

Üvegkerámia főzőfelület

Használati és szereelési útmutató



EHL 6625 P

 **Electrolux**

Kedves Vásárló !

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó oldalakat. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.



A figyelmeztető háromszöggel jelölt és/vagy a figyelmeztető szavakkal (**Figyelmeztetés! Vigyázat! Figyelem!**) kezdődő részek nemcsak az Ön biztonságára vonatkozó útmutatásokat, hanem a készülék működésére vonatkozó fontos megjegyzéseket tartalmazzák.



Ezek a sorok kiegészítő információkat és hasznos tanácsokat tartalmaznak a készülék használatához.



A lóherével jelölt részek a készülék gazdaságos és környezetbarát használatához adnak fontos útmutatásokat.

1. Ezek a sorok lépésről lépésre haladva mutatják be a készülék használatát.
- 2.
- 3.

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	4
Biztonság	4
Környezetvédelem	5
A készülék jellemzőinek bemutatása	5
A főzőfelület bemutatása	6
Főzőfelület elrendezése	6
Az első használat előtt	6
Az első tisztítás	6
A főzőfelület használata	7
Maradék hő kijelzés	7
Használat, táblázatok, tanácsok	8
Edények	8
Tisztítás és ápolás	10
Főzőfelület	10
Mit kell tenni, ha...	11
Szerelési útmutató	12
Műszaki adatok	12
Előírások, szabványok, direktívák	13
Biztonsági tudnivalók az üzembe helyezőnek	13
Elektromos csatlakoztatás	14
Adattábla	14
Szerviz - Vevőszolgálat	14
Szerelés	15

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Biztonság

A készülék megfelel a vonatkozó biztonságtechnikai előírásoknak és szabványoknak. Mindezek mellett a gyártó az alábbi biztonsági szempontok maradéktalan betartására hívja fel a figyelmet.

Elektromos biztonság

- Az új készülék beépítését és csatlakoztatását csak arra feljogosított szakember végezheti a gyártó által megadott szempontok és a vonatkozó szabványok figyelembe vételével.
 - A készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti. Az illetéktelen beavatkozás sérülést és hibás működést eredményezhet. Ha a készülék működésével kapcsolatban problémája van, akkor forduljon a jótállási jegyben megjelölt szervizhez.
- i** Tartsa be az itt leírtakat, mert ellenkező esetben a készülék károsodhat, ami egyúttal a jótállási kötelezettségünk megszűnését is maga után vonja.
- A készülék beépítése csak a vonatkozó előírások betartásával végezhető el. Csak szakszerű beépítéssel biztosítható, hogy az elektromos részek ne legyenek megérinthetőek és ezáltal ne jelentsenek veszélyt a készüléket használók számára.
 - Ha a készülék működése során hibát, repedést, törést, vagy hasadást észlel, akkor
 - kapcsolja ki a főzőzónákat,
 - válassza le a főzőfelületet az elektromos hálózatról.

Gyermekbiztonság

A főzőzónák a működés során nagyon felforrósodnak. Ezért mindig tartsa távol a gyerekeket az üzemelő készüléktől.

Biztonság a használat közben

- Ezt a készüléket kizárólag háztartási célokra, azaz csak a naponta elkészítendő ételek sütéséhez, főzéséhez szabad használni.
- Ne használja a főzőfelületet a konyha fűtésére.
- Ügyeljen a csatlakozó vezeték épségére, ha a csatlakozási hely a főzőfelület közelében van. A csatlakozó vezetéknek a forró főzőfelülettel való érintkezése szigorúan tilos.
- A túlhevített zsír és olaj könnyen meggyulladhat. Ezért a forró olajban való sütéskor (pl. sült burgonya) ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.

Biztonság a tisztításnál

- Biztonsági okból tilos a készüléket gőztisztítóval, vagy magasnyomású tisztítóval megtisztítani.
- A főzőfelület tisztítását csak a vonatkozó fejezetben leírtak szerint szabad végezni.

A készülék károsodásának elkerülése érdekében

- Ne használja tárolóhelyként, illetve munkafelületként a főzőfelületet.
- Az üvegkerámia főzőfelület nagyon érzékeny a kocogtatásra, ütésekre. Legyen ezért nagyon óvatos, amikor az edényeket ráhelyezi, vagy mozgatja rajta.
- Ne működtesse a főzőzónákat üres edényekkel, vagy edények nélkül.
- Az üvegkerámia főzőfelület rendkívül ellenálló és különösen ellenáll a hőmérséklet változásának, de nem törhetetlen! Különösen a leeső hegyes, kemény tárgyak sérthetik meg könnyen a főzőfelületet.
- Kizárólag elektromos főzőfelülethez gyártott sík és sima fenekű főzőedényeket használjon, mert ellenkező esetben könnyen megsérülhet a főzőfelület. Ne használjon a főzőfelületen öntöttvas edényeket, mert ezek megsérthetik a felületet.
- Ne helyezze a főzőedényeket, vagy a serpenyőket a főzőfelület keretére. Az edények alja karcokat okozhat.
- Ügyeljen arra, hogy savtartalmú folyadékok, pl. ecet, citrom, vízkeoldó, stb. ne kerüljön a főzőfelületre, vagy a keretre, mert ezek mattulást okozhatnak.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel kerül a forró főzőfelületre és ráolvad, akkor a cukorszennyeződést azonnal - még forró állapotban - távolítsa el a kaparókés segítségével. Ha ezt nem teszi meg időben, akkor a kihűlt massa eltávolítása közben károsodhat a felső felület.
- Minden könnyen megolvadó tárgyat és fémet (pl. műanyag, alumínium fólia, vagy sütőfólia) tartson távol a üvegkerámia főzőfelülettől. Ha valamelyik agyag véletlenül mégis ráolvad a felületre, akkor azt a kaparókés segítségével azonnal el kell távolítani.
- Kerülje el, hogy a főzés közben az edényekből a folyadék elpárologjon. Ha erre nem figyel oda, akkor nemcsak az edény, hanem a főzőfelület is károsodhat.

Környezetvédelem


Gondoskodás a csomagoló anyagokról

- A készülék szállításához használt csomagoló eszközök környezetbarát anyagok és újrahasznosíthatók. A fóliák és a műanyagok megfelelő módon jelölve vannak.
- A csomagoló anyagokról és adott esetben a kiselejtezett régi készülékről is a környezetvédelmi szabályoknak és előírásoknak megfelelően kell gondoskodni.

Környezetvédelmi útmutatások

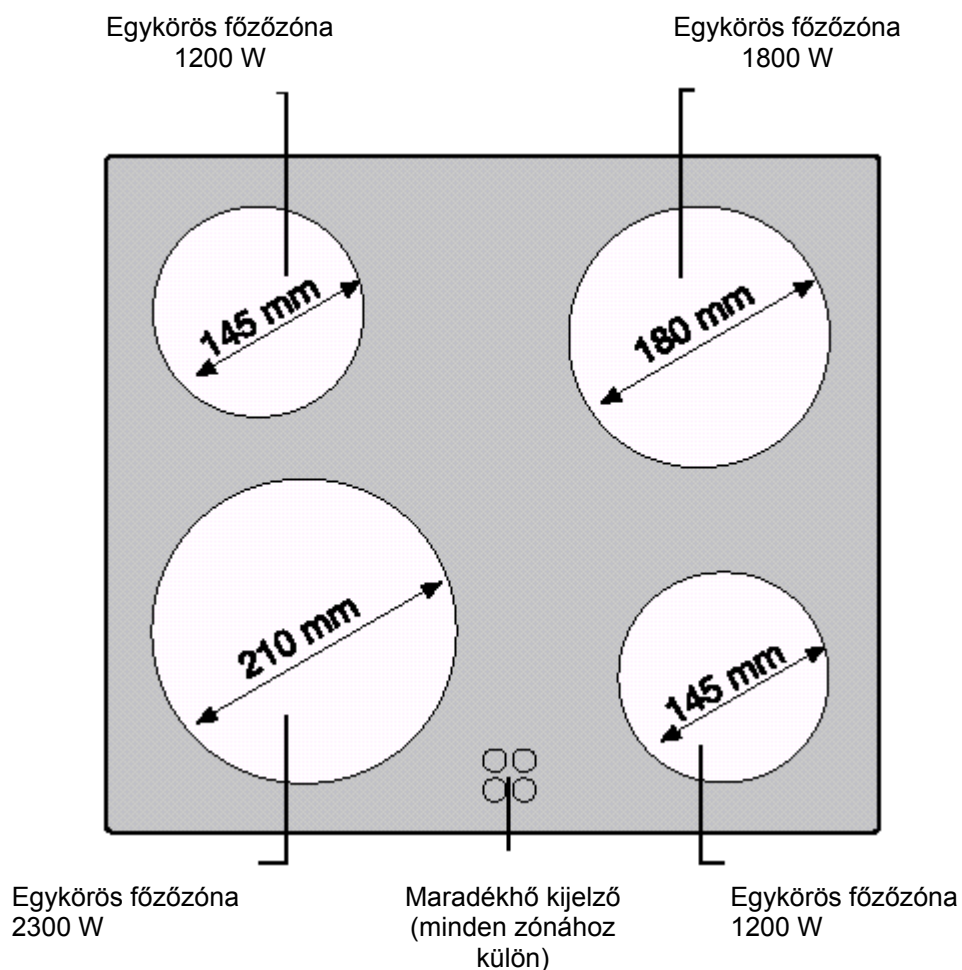
- A régi készüléket ne dobja ki a háztartási szemétbe.
- A kiselejtezett régi készülék elszállításáról kérjen felvilágosítást az illetékes környezetvédelmi hatóságtól.
- Figyelem! A régi készülékről szerelje le a hálózati kábelt és tegye használhatatlanná, ha ki akarja selejtezni és szállítsa el a megfelelő gyűjtőhelyre.

A készülék jellemzőinek bemutatása

- **Üvegkerámia főzőfelület:** a készülék üvegkerámia főzőfelülete 4 gyors reagálású főzőzónát tartalmaz. A különösen nagy teljesítményű körfűtőtestek jelentős mértékben lerövidítik a zónák felfűtését.
- **Tisztítás:** az üvegkerámia főzőfelület könnyen tisztítható. A sima, zsíros felület a vonatkozó „Tisztítás és ápolás” című fejezet szerint tisztítandó.
- **Maradék hő kijelző **: a főzőzóna bekapcsolása után jelzi, hogy a főzőzóna még forró és fennáll az égésveszély.

A főzőfelület bemutatása

A főzőfelület elrendezése



Az első használat előtt

Az első tisztítás

Az üvegkerámia főzőfelületet nedves puha ruhával kell áttörölni, hogy eltávolítsa a gyártás során rajtamaradt szennyeződések.

Figyelem: A tisztításhoz nem szabad használni semmiféle kemény, karcot okozó tisztítószert, mert károsodás érheti a felső felületet.

A főzőfelület használata

- i** A főzőzóna bekapcsolásakor egy rövid zúgás lesz hallható. Ez a jelenség az üvegkerámia főzőfelület jellemzője és nincs kihatással a főzőfelület élettartamára és egyetlen funkciójára sem.
- i** A főzőzónák szabályozását a kapcsoló boxban, vagy a főzőfelületen elhelyezett kapcsolókkal lehet elvégezni, amelynek a használatát a saját használati útmutatójuk tartalmazza.

Maradékhő kijelzés



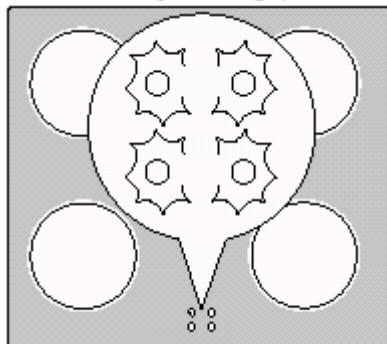
Mindegyik főzőzónához külön-külön maradékhő kijelző lámpa tartozik. A jelzőlámpák felgyulladnak, amikor a főzőzóna felforrósodik és figyelmeztet a véletlenszerű megérintés ellen. A főzőzóna kikapcsolása után a maradékhő kijelzés csak akkor alszik ki, ha a főzőzóna már lehűlt.



A maradékhő olvasztáshoz, vagy az ételek melegen tartásához is felhasználható.

Fontos!

- Ameddig a maradékhő jelzés nem alszik ki, addig fennáll az égésveszély.
- Ha az áramellátás megszakad, akkor természetesen a maradékhő jelzés is kialszik és ilyenkor a főzőzóna forróságára nincs kijelzett információ. Ilyen esetben legyen óvatos, mert lehetséges, hogy még fennáll az égésveszély. Legyen tehát nagyon elővigyázatos.

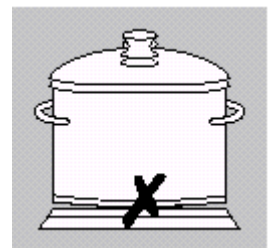


Használat, táblázatok, tanácsok

Edények

Minél jobb az edény, annál jobb a főzés eredménye

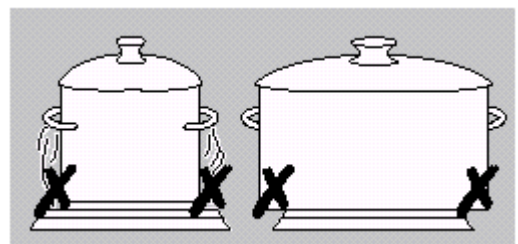
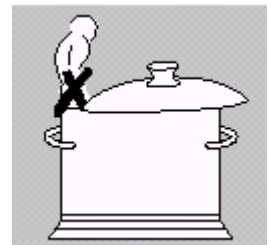
- A jó főzőedény a fenékrészről ismerhető fel. A fenéknek vastagnak és síknak kell lenni, nem lehet egyenetlen, durva felületű (pl. öntöttvas), mert ezek megsértik a főzőfelületet.
- Új edények vásárlásakor fordítson figyelmet arra, hogy az alkalmas legyen a főzőfelületen történő használatra. A gyártók többnyire csak a felső perem átmérőjét adják meg.
- Az alumínium-, vagy rézedények használata esetén fémes elszíneződések léphetnek fel az üvegkerámia főzőfelületen, amelyek csak nehezen, vagy egyáltalán nem távolíthatók el.
- Soha ne használjon öntöttvasból készült, vagy sérült fenekű főzőedényt, mert ezek a mozgítás közben azonnal maradandó karcokat hagynak hátra a felületen.
- Hideg állapotban az edény belső fenekének szokás szerint kissé homorúnak (konkáv) kell lenni. Semmi esetre se használjon domború (konvex) fenekű főzőedényeket.
- Ha speciális főzőedényt kíván használni (pl. gyorsfőző edény, wok, stb.), akkor mindig vegye figyelembe a gyártó ajánlását is.



Energiatakarékosági tanácsok

Értékes energiát takarít meg, ha betartja az alábbi szempontokat:

- Az edényeket és a serpenyőket a főzőzóna bekapcsolása előtt helyezze fel a készülékre.
- Az elszennyeződött főzőzónák és edényfenékek megnövelik az energiafogyasztást.
- Lehetőleg mindig zárt fedő alatt főzzön/süssön az edényekben és a serpenyőkben.
- A főzési idő befejezése előtt kapcsolja ki az adott főzőhelyet, hogy minél jobban kihasználhassa a maradékhő funkciót. A maradékhő adott esetben biztosíthatja a főzés befejezéséhez szükséges hőmennyiséget.
- Az edény fenekének és a főzőzóna átmérőjének egyformának kell lenni. Vásárlásánál ezért ügyeljen az új főző/sütőedények és serpenyők fenékátmérőjére, mert az edénygyártók gyakran az edényperem felső átmérőjét adják meg.
- Gyorsfőző edény (kukta) használatával kb. 50 %-kal lerövidítheti a főzési időt.



Tipikus főzőzóna beállítások

Az alábbi táblázatban javasolt beállítások találhatóak. Természetesen a szükséges beállítás az edény méretétől és típusától, a készítendő étel mennyiségétől és fajtájától is függ.

Kapcsoló állás	Főzési folyamat	Alkalmazási terület
9	Forralás	Főzés és sütés kezdéséhez, nagy mennyiségű folyadékot tartalmazó étel főzéséhez ajánlott. Forrás után kapcsoljon vissza alacsonyabb beállításba.
7-9	Sütés Gyors sütés	Sült burgonya sütéséhez, kisütéshez, pl. burgonyafánk, hal, sertésszelet sütéséhez, steak és gulyás készítéséhez ajánlott.
6-7	Sütés Sütés barnítás nélkül	Szeletelt, apróra vágott hús, fasírozott, kolbász, máj, halszelet bő zsiradékban történő sütéséhez, tojás sütéséhez, sültkrumpli készítéséhez ajánlott beállítás.
4-5	Forralás Párolás	Burgonya, ragu, leves, forró krumpli és nagy mennyiségű szószok készítéséhez ajánlott.
3-4	Lassan történő pároláshoz	Zöldségek, húsok párolásához, gyümölcsök enyhe főzéséhez kis mennyiségű folyadékkal.
2-3	Finom párolás	Rizs, vagy tejes ételek duzzasztásához (időnkénti keveréssel), kisebb mennyiségű burgonya, zöldség főzéséhez, készételek felmelegítéséhez ajánlott.
1-2	Olvasztás	Omlett, sült tojás, holland szósz készítéséhez, kis mennyiségű étel, forró krumpli melegen tartásához, vaj, csokoládé, zselatin olvasztásához ajánlott beállítás.
0	Melegen tartás	Maradék hő, kikapcsolt pozíció.

i Felmelegítés, vagy gyors sütés esetén ajánlatos a főzést a maximális 9-es fokozaton kezdeni, majd alacsonyabb fokozaton folytatni.

Tisztítás és ápolás

Főzőfelület



Figyelem! Ne engedje, hogy a forró felületre tisztítószer kerüljön mert ezzel elkerülhető, hogy a vegyszer beégjen a felületbe. Soha ne használjon agresszív hatású tisztítószereket, durva szemcséjű súrolószereket, illetve karcot okozó edénytisztítókat.

A főzőfelületet mindig akkor tisztítsa meg, amikor még csak kevésbé van elszennyeződve. A tisztításhoz egy nedves ruhát használjon és csak kis mennyiségű tisztítószert. A tisztítás befejezése után egy tiszta ruhával törölje szárazra a főzőfelületet. Ügyelni kell arra, hogy ne maradjon tisztítószer maradvány a felső felületeken.

Nagyon fontos, hogy az üvegkerámia főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg!

Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg a teljes főzőfelületet. Használjon üvegkerámia felülethez kapható tisztítószert. **Mindig távolítsa el a vízkő, vízfolt, zsírfolt és egyéb szennyezőanyagokat, hogy a következő bekapcsolásnál ne éghessenek be a felületbe.**

Ezután tiszta vízzel mossa át és alaposan tisztítsa meg a teljes főzőfelületet, majd egy puha ruhával törölje tisztára.

Szennyeződések

Enyhe szennyeződések

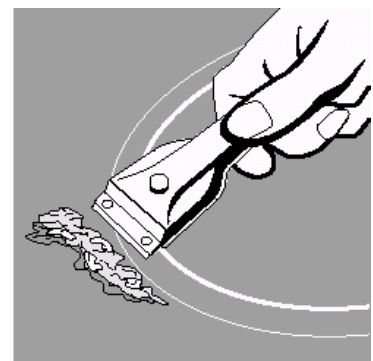
1. A főzőfelületet enyhén mosogatószeres vízbe mártott és kicsavart ruhával törölje le.
2. Utána törölje át száraz ruhával a felületet. **Nem szabad tisztítószernak maradnia a főzőfelületen.**
3. Hetente egyszer végezze el a főzőfelület alapos tisztítását. Használja ehhez a kereskedelemben kapható üvegkerámia és rozsdamentes felületekhez kapható szereket.
4. **Az alapos tisztítás után tiszta vizes, majd száraz, bolyhmentes ruhával is töröljön át minden részt.**

Makacs szennyeződések

1. A kifutott, kifreccsent étel maradvány eltávolításához használja az üvegkaparót.
2. Helyezze az üvegkaparót enyhe szögben a felületre.
3. Az üvegkaparó óvatos csúsztatásával távolítsa el a szennyeződést.



Az üvegkaparót a szakkereskedésben vásárolhatja meg.



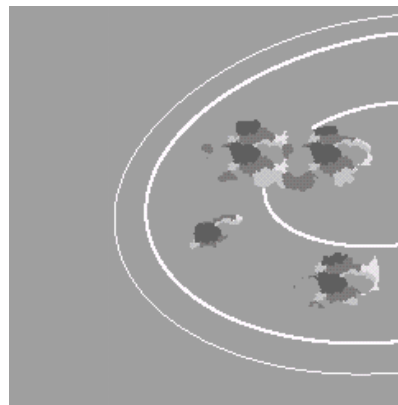
Problémás szennyeződések



1. A ráégett cukrot, ráolvadt műanyagokat azonnal - még meleg (nem forró) állapotban - távolítsa el egy üvegkaparó segítségével. **A foltok eltávolítása közben ügyeljen arra, hogy a forró állapotban égésveszély áll fenn.**
2. Ezután a főzőfelületet – a kihűlése után - a korábbiakban leírt módon tisztítsa meg.



Ha a főzőzónára valami ráolvadt, de a felület már lehűlt, akkor a tisztítás előtt kapcsolja be, hogy a ráéégés felolvadjon. Azok a karcok, amelyeket a nem megfelelő edények használata okozott, nem távolíthatók el. Ezek többnyire nincsenek kihatással a főzőfelület további működésére.



Mit kell tenni, ha...

A készülék használata során előfordulhat, hogy a keletkező hibát Ön is el tudja hárítani, ha áttekinti az alábbiakban leírt szempontokat. Ha a leírtak alapján nem tudja a hibát kiküszöbölni, akkor forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez.

Figyelem! A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.

Mit kell tenni, ha ...

... a főzőzóna nem üzemel?

Ellenőrizze, hogy

- Nem oldott-e le a biztosíték. Ha a biztosíték többször is leold, akkor forduljon elektromos szakemberhez.
- A megfelelő főzőzónát bekapcsolta-e és beállította-e a fűtési fokozatot.

Ha a szervizhez fordul segítségért, akkor adja meg az Ön által tapasztalt hiba pontos leírását.

SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



Figyelem!

Az új készülék szerelését és elektromos bekötését kizárólag elektromos szakember, szerviz végezheti el. Csak a megfelelő hatósági engedéllyel rendelkező szakember garantálhatja, hogy az elektromos hálózat terhelhetősége, illetve a szükséges kiépítés és csatlakoztatás megfelelő és így a készülék használata is biztonságos legyen.

Tartsa szem előtt a fenti előírásokat, mert ellenkező esetben megszűnik a készülék javítására vonatkozó jótállási igény és kötelezettség.

Működési zavar, a főzőfelület törése, repedése esetén:

- azonnal kapcsolja ki valamennyi főzőzónát,
- azonnal kapcsolja le a főzőfelületi biztosítékot, adott esetben kapcsolja le az elektromos hálózat főkapcsolóját.

Műszaki adatok

Készülék méretek

Szélesség	590 mm
Mélység	520 mm
Magasság	46 mm

Kivágási méretek

Szélesség	560 mm
Mélység	490 mm
Sarokrádiusz	R5

Teljesítmény-felvétel

Bal első főzőzóna Ø 210 mm	2300 W
Bal hátsó főzőzóna Ø 145 mm	1200 W
Jobb hátsó főzőzóna Ø 180 mm	1800 W
Jobb első főzőzóna Ø 145 mm	1200 W

Fűtőbetét feszültség	230 V / 50 Hz
-----------------------------	----------------------

Összteljesítmény-felvétel	6,5 kW
----------------------------------	---------------

Forgalmazó: Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek
1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.

Előírások, szabványok, direktívák

Ez a készülék megfelel az alábbi szabványoknak:

- EN 60335-1 és EN 60335-2-6 - a háztartási készülékekre vonatkozó biztonsági előírások
- DIN 44546 / 44547 / 44548 - a háztartási elektromos tűzhelyekre vonatkozó használati előírások
- EN 55014-2/VDE 0875 14-2 rész
- EN 55014-2/VDE 0875 14/12.93 rész
- EN 61000-3-2/VDE 0838 2 rész
- EN 61000-3-3/VDE 0838 3.rész - az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelmények (EMC).



Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:

- 73/23/EWG (1973. 02. 12.) - kiefeszültségű irányelv
- 89/336/EWG (1989. 05. 03.) a 92/31/EWG változásokkal bezárólag - EMC irányelv

Biztonsági tudnivalók az üzembe helyezőnek

- A készüléket egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező megszakító kapcsoló szerkezettel kell csatlakoztatni, hogy az bármikor leválasztható legyen a hálózatról. Alkalmazható kapcsoló szerkezetek: LS-kapcsoló, biztonsági kapcsoló és biztosíték.
- Ez a készülék megfelel a vonatkozó "Y" tűzveszélyességi osztályba tartozó tűzvédelmi előírásoknak (EN 60335-2-6). Csak ezek a típusú készülékek állíthatók az egyik oldalukkal a mellettük lévő magasabb szekrényhez, vagy a falhoz.
- A főzőfelület alá fiókok beépítése nem megengedett.
- Az áramütés elleni érintésvédelmet a beépítés során biztosítani kell.
- Annak a konyhabútornak, amelybe a készülék beépítésre kerül, ki kell elégítenie a DIN 68930 számú szabvány stabilitási követelményeit.
- A beépített sütők és főzőfelületek speciális csatlakoztatási rendszerrel vannak ellátva. Összeépítés során csak az összetartozó egységek kombinálhatók.
- A beázás és nedvesség ellen minden kivágott felületet az erre alkalmas tömítőanyaggal le kell szigetelni.
- A főzőfelületnek a munkalapra felfekvő részeit a tömítőanyaggal teljesen ki kell tölteni.
- A kivágás körüli részt alaposan meg kell tisztítani.
- A főzőfelület eltávolításakor azt alulról kell kifelé nyomni.
- Műkö-, vagy kerámia munkalap esetén a rögzítő rugókat erre alkalmas műanyag-, vagy kétkomponensű ragasztóval kell rögzíteni.
- A főzőfelület és a tömítések helyes és pontos felfekvését szigorúan ellenőrizni kell. Pótlólag nem szabad szilikon anyagú tömítést használni, mert ez adott esetben megnehezíti a szervizelésnél a kiserelést.

Elektromos csatlakoztatás

- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az Ön lakhelyén lévő feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett névleges értékkel. Az adattábla a főzőfelület borítása alatt található.



- Ügyeljen a készülék csatlakozó vezetékének a szoros csatlakoztatására.



- Csatlakoztatás után mindegyik főzőzónát kapcsolja be a maximális fűtési fokozatra és kb. 30 másodpercig működtetve ellenőrizze a megfelelő üzemeletést.

A gyártó a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása miatt bekövetkező károk esetén minden felelősséget elhárít magától.

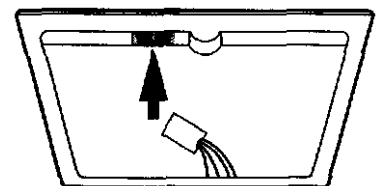
Adattábla

Modell EHL 8625 P	Prod.Nr. 949591052
Typ KEE2 009	230 V AC 50 Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 6,5 kW
Electrolux	
CE  	

Szerviz - Vevőszolgálat

Ha a jelentkező hibát a „Mit kell tenni, ha ...” című rész alapján nem tudja elhárítani, akkor forduljon a szervizhez. A készülékeket csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

Minden esetén adja meg a Szerviznek az adattáblán található PNC-számot (9 szám) és az S-No-számot (9 szám). A fenti számok megadása után a szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

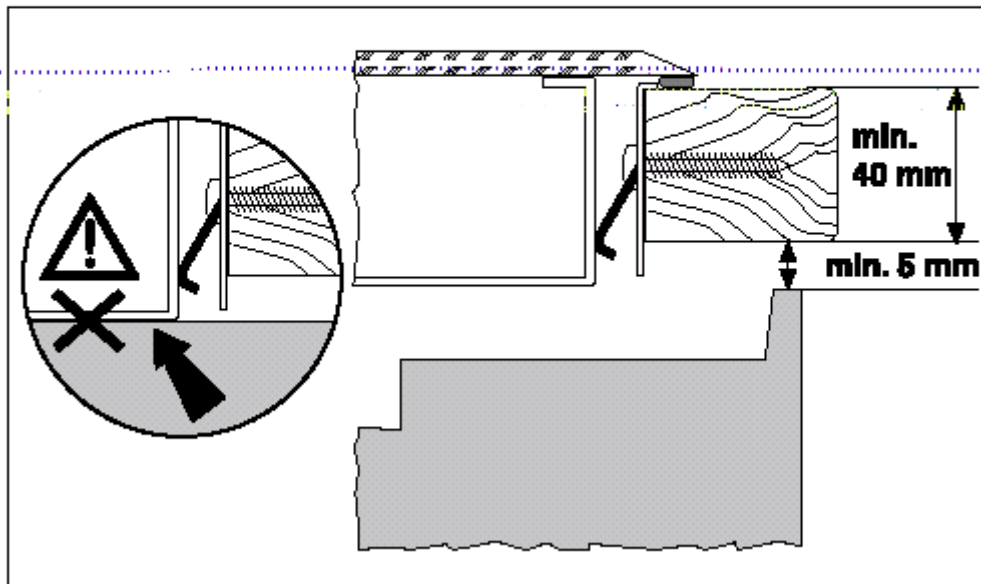
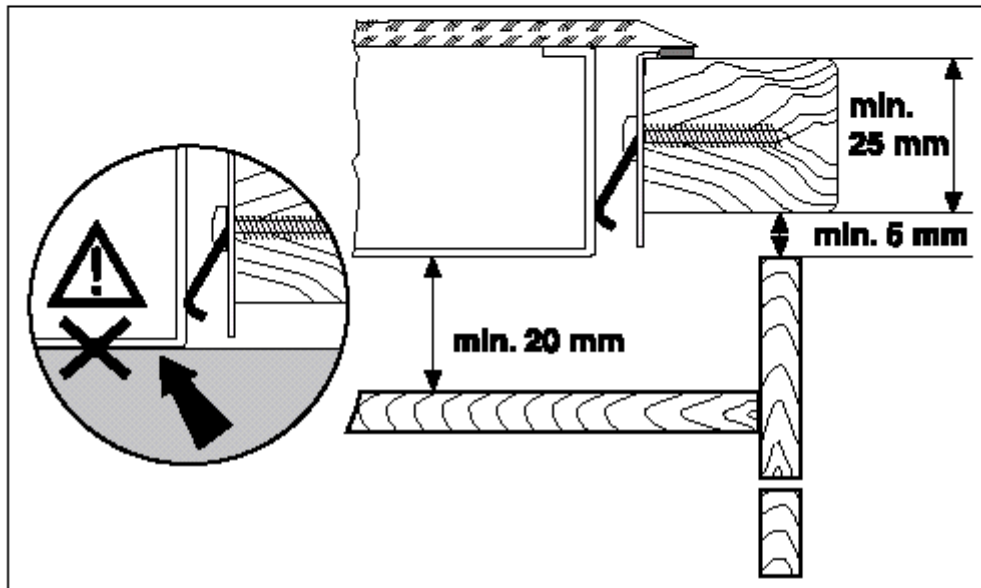
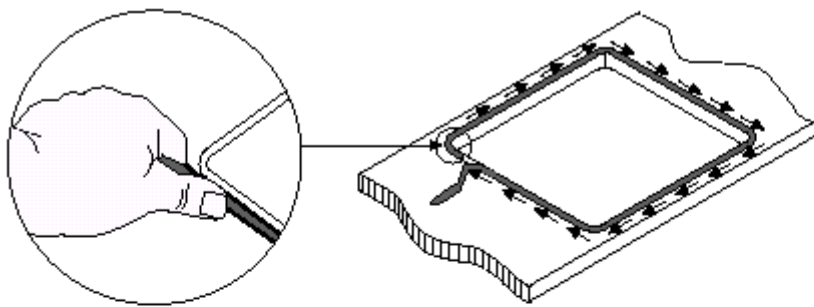


Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyenek azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorokba.

PNC

S-No

Vevőszolgálat: 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.



A főzőfelület kiszerezése

