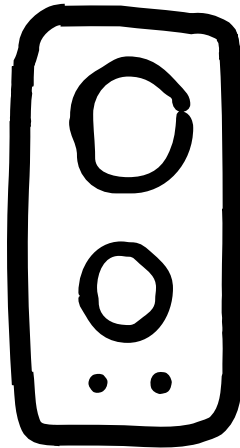


Built-in Hob - Encimera - Placa de encastrar - Встраиваемая варочная панель
- Häll för inbyggnad - Keittotaso - Piano di cottura - Ankastré Ocak

**INSTRUCTION BOOKLET - РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL DE INSTRUCCIONES - INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
BRUKSANVISNING - KÄYTTÖOHJE - MANUALE DI ISTRUZIONI
- KULLANMA KILAVUZU**



Mod./Мод. EHC 30200

For Your Safety

These warnings are provided in the interest of safety. You **MUST read them carefully before installing or using the appliance.**

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred, always ensure that the book is left with the appliance in order that the new owner can get to know the functions of the appliance and the relevant warnings.

During Operation

- This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children **MUST NOT** be allowed to tamper with the controls or play near or with the oven.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- This appliance has been designed for cooking edible foodstuff and to be used for domestic non-professional purposes only. It must not be used for any other purpose.
- It is **dangerous** to alter the specification in any way.
- For hygiene and safety reasons, this appliance should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff could result in a fire.
- Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be **KEPT AWAY** until it has cooled.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Refer to your local Zanussi Service Centre. Always insist on genuine Zanussi spare parts.
- Ensure that all control knobs are in the OFF position when not in use.
- Should you connect any electrical tool to a plug near this cooking appliance, ensure that electric cables are not in contact with it and keep them far enough from the heated parts of this appliance.
- If the appliance is out of order, disconnect it from the electric supply.


About Installation, Cleaning and Maintenance

- It is mandatory that all operations required for the

installation are carried out by a qualified or competent person, in accordance with existing rules and regulations.

- Disconnect the appliance from the electrical supply, before carrying out any cleaning or maintenance work.
- Once you removed all packaging from the appliance, ensure that it is not damaged and the electric cable is in perfect conditions. Otherwise, contact your dealer before proceeding with the installation.
- **The manufacturer disclaims any responsibility should all the safety measures not be carried out.**



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Guide to Use the instructions

The following symbols will be found in the text to guide you throughout the Instructions:



Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips



Environmental information

These instructions are only for the countries stated by the symbol printed on the front cover of this instruction book.

Contents

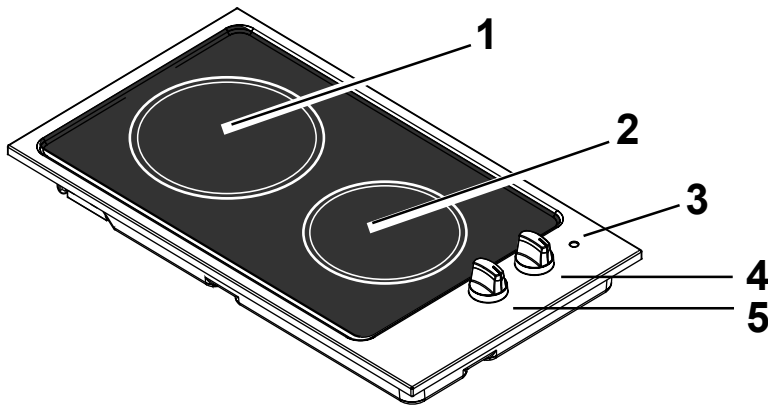
For the User

For Your Safety	2
Description of the appliance	3
How to use	3
Hints and tips for using the cooking zones	4
Guarantee - After Sales Service	5
Cleaning and maintenance	6

For the Installer

Technical Data	6
Instruction for the Installer	7
Electrical connection	7
Building In	8
Possibilities for insertion	9

Description of the appliance



- 1 Rear cooking zone, 180 mm, 1700 W
- 2 Front cooking zone, 145 mm, 1200 W
- 3 Pilot lamp
- 4 Control knob for the rear cooking zone
- 5 Control knob for the front cooking zone

How To Use

Control knobs

The regulating of heat is graduation-free for both plates on a scale from 1 to 6.

“1” Represents lowest heat

“6” Represents maximum heat.

“0” Represents “OFF”.

Setting	1	Keeping warm
Setting	2	Gentle simmering
Setting	3	Simmering
Setting	4	Frying / browning
Setting	5	Bringing to the boil
Setting	6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

Pilot light

Pilot light is activated when either of the zones are turned on, and will remain on until the cooking zones are switched off.



Do not use the ceramic hob if the glass is damaged.

If a fault or crack appears during cooking disconnect the hob immediately to avoid the possibility of electric shock and contact Electrolux Service.



Warning:

Aluminum foil and plastic utensils are not to be placed on hot surfaces.

The surface may not be used for storage.

Do not stare at the heating units when in operation.

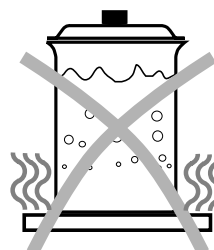
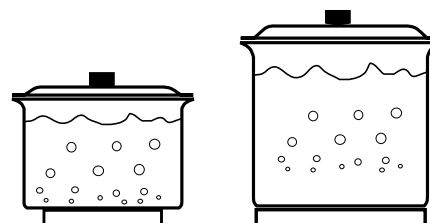
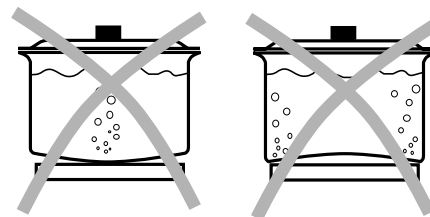
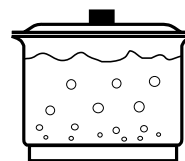
Hints and tips for using the cooking zones

Adjust the cooking zones correctly.

- Select the highest setting for the cooking zones until the food is brought to the boil. Then reduce the setting as far as possible, without the food going off the boil.
- Use level saucepans. An uneven saucepan may increase the electricity consumption by up to 50 per cent. Check whether your saucepans have level bases by placing the item in question upside down on a work top and positioning a ruler on the base.
- A curved base, both inwards and outwards, will prolong the cooking time and increase the energy consumption.
- The saucepan should match the cooking zone – or be slightly larger.

Cooking Zone	Diameter of pans to use
Rear cooking zone	180 mm
Front cooking zone	145 mm

- Remember that a large saucepan can also hold small quantities. If the diameter of the base is too small, the energy consumption will increase, and any food boiling over will burn onto the hot cooking zone.
- Saucepans with very shiny/bright bases will prolong the cooking time slightly compared with cooking utensils with matt/dark bases.
- Use a tightly fitting lid on the saucepan. Without a lid you use more than three times as much electricity.
- Do not slide saucepans across the surface of the hob - always lift the pan when placing it on, or removing it from the ceramic surface.
- Wipe the bottom surface of the pots and pans with a clean dry cloth before placing them on the ceramic surface. This helps to reduce cleaning and prevents scratching the hob glass.
- Wipe off spills whilst the hob is warm.



Guarantee - After Sales Service

Original spare parts

This appliance, before leaving the factory, has been tested and studied by many experts and specialists, in order to give you the best results.

Any repair work which needs to be carried out should be done with the utmost care and attention.

For this reason we recommend that for any problem you contact the dealer who sold it to you, or our nearest authorized Service Centre, specifying the nature of the problem and the particular model which you own.

Original spare parts, certified by the manufacturer of the product and marked with the following sign can only be found at our approved Technical Assistance Centres and in authorised Spare Parts Shops.



Cleaning and maintenance



Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must DISCONNECT the hob from the electricity supply.



For reasons of hygiene and safety, the cooking zones must be kept clean. Grease stains and spilled food generate smoke when heated, and can even cause fire.



Never use metal wool, metal sponges or other abrasive cleaning agents.



Never use steam or a steam cleaning machine to clean the appliance.

The ceramic glass hob

- The decorative pattern on the ceramic surface can become scratched and marred with use, depending upon maintenance, but does not adversely affect performance.

Such blemishes are not covered by the warranty and do not affect the operation of the hob.

- Immediately scrape off stains caused by food which has boiled over using a proper ceramic hob scraper, spilled sugar, dishes containing sugar (jam, juice, etc.), melted plastic and aluminium foil while the ceramic hob is still hot. If the ceramic hob is allowed to cool it may become damaged.
- Utensils which have been in contact with the above-mentioned melted materials must be cleaned thoroughly before used again on the ceramic-top hob unit.



Defects in the ceramic surface which can be related to the above are not covered by the warranty.

- A dirty ceramic hob decreases the heat transfer between cooking zones and cookware.

- After use the cooking zones should be wiped with a damp cloth with washing up liquid.
- For severe soiling you can follow these steps:
 1. Remove stains etc., with a proper ceramic hob scraper.
 2. Make sure that the ceramic hob has cooled down. Use a proper ceramic cleaning agent.
 3. Wipe the ceramic hob clean with a damp cloth or kitchen roll. Tough stains can be removed by rubbing the stain hard with kitchen roll.
 4. Wipe off remaining cleaning agent with a damp cloth.
 5. Wipe with a dry cloth, if required.
- Make sure that the ceramic hob is dry when you heat it up again. Ceramic hobs can develop rainbow-like stripes if heated while damp.

Stainless steel surfaces

- Clean the appliance after use with a soft cloth well wrung out in warm water, use a small amount of liquid detergent for stubborn soiling.
- Stainless steel parts may become straw coloured with use, use a proprietary stainless steel cleaner to remove this straw discolouration.

Technical Data

Hotplate Rating

Rear Cooking Zone Ø 180mm	1,7 kW
Front Cooking Zone Ø 145mm	1,2 kW
Total Rating	2,9 kW
Electric Supply	230 V 50 Hz

Hob recess dimensions

Length	270 mm.
Width	490 mm.



- This appliance complies with the following E.E.C. Directives:
- **2006/95** (Low Voltage Directive);
 - **2004/108** (Electromagnetical Compatibility Directive); and subsequent modifications.

Instruction for the Installer



The following instructions about installation and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force.

The appliance must be electrically disconnected before all interventions. If any electric supply to the appliance is required to carry out the work, ensure all the necessary precautions are followed.

The side walls of the unit in which the hob is going to be installed, must not exceed the height of the working top.

Avoid installing the appliance in the proximity of inflammable materials (e.g. curtains, tea towels etc.).

Electrical Connection

The appliance is designed to be connected to 230 V monophase electricity supply.

The connection must be carried out in compliance with the laws and regulations in force.

Before the appliance is connected:

1. check that the main fuse and the domestic installation can support the load (see the rating label);
2. check that the power supply is properly earthed in compliance with the current rules;
3. check the socket or the double pole switch used for the electrical connection can be easily reached with the appliance built in the furniture unit.

The appliance is supplied with a connection cable. This has to be provided with a proper plug, able to support the load marked on the identification plate. To connect the plug to the cable, follow the recommendation given in Fig.1. The plug has to be fitted in a proper socket.

If connecting the appliance directly to the electric system, it is necessary that you install a double pole switch between the appliance and the electricity supply, with a minimum gap of 3 mm. between the switch contacts and of a type suitable for the required load in compliance with the current rules.

The connection cable has to be placed in order that, in each part, it cannot reach a temperature 90 °C higher than the room temperature.

The brown coloured phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the network phase.

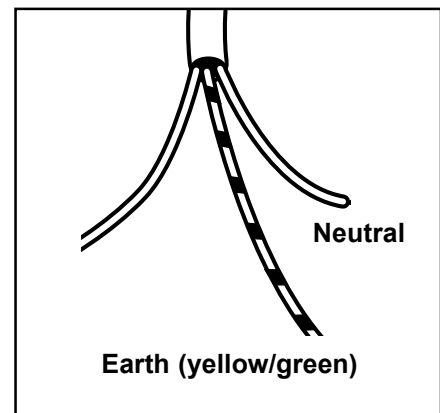


Fig. 1

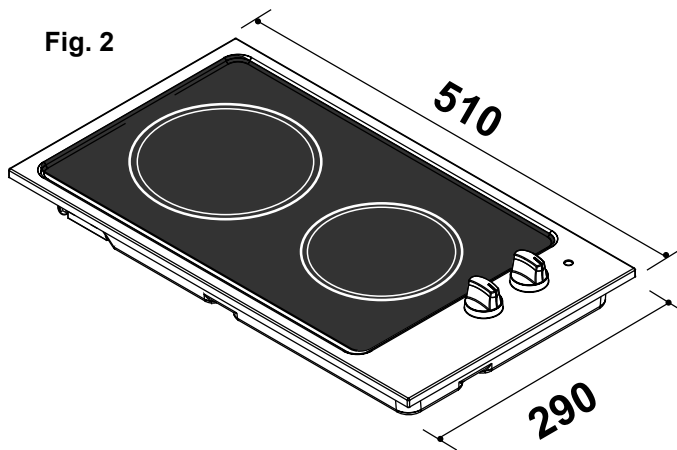
Replacement of the connection cable

The replacement of the connection cable requires the specific equipment of a technician.

In this case, only cable type H05V2V2-F T90 must be used. The cable section must be suitable to the voltage and the working temperature.

The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the phase wires (Fig. 1).

Building In



Dimensions are given in millimetres

These hobs can be inserted in a built-in kitchen unit whose depth is between 550 and 600 mm. The hobs dimensions are shown in Fig. 2.

Installation and assembly

These hobs can be installed in a kitchen unit with an opening for insertion whose dimensions are shown in Fig. 3.

The edge of the cut out must have a minimum distance from the rear wall of 55 mm.

If there are side walls, or sides of the furniture unit near the hob, the cut out edges must have a minimum distance of 100 mm.

Hanging furniture units or hoods must be placed at 650 mm minimum from the hob.

☞ Carry out the building in of the hob as follows:

1. Place the sealing gasket (**Fig.4 - "A"**) all around the edge of the cut out.
2. Fit the hob in the cut out and push it down until it comes in contact with the kitchen top surface. Then remove the excess sealing.
3. To remove the hob from the cut-out, lift the edge of the hob by means of the edge of a screw-driver.

i If several 30cm hob are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary sealings is available at our After Sales Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.

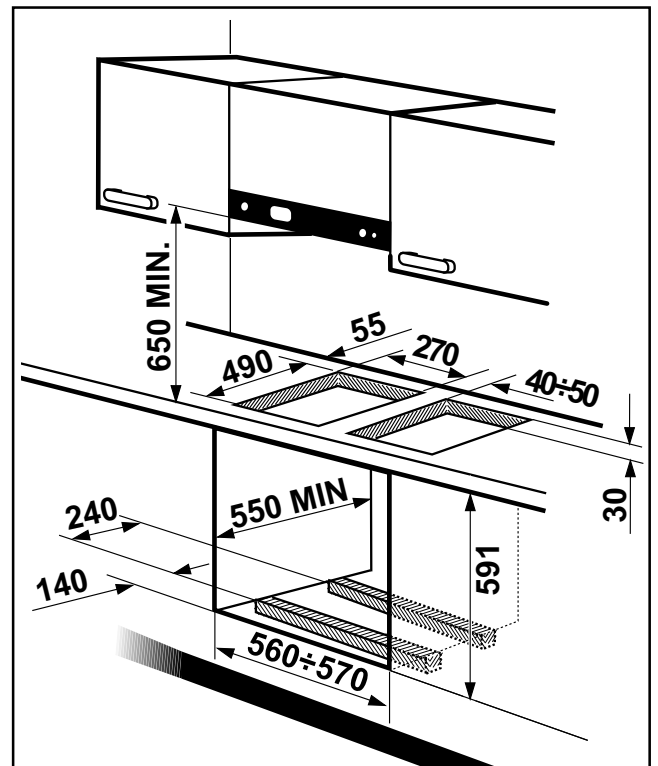
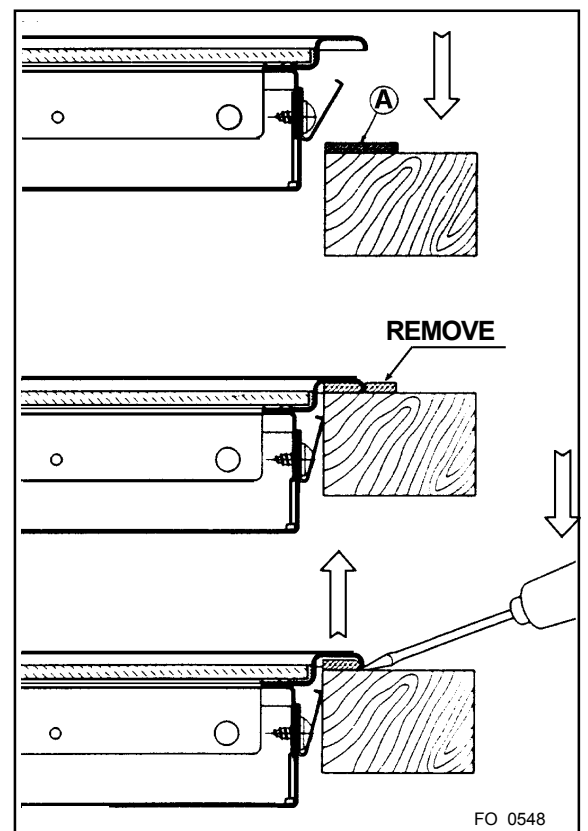


Fig. 3



FO 0548

Fig. 4

Possibilities for insertion

Building over a kitchen unit with door

Proper arrangements must be taken in designing the furniture unit, in order to avoid any contact with the bottom of the hob which can be hot when in operation. The recommended solution is shown in diagram 5.

The panel fitted under the hob ("a") should be easily removable to allow easy access if technical assistance is needed. The space behind the kitchen unit ("b") can be used for connections.

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must comply the indication given in Fig. 3 and the kitchen unit must be provided with proper openings to allow a continuous supply of air. Suggestions to ensure a proper ventilation are shown in Figs. 6 e 7.

The electrical connection for the hob must be separate from the electrical connection for the oven, to ensure safety and to allow an easy removal of the oven from the unit, if necessary.

Fig. 5

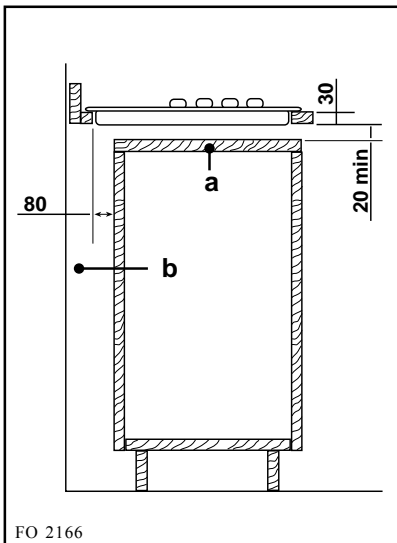


Fig. 6

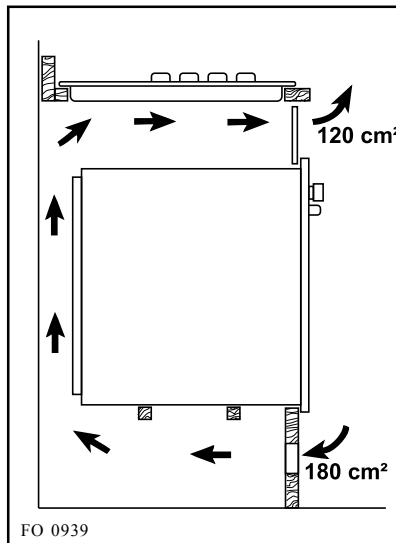
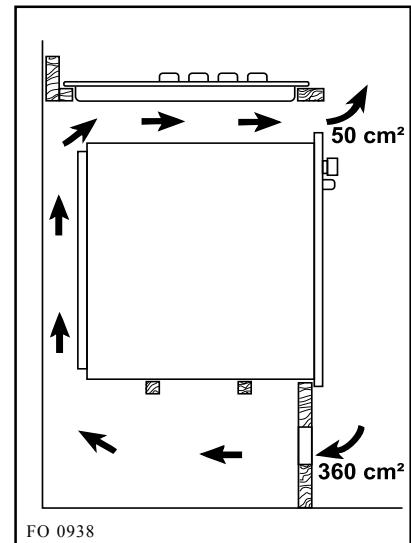


Fig. 7



- a) Removable panel
- b) Space for connections

Для Вашей безопасности

Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации данного изделия.

Необходимо хранить настоящее руководство в течение всего срока службы прибора. В случае продажи или передачи данного изделия другому владельцу позаботьтесь о том, чтобы новый владелец получил вместе с прибором настоящее руководство по эксплуатации для ознакомления с работой прибора и правилами техники безопасности.

Правила эксплуатации

- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми и детьми, находящимися под присмотром. Не **позволяйте** маленьким детям трогать регуляторы на панели управления или играть с прибором или вблизи него.
- Прибор запрещено использовать детям и лицам, чьи сенсорные, умственные или физические способности, а также недостаточный опыт или незнание прибора не позволяют использовать его в условиях безопасности без присмотра или без указаний ответственного лица, которое обеспечивает правильное использование прибора.
- Данная варочная панель предназначена для приготовления пищи только в быту, а не в профессиональных целях. Она не должна использоваться в каких-либо других целях.
- Изменение характеристик варочной панели или внесение каких-либо изменений в ее конструкцию сопряжено с **опасностью**.
- В целях обеспечения гигиены и безопасности содержите прибор в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- При эксплуатации варочной панели ее доступные части могут сильно нагреваться. Детей следует держать в **удалении** от прибора, пока он не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может явиться причиной травм или серьезных повреждений прибора. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр Zanussi. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей Zanussi.
- Когда прибор не используется, все ручки управления должны находиться в положении "Выкл."
- Если Вам нужно включить какой-либо электроприбор в розетку, расположенную рядом с варочной панелью, убедитесь, что ее не касаются электрические провода; держите их на достаточно большом расстоянии от нагревающихся частей данного прибора.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети электропитания.


Установка, чистка и уход

- Обязательным требованием является выполнение

всех операций по установке прибора квалифицированным электриком или компетентным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним отсоедините его от сети электропитания.
- После того, как Вы полностью сняли упаковку с прибора, убедитесь, что он не поврежден и что его сетевой шнур находится в идеальном состоянии. В противном случае перед тем, как приступить к его установке, обратитесь к своему дилеру.
- **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**



Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем:



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символом напечатанным на передней обложке настоящего буклета.

Содержание

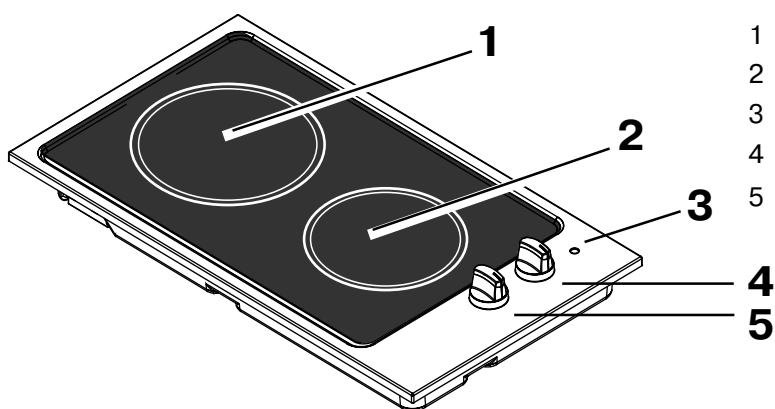
Информация для пользователя

Для Вашей безопасности	10
Описание прибора	11
Правила эксплуатации	11
Советы и рекомендации по использованию зон нагрева	12
Чистка и уход	13
Гарантия - Послепродажное обслуживание	14

Указания для установщика

Технические характеристики	15
Указания для установщика	16
Электрическое подключение	16
Встраивание	17
Варианты установки	18

Описание прибора



- 1 Задняя зона нагрева, 180 мм, 1700 Вт
- 2 Передняя зона нагрева, 145 мм, 1200 Вт
- 3 Индикаторная лампочка
- 4 Ручка управления задней зоной нагрева
- 5 Ручка управления передней зоной нагрева

Правила эксплуатации

Ручки управления

Регулировка теплоотдачи обеих зон нагрева выполняется плавно в диапазоне от 1 до 6.

“1” Соответствует минимальной теплоотдаче.

“6” Соответствует максимальной теплоотдаче.

“0” Соответствует выключенной зоне нагрева.

Положение	1	Поддерживание в теплом состоянии
Положение	2	Поддержание на очень малом медленном огне
Положение	3	Поддержание на медленном огне
Положение	4	Жарка / подрумянивание
Положение	5	Доведение до кипения
Положение	6	Доведение до кипения / быстрое прожаривание / жарка в большом количестве масла

Индикаторная лампочка

Индикаторная лампочка загорается при включении хотя бы одной из зон нагрева и продолжает гореть до выключения обеих зон.



Не используйте стеклокерамическую панель, если стекло повреждено.

В случае возникновения какой-либо неисправности или образования трещины на поверхности варочной панели во время приготовления пищи необходимо отсоединить панель от сети электропитания чтобы избежать возможности электрического шока и обратиться в авторизованный сервисный центр Electrolux.



Внимание:

На горячую поверхность нельзя класть алюминиевую фольгу или ставить пластиковую посуду.

Не используйте стеклокерамическую панель в качестве подставки для каких-либо предметов.

Не смотрите пристально на нагревательные элементы во время работы варочной панели.

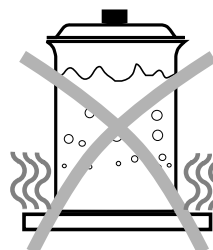
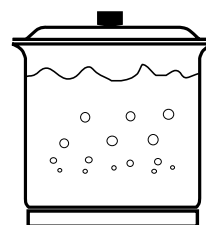
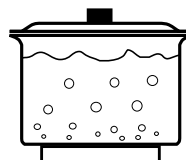
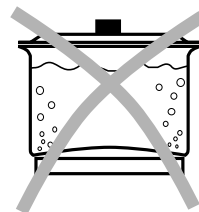
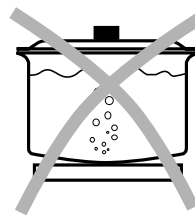
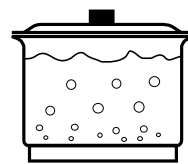
Советы и рекомендации по использованию зон нагрева

Правильно регулируйте температуру зон нагрева.

- Выбирайте максимальное значение температуры и сохраняйте его до тех пор, пока жидкость в кастрюле не закипит. Затем выставьте как можно более низкое значение температуры, достаточное для поддержания кипения.
- Используйте кастрюли с ровным дном. Использование кастрюль с неровным дном может привести к 50 % увеличению потребления электроэнергии. Проверьте, насколько ровное дно в Вашей посуде, установив соответствующую кастрюлю или сковороду в перевернутом положении на стол и приложив к ее дну линейку.
- Неровное, как выпуклое, так и вогнутое дно посуды способствует увеличению времени приготовления и потребления энергии.
- Диаметр посуды должен быть равен диаметру зоны нагрева или несколько превышать его.

Зона нагрева	Диаметр используемых кастрюль
Задняя зона нагрева	180 мм
Передняя зона нагрева	145 мм

- Помните, что в больших кастрюлях может находиться небольшое количество приготавливаемых продуктов. Если диаметр посуды слишком мал, потребление энергии увеличится, в пролившиеся на панель продукты будут пригорать к поверхности зон нагрева.
- Посуда с очень ярким/блестящим дном способствует некоторому увеличению времени приготовления по сравнению с посудой с матовым/темным дном.
- Используйте посуду с плотно закрывающимися крышками. При приготовлении без крышки потребление электроэнергии увеличивается более, чем в три раза.
- Не сдвигайте кастрюли или сковороды по поверхности варочной панели - всегда приподнимайте их при установке на панель или снятии с нее.
- Перед тем, как ставить кастрюли и сковороды на стеклокерамическую поверхность, протирайте их дно чистой сухой тряпкой. Это помогает предотвратить образование царапин на панели и уменьшает объем работы по ее последующей чистке.
- Удаляйте брызги, попавшие на варочную панель, пока она еще не остыла.



Чистка и уход



Перед выполнением каких-либо операций по чистке или техническому обслуживанию варочной панели Вы должны **ОТСОЕДИНИТЬ** ее от электропитания.



В целях гигиены и безопасности необходимо всегда содержать зоны нагрева в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к образованию дыма при нагреве и даже к возгоранию.



Никогда не используйте металлические губки или другие абразивные чистящие средства.



Для чистки плиты нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

Стеклокерамическая варочная панель

- Декоративный узор на стеклокерамической поверхности со временем может оказаться поцарапанным и нарушенным, в особенности при неподобающем уходе, но это не оказывает никакого отрицательного воздействия на работу варочной панели.

Такие дефекты на сказываются на работе варочной панели и не покрываются гарантией.

- С помощью специального скребка для чистки стеклокерамических панелей немедленно, пока панель еще не остыла, удаляйте с нее попавший на нее сахар или содержащие сахар продукты (варенье, сок и т.д.), расплавленные частицы пластика или алюминиевой фольги. Если Вы дадите им остыть и затвердеть на варочной панели, возможно повреждение ее поверхности.
- Посуду, контактировавшую с вышеуказанными расплавленными продуктами, следует тщательно очистить перед тем, как снова использовать для приготовления пищи на стеклокерамической варочной панели.



На дефекты стеклокерамической поверхности, вызванные вышеуказанными причинами, гарантия не распространяется.

- При загрязненной стеклокерамической варочной панели уменьшается эффективность передачи тепла от зон нагрева к посуде.
- После приготовления пищи зоны нагрева следует протирать тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве.
- При наличии сильных загрязнений Вы можете последовательно выполнить следующие операции:
 1. Удалите пятна и другие загрязнения с помощью специального скребка для чистки стеклокерамических панелей.
 2. Убедитесь, что стеклокерамическая панель остыла. Используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических панелей.
 3. Протрите варочную панель влажной тряпкой или кухонной салфеткой. Трудноудаляемые пятна можно устранить, с силой протирая их кухонной салфеткой.
 4. Удалите влажной тряпкой остатки моющего средства.
 5. При необходимости вытрите варочную панель сухой тряпкой.
- Перед тем, как снова включать варочную панель, убедитесь, что на ней не осталось влаги. При нагреве влажных стеклокерамических панелей на них могут образоваться радужные полосы.

Поверхности из нержавеющей стали

- После приготовления пищи протирайте поверхность варочной панели мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую для устранения трудноудаляемых пятен добавлено немного жидкого моющего средства.
- Детали из нержавеющей стали со временем могут пожелтеть и приобрести соломенный оттенок; для устранения этой желтизны используйте специальное чистящее средство для нержавеющей стали.

Гарантия - Послепродажное обслуживание

Оригинальные запчасти

Перед отгрузкой с завода этот прибор был проверен и обследован многочисленными специалистами для того, чтобы обеспечить Вам наилучшие результаты.

Любые операции по ремонту, которые могут явиться необходимыми, следует выполнять с максимальным вниманием и осторожностью.

По этой причине мы рекомендуем Вам в случае любых неисправностей обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, указав характер неисправности, модель прибора (Mod.), продуктовый номер (Prod. No.) и серийный номер

(Ser. No.), указанные на паспортной табличке.

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и помеченные этим символом,

имеются в наличии только в наших сервисных центрах и авторизованных магазинах по продаже запчастей.



Технические характеристики

Мощность зон нагрева

Задняя зона нагрева диам. 180 мм	1,7 кВт
Передняя зона нагрева диам. 145 мм	1,2 кВт
Полная мощность	2,9 кВт
Электропитание	230 В 50 Гц


Размеры выемки под варочную панель

Длина	270 мм.
Ширина	490 мм.

CE Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
 - **2004/108** (Директива по электромагнитной совместимости);
- с последующими изменениями.

Указания для установщика

 Следующие указания по установке и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Перед выполнением любых работ с прибором его следует отсоединить от сети электропитания. Если для выполнения той или иной операции необходимо наличие электропитания, удостоверьтесь в том, что приняты все необходимые на этот случай меры предосторожности.

Высота боковых стенок кухонной мебели, на которой устанавливается варочная панель, не должна превышать высоту рабочего стола.

Не устанавливайте варочную панель вблизи от легковоспламеняющихся материалов (например, занавесок, полотенце и т.д.).

Электрическое подключение

Прибор рассчитан на подключение к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед подключением прибора:

1. удостоверьтесь, что предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку (см. паспортную табличку);
2. удостоверьтесь, что электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
3. удостоверьтесь, что при установленной на место варочной панели обеспечивается легкий доступ к розетке сети и вилке сетевого шнура.

Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. При установке вилки на сетевой шнур придерживайтесь рекомендаций, приведенных на Рис. 1. Вилку следует вставлять в соответствующую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними двухполюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. тип которого соответствует требуемой нагрузке в соответствии с действующими нормами и правилами.

Сетевой провод должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 90 °С превышающей комнатную температуру.

Коричневый провод (подключенный к контакту клеммной колодки, помеченному буквой "L") всегда должен соединяться с фазой сети.

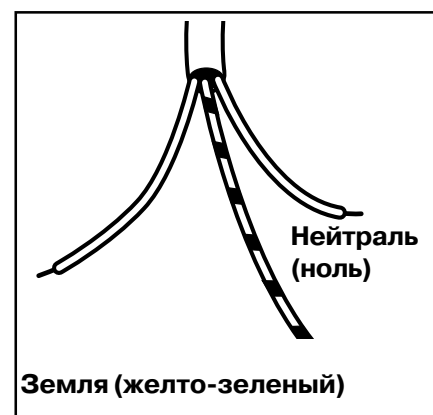


Рис. 1

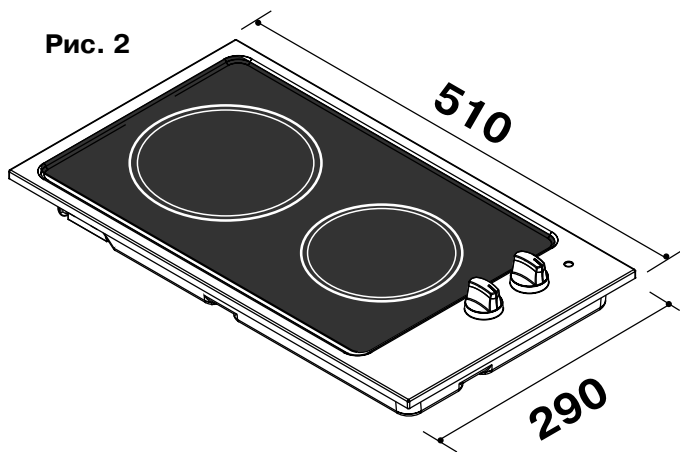
Замена сетевого шнура

Замена сетевого шнура требует специального инструмента, имеющегося только у уполномоченных специалистов.

В этом случае должен использоваться только специальный сетевой шнур. Сечение проводов должно соответствовать напряжению и рабочей температуре.

Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее фазовых проводов (Рис. 1).

Встраивание



Размеры указаны в мм

Данные варочные панели могут быть встроены в кухонную мебель с глубиной от 550 до 600 мм. Размеры варочных панелей показаны на Рис. 2.

Установка и сборка

Данные варочные панели могут быть встроены в кухонную мебель с выемкой, размеры которой приведены на Рис. 3.

Край выемки должен располагаться от задней стены на расстояние не менее 55 мм.

В случае, если варочная панель устанавливается рядом со стенами кухни или боковыми стенками кухонной мебели, края выемки должны располагаться от них на расстояние не менее 100 мм.

Расстояние от подвесных шкафов или вытяжки до варочной панели должно составлять не менее 650 мм.

➔ Выполните встраивание варочной панели следующим образом:

1. Проложите уплотняющую прокладку (Рис. 4 - "А") вдоль всего края выемки.
2. Установите варочную панель в выемку и надавите на нее сверху вниз так, чтобы она дошла до столешницы. Затем удалите выступившие наружу избытки уплотнительной прокладки.
3. Чтобы снять варочную панель из выемки, приподнимите ее, поддев за край отверткой.

i В случае, если несколько 30-см варочных панелей устанавливаются в одну и ту же выемку одна к другой, Вы можете приобрести специальный комплект для сборки, включая боковой кронштейн и дополнительные уплотнения, в наших сервисных центрах. Соответствующие инструкции поставляются вместе с комплектом для сборки.

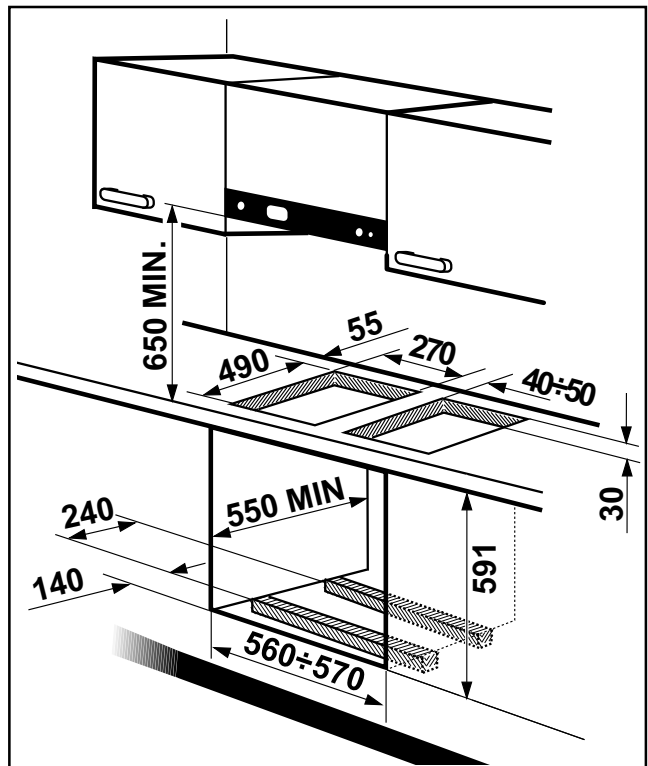


Рис. 3

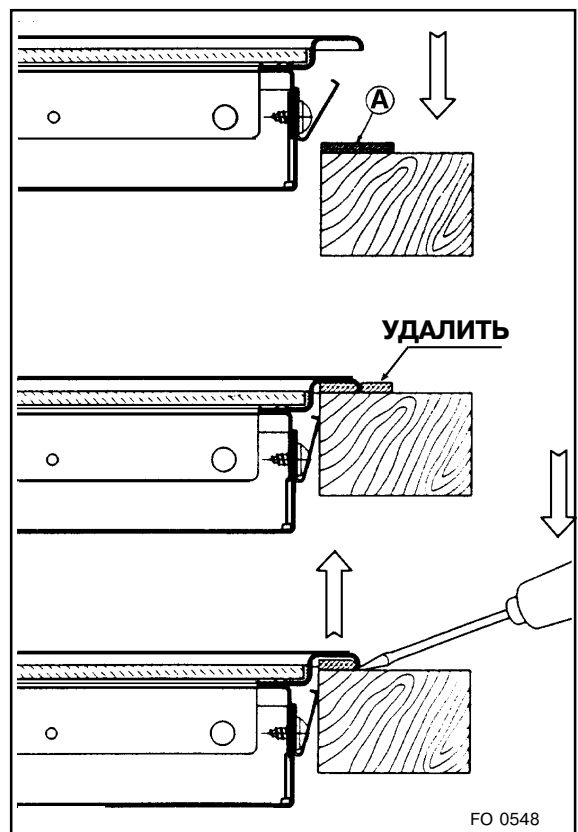


Рис. 4

Варианты установки

Установка на кухонный шкаф с дверцей

Шкаф должен иметь специальную конструкцию, обеспечивающую отсутствие какого-либо контакта с дном варочной панели, которое может нагреваться при ее использовании. Рекомендуемое решение показано на рисунке 5. Панель, устанавливаемая под варочной панелью ("а"), должна быть съемной для обеспечения легкого доступа на случай выполнения ремонтных работ. Пространство сзади кухонной мебели ("b") может использоваться для выполнения подключений.

Кухонная мебель с духовым шкафом

Размеры выемки под варочную панель должны соответствовать приведенным на Рис. 3; в шкафу должны иметься отверстия для обеспечения непрерывного притока воздуха. Рекомендованные варианты обеспечения необходимой вентиляции показаны на Рис. 6 и 7.

Электрические подключения духового шкафа и варочной панели должны быть выполнены по отдельности для обеспечения безопасности и простоты вынимания духового шкафа в случае необходимости.

Рис. 5

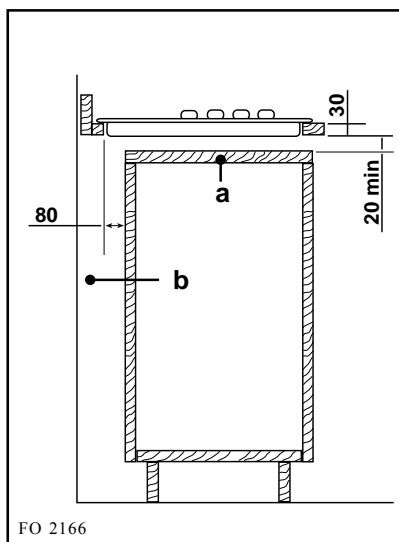


Рис. 6

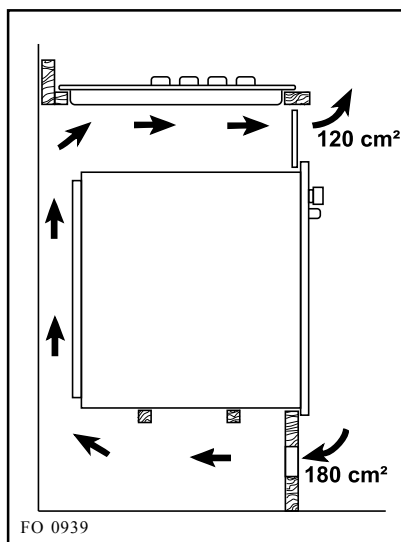
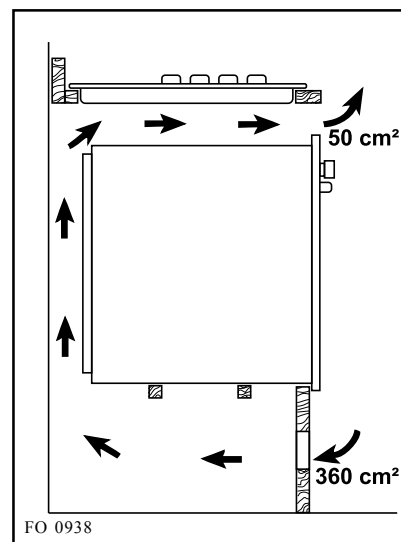


Рис. 7



- a) Съемная панель
- b) Пространство для выполнения подключений

Para su seguridad



Estas advertencias están hechas en el interés de su seguridad. Debe leerlas atentamente antes de instalar o usar el aparato.

Es muy importante que guarde este libro de instrucciones con el aparato para consultas posteriores. Si el aparato es vendido o transferido, asegúrese de que este manual esté en el aparato para que el nuevo usuario pueda conocer el correcto manejo y funcionamiento del aparato.

Instalación

- Los trabajos requeridos para la instalación de este aparato deben ser realizados por un instalador competente o autorizado y de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto en cualquier forma.
- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el aparato no esté dañado y el cable eléctrico en perfectas condiciones. En caso contrario contacte con su proveedor antes de proceder con la instalación.
- El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de no seguir las normas en vigor.

Seguridad para los niños

- Este aparato ha sido diseñado para ser manejado por personas adultas o jovencitas bajo supervisión. No debe permitir que los niños pequeños manejen los controles o jueguen con él.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Vigilar a los niños para que no toquen las partes calientes o se acerquen mientras está la encimera encendida o aún caliente.

Durante el funcionamiento

- Este aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos. No lo utilice jamás para otros fines.
- Compruebe siempre que todos los mandos estén en posición "●" aunque el aparato no este funcionando.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo de la red.
- Vigilar atentamente la cocción con aceites o grasas.
- Se recomienda tener apartados de la encimera los objetos susceptibles de fundirse con el calor: objetos de plástico, papel de aluminio, azúcar o productos muy dulces.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparato de la red.
- Por razones de higiene y seguridad mantenga el aparato siempre limpio. La formación de grasas resacas u otros restos de alimentos pueden provocar fuego.


Service

- Bajo ninguna circunstancia debe intentar de reparar el aparato Vd. mismo. Reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o graves disfunciones. Llame al Servicio Técnico. Insista siempre en el empleo de recambios originales.

Información medio ambiental

- Después de la instalación del aparato, deshágase de los materiales del embalaje respetando el medio ambiente.
- Al deshacerse de un aparato antiguo hágalo inutilizable por medio de cortar su cable de alimentación desmonte cualquier cierre que tenga para evitar que algún niño quede atrapado en su interior.



- El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Guía para leer las instrucciones



Instrucciones de seguridad



Instrucciones paso a paso



Consejos y indicaciones



Información medio ambiental



Este aparato está de acuerdo con las siguientes directiva E.E.C.:

- 2006/95 (directiva de baja tensión);
- 2004/108 (directiva de compatibilidad electro-magnética); y subsecuentes modificaciones.

Estas instrucciones son válidas sólo en los países a que va destinado el aparato y cuyos símbolos de identificación figuran en la portada del libro de instrucciones y sobre el propio aparato.

Indice

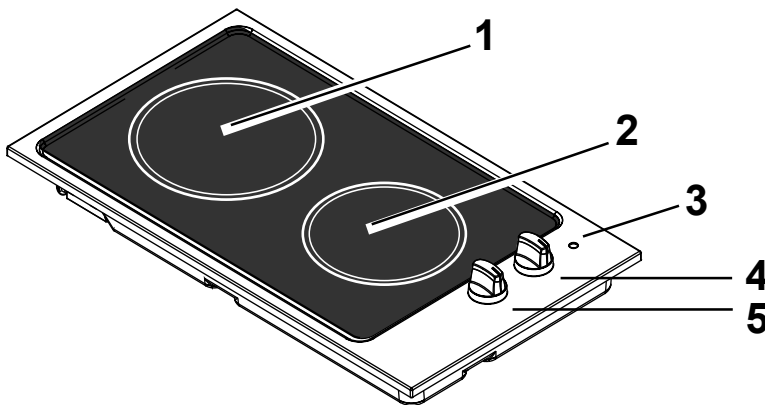
Para el Usuario

Para su seguridad	19
Descripción del aparato	20
Instrucciones para el usuario	20
Consejos utiles	21
Limpieza y mantenimiento	22
Asistencia Técnica - Piezas de recambio originales	23

Para el Instalador

Características Técnicas	24
Instrucciones para el instalador	24
Conexión eléctrica	25
Empotrado en los muebles de cocina	26
Posibilidades de colocación	27

Descripción del aparato



- 1 Zona de cocción 180 mm 1700 W
- 2 Zona de cocción 145 mm 1200 W
- 3 Luz testigo de funcionamiento
- 4 Pomo para la zona de cocción trasera
- 5 Pomo para la zona de cocción delantera

Instrucciones para el usuario

Utilización de las placas eléctricas

i La zona de cocción puede emitir un breve zumbido al encenderse. Se trata de una característica de todas las zonas de cocción vitrocerámicas que no perjudica ni la funcionalidad ni la vida útil del aparato.

La zona de cocción se regula mediante un mando con 7 posiciones que van desde "0" a "6":

Posición **0** = apagado

Posición **1** = mínima aportación de calor

Posición **6** = máxima aportación de calor

En las posiciones intermedias (2-3-4-5) se obtienen mayores potencias.

Luz testigo de funcionamiento

Hay una luz testigo roja señalando el estado de funcionamiento del aparato. Al estar encendida, el aparato está funcionando y puede estar muy caliente.

Posición	
1	Para mantener los alimentos calientes. Para derretir mantequilla o chocolate.
2	Para preparar salsas, guisos, pudín, y huevos fritos.
3	Para sopas de verdura. Descongelar alimentos, calentar agua o leche.
4	Para patatas, verduras frescas, pasta, sopa de legumbres, concentrados, rosquillas, pescado.
5	Fritos, crêpes, bistecs.
6	Bistecs, escalopes, fritos.

Consejos utiles

i Para obtener los mejores resultados le aconsejamos que al principio sitúe el mando en la posición 6 para acelerar el calentamiento de la placa y posteriormente, seleccione la posición más adecuada para los alimentos que va a cocinar.

! **Cuando cocine con aceites o grasas debe tener el máximo cuidado ya que pueden arder cuando sobrecalientan.**

Para la cocción sobre planos de vitrocerámica se aconseja utilizar ollas con triple fondo con diámetro igual o un poco más grande que el de la zona de cocción.

Diámetro olla	
zona de cocción trasera	180 mm
zona de cocción delantera	145 mm

A fin de evitar una pérdida de calor y por tanto para cocinar más rápidamente, aconsejamos utilizar ollas de fondo plano, así que el fondo descansa de la manera mejor sobre la placa y, siempre que es posible, utilice una tapa.

Sartenes o cazuelas en cobre o aluminio no son adaptas para utilizar sobre un plano de cocción en vitrocerámica, puesto que pueden dejar manchas y halos sobre la vitrocerámica. Parrillas para bistecs en hierro fundido u otras aleaciones tampoco son aconsejables para utilizar sobre un plano de cocción en vitrocerámica puesto que el gran espesor del fondo puede provocar peligrosas concentraciones de calor en la zona de cocción; el fondo áspero puede rasgar la superficie y la aleación puede manchar la vitrocerámica de manera indeleble. Si fuera posible, elija sartenes para bistecs en acero inoxidable con triple fondo plano para que se apoye bien sobre el plano de cocción, haciendo de esa forma que la cocción sea homogénea. El fondo de las ollas debe estar bien limpio y seco antes de apoyarlas sobre el plano de cocción.

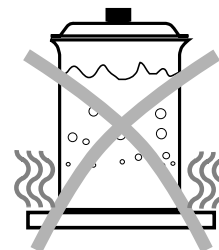
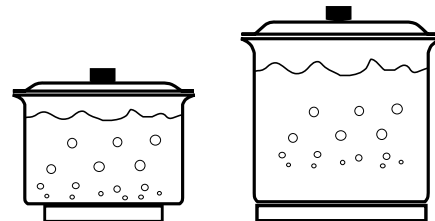
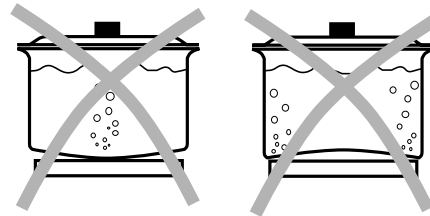
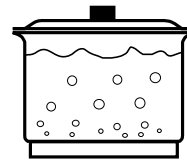
Los fondo ásperos de sartenes u ollas pueden dejar huellas o provocar rasgaduras si se mueven sobre el plano de cocción.

! **Indicación importante:**

- 1. Caso de que se rompiera el plano de vitrocerámica a pesar de su utilización cuidadosa, apague inmediatamente el aparato para evitar el riesgo de calambre y pida la intervención del Servicio de Asistencia.**
- 2. Sobre el plano de cocción en vitrocerámica no hay que cocinar guisos en hoja de aluminio o vajillas de plástico.**

El plano de cocción

El plano de cocción en vitrocerámica aguanta cambios de temperatura, es insensible ya sea al frío que al calor y brinda buena resistencia contra choques mecánicos; sin embargo, un choque con un objeto puntiagudo aunque pequeño (la punta de un cuchillo, por ejemplo, o una cajita de especias) puede ser peligroso puesto que puede dañar de manera irreparable la superficie de la placa de cocción, lo que puede comprometer su funcionalidad.



Limpieza y mantenimiento



Ante de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte al aparato de la red eléctrica.

No usar nunca para la limpieza maquinas a vapor.

El plano de cocción en vitrocerámica se limpia de una manera más sencilla que cualquier otro plano de cocción, al no tener las tradicionales parrillas de apoyo ni los “rompellamas” de los hornos de gas o de los planos eléctricos, que se deben limpiar. Sin embargo, el plano en vitrocerámica tiene que ser cuidado con esmero.

Limpie con cuidado su plano de cocción antes de utilizarlo por vez primera, luego le aconsejamos limpiarlo una vez al día.

Utilice un paño mojado y un poco de detergente para vajillas. Es importante secar el plano de cocción en vitrocerámica cuidadosamente, puesto que residuos de productos para la limpieza podrían tener efectos corrosivos durante las utilizaciones sucesivas.

Los productos específicos para la limpieza del acero como Sidol inox, Stahlfix, Simac brillaacero, Jif u otros parecidos están particularmente indicados para la suciedad más obstinada, como manchas de azúcar, mermelada u otros productos con un elevado contenido de azúcares.

En vez de estos productos para la limpieza se puede utilizar un especial raspador de vidrio con hoja de afeitar para quitar incrustaciones de comida y chorros de grasa cuando el plano esté caliente, o sustancias quemadas, como azúcar y sustancias azucaradas, o plástico.

En este caso, la limpieza del plano será completa al frotarlo enérgicamente con un paño suave remojado en un producto de limpieza específico para el acero.

Una solución para derrotar incluso las incrustaciones más resistentes es la de cubrir el plano de cocción durante toda la noche con un paño remojado en agua y detergente para la limpieza, y luego repetir la operación de limpiado la mañana siguiente.

Los halos de caliza, debidos al rebosamiento del agua durante la cocción, se quitan simplemente frotando la superficie con un paño mojado y un producto para limpieza.

No utilice nunca lana de acero, productos o esponjas que rasguen, sustancias químicas agresivas como sprays para el horno o quitamanchas, ni productos quitaherrumbre para limpiar el plano de cocción en vitrocerámica.

Ponga cuidado con los granos de arena caídos de las hortalizas y pegados al fondo de las ollas, pues pueden rasgar el plano de cocción en vitrocerámica.

Zona de cocción



Atención: ¡Los productos de limpieza no deben tocar la placa vitrocerámica **caliente!**
¡Terminada la limpieza, enjuague con suficiente agua clara todos esos productos porque si no pueden ocasionar irritaciones al calentarse la zona de cocción! No utilice productos agresivos como sprays para limpiar parrillas u hornos, productos de grano grueso para fregar o limpiaollas abrasivos.

Asistencia Técnica - Piezas de recambio originales

El aparato que Vd. acaba de adquirir ha sido esmeradamente controlado a lo largo de todo el proceso de fabricación. No obstante, en el caso de presentársele algún inconveniente durante el uso, tanto si es en el período de Garantía como si has rebasado dicho período, rogamos de directamente en contacto con el Centro de Servicio Técnico mas próximo a su domicilio.

La dirección y teléfono de dicho Centro, los encontrará fácilmente en el Listín que le enviamos adjunto a este libro, o bien consultando en la guía telefónica la voz Electrolux.

Nuestro Servicio Técnico solamente está esperando una llamada o indicación suya para ponerse a su disposición con la máxima rapidez y eficacia.



Características Técnicas

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción normal Ø 145 mm - 1,2 kW

Zona de cocción rápida Ø 180 mm - 1,7 kW

Potencia max. absorbida 2,9 kW

Tensión de alimentación 230 V 50 Hz

Dimensiones del hueco de incastre

Ancho 270 mm

Fondo 490 mm

Instrucciones para el instalador



Advertencia: Este aparato debe conectarse a una toma de tierra eficaz.



El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que esta norma de seguridad no haya sido cumplida.

El aparato debe conectarse a una tensión de 230 V. Los trabajos de instalación deberán ser realizados por instaladores competentes y conforme a la normativa vigente.

La encimera debe conectarse a una toma de corriente adecuada con un interruptor bipolar que sea fácilmente accesible después de finalizada la instalación.

Para conectarlo a la instalación eléctrica, será necesario colocar entre el aparato y la instalación eléctrica un interruptor pluripolar, que tenga una distancia de abertura de los contactos de 3 mm como mínimo, dimensionado a la carga correspondiente según la normativa en vigor. El cable de tierra amarillo/verde no debe ser cortado por el interruptor.

El cable utilizado para hacer la conexión de la encimera a la corriente eléctrica debe ser del tipo H05 RR-F o H05V2V2-F (T90).

Conexión eléctrica

La conexión debe realizarse conforme con las normas y disposiciones legales vigentes.

Antes de efectuar la conexión, cerciorarse de que:

- el automático de la instalación eléctrica puede soportar la carga del aparato (ver tarjeta matricula;
- que el enchufe esté dotado de una eficaz toma de tierra, según las normas vigentes;
- la clavija o el interruptor empleado sea fácilmente accesible con el aparato instalado

El aparato debe conectarse a una tensión de 230 V. Los trabajos de instalación deberán ser realizados por instaladores competentes y conforme a la normativa vigente.

El aparato está provisto de cable de alimentación. Montar en el cable una clavija adecuada a la carga. La encimera debe conectarse a una toma de corriente adecuada con un interruptor bipolar que sea fácilmente accesible después de finalizada la instalación.

Si se efectúa una conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor, con apertura mínima de 3 mm entre los contactos, dimensionado a la carga y correspondiente a la normativa en vigor. El cable de fase de color marrón (que viene de la toma "L" de la caja de conexiones), debe estar siempre conectado a la red de alimentación.

En todo caso el cable de alimentación debe estar colocado de forma que ningún punto del mismo alcance una temperatura superior en 90°C.

Después de la conexión, probar los elementos calefactores, haciéndolos funcionar unos 3 minutos.

Sustitución del cable de alimentación

La conexión del cable de alimentación a la caja de conexiones es del tipo "Y": el cable flexible solo se puede sustituir con la ayuda de un util especial, del que dispone el Servicio Técnico. En el caso de sustituir el cable, es preciso usar cables tipo HOSV2V2-T90° adaptos a la carga y a la temperatura de trabajo. El cable de tierra amarillo/verde ha de ser más largo que los otros dos en unos 2 cm (Fig. 1).

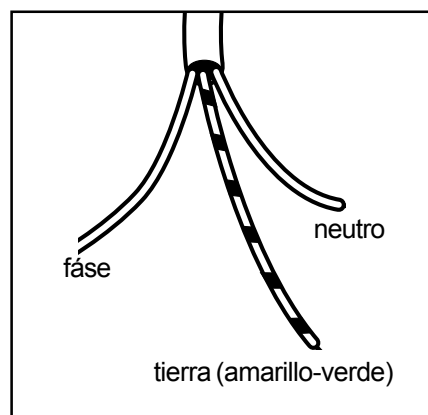
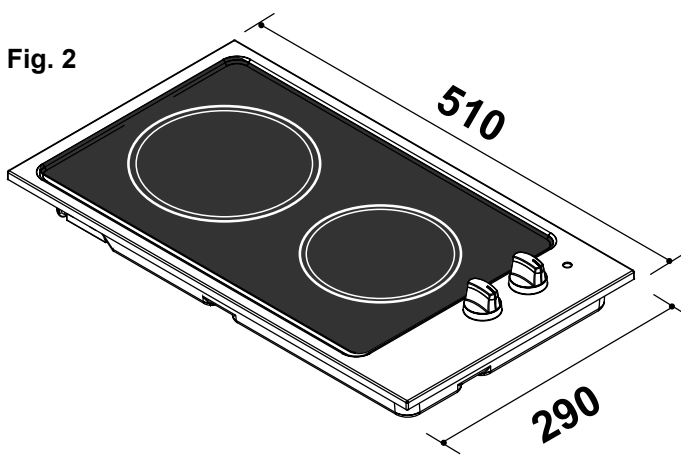


Fig. 1

Empotrado en los muebles de cocina



Estas encimeras están diseñadas para empotrar en muebles de cocina con una profundidad comprendida entre 550 y 600 mm. y adecuadas características. Por las dimensiones de las encimeras, véase Fig. 2.

Estas encimeras están diseñadas para empotrar entre unidades cuyas superficies laterales no deben superar la altura del plano de cocción.

La existencia de una pared lateral derecha o izquierda, cuya altura supera la altura de la encimera, debe estar a 100 mm. mínimo de la abertura para empotrar.

Muebles colgantes o campanas de aspiración deberán ser instaladas a 650 mm. mínimo de la encimera

Las dimensiones están indicadas en milímetros

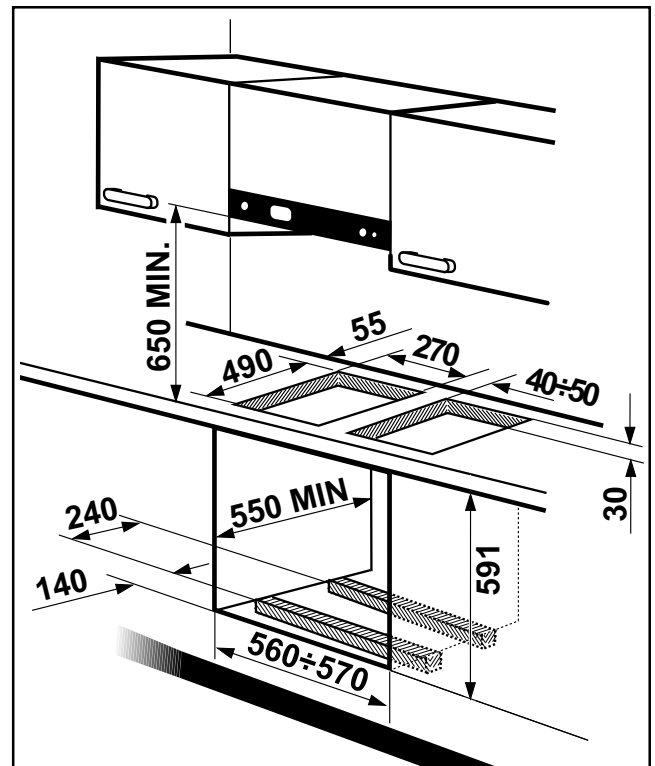


Fig. 3

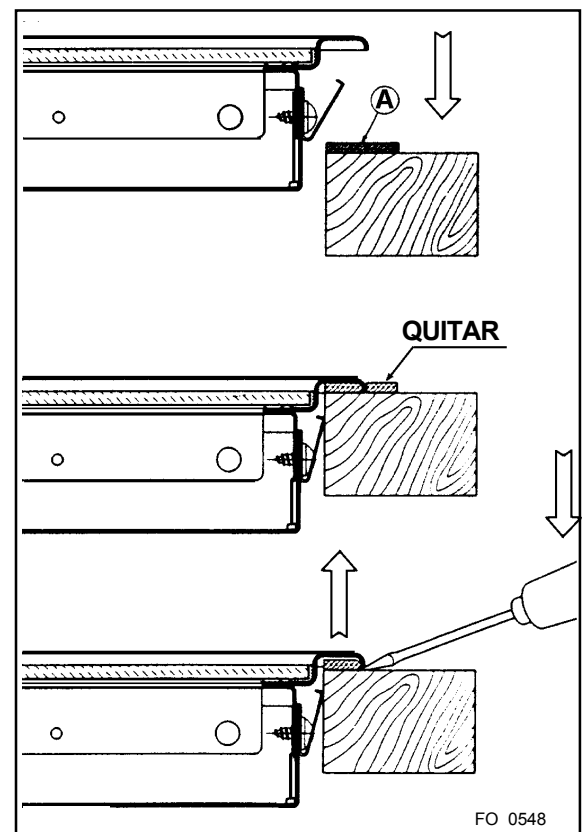
Colocación y montaje

Las encimeras se pueden montar en un mueble con la abertura para empotrar según la Fig. 3.

La fijación de la encimera al mueble debe ser efectuada de la siguiente forma:

1. Apoye sobre el borde de la abertura, hecha para el empotramiento, la especial guarnición proveída (Fig. 4, "A"), cuidando que las partes finales coincidan sin sobreponerse.
2. Inserte el plano en la abertura del mueble y empuje hacia abajo hasta que se apoye, poniéndose automáticamente en la posición correcta; quite la guarnición en sobrante (Fig. 4).
3. Para quitar el plano del mueble, ponga la punta de un destornillador debajo del borde y empuje el plano hacia arriba (Fig. 4).

i Para combinar varias encimeras de 30 cm en lo mismo hueco, un kit con una esquadra de soporte y guarnición está a disposición en nuestros Centros Autorizados de Servicio Técnico. Las instrucciones de montaje se suministran con el kit.



FO 0548

Fig. 4

Posibilidades de colocación

Sobre mueble bajo con puerta

En la construcción del mueble es necesario que se hayan tomado las suficientes precauciones para evitar el contacto con la parte inferior de la encimera que se calienta durante el funcionamiento. La solución se aconseja en la ilustrada en la Fig. 5.

El panel situado bajo la encimera deberá ser fácilmente extraíble para permitir eventuales intervenciones de la Asistencia Técnica.

Sobre mueble bajo con horno

El hueco tendrá que tener las dimensiones existentes en la figura 3, y tendrá que ser sujeta por soportes para conseguir una eficaz aireación.

Para evitar excesivos sobre-calentamientos, es oportuno realizar la instalación como se indica en las Fig. 6 y 7. El enlace eléctrico de la encimera y el del horno deberá ser realizados separadamente, sea por razones eléctricas, que para facilitar la extracción frontal del horno.

Las dimensiones están indicadas en milímetros

Fig. 5

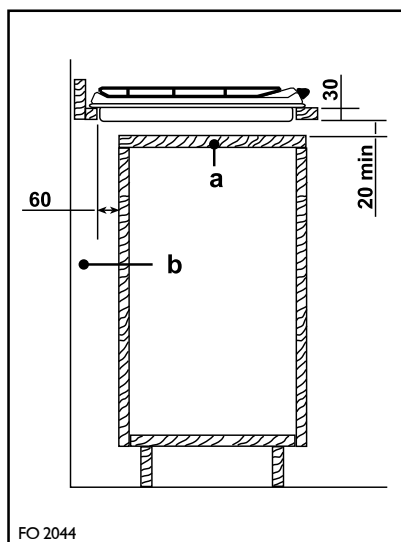


Fig. 6

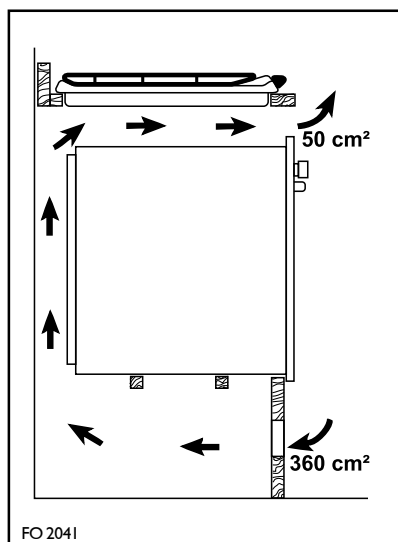
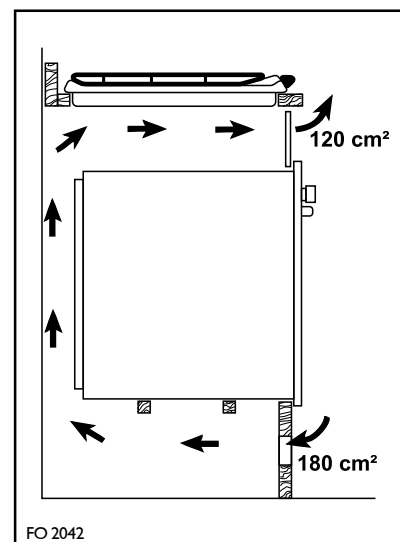


Fig. 7



a) Panel

b) Espacio disponible para la conexión

Português

Para a sua segurança



Estas advertências são feitas por razões de segurança. Devem ser lidas atentamente antes da instalação e/ou utilização do aparelho. É bastante importante a conservação deste manual de instruções junto do aparelho, para qualquer consulta posterior. Se o aparelho for vendido ou transferido para outra pessoa, assegure-se que este manual acompanha o aparelho, por forma a que o novo utilizador possa usufruir das instruções de funcionamento e ter conhecimento das advertências.

Instalação

- Todos os trabalhos eléctricos durante a instalação do aparelho deverão apenas ser efectuados por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.
- É perigoso alterar as características do aparelho.
- Logo após ter removido da placa todo o material que acompanha a mesma, certifique-se que o cabo eléctrico se encontra em boas condições. Se este não for o caso, indique-o à loja onde comprou o aparelho antes de prosseguir com a instalação.
- O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de incumprimento das normas de prevenção contra acidentes.

Crianças

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Assegure-se que as crianças não se aproximam com o objectivo de brincar com o mesmo.
- Durante a cozedura, algumas partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. Assegure-se que as crianças não se aproximam até este ter arrefecido suficientemente.

Durante a Utilização

- Este aparelho foi concebido para apenas cozinhar alimentos. Não o utilize para propósitos diferentes.
- Verifique sempre que todos os comandos estão na posição de desligado, quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Se usar uma tomada de corrente próxima do forno, certifique-se que os cabos de outros electrodomésticos que está a utilizar, não toquem algumas das zonas mais quentes do forno.
- Caso se verifique um mau funcionamento do aparelho, desligue-o da tomada de corrente.
- Antes das operações de manutenção ou limpeza, desligar o aparelho da tomada de corrente.


Service

- Em caso de avaria, nunca tente reparar o aparelho. As reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem causar danos ou mau funcionamento. Contacte com o concessionário mais próximo da sua residência e aceite apenas peças originais.

Ambiente

- Todo o material utilizado para o transporte e embalagem do aparelho deve ser deixado fora cuidadosamente.
- Os aparelhos danificados não devem ser utilizados. Em caso de problema ou qualquer avaria, a corrente deve ser desligada no disjuntor.



- O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Estas instruções são apenas válidas para os países de destino cujos símbolos figuram na capa do livro de instruções e sobre o aparelho.



Esta máquina com o símbolo CE cumpre com as seguintes Directivas da CEE:

- **2006/95** (Directiva sobre baixas voltagens)
- **2004/108** (Dir. sobre a Compatibilidade Electromagnética) e alterações seguintes.

Guia para uso do Manual de Instruções

Os símbolos a seguir serão encontrados no texto para guiá-lo através das instruções



Instruções de Segurança



Instruções de Operação Passo a Passo



Dicas e Conselhos



Informações Ambientais

Índice

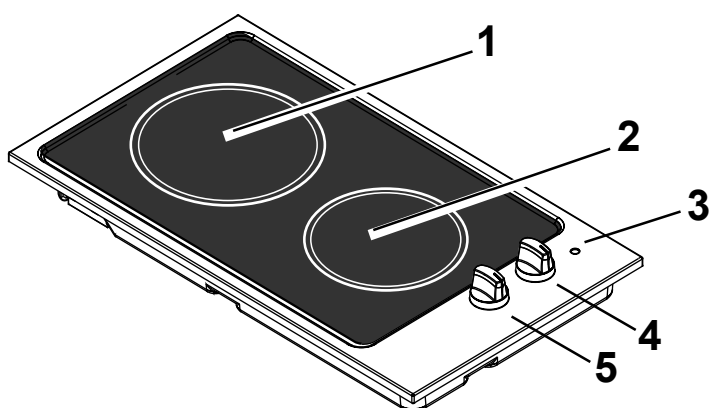
Para o utilizador

Para a sua segurança	28
Descrição do aparelho	29
Instruções para o utilizador	29
Conselhos práticos	30
Limpeza e manutenção	31
Assistência Técnica e Peças Originais	31

Para o técnico instalador

Características técnicas	32
Instruções para o técnico instalador	32
Ligação eléctrica	32
Encastre nos móveis de cozinha	33
Possibilidade de encastrar	34

Descrição do aparelho



- 1 Zona de cozedura posterior, Ø180 mm, 1700 W
- 2 Zona de cozedura anterior, Ø145 mm, 1200 W
- 3 Luz piloto da zona da cozedura
- 4 Manípulo de comando da zona de cozedura posterior
- 5 Manípulo de comando da zona de cozedura anterior

Instruções para o utilizador

Manípulos de comando


De acordo com as necessidades, a zona da cozedura pode ser regulada em sete posições diferentes, que se obtêm tanto com a rotação no sentido dos ponteiros do rélogio, como no sentido inverso.


Na posição "6" há o máximo fornecimento de calor, na posição "0" a zona de cozedura está desligada.

Setting	1	Para derreter manteiga, chocolate
Setting	2	Para aquecer líquidos
Setting	3	Para nata e molhos
Setting	4	Para cozer com temperatura de fervura
Setting	5	Para assar
Setting	6	Para grandes cozidos, para fritar

Luz piloto da zona da cozedura

A luz acende-se sempre que o manípulo da zona de cozedura é rodado para lá da posição "0".

 **Se o plano em vidrocerâmica estiver rompido ou fendido, desligue imediatamente o aparelho da electricidade para evitar a possibilidade de choques eléctricos e contacte o Centro de Assistência mais próximo.**

 **Atenção:**
Mantenha afastados da superfície de cerâmica de vidro todos os materiais que possam derreter, como, por exemplo, material plástico, folhas de alumínio, etc.
Não utilize a placa do fogão como superfície de trabalho ou para depositar objectos.

Conselhos práticos

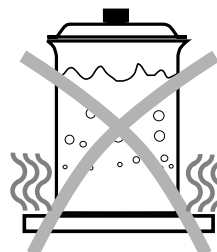
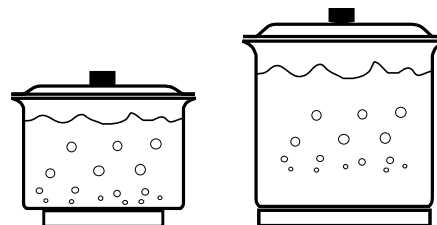
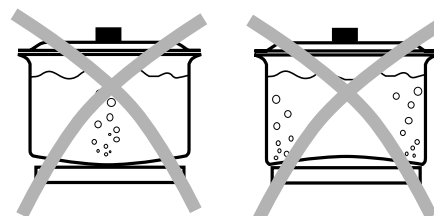
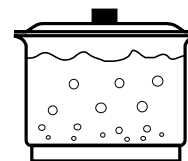
Utensílios para cozinhar

Ao cozinhar, quanto melhor a panela, melhor os resultados.(Fig. 2)

- Você reconhece uma boa panela pelo seu fundo. O fundo deve ser o mais espesso e plano possível.
- Utensílios com fundo de alumínio ou cobre podem causar manchas metálicas na cerâmica de vidro. Estas manchas são difíceis de ser removidas.
- O fundo da panela deveria ter o mesmo tamanho da zona de cozedura. Ao comprar novas panelas e frigideiras, observe o diâmetro do fundo. Os fabricantes indicam normalmente o diâmetro superior da panela/ frigideira.
- A utilização de uma panela de cozimento rápido reduz o tempo de cozimento em até 50%.

Zona de cozedura	diâmetros dos recipientes
Posterior	180 mm
Anterior	145 mm

- As panelas e frigideiras devem ser colocadas sobre as zonas de cozedura antes das mesmas serem ligadas.
- Zonas de cozedura ou fundos de panela sujos aumentam o consumo de energia.
- Sempre que possível, tampe as panelas e frigideiras.
- Desligar as zonas de cozedura no fim do tempo de cozimento e aproveitar o calor residual para manter alimentos quentes ou derretê-los.
- Não utilize as zonas de cozedura sem panelas ou com panelas vazias.
- Cerâmica de vidro não é sensível a choques térmicos e é muito resistente, porém não inquebrável. Objectos especialmente pontiagudos e duros podem danificar a placa de cerâmica, ao caírem sobre ela.
- Não utilize panelas de ferro fundido ou com fundo danificado, de superfície áspera e que apresente arestas. Elas podem arranhar a cerâmica ao serem movimentadas.
- Não coloque frigideiras ou panelas sobre a moldura da placa do fogão. Pode haver arranhões e danos à pintura.
- Evite aquecer panelas vazias. O fundo das mesmas poderia ser destruído, danificando a superfície de cerâmica.




Limpeza e manutenção

 **Antes de qualquer operação desligar o aparelho da electricidade.**

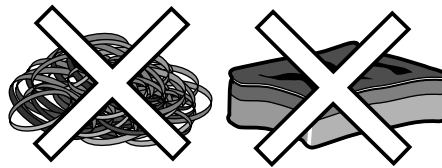
Este equipamento não pode ser limpo com vapor ou com uma máquina de limpeza a vapor.

Para uma maior duração no tempo deste aparelho é necessário realizar frequentemente uma limpeza geral, tomando atenção aos seguintes aspectos:

- Limpe a superfície de cerâmica após cada utilização, quando ela estiver morna ou fria. Assim, você evita que sujidades colem na superfície. Remover manchas de cal e manchas de água, Gotas de gorduras e manchas metálicas brilhantes com produtos comuns de limpeza de cerâmica de vidro ou de aço inoxidável

 **Atenção:** Produtos de limpeza não devem ser aplicados com a superfície de cerâmica de vidro quente! Após a limpeza, todos os produtos de limpeza tem de ser retirados com bastante água, pois, uma vez aquecidos, eles podem ter um efeito cáustico! Não utilize produtos de limpeza agressivos, como, por exemplo, sprays para assadoras ou para forno, produtos grosseiros para esfregar e limpadores de painéis ásperos.

- Limpar a superfície de cerâmica com um pano húmido e um pouco de detergente para lavagem da loiça a mão. Em seguida, secar com um pano limpo. Não pode ficar nenhum resíduo de sujidade sobre a superfície.
- Limpar acuradamente toda a superfície de cerâmica, uma vez por semana, utilizando um produto comum de limpeza de cerâmica de vidro ou de aço inoxidável. Em seguida, limpar a superfície de cerâmica com bastante água e secar, em seguida, com um pano limpo e que não desfie.



- Para remover restos de comidas derramados e gotas de gordura coladas na superfície, utilizar um raspador para vidro. Utilizar o raspador para vidro de forma inclinada sobre a superfície de cerâmica.
- Cuide para que líquidos ácidos, como, por exemplo, vinagre, limão ou produtos descalcificadores não atinjam a moldura da placa, pois, do contrário, aparecerão manchas opacas sobre o mesmo.
- Caso seja derramado açúcar ou algum preparo que contenha o mesmo sobre o foco de aquecimento quente, limpe-o de imediato, enquanto ainda estiver quente, utilizando para isto o raspador de limpeza. Se a massa esfriar, pode ser que, quando ela for retirada, a superfície venha ser danificada.
- Mantenha afastados da superfície de cerâmica de vidro todos os materiais que possam derreter, como, por exemplo, material plástico, folhas de alumínio, etc. Caso algo venha a derreter sobre a superfície de cerâmica de vidro, deve-se limpar de imediato, com auxílio do raspador.

Assistência Técnica e Peças Originais

Este aparelho, ao sair da fábrica, foi ensaiado e afinado pelos especialistas por forma a dar os melhores resultados em funcionamento. Qualquer reparação ou afinação que pareça necessária, deve ser feita com o máximo cuidado e atenção.

Por este motivo, recomendamos que se dirija ao Concessionário que efectuou a venda, ou a nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando quais as anomalias e qual o modelo que adquiriu.

As Peças Originais aprovadas pelo fabricante do aparelho e possuidoras deste simbolo, encontram-se apenas disponíveis nos Centros de Assistência ou em lojas de peças autorizadas.

 **Electrolux**
Distriparts

Características técnicas

Potência das zonas de cozedura

Zona da cozedura posterior - Ø 180 mm	1,7 kW
Zona da cozedura anterior - Ø 145 mm	1,2 kW
Potência Total Máxim	2,9 kW
Tensão de alimentação	230 V 50 Hz

Dimensões do corte

Largura	270 mm.
Profundidade	490 mm.

Instruções para o técnico instalador

As instruções que se seguem dizem respeito à instalação e à regulação, devendo ser seguidas e utilizadas apenas por pessoal qualificado. O aparelho deve ser instalado correctamente em conformidade com as normas vigentes.

Qualquer intervenção deve ser efectuada com o aparelho desligado da corrente.



A SOCIEDADE CONSTRUTORA DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO QUE NÃO ESTEJA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES.

Ligação eléctrica

A ligação eléctrica deve ser efectuada conforme as normas e leis em vigor.

Antes de efectuar a ligação, confirme se:

- A tensão da rede coincide com a do aparelho.
- O disjuntor suporta a carga eléctrica do aparelho (ver etiqueta de características)
- A alimentação eléctrica efectua-se através de uma tomada de terra, seguindo as normas vigentes.
- A tomada e o disjuntor respectivo, são de fácil acesso após a placa instalada.

Ligar o cabo de alimentação a uma ficha adequada para a potência máxima da placa e para a tomada da instalação.

Assegure-se que possui uma tomada com terra em condições.

Se deseja a ligação directa à rede, é necessário interpôr entre o aparelho e a rede, um interruptor automático com uma abertura mínima, entre contactos de 3 mm, dimensionada à carga e conforme as normas em vigor. O cabo de terra amarelo/verde, não deverá ser interrompido pelo interruptor.

O cabo de fase de cor castanha (que vêm do do terminal 'L', da caixa de ligações), deve ser ligado à fase da rede de alimentação.

O cabo de alimentação deve posicionar-se, por forma a que nenhum ponto do mesmo atinja uma temperatura a 50° acima da temperatura ambiente.

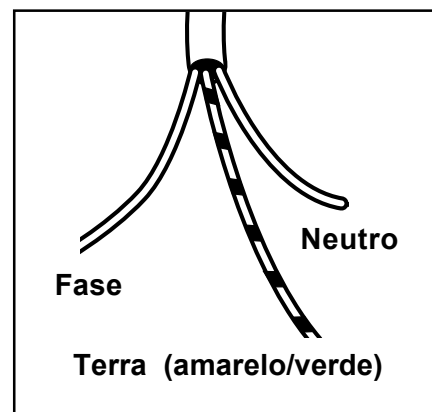


Fig. 1

Substituição do cabo de alimentação

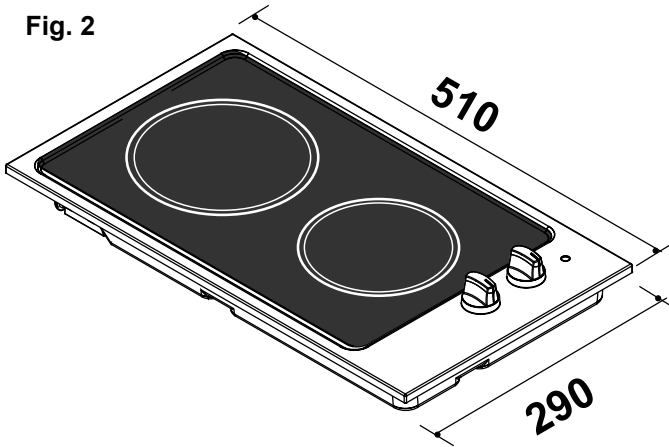
Em caso de ser necessária a substituição do cabo de alimentação, dever-se-á utilizar cabo do tipo H05 RR-F ou H05V2V2-F T90, adaptado à carga e à temperatura do local de funcionamento, sendo igualmente necessário que o fio de terra amarelo/verde seja 2 cm mais largo que os fios de fase e neutro (Fig. 1).

A ligação do cabo de alimentação aos bornes é do tipo "Y", isto é, o cabo flexível só pode ser substituído através dum instrumento especial que só o técnico assistente tem.

Uma vez concluída a ligação, testar os elementos do aquecimento fazendo-os funcionar durante 3 minutos.

Encastre nos móveis de cozinha

Fig. 2



Estas placas estão previstas para encastrar em móveis de cozinha por módulos, tendo uma profundidade entre 550 e 600 mm e características apropriadas.

Estas placas estão projectadas de modo a ser encastradas em um móvel cujas paredes não superior, em altura, à la superfície de trabalho.

Uma eventual pared lateral, direita ou esquerda, superior em altura à la superfície de trabalho, deve estar à 100 mm mínimo do corte para encastrar.

Armários ou chaminés de aspiração estar a 650 mm no mínimo da placa de cozedura

Dimensões (Fig. 2)

Fixação

As placas de encastrar podem ser montadas num móvel que tenha uma abertura para encastrar das dimensões que estão illustradas na Fig. 3.

1. Antes de montar a placa no corte respectivo na parte superior do móvel, posicionar a guarnição de vedação (**Fig.4-"A"**) que é fornecida sobre os rebordos do corte, tendo cuidado para que os extremos se unam sem se encaixarem.
2. Colocar a placa no corte, pressionando para baixo até assentar no móvel; a placa centra-se sozinha. Retirar a guarnição, e caso se exceda.
3. Para retirar a placa do corte, usar uma chave de fendas e levantar a borda da placa (Fig.4).

i Para um óptimo posicionamento de uma série de placas "dominó" de 30 cm, lado a lado, num único corte na bancada, encontra-se à disposição um kit de instalação. O kit pode ser comprado non nossos Centros de Assistência. As instruções para a sua montagem encontra-se dentro da embalagem do kit.

As dimensões estão indicadas em millímetros

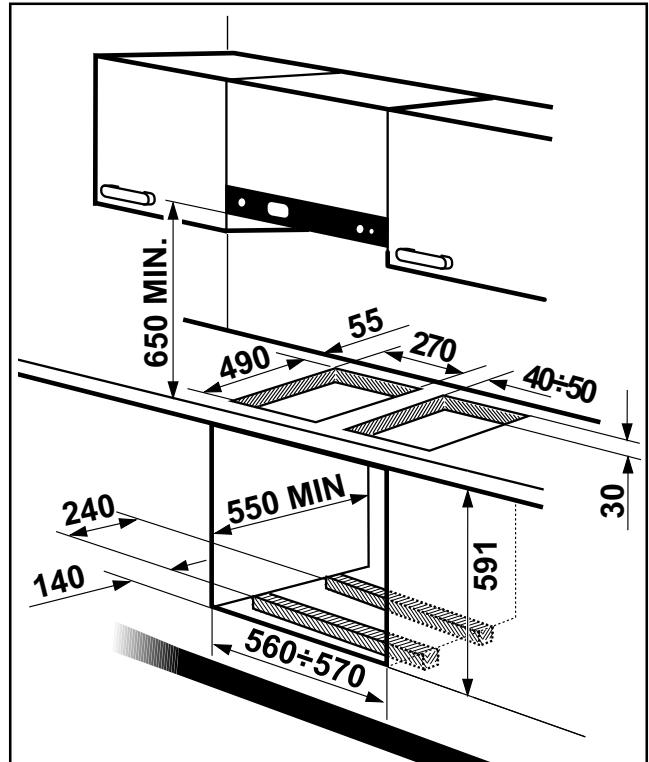


Fig. 3

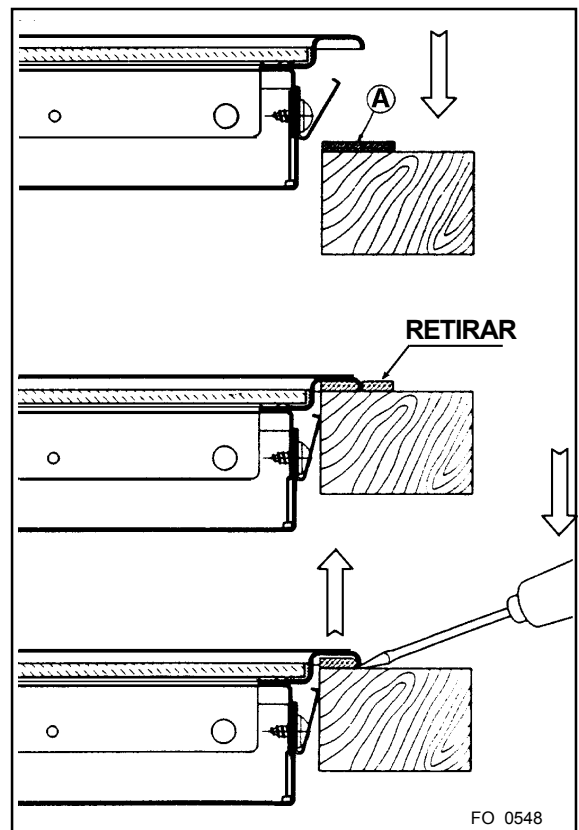


Fig. 4

Possibilidade de encastrar

Sobre o móvel base com porta

É necessário que na construção do móvel, tenham sido tomadas as devidas precauções de modo a evitar possíveis contactos com a caixa da placa depois de aquecida. A solução que se aconselha, a fim de evitar este inconveniente, está ilustrada na Fig. 5.

O painel, que está debaixo da placa, deve ser facilmente removível, a fim de permitir que se bloqueie e desbloqueie a placa de acordo com as exigências da assistência técnica.

Sobre o móvel base com forno

O espaço vazio deve ter as dimensões descritas na Fig.3, e deve estar munido de suportes para permitir uma ventilação eficaz. A fim de evitar aquecimentos excessivos deve fazer-se a instalação como está nas Fig. 6 e 7.

Devido a motivos eléctricos, as ligações eléctricas da placa e do forno devem ser feitas separadamente. Assim, facilitar-se-á também a extracção do forno.

As dimensões estão indicadas em millímetros

Fig. 5

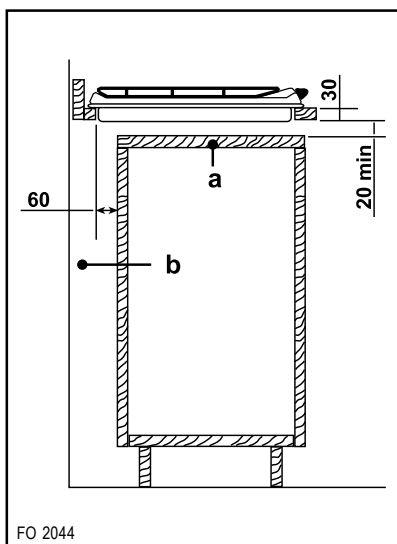


Fig. 6

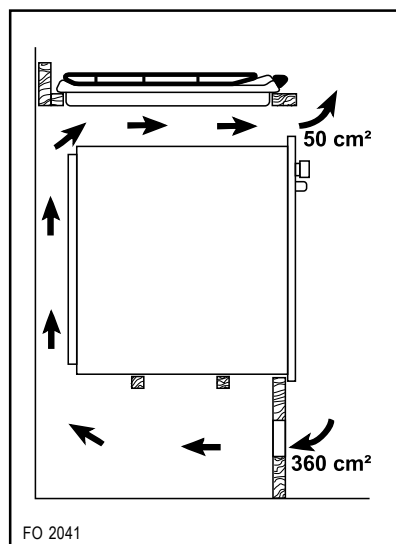
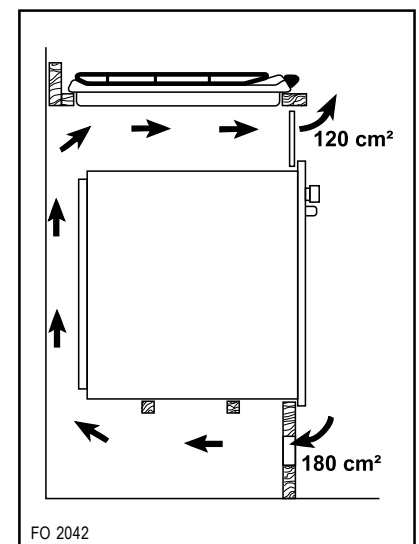


Fig. 7



- a) Painel do móvel desmontável
- b) Espaço útil para eventuais ligações

För din säkerhet

Dessa varningar är till för allas säkerhet. Du **MÅSTE** läsa dem noggrant innan du installerar eller använder produkten.

Det är mycket viktigt att bruksanvisningen hålls tillgänglig tillsammans med produkten för framtida referens. Om produkten säljs eller överläts till en annan ägare, se till att bruksanvisningen medföljer produkten så att den nya ägaren kan studera hur produkten fungerar och ta del av relevanta varningar.

När produkten används

- Denna produkt är avsedd att användas av vuxna personer och av barn under tillsyn. Barn får **INTE** leka med kontrollerna eller produkten eller i närheten av den.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av barn eller andra personer vars fysiska, känslomässiga eller mentala status eller brist på erfarenhet och kunskap förhindrar dem från att använda produkten säkert. Översikt eller instruktion av en ansvarig person är nödvändigt för att säkerställa säker användning av produkten.
- Denna produkt är konstruerad enbart för tillagning av mat och är avsedd för hushållsbruk, ej för professionella ändamål. Den får inte användas för några andra ändamål.
- Det är **farligt** att ändra specifikationen på något sätt.
- För god hygien och av säkerhetsskäl skall denna produkt alltid hållas ren. Ansamling av fett eller andra matrester kan orsaka brand.
- Åtkomliga delar av produkten kan bli heta under användning. Håll barn på **AVSTÅND** tills den har kallnat.
- Du får inte under några omständigheter försöka reparera produkten på egen hand. Reparationer som utförs av oerfarna personer kan orsaka personskador eller allvarlig felfunktion hos produkten. Kontakta vår lokala Zanussi serviceavdelning. Begär alltid att Zanussi originalreservdelar skall användas för reparationer.
- Var noga med att alltid ställa alla reglage i "från"-läge när produkten inte skall användas.
- Om du ansluter en annan elektrisk apparat till ett eluttag nära produkten, se noga till att kablarna inte kan komma i kontakt med produktens heta ytor.
- Koppla loss produkten från eluttaget om något fel uppstår.


Om installation, rengöring och underhåll

- Det är obligatoriskt att alla arbetsmoment avseende installationen utförs av en kvalificerad eller kompetent

person och enligt gällande lagar och bestämmelser.

- Koppla loss produkten från eluttaget innan någon form av rengöring eller underhåll utförs.
- När du har avlägsnat allt förpackningsmaterial från produkten, kontrollera att den inte är skadad och att nätkabeln är i perfekt skick. Kontakta i annat fall din återförsäljare innan du fortsätter med installationen.
- **Tillverkaren accepterar inget ansvar om dessa säkerhetsanvisningar inte följs.**



Symbolen  på produkten eller dess förpackning anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer information om återvinning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Vägledning till användning av bruksanvisningen

Följande symboler används i texten för att vägleda dig genom instruktionerna:



Säkerhetsanvisningar



Anvisningar om hur en procedur skall utföras steg för steg



Råd och tips



Miljöinformation

Dessa instruktioner gäller endast för länder vars landskoder anges på omslaget till denna bruksanvisning.

Innehåll

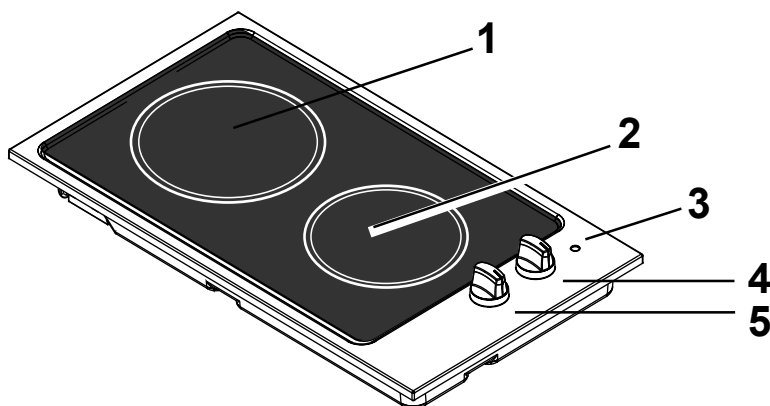
Till användaren

För din säkerhet	35
Beskrivning av produkten	36
Användning	37
Råd och tips om användningen av kokzonerna	38
Rengöring och underhåll	39
Service och reservdelar	39

Till installatören

Tekniska data	40
Instruktioner för installatören	41
Elektrisk anslutning	41
Inbyggnad	42
Alternativ för inbyggnad	43

Beskrivning av produkten



- 1 Bakre kokzon, 180 mm, 1700 W
- 2 Främre kokzon, 145 mm, 1200 W
- 3 Nätindikator
- 4 Kontrollvred för den bakre kokzonen
- 5 Kontrollvred för den främre kokzonen

Användning

Kontrollvred

Värmen kan regleras steglöst för båda kokzonerna på en skala från 1 till 6.

“1” motsvarar lägsta värmenivå

“6” motsvarar högsta värmenivå

“0” motsvarar “FRÅN”

Inställning	1	Varmhållning
Inställning	2	Lätt sjudning
Inställning	3	Sjudning
Inställning	4	Stekning / brunstekning
Inställning	5	Uppkokning
Inställning	6	Uppkokning / snabb stekning / fritering

Nätindikator

Nätindikatorn tänds när någon av kokzonerna sätts på och förblir tänd tills kokzonerna stängs av.



Använd inte keramikhällen om glaset är skadat.

Om ett fel eller en spricka uppstår under användning, koppla omedelbart loss hällen från eluttaget för att undvika risken för en elektrisk stöt och kontakta omedelbart Electrolux Service.



Varning:

Aluminiumfolie och plastföremål får inte placeras på heta ytor.

Ytan får inte användas som förvaringsplats.

Stirra inte på värmeenheter när hällen används.

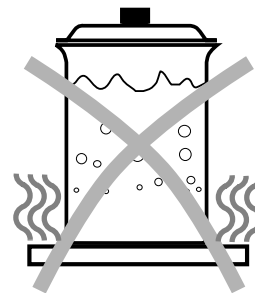
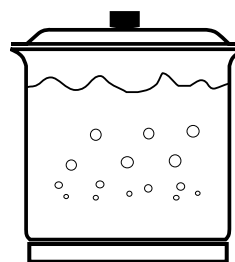
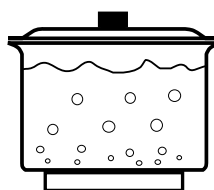
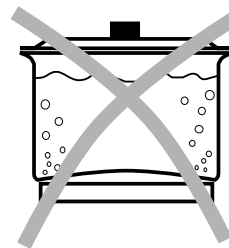
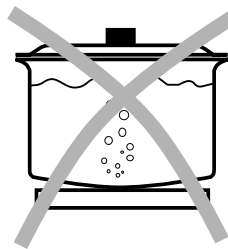
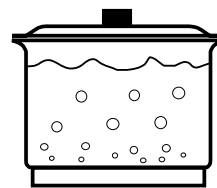
Råd och tips om användningen av kokzonerna

Reglera kokzonerna korrekt.

- Välj den högsta inställningen för kokzonerna tills maten har kokat upp. Minska sedan inställningen så långt det går utan att maten slutar koka.
- Använd kokkärl med plan botten. Kokkärl med ojämn botten kan öka energiförbrukningen med upp till 50 procent. Kontrollera om ett kokkärl har en jämn botten genom att vända på kärlet och placera t.ex. en linjal på undersidan.
- En böjd botten, både inåt eller utåt, förlänger tillagningstiden och ökar energiförbrukningen.
- Kokkärls diameter skall matcha kokzonens storlek – eller vara något större.

Kokzon	Kokkärls diameter
Bakre kokzon	180 mm
Främre kokzon	145 mm

- Tänk på att stora kokkärl också kan innehålla små kvantiteter. Om kokkärls diameter är för liten ökar energiförbrukningen och mat som kokar över kommer att brännas fast på den heta kokzonen.
- Kokkärl med skinande/glansig botten förlänger tillagningstiden jämfört med kokkärl som har en matt/mörk botten.
- Använd lock som sluter tätt. Utan lock förbrukar du mer än tre gånger så mycket energi.
- Dra inte kokkärl över hällens yta - lyft alltid kokkärl när du ställer kärlet på eller avlägsnar det från keramikytan.
- Torka av kokkärlens botten med en ren och torr trasa innan du ställer dem på keramikytan. Detta förenklar rengöringen och förhindrar repor i hällglaset.
- Torka bort spill medan hällen är varm.



Rengöring och underhåll



Innan någon form av underhåll eller rengöring utförs måste du KOPPLA BORT hällen från eluttaget.



För god hygien och av säkerhetsskäl skall kokzonerna hållas rena. Fettfläckar och utspilld mat osar vid uppvärmning och kan även orsaka brand.



Använd aldrig stålull, metallsvampar eller frätande produkter för rengöring.



Använd aldrig ånga eller ångrengöringsmaskiner för att rengöra hällen.

Glaskeramikhällen

- Det dekorativa mönstret på keramikytan kan med tiden få repor och andra ytskador, beroende på hur hällen underhålls, men detta försämrar inte hällens prestanda.

Sådana skönhetsfel täcks inte av garantin och påverkar inte hällens funktion.

- Använd en skrapa avsedd för keramikhällar för att omedelbart avlägsna fläckar orsakade av matsom kokat över, utspillt socker, anrättningar som innehåller socker (sylt, juice, etc) samt smält plast- eller aluminiumfolie medan keramikhällen fortfarande är het. Keramikhällen kan skadas om den tillåts kallna.
- Kokkärl som kommit i kontakt med ovan nämnda smälta material måste rengöras noggrant innan de åter används på keramikhällen.



Defekter i keramikytan som kan relateras till ovanstående täcks inte av garantin.

- En smutsig keramikhäll reducerar värmeöverföringen mellan kokzonen och kokkärlet.
- Efter användning bör kokzonerna torkas av med en trasa fuktad med diskmedel.
- Svåra fläckar kan du behandla på följande sätt:
 1. Ta bort fläckar, etc, med en skrapa avsedd för keramikhällar.
 2. Se till att keramikhällen har kallnat. Använd ett lämpligt rengöringsmedel för keramik.
 3. Rentorka keramikhällen med en fuktig trasa eller hushållspapper. Svåra fläckar kan tas bort genom att gnugga fläcken hårt med hushållspapper.
 4. Torka bort återstående rengöringsmedel med en fuktig trasa.
 5. Eftertorka vid behov med en torr trasa.
- Se till att keramikhällen är torr innan du värmer upp den igen. Keramikhällar kan få regnbågsliknande ränder om de värms upp när de är fuktiga.

Ytor i rostfritt stål

- Rengör hällen efter användning med en mjuk trasa fuktad med varmt vatten. Använd lite flytande rengöringsmedel för att ta bort envisa fläckar.
- Delar i rostfritt stål kan med tiden bli halmgula. Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål för att ta bort denna missfärgning.

Service och reservdelar

För att säkerställa bästa prestanda har denna produkt testats och kontrollerats av många experter och specialister innan den lämnade fabriken.

Eventuella reparationer måste utföras med yttersta försiktighet.

Om problem uppstår rekommenderar vi därför att du kontaktar din återförsäljare, eller vår lokala serviceavdelning, och anger problemets art, produktens modellbeteckning (Mod.), produktnumret (Prod. nr.) och serienumret (Ser. nr.) som anges på typskylten.

Originalreservdelar som godkänts av produktens tillverkaren och som är försedda med denna symbol kan endast köpas hos vår kundtjänst och i auktoriserade reservdelsaffärer.




Tekniska data

Märkdata för kokzoner

Bakre kokzon Ø 180 mm	1,7 kW
Främre kokzon Ø 145 mm	1,2 kW
Total effekt	2,9 kW
Nätspänning	230 V / 50 Hz

Hällens inbyggnadsmått

Längd	270 mm
Bredd	490 mm

 Denna produkt uppfyller kraven enligt följande EG-direktiv:

- **2006/95** (Lågspänningsdirektiv),
- **2004/108** (Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet), och påföljande ändringar.

Instruktioner för installatören



Följande instruktioner avseende installation och underhåll måste utföras av behörig personal enligt gällande bestämmelser.

Apparaten måste vara elektriskt fränkopplad innan något arbetsmoment utförs. Om någon strömförsörjning till apparaten krävs för att utföra arbetet måste alla nödvändiga försiktighetsåtgärder följas.

Sidoväggarna hos enheten i vilken hällen skall installeras får inte nå upp ovanför arbetsbänkens höjd.

Undvik att installera apparaten i närheten av brandfarliga material såsom gardiner, torkhanddukar, etc.

Elektrisk anslutning

Apparaten är avsedd att anslutas till en 1-fasig nätspänningsmatning som levererar 230 volt.

Anslutningen måste utföras enligt gällande lagar och bestämmelser.

Innan apparaten nätansluts:

1. Kontrollera att huvudsäkring och nätspänningsmatning är dimensionerade för belastningen (se apparatens typskylt).
2. Kontrollera att nätspänningsmatningen är korrekt jordad enligt gällande bestämmelser.
3. Se till att eluttaget eller den dubbelpoliga strömbrytaren som används för den elektriska anslutningen enkelt kan nås när apparaten har byggts in i köksenheten.

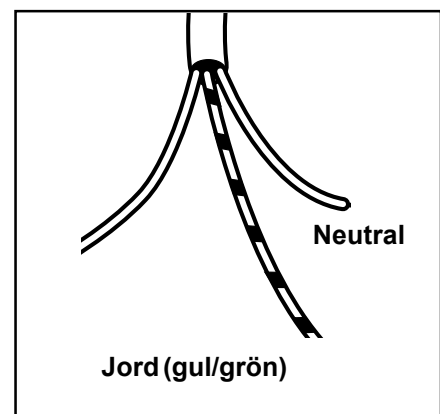
Hällen är försedd med en nätkabel. Denna kabel måste förses med en lämplig stickkontakt som är dimensionerad för den belastning som anges på typskylten. Följ rekommendationerna i figur 1 för att ansluta stickkontakten till nätkabeln. Stickkontakten skall sedan anslutas till ett lämpligt eluttag. Om apparaten skall anslutas direkt till elnätet måste en dubbelpolig strömbrytare, med ett min. gap på 3 mm mellan brytarkontakterna, installeras mellan apparaten och elnätet. Strömbrytaren måste också vara dimensionerad för den aktuella lasten enligt gällande bestämmelser.

Nätkabeln måste dras så att den inte i någon punkt kan uppnå en temperatur som är 90 °C över rumstemperaturen. Den bruna fasledaren (ansluten till kontaktskraven märkt "L" på kopplingsplinten) måste alltid anslutas till nätfasen.

Byte av nätkabel

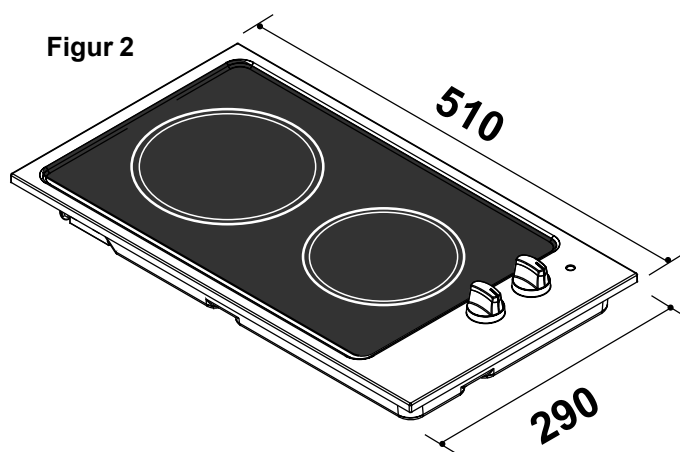
För att byta nätkabeln krävs specialutrustning som en servicetekniker förfogar över.

I detta fall får endast en kabel av typ H05V2V2-F T90 användas. Kabelns tvärsnittsarea måste vara dimensionerad för spänningen och arbetstemperaturen. Den gul/gröna jordledaren måste vara cirka 2 cm längre än fasledarna (se figur 1).



Figur 1

Inbyggnad



Måtten anges i millimeter.

Hällen kan installeras i en inbyggd köksenhet vars djup är mellan 550 och 600 mm. Hällens mått anges i figur 2.

Installation och montering

Hällen kan installeras i en köksenhet som har ett urtag för inbyggnad med de mått som anges i figur 3.

Urtagets kant måste hålla ett minsta avstånd på 55 mm från den bakre väggen.

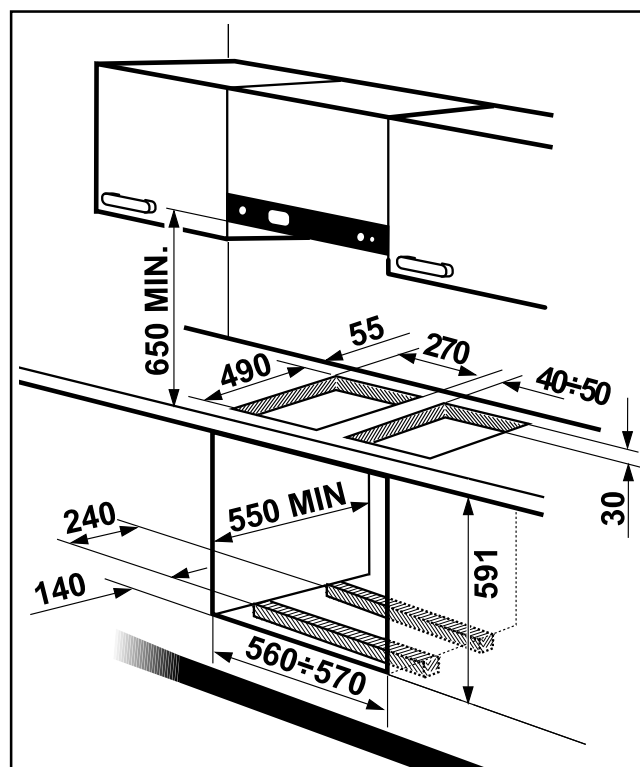
Om det finns sidoväggar, eller sidor av en köksenhet nära hällen, måste urtagets kanter hålla ett minsta avstånd på 100 mm.

Hängande (väggmonterade) skåp, kåpor, etc, måste placeras på minst 650 mm avstånd från hällen.

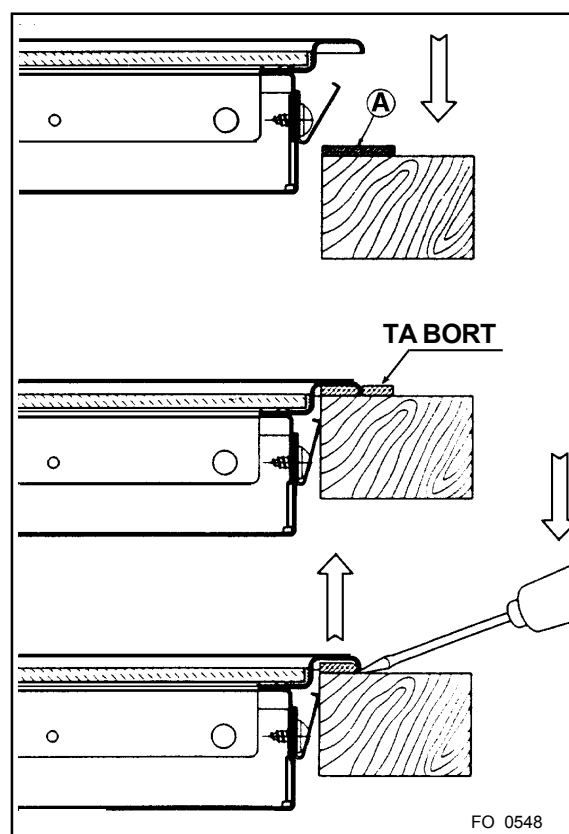
☞ Utför inbyggnaden av hällen på följande sätt:

1. Placera tätningen ("A" i figur 4) hela vägen runt urtagets kant.
2. Placera hällen i urtaget och tryck hällen nedåt tills den kommer i kontakt med köksbänken. Avlägsna sedan överflödigt tätning.
3. För att avlägsna hällen från urtaget, lyft upp hällkanten med hjälp av en skruvmejsel.

i Om flera 30 cm-hällar skall installeras sida vid sida i samma urtag kan en monteringssett, inklusive sidostödkonsol och erforderliga tätningar, beställas hos vår kundtjänst. Tillhörande installationsanvisningar medföljer paketet.



Figur 3



FO 0548

Figur 4

Alternativ för inbyggnad

Inbyggnad över en köksenhet med dörr

Möbelenheten måste förberedas noga för att undvika kontakt med hällens undersida, vilken kan bli het när hällen används. Lösningen som rekommenderas visas i figur 5.

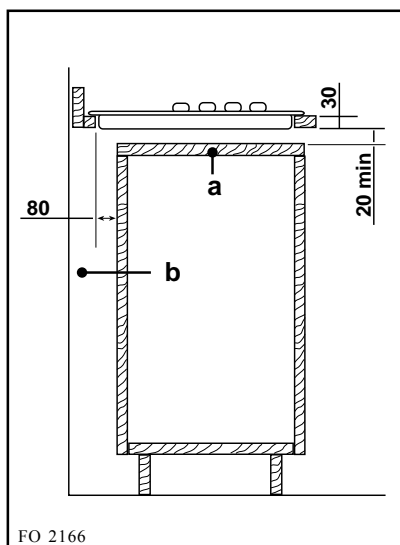
Skivan under hällen ("a" i figuren) skall vara lätt att avlägsna för att erbjuda enkel åtkomst för teknisk service. Utrymmet bakom köksenheten ("b") kan användas för anslutningar.

Köksenhet med ugn

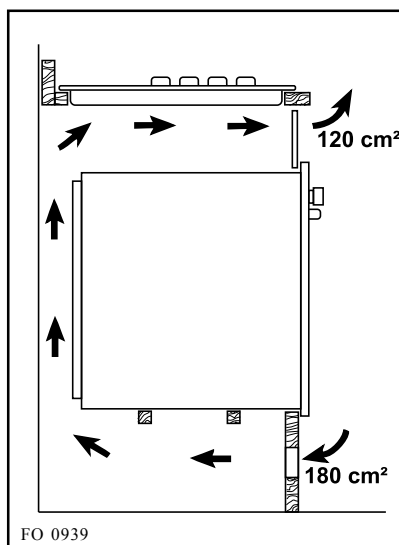
Urtaget för hällen måste följa måtten som anges i figur 3 och köksenheten måste förses med öppningar för kontinuerlig lufttillförsel. Förslag för att säkerställa tillräcklig ventilation visas i figur 6 och 7.

Den elektriska anslutningen av hällen respektive ugnen måste utföras separat, detta av säkerhetsskäl och för att ugnen vid behov enkelt skall kunna avlägsnas från enheten.

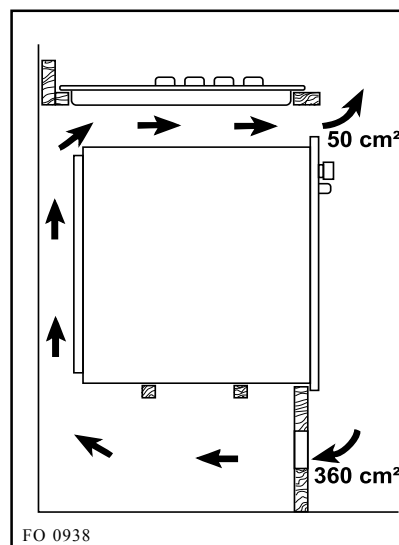
Figur 5



Figur 6



Figur 7



- a) Löstagbar skiva
- b) Utrymme för anslutningar

Turvallisuuden vuoksi

Näiden varoitusten tarkoituksena on edistää turvallisuutta. Lue ne **EHDOTTOMASTI** ennen laitteen asennusta tai käyttöä.

On tärkeää säilyttää tämä käyttöohje laitteen mukana tulevaa tarvetta varten. Jos laite myydään tai luovutetaan toiselle henkilölle, varmista aina, että käyttöohje seuraa laitetta, jotta sen uusi omistaja voi perehtyä laitteen toimintoihin ja siihen liittyviin olennaisiin varoituksiin.

Käytön aikana

- Tämä laite on tarkoitettu aikuisten käyttöön. Lapset voivat käyttää sitä aikuisten valvonnassa. Nuoret lapset **EIVÄT SAA** koskea uunin säätimiin, leikkiä sen lähellä tai sen kanssa.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon kotona, eikä se sovellu ammattimaiseen käyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen.
- Laite ei ole tarkoitettu lasten tai henkilöiden käyttöön, joilla ei ole riittäviä fyysisiä tai henkisiä valmiuksia käyttää laitetta turvallisesti ilman avustavan henkilön neuvontaa tai avustusta.
- Kaikenlaisten muutosten tekeminen on **vaarallista**.
- Hygienia- ja turvallisuussyistä laite on pidettävä aina puhtaana. Rasvan tai muiden ruoka-aineiden kerääntyminen voi aiheuttaa tulipalon.
- Laitteen esillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pidä lapset **poissa** laitteen läheltä, kunnes se on jäähtynyt.
- Älä missään tapauksessa yritä korjata laitetta itse. Asiantuntemattoman henkilön tekemä korjaus voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vakavia toimintahäiriöitä. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.
- Tarkista, että kaikki säätimet ovat OFF-asennossa, kun niitä ei käytetä.
- Jos kytket muita sähkökäyttöisiä laitteita tämän keittotason lähellä olevaan pistorasiaan, tarkista, että sähköjohdot eivät pääse koskettamaan sitä, ja pidä ne poissa laitteen kuumista osista.
- Jos laite ei toimi, irrota se sähköverkosta.

Tietoja asennuksesta, puhdistamisesta ja kunnossapidosta

- Kaikki asennukseen liittyvät toimenpiteet on ehdottomasti annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi, ja asennus on suoritettava voimassa olevia ohjeita ja määräyksiä noudattaen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen puhdistus- tai kunnossapitotoimenpiteiden suorittamista.

- Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, tarkista, ettei se ole vaurioitunut ja että sähköjohto on täysin ehjä. Muussa tapauksessa ota yhteyttä jälleenmyyjään ennen asennuksen jatkamista.
- **Valmistaja ei ota mitään vastuuta turvallisuustoimenpiteiden noudattamatta jättämisestä.**

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli



ilmaisee, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Varmistamalla, että laite hävitetään asianmukaisesti, voit estää mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen syntyminen, joita muuten voisi syntyä laitteen vääränlaisen käytöstäpoiston seurauksena. Lisätietoja laitteen kierrätyksestä on saatavilla kaupungin tai kunnan jätehuoltoviranomaiselta, jätehuoltokeskuksesta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Ohjekirjan käyttötapa

Käyttöohjeessa käytetään seuraavia opastavia symboleita:



Turvallisuusohjeet



Käyttöä koskevat vaiheittaiset ohjeet



Vihjeet ja vinkit



Ympäristönsuojelua koskevat ohjeet

Nämä ohjeet on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeen etukannessa merkittyjen maiden käyttöön.

Sisältö

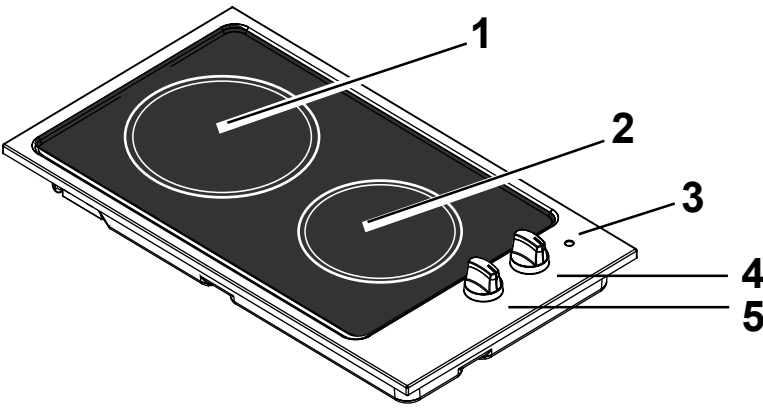
Käyttäjälle

Turvallisuuden vuoksi	44
Tuotteen kuvaus	45
Käyttö	45
Keittoalueiden käyttöä koskevia vihjeitä ja vinkkejä	46
Puhdistaminen ja kunnossapito	47
Huolto ja - alkuperäiset varaosat	52

Asentajalle

Tekniset tiedot	48
Ohjeita asentajalle	49
Sähköiset kytkennät	49
Asentaminen	50
Asennusmahdollisuudet	51

Tuotteen kuvaus



- 1 Takakeittoalue, 180 mm, 1 700 W
- 2 Etakeittoalue, 145 mm, 1 200 W
- 3 Merkkivalo
- 4 Takakeittoalueen säädin
- 5 Etakeittoalueen säädin

Käyttö

Säätimet

Molempien levyjen lämpöä voidaan säätää portaattomasti asteikolla 1 - 6.

“1” Matalin lämpötila

“6” Korkein lämpötila

“0” Ei käytössä

Asetus	1	Lämpimänä pito
Asetus	2	Hiljainen haudutus
Asetus	3	Haudutus
Asetus	4	Paistaminen / ruskistus
Asetus	5	Kiehauttaminen
Asetus	6	Kiehauttaminen / pikapaistaminen / uppopaistaminen

Merkkivalo

Merkkivalo syttyy, kun jompikumpi keittoalue kytketään toimintaan ja palaa, kunnes keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.



Älä käytä keraamista keittotasoa, jos sen lasi on vahingoittunut, sähköiskun vaara.

Jos keittotaso vioittuu tai halkeaa ruoanlaiton aikana, irrota se välittömästi sähköverkosta, sähköiskun vaara. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Varoitus:

Alumiinifoliota ja muovisia ruokailuvälineitä ei saa asettaa kuumille pinnoille.

Pintaa ei saa käyttää säilytykseen.

Vältä katsomasta pitkään lämmitysyksikköihin, kun ne ovat käytössä.

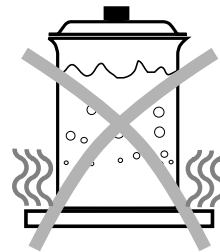
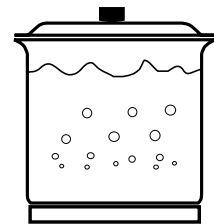
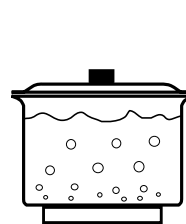
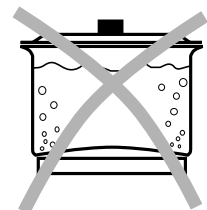
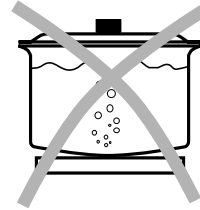
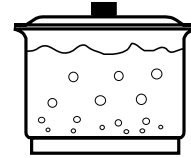
Keittoalueiden käyttöä koskevia neuvoja ja vihjeitä

Säädä keittoalueet oikein.

- Valitse keittoalueille korkein lämpöasetus, kunnes ruoka kiehahtaa. Säädä asetusta sen jälkeen pienemmälle niin paljon kuin mahdollista ilman, että ruoka lakkaa kiehumasta.
- Käytä tasaisia paistinpannuja. Epätasainen paistinpannu voi lisätä sähkönkulutusta jopa 50 prosentilla. Tarkista paistinpannun pohjan tasaisuus asettamalla esine työtasolle ylösalaisin ja laittamalla viivoitin sen pohjan päälle.
- Sisään- tai ulospäin kaareva pohja pidentää keittoaikaa ja lisää energiankulutusta.
- Paistinpannun on oltava keittoalueen kokoinen tai hieman sitä suurempi.

Keittoalue	Käytettävien pannujen läpimitta
Takakeittoalue	180 mm
Etukeittoalue	145 mm

- Muista, että suuressa paistinpannussa voidaan valmistaa myös pieniä määriä ruokaa. Jos pohjan läpimitta on liian pieni, sähkönkulutus lisääntyy ja mahdollisesti ylikiehuva ruoka palaa kuumalle keittoalueelle.
- Hyvin kiiltävä- tai kirkaspohjaisia keittoastioita käytettäessä keittoaika pitenee hieman matta- tai tummapohjaisiin astioihin verrattuna.
- Käytä paistinpannuun tiukasti sopivaa kantta. Sähkönkulutus kasvaa yli kolminkertaiseksi, jos kantta ei käytetä.
- Älä työnnä paistinpannuja keittotason pinnalla. Nosta pannua aina, kun lasket sen tasolle tai otat sen pois keraamiselta pinnalta.
- Pyyhi kattiloiden ja pannujen pohjat kuivalla liinalla, ennen kuin asetat ne keraamiselle pinnalle. Näin voidaan vähentää puhdistamisen tarvetta ja välttää naarmuttamista keittotason lasia.
- Pyyhi läikkynyt ruoka vielä silloin, kun keittotaso on kuuma.



Puhdistaminen ja kunnossapito



Virta on KYTKETTÄVÄ POIS keittotasosta ennen kunnossapito- tai puhdistustoimenpiteiden suorittamista.



Hygienia- ja turvallisuussyistä keittoalueet on pidettävä puhtaina. Rasva ja läikkynyt ruoka savuavat kuumetessaan ja voivat aiheuttaa tulipalon.



Älä koskaan käytä teräsvillaa, metallisieniä tai muita hankaavia puhdistusaineita.



Älä koskaan käytä höyry- tai painepesuria laitteen puhdistuksessa.

Keraaminen keittotaso

- Keraamisella pinnalla oleva koristelu voi kunnossapidosta riippuen naarmuuntua ja vahingoittua käytön aikana, mutta tämä ei heikennä laitteen suorituskykyä.

Takuu ei kata näitä vahinkoja, ja ne eivät vaikuta keittotason toimintaan.

- Kaavi ylikiehuneen ruoan aiheuttamat tahrat (läikkynyt sokeri, sokeria sisältävät ruoat, kuten hillot ja mehut, sulanut muovi ja alumiinifolio) välittömästi asianmukaisella keraamisen keittotason kaapimella silloin, kun keraaminen keittotaso on vielä kuuma. Jos keraamisen keittotason annetaan jäähtyä, se saattaa vahingoittua.
- Keittiövälineet, jotka ovat joutuneet kosketuksiin yllä mainittujen sulaneiden aineiden kanssa, on puhdistettava huolellisesti, ennen kuin niitä käytetään uudelleen keraamisella keittotasolla.



Takuu ei kata niitä keraamisen pinnan vahinkoja, jotka liittyvät yllä mainittuihin seikkoihin.

- Likainen keittotaso vaikeuttaa lämmön siirtymistä keittoalueiden ja keittoastioiden välillä.
- Käytön jälkeen keittoalueet on pyyhittävä puhdistusaineella kostutetulla liinalla.
- Jos keittotaso on erittäin likainen, toimi seuraavasti:
 1. Irrota tahrat ja muu lika asianmukaisella keraamisen keittotason kaapimella.
 2. Tarkista, että keraaminen keittotaso on ehtinyt jäähtyä. Käytä asianmukaista keraamisille pinnoille tarkoitettua puhdistusainetta.
 3. Pyyhi keraaminen keittiötaso kostealla liinalla tai keittiöpaperilla. Pinttyneet tahrat voidaan irrottaa hankaamalla niitä keittiöpaperilla.
 4. Pyyhi ylimääräinen puhdistusaine kostealla liinalla.
 5. Pyyhi tarvittaessa kuivalla liinalla.
- Tarkista, että keraaminen liesi on kuiva, kun lämmität sen uudelleen. Keraamisiin keittotasoihin voi syntyä sateenkaarimaisia raitoja, jos ne ovat lämmitettäessä vielä kosteita.

Ruostumattomat teräspinnat

- Puhdista laite käytön jälkeen pehmeällä, lämpimällä vedellä kostutetulla ja kuivaksi puristetulla liinalla. Pinttyneet tahrat voit poistaa käyttämällä hieman puhdistusainetta.
- Ruostumattomat teräspinnat voivat kellastua käytön aikana. Voit poistaa nämä kellastumat erityisesti ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella.


Tekniset tiedot

Keittoalueiden tehot

Takakeittolevy Ø 180 mm	1,7 kW
Etukeittolevy Ø 145 mm	1,2 kW
Kokonaisteho	2,9 kW
Sähköliitäntä	230 V 50 Hz

Keittotason aukon mitat

Pituus	270 mm.
Leveys	490 mm.

-  Tämä laite on seuraavien
ETY:n direktiivien mukainen:
- **2006/95** (Pienjännitedirektiivi)
 - **2004/108** (EMC-direktiivi)
- ja niiden myöhemmät muutokset.

Ohjeita asentajalle



Asennus ja huolto on jätettävä hyväksytyin ja asiantuntevan henkilön tehtäväksi, ja ne on suoritettava seuraavien ohjeiden sekä voimassa olevien ohjeiden ja määräysten mukaisesti.

Laite on irrotettava sähköverkosta ennen toimenpiteiden suorittamista. Jos työn suorittaminen edellyttää, että laite on kytkettynä sähköverkkoon, huolehdi kaikkien tarvittavien varotoimenpiteiden noudattamisesta.

Asennuskohteena toimivan elementin sivuseinät eivät saa ulottua työtason pintaa korkeammalle.

Vältä asentamasta laitetta tulenarkojen aineiden, kuten verhojen ja pyyhkeiden, läheisyyteen.

Sähköiset kytkennät

Laite on suunniteltu kytkettäväksi 230 V yksivaiheiseen sähkölähteeseen.

Sähköiset kytkennät on suoritettava voimassa olevien ohjeiden ja määräysten mukaisesti.

Tarkista ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon, että:

1. pääsulake ja kodin sähköverkko kestävät kuormituksen (tarkista arvokilvestä)
2. virtalähde on maadoitettu kunnolla voimassa olevien ohjeiden mukaisesti
3. sähköiseen kytkentään käytettävä pistorasia tai kaksinapainen kytkin on helppopääsyisessä paikassa, kun laite on asennettu kaluste-elementtiin.

Laitteen mukana toimitetaan liitäntäjohto. Tähän on kiinnitettävä asianmukainen pistotulppa, joka kestää arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen. Kiinnitä pistotulppa virtajohtoon kuvassa 1 olevan suosituksen mukaisesti. Tulppa on kytkettävä asianmukaiseen pistorasiaan.

Jos kytket laitteen suoraan sähköverkkoon, sen ja sähkölähteen väliin on asennettava kaksinapainen kytkin, jonka kosketuspintojen väli on vähintään 3 mm, ja sen on kestävä vaadittava kuormitus voimassa olevien ohjeiden mukaisesti.

Liitäntäjohto on asennettava siten, että sen lämpötila ei millään kohdalla pääse kohoamaan 90 °C yli huoneenlämpötilan.

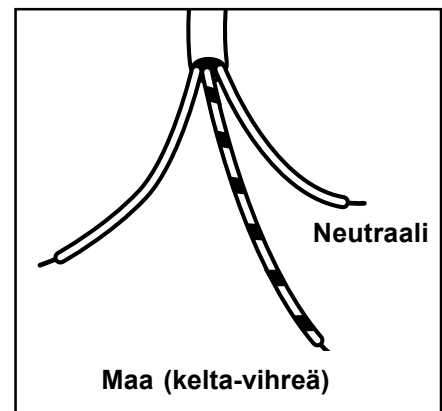
Ruskea vaihejohto (kiinnitetty L-kirjaimella merkittyyn napaan) on aina kiinnitettävä verkkovaiheeseen.

Liitäntäjohtojen vaihtaminen

Liitäntäjohtojen vaihtamiseen tarvitaan teknikon erikoistyökaluja.

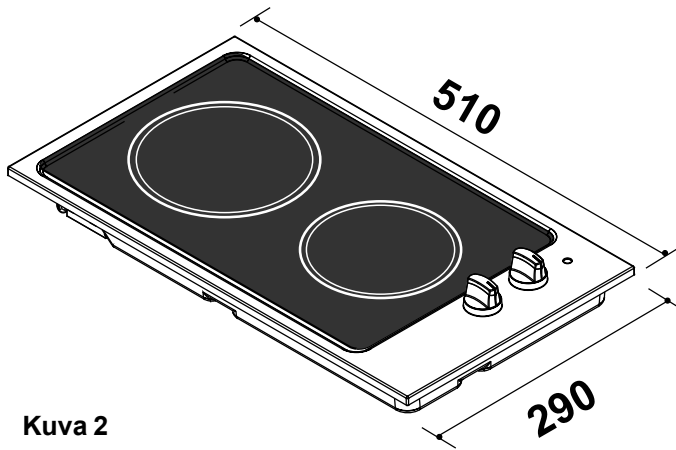
Tällöin on aina käytettävä johtoa, jonka tyyppi on H05V2V2-F T90. Kaapeliosan on kestävä jännite ja käyttölämpötila.

Kelta-vihreän maadoitusjohtojen on oltava noin 2 cm vaihejohtoja pidempi (Kuva 1).



Kuva 1

Asentaminen



Kuva 2

Mitat on annettu millimetreinä.

Keittotasot voidaan asentaa kalusteeseen, jonka syvyys on 550 - 600 mm. Keittotason mitat on esitetty kuvassa 2.

Asennus ja kokoonpano

Keittotasot voidaan asentaa kalusteeseen, jonka asennusaukko on kuvassa 3 ilmoitettujen mittojen mukainen.


Leikatun aukon reunan on oltava vähintään 55 mm etäisyydellä takaseinästä.

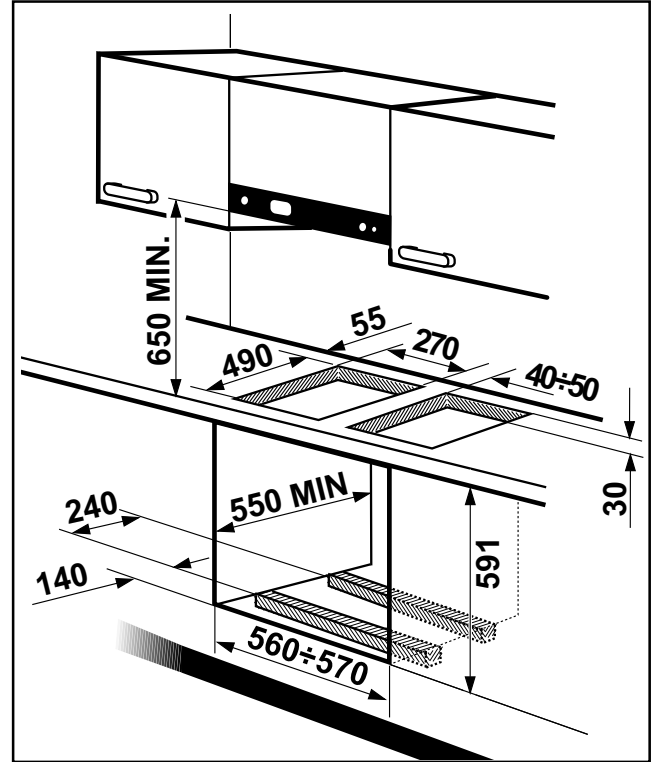
Jos sivuseinät tai kalusteen reunat ovat keittotason lähellä, leikatun aukon reunojen on oltava niistä vähintään 100 mm etäisyydellä.

Ripustettava kaluste tai liesituuletin on asennettava vähintään 650 mm etäisyydelle keittotasosta.

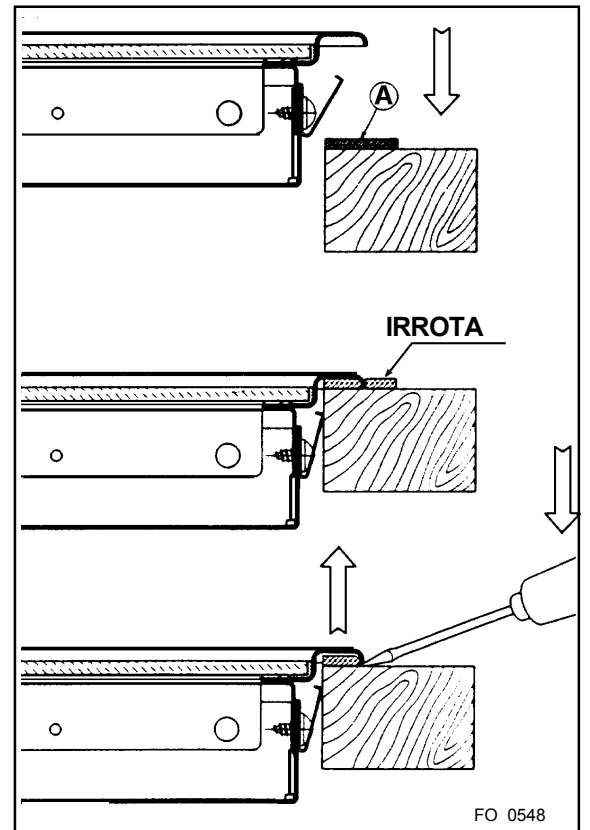
 Asenna keittotaso seuraavasti:

1. Aseta tiiviste (**Kuva 4 - "A"**) leikatun aukon kaikkiin reunoihin.
2. Sovita keittotaso aukkoon ja paina sitä alaspäin, kunnes se on keittiön työtason yläpintaa vasten. Poista tämän jälkeen ylimääräinen tiiviste.
3. Voit irrottaa keittotason aukosta nostamalla sen reunoja ruuvimeisselillä.

 Jos samaan aukkoon asennetaan useita 30 cm keittotasoja, huoltoliikkeestä on saatavilla sivutuen ja lisätiivistettä sisältäviä asennussarjoja. Tarvittavat asennusohjeet toimitetaan sarjan pakkauksessa.



Kuva 3



FO 0548

Kuva 4

Asennusmahdollisuudet

Asentaminen ovellisen keittiökaluksen yläpuolelle

Kalusteen suunnittelussa on huolehdittava siitä, että se ei pääse koskettamaan keittotason pohjaa, joka voi kuumeta käytön aikana. Suositeltava ratkaisu on esitetty kuvassa 5.

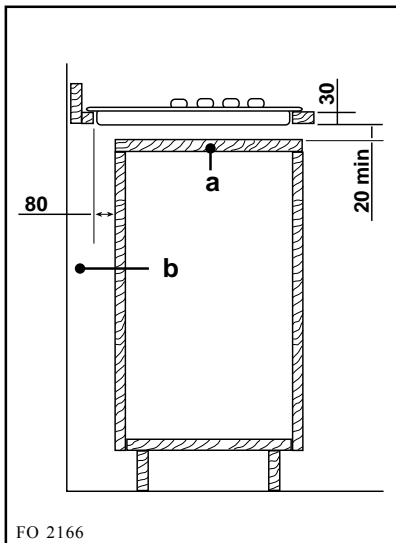
Keittotason alle asetetun paneelin (a) tulisi olla helposti poistettavissa, jotta siihen olisi helppo päästä teknistä apua tarvittaessa. Kalusteen takana olevaa tilaa (b) voidaan käyttää kytkentöjen tekemiseen.

Kaluste, jossa on uuni

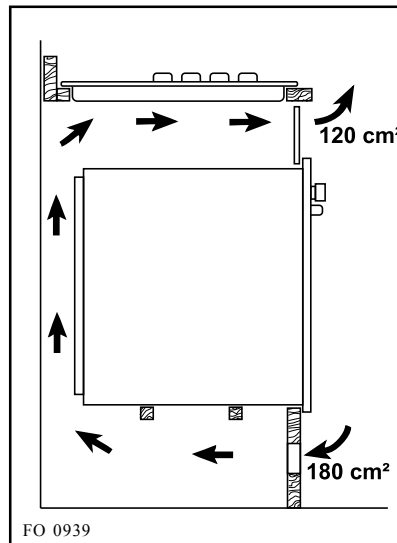
Keittotason mittojen on vastattava kuvassa 3 annettuja mittoja, ja kaluste on varustettava asianmukaisilla aukoilla jatkuvan ilmanvaihdon takaamiseksi. Ehdotuksia riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi on annettu kuvissa 6 ja 7.

Käyttöturvallisuuden varmistamiseksi keittotason ja uunin sähköiset kytkennät on erotettava toisistaan. Tällöin uuni voidaan myös irrottaa kalusteesta tarvittaessa helposti.

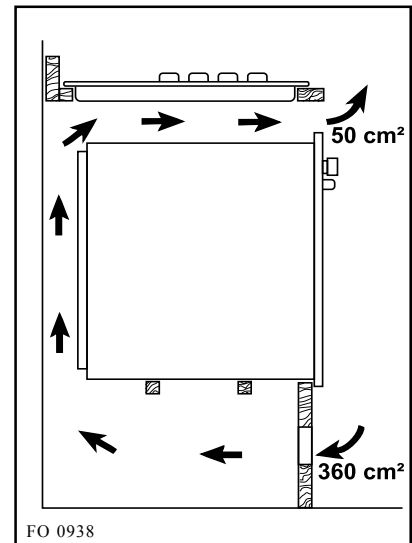
Kuva 5



Kuva 6



Kuva 7



- a) Irrotettava paneeli
- b) Kytkennöille varattu tila

Huolto ja - alkuperäiset varaosat

Ennen kuin laite on tuotu markkinoille, se on testattu tehtaalla ja sen ovat tarkastaneet monet asiantuntijat, jotta se toimisi mahdollisimman hyvin.

Kaikki mahdolliset korjaustyöt on tehtävä erittäin huolellisesti.

Tästä syystä suosittelemme, että otat mahdollisissa vikatilanteissa yhteyttä tuotteen myyjään tai lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen, kuvaat ongelman ja ilmoitat samalla laitteen mallin (Mod.), tuotenumeron (Prod. No.) ja sarjanumeron (Ser. No.), jotka on merkitty arvokilpeen.

Alkuperäisiä varaosia, jotka ovat tuotteen valmistajan oikeaksi todistamia ja joissa on tämä symboli, saa ainoastaan Electrolux-huollosta ja valtuutetuista varaosaliikkeistä.



Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 (**0,16 e/min +pvm**), tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (**0,16 e/min +pvm**). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi.

Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.

Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO. Prima di qualsiasi intervento, é necessario verificare che l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Sicurezza per i bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si é raffreddata.
- L'apparecchiatura non può essere utilizzata dai bambini o da persone le cui capacità sensoriali, mentali o fisiche o la cui mancanza di esperienza e conoscenza dell'apparecchiatura impedisca loro di utilizzarla in modo sicuro senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che assicuri l'utilizzo corretto dell'apparecchiatura stessa.

Durante l'uso

- Questo prodotto é stato realizzato per cuocere cibi, all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- Tenete ben pulita l'apparecchiatura. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- In caso di guasti, non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, contattate il Centro di Assistenza più vicino. L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

- Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.
- Evitate di far funzionare il piano senza un recipiente o con un recipiente vuoto.
- Evitate di usare il piano per riscaldare l'ambiente.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione "CHIUSO" o "SPENTO".
- Evitate che i liquidi in ebollizione trabocchino e si versino sulle zone di cottura.
- Non lasciate niente sul piano di cottura. L'accensione accidentale potrebbe provocare un incendio.
- Non utilizzate il piano di cottura per riscaldare l'ambiente.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.

Piano di cottura in vetroceramica

- La zona di cottura in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio.
- Non posate fogli di alluminio o recipienti in plastica sul piano di cottura in vetroceramica, né qualsiasi materiale che possa sciogliersi (zucchero o cibi ad alto contenuto zuccherino) e danneggiare così il vetro. Se questo accade, intervenite immediatamente finché la superficie é ancora calda. Utilizzate un raschietto avendo cura di proteggere le mani.
- Non lasciate cadere alcun oggetto sul piano di cottura in vetroceramica: questo potrebbe infatti provocare una crepa o rottura del vetro.
- **ATTENZIONE!** Se notate la presenza di una crepa sul vetro, disinserite immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche e rivolgetevi al centro di assistenza più vicino.
- L'uso di prodotti non adatti alla pulizia del vetroceramica può scolorire o graffiare il vetro. Per questo motivo, occorre utilizzare esclusivamente prodotti SPECIFICI PER LA PULIZIA DI PIANI IN VETROCERAMICA.

Indice


Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	53
Guida alla lettura delle istruzioni	54
Come comportarsi al primo utilizzo	55
Istruzioni per l'uso	55
Pulizia e manutenzione	57
Assistenza e ricambi	63

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	58
Istruzioni per l'installatore	59
Collegamento elettrico	59
L'incasso nei mobili componibili	60
Possibilità di inserimento	62

Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
 - Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
 - InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
 - Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.



Informazioni sulla sicurezza



Istruzioni "passo dopo passo"



Consigli utili e suggerimenti



Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- **2006/95** (relative alla Bassa Tensione);
 - **2004/108** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- e successive modificazioni.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Come comportarsi al primo utilizzo

Al primo utilizzo è sempre consigliabile riscaldare l'apparecchiatura sulla regolazione massima per circa 10 minuti posizionando sulle zone di cottura un recipiente contenente acqua per eliminare eventuali cattivi odori causati dall'isolamento termico e dai residui della fabbricazione. Arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

i Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che l'apparecchiatura emetta fumo e odori sgradevoli. L'inconveniente sparirà dopo pochi minuti di funzionamento.

Trascorsi i 10 minuti, lasciate raffreddare il piano, quindi pulitelo con un panno morbido imbevuto in acqua tiepida.

Istruzioni per l'uso

! Prima di usare l'apparecchiatura, rimuovete tutti i materiali di imballo, comprese le etichette pubblicitarie e le eventuali pellicole protettive.

Le manopole di comando del piano di cottura

Le zone di cottura possono essere utilizzate ruotando la manopola corrispondente (Fig. 1).

La manopola può essere regolata su 7 diverse posizioni, da "0" (spento) a "6" (regolazione massima).

Il piano di cottura è dotato di una spia di funzionamento, che si accende quando la zona di cottura è in funzionamento.

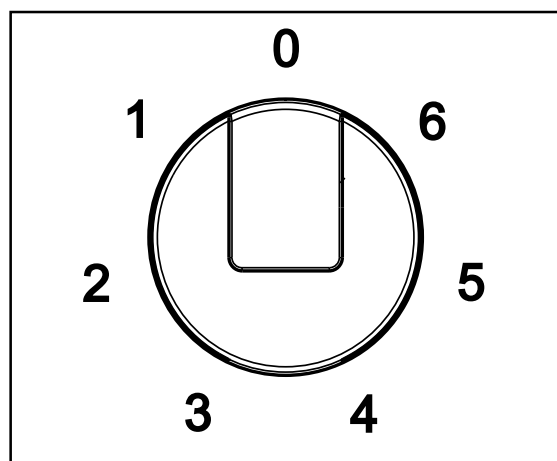


Fig. 1

Per un corretto uso del piano di cottura

Per un migliore rendimento delle zone di cottura ed un minor consumo di energia elettrica (Fig. 2):

- usate solamente recipienti a fondo spesso, che consentono una migliore distribuzione del calore;
- preferite recipienti con fondo piatto, che assicurano una trasmissione ideale del calore;
- usate recipienti di dimensioni adatte al piano, in modo da coprire completamente la zona di cottura e garantire l'utilizzazione di tutto il calore disponibile;
- usate solamente recipienti con fondo liscio. I recipienti con fondo ruvido e/o danneggiato, infatti, possono graffiare la superficie del piano di cottura;
- assicuratevi che la base dei recipienti sia sempre asciutta e pulita, per garantire un buon contatto e una lunga durata del piano e delle pentole stesse;
- non appoggiate pentole e tegami sul bordo del piano di cottura;
- non utilizzate le zone di cottura come piano di appoggio o di lavoro;
- non mettete alcun materiale tra il piano di cottura e il recipiente;

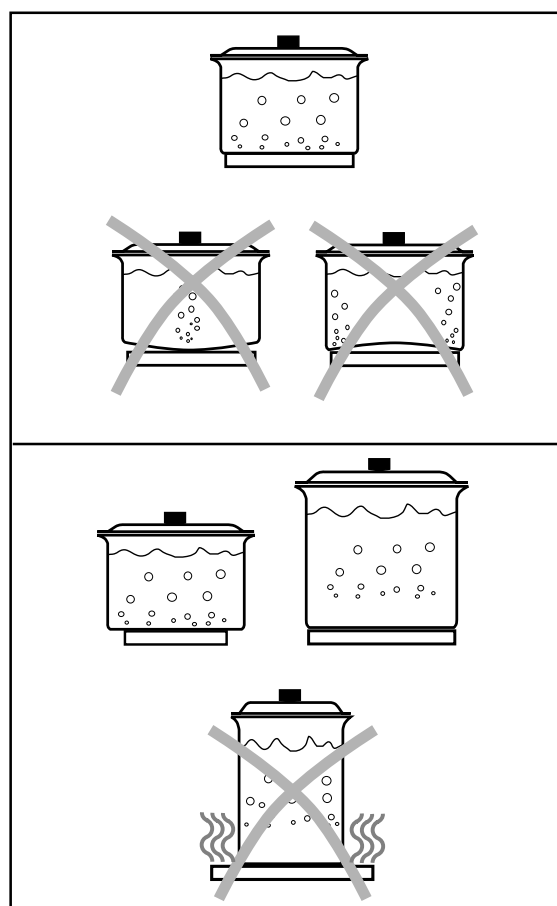


Fig. 2

- non cuocete mai gli alimenti (uova, grigliate) direttamente sul piano di cottura;
- evitate che i liquidi in ebollizione trabocchino e si versino sulle zone di cottura;
- evitate di far funzionare il piano senza un recipiente o con un recipiente vuoto;
- non lasciate niente sul piano di cottura. L'accensione accidentale potrebbe provocare un incendio.
- accendete le zone di cottura solo dopo aver posizionato il recipiente;
- evitate di mettere tegami o pentole calde sulle zone di cottura fredde;
- non riscaldate recipienti vuoti sul piano di cottura;
- non utilizzate il piano di cottura per riscaldare l'ambiente.

MATERIALI: I recipienti con fondo in rame o alluminio non sono consigliati, perché possono lasciare aloni sulla superficie del piano, che a volte è difficile rimuovere.

DIAMETRO: Il diametro dei recipienti deve corrispondere a quello dell'elemento riscaldante.

Lo spessore massimo del fondo è di 2-3 mm. per i recipienti in acciaio smaltato e di 4-6 mm. per i recipienti in acciaio inossidabile.



Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.

Nella tabella che segue forniamo alcune indicazioni d'uso del piano di cottura. I livelli indicati sono puramente esemplificativi (perché soggetti a risultati diversi a seconda del tipo di recipiente usato e della quantità di cibo cotta) e possono essere adattati alle esigenze ed ai gusti personali.

Posizione	Cottura
1	Fusione di burro, margarina, cioccolata, riscaldare e mantenere al caldo
2	Cotture delicate - Preparazione di salse, creme, uova
3	Zuppa di legumi, scongelamento di alimenti surgelati
4	Patate al vapore, legumi freschi, zuppe, paté
5	Omlettes, crêpes, bistecca
6	Bistecca, pezzi di carne, biscotti

Pulizia e manutenzione



Prima di ogni operazione disinserite l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.

Pulizia generale

Pulite le parti in acciaio inox o alluminio con una spugna umida ed asciugatele accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido.

Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare le superfici.

Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici, comunemente reperibili in commercio.

Vi raccomandiamo di non usare per la pulizia pagliette, lane di acciaio o acidi.

Pulizia del piano in vetroceramica

Pulite il piano di cottura di cottura quando è ancora tiepido. Per la pulizia del piano di cottura, utilizzate:

- carta assorbente o un panno imbevuto in acqua tiepida per la pulizia quotidiana del piano;
- un raschietto specifico per piani in vetroceramica per rimuovere resti di cibo e schizzi di grasso;
- un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica per rimuovere tracce di calcare, grasso o alluminio dalla superficie del piano.

Prima di iniziare a cucinare, la superficie deve essere pulita con un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente.



Attenzione! Non utilizzate pagliette metalliche, spugne o prodotti abrasivi, né detersivi chimicamente aggressivi come lo spray da forno o prodotti smacchianti.



Non utilizzate detersivi dolci (per es. prodotti per la pulizia del vasellame), che, se non propriamente risciacquati, possono avere un effetto corrosivo e provocare uno scolorimento della superficie del piano.



Non appoggiate sul piano materiale che potrebbe sciogliersi, come fogli di alluminio, materiali in plastica, zucchero o cibi ad alto contenuto zuccherino.



Attenzione! Se uno di questi prodotti si scioglie sul piano in vetroceramica, rimuovetelo con un raschietto (quando la superficie del piano è ancora tiepida). Eventualmente, completate la pulizia con un prodotto specifico.

Caratteristiche tecniche

Potenza piastre elettriche

Zona di cottura posteriore Ø 180 mm	1,7 kW
Zona di cottura anteriore Ø 145 mm	1,2 kW
Potenza totale massima	2,9 W
Tensione di alimentazione	230 V 50 Hz

Dimensioni dell'apertura per l'incasso

Larghezza	270 mm
Profondità	490 mm
Apparecchio di Classe :	3

Istruzioni per l'installatore

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti **solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'**apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica**.
- **Le pareti laterali del mobile nel quale viene incassata l'apparecchiatura non devono superare in altezza il piano di lavoro.**
- **NON installare l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili (tende, ecc.).**
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'**apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica**.

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE NON CONFORME ALLE NORME VIGENTI O DA UN MANCATO RISPETTO DELLE NORME ANTINFORTUNISTICHE.

Collegamento elettrico

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento accertatevi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto elettrico possano sopportare il carico dell'apparecchio (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- la presa o l'interruttore omipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montate sul cavo una spina adatta al carico e collegarla ad una adeguata presa di sicurezza.

Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre fra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto "L" della morsettieria) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.

In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Un esempio di percorso ottimale è rappresentato in Fig. 3. Il cavo viene guidato mediante l'utilizzo di fascette fissate lateralmente al mobile, in modo da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchiatura sottostante al piano di cottura.

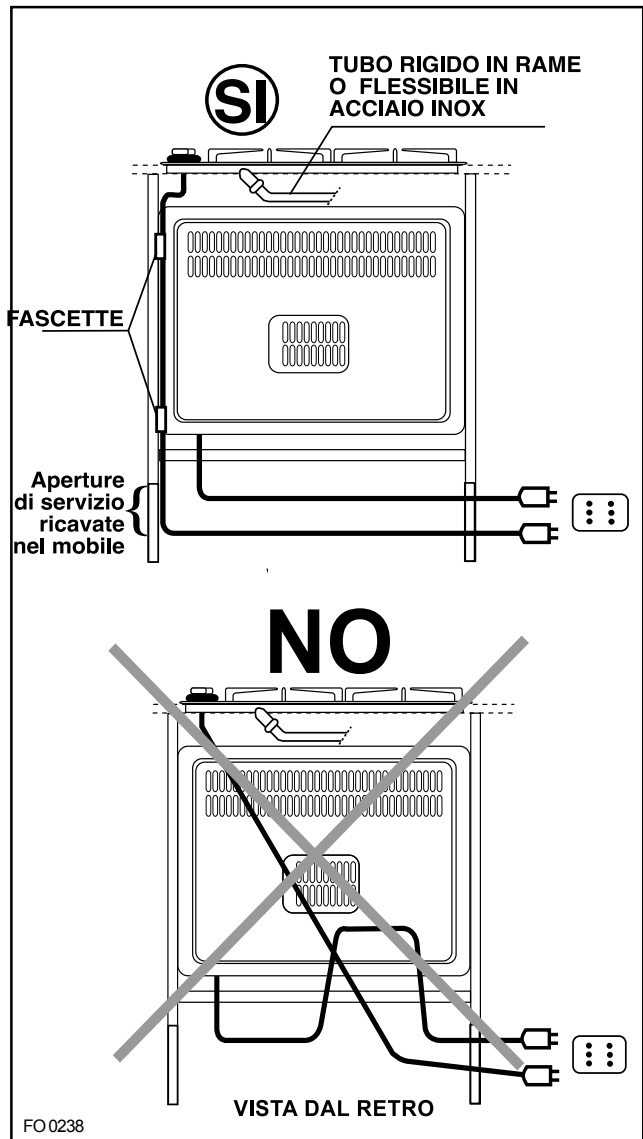


Fig. 3

Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo H05V2V2-F (T90), adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm dei cavetti di fase e neutro (Fig. 4).

Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

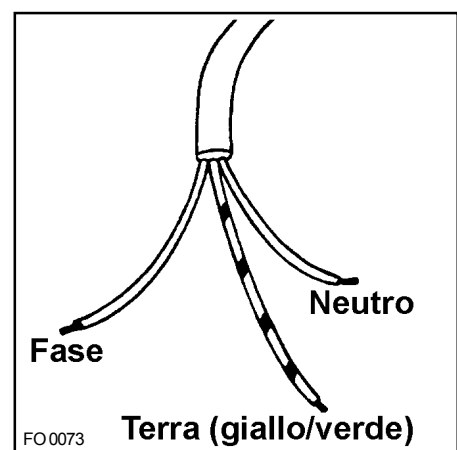


Fig. 4

Per aprire il coperchio morsettiera e accedere ai morsetti di collegamento, procedete come segue:

- inserite la punta a taglio di un cacciavite nelle sporgenze poste sul lato in vista della morsettiera;
- premete leggermente e fate leva verso l'alto (Fig. 5).

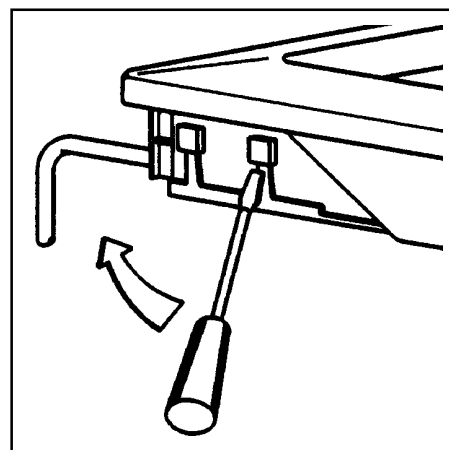


Fig. 5

L'incasso nei mobili componibili

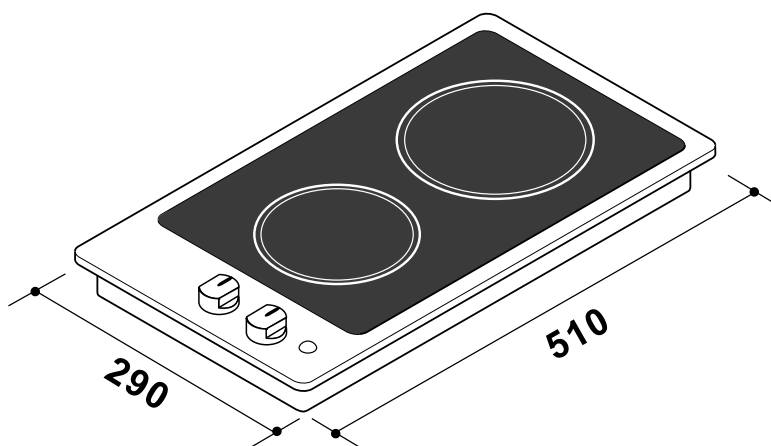


Fig. 6

Quote espresse in millimetri

Questi piani sono previsti per l'inserimento in mobili componibili da cucina aventi una profondità compresa tra 550 mm. e 600 mm. e opportune caratteristiche.


Le dimensioni dei piani sono indicate nella figura 6.

Inserimento e fissaggio al mobile

Il piano di cottura può essere montato in un mobile avente un'apertura per l'incasso dalle dimensioni illustrate nella Fig. 7. L'apertura dell'incasso deve essere distante almeno 55 mm. dalla parete di fondo. L'eventuale parete laterale destra o sinistra la cui altezza superi quella del piano di cottura dovrà trovarsi ad almeno 100 mm. dalla sfondatura nel top.


Prima di inserire il piano nella sfondatura, posizionate l'apposita guarnizione adesiva sul bordo inferiore del piano di vetro.

E' importante fissare questa guarnizione in modo uniforme, senza interruzioni o sovrapposizioni, per prevenire infiltrazioni di liquido sotto il piano di cottura.

 Il fissaggio del piano al mobile deve essere effettuato come segue:

- 1) Togliete le griglie e i cappelli dei bruciatori e capovolgete il piano di cottura, facendo attenzione a non danneggiare le candelette di accensione e le termocoppie.
- 2) Posizionate la guarnizione sul bordo inferiore del piano di vetro come indicato nella Fig. 8.
- 3) Sistemate il piano di cottura nella sfondatura e spingetelo verso il basso, in modo che il piano di vetro appoggi stabilmente sul mobile, come indicato nella Fig. 9.

Le molle laterali assicureranno la centratura.

 Se desiderate posizionare più piani di cottura di 30 cm a fianco l'uno dell'altro nello stesso incasso, è disponibile presso i Centri Assistenza autorizzati un kit di assemblaggio contenente la staffa di collegamento e le istruzioni per il montaggio.

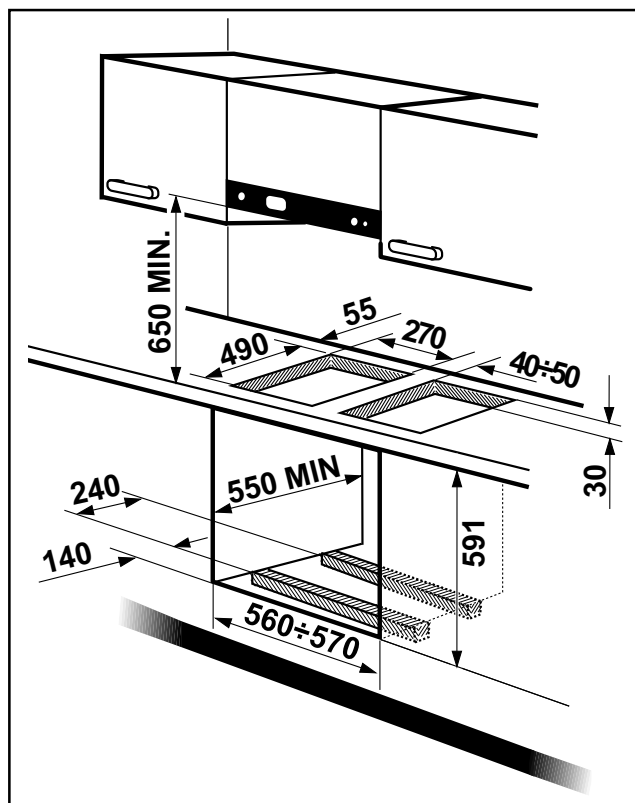
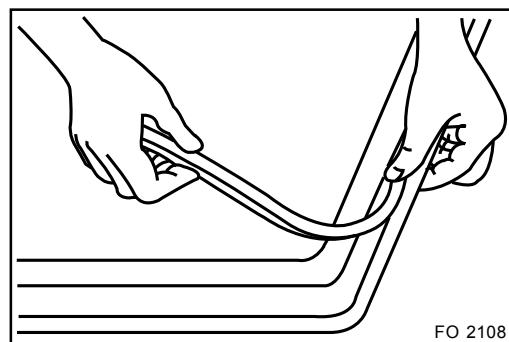
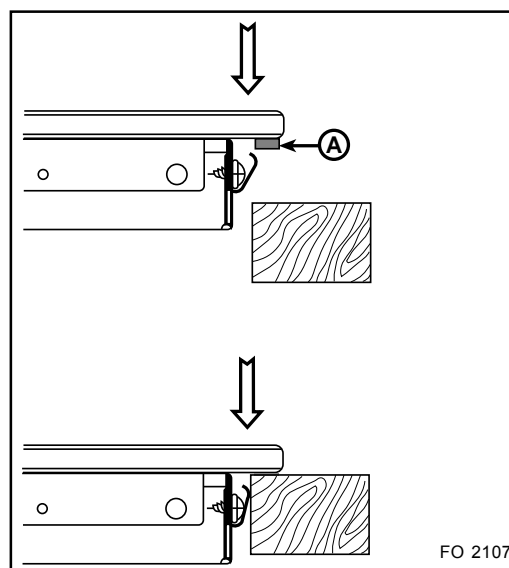


Fig. 7



FO 2108

Fig. 8



FO 2107

A) Guarnizione

Fig. 9

Possibilità di inserimento

Su mobile base con portina

Nella costruzione del mobile è necessario vengano presi adeguati accorgimenti in modo da evitare possibili contatti con la scatola del piano surriscaldato durante il funzionamento dello stesso. La soluzione consigliata per evitare tale inconveniente è illustrata nella figura 10. Il pannello sotto il piano dovrà essere facilmente rimovibile per consentire, in caso di intervento dell'assistenza tecnica, il bloccaggio e lo sbloccaggio del piano.

Su mobile base con forno

Il vano dovrà avere le dimensioni riportate nella figura 7 e dovrà essere munito di supporti per consentire una efficace aerazione.

Due possibili soluzioni per evitare eccessivi surriscaldamenti sono descritte nelle figure 11 e 12. L'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno. Pensili o cappe d'aspirazione dovranno trovarsi ad almeno 650 mm dal piano di cottura (Fig. 7).

Le dimensioni sono espresse in millimetri

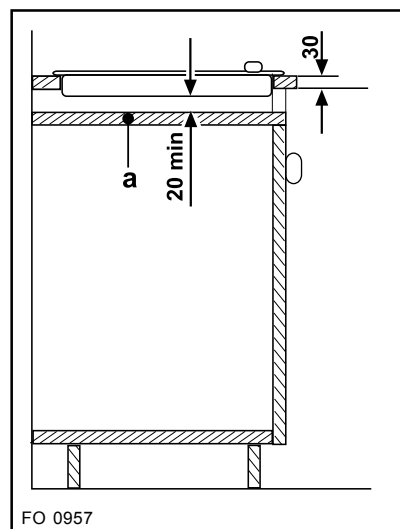


Fig. 10

- a) pannello del mobile smontabile
- b) eventuale spazio utile per gli allacciamenti

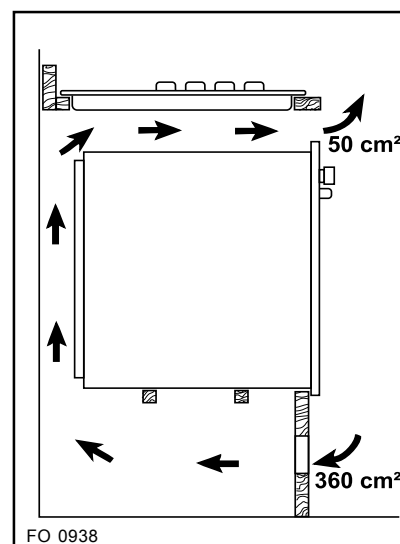


Fig. 11

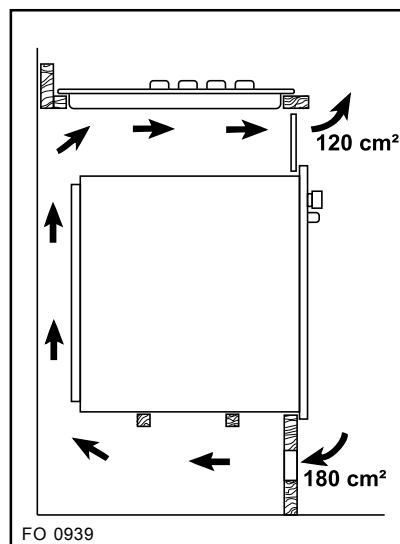


Fig. 12

Assistenza e ricambi

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. No.**) ed il numero di fabbricazione (**Ser. No.**). Questi dati sono riportati nella targhetta collocata sull'ultima pagina di copertina.

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.



TÜRKÇE



Güvenliğiniz İçin

Bu uyarılar güvenlik açısından verilmektedir. Cihazı kurmadan veya kullanmadan önce bunları dikkatle OKUMANIZ ŞARTTIR.

Bu kullanma kılavuzunun ileride başvurulmak üzere cihazla birlikte muhafaza edilmesi son derece önemlidir. Eğer cihaz satılır veya başka birine devredilirse, yeni sahibinin cihaz fonksiyonlarını ve ilgili uyarıları öğrenebilmesi için daima kılavuzun da cihazla birlikte verildiğinden emin olun.

Kullanım Sırasında


- Bu cihaz yetişkinler ve gözetim altında çocuklar tarafından kullanım için tasarlanmıştır. Küçük çocukların kumandaları karıştırmasına veya fırının yanında ve fırınla oynamasına **İZİN VERİLMEMELİDİR**.
- Bu cihaz, cihazın doğru kullanımını sağlayacak sorumlu bir kişinin gözetim veya talimatı olmaksızın çocuklar veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri veya deneyim veya bilgileri cihazı güvenli şekilde kullanmaya elverişli olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihaz yenilebilir gıdaların pişirilmesi için tasarlanmıştır ve sadece profesyonel olmayan ev içi kullanıma yöneliktir. Başka hiçbir amaçla kullanılmamalıdır.
- Özelliklerini herhangi bir şekilde değiştirmek **tehlikelidir**.
- Hijyen ve güvenlik nedenlerinden dolayı bu cihaz daima temiz tutulmalıdır. Üzerinde biriken yağlar veya diğer yiyecek artıkları bir yangına neden olabilir.
- Bu cihazın erişilebilir kısımları, ocak kullanılırken çok sıcak olabilir. Soğuyana kadar, çocuklar ocaktan **UZAK TUTULMALIDIR**.
- Cihazı hiçbir zaman kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Deneyimsiz kişilerce yapılacak tamirat yaralanmaya veya ciddi arızalara neden olabilir. Yerel Electrolux servisimize başvurun. Daima orijinal Electrolux yedek parçalarının kullanılmasında ısrar edin.
- Cihazı kullanmadığınızda, tüm kumanda düğmelerinin OFF (kapalı) konumunda olduğundan emin olun.
- Bu ocağın yakınındaki bir prize herhangi bir elektrikli cihazı takarsanız, elektrik kablolarının bu cihaza temas etmediğinden emin olun ve kabloları ocağın ısınan kısımlarından yeterince uzak tutun.
- Eğer cihaz bozulursa, fişini elektrik prizinden çekin.

Montaj, Temizlik ve Bakım

- Montaj için gerekli tüm işlemlerin kalifiye veya uzman bir kişi tarafından, yürürlükteki yasa ve tüzüklere uygun olarak yapılması zorunludur.
- Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

- Cihazın tüm ambalajını çıkardıktan sonra, hasarlı olmadığından ve elektrik kablosunun iyi durumda olduğundan emin olun. Değilse, montaja başlamadan önce satıcınızla temasa geçin.
- Üretici firma, güvenlik önlemlerinin tümüne uyulmaması halinde sorumluluk kabul etmez.**



Cihazın veya paketinin üzerindeki  sembolü, bu cihazın bir ev çöpü/atığı gibi işlem görmemesi gerektiğini belirtir. Bunun yerine ürün, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü için belirlenen toplama noktalarına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru bir şekilde elden çıkarılmasını sağlayarak çevre ve insan sağlığı üzerinde oluşabilecek potansiyel olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olmanız olursunuz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha fazla bilgiyi mahalli idareden, ev çöpü toplama servisi veya ürünü satın almış olduğunuz mağazadan elde edebilirsiniz.

Talimatları Kullanma Kılavuzu

Aşağıdaki semboller, talimatlarda anlamanıza yardımcı olması için metin içerisinde verilmektedir:



Güvenlik Talimatları



Adım adım çalıştırma talimatları



Yardım ve İpuçları



Çevreyle ilgili bilgiler

Bu talimatlar sadece, bu kullanma kılavuzunun ön kapağında simgesiyle belirtilen ülkeler için geçerlidir.

İçindekiler

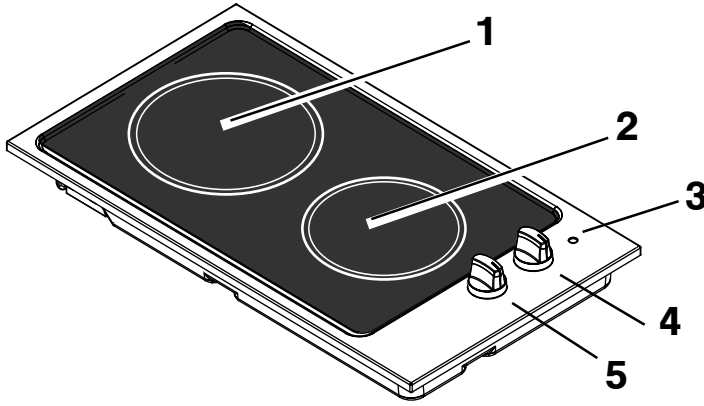
Kullanıcı İçin

Güvenliğiniz İçin	64
Cihazın açıklaması	65
Kullanma Şekli	65
Pişirme bölgelerinin kullanımında tavsiyeler ve ipuçları	66
Temizlik ve bakım	67
Servis ve Yedek Parçalar	71

Montaj Bilgileri

Teknik Veriler	67
Montaj Talimatları	68
Elektrik Bağlantısı	68
Ankastre Yerleştirme	69
Yerleştirme olasılıkları	70

Cihazın açıklaması



- 1 Arka pişirme bölgesi, 180 mm., 1700 W
- 2 Ön pişirme bölgesi, 145 mm., 1200 W
- 3 Kontrol lambası
- 4 Arka pişirme bölgesinin kumanda düğmesi
- 5 Ön pişirme bölgesinin kumanda düğmesi

Kullanım Şekli

Kumanda düğmeleri

Sıcaklık ayarı her iki plakada 1 ile 6 arası bir ölçekte kademesizdir.

“1” en düşük sıcaklıktır.

“6” en yüksek sıcaklıktır.

“0”, sıcaklığın kapalı olması anlamındadır.

Ayar	1	Sıcak tutar
Ayar	2	Hafif ısıtır
Ayar	3	Isıtır
Ayar	4	Kızartır / renk verir
Ayar	5	Kaynama derecesine getirir
Ayar	6	Kaynama derecesine getirir / hızlı kızartma / bol yağda kızartma

Kontrol lambası

Kontrol lambası bölgelerden herhangi biri açılınca etkinleşir, ve pişirme bölgeleri kapatılıncaya kadar açık kalır.



Eğer camı hasar görmüşse seramik ocağı kullanmayın.

Eğer yemek pişirirken bir arıza veya çatlak meydana gelirse, elektrik çarpması riskinden kaçınmak için derhal ocağı kapatın ve Electrolux servisini arayın.



Uyarı:

Alüminyum folyo ve plastik gereçler, sıcak yüzeylerin üzerine konulmamalıdır.

Yüzey, depolama amacıyla kullanılamaz.

Çalışma esnasında ısı ünitelerine uzun süreli bakmayın.

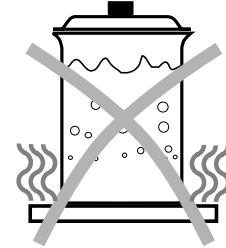
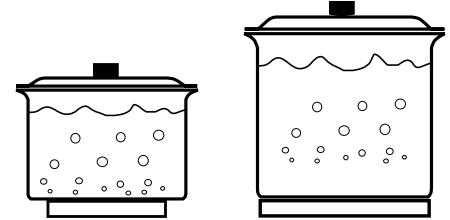
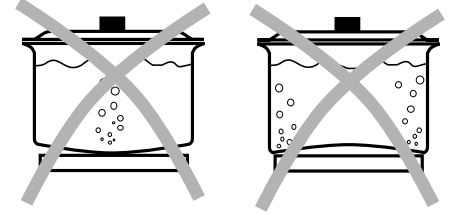
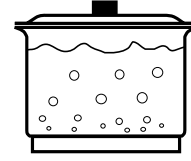
Piştirme bölgelerinin kullanımında tavsiyeler ve ipuçları

Piştirme bölgelerini doğru ayarlayın.

- Yemek kaynama derecesine gelinceye kadar, piştirme bölgeleri için en yüksek ayarları seçin. Ardından yemeğin kaynamasını durdurmadan, sıcaklığı mümkün olduğunca düşürün.
- Altı düz olan tencereler kullanın. Altı düz olmayan bir tencere elektrik tüketimini yüzde 50'ye varan oranda artırabilir. Tencerenizi tezgâha ters çevirerek koyun ve üzerine bir cetvel koyarak altlarının düz olup olmadığını kontrol edin.
- İçe veya dışa dönük bir taban, piştirme süresini uzatır ve enerji tüketimini artırır.
- Tencere, piştirme bölgesiyle eşit büyüklükte veya biraz daha büyük olmalıdır.

Piştirme Bölgesi	Kullanılacak tava / tencere çapı
Arka piştirme bölgesi	180 mm.
Ön piştirme bölgesi	145 mm.

- Büyük bir tencerenin içinde de az miktarda yemek pişirilebileceğini unutmayın. Eğer tencere tabanının çapı çok küçükse, enerji tüketimi artar ve kaynayan yemek taşarak sıcak piştirme bölgesinin üzerinde yanar.
- Çok parlak / açık renk tabanlı tencereler de, tabanı mat / koyu renkli tencere ve tavalara oranla, piştirme süresini biraz uzatır.
- Tencerenizin üzerini sıkıca kapatan, uygun ebatta bir kapak kullanın. Kapak olmazsa üç kat daha fazla elektrik harcarsınız.
- Tencereleri ocağın üzerinde sürüklemeyin. Seramik yüzeye koyarken veya yüzeyden alırken, tencereyi daima yerinden kaldırın.
- Seramik yüzeye koymadan önce, tava ve tencerelerin altını temiz ve kuru bir bezle silin. Böylece temizlik işi azalır ve ocak camının çizilmesi önlenir.
- Dökülen yemekleri ocak daha ılıkken silin.



Temizlik ve bakım



Herhangi bir bakım veya temizlik yapmadan önce, ocağın elektrik fişini PRİZDEN ÇEKİN.



Hijyen ve güvenlik nedeniyle, pişirme bölgeleri temiz tutulmalıdır. Yağ lekeleri ve dökülen yemekler ısıtılınca duman oluşturur ve yangına bile yol açabilir.



Asla metal bulaşık teli, metal süngerler veya diğer aşındırıcı temizlik maddelerini kullanmayın.



Cihazı temizlemek için asla buhar veya buharlı makineler kullanmayın.

Vitroseramik ocak

- Seramik yüzeyin üzerindeki dekoratif şekil, bakıma göre kullanımla birlikte çizilebilir ve şekli bozulabilir, ama bu durum performansı etkilemez.

Bu gibi kusurlar garanti kapsamında değildir ve ocağın çalışmasını etkilemez.

- Taşan yemeklerin oluşturduğu lekeleri (örneğin dökülen şekerler, reçel ve şurup gibi şekerli yiyecekler, eriyen plastik ve alüminyum folyo), seramik ocak daha sıcakken hemen uygun bir seramik ocak kazıyıcısı kullanarak kazıyın. Eğer seramik ocağın bu lekelerle soğumasına izin verirsiniz yüzey hasar görebilir.
- Yukarıda belirtilen erimiş malzemelerle temas eden tencereler de, bir kez daha seramik yüzeyli ocak üzerinde kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir.



Seramik yüzeyde yukarıdaki koşulla ilgili görülebilecek kusurlar, garanti kapsamında değildir.

- Kirli bir seramik ocak, pişirme bölgeleri ile tencere / tava arasındaki ısı aktarımını azaltır.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri deterjanlı nemli bir bezle silinmelidir.
- Güçlü lekelerde aşağıdaki adımları uygulayabilirsiniz:
 1. Lekeleri uygun bir seramik ocak kazıyıcısıyla kaldırın.
 2. Seramik ocağın soğuduğundan emin olun. Uygun bir seramik temizlik maddesi kullanın.

3. Seramik ocağı nemli bir bez veya kağıt havluyla silin. Sert lekeleri gidermek için lekeyi kağıt havluyla iyice ovmanızdır.
 4. Kalan temizlik maddesini nemli bir bezle silerek temizleyin.
 5. Gerekirse kuru bir bezle de silerek kurulayın.
- Tekrar ısıttığınızda seramik ocağın kuru olduğundan emin olun. Seramik ocaklar ıslakken ısıtılırlarsa gökkuşağına benzer şeritler oluşturabilirler.

Paslanmaz çelik yüzeyler

- Cihazı kullandıktan sonra sıcak suda ıslatılmış ve iyice sıkılmış yumuşak bir bezle cihazı temizleyin ve inatçı kirler için az miktarda deterjan kullanın.
- Paslanmaz çelik parçaların kullanıldıkça rengi sararabilir, bu renk bozukluğunu gidermek için uygun bir paslanmaz çelik temizleyicisi kullanın.

Teknik Veriler

Sıcak Plaka Değerleri

Arka Pişirme Bölgesi Ø 180mm.	1,7 kW
Ön Pişirme Bölgesi Ø 145mm.	1,2 kW
Toplam Değer	2,9 kW
Elektrik Beslemesi	230 V 50 Hz

Ocağın oyuk boyutları

Uzunluk	270 mm.
Genişlik	490 mm.



Bu cihaz aşağıdaki AET Yönergeleriyle uyumludur:

- **2006/95** (Düşük Voltaj Yönergesi);
 - **2004/108** (Elektromanyetik Uyumluluk Yönergesi);
- ve müteakip değişiklikleri.

Montaj Talimatları



Montaj ve bakım ile ilgili aşağıdaki talimatlar, yürürlükteki tüzüklere göre kalifiye bir personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Cihaza bir müdahalede bulunmadan önce elektrik bağlantısı kesilmelidir. Eğer bu tür bir işlem için cihazın elektrik beslemesinin açık kalması gerekiyorsa, gerekli tüm önlemlerin alındığından emin olun.

Ocağın monte edileceği ünitenin yan duvarları, tezgâhın yüksekliğini geçmemelidir.

Cihazı yanıcı maddelerin (örneğin perdeler, mutfak bezleri vb.) yakınına monte etmekten kaçının.

Elektrik Bağlantısı

Cihaz, 230 V tek fazlı elektrik beslemesine takılacak şekilde tasarlanmıştır.

Bağlantı, yürürlükteki kanunlara ve tüzüklere uygun olarak yapılmalıdır.

Cihaz bağlantısını yapmadan önce:

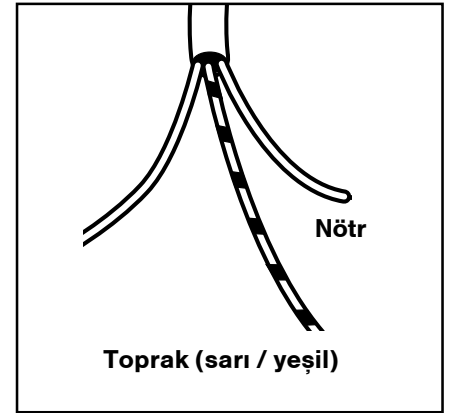
1. ana sigortanın ve ev tesisatının yükü kaldırabileceğinden emin olun (tanım etiketine bakın);
2. elektrik beslemesinin mevcut kanunlara göre uygun şekilde topraklanmış olduğundan emin olun;
3. elektrik bağlantısı için kullanılan priz in veya çift kutuplu düğmenin, cihazın ankastre monte edilmesi halinde kolay erişilebilir olduklarından emin olun.

Cihaz, bir bağlantı kablosuyla birlikte verilir. Bu kabloya, bilgi etiketinde yazılı yük değerini kaldırabilecek uygun bir fiş takılması gerekir. Fişi kabloya takmak için Şekil 1'de gösterilen öneriye uyun. Fiş, uygun bir prize takılmalıdır.

Eğer cihazı doğrudan elektrik sistemine bağlıyorsanız cihaz ile elektrik besleme hattı arasında, kontakları arasındaki açıklık mesafesi en az 3 mm. olan ve yürürlükteki kanunlar uyarınca gerekli yükü kaldırabilecek tipte bir çift kutuplu düğme / şalter takılması gereklidir.

Bağlantı kablosu, hiçbir bölümü oda sıcaklığından 90°C daha yüksek bir sıcaklığa ulaşamayacak şekilde yerleştirilmelidir.

Kahverengi faz kablosu ("L" ile işaretli terminal blok kontağına takılıdır) daima şebeke fazına bağlanmalıdır.



Şekil 1

Bağlantı kablosunun değiştirilmesi

Bağlantı kablosunun değiştirilmesi için bir teknisyenin ekipmanının kullanılması gerekir.

Bu durumda sadece H05V2V2-F T90 tipi kablo kullanılmalıdır. Kablo kesiti gerilim ve çalışma sıcaklığına uygun olmalıdır.

Sarı / yeşil topraklama kablosu, faz kablolarından yaklaşık 2 cm. daha uzun olmalıdır (Şekil 1).

Yerleştirme olanakları

Kapaklı bir mutfak ünitesi oluşturma

Ocağın kullanılırken ısınabilen alt kısmı ile herhangi bir teması önlemek açısından, mobilya ünitesinin tasarımını yaparken uygun düzenlemeler yapılmalıdır. Önerilen çözüm Şema 5'te verilmiştir.

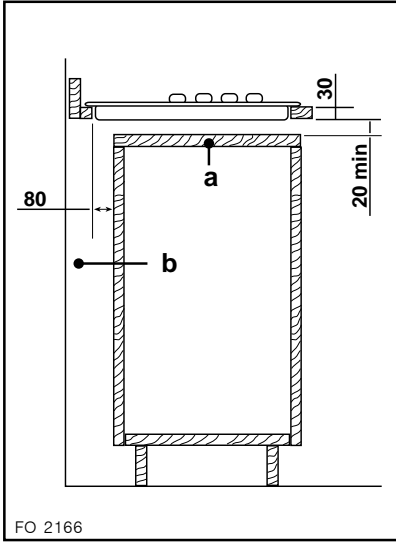
Ocağın altına takılan panelin ("a"), teknik yardım gerektiğinde kolay erişim için kolayca çıkarılabilir olması gerekmektedir. Mutfak ünitesinin arkasındaki boşluk ("b") bağlantılar için kullanılabilir.

Fırınlı mutfak ünitesi

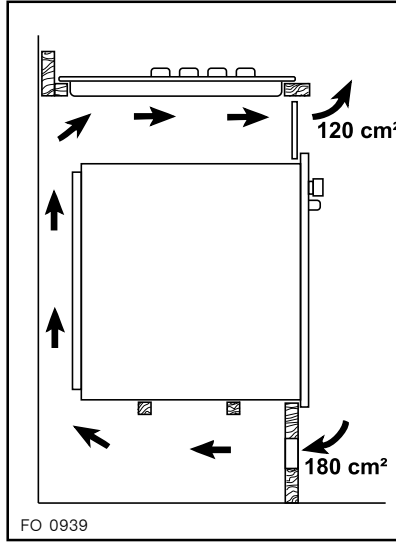
Ocağın oyuk ebatları Şekil 3'te belirtilenlere uymalı ve mutfak ünitesinde, sürekli hava girecek şekilde uygun açıklıklar bulunmalıdır. Uygun havalandırma için öneriler Şekil 6 ve 7'de verilmiştir.

Ocağın ve fırının elektrik bağlantıları, hem güvenlik sebeplerinden ötürü hem de fırını üniteden kolayca çıkarabilmek için ayrı ayrı gerçekleştirilmelidir.

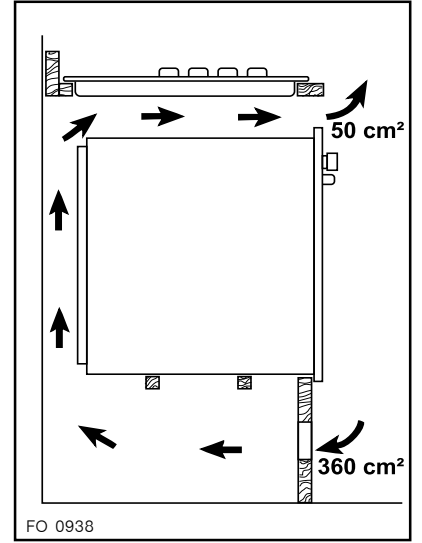
Şekil 5



Şekil 6



Şekil 7



- a) Çıkarılabilir panel
- b) Bağlantılar için boşluk

Servis ve Yedek Parçalar

Bu cihaz fabrikadan çıkmadan önce, size en iyi sonucu vermek amacıyla birçok uzman tarafından test edilmiştir. Yapılması gereken herhangi bir tamir işlemi azami dikkat ve özenle yapılmalıdır.

Bu nedenle herhangi bir sorunla karşılaştığınızda cihazı satın aldığınız yeri veya en yakın yetkili servisimizi arayarak, sorunun ne olduğunu ve cihazınızın modelini açıklamanızı öneririz.

Üretici tarafından onaylanmış ve aşağıdaki işareti bulunan orijinal yedek parçalar sadece yetkili teknik servis merkezlerimizde bulunur.



www.electrolux.com

www.electrolux.es

www.electrolux.pt

www.electrolux.it

www.electrolux.sk

www.electrolux.si

www.electrolux.cz

www.electrolux.hu

www.electrolux.pl

www.electrolux.hr

www.electrolux.com.tr