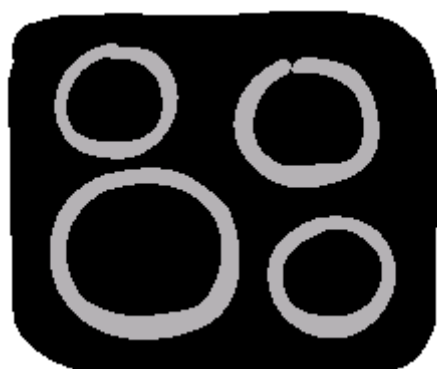


# Üvegkerámia főzőfelület

## Használati és szereelési útmutató



**EHL 6690 X**

 **Electrolux**

# Kedves Vásárló !

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

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



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



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

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

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

# Tartalomjegyzék

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

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## Biztonság

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

### Elektromos biztonság

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

### Gyermekbiztonság

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

### Biztonság a használat közben

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

### Biztonság a tisztításnál

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

## A készülék károsodásának elkerülése érdekében

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

## Környezetvédelem


### Gondoskodás a csomagoló anyagokról

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

### Környezetvédelmi útmutatások

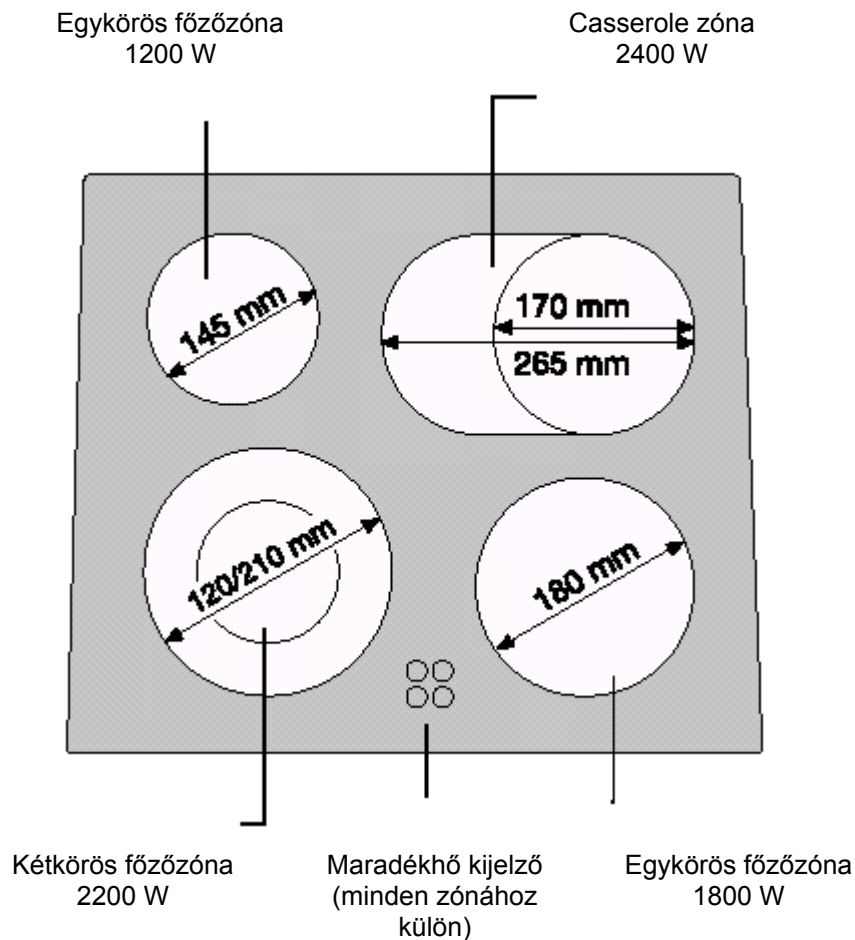
- A régi készüléket ne dobja ki a háztartási szemétbe.
- A kiselejtezett régi készülék elszállításáról kérjen felvilágosítást az illetékes környezetvédelmi hatóságtól.
- Figyelem! A régi készülékről szerelje le a hálózati kábelt és tegye használhatatlanná, ha ki akarja selejtezni és szállítsa el a megfelelő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

## A készülék jellemzőinek bemutatása

- **Üvegkerámia főzőfelület:** a készülék üvegkerámia főzőfelülete 4 gyors reagálású főzőzónát tartalmaz. A különösen nagy teljesítményű körfűtőtestek jelentős mértékben lerövidítik a zónák felfűtését.
- **Tisztítás:** az üvegkerámia főzőfelület könnyen tisztítható. A sima, zsíros felület a vonatkozó „Tisztítás és ápolás” című fejezet szerint tisztítandó.
- **Kétkörös főzőzóna:** a főzőfelületen kétkörös főzőzónák is találhatóak. A kétkörös főzőzónáknak köszönhetően változatosabb méretű főzőedények, így például a kisebb méretű edények is alkalmasak a főzőfelületen történő használatra. Ezáltal kisebb méretű edény használatakor energiát takaríthat meg.
- **Sütőzóna:** a főzőfelületen egy speciális sütőzóna is található. Ennek a zónának a használatával kör alakú és ovális alakú edényben is végezheti a sütést.
- **Maradékhő kijelző** : a főzőzóna bekapcsolása után jelzi, hogy a főzőzóna még forró és fennáll az égésveszély.

## A főzőfelület bemutatása

### A főzőfelület elrendezése



# Az első használat előtt

## Az első tisztítás

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

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

## A főzőfelület használata

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

## Maradékhő kijelzés



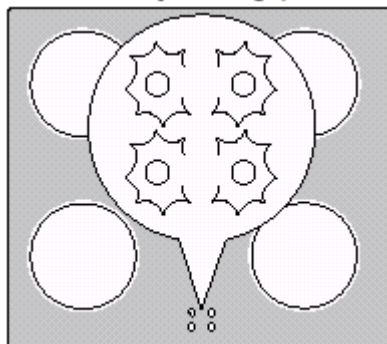
Mindegyik főzőzónához külön-külön maradékhő kijelző lámpa tartozik. A jelzőlámpák felgyulladnak, amikor a főzőzóna felforrósodik és figyelmeztet a véletlenszerű megérintés ellen. A főzőzóna kikapcsolása után a maradékhő kijelzés csak akkor alszik ki, ha a főzőzóna már lehűlt.



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

### Fontos!

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

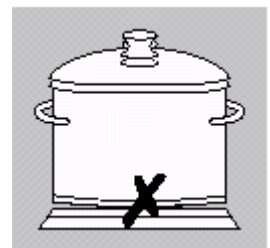


# Használat, táblázatok, tanácsok

## Edények

Minél jobb az edény, annál jobb a főzés eredménye

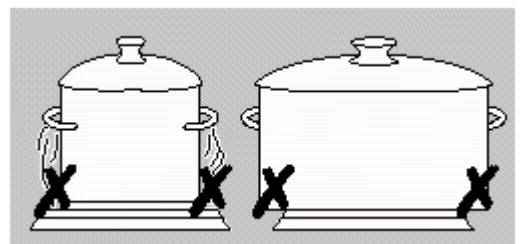
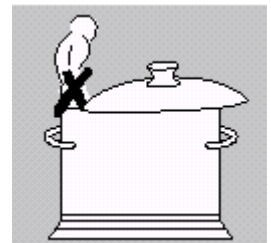
- A jó főzőedény a fenékrészről ismerhető fel. A fenéknek vastagnak és síknak kell lenni, nem lehet egyenetlen, durva felületű (pl. öntöttvas), mert ezek megsértik a főzőfelületet.
- Új edények vásárlásakor fordítson figyelmet arra, hogy az alkalmas legyen a főzőfelületen történő használatra. A gyártók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



## Energiatakarékosági tanácsok

Értékes energiát takarít meg, ha betartja az alábbi szempontokat:

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





## Tipikus főzőzóna beállítások

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

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

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

# Tisztítás és ápolás

## Főzőfelület



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

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

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

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

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

## Enyhe szennyeződések

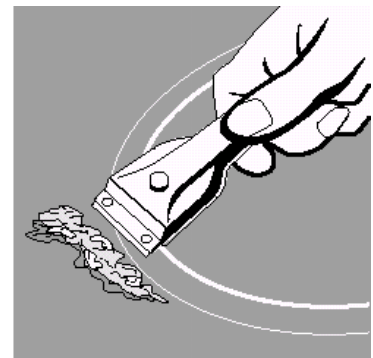
1. A főzőfelületet enyhén mosogatószeres vízbe mártott és kicsavart ruhával törölje le.
2. Utána törölje át száraz ruhával a felületet. **Nem szabad tisztítószernak maradnia a főzőfelületen.**
3. Hetente egyszer végezze el a főzőfelület alapos tisztítását. Használja ehhez a kereskedelemben kapható üvegkerámia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

## Makacs szennyeződések

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



Az üvegkaparót a szakkereskedésben vásárolhatja meg.



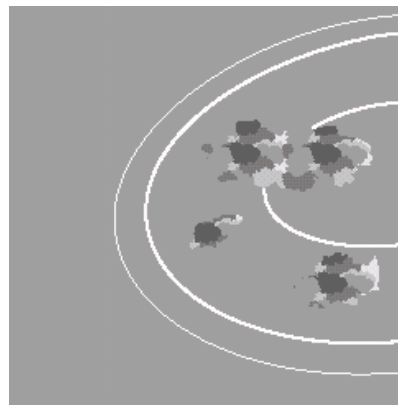
## Problémás szennyeződések



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



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



## Fém díszcsík



Figyelem! Ne használjon a fém díszcsík tisztításához ecetet, citromlevet, vagy mésztartalmú tisztítószeret, mert ezek foltot hagynak a felületen. A tisztításhoz ne használjon karcot okozó tisztítószeret, vagy éles tárgyat, mert azok is jóvátehetetlen károsodást okozhatnak a díszcsíkon.

1. A fém díszcsíkot enyhén mosogatószeres ruhával törölje le.
2. A rászáradt szennyeződést nedves ruhával puhítsa fel, tisztítsa le, majd száraz ruhával törölje át.

## Mit kell tenni, ha...

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

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

## Mit kell tenni, ha ...

### ... a főzőzóna nem üzemel?

Ellenőrizze, hogy

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

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

# SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



## Figyelem!

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

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

Működési zavar, a főzőfelület törése, repedése esetén:

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

## Műszaki adatok

### Készülék méretek

Szélesség	626 / 590 mm
Mélység	520 mm
Magasság	49 mm

### Kivágási méretek

Szélesség	560 mm
Mélység	490 mm
Sarokrádiusz	R5

### Teljesítmény-felvétel

Bal első főzőzóna Ø 120 / 210 mm	1000 / 2200 W
Bal hátsó főzőzóna Ø 145 mm	1200 W
Jobb hátsó főzőzóna Ø 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Jobb első főzőzóna Ø 180 mm	1800 W

<b>Fűtőbetét feszültség</b>	<b>230 V / 50 Hz</b>
-----------------------------	----------------------

<b>Összteljesítmény-felvétel</b>	<b>7,6 kW</b>
----------------------------------	---------------

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

# Előírások, szabványok, direktívák

**Ez a készülék megfelel az alábbi szabványoknak:**

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



**Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:**

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

## Biztonsági tudnivalók az üzembe helyezőnek

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

# Elektromos csatlakoztatás

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

- Ügyeljen a készülék csatlakozó vezetékének a szoros csatlakoztatására.



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

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

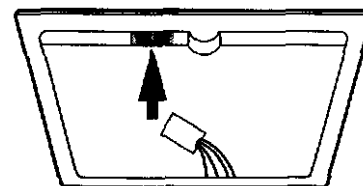
## Adattábla

Modell <b>EHL 6690 X</b>	Prod.Nr. <b>949591056</b>
Typ <b>KEE2 014</b>	<b>230 V AC 50 Hz</b>
Made in Germany	Ser.Nr. ....
<b>7,6 kW</b>	
<b>Electrolux</b>	
CE	

## Szerviz - Vevőszolgálat

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

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



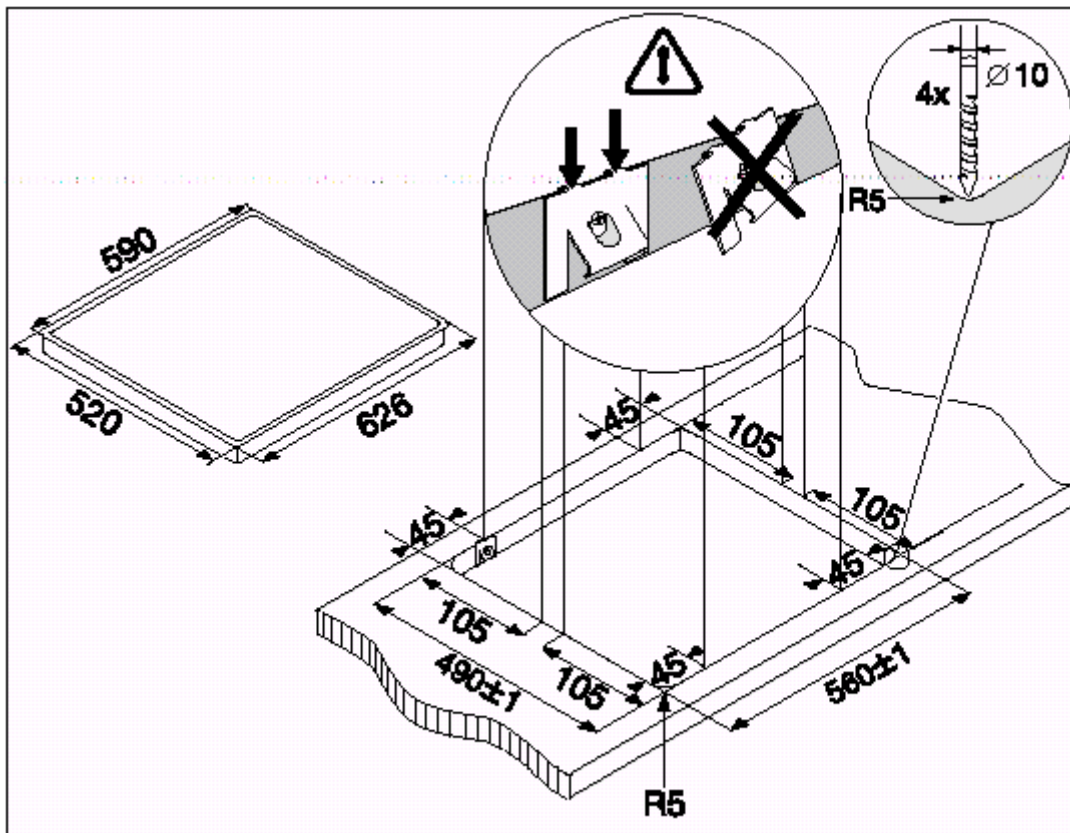
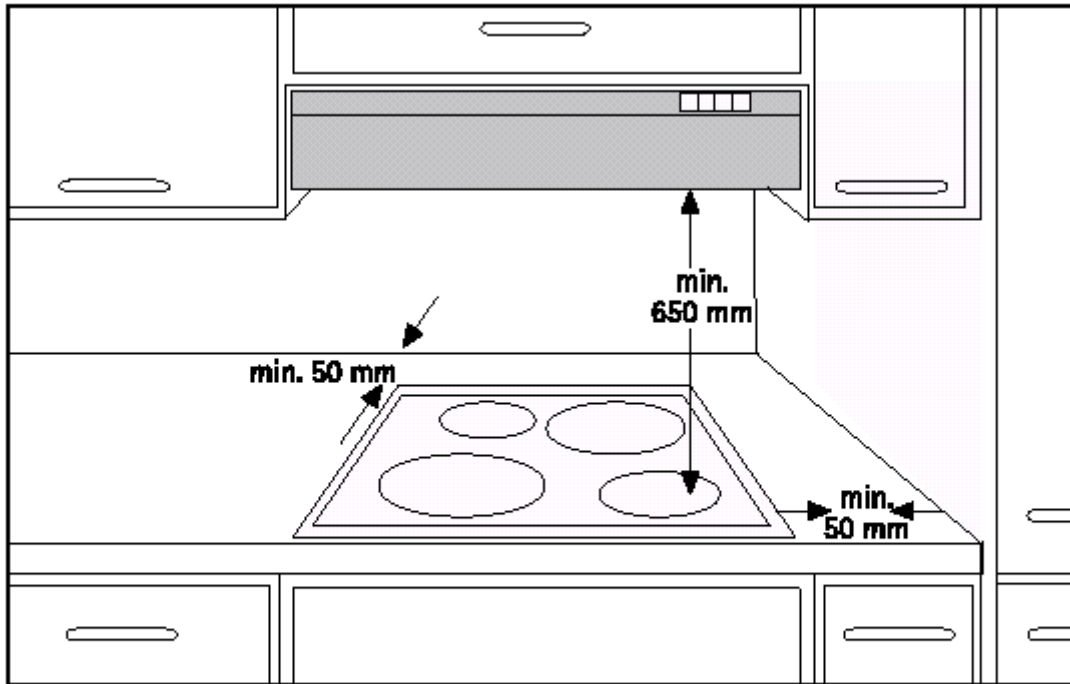
Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyenek azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorokba.

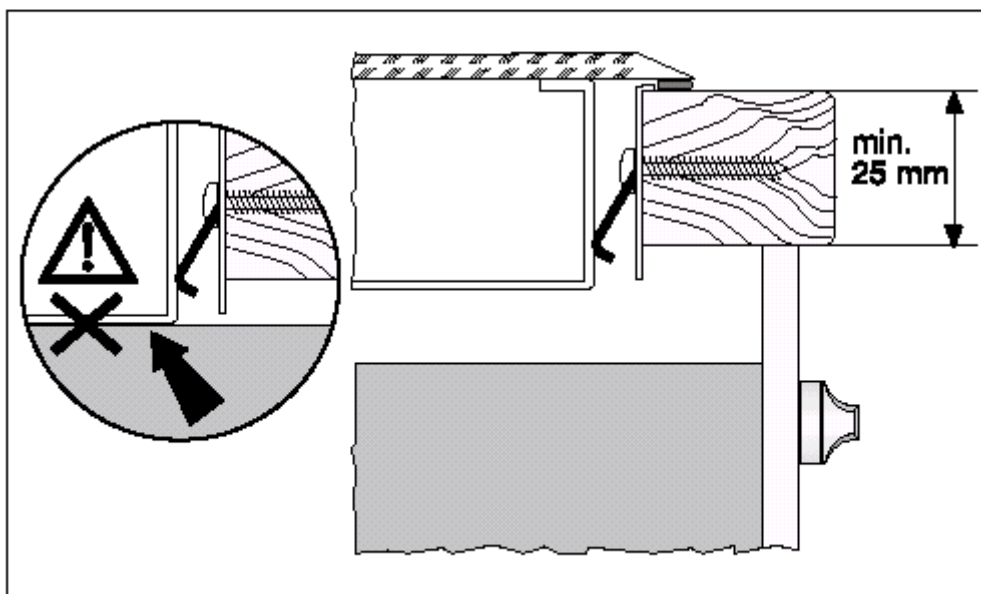
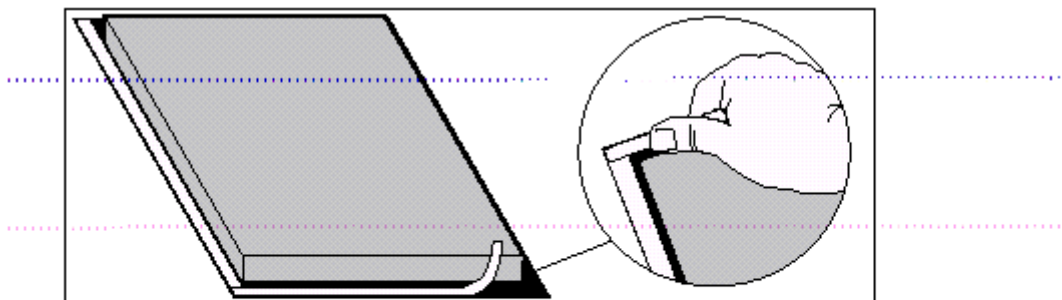
**PNC** . . . . .

**S-No** . . . . .

**Vevőszolgálat: 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.**

# SZERELÉS





### A főzőfelület kiszérése

