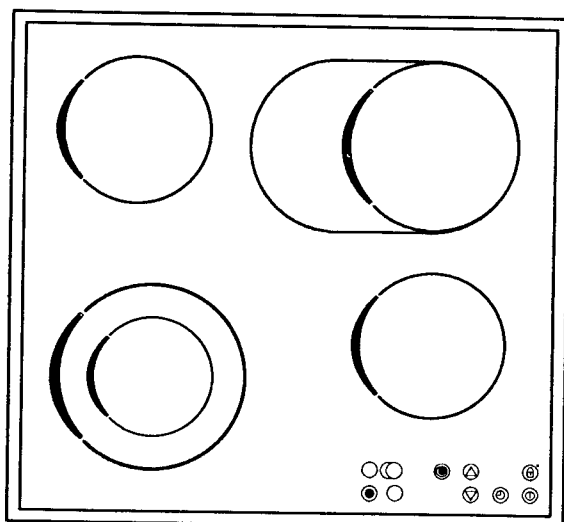


Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



EHS 602 P

 **Electrolux**

ДОРОГОЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Поздравляем Вас с приобретением стеклокерамической варочной панели фирмы **Electrolux**. Вы сделали выбор в пользу качества и долговечности.

Изложенные здесь инструкции помогут Вам постепенно познакомиться с данной стеклокерамической варочной панелью и получить возможность оптимальным образом пользоваться всеми ее функциями. Однако, прежде, чем первый раз включить этот прибор, Вам необходимо внимательно прочитать раздел **“Что важно знать о безопасности”**.

Рекомендуем Вам держать данные инструкции по эксплуатации поблизости от варочной панели, чтобы в случае необходимости сразу же обратиться к ним.

Данный прибор соответствует требованиям следующих европейских директив по безопасности: 73/23/ЕЕС, 90/683/ЕЕС, 89/336/ЕЕС, 93/68/ЕЕС и следующим российским стандартам: ГОСТ 27570.14-88, ГОСТ 23511-79, ГОСТ Р 50033-92 (сертификат соответствия РОСС SE.ME10 В 01903)

СОДЕРЖАНИЕ

Что важно знать о безопасности 4	Очистка и уход 19
Электробезопасность 4	Очистка после каждого использования 19
Безопасность при эксплуатации 4	Удаление пятен 19
Безопасность при очистке 5	Особые проблемы 19
Утилизация 5	Что делать, если 20
Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель 6	Первая помощь при неисправностях 20
Описание варочной панели 6	
Сенсорные органы управления 6	
Перед первым использованием 7	
Первоначальная очистка 7	
Первоначальный разогрев 7	
Зоны нагрева 7	
Стеклокерамическая варочная поверхность .. 7	
Сенсорные органы управления 7	
Индикатор остаточного тепла 8	
Эксплуатация 8	
Включение прибора 8	
Включение зон нагрева 8	
Выбор уровня мощности 8	
Выключение зон нагрева 9	
Выключение варочной панели 10	
Защита от случайного включения и переваривания 10	
Защита от перегрева 10	
Двухконтурная зона нагрева 11	
Выбор двухконтурной зоны нагрева 11	
Выключение двухконтурной зоны нагрева 11	
Блокировка прибора или зон нагрева для обеспечения безопасности 12	
Блокировка прибора 12	
Блокировка отдельных зон нагрева 12	
Функция усиления нагрева 13	
Задание функции усиления нагрева 13	
Индикация выбранного уровня мощности 14	
Изменение уровня мощности во время действия функции усиления нагрева 14	
Использование преимуществ остаточного тепла с помощью функции усиления нагрева 14	
Выключение функции усиления нагрева 14	
Функции таймера 15	
Включение таймера 15	
Изменение установки времени тепловой обработки 15	
Проверка текущего времени тепловой обработки 15	
Выключение таймера 16	
Использование таймера в функции “песочных часов” 17	
Установка “песочных часов” 17	
Выключение “песочных часов” 17	
Какую посуду следует использовать для варки 18	
Расход электроэнергии 18	
Кастрюли и сковороды 18	
	Информация для лиц, производящих установку
	Технические характеристики 21
	Варочная панель EHS 602 P 21
	Распаковка и проверка 22
	Инструкции по установке 22
	Установка в кухонную столешницу 22
	Установочные размеры 22
	Установка 23
	Снятие стеклокерамической варочной панели 23
	Электрическое подключение 24



Что важно знать о безопасности

Прежде, чем начать пользоваться этим бытовым прибором, внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. Обратите особое внимание на сведения о безопасности, которые отмечены особым значком **⚠**.

Это позволит избежать как травм людей, так и повреждения прибора. **Держите инструкции по эксплуатации в безопасном месте** и при необходимости вручите их следующему пользователю.

Данный бытовой прибор следует использовать только в домашних условиях и только для тех целей, для которых он предназначен. Данный прибор соответствует международным нормам по безопасности и стандартам качества. Современные средства обеспечения безопасности не всегда охватывают все возможные риски возникновения несчастных случаев, поэтому обязательно прочитайте приведенные ниже рекомендации по безопасности.

Электробезопасность

Рекомендуем за установкой и подключением данного бытового прибора обратиться к квалифицированному электрику. По причинам обеспечения электробезопасности встраиваемые бытовые приборы следует устанавливать только в соответствующий стандартный шкаф или в столешницу.

Пользоваться варочной панелью начинайте только тогда, когда она полностью установлена и подключена. Это предохранит Вас от контакта с деталями, находящимися под напряжением.

Кроме того, имейте в виду информацию, изложенную в сопутствующих инструкциях по использованию и установке.

Не следует подсоединять к сети поврежденные варочные панели, имеющие трещины или разломы в стеклокерамической поверхности.

По причинам обеспечения безопасности ремонт прибора и, в частности, компонентов, находящихся под напряжением, должен выполняться только квалифицированными электриками или специально обученными техниками сервисного центра. В противном случае может появиться значительная опасность для пользователя. В случае возникновения неисправности обращайтесь на горячую линию Электролюкс или в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Если стеклокерамическая варочная панель используется в непосредственной близости от радиоприемников, телевизоров или других передающих устройств, прежде всего следует проверить, может ли это повлиять на их работу.

Прибор полностью отсоединен от электрической сети только тогда, когда токовый прерыватель находится в выключенном состоянии или вынута вилка из розетки.

Безопасность при эксплуатации

Не позволяйте маленьким детям дотрагиваться до стеклокерамической поверхности во время ее использования. Держите детей подальше от варочной панели и от кастрюль и сковородок. Дети могут также обжечься, столкнув кастрюли или сковородки с варочной панели.

При включении зон нагрева они быстро разогреваются. Включайте их только после того, как поставите кастрюлю на зону нагрева.

При работе с горячей варочной панелью, горячими кастрюлями или сковородками будьте осторожны. Всегда имеется опасность ожога.

Индикатор остаточного тепла, встроенный в электронику, скажет Вам, осталась ли зона нагрева все еще горячей.

В случае перерыва в подаче питания вся информация об установленных параметрах и состояниях индикаторов будут потеряны. Будьте внимательны и осторожны, так как индикатор остаточного тепла больше не будет указывать на горячую зону нагрева.

Если розетка, которой Вы пользуетесь, находится рядом с варочной панелью, будьте внимательны и осторожны, чтобы шнур варочной панели не дотрагивался до ее горячей поверхности.

Не храните термочувствительные или воспламеняющиеся материалы (например, моющие средства, аэрозоли) в ящиках или шкафах под встроенной варочной панелью.

Не следует использовать варочную поверхность как место для хранения или как рабочий стол.

Внимание! Никогда не смотрите непосредственно на свет, испускаемый галогеновой зоной нагрева.

При приготовлении блюд с маслами или жирами никогда не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку имеется опасность пожара.

При приготовлении пищи на варочной панели никогда не пользуйтесь посудой из пластмассы или алюминиевой фольги. При высокой температуре такая посуда может расплавиться и повредить стеклокерамическую поверхность.

Нельзя допускать контакта сахара (в твердом или жидком виде) или пластмассы с горячей поверхностью варочной панели. При остывании стеклокерамической плиты на ней могут появиться трещины или разломы. Если сахар или пластмасса случайно соприкоснулись с горячей варочной панелью, ее не следует выключать, а остатки сахара или пластмассы необходимо удалить скребком, пока они еще теплые. Защищайте руки от ожогов.

Чтобы не поцарапать поверхность стеклокерамической варочной панели, пользуйтесь кастрюлями и сковородами только с плоским дном без острых краев.

Стеклокерамическая варочная поверхность устойчива к высоким температурам. Ни холод, ни тепло не могут повредить ей. Избегайте падения чего-либо на панель. Точечные удары, например от падения солонки, могут привести к появлению трещин.

Если у варочной панели дефектная поверхность, это может привести к тому, что выкипающая пища будет проникать через панель и вступать в контакт с электрическими частями прибора.

Если на поверхности варочной панели появились трещины, панель следует немедленно выключить. Отключите панель от сети и обратитесь в сервисный центр.

Выполняйте инструкции по уходу и очистке для стеклокерамических поверхностей. Мы не несем ответственности за неправильное использование прибора.

После использования не забудьте выключить прибор.

Безопасность при очистке

Во время очистки не следует включать никаких нагревательных элементов. Убедитесь, что зоны нагрева уже достаточно остыли (дождитесь, пока погаснет лампочка индикатора остаточного тепла), чтобы не было опасности получить ожог.

Всегда держите стеклокерамическую поверхность чистой.

По причинам электробезопасности не следует пользоваться для очистки варочной панели очистителями с подаваемым под давлением паром или воздухом.

Утилизация



Утилизируйте упаковочные материалы и старые приборы в соответствии с принятыми правилами. Соблюдайте национальные и региональные правила и обозначения материалов (по разделению материалов, сбору отходов). Информацию о местонахождении пунктов по сбору отходов Вы можете получить в местном муниципалитете.



Стоп!

Этот символ указывает на серьезную опасность получить травму. Это указание всегда следует соблюдать.



Внимание!

Это символ, указывающий на информацию, несоблюдение которой может привести к опасности для человека и/или к значительным повреждениям. Это указание о безопасности всегда следует соблюдать.



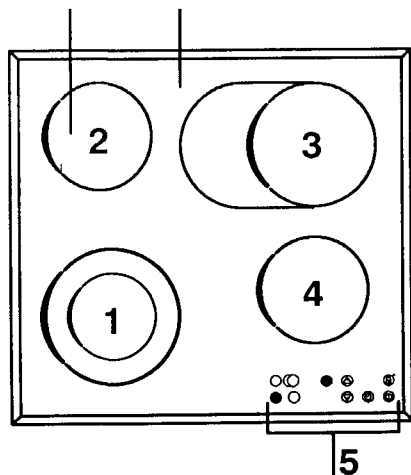
Примечание

Этот символ указывает на информацию о важных подробностях, касающихся использования данного бытового прибора. Несоблюдение этих рекомендаций может привести к неисправности.

Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель

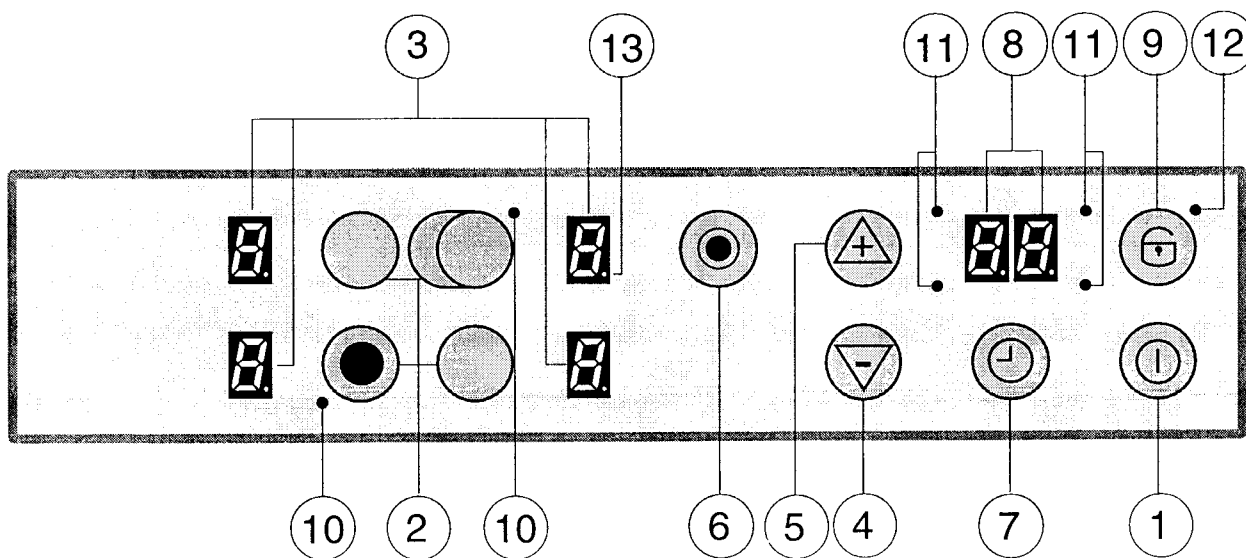
Описание варочной панели

Зона нагрева Стеклокерамическая плита



- 1 Зона быстрого нагрева (двухконтурная)
диаметр 210/120 мм мощность 2200/750 Вт
- 2 Зона быстрого нагрева
диаметр 145 мм мощность 1200 Вт
- 3 Зона быстрого нагрева (двухконтурная)
диаметр 170x265 мм мощность 1500/2400 Вт
- 4 Зона быстрого нагрева
диаметр 145 мм мощность 1200 Вт
- 5 Сенсорные органы управления

Сенсорные органы управления



- 1 Включение/выключение варочной панели
- 2 Включение/выключение зоны нагрева
- 3 Индикатор уровня мощности/остаточного тепла
- 4 Сенсорная клавиша уменьшения мощности нагрева
- 5 Сенсорная клавиша увеличения мощности нагрева
- 6 Клавиша расширения зоны нагрева (включение/выключение)
- 7 Клавиша таймера
- 8 Дисплей таймера
- 9 Управление блокировкой
- 10 Контрольная лампочка: включена расширенная зона нагрева
- 11 Контрольная лампочка: включен таймер
- 12 Индикатор включенной блокировки
- 13 Точка на индикаторе уровня мощности:
Горит: зона нагрева находится в рабочем состоянии
Не горит: включена блокировка зоны нагрева

Перед первым использованием

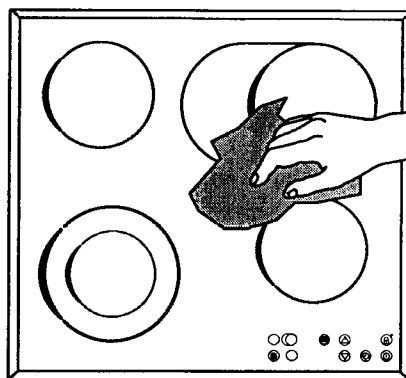
Первоначальная очистка

Прежде, чем приступить к использованию варочной поверхности, ее следует очистить, чтобы удалить все следы технологического загрязнения.

Промойте стеклокерамическую поверхность и рамку горячей водой и нейтральным моющим средством и вытрите насухо.

Первоначальный нагрев

Чтобы проверить работу зон нагрева, включите каждую из них на непродолжительное время.



Зоны нагрева

Стеклокерамическая варочная поверхность

Варочная поверхность изготовлена из стеклокерамики. Эта поверхность не имеет пор и нечувствительна к быстрым изменениям температуры. Поскольку стеклокерамическая поверхность практически не проводит тепло, рядом с работающей зоной нагрева будет холодная поверхность, поэтому кастрюли и другую посуду можно передвигать из горячей зоны в холодную.

При включении зоны нагрева нагреватели могут издавать короткий жужжащий звук. Это нормальное явление, которое пройдет, когда зона нагрева прогреется.

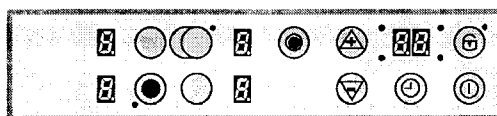
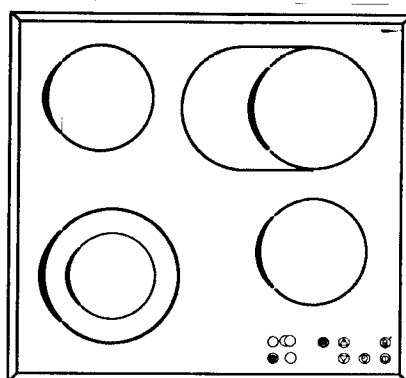


Держите все предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластмассу, алюминиевую фольгу подальше от варочной поверхности.

При приготовлении пищи или напитков, содержащих сахар, будьте внимательны и осторожны. Если сахар попадет на стеклокерамическую поверхность, его необходимо немедленно удалить с поверхности, **пока он горячий**, и начисто вытереть, чтобы избежать ее повреждения.

Сенсорные органы управления

Управление варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных органов управления, расположенных в передней части поверхности. Каждый из элементов управления зонами нагрева имеет собственный индикатор.

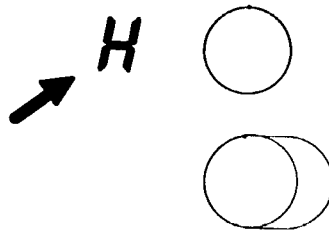


Индикатор остаточного тепла

Если температура поверхности зоны нагрева превышает 60°C, на соответствующем индикаторе уровня мощности загорается буква "Н". Когда зона нагрева выключается, эта индикация остается до тех пор, пока температура не упадет ниже 60°C.



Будьте внимательны, когда сковорода или кастрюля остается на зоне нагрева. Индикатор остаточного тепла этой зоны может выключиться, хотя поверхность нагрева все еще горячая от посуды с горячим содержимым.



Эксплуатация

Чтобы активизировать элементы сенсорной панели управления, на них следует нажимать в течение не менее 1 секунды. На активизацию сенсорного органа управления указывает звуковой сигнал.

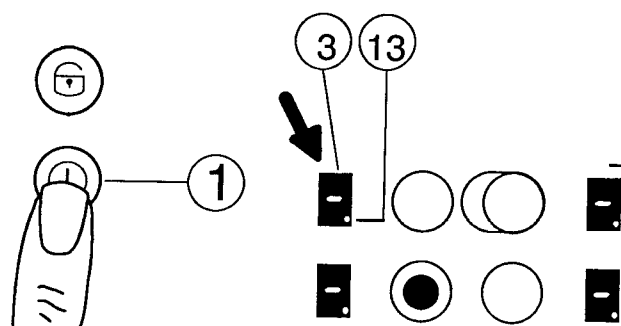
Включение прибора

1. Клавишу включения/выключения варочной панели (1) держите нажатой не менее 1 секунды.

На каждом из индикаторов уровня мощности (3) появится горизонтальная полоска, а точка (13) начнет мигать.



Примечание. Следующее изменение следует сделать в течение ближайших 10 секунд, в противном случае варочная панель снова выключится.



Включение зон нагрева

Включив прибор с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (1), теперь в течение следующих 10 секунд можно включить различные зоны нагрева.

1. Нажмите кнопку нужной Вам зоны нагрева (2).

На соответствующем индикаторе уровня мощности загорится "0". В то же самое время загорится точка (13), показывая, какая зона нагрева является активной.

2. Задайте уровень мощности (от 1 до 9) с помощью кнопок (5/4).



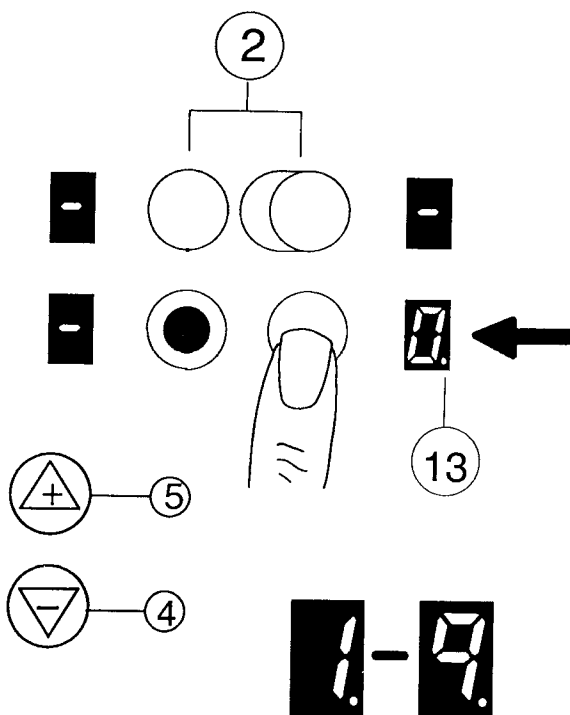
Если Вы задаете уровень мощности с помощью кнопки увеличения тепла, будет активизировано средство усиления нагрева (см. стр. 66).



Кнопки увеличения/уменьшения мощности нагрева (5/4) имеют функцию повторения. Если одна из этих кнопок непрерывно нажата, уровень мощности будет изменяться.



За один раз можно активизировать только одну кнопку зоны нагрева (2), то есть, может загореться только одна точка (13).



Выбор уровня мощности

Таблица

Цифры, приведенные в нижеследующей таблице, являются только справочными. Уровень мощности, необходимый для тепловой обработки продуктов, зависит от качества посуды и от вида и количества приготавливаемой пищи.

Чтобы жир или сок, выделяемый из мяса, не подгорал, на сковороду или в кастрюлю можно добавить немного жидкости.

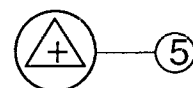
Во время жарения пищу следует часто переворачивать.

При приготовлении большого количества мяса или рыбы, например 1 кг, следует пользоваться духовкой.

Уровень мощности	Вид тепловой обработки	Примеры использования
0	Выключено	
1	Сохранение тепла	Сохранение небольшого количества пищи в теплом виде: шоколад, масло
2	Растваливание	Шоколад, масло
3-4	Нагревание	Предварительно приготовленная пища, соусы
4	Варка без доведения до кипения	Рис
5-6	Варка	Бульоны, приготовление тушеного мяса
6-7	Повышенная мощность	Процесс варки
	Кипячение	Картофель, овощи
7	Осторожное обжаривание	Соте из овощей, поджаривание грибов
7-8	Жарение	Яйца, отбивные котлеты, овощи
8	Жарение	Блины, оладьи, блинчики с фруктами или мясом, мягкие куски мяса
9	Обжаривание во фритюре	Разогрев жира для обжаривания во фритюре, приготовление чипсов, рыбы и т.п.
	Подогрев	Большие количества жидкости, супы и т.п.

Выключение зон нагрева

1. Нужная зона нагрева должна быть активизирована, т.е. точка соответствующей зоны нагрева должна гореть.
2. Пользуясь кнопкой уменьшения тепла (4), доведите уровень мощности до "0". После задержки в 3 секунды индикация уровня мощности автоматически выключается.



Как быстро выключить зону нагрева

1. Нужная зона нагрева должна быть активизирована, т.е. точка соответствующей зоны нагрева должна гореть.
2. Одновременно нажимая кнопки увеличения и уменьшения тепла (5/4), можно быстро выключить нужную зону нагрева.



Если остаточная температура зоны нагрева не превышает 60°C, на соответствующем индикаторе появляется горизонтальная линия.

Если остаточная температура выше 60°C, появляется буква "Н" (см. раздел "Индикатор остаточного тепла").

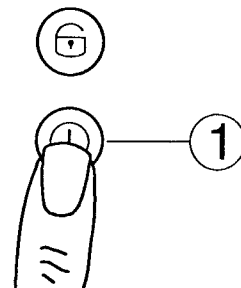


Примечание. Старайтесь заранее выключать зону нагрева, чтобы использовать остаточное тепло.



Выключение варочной панели

С помощью кнопки включения/выключения варочной панели (1) можно в любой момент выключить прибор.



Защита от случайного включения и переваривания



Если один или несколько сенсорных органов управления были активизированы в течение более 20 секунд (кастрюлей, ножом, убежавшей пищей), варочная панель полностью выключится.

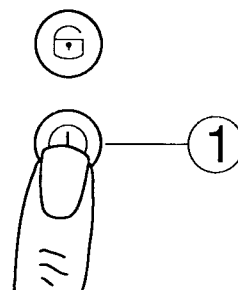
Защита от перегрева

Если одна или несколько зон нагрева работают слишком долго, спустя определённое время автоматически срабатывает защита от перегрева (см. таблицу ниже).

Уровень нагрева	Ограничение времени работы (в часах)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-8	1,5
9	1,5

После срабатывания защиты от перегрева, на индикаторе появляется горизонтальная линия, если остаточная температура ниже 60°C, или буква "Н", показывающая, что остаточная температура выше 60°C (см. раздел "Индикатор остаточного тепла").

Чтобы разблокировать систему защиты от перегрева, следует выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения (1), после чего снова включить его.



Двухконтурная зона нагрева

Передняя левая и задняя правая зоны нагрева обеспечивают возможность приготовления пищи либо только в помощью внутреннего контура (рис. 4), либо также и с помощью наружного контура (рис. 5) в зависимости от используемой посуды.

Выбор двухконтурной зоны нагрева

1. Нужная двухконтурная зона нагрева (передняя левая или задняя правая) должна быть активизирована.

На индикаторе должна гореть точка соответствующей зоны нагрева.

2. Задайте требуемый уровень мощности (1-9).
3. Включите второй контур нагрева с помощью кнопки двойного контура (6).

Загорается контрольная лампочка (10) и включается внешний контур.

Выключение двухконтурной зоны нагрева

1. Нужная двухконтурная зона нагрева (передняя левая или задняя правая) должна быть активизирована.

Точка соответствующей зоны нагрева на индикаторе должна гореть.

2. Нажмите кнопку двухконтурной зоны нагрева (6).

Контрольная лампочка (10) погаснет и внешний контур выключится.

Рис. 4

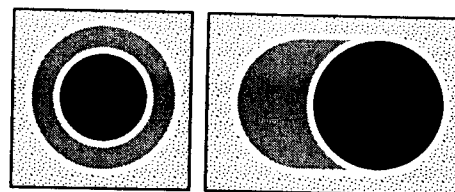
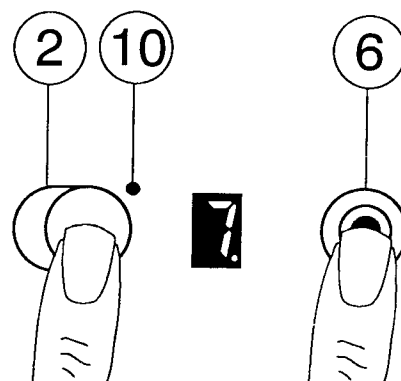
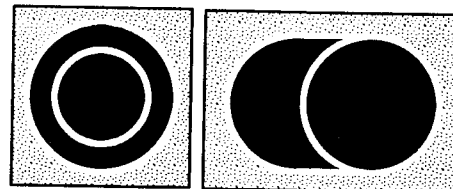


Рис. 5



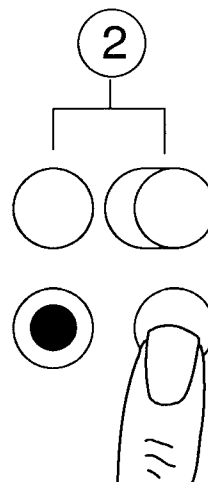
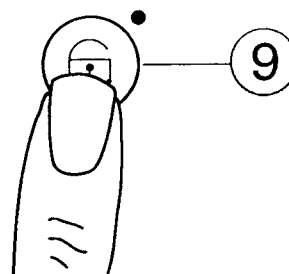
Блокировка прибора или зон нагрева для обеспечения безопасности

Блокировка прибора

С помощью кнопки блокировки (9) Вы можете полностью заблокировать вмешательство в работу варочной панели. Эту функцию можно использовать как средство блокировки для обеспечения безопасности детей.



Примечание. Если перед тем, как выключить варочную панель, Вы не выключили блокировку, она останется активной при повторном включении варочной панели. До тех пор, пока Вы не выключите блокировку, никакой другой орган управления не сможет работать.



Блокировка отдельных зон нагрева

Если Вы работаете с одной или несколькими зонами нагрева, Вы можете заблокировать каждую зону отдельно.

Соответствующая зона нагрева должна быть активной. Точка (13) горит и уровень мощности задан.

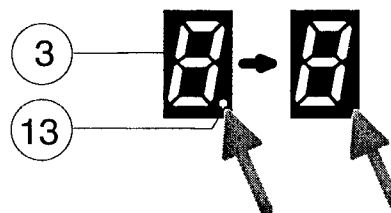
- Повторное нажатие кнопки соответствующей зоны нагрева (2) активизирует систему блокировки. Точка (13) на индикаторе уровня мощности гаснет.
- Если снова нажать кнопку той же зоны нагрева (2), появляется точка и параметры зоны нагрева снова можно изменять.

Система блокировки защищает от непредусмотренного использования следующие клавиши заблокированной зоны нагрева:

клавиши 4, 5, 6, 7.



Примечание. Однако, в этом случае клавиша таймера (7) может использоваться для засекания промежутков времени (см. раздел "Использование таймера в функции "песочных часов"), но не влияет на заблокированную зону нагрева.



Функция усиления нагрева

Эта функция обеспечивает начальный усиленный нагрев зоны перед тем, как температура этой зоны будет установлена на более низкое значение, соответствующее выбранному уровню мощности. Продолжительность времени усиленного нагрева зависит от выбранного уровня мощности. Эта зависимость представлена в табл.1 ниже.

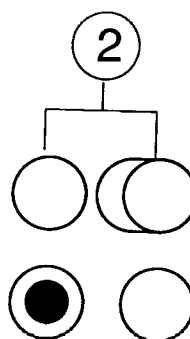
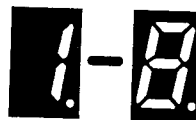
Задание функции усиления нагрева

1. Нажмите кнопку включения нужной зоны нагрева (2).
2. С помощью кнопки увеличения тепла (5) задайте уровень мощности от 1 до 8. У Вас есть 10 секунд, в течение которых можно выбрать необходимый уровень мощности.

Через 5 секунд на индикаторе уровня мощности появится буква "А". Это говорит об активизации функции усиления нагрева.

Разогрев данной зоны нагрева будет происходить с уровнем мощности 9, а затем, спустя определенное время (см. табл. 1), зона переключится на выбранный уровень мощности.

Пример. Вы задали уровень мощности 6. Через 5 секунд включается функция усиления нагрева. В этом случае зона нагрева будет разогреваться в течение 2,5 минут на уровне мощности 9, а затем переключится на уровень мощности 6.



Примечание. Функция автоматического разогрева не будет активизироваться в следующих случаях:

- => если Вы задали уровень мощности с помощью кнопки уменьшения мощности (4)
- => если Вы задали уровень мощности 9

Таблица 1

Уровень мощности	Функция усиления нагрева (время в минутах)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,8
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	---

Индикация выбранного уровня мощности

Для того, чтобы индикатор уровня мощности показал текущий уровень мощности, коротко (в течение 0,5 секунды) нажмите кнопку соответствующей зоны нагрева (2).

Изменение уровня мощности во время действия функции усиления нагрева

1. Требуемая зона нагрева должна быть активизирована.

Точка (13) на индикаторе соответствующей зоны нагрева должна гореть.

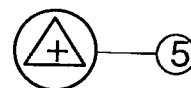
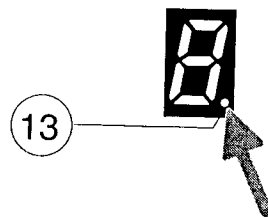
2. Пользуясь кнопкой увеличения мощности (5), задайте другой уровень мощности.

Если уровень мощности увеличивается с помощью кнопки увеличения тепла (5), то при вычислении нового времени работы функции усиления нагрева в зависимости от выбранного уровня мощности учитывается уже прошедшее время.

Пример. Вы задали уровень мощности 1 (время усиления нагрева 1 минута) и ждали 30 секунд. Если после этого Вы переключаетесь на уровень мощности 4 (время усиления нагрева 6,5 мин), то время разогрева будет продолжаться еще 6 минут (6,5 минус 0,5).



Примечание. Изменение уровня мощности с помощью кнопки уменьшения мощности (4) будет выключать функцию автоматического разогрева.



Использование преимуществ остаточного тепла с помощью функции усиления нагрева

Для экономии электроэнергии используйте остаточное тепло за счет приготовления пищи на все еще остающейся горячей зоне нагрева. Тогда время действия функции усиления нагрева сократится в зависимости от начальной температуры зоны нагрева.

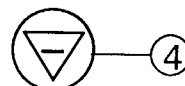
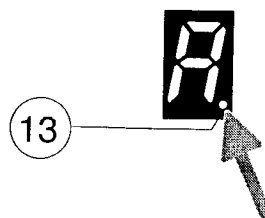
Выключение функции усиления нагрева

Как только в индикаторе уровня мощности появляется буква "A", сделайте следующее:

1. Требуемая зона нагрева должна быть активизирована.

Точка (13) на индикаторе соответствующей зоны нагрева должна гореть.

2. Нажмите кнопку уменьшения тепла (4).



Функции таймера

Эта функция облегчает процесс приготовления пищи. Вам не нужно оставаться рядом с зоной нагрева в течение всего процесса варки: зона нагрева автоматически выключится в заданное время.

Если ни одна из зон нагрева не была запрограммирована, функцию таймера можно использовать в качестве “песочных часов” для отчета времени (см. раздел “Использование таймера для отчета времени”).

Включение таймера

1. Требуемая зона нагрева должна быть активизирована.

Точка (13) на индикаторе соответствующей зоны нагрева должна гореть.

2. Задайте уровень мощности от 1 до 9.
3. Нажмите кнопку таймера (7).

Теперь дисплей таймера (8) показывает “00”.

4. С помощью кнопок увеличения/уменьшения (5/4) введите требуемое время тепловой обработки (от 01 до 99 минут).

Через несколько секунд таймер автоматически начнет работать.

Для каждой зоны нагрева, для которой запрограммирован таймер, загорается соответствующая контрольная лампочка (11).



Примечание. Чтобы быстро выбрать время приготовления, кнопки увеличения или уменьшения (5/4) держите нажатыми.

Изменение установки времени тепловой обработки

В случае необходимости время тепловой обработки можно в дальнейшем изменять, для этого:

1. Соответствующая зона нагрева должна быть активизирована.

Точка (13) на индикаторе зоны нагрева должна гореть.

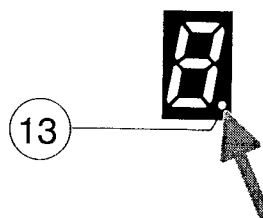
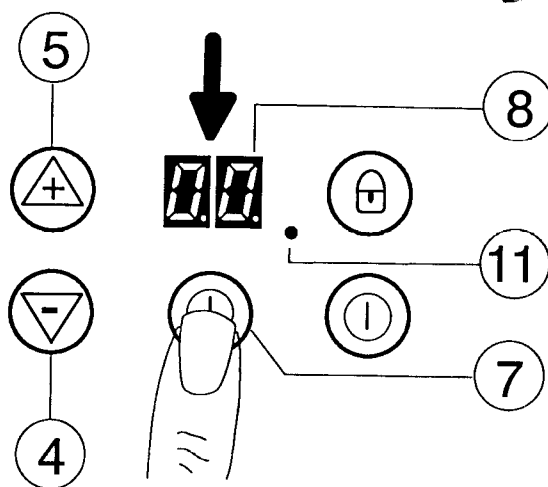
2. Нажмите кнопку таймера (7).
3. С помощью кнопок увеличения/уменьшения (5/4) задайте новое время тепловой обработки.



Примечание. Для быстрого изменения времени тепловой обработки, кнопки увеличения или уменьшения (5/4) держите нажатыми.

Проверка текущего времени тепловой обработки

- Чтобы проверить оставшееся от заданного время тепловой обработки для соответствующей зоны нагрева, нажмите кнопку соответствующей зоны нагрева (2).



Выключение таймера

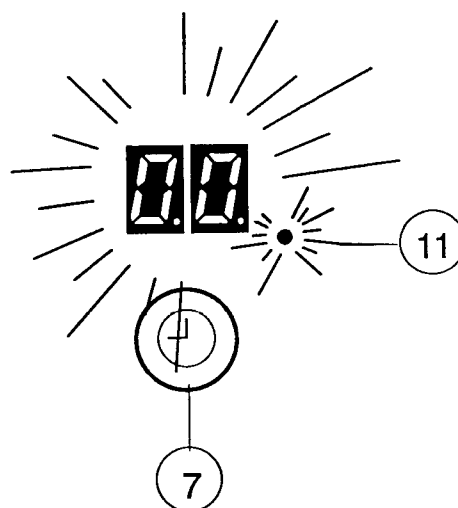
Если запрограммированное время истекло ...

звуковой сигнал звучит в течение 2 минут и в то же время

мигает контрольная лампочка (11) зоны нагрева, установленное для которой время истекло.

- Чтобы выключить звуковой сигнал до истечения 2 минут, нажмите любую клавишу.

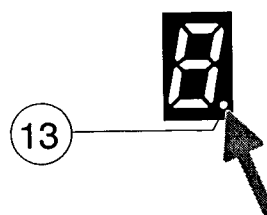
Теперь эта зона нагрева выключена.



...или же если Вы хотите выключить таймер раньше:

1. Соответствующая зона нагрева должна быть активизирована.
Точка (13) на индикаторе зоны нагрева должна гореть.
2. Нажмите кнопку таймера (7).
3. С помощью клавиши уменьшения (4) установите время на "00".

Теперь функция таймера выключена, хотя данная зона нагрева остается активной до тех пор, пока Вы не выключите ее вручную.



Как быстро выключить таймер:

1. Соответствующая зона нагрева должна быть активизирована.
Точка (13) на индикаторе зоны нагрева должна гореть.
2. Зона нагрева выключается при одновременном нажатии клавиш увеличения и уменьшения (5/4).
Индикация работы таймера остается, но таймер больше не активен.

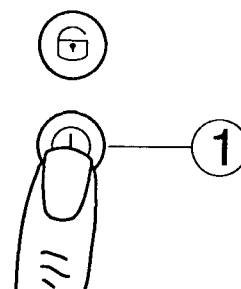
Использование таймера в функции “песочных часов”

Пока таймер не используется для зоны нагрева, его можно использовать в качестве “песочных часов на 3-5 минут”.

Установка “песочных часов”

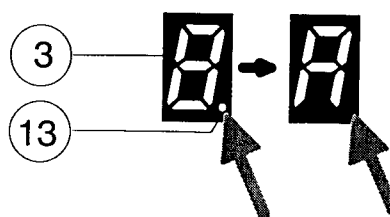
Если прибор выключен:

1. Нажмите клавишу включения питания (1).
2. Нажмите клавишу таймера (7).
3. Введите нужное время с помощью клавиш увеличения/уменьшения тепла (4/5).



Если уже используется одна или несколько зон нагрева:

1. Заблокируйте все зоны нагрева (см. раздел “Блокировка отдельных зон нагрева”).
Ни на одном из индикаторов уровня мощности (3) не должна гореть точка (13).
2. Нажмите клавишу таймера (7).
3. Введите нужное время, пользуясь для этого клавишами увеличения/уменьшения (4/5).



Выключение “песочных часов”

Если время уже истекло ...

Цифры “00” мигают в течение 10 секунд,

звуковой сигнал звучит 2 минуты.

- Чтобы выключить звуковой сигнал до истечения 2 минут, нажмите любую клавишу.

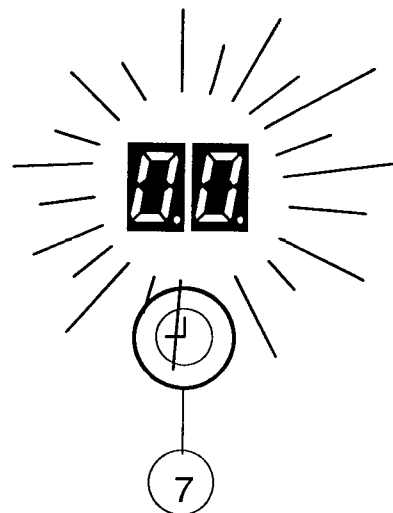
...или же, если Вы хотите выключить таймер раньше:

1. Нажмите кнопку таймера (7).
3. С помощью клавиши уменьшения (4) установите время на “00”.

Теперь функция таймера выключена.

Быстрое выключение:

“Песочные часы” выключаются при одновременном нажатии клавиш увеличения и уменьшения (5/4).

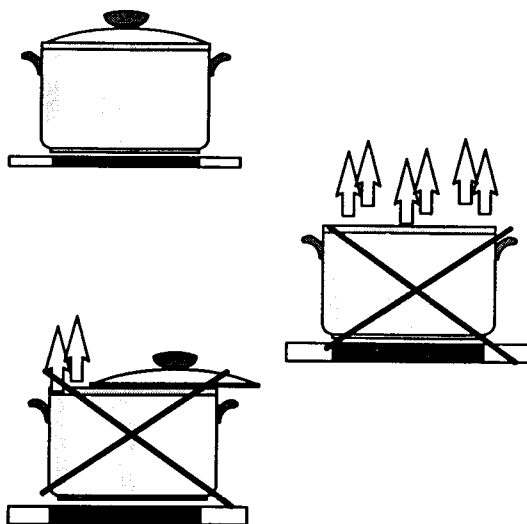


Какую посуду следует использовать для варки

Расход электроэнергии

Для экономии электроэнергии следует:

- использовать посуду для варки и жарения только с плоским гладким дном;
- ставить кастрюли и сковороды на нужное место до того, как будет включена зона нагрева;
- там, где это возможно, накрывать кастрюли и сковороды крышками;
- выключать зону нагрева за несколько минут до окончания тепловой обработки, чтобы использовать остаточное тепло;
- использовать остаточное тепло зоны нагрева для сохранения пищи теплой или для растапливания;
- размещать кастрюли и сковороды по центру зоны нагрева.



Кастрюли и сковороды

Кастрюли и сковороды не должны быть меньше, чем зона нагрева а, предпочтительно, не менее, чем на 10-15 мм больше диаметра зоны нагрева.

Всегда пользуйтесь посудой для варки и жарения с гладким плоским дном.

Дно посуды всегда должно быть чистым и сухим. Накрывайте посуду крышкой.

Смотрите, чтобы дно посуды было гладким и неповрежденным. Дно с задирами и острыми краями будет царапать стеклокерамическую поверхность.

Если передвигать посуду по варочной поверхности, царапины могут также появиться из-за песчинок (появляющихся, например, при мойке овощей) или же из-за задигов и острых кромок на дне посуды.

Чтобы избежать царапания или повреждения стеклокерамической варочной поверхности, следует переставлять кастрюли и сковороды на плите, поднимая их, и **не допускать скольжения дна кастрюли по поверхности.**

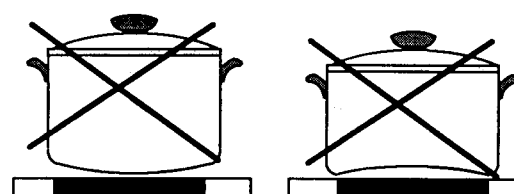
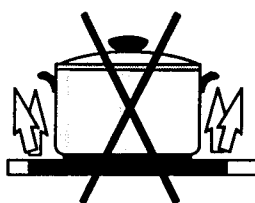
Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять после себя металлические следы, которое удаляются с трудом или вовсе не удаляются.

Когда кастрюля холодная, ее основание как правило несколько искривляется внутрь примерно на 0,1 - 0,5 мм (является вогнутыми). Дно кастрюли ни в коем случае не должно искривляться наружу (быть выпуклым).

Выполняйте рекомендации фирм-изготовителей посуды. Убедитесь, рекомендуют ли они использовать данную посуду для стеклокерамических варочных панелей.



Внимание! Не забудьте выключить прибор после использования.



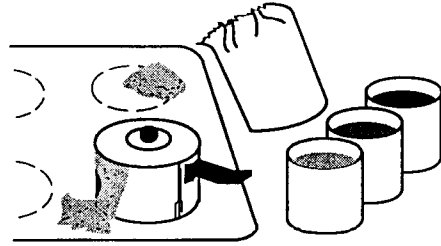
Очистка и уход

Перед очисткой убедитесь, что варочная панель холодная и отсоединена от источника электроэнергии.



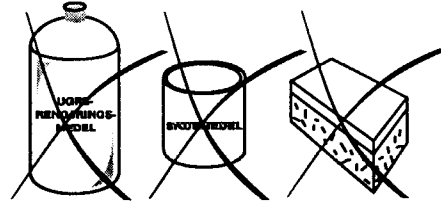
Внимание! Никогда не пользуйтесь для чистки агрессивными или абразивными средствами, например, аэрозолями для духовок, средствами для удаления пятен или ржавчины, чистящими порошками или губками с абразивным действием.

В универсамах, в магазинах электротоваров, в аптеках и в бакалейных лавках имеются такие специальные чистящие средства и скребки для стеклокерамических варочных панелей.



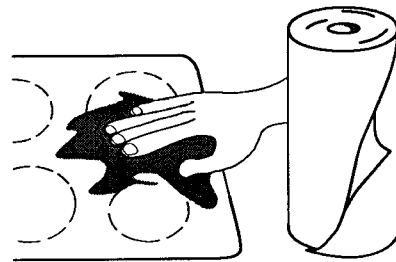
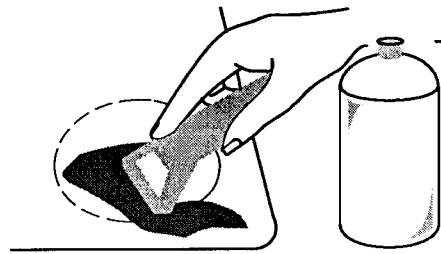
Очистка после каждого использования

- Незначительные непригоревшие загрязнения можно стереть влажной тряпочкой.
- Пригоревшие пятна следует удалять скребком. После этого протрите стеклокерамическую варочную панель влажной тряпочкой и специальным средством для чистки стеклокерамики.



Удаление пятен

- Слабые металлические пятна (следы алюминия) можно удалить с холодной зоны нагрева с помощью чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.
- Сахарные сиропы, пищевые продукты с большим содержанием сахара, пластмассу или кухонную фольгу следует удалять немедленно с помощью скребка. Если загрязнения такого рода не удалить немедленно, это может привести к неустраняемому повреждению стеклокерамической поверхности. После остывания поверхности вытрите ее влажной тряпочкой и средством для стеклокерамических варочных панелей.
- Прежде, чем использовать на стеклокерамической поверхности какое-либо чистящее средство, убедитесь в наличии рекомендаций фирмы-изготовителя по применению этого средства для стеклокерамических варочных панелей.
- Не наносите никаких чистящих средств на горячие зоны нагрева. Перед повторным использованием варочных зон убедитесь, что с них стерты все остатки чистящих средств.



Особые проблемы

.. если химическое чистящее средство не подходит	Посмотрите, может быть более эффективно использование скребка.
.. если появились темные пятна	Если использование скребка или чистящего средства для нержавеющей стали не дало удовлетворительных результатов, наиболее вероятно, что декоративная поверхность была обработана неподходящими чистящими средствами или повреждена шершавым дном кастрюль. Это не влияет на эффективность варочной поверхности.
.. если на зонах нагрева появились металлические пятна	Использовались кастрюли и сковороды с неподходящим дном или неподходящие чистящие средства. Такие пятна можно удалить только с помощью чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали, прилагая значительные усилия.
.. если на поверхности появились царапины или неровности	Эти дефекты поверхности, вызванные соскабливанием или расплавлением различных веществ на зонах нагрева, удалить нельзя. Они не будут влиять на эффективность Вашей варочной поверхности.

Мы не несем ответственности за неправильный уход за поверхностью керамической варочной панели!

Первая помощь при неисправностях

Если возникла неисправность, это, возможно, результат небольшой ошибки, которую Вы можете исправить сами пользуясь следующими заметками.

Не выполняйте самостоятельно никаких других работ, если изложенные ниже сведения не помогут Вам справиться с конкретной проблемой.



Внимание! Ремонт данного прибора должен производиться только специалистами. Неправильно выполненные ремонтные работы могут привести к значительной опасности для пользователя. Если Вам нужно произвести ремонт, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Что я должен делать, если...

... при нагреве зоны слышится жужжащий звук?

- Это не неисправность. Звук прекратится, когда зона нагрева прогреется.

... на зоне нагрева появились выпцветшие пятна?

- Это не результат изменений в материале, а остатки пригоревшей пищи, которые не удалялись регулярно. Они не влияют на функционирование или долговечность стеклокерамической варочной панели.

... зоны нагрева не действуют?



Проверьте

- включен ли прибор,
- горят ли в рабочем поле контрольные лампочки,
- включена ли соответствующая зона нагрева;
- установлен ли уровень мощности зоны нагрева на нужное значение;
- не выключились ли предохранители в доме (в распределительном шкафу);

Если предохранители повторно отключаются, вызовите электромонтера.

- не включилась ли система защиты от перегрева для обеспечения безопасности зоны нагрева.

... не получается включить зоны нагрева?



Проверьте

- не заблокирована ли данная зона нагрева;
- не прошло ли более 10 секунд между срабатыванием клавиши Вкл/Выкл и включением нужной зоны нагрева;
- не слишком ли большая площадь прикосновения к сенсорному органу управления (для срабатывания сенсора нужно легкое нажатие пальца);
- не был ли сенсорный выключатель частично покрыт влажной тканью или жидкостью;
- может быть Вы хотели включить нагрев слишком быстро после устранения неисправности сетевого питания (чтобы устранить неисправность, выключите предохранитель, а затем снова включите его).

... все индикаторы гаснут за исключением буквы "Н" на индикаторе остаточного тепла?



Проверьте

- не нажата ли случайно клавиша Вкл/Выкл;
- не был ли сенсорный выключатель частично накрыт влажной тканью, жидкостью или чем-то подобным.

... индикатор внезапно гаснет?



Проверьте

- не было ли временно отключено или неисправно электропитание.

... после выключения не отображается буква "Н", показывающая наличие остаточного тепла?



Проверьте

- не работала ли зона нагрева слишком недолго и поэтому она недостаточно горячая.

Если зона нагрева горячая, вызовите электромонтера или позвоните в сервисный центр.

... не получается выключить одну из зон нагрева?



Проверьте

- не были ли сенсорные клавиши частично накрыты влажной тканью или жидкостью.
- активна ли кнопка соответствующей зоны нагрева (2), т.е. горит ли точка (13).

Если Вы обращаетесь в сервисный центр для устранения одной из перечисленных проблем, которую Вы могли бы устранить сами, или в результате неправильной эксплуатации прибора, визит специалиста не будет бесплатным даже во время действия гарантии.



Внимание! Если при включении система управления по какой-либо причине не функционирует, следует вынуть вилку из розетки или вывинтить соответствующий предохранитель и обратиться в сервисный центр.



Если на поверхности варочной панели появились какие-либо разрывы или трещины, панель следует немедленно выключить. Отсоедините прибор от сети и обратитесь в сервисный центр.

Важно!

Сервисному центру необходимо предоставить следующие сведения:

Тип
 Модель
 Номер изделия (Prod-nr).....
 Серийный номер (Serie).....

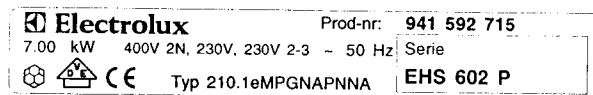
Все эти сведения можно найти на табличке с техническими данными.

Технические характеристики

EHS 602 P

Размеры варочной панели:

длина: 590 мм
 глубина: 520 мм
 высота: 45 мм



Размеры монтажного проёма:

длина: 560 мм
 глубина: 490 мм

Напряжение: 230 В ~ , 50 Гц
 Общая мощность: 7,0 кВт

Мы оставляем за собой право вносить изменения в технические характеристики.

Распаковка и проверка

Осмотрите прибор на наличие каких-либо повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки!

В случае повреждения прибора, немедленно обратитесь к поставщику.

Упаковочный материал должен быть надлежащим образом утилизирован.

Держите упаковочный материал подальше от детей и утилизируйте его, учитывая должным образом экологические требования.

Инструкции по установке



Прибор должен устанавливаться только квалифицированный электрик.

Во время установки и при выполнении работ по обслуживанию прибор должен быть отключен от источника электропитания. Отключите предохранитель или силовой выключатель. Необходимо точно следовать общепринятым правилам работы с электрическими бытовыми приборами.



Поврежденные варочные панели с трещинами и разломами в стеклокерамической поверхности не следует подсоединять к источнику электроэнергии.

Установка в кухонную столешницу



Электробезопасность прибора должна обеспечиваться правильной установкой.

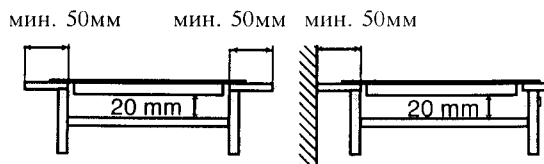
Защита от случайного контакта с электрическими элементами и электрическая безопасность должны обеспечиваться правильной установкой прибора в стандартный подходящий монтажный шкаф. Это также относится к нижней металлической части корпуса прибора. Она не должна быть легко доступна даже при установке на некотором расстоянии от стены.

Мебель, в которую производится встраивание, следует устанавливать и закреплять так, чтобы её нельзя было опрокинуть.

Установочные размеры

Проём для встраивания должен соответствовать стандартным размерам. Вся необходимую информацию можно найти на эскизе с размерами.

- Промежуток между нижней поверхностью варочной панели и деталями мебели под ней должен быть не менее **20 мм**.
- Боковой промежуток между боковыми краями варочной панели и мебели, в которую производится встраивание, должен быть не менее **50 мм**, а расстояние между задними краями должно быть не менее **50 мм**.



Данный прибор соответствует типу Y (IEC 335-2-6) в отношении пожаробезопасности. Только приборы этого типа можно устанавливать рядом со шкафами или стенами.

Установка

1. Сделайте вырез в столешнице в соответствии с показанными размерами (рис. 1). (Пилите точно по нарисованной линии.)
2. Зафиксируйте панель в соответствии с рис. 2. Положение А следует использовать для привинчивания пружин фиксаторов (рис. 1).

Важно. Винт следует закрутить в столешницу так, как показано на рисунке.

Избегайте перезатягивания. Не пользуйтесь электрическими или пневматическими отвертками, если только они не имеют регулируемую силу затягивания (тогда установите ее на 1 - 1,1 Нм).

3. Проверьте правильность установки и полноту контакта уплотнителя.
4. Поместите стеклокерамическую варочную панель в вырез.

Снятие стеклокерамической варочной панели

1. Отсоедините прибор от электропитания.
2. Вытолкните панель снизу вверх.

Встроенные приборы можно устанавливать в мебель, изготовленную из воспламеняемых материалов. Однако, для этого необходимо чтобы все детали, направляющие и т.п., боковые панели, которые попадают в пространство под зонами нагрева, были сделаны из невоспламеняемых материалов.

Минимальные размеры этого пространства: ширина 550 мм, высота 20 мм от нижней стороны варочной панели, глубина 60 мм от задней стороны для столешниц глубиной 600 мм. Стены и потолки над варочной поверхностью из воспламеняемого материала следует оборудовать покрытием, устойчивым в отношении огня в соответствии действующими требованиями пожарной безопасности.

Внимание! Изготовитель не несет ответственности за монтаж или демонтаж изделия (как при установке, так и при возникновении необходимости демонтажа изделия из кухонной мебели для проведения ремонта или технического обслуживания). На неисправности, вызванные неправильным монтажом или демонтажом изделия, гарантия не распространяется.

Рис. 1

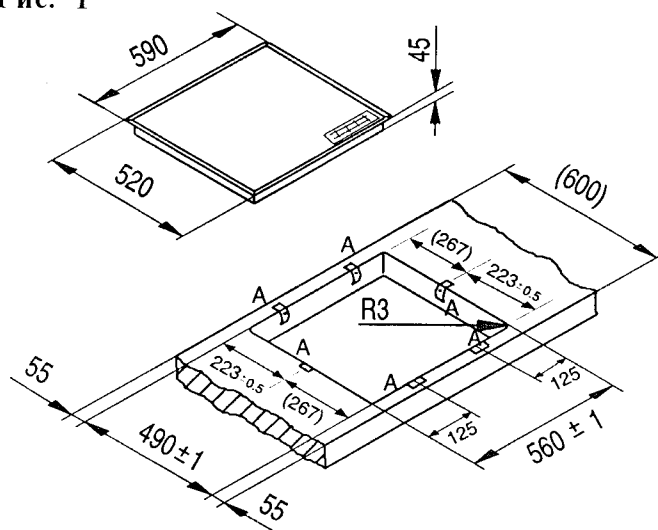
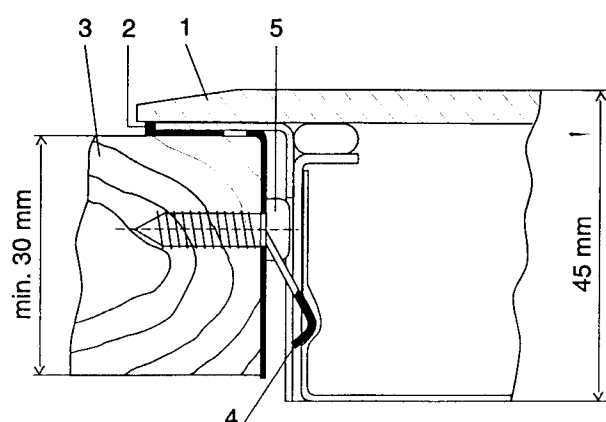


Рис. 2



- 1 Стеклокерамическая панель
- 2 Уплотнительная лента
- 3 Столешница
- 4 Пружина фиксатора
- 5 Винты

Электрическое подключение

Прежде, чем подсоединять прибор, проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке с техническими данными, то есть, номинальное напряжение прибора, соответствовало напряжению сети электропитания в месте подключения. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности корпуса стеклокерамической варочной панели.

Подсоединение стеклокерамической варочной панели к сети должно производиться с помощью соединительного кабеля в соответствии со схемой соединений (рис. 3). Подсоединение должно выполняться таким образом, чтобы было можно разъединить все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм, с помощью, например, силового выключателя или плавкого предохранителя.

Если требуется заменить соединительный кабеля сети электропитания, следует использовать кабель, имеющий номер по каталогу запчастей 374 2929 00/7.

Удалите с варочной поверхности все защитные пленки.



После подсоединения к источнику электро-снабжения все зоны нагрева следует кратковременно включить одну за другой на максимальную мощность, чтобы проверить их работоспособность.

Рис. 3

400 V 2N ~		L1 ————— черный (1) L2 ————— черный (2) N ————— голубой (3/4) PE ————— зеленый/желтый (⊥)
230 V ~		L1 ————— черный (1) L2 ————— черный (2) N ————— голубой (3/4) PE ————— зеленый/желтый (⊥)
230 V 3~		L3 ————— черный (1) L2 ————— черный (2) L1 ————— голубой (3/4) PE ————— зеленый/желтый (⊥)
230 V 2~		L2 ————— черный (1) L1 ————— черный (2) PE ————— голубой (3/4) PE ————— зеленый/желтый (⊥)

374 3217 00

Electrolux