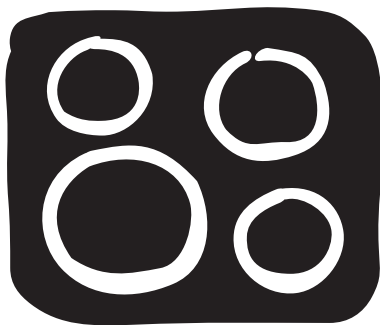


С т е к л о к е р а м и ч е с к а я
п о в е р х н о с т ь
V i t r o s e r a m i k O s a k

Инструкция по монтажу и эксплуатации MONTAJ VE KULLANIM KILAVUZU



EHS 6650 P

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкция по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкция” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкция”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.
2. ...
3. ...

Напечатано на бумаге, изготовленной с учетом экологических требований.

От экологического мышления к экологическим поступкам...

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Техника безопасности	5
Утилизация отходов	7
Важнейшие особенности Вашего прибора	8
Устройство прибора	9
Оборудование варочной поверхности и панели управления	9
Цифровые индикаторы	10
Предохранительное отключение конфорок	10
Перед первым использованием	11
Первая чистка от загрязнений	11
Управление варочной поверхностью	11
Сенсорные поля TOUCH-CONTROL	11
Включение прибора	11
Выключение прибора	12
Выбор конфорок	12
Выбор ступени варки + и -	13
Включение и выключение трехконтурной конфорки	14
Включение и выключение конфорки для жаренья	16
Выключить конфорку	17
Индикация остаточного нагрева	18
Приготовление пиццы с использованием автоматки закипания	19
Приготовление блюд без автоматки закипания	20
Разблокировать/заблокировать панель управления	22
Таймер	23
Практические советы и таблицы	25
Посуда для варки	25
Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него	26
Мытье и уход	28
Варочная поверхность	28
Что делать, если	30
Устранение неполадок	30

Инструкция по монтажу	32
Технические данные	32
Требования, стандарты, предписания	33
Указания по безопасности при установке	34
Подключение прибора к электрической сети	35
Фирменная табличка	37
Сервисная поддержка	38
Монтаж	85

Инструкция по эксплуатации

Техника безопасности

Техника безопасности в обращении с данным прибором соответствует принятым правилам техники безопасности в обращении с электроприборами. Однако мы считаем, что, будучи изготовителем данного оборудования, мы должны дополнительно ознакомить Вас со следующими указаниями по технике безопасности.

Электробезопасность

- Монтаж и подключение нового прибора могут производить только специалисты, имеющие соответствующий допуск.
- Ремонт прибора может производить только специалист. Неквалифицированный ремонт может представлять большую опасность. В случае необходимости ремонта обращайтесь в сервисную службу.



Соблюдайте данные указания, т.к. в противном случае гарантийные обязательства по возмещению ущерба теряют силу.

- Встроенные приборы можно пускать в действие только после того, как они будут встроены в соответствующие шкафы и рабочие поверхности. Таким образом обеспечивается безопасное расстояние между электроприборами в соответствии с требованиями Союза немецких электротехников.
- В случае повреждения прибора, а также появления на нем трещин, вздутий или разрывов поверхности следует:
 - выключить все конфорки,
 - выключить, либо извлечь все предохранители варочной поверхности.

Меры безопасности для детей

Во время приготовления пищи конфорки становятся горячими. Поэтому всегда удаляйте маленьких детей от плиты.

Меры безопасности пользователя

- Этот прибор можно использовать для приготовления пищи только в домашних условиях.
- Не используйте варочную поверхность для обогрева помещений.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, находящимся вблизи прибора. Проводка не должна касаться горячих конфорок.

- Перегретые жир и масло быстро воспламеняются. Когда Вы готовите пищу на жире или на масле (напр. картофель фри), необходимо следить за процессом её приготовления.
- После каждого использования отключайте конфорки.

Техника безопасности при мытье и очистке

Перед тем, как мыть прибор, его надо выключить. По соображениям безопасности недопустима очистка прибора с помощью приспособлений для чистки паром или моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

Как избежать повреждений прибора

- Не используйте варочную поверхность как рабочий стол или подставку для различных предметов.
- Необрабленный край стеклокерамической плиты уязвим для повреждений, вызванных толчком или ударом. Будьте, пожалуйста, осторожны при обращении с кастрюлями и сковородами.
- Не эксплуатируйте конфорки с пустой посудой или без посуды.
- Несмотря на то, что стеклокерамика нечувствительна к резким перепадам температуры и очень прочна, она всё-таки не является небьющейся. Особо острые и твёрдые предметы при падении на варочную панель могут её повредить.
- Не пользуйтесь чугунными котлами и кастрюлями с повреждённым дном, имеющим шершавую поверхность и заусенцы. При перемещении такая посуда может оставлять царапины.
- В случае попадания на горячую конфорку и расплавления на ней сахара или продукта, приготавливаемого с сахаром, удалите их сразу, ещё в горячем состоянии, с помощью скребка. Если такая масса остынет, её удаление может привести к повреждениям поверхности варочной панели.
- Удаляйте подальше от стеклокерамической панели все плавкие предметы и материалы, такие как пластмасса, алюминиевая фольга и плёнка для кухонных плит. Если же на стеклокерамической панели всё-таки что-либо расплавилось, расплавленный продукт следует также сразу удалить скребком.

Утилизация отходов



Утилизация упаковочных материалов

- Все упаковочные материалы могут быть переработаны и вторично использованы, фольга и пенопласт помечены соответствующими знаками. Пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал и старые отслужившие приборы в соответствии с существующими предписаниями.
- Соблюдайте действующие в Вашей стране и в Вашем населенном пункте указания по утилизации (выбрасывайте упаковочный материал в соответствующие контейнеры и т.д.).

Указания по утилизации

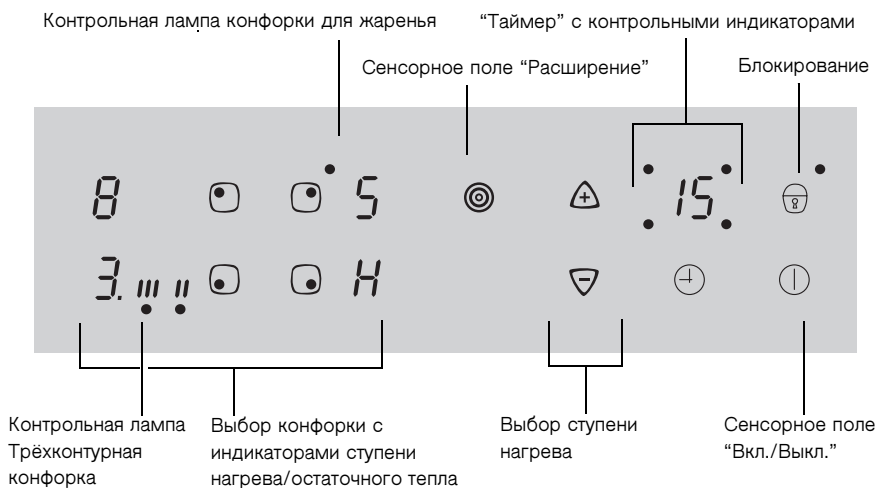
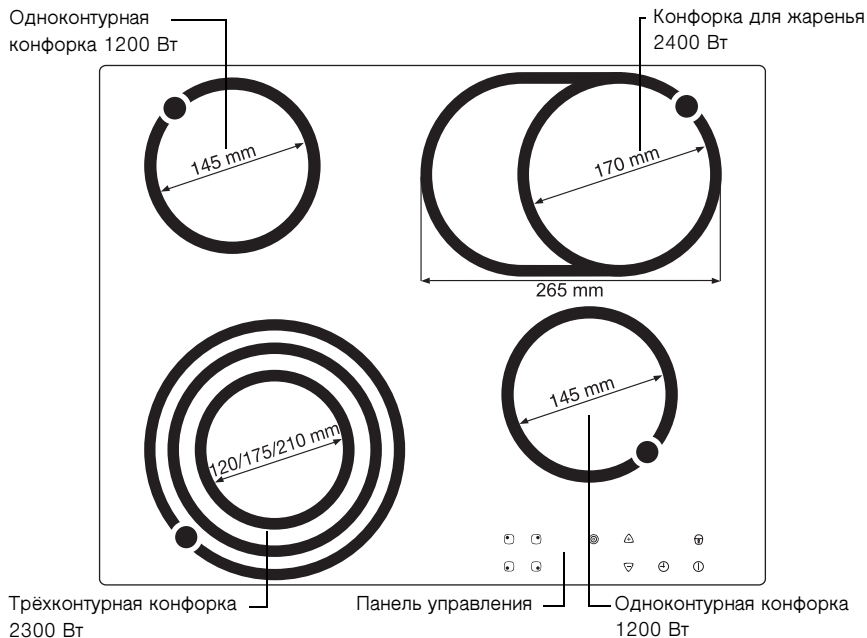
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы он был приведен в состояние невозможности дальнейшего использования. Отрежьте сетевой провод.

Важнейшие особенности Вашего прибора

- **Стеклокерамическая варочная панель:** Прибор имеет одну стеклокерамическую варочную панель и 4 быстро нагревающиеся конфорки. Таким образом, благодаря особо мощным нагревательным элементам значительно сокращается время нагрева.
- **Сенсорные поля:** Обслуживание прибора производится при помощи Сенсорных полей TOUCH-CONTROL.
- **Чистка:** Преимуществом стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных полей является легкая чистка и уход. Гладкая поверхность легко чистится (см.раздел: “Чистка и уход”).
- **Сенсорное поле Вкл./Выкл.:** Прибор имеет отдельный главный переключатель, с помощью которого можно полностью перекрыть или возобновить подачу электроэнергии простым прикосновением.
- **Индикаторы:** Цифровые индикаторы и контрольные лампы информируют о включенных ступенях нагрева, активизированных функциях, а также о наличии остаточного тепла на соответствующей конфорке.
- **Предохранительное отключение:** Предохранительное отключение обеспечивает автоматическое отключение через некоторое время всех конфорок в том случае, если не произведены изменения заданных установок.
- **Степень поддержания температуры:**  это степень, позволяющая поддерживать температуру горячих блюд.
- **Индикация остаточного нагрева:** На дисплее появляется символ остаточного нагрева , если конфорка сохраняет температуру, опасную для ожога.
- **Многофункциональная конфорка:** Варочная поверхность оборудована многофункциональной/жарочной конфоркой. В зависимости от заданного режима ее можно использовать в качестве круглой или овальной конфорки, напр. для жаровен или для подогрева посуды или готовых блюд.
- **Трехконтурная конфорка:** Варочная поверхность имеет одну трехконтурную конфорку. Таким образом прибор обеспечивает конфорку с изменяемым размером, например, для маленьких кастрюль. Так можно экономить электроэнергию.
- **Таймер:** Все конфорки могут отключаться автоматически с помощью встроенного таймера. По окончании времени приготовления конфорка отключается автоматически.








Устройство прибора

Оборудование варочной поверхности и панели управления



Цифровые индикаторы



Четыре индикаторных поля, предназначенные для каждой из четырёх конфорок, отображают следующие символы:

- , после включения и автоматического отключения в результате срабатывания функции защиты,
-  при выборе конфорки,
- от  до  в зависимости от выбранной степени нагрева,
-  при срабатывании автоматики закипания,
-  при наличии остаточного тепла,
-  при ошибочной операции.



Предохранительное отключение конфорок

Если одна из конфорок не выключается через определенное время или не меняется степень варки, соответствующая конфорка отключается автоматически.

На дисплее ступеней варки всех включенных конфорок появляется символ , а после остывания символ .


Конфорки отключаются при:

- степень варки 1 - 2 через 6 часов
- степень варки 3 - 4 через 5 часов
- степень варки 5 через 4 часа
- степень варки 6 - 9 через 1,5 часа



Если одна или несколько конфорок отключаются ранее установленного времени, смотри главу “Что делать, если...”.

Отменить предохранительное отключение

Для отмены активированного предохранительного отключения, необходимо выключить прибор сенсорным полем ВКЛ./ВЫКЛ. , а затем включить его заново. После этого конфорки снова готовы к работе.

Отключение по другим причинам

Выкипевшая жидкость, попавшая на панель управления, вызывает немедленное отключение всех конфорок.

То же самое происходит, если положить мокрую ткань на панель управления. В обоих случаях, после того как будет удалена жидкость или ткань, нужно снова включить прибор главным переключателем



Перед первым использованием

Первая чистка от загрязнений

Протереть стеклокерамическую варочную поверхность влажной тканью.



Внимание: Не пользуйтесь острыми и царапающими чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

Управление варочной поверхностью




При включении конфорки может раздаться короткое жужжание. Это специфическая особенность всех стеклокерамических конфорок, которая не влияет ни на функции, ни на срок службы плиты.

Сенсорные поля TOUCH-CONTROL

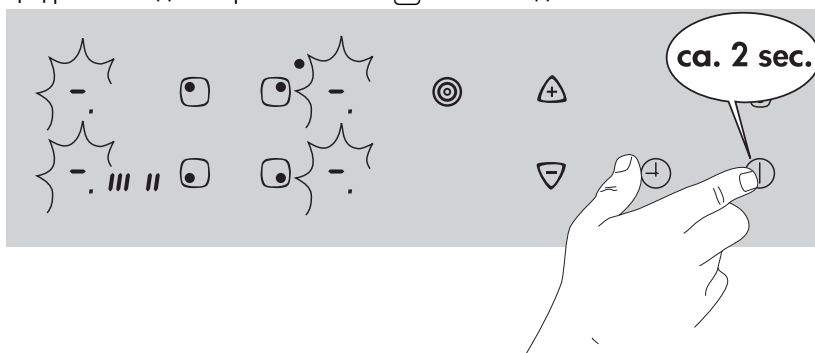
Для работы с сенсорными полями TOUCH-CONTROL приложить палец сверху плашмя на нужное поле, пока не загорятся или не погаснут соответствующие символы, или не будет выполнена необходимая функция.

Включение прибора

Прибор целиком включается сенсорным полем “Вкл./Выкл.” .


Касаться сенсорного поля “Вкл./Выкл.” примерно две секунды.

Цифровой индикатор показывает  и мигает десятичная запятая.

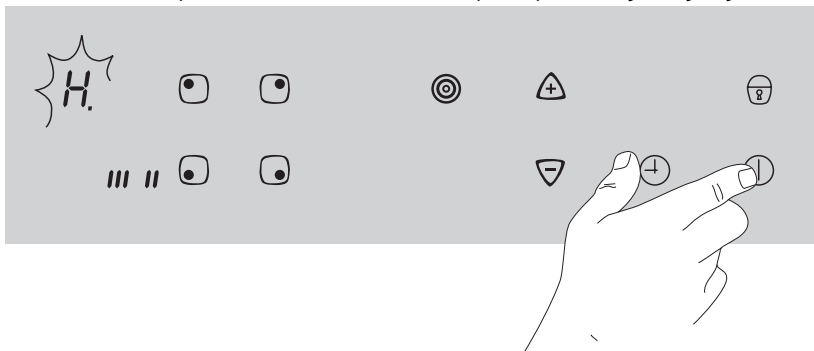



После того, как для включения прибора было задействовано сенсорное поле “Вкл./Выкл.”, необходимо в течение, примерно, 10 секунд кнопками выбора конфорок выбрать одну из них. Выключение прибора снова отключится из соображений безопасности.

Выключение прибора

Для полного выключения прибора снова использовать **сенсорное поле “Вкл./Выкл.”** .


Касаться сенсорного поля “Вкл./Выкл.” примерно одну секунду.



После отключения отдельной конфорки или всей варочной поверхности остаточный нагрев регистрируется в виде  (как “Heiß”) на цифровых дисплеях соответствующих конфорок.

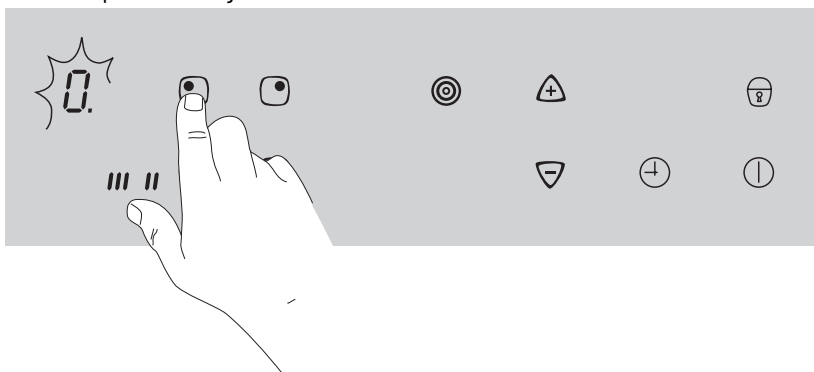
Выбор конфорки

Для выбора нужной конфорки касаться соответствующего сенсорного поля, примерно, в течение одной секунды.

На соответствующем поле дисплея конфорки загорается ноль с десятичной запятой .



Десятичная запятая указывает на то, что только на этой конфорке можно произвести установки.

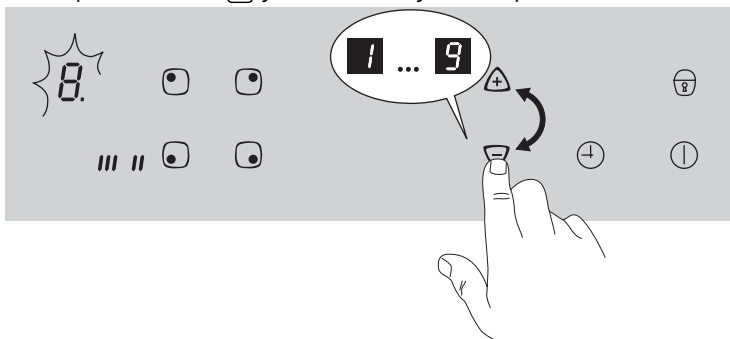


Выбор ступени варки \oplus и \ominus

Для установки, или замены ступени варки (от $\boxed{1}$ до $\boxed{9}$) для избранной конфорки.

Увеличить степень варки на сенсорном поле \oplus .

Сенсорным полем \ominus уменьшить степень варки.



Если одновременно работают несколько конфорок, то для изменения ступени варки необходимо, касаясь соответствующего сенсорного поля, выбрать нужную конфорку. Десятичная запятая на дисплее показывает уже выбранную конфорку.

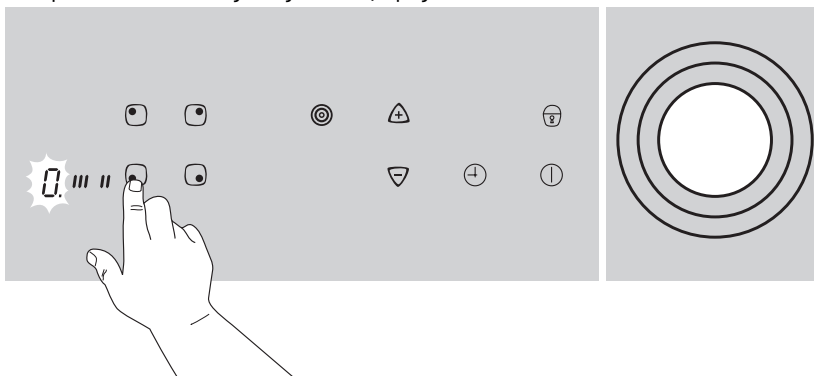
Включение и выключение трехконтурной конфорки

В зависимости от размера кастрюли или сковороды на трехконтурной конфорке сенсорным управляющим полем “Расширение” можно к меньшей конфорке подключить больший круг нагрева.

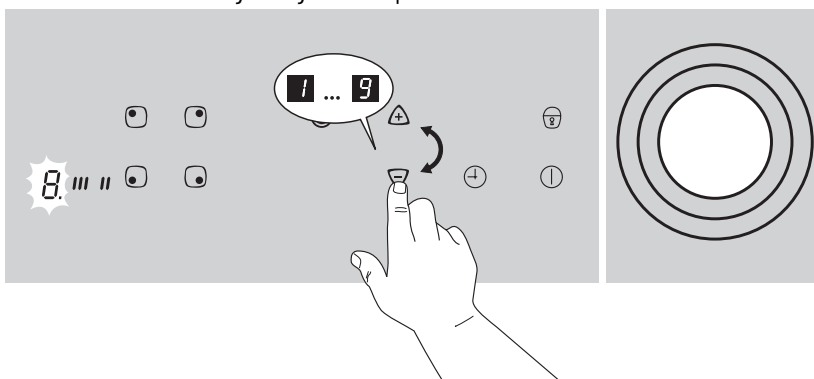


Их можно подключать лишь тогда, когда меньший круг нагрева уже включен.

1. Выбрать соответствующую конфорку.

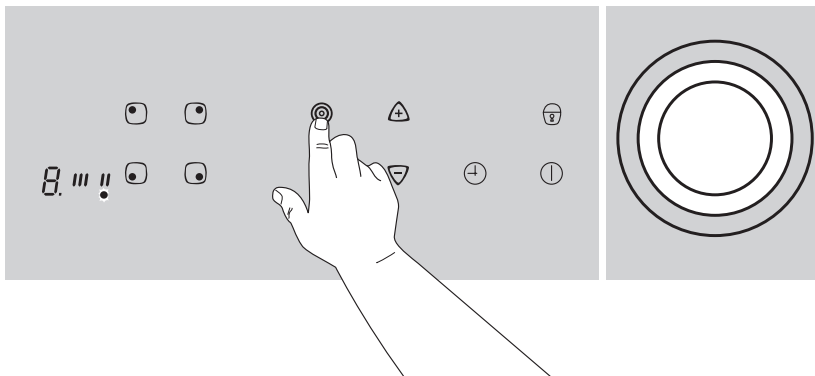


2. Установить желаемую ступень варки.

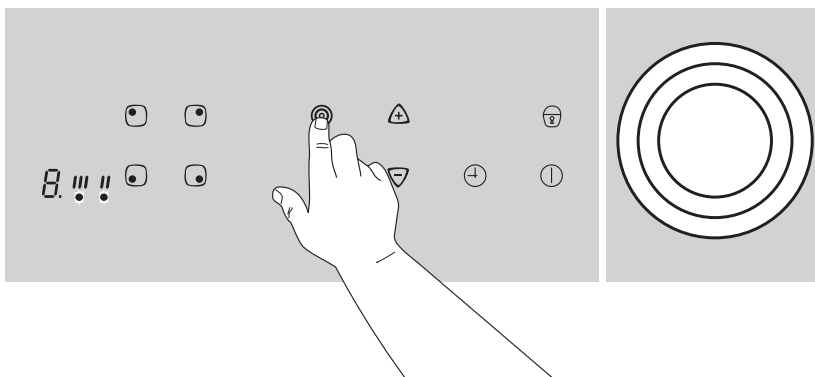


3. Коснуться сенсорного поля “Расширение”.

Подключается средний круг нагрева. Загорается контрольная лампочка под символом II.



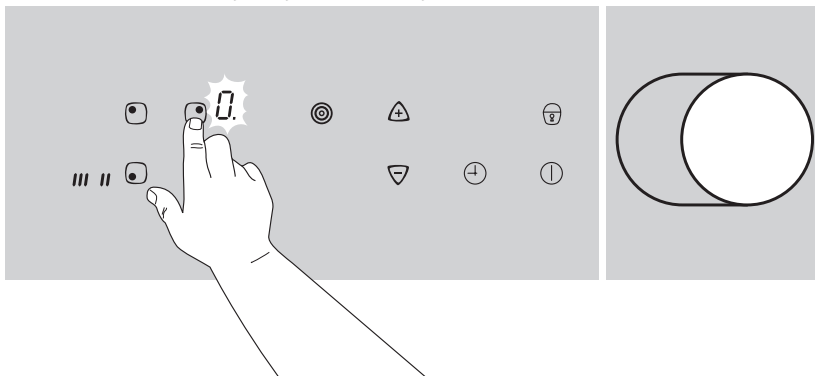
4. При повторном касании сенсорного поля “Расширение” активируется внешний круг нагрева. Загорается контрольная лампочка под символом III.



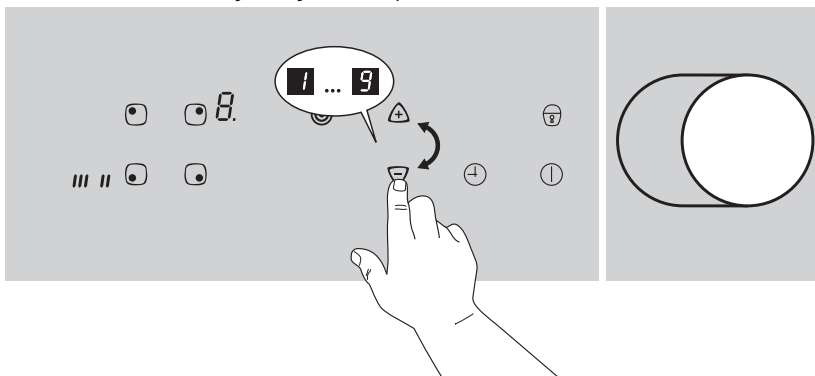
5. Для отключения внешнего круга нагрева коснуться сенсорного поля “Расширение”, после чего внешний круг нагрева выключается.

Включение и выключение конфорки для жаренья

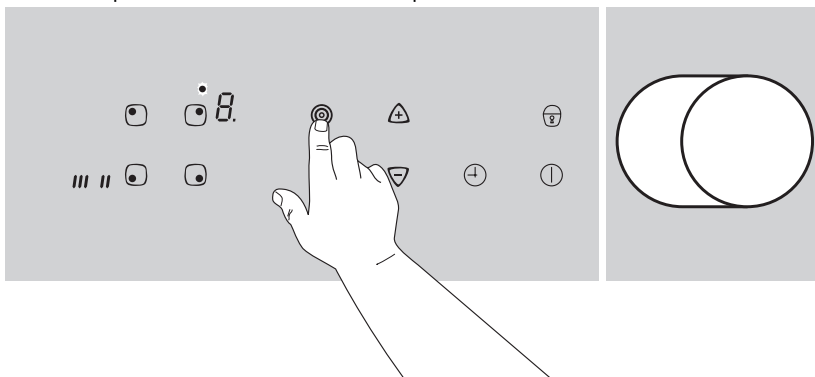
1. Выбрать соответствующую конфорку.



2. Установить желаемую ступень варки.

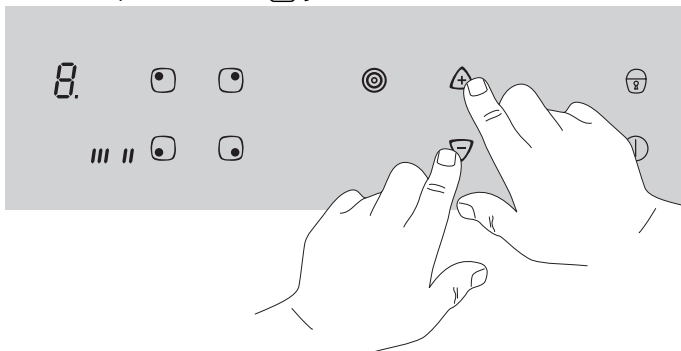


3. Для включения или выключения конфорки для жаренья приложить палец к сенсорному контрольному полю "Расширение" и держать, пока контрольная лампочка не загорится или не погаснет.




Выключить конфорку

1. Выбрать нужную конфорку с помощью сенсорных полей конфорок.
2. Для выключения коснуться одновременно сенсорных полей \oplus и \ominus или сенсорным полем \ominus установить на ноль.



Конфорку можно выключить только тогда, когда на дисплее конфорки светится десятичная запятая.

Индикация остаточного нагрева

После отключения отдельной конфорки или всей варочной поверхности остаточный нагрев регистрируется в виде  (как "Heiß") на цифровых дисплеях соответствующих конфорок.

После отключения конфорок индикация остаточного нагрева отключается только после того, как конфорка остыла.




Остаточный нагрев можно использовать для растапливания жиров и сохранения температуры горячих блюд.



Осторожно! Пока горит лампочка остаточного нагрева можно получить ожог.



Осторожно! Если отключилась подача электроэнергии, то символ  тоже гаснет, и, соответственно, гаснут показания имеющегося остаточного нагрева. Возможность ожога сохраняется. Ожога можно избежать, проявляя внимание и осторожность.



Приготовление пищи с использованием автоматики закипания

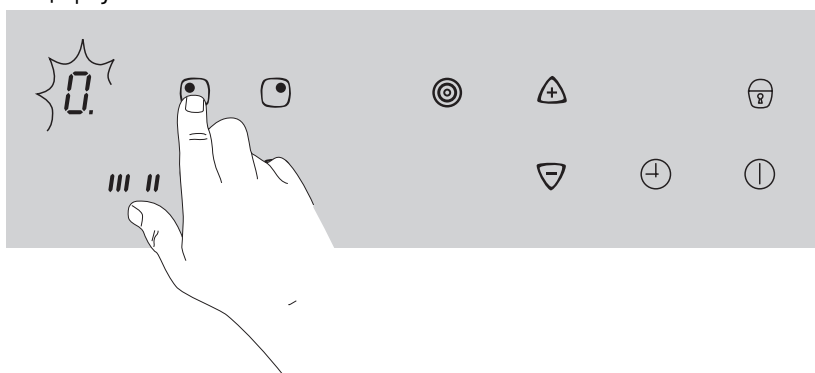
Все четыре конфорки управляемы в диапазоне девяти ступеней нагрева и оборудованы автоматикой закипания:

- [1], минимальная степень нагрева
- [9], максимальная степень нагрева
- [R], функция закипания.

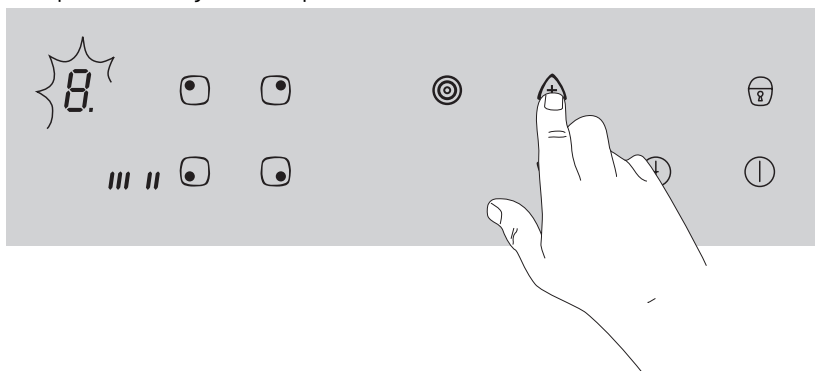
После того, как вы Выберите нужную Вам степень нагрева с помощью сенсорного поля ⊕, конфорка некоторое время будет работать на полную мощность, а затем автоматически переключится на установленную степень продолжения приготовления.

Продолжительность действия импульса на закипание зависит от избранной степени продолжения приготовления.

С помощью сенсорных полей для конфорок выберите нужную конфорку.



Касаясь сенсорного поля ⊕, выберите нужную степень нагрева в диапазоне от [1] до [9]. Теперь на дисплее отображается установленная степень продолжения приготовления. Через 5 секунд вместо степени нагрева на дисплее появится символ [R] (= автоматика закипания). По окончании времени закипания на дисплее снова отображается степень нагрева.





Если во время действия автоматического режима Вы выберете более высокую степень нагрева, например перейдете с [3] на [5], время закипания будет приспособлено к новым условиям. Если же Вы выберете более низкую степень нагрева, автоматический режим сразу перестанет действовать.



Даже в случае начала нового процесса приготовления пищи на ещё тёплой конфорке автоматика закипания использует остаточное тепло. Это экономит время и электроэнергию.

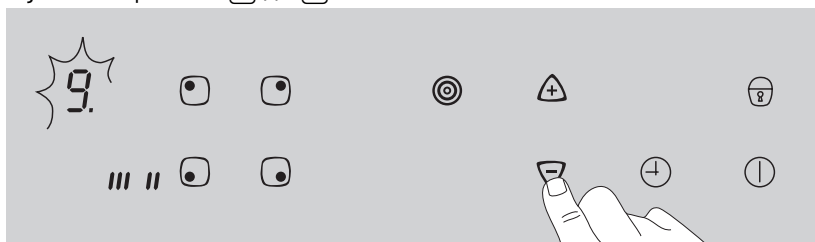


Прежде чем повторно включить конфорку, на которой уже находится приготавливаемый горячий продукт, всякий раз выбирайте нужную степень нагрева с помощью сенсорного поля [□]. Тем самым Вы избежите “перекипания” приготавливаемых блюд вследствие действия автоматика закипания.

Приготовление блюд без автоматика закипания

Если Вы хотите воспользоваться конфоркой, не применяя автоматика закипания, выберите нужную степень нагрева с помощью сенсорного поля [□].

1. Включите прибор и с помощью кнопок выбора конфорок выберите нужную конфорку.
2. Коснувшись сенсорного поля [□], установите на нужной конфорке степень нагрева от [9] до [1].



Кнопками [⊕] и [⊖] Вы можете переустановить степень нагрева в любое время, пока сохраняете выбор соответствующей конфорки.

Отключение конфорки


1. С помощью кнопок выбора конфорок выберите нужную конфорку.
2. Для отключения конфорки одновременно нажмите кнопки [⊕] и [⊖].

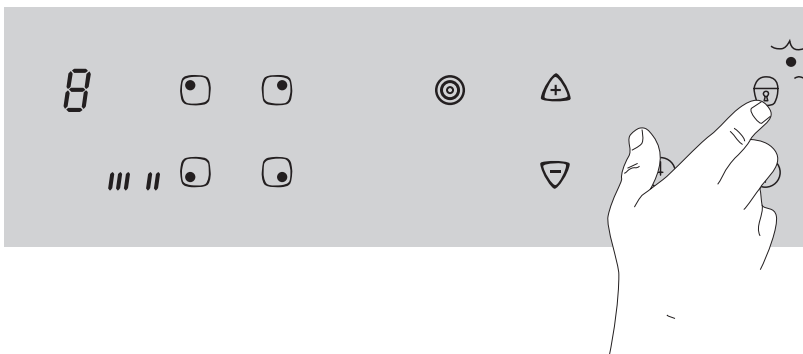



На ещё горячих конфорках пищу следует готовить без автоматика закипания.

Разблокировать/заблокировать панель управления

В любой момент приготовления пищи можно заблокировать сенсорное поле панели управления, за исключением сенсорной кнопки "Вкл./Выкл.", для того, чтобы избежать сбоя установок, напр., протирая поверхность тряпкой. Данную функцию можно использовать также как устройство защиты от детей.

1. Касаться сенсорной поверхности  пока не загорится контрольная лампа.



2. Для снятия блокировки снова касаться сенсорного поля  до тех пор, пока не погаснет контрольная лампочка.

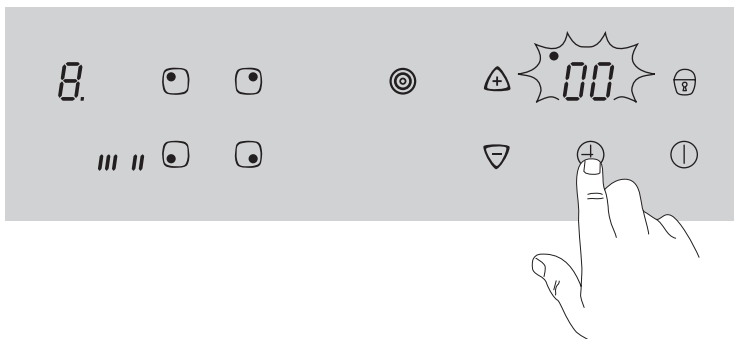


Устройство защиты детей! Если при включенной блокировке варочная поверхность полностью отключается с помощью сенсорного поля "вкл./выкл.", то при повторном включении блокировка по-прежнему остается активной. Для следующего включения конфорок необходимо снять функцию блокировки вышеописанным способом.

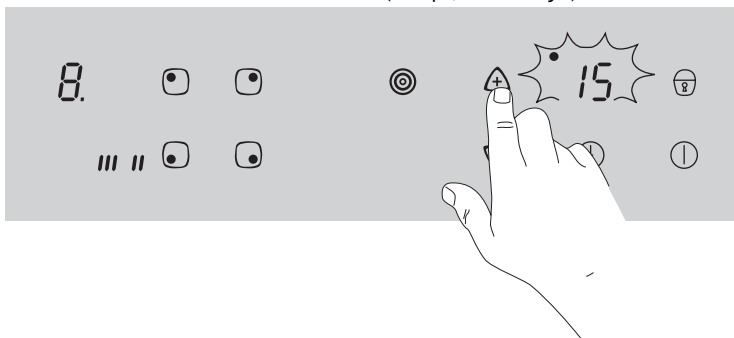
Таймер

С помощью встроенного таймера на всех конфорках можно устанавливать время приготовления блюда. По окончании времени приготовления конфорка отключается автоматически.

1. Выбрать нужную конфорку на сенсорном поле и установить желаемую степень варки.
2. Коснуться сенсорного поля **TIMER** (⏴), чтобы активировать таймер данной конфорки. На дисплее появляется **00**.





3. Сенсорными полями **+** или **-** установить или изменить нужное время до автоматического отключения (напр., 15 минут).





Через несколько секунд таймер автоматически запускается и показывает время, оставшееся до отключения. Дополнительно светится индикация активизации таймера для соответствующей конфорки, напр., левая верхняя контрольная лампочка соответствует левой задней конфорке. По истечении заданного времени приготовления конфорка автоматически отключается и звучит акустический сигнал.

4. Коснуться сенсорного поля **TIMER** (⏴), чтобы отключить звуковой сигнал и контрольную лампочку.



Для быстрых установок держать палец на сенсорном поле  или  до достижения нужных величин.






Если в первую очередь задействуется сенсорное поле , то время устанавливается начиная с 99 минут, если же задействовать сенсорное поле , то время устанавливается начиная с 1 минуты.

Индикация оставшегося времени приготовления

Если выбрать конфорку, находящуюся в режиме работы по таймеру, то на дисплее таймера появляется оставшееся время приготовления.

Использование таймера для измерения коротких временных промежутков (варка яиц)



Внимание! Ни одна из конфорок не должна быть запрограммирована таймером!

1. Коснитесь сенсорного поля «Вкл./Выкл.» и держите касание примерно две секунды.
На цифровом индикаторе отобразится мигающий символ .
2. Чтобы активировать функцию таймера, коснитесь сенсорного поля **TIMER** .
3. С помощью сенсорных полей  или  задайте нужное время выполнения программы (напр., 20 минут).
Через несколько секунд таймер начнёт работать и показывать время, остающееся до завершения программы.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. Чтобы отключить сигнал, коснитесь сенсорного поля **TIMER** .




Досрочное отключение таймера

Есть две возможности отключения таймера:

Конфорку и таймер отключить одновременно

1. Кнопками выбора конфорок выбрать нужную.
2. Одновременно коснуться  и : **конфорка и таймер** отключаются.

Отключить таймер – конфорка остается активированной

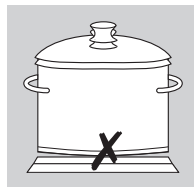
1. Кнопками выбора конфорок выбрать нужную.
2. Снова коснуться кнопки .
3. Одновременно коснуться  и :
 - Отключается только **таймер**.
 - Конфорка продолжает работать.

Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

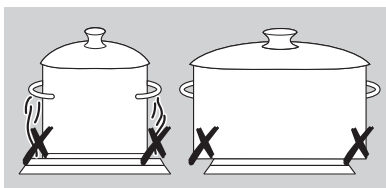
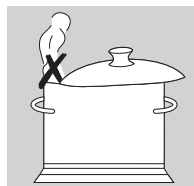
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели след с металлическим блеском, который очень трудно или вообще не поддается удалению.
- Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющим грубую поверхность или заусенцы. При передвижении они могут оставить неустраняемые царапины.
- В холодном состоянии дно кастрюль, как правило, слегка вогнуто. Оно ни в коем случае не должно быть выпуклым.
- Если Вы пользуетесь специальной посудой (напр. пароваркой, сотейником, высокой сковородой и т.д.), то соблюдайте рекомендации изготовителя.



Советы по энергосбережению

Соблюдая следующие рекомендации, Вы сэкономите ценную электроэнергию:

- Ставьте кастрюли и сковороды на плиту обязательно до включения конфорки.
- Загрязненные конфорки и посуда увеличивают расход электроэнергии.
- Кастрюли и сковороды, по возможности, всегда накрывайте крышкой.
- Отключайте конфорки до окончательной готовности пищи, чтобы использовать остаточное тепло, например для сохранения приготовленных блюд в горячем виде или для того, чтобы растопить жир.
- Дно кастрюли и конфорка должны быть одного размера.
- При использовании пароварки время приготовления пищи сокращается почти на 50%.



Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него

Автоматическая функция контроля закипания применяется, если:



- готовят блюда, разогреваемые при высокой мощности, которые впоследствии, на ступени длительного приготовления, не требуют постоянного наблюдения,
- блюда, которые выкладывают на горячую сковороду.

Автоматическая функция контроля закипания не пригодна для:

- гуляша, рулетов и аналогичных тушеных блюд, которые обжаривают при частом переворачивании до хорошей поджаристости, заливают и тушат до готовности,
- клецки, блюда из вермишели с большим количеством жидкости,
- приготовление в кастрюлях-скороварках,
- очень большие объемы супов/жаркого с количеством жидкости более 2 литров.

Общие указания:



- При готовке без автоматического режима контроля закипания рекомендуется для доведения до кипения/обжаривания блюда устанавливать высокую ступень (кнопкой ) и затем доводить до готовности на ступени длительного приготовления.
- Ступень длительного приготовления ) можно использовать для поддержания температуры горячих блюд.
- Следите за первыми этапами приготовления! Тем самым Вы можете определить, какая ступень приготовления является оптимальной для “Ваших блюд” в привычном для Вас количестве и в Вашей посуде. Так Вы скоро оцените преимущества автоматических приборов и приобретете уверенность в обращении с новой варочной поверхностью.

Ориентировочные значения для варки на конфорке

Значения, данные в следующих таблицах, являются рекомендуемыми. Степень нагрева переключателя, необходимая для приготовления пищи, зависит от качества кастрюль, а также от вида и количества продуктов.

Степень нагрева переключателя	Автоматическая установка времени закипания ¹ (мин.)	Процесс приготовления пищи	Примеры использования
9		Вскипятить Обжарить Обжарить во фритюре	Доведение до кипения больших количеств жидкости, варкапельменей, обжаривание мяса, (обжаривание гуляша, тушение с обжариванием)
8	4,5	Сильная жарка	Бифштексы, куски филе, картофельные оладьи, жареные колбаски, блины/оладьи
7	3,5		
6	2,5	Жарка	Шницели/котлеты, печень, рыба, фрикадельки, глазунья,
5	8,5	Варка	Варить в объеме не менее 1,5 л жидкости, картофель, овощи
4	6,5		
3	4,8	Варить на пару Тушить Дать набухнуть	Приготовление на пару и тушение небольших количеств овощей, замачивание риса и молочных блюд
2	3,0		
1	1,0	Держать в тепле Растопить	Сохранение температуры горячих блюд, растопить масло, растворить желатин, растопить шоколад

1) если готовят не в автоматическом режиме, время закипания можно выбирать индивидуально.



Рекомендуется при проварке или обжарке устанавливать степень нагрева “9”, а блюда, требующие больше времени, доводить до готовности на соответствующей степени длительного приготовления.

Мытье и уход

Варочная поверхность



Внимание: Чистящие средства не должны попадать на **горячую** стеклокерамическую панель! По окончании чистки необходимо удалить все чистящие средства достаточным количеством чистой воды, поскольку после повторного нагрева они могут приобрести разъедающие свойства!

Не применяйте агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для грилей и духовок, грубые абразивные и царапающие средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическую панель от загрязнений после каждого использования, когда она уже не слишком горячая для рук, или остыла. Такими образом Вы избежите пригорания загрязнений.

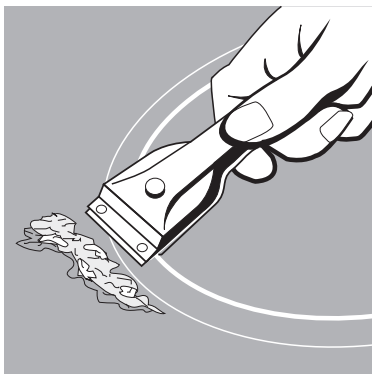
Следы от извести и воды, брызги жира и пятна с металлическим блеском, изменяющие цвет поверхности, удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или средствами для чистки изделий из высококачественной стали, такими как “Sido-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

Лёгкие загрязнения

1. Протрите стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья рук.
2. После этого насухо протрите панель чистой тканью. На поверхности панели не должно оставаться никаких следов чистящего средства.
3. Один раз в неделю основательно очищайте всю стеклокерамическую панель от загрязнений с помощью обычных средств для чистки стеклокерамики или средств для чистки поверхностей из высококачественной стали.
4. Затем протрите стеклокерамическую панель достаточным количеством чистой воды и вытрите её насухо чистой тканью, не оставляющей нитей или ворса.

Плотно приставшие загрязнения

1. Для удаления выкипевших блюд и плотно приставших брызг применяйте специальный скребок.
2. Приставляйте скребок под углом к плоскости стеклокерамической панели.
3. Удаляйте загрязнения скользящими движениями рабочей части скребка.



Скребок и средство для чистки стеклокерамической панели Вы можете приобрести в специализированных магазинах.



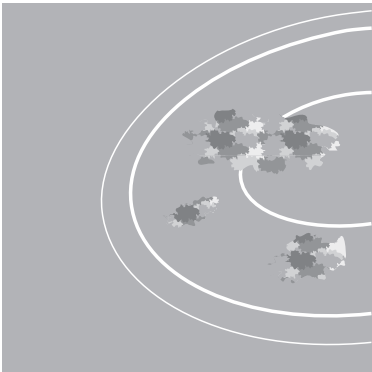
Специфические загрязнения

1. Пригоревший сахар, расплавленную пластмассу, алюминиевую фольгу и другие плавкие материалы удаляйте **сразу, когда они ещё горячие** с помощью скребка.



Внимание: Работая скребком на горячей конфорке Вы подвергаете себя опасности получить ожог!

2. Затем очистите остывшую варочную зону от загрязнений обычным способом.



Если конфорка с расплавившимися на ней материалами уже успела остыть, перед началом чистки нагрейте её снова. Брызги и тёмные пятна, оставленные на стеклокерамической панели кастрюлями с ребристым дном, удалить невозможно. Однако они не ухудшают функциональную способность варочной зоны.

Что делать, если ...

Устранение неполадок

Возможно, что возникшая неполадка является незначительной и Вы можете устранить ее самостоятельно с помощью следующих указаний. Не производите никаких дальнейших попыток отремонтировать прибор, если не удастся устранить неполадку с помощью нижеследующей информации.



Предупреждение! Ремонт прибора может производиться только специалистами. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть владельца прибора существенной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Что делать, если...

.... не работают конфорки?

Проверьте,

- исправен ли предохранитель домашней проводки (распределительного шкафа). Если неоднократно срабатывали предохранители, вызовите электромонтёра, имеющего соответствующий допуск,
- правильно ли включен прибор,
- не мигают ли контрольные лампы на панели управления,
- включена ли соответствующая конфорка,
- установлены ли конфорки на нужную ступень продолжения приготовления (см. главу “Приготовление пищи”)
- не сработало ли предохранительное отключение конфорок (см. главу “Функции безопасности”).

.... если конфорки не включаются?



Проверьте,

- не заблокирована ли панель управления (см. главу “Блокирование панели управления”),
- не прошло ли между задействованием кнопки Вкл./Выкл. и включением нужной конфорки более 10 секунд (см. главу “Включение прибора”),
- не покрыты ли сенсорные поля, хотя бы частично, влажной тканью или жидкостью.

.... индикация внезапно отключается, кроме символов  или  для остаточного нагрева?

Проверьте,

- не была ли ошибочно нажата кнопка Вкл./ Выкл.,
- не покрыты ли сенсорные поля, хотя бы частично, влажной тканью, жидкостью или чем-либо аналогичным,
- не было ли задействовано предохранительное отключение.

.... на дисплее после отключения конфорки не появились символы  или  для остаточного тепла?

Проверьте,

- не слишком ли мало времени проработала конфорка и оттого ещё не успела нагреться.

Если конфорка горячая, пригласите, пожалуйста, специалиста сервисного центра.

.... одна из конфорки не отключается?

Проверьте,

- не покрыты ли сенсорные кнопки, хотя бы частично, влажной тканью или жидкостью,
- не включено ли блокирование прибора.

.... конфорка не включается?

Проверьте,

- не включено ли блокирование прибора.

.... на дисплее горит символ ?

Проверьте, не перегрелась ли конфорка.

Этот символ горит при перегреве, при ошибках электроники или по причинам безопасности.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться бесплатным даже в период действия гарантии.

Инструкция по монтажу



Внимание! Монтаж и подключение нового прибора должны производиться только **уполномоченным на это специалистом**. Пожалуйста, соблюдайте это правило, так как в противном случае Вы теряете право на гарантийное обслуживание.

Технические данные

Размеры прибора

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	48 мм

Размеры ниши для встраивания

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R5

Потребляемая мощность

Передняя левая конфорка \varnothing 120/175/210 мм	800/1600/ 2300 Вт
Задняя левая конфорка \varnothing 145 мм	1200 Вт
Задняя правая конфорка \varnothing 170x265 мм	1500/2400 Вт
Передняя правая конфорка \varnothing 145 мм	1200 Вт

Напряжение нагревательных элементов 230 В ~

Общая мощность нагрузки макс. 7,1 кВт

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6
по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548
по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2 / VDE 0875 часть 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 часть 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 часть 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 часть 3
по основным требованиям электро магнитной совместимости.

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 93/68/ EWG CE Предписания по условным обозначениям
- 73/23/EWG от 19.2.1973 (по низкому напряжению, включая изменения в предписаниях 90/683/EWG)
- 89/336/EWG от 03./05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG)



Указания по безопасности при установке

- При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной замыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам.
Пригодными для этой цели устройствами замыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.
- Пожаробезопасность данного прибора соответствует классу Y (EN 60 335-2-6). Приборы только этого класса можно устанавливать рядом с примыкающими высокими шкафами или стенами.
- Нельзя устанавливать выдвижные ящики под варочной поверхностью.
- Возможность соприкосновения с варочной поверхностью снизу необходимо исключить, применив встроенную конструкцию.
- Степень устойчивости встроенного шкафа должна отвечать требованиям DIN 68930.
- Для защиты от влаги все выпиленные поверхности должны быть уплотнены соответствующим уплотняющим материалом.
- На покрытых кафельной плиткой поверхностях все зазоры на площади установки варочной части плиты должны быть полностью заполнены материалом-наполнителем.
- Соединения плит из натурального, искусственного или керамического материалов должны быть проклеены подходящей искусственной смолой или двухкомпонентным клеем.
- Проверить уплотнения установочной рамы на безупречную стабильность и отсутствие зазоров. Нельзя наносить дополнительное количество уплотнительной силиконовой массы, т.к. это может затруднить демонтаж при сервисном обслуживании.
- При демонтаже варочную поверхность необходимо выдавливать снизу.
- Очистите от загрязнений столешницу в монтажном проёме.
- Наклейте на верхнюю сторону столешницы вдоль монтажного проёма герметизирующую ленту с односторонним самоклеящимся слоем, входящую в комплект поставки. Место разреза ленты должно находиться посередине одной из сторон монтажного проёма. В месте разреза (оставить припуск в несколько мм) оба конца ленты прижать встык.

Подключение прибора к электрической сети

Перед включением в электросеть следует проверить, соответствует ли номинальное напряжение прибора, которое указано на его фирменной табличке, фактическому напряжению электрической сети. Фирменная табличка находится на нижней обшивке варочного блока.

Напряжение нагревательных элементов составляет 230 В ~

переменного тока. Однако прибор отлично работает и при подключении к сетям напряжением в 220 В ~ переменного тока.

Подключение варочного блока к электросети следует производить таким образом, чтобы существовала возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3 мм, например с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, либо предохранителя.

Для подключения к электрической сети необходимо использовать провод типа H05VV-F или более высокого номинала.

Подключение следует производить по схеме. В зависимости от применяемой схемы подключения, следует использовать соответствующие перемычки. Защитный провод присоединяется с помощью клемм. Жилы защитного провода должны быть длиннее токопроводящих жил.

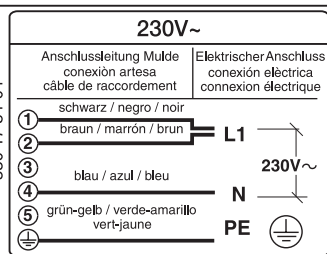
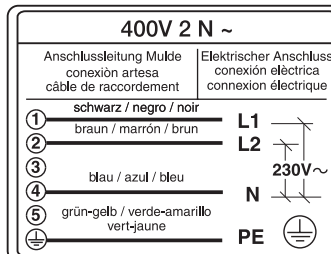
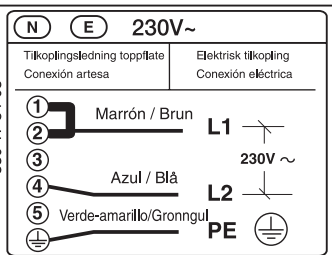
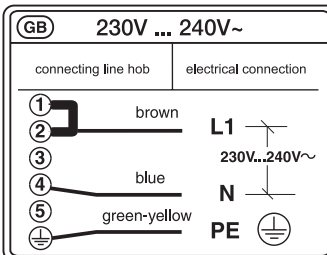
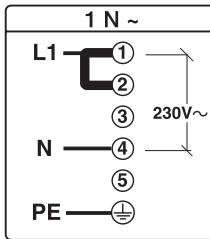
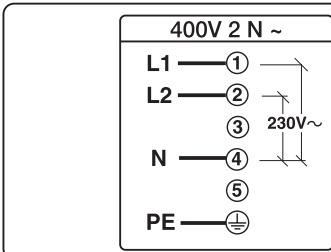
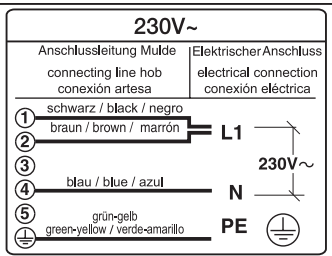
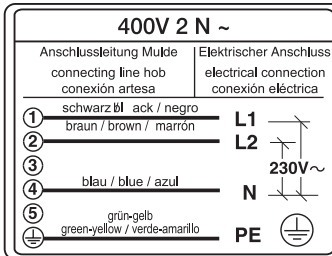
Подключения шнуров необходимо производить согласно техническим предписаниям, винты клемм должны быть крепко завёрнуты.

По завершении указанных операций следует зафиксировать соединительный провод с помощью зажима, предотвращающего избыточное натяжение провода, и защёлкнуть крышку.





Перед первым включением необходимо снять защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической поверхности или рамы, если таковые на них имеются.



После подсоединения прибора к источнику питания все конфорки с целью проверки готовности их к работе следует по очереди на короткое время включить на максимальную мощность.



Фирменная табличка

Modell	EHS 6650 P	Prod.Nr.	949591064
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,10 kW
 Electrolux		  	

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно.

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору.

Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

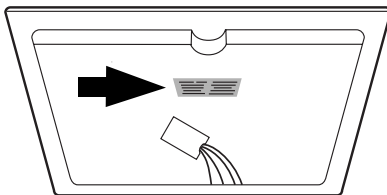
Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (9 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:



PNC

S-No

В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому, напр. еезездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

Sayın Müşteri,

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

İlk bir kaç sayfadaki “Emniyet Bilgileri“ bölümüne özellikle dikkat ediniz.

İleride herhangi bir sorunla karşılaştığınızda kullanmanız amacı ile lütfen bu kullanım kılavuzunu saklayınız. Cihazın satılması yada devredilmesi durumunda kullanım kılavuzunu yeni kullanıcılarına teslim ediniz.

Kullanım Kılavuzu içerisinde kullanılan sembollerin anlamları aşağıdaki gibidir.



Emniyet talimatları

Uyarı: Kişisel güvenliğinize ilgili bilgiler.

Önemli: Cihazın hasar görmesinin engellenmesi ile ilgili bilgiler.



Bilgiler ve pratik ipuçları



Çevre ile ilgili bilgiler

1. Bu numaralar cihazın nasıl kullanılacağını adım adım gösterir.
2. ...
3. ...

Çevre dostu kağıt üzerine basılmıştır.

Ekolojik olarak düşünmek ekolojik olarak hareket etmeyi ifade eder.

İçindekiler

ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI	41
Güvenlik	41
Cihazın elden çıkarılması	43
CİHAZIN ÖNEMLİ ÖZELLİKLERİ	44
OCAĞIN ÖZELLİKLERİ	45
Pişirme bölgeleri ve kontrol paneli	45
Dijital Göstergeler	46
Pişirme bölgeleri Emniyet devre kesicisi	46
İlk Kez Kullanmadan Önce	47
İlk Temizlik	47
Ocağın çalıştırılması	47
TOUCH-CONTROL-Sensör Alanı	47
Cihazın açılması	47
Cihazın Kapatılması	48
Pişirme Bölgesinin Seçilmesi	48
Isıtma seviyesinin seçilmesi + ve -	49
Üçlü halka pişirme bölgesinin açılması ve kapatılması	50
Casserole Bölgesinin açılması ve kapatılması	52
Bir pişirme bölgesinin kapatılması	53
Artık Isı Göstergesi	54
Otomatik ısıtma fonksiyonu ile pişirme	55
Otomatik ısıtma fonksiyonu olmadan pişirme	56
Kontrol panelini kilitleme/kilidini açma	57
Elektronik Saat	58
Kullanım, Tablolar ve İpuçları	60
Tavalar	60
Otomatik ısıtma ve Manuel pişirme ile ilgili öneriler	61
Temizlik ve Bakım	63
Ocak	63
Arızalar ve Çözümleri	65
Arızaların Giderilmesi	65

Montaj Talimatları	67
Teknik Veriler	67
Yönetmelikler, Standartlar, Kararnameler	68
Montaj için Emniyet Talimatları	69
Elektrik Bağlantısı	70
Tip plakası	72
Servis	73
GARANTİ BEGELSİ	83
MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAKTIR.	84
Montaj	85

ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI

Güvenlik

Bu cihazın emniyet özellikleri kabul edilmiş teknik standartlar ve TSE'nin cihaz emniyeti ile ilgili şartları ile uyumludur. Bununla birlikte üretici olarak aşağıdaki emniyet talimatlarını size hatırlatmanın sorumluluğumuzda olduğuna da inanıyoruz.

Elektrik Emniyeti

- Yeni cihazın montajı ve bağlantısı yalnızca kalifiye personel tarafından yerine getirilmelidir.
- Cihaza yapılacak onarım ve bakımlar yalnızca Yetkili Servis personeli tarafından yerine getirilmelidir. Deneyimsiz kişiler tarafından yapılan tamirler yaralanmaya veya ciddi bozulmalara sebep olabilir. Cihazın arızalanması durumunda lütfen size en yakın Yetkili Servis veya Yetkili Satıcınızla temas kurunuz.



Lütfen bu talimatları dikkatlice okuyunuz. Aksi takdirde cihazın hasarlanması durumunda cihaz garanti kapsamından çıkacaktır.

- Duvara monte edilmiş cihazlar, yürürlükteki standartlara uygun montaj kabinleri ve tezgah içinde yalnızca aşağıdaki talimata göre çalıştırılabilirler. Bu, TSE (Türk Standartları Enstitüsü) tarafından şart koşulan elektrik üniteleri ile temasa karşı yeterli korumayı sağlar.
- Cihazınız bozulursa, kırılırsa, çatlarsa veya yarılırsa:
 - Tüm pişirme bölgelerini kapatın.
 - Ocağın elektrikle ilgili bağlantısını kesin.

Çocuk Emniyeti

Pişirme işlemi yapılırken pişirme bölgeleri ısınacaktır. Bu nedenle küçük çocukları daima cihazdan uzak tutunuz.

Kullanım esnasında emniyet

- Bu cihaz yalnızca evde normal pişirme ve kızartma işlemleri için kullanılabilir. Ticari ve endüstriyel amaçlar için kullanmayınız.
- Odayı ısıtmak için ocağı kullanmayınız.
- Elektrikli cihazların fişlerini ocağın yakınındaki prizlere takarken dikkat ediniz. Bağlantı kabloları sıcak yüzeye temas etmemelidir.
- Asırı ısıtılmış yemeklik yağlar ve sıvı yağlar süratle alev alır. Yemeklik yağlar veya sıvı yağlar içeren (örneğin, çipsler) yiyecekleri hazırlarken pişirmeyi denetlemeniz gerekir.
- Kullandıktan sonra pişirme bölgelerini kapatın.

Temizlik esnasında için dikkat edilecek hususlar

Güvenlik sebeplerinden dolayı cihazı yüksek basınçlı temizleyici veya buhar aleti ile temizlemeyiniz. Ocağı, bu kılavuzdaki temizlik ve bakım talimatlarına uygun olarak temizleyin.

Cihazın hasar görmemesi için dikkat edilecek hususlar

- Pişirme alanını bir tezgah veya depolama alanı olarak kullanmayınız.
- Cam seramik yüzeyin çerçevesiz ucu darbelere karşı hassastır. Etraftaki tencere ve tavaları hareket ettirirken dikkatli olunuz.
- Pişirme bölgelerinin üzerinde tava veya tencereleri boş/dolu olarak bırakmayınız.
- Cam seramik çok serttir ve ani sıcaklık değişimlerinden etkilenmez ancak kırılmaz değildir. Özellikle sert veya sivri cisimler üzerine düşerse hasar görebilir.
- Kaba kenarları veya çapakları olan tabanları zarar görmüş veya dökme demirden yapılmış kapları kullanmayınız. Bunları vitroseramik yüzeyde hareket ettirmek çiziklere sebep olabilir.
- Şekerli bir besin veya şeker sıcak pişirme bölgesinin üzerine düşer ve erirse, bir ocak kazıyıcısı kullanarak sıcakken bunları derhal temizleyiniz. Soğuduğu takdirde çıkarılması güçleşir.Yüzey hasar görebilir.
- Erimeye müsait cisimleri veya malzemeleri cam seramik yüzeyden uzakta muhafaza ediniz, Örneğin, yapay malzemeler alüminyum folyo veya pişirme kapları. Herhangi bir malzeme veya yiyecek maddesi cam seramik yüzeyin üzerinde erirse, bir ocak kazıyıcısı kullanılarak bunların da derhal temizlenmesi gerekir.



Cihazın elden çıkarılması


Ambalaj malzemesinin atılması

- Ambalajın tüm parçaları tamamen geri dönüşümlüdür. Folyo ve genişletilmiş polüretan parçalar uygun bir şekilde tanımlanır. Ambalajlama malzemesini lütfen elden çıkarınız ve uygunsa eski cihazınızda de düzgün olarak elden çıkarınız.
- Ulusal ve bölgesel yönetmelikleri ve malzeme tanımlamasını (malzeme ayrışımı, çöp toplama, atıkların elden çıkarılma bölgelerini) takip ediniz.

Elden çıkarma ile ilgili bilgiler

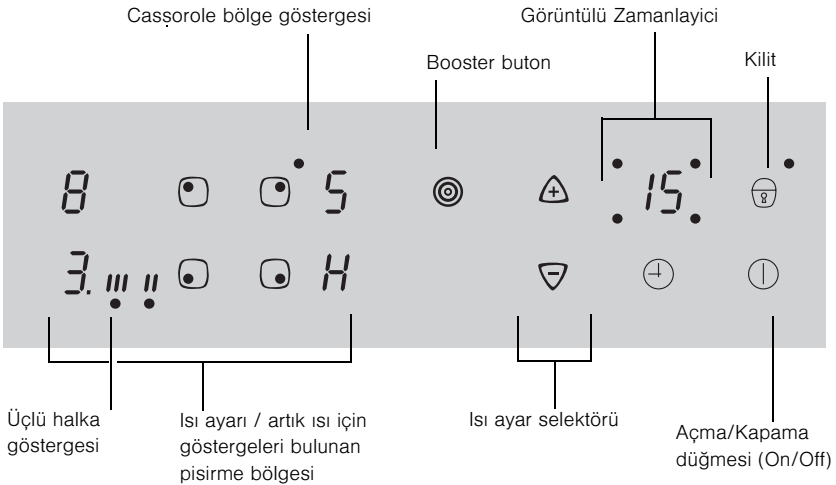
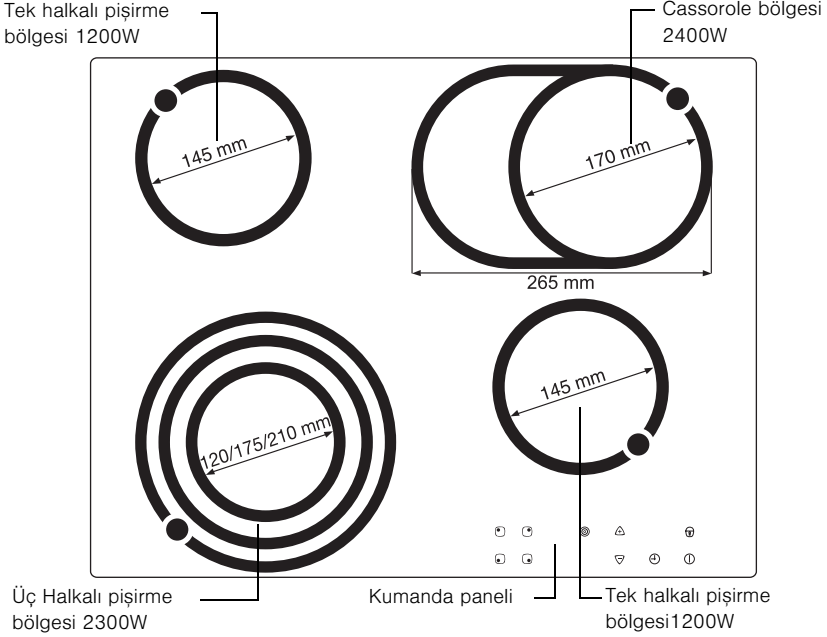
- Cihaz ev tipi çöple atılmamalıdır.
- Yörenizdeki bu tür atıkların toplandığı yerleri ve toplama tarihlerini yerel yönetimlerden ve belediyelerden öğrenebilirsiniz.
- **Uyarı!** Eski cihazı elden çıkarmadan önce çalışamaz duruma getirin. Elektrik kablolarını ve şebeke fişini sökünüz.

CİHAZIN ÖNEMLİ ÖZELLİKLERİ

- **Cam Seramik pişirme yüzeyi:** Cihaz, cam seramik yüzeye ve 4 hızlı pişirme bölgesine sahiptir. Özellikle güçlü radyan ısıtıcı elemanları pişirme bölgelerinin ısınma sürelerini önemli derecede kısaltmaktadır.
- **Sensör alanları:** Cihazınız TOUCH CONTROL sensör alanları kullanılarak çalıştırılır.
- **Temizleme:** Cam seramik pişirme yüzeyinin avantajı ve sensör alanları temizleme için ulaşılabilir olmalarıdır. Pürüzsüz ve düz yüzeyin temizlenmesi kolaydır.
- **On/Off sensör alanı:** “On/Off” sensör alanı cihaza ayrı bir elektrik anahtarını sağlar. Bu anahtara dokunarak güç kaynağı tamamen açılıp kapatılabilir.
- **Kontrol ve Fonksiyon göstergeleri:** Dijital göstergeler veya kontrol lambası yapılan ayarlar, çalıştırılan fonksiyonlar ile birlikte ilgili pişirme bölgesinde kalan ısı ile ilgili bilgileri gösterir.
- **Emniyet Devre Kesicisi:** Emniyet devre kesicisi, ayar değiştirilmediği takdirde bir süre sonra tüm pişirme bölgelerinin kendiliğinden kapanmasını sağlar.
- **Ilık Muhafaza Etme:**  Yiyecekleri ılık muhafaza etme ayarıdır.
- **Artık Isı Göstergesi:** Pişirme bölgesinin çok sıcak olması durumunda yanma tehlikesi bulunduğundan dolayı artık ısı için bir h işareti gösterilir.
- **Çok Amaçlı Pişirme Bölgesi:** Ocak, çok amaçlı / Cassorole pişirme bölgesi ile donatılmıştır. Ayara bağlı olarak, Örneğin, oval Cassoroleler veya tabakları veya yiyeceği ılık tutmak için yuvarlak veya oval pişirme bölgesi olarak kullanılabilir.
- **Üç Konumlu Pişirme Bölgesi:** Ocak üç ısıtıcı pişirme bölgesine sahiptir. Bu bölge farklı büyüklüklere ayarlanabilir. Bu enerji tasarrufu sağlar.
- **Zamanlayıcı:** Tüm halkalar entegre zamanlayıcı kullanılarak otomatik olarak kapatılabilir. Pişirme süresinin sonuna ulaşıldığında pişirme bölgesi kapanır.








OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

Pişirme bölgeleri ve kontrol paneli



Dijital Göstergeler



Dört pişirme bölgesine ayrılmış olan 4 dijital gösterge alanı aşağıdakileri gösterir.

-  Cihaza elektrik geldikten sonra emniyet fonksiyonu otomatik olarak devreyi kestiğinde.
-  Bir pişirme bölgesi seçildiğinde,
-  -  Isı ayarını (1.)`den (9.)`a kadar seçmek için,
-  Otomatik ısıtma esnasında,
-  Artık ısı olduğunda,
-  Bir arıza olduğunda.



Pişirme bölgeleri Emniyet devre kesicisi

Pişirme bölgelerinden birisi belirli bir süre sonra kapatılmadığı veya ısı ayarı değiştirilmediği takdirde ilgili pişirme bölgesi kendiliğinden otomatik olarak kapanır.

Elektrik akımı gelen tüm ocaklar için ekranda  yanar ve bu ocaklar soğuduktan sonra  görüntülenir.


Halkalar:

- 6 saat sonra ısı ayarı 1-2
- 5 saat sonra ısı ayarı 3-4
- 4 saat sonra ısı ayarı 5
- 1.5 saat sonra ısı ayarı 6-9`da kapanır.




Bir veya daha fazla pişirme bölgesi gösterilen sürelerden önce kapandığı takdirde “Arızalar ve Çözümleri” bölümüne bakınız.

Emniyet Devre Kesicisini İptal Etme

Faaliyete geçirilmiş emniyet devre kesicisini iptal etmek için cihazın kapatılması ve sonra ON/OFF  sensör paneli kullanılarak tekrar açılması zorunludur. Bundan sonra pişirme bölgeleri yeniden kullanıma hazırdır.

Diğer Sebepler İçin Kapatma

Kontrol paneli üzerinde kaynayan sıvılar tüm pişirme bölgelerinin derhal kapanmasına sebep olur.

Kontrol paneli üzerine ıslak bir bez yerleştirmeniz aynı etkiyi yapar. Her iki durumda sıvıyı veya bezi uzaklaştırdıktan sonra cihazın  elektrik anahtarı kullanılarak tekrar açılması zorunludur.

İlk Kez Kullanmadan Önce

İlk Temizlik

Cam seramik yüzeyi nemli bir bezle siliniz.



Önemli: Yakıcı, aşındırıcı temizleyicileri kullanmayınız. Yüzey hasar görebilir.

Ocağın çalıştırılması



Bir pişirme bölgesi açıldığında çalışma gürültüsü çıkarabilir. Bu tüm cam seramik pişirme bölgelerinin bir karakteristiğidir ve cihazın ömrüne veya çalışmasına zarar vermez.

TOUCH-CONTROL-Sensör Alanı

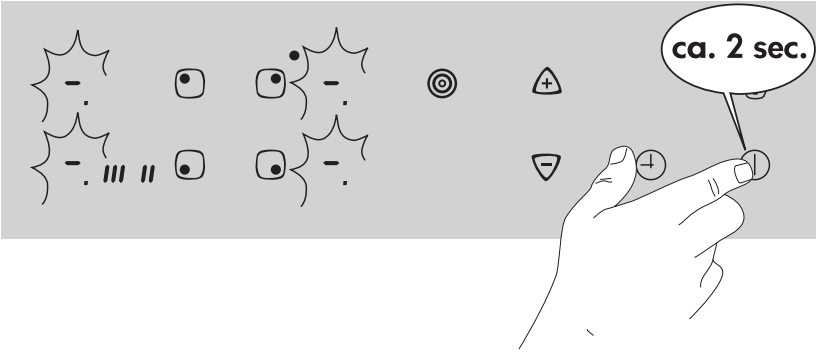
Touch Control sensör alanını çalıştırmak için, elverişli görüntülü ikazlar gelene veya sönene kadar yada istenen fonksiyon yerine getirilinceye kadar elinizi üst düzlükten istenen alanın üzerine doğru yerleştiriniz.

Cihazın açılması

Cihaz "On/Off" sensör alanı kullanılarak açılır.


Yaklaşık 2 saniye süresince "On/Off" sensör alanına dokununuz.

Dijital göstergeler işaretini gösterecek ve ondalık hane parıldıyacaktır.

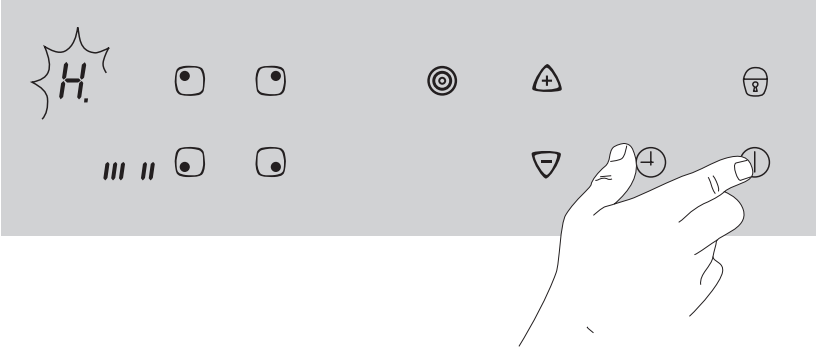



Cihazı açmak için On/Off sensör alanı bir kez çalıştırdıktan sonra pişirme bölgelerinden birisi, pişirme bölgesini seçme butonları kullanılarak yaklaşık 10 saniye içinde seçilmelidir. Aksi takdirde güvenlik sebeplerinden dolayı cihaz tekrardan kapanır.

Cihazın Kapatılması

Cihazı tamamen kapatmak için "On/Off"  sensör alanını aktif hale getiriniz.


Yaklaşık 1 saniye süresince "On/Off" sensör alanına dokununuz.



Bir bireysel pişirme bölgesi veya bütün ocak kapatıldığında, Elverişli pişirme bölgeleri için artık ısı, dijital ekranda (Sıcak)  ile gösterilir.

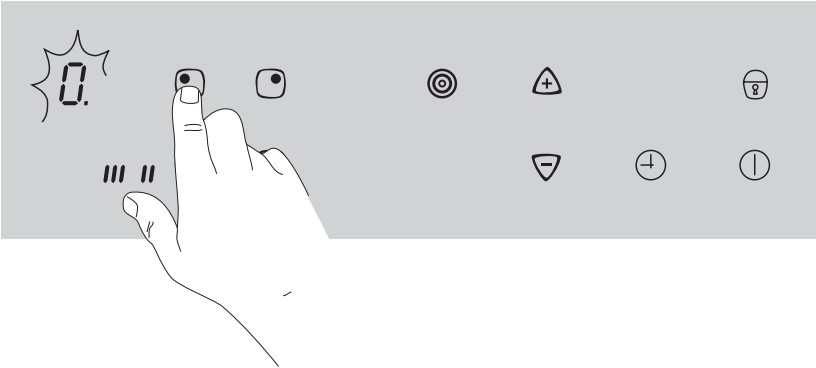
Pişirme Bölgesinin Seçilmesi

İstenen pişirme bölgesini seçmek için,

Yaklaşık 1 saniye süresince ilgili sensör alanına dokununuz. Ondalık hanesi bulunan bir sıfır uygun pişirme ekranı penceresinde yanacaktır .



Ondalık hane, ayarların yalnızca bu pişirme bölgesi için yapılabileceğini gösterir..

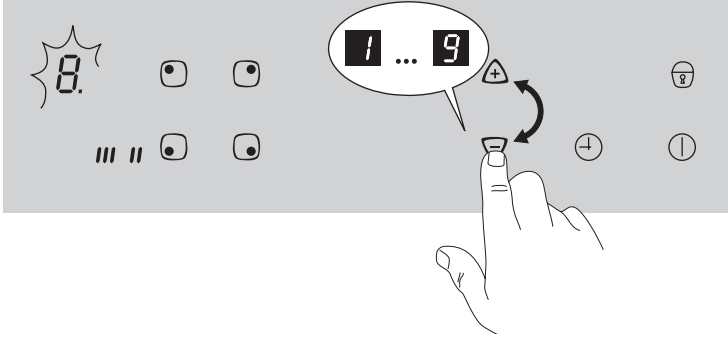


Isıtma seviyesinin seçilmesi \oplus ve \ominus

Piştirme bölgeleri için ısı seviyesini (1) den (9) a ayarlamak veya deęiřtirmek için,

Isı seviyesini arttırmak için \oplus dokunmatik butonunu kullanınız.

Isı seviyesini düşürmek için \ominus dokunmatik butonunu kullanınız.



Çeřitli piştirme bölgeleri aynı anda kullanılıyorsa, İstenen piştirme bölgesi, ısı seviyesi ayarlanmadan önce uygun sensör alanına temas edilerek seçilmelidir. Göstergedeki ondalık hane hangi piştirme bölgesinin seçilmiş olduğunu gösterir.

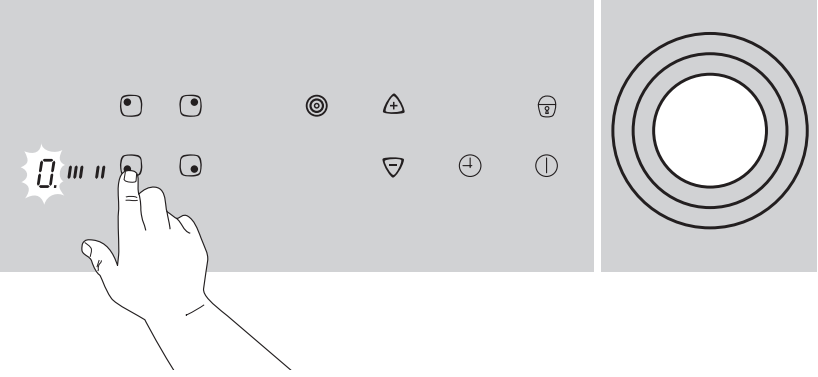
Üçlü halka pişirme bölgesinin açılması ve kapatılması

Tava veya kabın büyüklüğüne göre, üç halkalı pişirme bölgesini kullanırken, kontrol paneli üzerindeki “booster” sensör alanı kullanılarak en küçük pişirme bölgesine ilave olarak, daha büyük pişirme halkalarının her birisi sırası ile açılabilir.

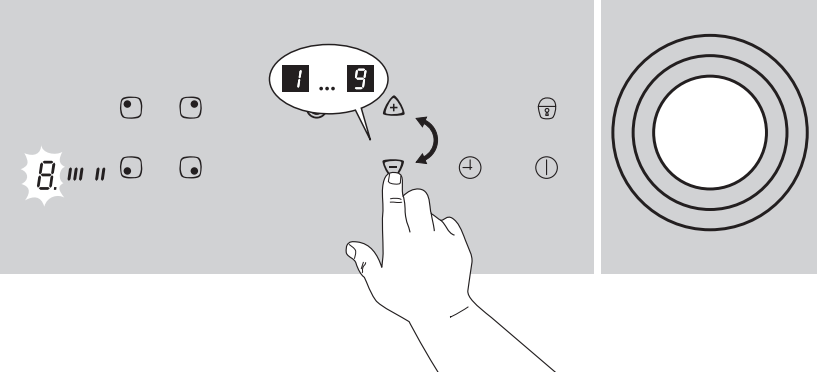


Bunlar yalnızca daha küçük bir halka hali hazırda açıldığı takdirde aktif hale getirilebilirler.

1. Elverişli pişirme bölgesini seçin.

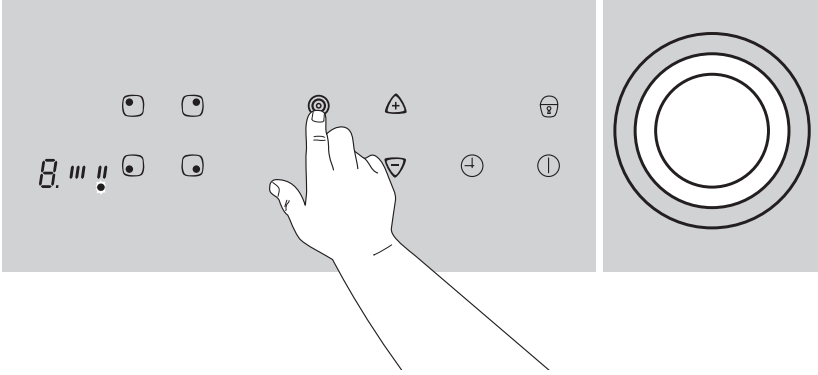


2. İstenen ısı ayarını ayarlayın.

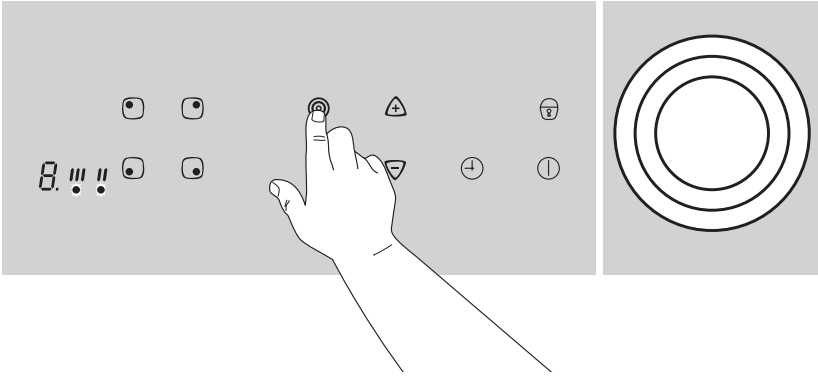


3. “Booster” sensör alanına dokunun.

Orta halka açılır. Sembol II altındaki Kontrol göstergesi yanar.



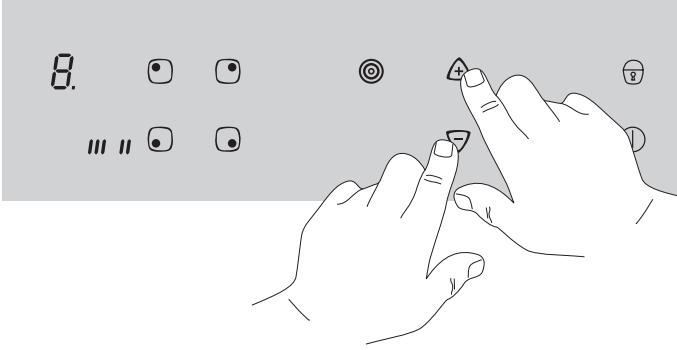
4. “Booster” sensör alanına tekrardan dokunulması dış ısıtma halkasını aktif hale getirir. Sembol III altındaki Kumanda göstergesi aydınlatılır.



5. Dış ısıtma halkalarını kapatmak için “booster” sensör alanına dokunun; İlgili dış ısıtma halkası kapanacaktır.


Bir pişirme bölgesinin kapatılması

1. İstenen pişirme bölgesini pişirme bölgesi sensör alanları ile seçin.
2. Kapatmak için \oplus ve \ominus sensör alanlarını aynı anda dokununuz veya sensör alanını \ominus geriye sıfıra döndürünüz.



Bir pişirme bölgesi, ondalık hane pişirme bölgesi ekranında iken kapatılabilir.

Artık Isı Göstergesi

Bir tek pişirme bölgesi veya tüm ocak kapandığında, elverişli pişirme bölgeleri için, artık ısı, dijital ekranda (Hot)  işareti ile gösterilir.

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra dahi, artık ısı göstergesi yalnızca pişirme bölgesi soğuduğunda söner.



Artık ısıyı yiyeceği ılık muhafaza etmek veya eritmek için kullanabilirsiniz.



Önemli: Artık ısı göstergesi yandığı müddetçe, yanma tehlikesi vardır.



Önemli: Güç kaynağı kesintiye uğratıldığı takdirde (H) sembolü de sönecek ve artık ısı ile ilgili bilgiler bundan böyle mevcut olamayacaktır. Bununla birlikte, kendinizi yakmanızda mümkündür. Bunda özellikle dikkatli olunarak kaçınılabılır.



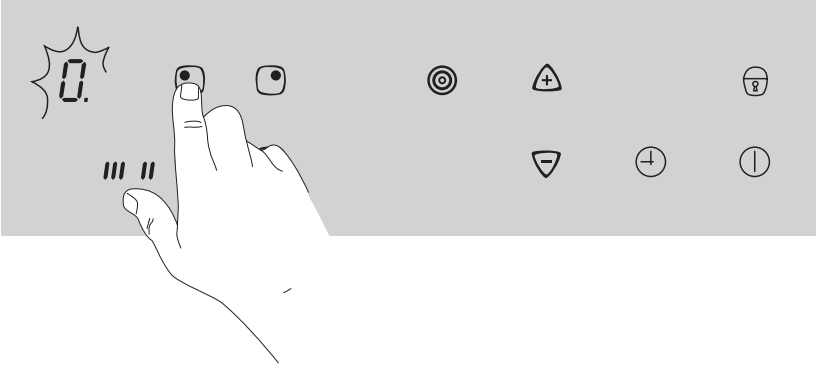
Otomatik ısıtma fonksiyonu ile pişirme

Ocağın pişirme bölgelerinin dördü dokuz aşamada kontrol edilebilir ve bir otomatik ısıtma fonksiyonu bulunmaktadır:

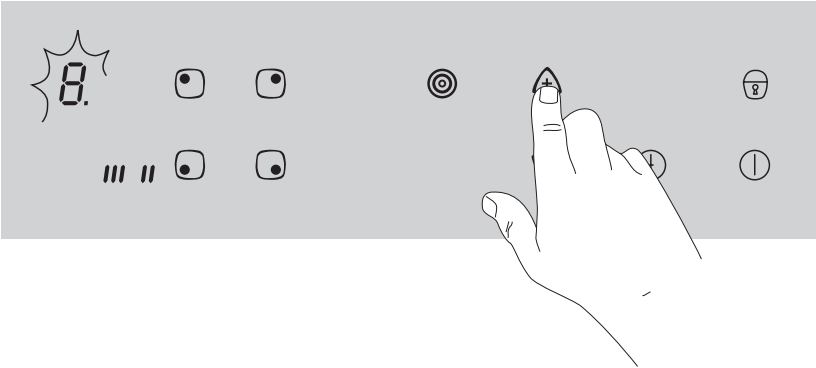
- [1] En düşük ısı ayarı
- [9] En yüksek ısı ayarı
- [A] Otomatik ısıtma fonksiyonu.

[+] Sensör alanını kullanarak istenen ısı ayarını seçtiğinizde, pişirme bölgesi belirli zaman diliminde tam güçle çalışacak ve sonrada ayar ısısına kendiliğinde geçecektir.

Otomatik ısıtma fonksiyonunun süresi seçilmiş ısı ayarına bağlıdır. İstlenen pişirme bölgesini pişirme bölgesi sensör alanları ile seçin.



İstlenen ısı [1]`den [9] e kadar erişine kadar [+] sensör alanına dokunun. Isı ayarı ilk önce görüntülenecektir. 5 sn sonra, [A] (otomatik ısıtma fonksiyonu) ekranda ısıyı değiştirecektir. Isıtma süresinin sonunda ısı ayarı tekrar görüntülenecektir.




Otomatik ısıtma fonksiyonu esnasında daha yüksek bir ayarı seçtiğiniz takdirde, örneğin, [3] Öden [5] Öe, ısıtma süresi uygun olması için ayarlanır. Daha düşük bir ayarı seçerseniz, ısıtma süresi hemen sona erer.







Halen sıcak olan bir pişirme bölgesi üzerinde yeniden pişirmeyi başlatırsanız, otomatik ısıtma fonksiyonu artık ısıyı kullanır. Bu da zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar.

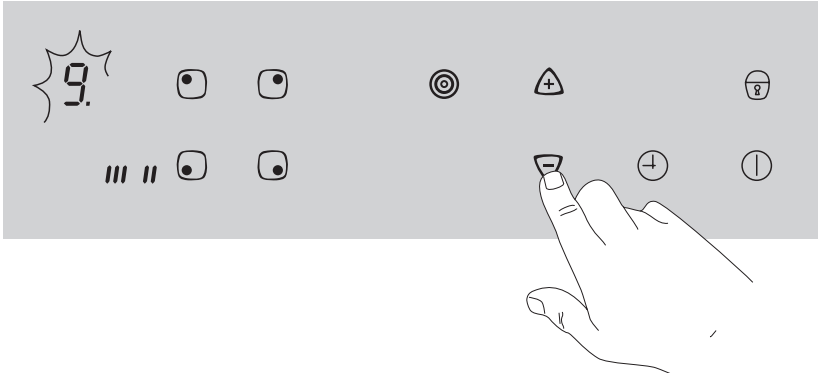




Sıcak malzemelerin hali hazırda üzerinde olan bir pişirme bölgesine geçiş yapmayı tekrar istediğinizde,  sensör alanı ile istenen ısı ayarını daima seçebilirsiniz. Bu yöntemle, otomatik ısıtmanın extra yanmasının neticesi olarak yiyeceğin aşırı kaynamasını önleyebilirsiniz.

Otomatik ısıtma fonksiyonu olmadan pişirme



Otomatik ısıtma fonksiyonu olmadan pişirme bölgesini kullanmayı arzu ettiğiniz takdirde, istenen ısı ayarını  sensör alanı ile seçin.

1. Cihazı açın ve istenen pişirme bölgesini seçme butonlarını kullanarak seçin.
2.  'dan  'e istenen ısı ayarını seçmek için sensör alanına dokunun. 



Pişirme bölgesinin seçilmesini sağlamak için  ve  butonlarını kullanarak ısı ayarını herhangi bir anda kullanabilirsiniz.

Bir pişirme bölgesinin kapatılması

1. Pişirme bölgesi butonlarını kullanarak arzu edilen pişirme bölgesini seçin.
2. Kapatmak için  ve  butonlarına aynı anda basın.

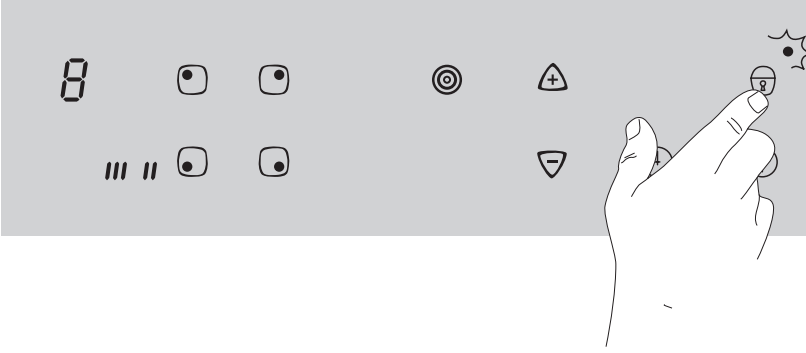


Halkalar halen hararetili iseler, otomatik ısıtma olmadan pişirmenin yapılması gerekir.

Kontrol panelini kilitleme/kilidini açma

“On/Off” sensör alanının haricinde, kumanda paneli, ayarların düzenlenmesini önlemek için örneğin bir bezle silerken, pişirme esnasında herhangi istenen sürede kilitlenebilir. Bu fonksiyon çocuk emniyet özelliği olarak da elverişlidir.

1. Kontrol göstergesi belirinceye kadar sensör alanına dokunun.




2. Kilidi serbest bırakmak için, kontrol göstergesi sönünceye dek sensör alanına tekrar sürekli olarak dokunun.

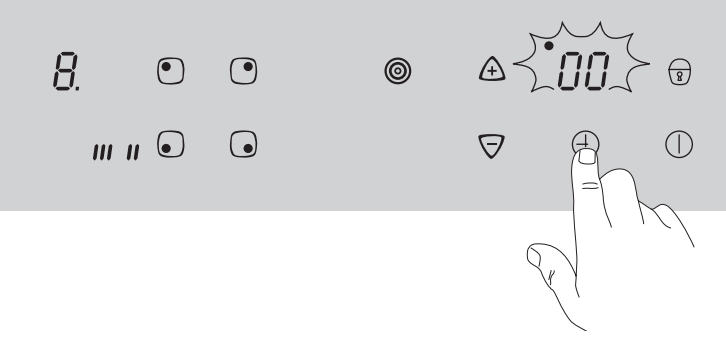


Çocuk emniyet özelliği: Kilit açık iken “On/Off” sensör alanını kullanarak ocak tamamen kapatılırsa, ocak tekrar açıldığında kilit aktif durumda olacaktır. Pişirme bölgelerini tekrar aktif hale getirmek için, kilitleme fonksiyonunun yukarıda tarif edildiği gibi iptal edilmesi zorunludur.

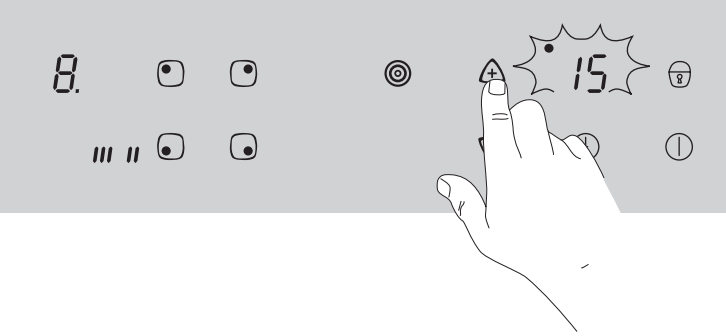
Elektronik Saat

Pişirme süresi tüm pişirme bölgeleri için elektronik saat ile ayarlanabilir. Pişirme süresinin sonunda ulaşıldığında, pişirme bölgesi kendiliğinden kapanacaktır.

1. Pişirme bölgesi sensör alanını kullanarak, istenen pişirme bölgesini seçin ve istenen ısı ayarını yapınız.
2. Bu pişirme bölgesi için zamanlayıcı fonksiyonunu aktif hale getirmek için TIMER  sensör alanına dokununuz. Ekranda **00** belirecektir.




3. + veya - sensör alanlarını kullanarak bölge otomatik olarak kapanana kadar istenen zaman süresini ayarlayınız.







Bir kaç saniye sonra, saat otomatik olarak çalışmaya başlayacak ve kapanmadan önce ne kadar süre kaldığını gösterecektir.

İlave olarak, uygun pişirme bölgesi için "zamanlayıcı aktif" ekranı yanacak, örneğin, üst sol kontrol göstergesi arka sağ pişirme bölgesine karşılık gelir. Ayarlı pişirme süresinin sonunda, pişirme bölgesi otomatik olarak kapanacak ve akustik sinyal sesi gelecektir.

4. Sinyali ve kontrol göstergesini kapatmak için TIMER  sensör alanına dokununuz.



Zamanlayıcıyı daha hızlı ayarlamak için, istenen süreye ulaşmak için elinizi  veya , sensör alanının üzerine bırakınız.  Sensör alanı ilk önce çalıştırıldığı takdirde, zaman ayarı 99 dakika başlayacaktır;  sensör alanı ilk önce çalıştırıldığı takdirde, zaman ayarı 1 dakikada çalışacaktır.

Geriye kalan pişirme süresini görüntüleme

Elektronik saat modu içinde bulunan bir pişirme bölgesini seçtiğiniz takdirde, hala geriye kalan pişirme süresi saatin gösterge ekranında görülür.

Saatin Kısa Süreli Ayarlanması (Yumurta zamanlayıcısı)





Elektronik saati 1 veya daha fazla sayıda pişirme bölgeleri için kullanılmadığı takdirde otomatik kapama fonksiyonu olmadan kısa süreleri ölçmek için de kullanılabilir. Bu durumda pişirme bölgesi seçilemeyebilir. Ekrandaki göstergeye sahip pişirme bölgesi sensör alanı göstergesinin sönmesi için tekrar açılması gereklidir. Yukarıda anlatıldığı gibi zamanı ayarlayınız.



Saat Ayar Fonksiyonunu Süresinden Önce Kapatmak

Zamanlayıcıyı zamanından önce kapatmanın iki yolu vardır.

Pişirme bölgesinin ve zamanlayıcının aynı anda kapatılması

1. Pişirme bölgesi butonlarını kullanarak arzu edilen pişirme bölgesini seçin
2.  ve  butonlarına aynı anda basınız. **Pişirme bölgesi ve saat** kapanacaktır.

Pişirme bölgesinin aktif bırakarak zamanlayıcının kapatılması

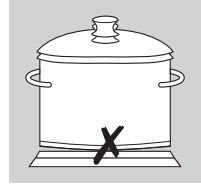
1. Pişirme bölgesi butonlarını kullanarak istenilen pişirme bölgesini seçin.
2. “Zamanlayıcı” butonuna tekrar dokununuz.
3.  ve  butonlarına aynı anda dokununuz:
 - Yalnızca **zamanlayıcı kapanacak**.
 - Pişirme bölgesi açık kalacaktır.

Kullanım, Tablolar ve İpuçları

Tavalar

Daha iyi tava daha iyi sonuçların alınmasını sağlar.

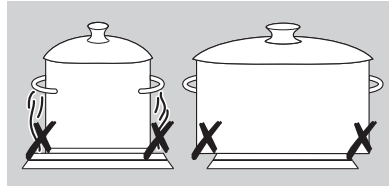
- İyi tavaları tabanlarından anlayabilirsiniz. Tabanın mümkün olduğu kadar kalın ve düz olması gerekir.
- Yeni tavaları alırken tabanın çapına özellikle dikkat ediniz. İmalatçılar sık sık üst kenarın çapını verirler.
- Alüminyum veya bakır tabanlı kaplar, sökülmesi çok güç veya imkansız olan cam seramik yüzey üzerinde metalik renk solmasına sebep olabilirler.
- Dökme demir tavaları, kaba, çapaklı veya hasarlı tabanlı olan tavaları kullanmayınız. Tava yüzey üzerinde kayarsa sürekli çizilme üretir.
- Soğuduğunda, tava tabanları normal olarak hafifçe içeriye (konkav) kavis yapar. Bunların asla dışarıya doğru kavis yapmaması gerekir.
- Özel tava tiplerini (örneğin, basınçlı pişirme, kaynama derecesinin birkaç derece altında pişen tava, wok vs) kullanmayı arzu ettiğiniz takdirde lütfen üreticinin talimatlarını gözden geçiriniz.



Enerji tasarrufu ile ilgili ipuçları

Aşağıdaki hususları gözden geçirerek önemli miktarda enerjiyi tasarruf edebilirsiniz:

- Pişirme bölgesi üzerine elektrik akımını vermeden önce kapları ve tavaları daima yerlerine koyunuz.
- Kirli pişirme bölgeleri ve tava tabanları enerji tüketimini artırır.
- Her ne zaman mümkün olursa, tamamen örtmesi için kapakları tavaların ve kapların üzerine sıkıca yerleştiriniz.
- Yiyecekleri ılık muhafaza etmek veya eritmek için artık ısısını kullanmak için pişirme süresinin bitiminden önce pişirme bölgelerini kapatınız.
- Tavanın tabanı pişirme bölgesi gibi aynı ölçüde olmalıdır.
- Dödüklü bir tencere kullanmak pişirme süresini %50'ye kadar azaltır.



Otomatik ısıtma ve Manuel pişirme ile ilgili öneriler

Otomatik ısıtma fonksiyonu şunlar için everiştir:



- Soğuk olan tabaklar yüksek enerjide ısıtılır ve seçilmiş ısı ayarında pişirme yaparken sürekli olarak izlenmelerine gereksinim yoktur.
- Sıcak kızartma tavasına konulan tabaklar

Otomatik ısıtma fonksiyonu şunlar için elverişli değildir:

- Gulaş (Macarların tas kebabı), sığır yağları ve iskender kebabı gibi sürekli döndürülme ihtiyacı olan benzeri eti yağda çevirdiktem sonra kendi suyuyla yavaş yavaş pişirmek.
- meyvalı hamur tatlıları, bol miktarda sıvıya sahip hamur tabakları
- Dödüklü tencerelerle pişirme
- 2 litrelik sıvıdan daha fazlası ile büyük miktardaki çorbaları veya güveç

Genel Notlar:



- Otomatik ısıtma fonksiyonu olmadan pişirme yaparken  butonunu kullanarak yiyeceği ısıtmak için yüksek ısı ayarını kullanmanızı tavsiye ederiz ve sonrada pişirmeyi daha düşükuygun bir ısı ayarında bitirmek için tabağı bırakınız.
- Yiyeceği ılık muhafaza etmek için  ayarını kullanabilirsiniz.
- Cihazı ilk kez kullandığınızda sonuçlara ait özel not tutunuz. Sonrada, Tavalanızla hazırlamak için alışkın olduğunuz miktarlarda tabaklarınız için hangi ısı ayarının en iyisi olduğuna karar verebilirsiniz. Otomatik fonksiyonun avantajlarını süratle elde edebilirsiniz ve yeni ocağınızı kullanma hakkında kendinizi emniyette hissedersiniz.

Isı Ayar Tablosu

Aşağıdaki tablolarda verilmiş bilgiler yardımcı rehber görevini yapmaktadır. Pişirme için gereksinim duyulan ısı ayarı kapların kalitesine, tipine ve yiyeceğin kalitesine bağlıdır.

Anahtar Ayarı	Otomatik Isıtma Süresi ¹ (Dk)	Piştirme Süresi	Kullanma Örnekleri
9		Derin yağda kızartma	Büyük miktarda sıvıları ısıtma Hamur kaynatma Et kızartma (gülaş kızartma, ağır ateşte pişmiş et)
8	4,5	Hızlı kızartma	Biftek, etin fileto parçaları, patates börekleri, kızarmış sosisler, gözlemeler, çörekler
7	3,5		
6	2,5	Kızartma	Sinitzel/pirzolalar, Karaciğer, balık, Et veya balık böreği, kızarmış yumurtalar
5	8,5	Kaynama	1.5 litreye kadar kaynama, patatesler, sebzeler
4	6,5		
3	4,8	Buğulama	Buğulama ve küçük sebze miktarları, pirinç piştirme ve sütlü tabaklar
2	3,0		
1	1,0	Ilık muhafaza etme Eritme	Yiyecekleri ılık muhafaza etme, Yağ eritme, Jelatin eritme, Çikolata eritme

1)Otomatik ısıtma fonksiyonu olmadan olmadan piştirme yapıldığında, ısıtma süresi istenildiği şekilde seçilebilir.



Isıtırken veya kızartma yaparken, ısıtma ayarı "9" 'u kullanmanızı tavsiye ederiz ve sonrada uygun düşük ısı ayarında daha uzun piştirme sürelerini gerektiren yiyecekleri piştirmeye devam ediniz.

Temizlik ve Bakım

Ocak



Önemli: Temizleme maddeleri sıcak cam seramik yüzey ile temas etmemelidir. Tüm temizlik maddeleri, temizleme işleninden sonra bol miktarda su ile yüzeyler üzerinden alınmalıdır. Çünkü ocaklar bir dahaki sefere ısıtıldıklarında yanıcı etkiye sahiptirler! Izgara veya fırın spreyleri, kaba ovalayıcılar veya aşındırıcı kap temizleyicilerini kullanmayınız.



Herbir kullanım sonrasında cam seramik yüzeyi sıcak iken temizleyin. Bu, döküntülerin yanmasını önleyecektir. Kalıntıları, su ve yağ lekelerini "Hob Brite" gibi ticari olarak satılan cam seramik veya paslanmaz çelik temizleyicisi kullanarak renk solmalarını sökünüz

Hafif Kirli

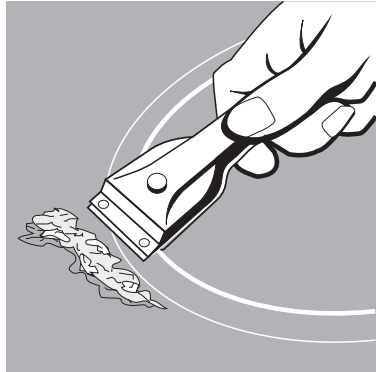
1. Cam seramik yüzeyi nemli bir bezle ve az miktarda temizleme sıvısı ile siliniz.
2. **Temiz bir bezle kurulayınız. Temizleyicinin kırıntıları yüzeyin üzerinde bırakılmamalıdır.**
3. Tüm cam seramik pişirme yüzeyini haftada bir kez ticari olarak satılan cam seramik veya paslanmaz çelik temizleyici ile baştan sona kadar temizleyiniz.
4. Sonrada bol miktarda su ile cam seramik yüzeyi temizleyiniz ve tüylerinden arınmış bezle kuru olarak ovalayınız.

İnatçı lekeler

1. Aşırı kaynamış yiyecekleri veya ınatçı lekeleri sökmek için, özel cam kazıyıcı kullanın.
2. Özel cam kazıyıcı cam seramik yüzeye belirli bir açıda tutunuz.
3. Kazıyıcıyı kaydırarak lekeyi sökünüz.



Cam kazıyıcıları veya cam seramik temizleyicileri uzman perakendecilerden elde edebilirsiniz.



Sorunlu kir



1. Yanmış seker, erimis plastik, aliminyum folyo veya diger eriyebilir malzemeleri cam kaziyici ile sicak olsa bile derhal kaziyiniz.

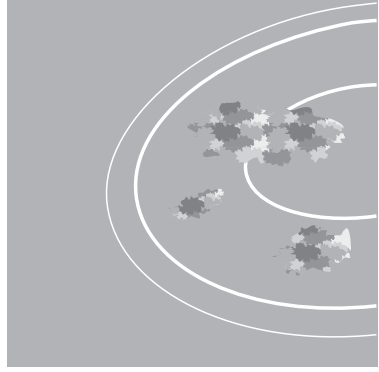


Önemli: Cam kaziyici sicak pişirme bölgesi üzerinde kullanıldığında kendinizi yakma tehlikesi bulunmaktadır.

2. Sonrada, soğuduğunda ocağı normal olarak temizleyiniz.



Üzerinde birşey erimiş pişirme bölgesi soğumus ise, temizleme için yeniden ısıtınız. Sivri uçlu tava tabanlarının sebep olduğu cam yüzey üzerindeki çizikler ve koyu işaretler sökülemez. Buna rağmen, ocağın çalışmasına zarar vermezler.



Arızalar ve Çözümleri

Arızaların Giderilmesi

Küçük bir hatanın sebep olduğu arızaları aşağıdaki talimatların yardımı ile kendi başınıza düzeltebilirsiniz. Aşağıdaki talimatlar size yardımcı olmadıkları takdirde ileri düzeyde onarım yapma girişiminde bulunmayınız.



Uyarı Cihazdaki tüm onarımlar sadece Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır. Yanlış yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Cihazın onarılması gerekirse Yetkili Satıcınız veya Yetkili Servis ile temas kurunuz.

Arızalar ve Çözümleri...

Pisirme bölgeleri çalışmıyor?

Yapılacak kontroller

- Ana sigortanın (sigorta kutusu) sağlam olduğunu veya devre kesicinin (evdeki sigorta kutusunun) atmış olup olmadığını kontrol ediniz. Devre kesici atmış veya sigorta bir kaç kez atmış ise, lütfen kalifiye bir elektrik teknisyeni çağırın.
- Cihazın düzgün olarak devreye girdiğini
- Kontrol panelindeki kontrol göstergelerinin açık durumda olup olmadığını.
- Doğru pişirme bölgesinin devrede olup olmadığını
- Pişirme bölgelerinin pişirme için arzu edilen ısı ayarına ayarlandığını. ("Pişirme" bölümüne bakınız.),
- Pişirme bölgelerinin emniyet şalteri tarafından kapatıldığını. ("Emniyet fonksiyonları" bölümüne bakınız).

Pişirme bölgelerine devre akımı gelmiyor

- Kontrol panelinin kilitleli olup olmadığını ("Kontrol panelini kilitleme" bölümüne bakınız).
- On/Off butonunu çalıştırma ile istenen pişirme bölgesini açma arasında 10 sn.den daha fazla bir sürenin geçmiş olup olmadığını kontrol ediniz. ("Cihazın aşılması" bölümüne bakınız).
- Sensör alanlarının nemli bir bezle veya sıvı ile kısmen kaplı olup olmadığını.

Ekran artık ısı için aniden 'den 'ye dönüşüyor...

- On/Off butonunun kazara çalıştırılmış olup olmadığını.
- Sensör alanlarının nemli bir bezle, sıvı veya benzeri ile kısmen kaplı olup olmadığını.
- Emniyet şalterinin faaliyete geçirildiğini.

Piřirme B6lgelerini kapattıktan sonra, Artık ısı için veya iřareti ekranda beliriyor mu?

– Piřirme b6lgesinin yalnızca kısa bir s6re için kullanılmıř olduėu ve bu nedenle yeterince sıcak olmadığını.

Pisirme b6lgesi sıcak ise, muřteri servisini aėırın.

Bir piřirme b6lgesi kapatılmıyor mu?

– Dokunma alanlarının kısmen nemli bir bezle veya sıvı ile kaplı olduėunu.

– Kilidin aktif durumda olduėunu.

f ekranda g6steriliyor mu?

Piřirme b6lgesinin ařırı ısıtılmıř olup olmadığını kontrol ediniz. Bu g6sterge, emniyet açısından elektronik arızaları ve ařırı ısınmayı g6stermek için yanar.

Cihazın yanlış kullanımından kaynaklanan bir arızayı gidermek için Yetkili Servisi çaėırdıėınız takdirde, yapılan t6m iřçilik ve servis 6creti cihaz garanti dahilinde olsa bile t6keticiden tarafından karřılanacaktır.

Montaj Talimatları



Önemli! Yeni cihaz yalnızca Yetkili Servis tarafından monte edilip bağlanabilir. Lütfen bu talimatı gözden geçirin aksi takdirde garanti, meydana gelecek herhangi bir hasarı kapsamayacaktır.

Teknik Veriler

Cihazın Ebatları

Genişlik	590 mm
Derinlik	520 mm
Yükseklik	48 mm

Ankastre Ebatları

Genişlik	560 mm
Derinlik	490 mm
Köşe yarıçapları	R5

Güç Tüketimi

Ön sol pişirme bölgesi \varnothing 120/175/210 mm	800/1600/2300 W
Arka sol pişirme bölgesi \varnothing 145 mm	1200 W
Arka sağ pişirme bölgesi \varnothing 170x265 mm	1500/2400 W
Ön sağ pişirme bölgesi \varnothing 145 mm	1200 W

Isıtma Elemanı Voltajı 230 V ~

Toplam Maksimum Yük 7,1 kW

Yönetmelikler, Standartlar, Kararnameler

Bu cihaz aşağıdaki standartlara uygundur:

- Evde kullanım ve benzeri amaçlar için elektrikli aletlerin emniyetine ilişkin EN 60 335-1 ve EN 60 335-2-6.
- EN 60350 ya da DIN 44546 / 44547 / 44548
Elektrikli ocak, pişirme kapları, fırınlar ve gril aletlerinin ev kullanımı için, kullanma özellikleri hakkında.
- EN 55014-2 / VDE 0875 bölüm 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 bölüm 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 bölüm 2
- Elektro-MANYETİK uyumluluk koruması(EMC) EN 61000-3-3 / VDE 0838 bölüm 3



Bu bölüm aşağıdaki EU kararnameleri ile uyumludur:

- 93/68/EWG CE-ışaret talimatları.
- 19.02.1973 tarihli 73/23/EWG (Düşük Voltak Kararnamesi)
- 03.05.1989 tarihli 89/336/EWG (92/31/EWG Düzeltme kararnamesi dahil EMC Kararnamesi)



Montaj İçin Emniyet Talimatları

- Bir cihaza, en az 3 mm geniřliĐinde temas açıklıĐı ile tüm kutuplarda řebekeden cihazın irtibatının kesilmesine imkan verecek bir elektrik tesisatının temin edilmesi zorunludur. Elveriřli koruma cihazları, hat koruyucu devre kesiciler, (vida tipi sigortalar tutamatan sökülecek) sigortaları, toprak kaçaĐı engelleri ve kontaktrlerini içermektedir.
- Yangın koruma hususunda bu cihaz, (EN 60 335-2-6) Y tipine tekabül etmektedir. Cihazın sadece bu tipi yüksek bir dolap veya duvara monte edilebilir.
- ekmeceler ocaĐın altına uygun gelmeyebilir.
- Montajın řok korumaya karřı muhafaza etmesi gerekir.
- Aletin takıldıĐı mutfak nitesi, DIN 68930 stabilite řartlarını yerine getirmelidir
- Neme karřı koruma için, tüm kesim yüzeyleri uygun bir sızdırmazlık contası ile sızdırmaz hale getirilecektir.
- Duvar döřemesi bulunan çalıřma yüzeyleri üzerinde, ocaĐın oturduĐu alandaki eklem yerleri harç ile tamamen doldurulmalıdır.
- DoĐal, yapay tař, veya seramik yüksek yerler, atma hareketi yapan yaylar uygun yapay reçine veya karıřık yapıřtırıcı ile yerine baĐlanmalıdır.
- SızdırmazlıĐın iskelete doĐru oturtulmasını ve herhangi bir bořluk bırakılmadan çalıřma yüzeyi karsi oturtulmasını temin ediniz. İlave silikon sızdırmaz tatbik edilmemelidir; aksi taktirde daha zor çıkarılmasına sebep olur.
- Ocak söküldüĐünde alttan dıřarıya bastırılacaktır.
- Kesim alanının etrafındaki çalıřma tezgahını temizleyiniz.
- Temin edilen tek yüzlü yapıřtırma düz řeridi çalıřma tezgahının st kısmı üzerindeki kesim alanının etrafına takınız. İki ucun birleřim noktası kenarlardan birisinin ortası olmalıdır. DoĐru uzunluĐu kestikten sonra (bir kaç milimetre müsade edin), bir birisine karřı olarak iki uca hafifce bastırın.


Elektrik Bağlantısı

Bağlantı yapmadan önce, cihazın bilgi etiketinde belirtilmiş voltajın yani, cihazın nominal voltajının, mevcut şebeke voltajına uygun olduğunu kontrol ediniz. Bilgi etiketi ocağın alt kasasının üzerine monte edilmiştir.

Isıtıcıların çalışma gerilimi AC 230V olup, cihaz, AC 220 V ile daha eski bağlantılar üzerinde de mükemmel olarak çalışmaktadır.

Ocak, örneğin otomatik hat koruyucu devre kesicisi, toprak kaçağı engelleyiciler veya sigorta gibi, en az 3 mm temas açıklığı bulunan tüm kutulardan cihazın irtibatının kesilmesi imkan veren bir cihazı kullanan şebekeye bağlanacaktır.

H05VV-F tipi kablo veya daha yüksek dereceli bir kablo şebeke bağlantı kablosu olarak kullanılmalıdır.

Bağlantı, şekilde gösterildiği gibi yapılmalıdır. Bağlantı terminalinin uygun bağlantı şekline göre takılması gerekir. Toprak iletkeni  ucuna bağlanır. Toprak kablosu elektrik akımı taşıyan iletkenlerden daha uzun olmalıdır.

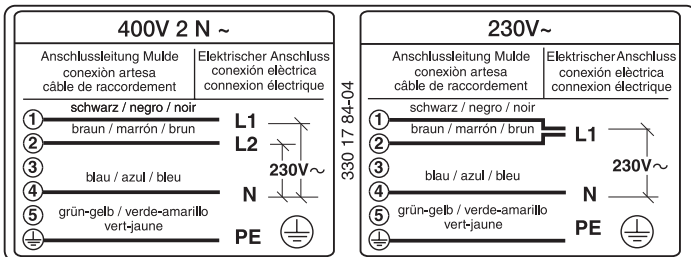
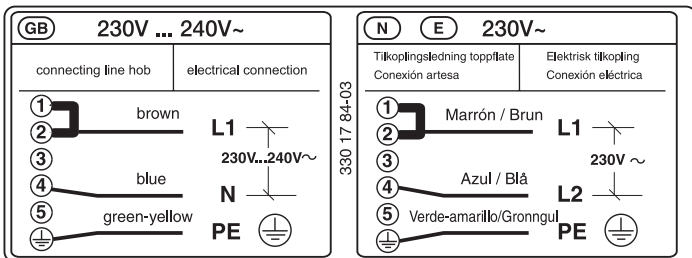
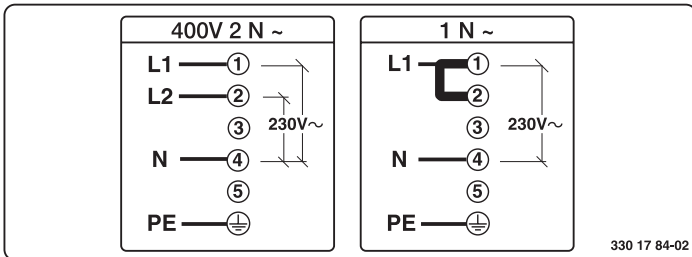
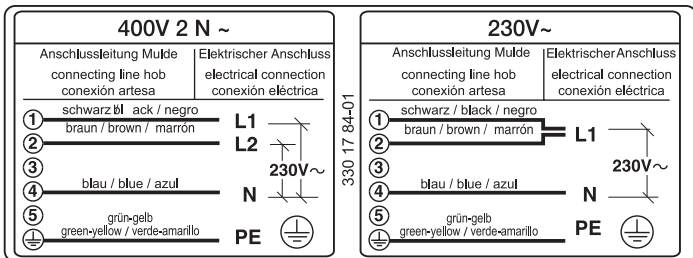
Kablo bağlantıları yönetmeliklere ve emniyetli olarak sıkıştırılmış terminal vidalarına göre yapılmalıdır.

En sonunda, Bağlantı kablosu şebeke kablosu klemensi ile emniyet altına alınacak ve muhafaza sert bir şekilde bastırılarak kapatılacaktır (yerine kilitleme).





İlk kez açmadan önce, herhangi koruyucu folyo veya stikerların cam seramik yüzeyden çıkarılması gereklidir.



Şebekeye bir kez bağlantı yapıldıktan sonra tüm pişirme bölgelerinin sırası ile maksimum ayarda çalıştırarak kullanıma hazırdır.



Tip plakası

Modell	EHS 6650 P	Prod.Nr.	949591064
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,10 kW
 Electrolux		  	

Servis

"Arızalar ve Çözümleri" bölümünde, kendi başınıza düzeltebileceğiniz çok sayıda arıza listelenmiştir. Bir arıza meydana gelirse ilk önce oraya bakınız.

Teknik bir arıza mı?

Şayet bu bir teknik arıza ise, lütfen Yetkili Servis ile temas kurunuz.

Cihazınızla ilgili tüm sorunlarınızı Yetkili Servise açık ve yalın olarak bildirin. Bu sorunların teşhis edilmesini kolaylaştırır ve Yetkili Servis müdahalesinin gerekli olup olmadığına karar vermeyi kolaylaştırır:

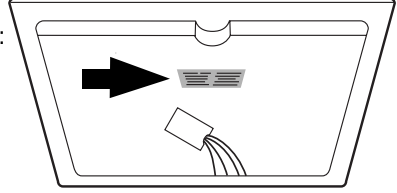
Lütfen aşağıdaki bilgileri mümkün olduğunca doğru bir şekilde not ediniz:

- Arıza ne şekilde?
- Hangi koşullar altında arıza ortaya çıkıyor?

Telefon görüşmesinden önce, bilgi etiketi üzerinde verilmiş olan aşağıdaki cihaz kod numaralarını kaydetmeniz önemlidir::

- PNC-kodu (9 hane),
- S-No-kodu (9 hane).

Kod numaralarını daima elinizi altında bulundurmak için kod numaralarını aşağıya kaydetmenizi tavsiye ediyoruz:



PNC

S-No

Garanti Kapsamına Girmeyen Durumlar

- Arıza tablosunu kullanarak arızayı kendiniz gidermezseniz ("Arıza durumunda yapılacaklar" bölümüne bakınız.)
- Yetkili Servis Teknisyeni, kendisine tüm gerekli bilgileri temin edilmemesinden dolayı ziyaretinden önce çok sayıda ziyaretler yapmak zorunda kalırsa yani yedek parça aramak zorunda kaldığı takdirde servis ücreti tüketici tarafından ödenecektir. Yukarıda anlatıldığı gibi telefon çağrınızı hazırladığınız takdirde bu çoklu ziyaretlerden kaçınılabılır.

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
1	ADANA	METIN IPEKDAG	322	457 35 50	458 49 82
2	ADANA /KOZAN	MEHMET CAN	322	515 07 74	51601 89
3	ADIYAMAN	ABUZER MAVIS	416	213 55 25	214 88 53
4	AFYON	MEHMET GEDIK	272	212 12 43	
5	AFYON/DINAR	CENGİZ OZKAN	272	353 53 14	
6	AFYON/SANDIKLI	YILMAZ AKAR	272	515 13 57	512 95 18
7	AGRI	LEVENT BUDAK	472	215 99 36	
8	AKSARAY	BURHAN SERINBAS	382	213 88 98	
9	AMASYA	HUSEYİN EFTELİOĞLU	358	212 52 61	218 56 26
10	AMASYA/MERZIFON	HAMİT ALTUNTAŞ	358	513 78 35	513 59 38
11	ANKARA/ BAHCELİEVLER	TANJU SEN	312	223 94 84	
12	ANKARA/CANKAYA	ÇETİN CİVAS	312	441 93 41	441 88 28
13	ANKARA/CUBUK	NIHAT ARIKAN	312	838 20 48	
14	ANKARA/ETİMESGÜT	HUSEYİN OMAC	312	245 36 11	245 36 12
15	ANKARA/ KIZILCAHAMAM	SEFA İLHAN	312	736 59 90	
16	ANKARA/NALLİHAN	MESUT KARABULUT	312	785 58 18	
17	ANKARA/POLATLI	YASAR KOCAK	312	623 75 48	622 96 01
18	ANKARA/ s.KOCHISAR	UCLER TEPE	312	687 21 75	
19	ANKARA/ YENİMAHALLE	ABDULMUTTALİP KARAKAYA	312	345 72 10	343 53 57
20	ANTALYA 1	İBRAHİM ERBOYACI	242	343 01 35	343 01 34
21	ANTALYA 2	MUSTAFA OĞUZ	242	312 99 30	312 99 31
22	ANTALYA/ALANYA	NAZMI DARI	242	512 11 42	511 42 87
23	ANTALYA/FİNİKE	DURMUS ALI ONAL	242	855 46 52	855 46 53
24	ANTALYA/KAS	HUSEYİN ORHAN	242	871 21 80	
25	ANTALYA/SERİK	HASAN ELMABASOĞLU	242	722 42 86	722 33 19

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
26	ARDAHAN	AYHAN ,OBAN	478	211 41 18	211 24 99
27	ARTVIN	KAYA BEKCI	466	212 12 21	212 72 18
28	ARTVIN/ARHAVI	ISMAIL HAKKI HASTÜRK	466	312 26 32	312 38 33
29	AYDIN 1	MUSTAFA DEMIRCAN	256	214 52 20	214 54 79
30	AYDIN 2	OKAN AKSEL	256	214 28 36	
31	AYDIN/KUSADASI	ATILLA TUFEKCI	256	612 99 83	613 27 63
32	AYDIN/SOKE	OMER BUYUKDIGAN	256	518 66 10	
33	BALIKESIR	SELAMI ERDOGAN	266	239 80 70	
34	BALIKESIR/ BANDIRMA	MURAT ERTUG	266	713 56 78	
35	BALIKESIR/EDREMIT	ERDINC YUKSEL	266	373 68 29	
36	BALIKESIR/GONEN	EMIN ARAC	266	762 23 14	762 04 62
37	BARTIN	REFAI GÜNGÖRÜR	378	227 56 59	
38	BATMAN	AHMET RAMAZANOGLU	488	213 20 82	
39	BILECIK	IBRAHIM GÜNGÖR	228	212 64 86	212 21 47
40	BINGOL	ABDULLAH KAYA	426	213 71 44	214 60 30
41	BITLIS	ONDER GUNGORDU	434	226 07 93	
42	BOLU	EMIN AKSOY	374	217 42 68	217 18 17
43	BURDUR	UGUR KÜÇÜKÇILOGLU	248	234 59 29	212 40 73
44	BURDUR/GOLHISAR	MEHMET COSKUN	248	411 30 08	411 32 98
45	BURSA	CAVIT AYDIN	224	253 07 16	271 97 93
46	BURSA/ÇEKIRGE	MUSTAFA BILGILI	224	233 36 37	233 74 39
47	BURSA/GEMLIK	SUREYYA KESKIN	224	513 01 19	514 03 36
48	BURSA/INEGOL	VAROL YILMAZ	224	715 08 86	713 89 92
49	BURSA/IZNIK	IBRAHIM OKAN	224	757 30 78	757 78 30
50	CANAKKALE	SABAHATTIN BIRCAN	286	217 61 08	217 59 68
51	CANAKKALE/CAN	ENVER SEÇTİM	286	412 02 53	416 29 57

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
52	CANAKKALE/ GELIBOLU	KADIR YALIM	286	566 19 77	
53	CANKIRI	DURSUN TASCI	376	213 36 78	213 10 65
54	CORUM	IHSAN KEÇELI	364	224 12 59	213 38 25
55	CORUM/ALACA	IDRIS BUYRUKCU	364	411 89 30	
56	DENIZLI	OSMAN ORMANCI	258	211 63 43	
57	DENIZLI/TAVAS	ZEKERIYA URLU	258	613 38 19	
58	DIYARBAKIR	AHMET ERDEN	412	223 79 10	221 58 42
59	DIYARBAKIR/BISMIL	SEYHMUS GULTEKIN	412	415 39 22	
60	DUZCE	CENGİZ BASIHOŞ	380	523 55 83	523 46 04
61	EDİRNE	ERKAN VURDUM	284	214 12 28	
62	EDİRNE/HAVSA	BESİN ENGIN	284	336 17 24	
63	EDİRNE/KESAN	İSMAİL BAYILMIŞ	284	712 39 03	715 05 92
64	EDİRNE/ UZUNKÖPRÜ	CELAL MİROĞLU	284	513 59 80	
65	ELAZIĞ	SELAHATTİN ESİTMEZ	424	236 50 40	234 10 11
66	ERZİNCAN 1	HALİT ALBAYRAK	446	214 56 21	
67	ERZİNCAN 2	EBUBEKİR AKAR	446	214 24 64	
68	ERZURUM	NEVZAT BAYRAKTAR	442	234 31 99	
69	ERZURUM/ASKALE	DOĞAN İSİK	442	415 21 65	
70	ESKİŞEHİR	DÜNYAMİL ÇALIŞKAN	222	231 59 16	231 53 63
71	ESKİŞEHİR/CİFTELER	MEHMET ALI OKCU	222	542 26 27	542 30 73
72	GAZİANTEP 1	AHMET YAŞEMİN	342	339 95 56	339 95 57
73	GAZİANTEP 2	BEYHAN KILIN,KIRAN	342	226 46 00	226 55 55
74	GAZİANTEP/İSLAHIYE	ZAYİTTİN DEMİRAG	342	863 36 59	
75	GAZİANTEP/NİZİP	HANİFİ DİKER	342	517 29 26	518 28 08
76	GİRESUN	BAHTİYAR SAHİN	454	212 17 27	
77	GUMUŞHANE	HAYATI YALÇIN	456	213 51 54	

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
78	HATAY/ANTAKYA	BESİR YÜKSEL	326	213 46 05	
79	HATAY/DORTYOL	AHMET SARIDAG	326	713 09 00	
80	HATAY/ISKENDERUN	AHMET YILMAZ	326	614 53 66	614 53 67
81	ICEL/ANAMUR	ORHAN KOYU	324	816 59 26	814 69 64
82	ICEL/ERDEMLI	VAHİT BAHAR	324	515 86 60	
83	ICEL/MERSİN	ERKAN ÖZTÜRK	324	232 31 56	238 22 05
84	ICEL/TARSUS	MUSTAFA GONCAGUL	324	614 37 43	
85	IGDIR	RESUL MERT	476	227 62 87	227 07 05
86	ISPARTA	MURAT ÜNALAN	246	223 35 20	
87	ISPARTA/YALVAC	FATİH ARICAN	246	441 37 47	
88	İSTANBUL/AVCILAR	HALİL GİRİL	212	509 92 25	590 78 95
89	İSTANBUL/BAHCELİEVLER	MEHMET CANPOLAT	212	553 75 77	505 87 92
90	İSTANBUL/BAKIRKOY	İBRAHİM KOCYİGİT	212	561 28 08	583 45 64
91	İSTANBUL/BAYRAMPASA	NAZİM MAVİGÖZ	212	437 01 27	437 01 28
92	İSTANBUL/BESİKTAS	SERKAN KURTEZ	212	236 09 55	227 25 76
93	İSTANBUL/BESYUZEVLER	SELÇUK ARSLAN	212	649 81 00	477 35 21
94	İSTANBUL/BUYUKCEKMECE	BAHATTİN AYAKSIZ	212	883 65 91	881 12 62
95	İSTANBUL/CATALCA	AYDIN SENOĞLU	212	789 25 94	787 16 10
96	İSTANBUL/ERENKOY	FARUK ARIKAN	216	464 19 78	372 00 08
97	İSTANBUL/KADIKOY	FATİH RUSTU ONER	216	449 25 57	
98	İSTANBUL/KARTAL	ZAFER KULAĞLU	216	306 17 67	441 83 21
99	İSTANBUL/LEVENT	SURURİ YILDIZ	212	229 33 92	242 07 77
100	İSTANBUL/PASABAĞCI	SEREF ÇAKIR	216	465 60 49	465 60 50
101	İSTANBUL/PENDİK	BİLAL COBANLI	216	390 69 85	379 52 82
102	İSTANBUL/ŞEHREMINİ	MAHMUT DERELİ	212	587 53 57	588 99 37
103	İSTANBUL/SİLİVRİ	UMİT KOSEİBİS	212	727 95 43	727 28 59

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
104	ISTANBUL/ SIRINEVLER	DURSUN YILMAZ	212	554 86 68	584 14 37
105	ISTANBUL/ SULTANBEYLI	NIHAT DEMIR	216	419 18 01	496 07 95
106	ISTANBUL/ UMRANIYE	SELCUK CIHAN	216	344 82 86	443 92 02
107	ISTANBUL/USKUDAR	ALPER ELFIDAN	216	324 17 34	472 46 18
108	ISTANBUL/ ZEYTINBURNU	BEKIR ALBAYRAK	212	664 50 73	558 38 43
109	IZMIR/ALIAGA	AYHAN CANDEMIR	232	616 03 88	616 62 17
110	IZMIR/BERGAMA	ALI ASIK	232	632 11 62	633 58 89
111	IZMIR/BORNOVA	SERHAT GULEC	232	339 44 16	339 44 16
112	IZMIR/CIGLI	BULENT CIL	232	329 94 10	386 29 36
113	IZMIR/HATAY	TAMER CERAN	232	255 92 23	256 18 69
114	IZMIR/MENEMEN	RIFAT ONARAN	232	832 43 79	
115	IZMIR/NARLIDERE	FEVZI YILDIRGAN	232	239 00 02	239 16 29
116	IZMIR/ODEMIS	ERKAN GÜNER	232	544 59 15	
117	IZMIR/SIRINYER	HAKAN ISIK ENZILHAN	232	487 19 07	487 19 07
118	IZMIR/URLA	TARKAN BAKIRLI	232	754 35 05	754 64 65
119	KAHRAMANMARAS	RAMAZAN KUCUKONDER	344	223 77 09	214 31 66
120	KAHRAMANMARAS/ ELBISTAN	RECEP DANACI	344	415 25 21	
121	KARABUK	MEHMET PEKER	370	415 00 35	
122	KARAMAN	ERTAN PARMAKSIZ	338	214 19 71	
123	KARS	CEMIL ELEMANA	474	212 04 52	223 70 27
124	KASTAMONU	YILMAZ SAHIN	366	212 97 14	214 37 27
125	KASTAMONU/TOSYA	HASAN BASRI SÜTCÜ	366	313 13 17	
126	KAYSERI 1	SÜKRÜ SOYKÖSE	352	222 16 54	
127	KAYSERI 2	AHMET YENICERI	352	233 63 56	234 66 09
128	KAYSERI/DEVELI	RECEP KOSEGLU	352	621 17 10	621 28 70
129	KILIS	NECMI KERKUTLU	348	813 22 94	

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
130	KIRIKKALE	MURAT CETINER	318	225 64 16	
131	KIRKLARELI	AYDIN YILMAN	288	214 94 35	212 70 57
132	KIRKLARELI/ L.BURGAZ	METIN BUDAK	288	412 08 66	
133	KIRSEHIR	IBRAHIM HARAN	386	213 92 51	
134	KIRSEHIR/KAMAN	RECEP BAYIRLI	386	712 30 94	
135	KOCAELI/DERINCE	ERDOGAN ONAT	262	239 39 28	
136	KOCAELI/GOLCUK	HALIL KESKIN	262	426 42 57	426 93 35
137	KOCAELI/IZMIT	ZIYA AYGÜN	262	321 18 87	325 21 00
138	KONYA	ALI ÖZCAN	332	237 17 34	236 33 37
139	KONYA/AKSEHIR	MUSTAFA SEZAI AYDOGDU	332	813 81 80	
140	KONYA/EREGLI	SEVKET DEMIRTAS	332	712 06 61	
141	KONYA/ILGIN	AHMET ER	332	881 39 43	
142	KONYA/KULU	NURI KO	332	641 11 92	641 10 48
143	KONYA/SEYDISEHIR	HAYRULLAH OKÇU	332	582 95 18	
144	KUTAHYA	CENGİZ OZKALAY	274	212 15 20	216 70 99
145	KUTAHYA/SIMAV	RAMAZAN ERDOGMUS	274	513 65 60	512 30 33
146	KUTAHYA/TAVSANLI	ERHAN ALTINER	274	612 22 05	615 21 71
147	MALATYA	AYDIN KAPIKIRAN	422	324 00 24	
148	MANISA/ALASEHIR	CETIN GEZGIN	236	653 44 51	
149	MARDIN/KIZILTEPE	ABDİLHAMİT BOGA	482	312 72 11	312 76 76
150	MARDIN/MIDYAT	RESUL KUCUKARSLAN	482	464 19 88	
151	MUGLA	ILKAY DEMIRTAS	252	214 72 15	212 49 70
152	MUGLA/BODRUM	GÜRCAN AKÇAKIN	252	313 37 39	
153	MUGLA/ORTACA	OMER DEVECİ	252	282 31 61	
154	MUS	MUZAFFER ETA	436	212 33 43	
155	NEVSEHIR	MUSTAFA AKKUS	384	213 77 09	212 93 95
156	NIGDE	HANIFI ALTUNDAG	388	233 22 77	213 43 44
157	ORDU	MUAMMER SARI	452	214 64 62	214 06 07

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
158	ORDU/FATSA	HARUN AKA	452	423 92 89	
159	ORDU/KUMRU	SÜLEYMAN ÖZTEGIN	452	641 24 11	
160	ORDU/UNYE	HASAN HILMI SAKA	452	323 50 30	
161	OSMANIYE	FEVZI BI,ER	328	814 75 50	
162	RIZE	UFUK ALAN	464	217 29 34	213 27 35
163	RIZE/ARDESEN	MEHMET AKATIN	464	715 59 11	
164	SAKARYA/ ADAPAZARI	SELAHATTIN BEKTAS	264	274 29 74	274 29 75
165	SAKARYA/KARASU	SEDAT YILMAZ	264	718 68 15	718 28 44
166	SAMSUN	ERKAN GÜLTEKIN	362	233 87 40	231 16 26
167	SAMSUN/BAFRA	RECEP GÜNAL	362	543 21 11	543 61 83
168	SAMSUN/HAVZA	ILYAS GÜLER	362	714 43 99	
169	SAMSUN/TERME	OSMAN CELIK	362	876 79 93	
170	SANLIURFA	SEDAT EKINCI	414	316 07 08	
171	SIIRT ÖMER	KENDIRKIRAN	484	223 78 54	
172	SINOP	ALI SEZER	368	261 85 97	260 01 90
173	SINOP/BOYABAT	AYHAN EKER	368	315 04 05	
174	SIRNAK	MEHMET ATLAN	486	216 13 17	
175	SIRNAK/SILOPI	ISMAIL KAYAR	486	518 39 42	
176	SIVAS	MUHITTIN KURT	346	221 91 58	221 89 39
177	SIVAS/KANGAL	BESIR SAHIN	346	457 23 23	457 12 52
178	SIVAS/SARKISLA	FEYZULLAH GOKHAN	346	512 67 62	512 42 69
179	SIVAS/SUSEHRI	RAIF KAZAN	346	311 20 52	311 50 64
180	TEKIRDAG	MUHAMMET DINSEVEN	282	260 29 53	
181	TEKIRDAG/CORLU	TIMUÇIN ÖZÇAKIR	282	651 37 50	653 51 57
182	TEKIRDAG/MALKARA	ERDINC ONATER	282	427 77 88	427 55 99
183	TOKAT	SERAFETTIN KAMBER	356	212 74 81	
184	TOKAT/ERBAAV	HIDAYET ATES	356	715 99 98	715 77 71
185	TOKAT/TURHAL	MEHMET ÜSTÜNAKIN	356	275 69 63	

S.NO.	BOLGE	SERVIS SEFI	KOD.	TELEFON 1	TELEFON 2
186	TRABZON 1	MUSTAFA ÇIRAK	462	229 66 44	229 99 41
187	TRABZON 2	HASAN TEPEGÖZ	462	230 48 92	
188	TRABZON/OF DURSUN	ALI BAL	462	771 65 36	771 39 76
189	TRABZON/ VAKFIKEBİR	OSMAN ERTUGRAL	462	821 31 44	841 20 84
190	TUNCELI	NIHAT AKTUG	428	212 61 16	
191	USAK	M.NAZIM SAÇLI	276	215 69 43	223 39 43
192	VAN	AHMET UMMAN	432	216 88 31	
193	YALOVA	BEKİR YAVUZ	226	814 28 80	813 63 45
194	YOZGAT	SATILMIS TASDEMİR	354	217 27 07	217 38 04
195	YOZGAT/SARIKAYA	KADIR KAYA	354	772 27 40	772 17 16
196	YOZGAT/SORGUN	MEHMET KABAY	354	415 02 03	
197	YOZGAT/YERKÖY	ADEM SAGLAM	354	516 53 00	
198	ZONGULDAK	RAHMI ÖZTÜRK	372	252 29 98	253 12 10
199	ZONGULDAK/ CAYCUMA	AYNUR KOYMAT	372	615 44 20	
200	ZONGULDAK/EREGLI	CELİL COBANER	372	322 07 78	323 70 77

Electrolux'un mamülleri için verdiği garanti, aşağıda yazılı hususları kapsamaz.

- Kullanma kılavuzunda belirtilen talimatların dışındaki kullanımlar,
- Tüketicie teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (taşıma, çarpma, düşürme, vs)
- Mamulü; uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması ön görülen voltaj dışında kullanma,
- Gereken onarım için yetkili servise başvurmadan önce Electrolux Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazın onarımına, bakımına veya tadiline kalkışmış olması durumlarında,
- Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı yapılır
- İşçilik ve üretim hatalarına karşı cihaz, 1 (BİR) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, mamül üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrip edildiği takdirde bu belge hükümden düşer.

SATICI FİRMANIN:

ÜNVANI :
ADRESİ :
TEL-TELEFAKS :
FATURA NO. :
TESLİM TARİHİ ve YERİ :
İMZA KAŞE :

YETKİLİ SERVİS:

İMZA KAŞE :

GD 3

GD 2

GD1

GARANTİ BEGELSİ

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve (1) bir yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, amirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda sırasıyla malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Malın;
 - Teslim tarihinde itibaren garanti süresi içerisinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun, mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

ELECTROLUX Dayanıklı Tüketim Mamülleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Tarlabaşı Bulvarı No: 35

80080 TAKSİM/İSTANBUL

Tel: 0.212.293 10 20 (pbx)

Fax: 0.212.251 60 94

ÜCRETSİZ TÜKETİCİ

DANIŞMA SERVİSİ: 0800211 6032

Yönetim Kurulu Üyesi-Murahhas Aza

Nevio Pollesel

İmza

Bölüm Genel Müdürü

Birgül Küçükönder

İmza

Bu garanti Belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı kanun ile bu kanuna dayanılarak düzenlenen TRKGM-95/116-117 sayılı tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Konunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi

Belge Numarası: 2085

Belge Onay Tarihi: 28.11.1996

CİHAZA AİT BİLGİLER

CİNSİ :

MARKASI :

MODEL :

SERİ NO :

MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAKTIR.

CİHAZA AİT BİLGİLER:

CİNSİ :

MODEL :

SERİ NO :

MONTAJ TARİHİ :

RAPOR NO :

MÜŞTERİNİN:

ADI, SOYADI :

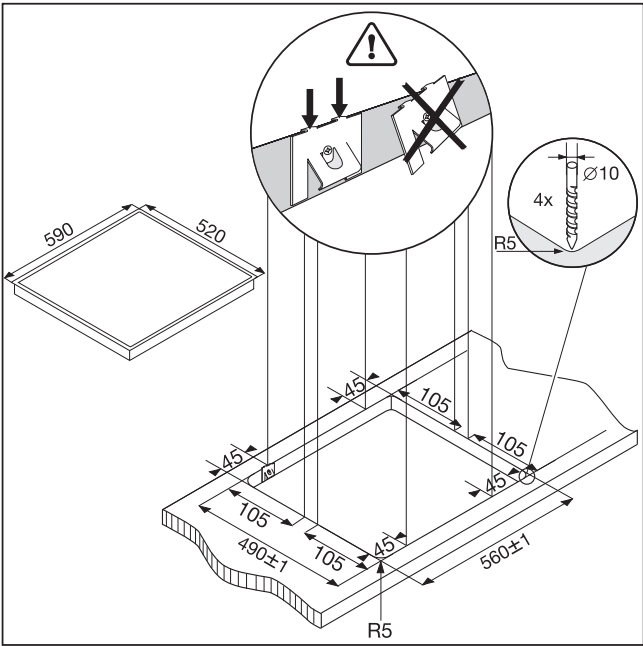
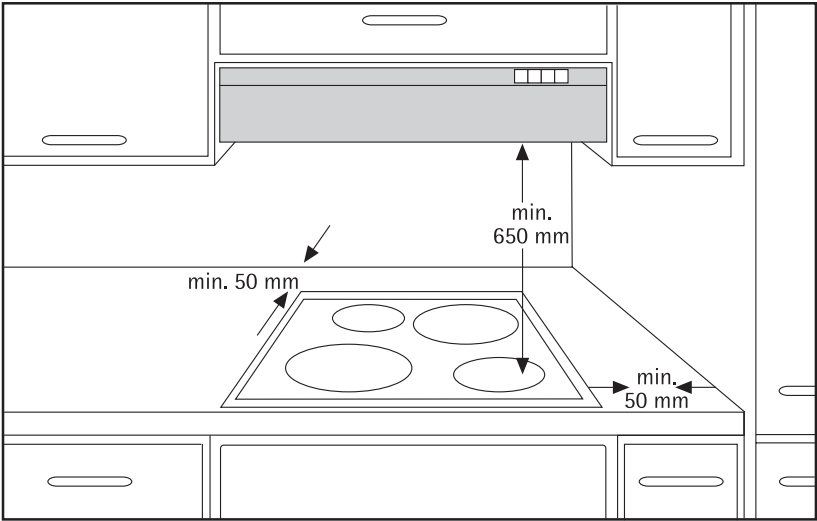
ADRESİ :

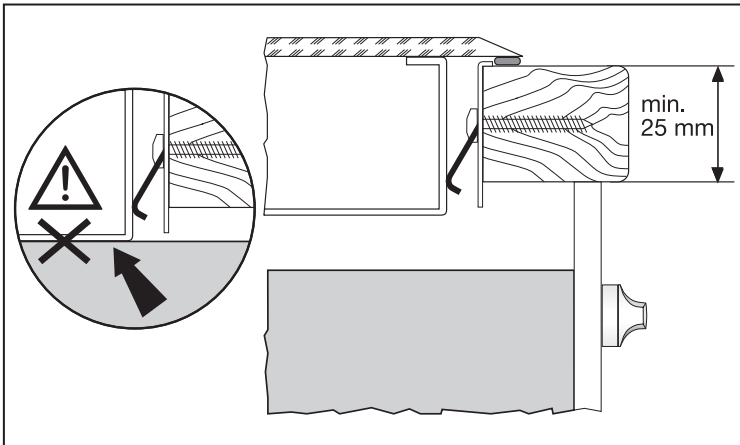
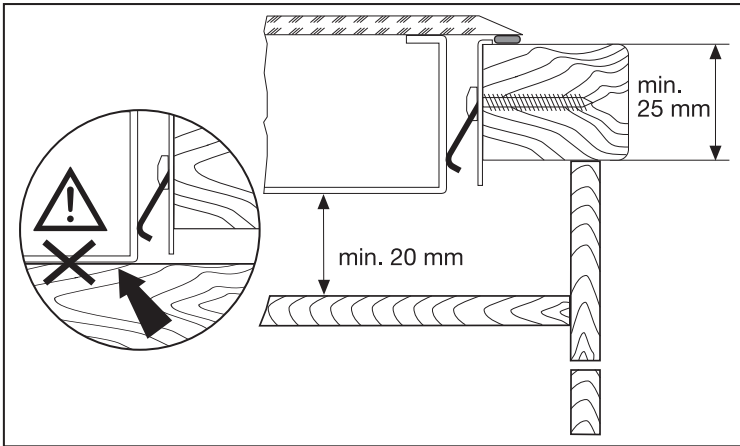
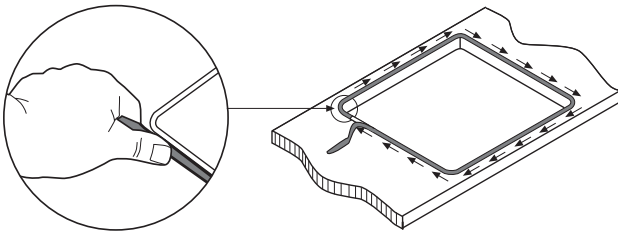
.....

.....

TEL NO :

Монтаж / Montaj





Демонтаж / Yerinden Çökarma

