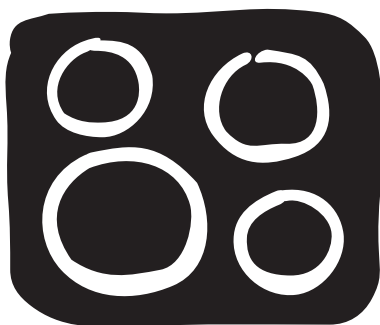


K e r a a m i n e n k e i t t o t a s o
С т е к л о к е р а м и ч е с к а я
п о в е р х н о с т ь

Asennus- ja käyttöohje

Инструкция по монтажу и эксплуатации



EHS6695X

Arvoisa asiakas,

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

Kiinnitä erityistä huomiota ensimmäisillä sivuilla olevaan “Turvallisuusohjeita” -kappaleeseen. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten. Anna käyttöohje laitteen mukana mahdolliselle uudelle omistajalle.

Tekstissä käytetään seuraavia symboleita:



Turvallisuusohjeet

Varoitus: Oman turvallisuutesi kannalta tärkeät ohjeet.

Huomautus: Ohjeet, jotka auttavat välttämään laitteen vioittumista.



Ohjeita ja käytännön vinkkejä



Ympäristöä koskevia tietoja

1. Nämä numerot ohjaavat sinua vaiheittain laitteen käytössä.
2. ...
3. ...

Painettu ympäristöystävällisesti valmistetulle paperille.
Ekologisesti ajatteleva toimii myös ekologisesti ...

Sisällys

Käyttöohje	5
Turvallisuus	5
Hävittäminen	7
Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet	8
Laitteen rakenne	9
Keittotason kuvaus	9
Digitaalinäytöt	10
Keittoalueiden turvakatkaisu	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Ensimmäinen puhdistus	11
Keittoalueen käyttö	12
TOUCH-CONTROL-tunnistekentät	12
Laitteen kytkeminen toimintaan	12
Laitteen kytkeminen pois toiminnasta	13
Keittoalueen valitseminen	13
Tehon valinta + ja -	14
Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta	14
Jälkilämmön näyttö	15
Automaattisen alkukuumennustoiminnon käyttäminen	16
Keittoalueen käyttäminen ilman automaattista alkukuumennustoimintoa	17
Painikkeiden lukitus/lukituksen poisto	18
Ajastin	19
Automaattinen keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistus	21
Käyttö, taulukot, vihjeet	23
Keittoastiat	23
Vihjeitä ruuanlaittoon automaattisen alkukuumennustoiminnon kanssa tai ilman	24
Puhdistus ja hoito	26
Keittotaso	26
Metalliset koristekehukset	27
Mitä tehdä, jos	28
Häiriöiden poisto	28

Asennusohjeet	30
Tekniset tiedot	30
Säädökset, standardit, direktiivit	31
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet	32
Sähköliitännät	33
Arvokilpi	35
Huolto ja varaosat	37
Laitteen asentaminen	77

Käyttöohje

Turvallisuus

Tämän laitteen turvallisuus täyttää yleisesti hyväksytyt tekniset säännöt ja laiteturvamääräykset. Lisäksi vastuullisena valmistajana haluamme tiedottaa seuraavista turvallisuusohjeista.

Sähköturvallisuus

- Vain valtuutettu asentaja saa suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät.
- Ainoastaan koulutettu ammattihenkilö saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Asiaankuulumattomat korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Käänny korjausasioissa valtuutetun huoltoliikkeen tai alan erikoisliikkeen puoleen.



Noudata näitä ohjeita. Muussa tapauksessa vahingon sattuessa takuu ei ole voimassa.

- Kalusteisiin asennettavia laitteita saa käyttää vain, jos ne on kiinnitetty normien mukaisesti, sopiviin asennuskaappeihin ja työtasoihin. Näin varmistetaan VDE-määräysten mukainen sähkölaitteiden kosketussuoja.
- Mikäli laitteeseen tulee toimintahäiriöitä, halkeamia, säröjä tai repeämiä:
 - kytke kaikkien keittoalueiden virta pois,
 - kytke keittotason sulake pois päältä tai irrota se.

Lasten turvallisuus

Keitettäessä tai paistettaessa keittoalueet kuumenevat. Pitäkää sen takia pikkulapset loitolla käytettäessä laitetta.

Turvallisuus laitetta käytettäessä

- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksissa tavalliseen ruuanlaittoon.
- Älä käytä keittotasoa huoneen lämmitykseen.
- Liitettäessä sähkölaitteita niiden läheisyydessä oleviin pistorasioihin on noudatettava varovaisuutta. Liitinjohdot eivät saa joutua laitteen kuumille osille.
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt ovat helposti syttyviä. Jos valmistat ruokia rasvassa tai öljyssä (esimerkiksi ranskanperunoita), valvo kypsennystä.
- Käännä keittoalueet pois päältä aina käytön jälkeen.

Turvallisuus laitetta puhdistettaessa

Puhdistettaessa laitetta sen pitää olla pois päältä. Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa höyrysuihkulaitteella tai painepuhdistimella.

Näin vältät aiheuttamasta vaurioita laitteelle

- Älä käytä keittotasoa työpöytänä äläkä astioiden sijoittelupaikkana.
- Lasikeraamisen levyn kehyksetön reuna kolhiutuu helposti. Toimi siis varovasti käsitellessäsi kattiloita ja pannuja.
- Älä käytä keittoalueita tyhjiä keittoastioiden kanssa tai ilman keittoastiaa.
- Lasikeraaminen materiaali kestää kuumentamista ja on hyvin lujaa, muttei rikkoutumatonta. Erityisesti terävät ja kovat esineet, jotka puutoavat keittolevyille, voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä käytä valurauta-astioita äläkä pohjastaan vaurioituneita, karkeita ja huonopohjaisia kattiloita. Astian siirtäminen voi aiheuttaa naarmuja.
- Jos kuumalle keittoalueelle joutuu sokeria tai sokeripitoista ruokalajia, se on poistettava kaapimella kun se on vielä kuumaa. Jäähtyneen sokerimassan irrottaminen voi vaurioittaa pintaa.
- Kaikki kiinnisulavat esineet ja materiaalit, kuten muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot, on pidettävä poissa lasikeraamiselta pinnalta. Jos lasikeraamiselle pinnalle kuitenkin joutuu jotain tällaista, se on poistettava heti kaapimella.



Hävittäminen



Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Kaikki pakkauksen osat ovat kierrätettävistä materiaaleista, foliot ja vaahtomuoviosat on merkitty kierrätystä varten. Huolehdi pakkausmateriaalin ja mahdollisen vanhan laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.
- Noudata kansallisia ja alueellisia säädöksistä ja materiaalimerkintöjä (materiaalin erottelu, jätteen ja hyötyjätteen keräys).

Hävitysohjeita

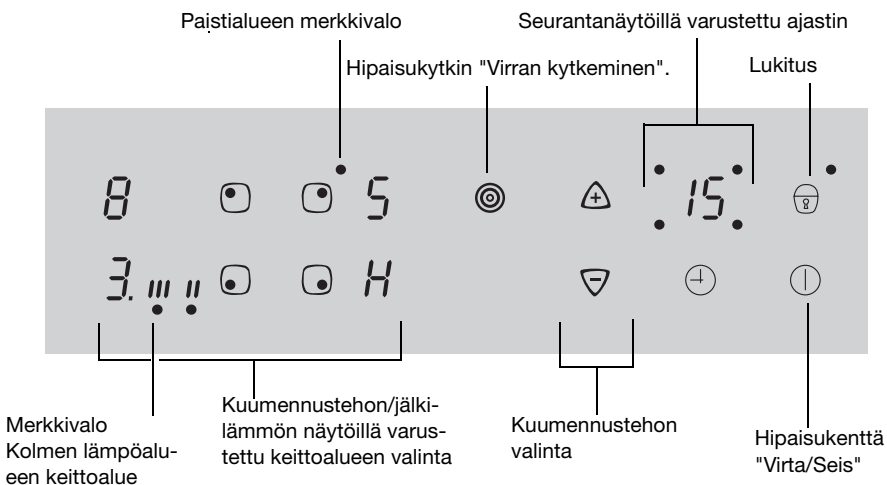
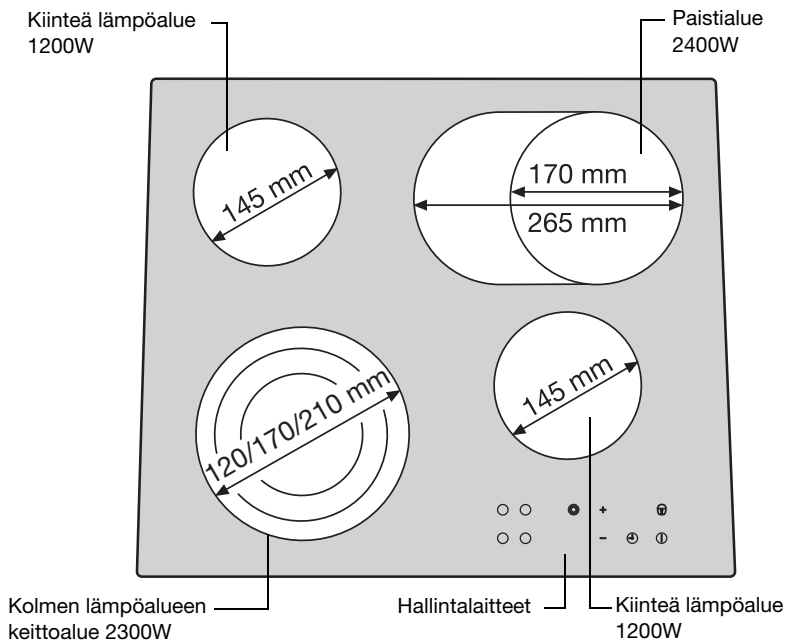
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet

- **Keraaminen keittotaso:** Laitteessa on keraaminen keittotaso ja nopeasti kuumenevat keittoalueet. Lämpöalueiden kuumenemisaika on olennaisesti lyhyempi erityisen tehokkaiden säteilylämmittimien ansiosta.
- **Laitetta käytetään: TOUCH-CONTROL-tunnistekenttien avulla.**
- **Puhdistus:** Keraamisen tason ja painikkeiden etu on niiden helppo puhdistettavuus. Tasainenpinta on helppo puhdistaa. (katso luku: "Puhdistus ja hoito")
- **Kytkin Päälle/Pois:** Laitteessa on erillinen Päälle/Pois -kytkin, jota käyttämällä voidaan kytkeä virta pois koko laitteesta.
- **Näytöt:** Digitaalinäytöt tai merkkivalot ilmoittavat asetetun kuumenustehon, valitut toiminnot sekä kunkin keittoalueen mahdollisen jälkilämmön.
- **Turvakatkaisu:** Turvakatkaisu huolehtii, että kaikki keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua, jos asetuksissa ei tehdä muutoksia.
- **Lämpinäpito:**  on teho, jolla ruokia voidaan pitää lämpimänä.
- **Jälkilämmön näyttö:** Näytössä on jälkilämmön merkkivalo , jos keittoalueen lämpötila on niin korkea, että saattaa aiheutua palovaara.
- **Muuntuva soikea keittoalue:** Keittotaso on varustettu monikäyttöisellä, muuntuvalla keittoalueella. Sitä voidaan käyttää joko pyöreänä tai soikeana keittoalueena esim. paistinpannuille tai astioiden ja ruokalajien pitämiseen lämpimänä.
- **Kolmen lämpöalueen keittoalue:** Keittotasossa on kolmen lämpöalueen keittoalue. Keittoalueen koko on muunneltavissa, esim. pienemmille kattiloille. Tämä säästää energiaa.
- **Automaattinen keittoastian tunnistus:** Jos keittoalueen valintapainiketta painetaan ilman että alueella on sopivaa keittoastiaa, keittoalue ei kytkeydy toimintaan, ja näyttöön ilmestyy symboli.
- **Automaattinen kolmen lämpöalueen tunnistus:** Tämä toiminto kytkee uloimman tai keskimmäisen lämpöalueen kattilan koon mukaisesti joko toimintaan tai pois toiminnasta.
- **Ajastin:** Kaikki neljä keittoaluetta voidaan automaattisesti kytkeä pois toiminnasta integroidulla ajastimella. Kun keittoaika on saavutettu, kytkeytyy keittoalue pois päältä.








Laitteen rakenne

Keittotason kuvaus



Digitaalinäytöt



Neljä keittoaluetta vastaavat neljä näyttöaluetta näyttävät:

- , kun laite on kytketty toimintaan tai turvatoiminto on kytkenyt sen automaattisesti pois toiminnasta,
-  keittoalueen valinnan,
-  saakka , valitun tehon mukaan,
-  automaattisen alkukuumennuksen,
-  kun on jälkilämpöä,
-  toimintavirheiden yhteydessä.



Keittoalueiden turvakatkaisu

Jos keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta tai sen tehoa ei muuteta tietyn ajan kuluessa, se kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

Kaikkien toiminnassa olevien keittoalueiden näyttöön ilmestyy  ja jäähtymisen jälkeen .


Keittoalueet kytkettyvät pois toiminnasta seuraavasti:

- teho 1 - 2 6 tunnin kuluttua
- teho 3 - 4 5 tunnin kuluttua
- teho 5 4 tunnin kuluttua
- teho 6 - 9 1,5 tunnin kuluttua



Mikäli yksi tai useampi keittoalue kytketty pois toiminnasta ennen kuin edellä mainittu aika on kulunut umpeen, katso luvun "Mitä tehdä, jos ..." tietoja.


Turvakatkaisun peruuttaminen

Aktivoitu turvakatkaisu voidaan peruuttaa kytkemällä laite toimimasta ja toimimaan sensorikentän VIRTA/SEIS  painikkeella. Keittoalueet ovat sen jälkeen taas käyttövalmiita.

Katkaisu muiden syiden takia

Jos käyttöalueelle joutuu yli kiehuvia nesteitä, kaikki keittoalueet kytkettyvät välittömästi pois toiminnasta.

Niin käy myös, jos laitat keittoalueen päälle märän pyyhkeen tms.

Laite on molemmissa tapauksissa kytkettävä toimimaan pääkytkimellä , kun neste tai pyyhke on otettu pois.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäinen puhdistus

Pyhi keraaminen keittotaso kostealla liinalla.



Huomautus: Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita, jotta pinta ei vahingoittuisi!

Keittoalueen käyttö





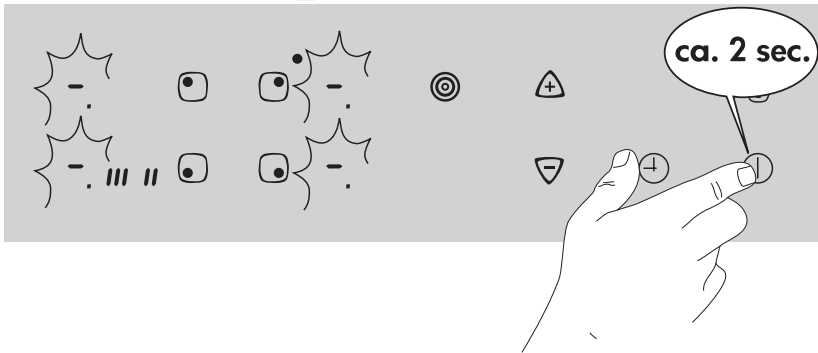
Keittoalue voi surista lyhyesti käynnistämisen jälkeen. Se on kaikkien keramiikkakeittoalueiden tyyppiominaisuus, eikä se vaikuta laitteen toimintaan eikä kestoan.

TOUCH-CONTROL-tunnistekentät

Käyttäessäsi TOUCH-CONTROL -tunnistekenttiä laittakaa sormenne ylhäältäpäin ja tasaisesti halutulle alueelle, kunnes vastaavat näytöt syttyvät tai sammuvat eli suoritetaan haluttu toiminto.


Laitteen kytkeminen toimintaan

Koko laite kytketään toimintaan “Päälle/Pois”  -valintapainikkeella. Kosketa “Päälle/Pois” -valintapainiketta noin kahden sekunnin ajan. Digitaalinäytöt näyttävät  ja piste vilkkuu .

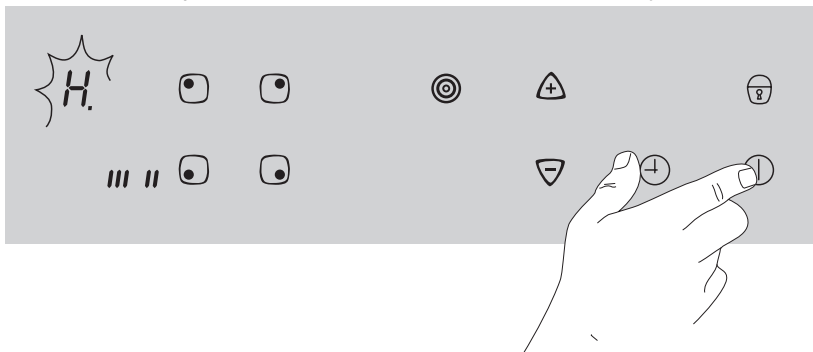



Kun laite on kytketty toimintaan “Päälle/Pois” -valintapainikkeella, täytyy n. 10 sekunnin kuluessa valita yksi keittoalueista keittoalueenvaihtapainikkeilla. Muussa tapauksessa laitteen virta kytkeytyy turvallisuussyistä pois.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Koko laite kytketään pois toiminnasta “Päälle/Pois”  -valintapainikkeella.


Kosketa valintapainiketta “Päälle/Pois” noin sekunnin ajan.



Yksittäisen keittoalueen tai koko keittotason virran poiskytkemisen jälkeen laitteen digitaalinäytöt ilmaisevat keittoalueiden jälkilämmön -merkinnällä (“Hot”).

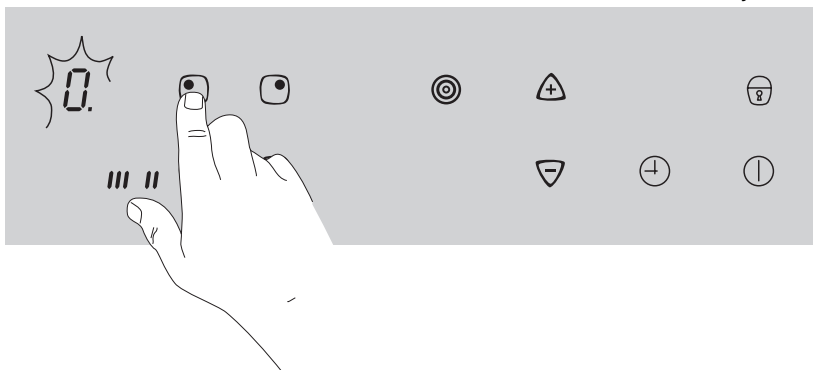
Keittoalueen valitseminen

Keittoalueen valitseminen kosketa kyseistä tunnisteikenttää noin yhden sekunnin ajan.

Keittoalueen näytössä näkyy nolla ja piste .



Piste osoittaa, että vain tällä keittoalueella voidaan tehdä säätöjä.

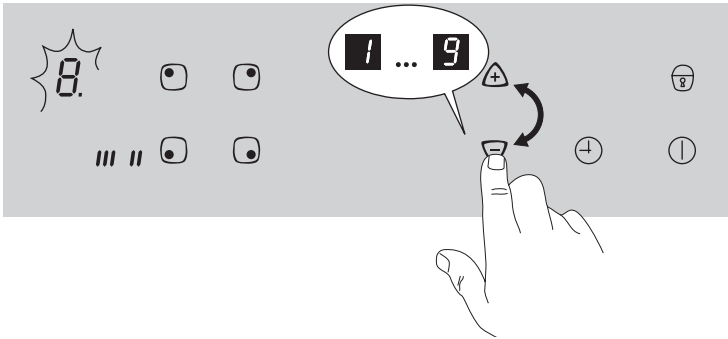


Tehon valinta \oplus ja \ominus

Valitun keittoalueen tehon valitseminen (\oplus - \ominus).

Painikkeella \oplus lisätään tehoa.

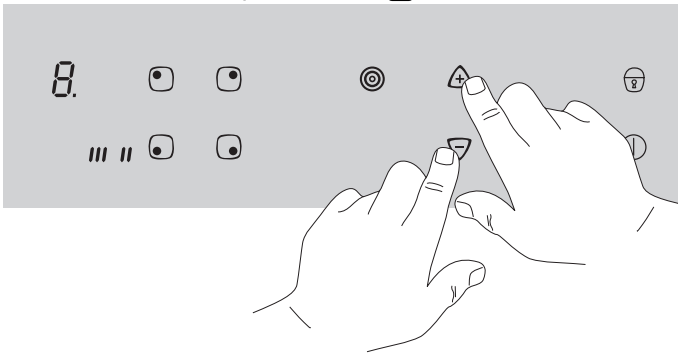
Painikkeella \ominus vähennetään tehoa.



Jos käytössä on useampi keittoalue samanaikaisesti, tietyn keittoalueen tehoa muutetaan siten, että kyseinen keittoalue valitaan koskettamalla sen valintapainiketta. Näytön piste osoittaa valitun keittoalueen.


Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta

1. Valitse keittoalue keittoalueen valintapainikkeilla.
2. Kytke pois toiminnasta koskettamalla painikkeita \oplus ja \ominus samanaikaisesti tai asettamalla painikkeella \ominus arvoon nolla.



Keittoalue voidaan kytkeä pois toiminnasta vain, kun keittoaluenäytössä on piste.

Jälkilämmön näyttö

Yksittäisen keittoalueen tai koko keittotason virran poiskytkemisen jälkeen laitteen digitaalinäytöt ilmaisevat keittoalueiden jälkilämmön -merkinnällä ("Hot").

Myös keittoalueen virran poiskytkemisen jälkeen sammuu jälkilämmön näyttö vasta kun keittoalue on jäähtynyt.




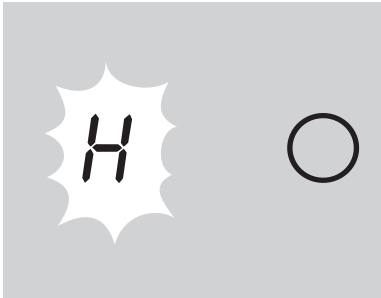
Jälkilämmön voi hyödyntää esimerkiksi ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen.



Huomautus! Keittoalue on kuuma niin kauan kuin merkkivalo palaa. Varo polttamasta itseäsi.



Huomautus! Sähkökatkon aikana sammuu myös symboli  ja samalla viittaus jälkilämpöön. Palovaara on edelleen olemassa. Vaaran voi kuitenkin välttää huolellisella tarkkailulla.



Automaattisen alkukuumennustoiminnon käyttäminen

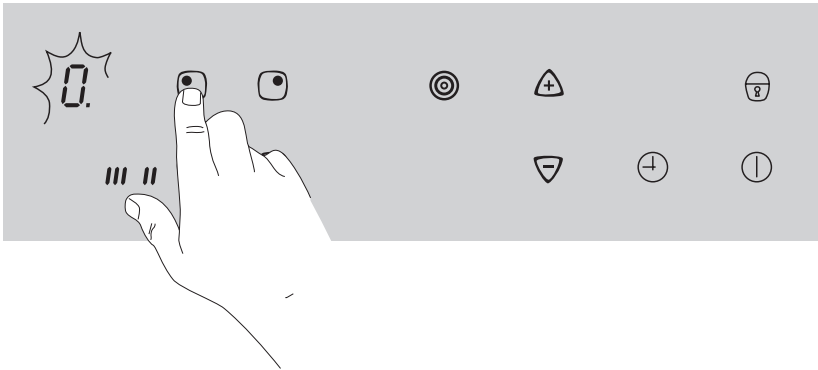
Kaikissa neljässä keittoalueessa on valittavissa yhdeksän tehotasoa ja niissä onautomaattinen alkukuumennustoiminto:

- [1], pienin teho
- [9], suurin teho
- [8], alkukuumennustoiminto.

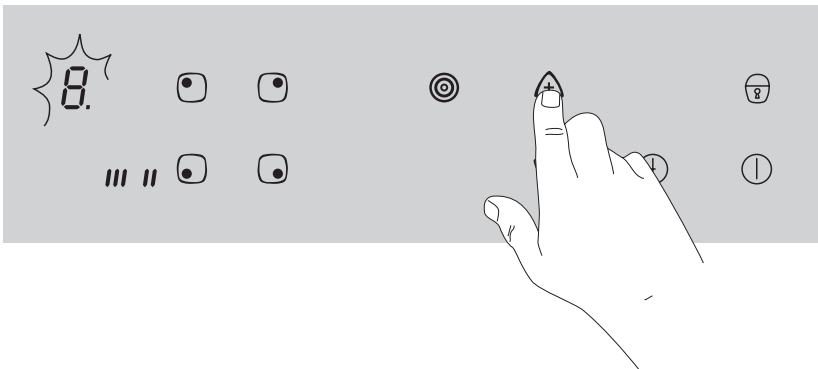
Kun valitset tehon painikkeella [+], lämpiää keittoalue tietyn ajan täydellä teholla ja kytkeytyy sitten automaattisesti valitulle jatkoteholle.

Automaattisen alkukuumennuksen kesto määräytyy valitun jatkotehon mukaan.

Valitse keittoalue keittoalueen valintapainikkeilla. Kosketa painiketta



[+], haluttuun tehoon saakka [1] - [8]. Näyttöön tulee valittu teho. 5 sekunnin kuluttua on näytössä tehon sijaan [8] (= automaattinen alkukuumennustoiminto). Automaattisen alkukuumennustoiminnon jälkeen tulee näyttöön jälleen teho.



Jos valitset automaattitoiminnon aikana suuremman tehon, esim. [3] sijaan [5], mukautuu alkukuumennustoiminto sen mukaisesti. Jos valitset pienemmän tehon, alkukuumennus loppuu välittömästi.



Jos vielä lämmin keittoalue otetaan uudelleen käyttöön, automaattinen alkukuumennustoiminto käyttää jälkilämmön hyväksi. Näin säästyy aikaa ja energiaa.

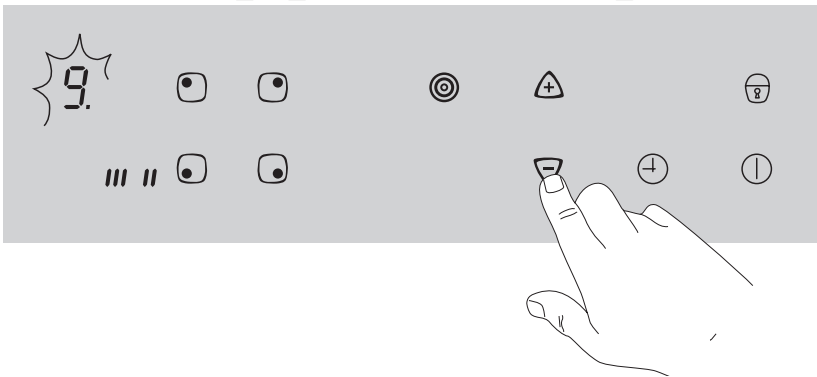


Jos haluat ottaa uudelleen käyttöön keittoalueen, jolla on kuuma astia, tulee haluttu teho valita -tunnistekentällä. Näin vältät ruuan ylikypsentämisen automaattisella alkukuumennustoiminnolla.

Keittoalueen käyttäminen ilman automaattista alkukuumennustoimintoa

Jos haluat käyttää keittoaluetta ilman automaattista alkukuumennustoimintoa, valitse teho -tunnistekentällä.

1. Kytke laite toimintaan ja valitse haluamasi keittoalue valintapainikkeiden avulla.
2. Säädä haluttu teho - koskettamalla painiketta .



Voit muuttaa tehoa milloin tahansa painikkeilla ja , jos keittoalue on valittuna.

Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta

1. Valitse haluamasi keittoalue valintapainikkeilla.
2. Kytke alue pois toiminnasta painamalla samanaikaisesti painikkeita ja .

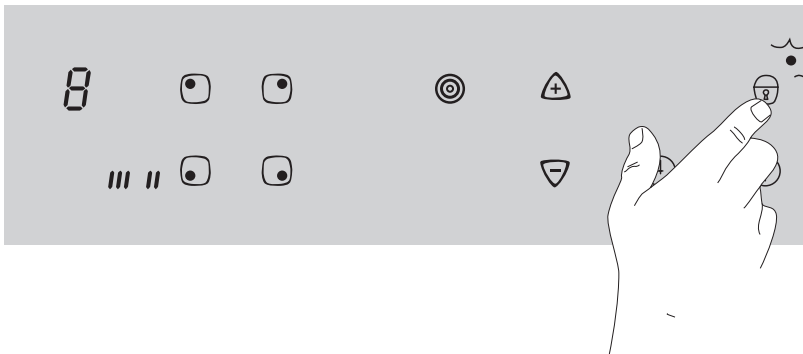


Jos keittoalue on vielä kuuma, älä käytä automaattista alkukuumennustoimintoa.

Painikkeiden lukitus/lukituksen poisto

Valintapainiketta “Päälle/Pois” lukuun ottamatta käyttöpaneeli voidaan lukita milloin tahansa keittovaiheen aikana, jotta säädöt eivät pääse muuttumaan esimerkiksi pyyhittäessä. Tämä toiminto toimii myös lapsilukkona.

1. Kosketa painiketta “Lukitus” , kunnes merkkivalo palaa.



2. Avaa lukitus painamalla painiketta “Lukitus”, kunnes merkkivalo sammuu.

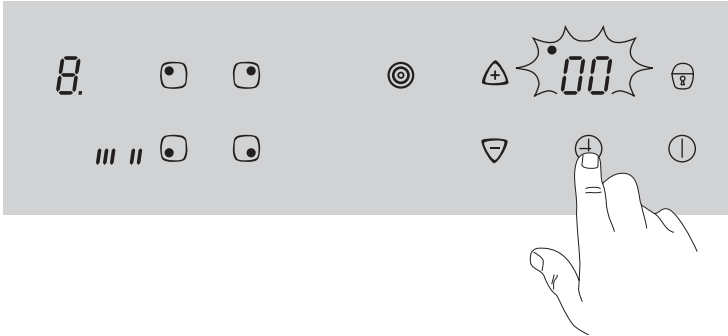


Lapsilukko! Jos keittotaso kytketään kokonaan pois toiminnasta valintapainikkeella “Päälle/Pois” lukituksen ollessa päällä, on uudelleen kytkettäessä lukitus yhä aktiivinen. Jos haluat kytkeä keittoalueet toimintaan, täytyy lukitustoiminto avata ylläkuvatulla tavalla.

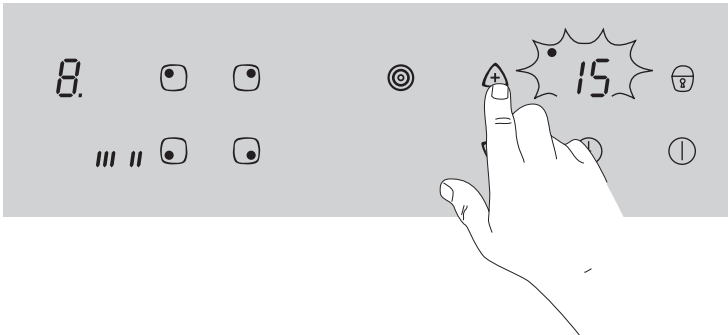
Ajastin

Laitteen sisäänrakennetulla ajastimella voidaan määrittää kaikkien keittoalueen kypsennysaika. Kun kypsennysaika loppuu, keittoalue kytkeytyy automaattisesti toiminnasta.

1. Valitse keittoalue tunnisteikentällä ja määritä sen teho halutuksi.
2. Aktivoi kyseisen keittoalueen ajastin koskettamalla TIMER-tunnisteikentää (🕒). Näyttöön tulee 00.



3. Määritä kypsennysaika korkeintaan automaattikatkaisun mittaiseksi tai muuta sitä painikkeilla (+) tai (-) (esimerkiksi 15 minuuttia).



Muutaman sekunnin kuluttua ajastin alkaa toimia automaattisesti ja näyttää jäljellä olevan ajan.

Tämän lisäksi kyseisen keittoalueen näytössä näkyy ilmoitus "Timer aktiv". Esimerkiksi ylävasemmalla oleva merkkivalo vastaa vasenta takakeittoaluetta.

Määritetyn kypsennysajan kuluttua keittoalue kytkeytyy automaattisesti toiminnasta ja kuuluu akustinen merkkiään.

4. Kuittaa merkkiään ja merkkivalo koskettamalla TIMER-tunnisteikentää (🕒).



Säätäminen käy nopeammin, jos painat painiketta ⊕ tai ⊖, kunnes haluttu arvo näkyy näytössä.

Jos ensin kosketetaan painiketta ⊖, ajanmääritys alkaa 99 minuutista ja jos ensin kosketetaan painiketta ⊕, ajanmääritys alkaa 1 minuutista.

Jäljellä olevan ajan näyttö

Valitessasi keittoalueen, jonka ajastintoiminto on aktiivinen, keittoalueen ajastinnäytössä näkyy jäljellä oleva aika.

Ajastimen käyttäminen (“munakellona”)



Ajastinta voidaan käyttää munakellona ilman automaattista virrankatkaisuominaisuutta, jos ajastin ei ole käytössä millään keittoalueella. Varmista, että mikään keittoalue ei ole valittuna. Jos jonkin keittoalueen näytössä näkyy piste, kosketa kyseisen keittoalueen tunnisteikettä, jolloin piste häviää näytöstä.

Aika asetetaan samalla tavoin kuin edellä.

Ajastintoiminnon keskeyttäminen

Ajastinkäyttö voidaan keskeyttää kahdella eri tavalla:

Keittoalueen ja ajastimen kytkeminen pois päältä samanaikaisesti

1. Valitse haluamasi keittoalue valintapainikkeilla.
2. Kosketa painikkeita ⊕ ja ⊖ samanaikaisesti: **keittoalue ja ajastin** kytkeytyvät toiminnasta.

Ajastimen kytkeminen toiminnasta - keittoalue pysyy toiminnassa

1. Valitse haluamasi keittoalue valintapainikkeilla.
2. Kosketa uudelleen “Timer” -painiketta.
3. Kosketa painikkeita ⊕ ja ⊖ samanaikaisesti:
 - vain **ajastin** kytkeytyy toiminnasta.
 - keittovyöhyke pysyy toiminnassa.

Automaattinen keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistus

Keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistus aktivoituu automaattisesti, kun keittoalue kytketään toimintaan. Keittoalueiden alle on sijoitettu elektroniset tunnistimet, joiden avulla laite pystyy tunnistamaan:

- keittoastian materiaalin,
- keittoastian pohjan koon.

Jos valitset sellaisen keittoalueen, jolla ei ole keittoastiaa lainkaan, tai keittoastia ei ole sopiva, kyseisen alueen näyttöön ilmestyy [F].

Kun valitulla keittoalueella on sopiva keittoastia, kolmen lämpöalueen keittoalueella tai paistoalueella kytkeytyy toinen + kolmas kuumennuspiiri tarvittaessa automaattisesti toimintaan (keittoastian koosta riippuen).



Keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistukselle sopivat keittoastiat:

- Kaikki metalliset, tasapohjaiset keittoastiat.
- Kaikki keittoastiat, joiden pohjan läpimitta on korkeintaan 2 cm pienempi kuin merkitty keittoalue. (Kiinnitä huomiota pohjan läpimitaan keittoastioita hankkiessasi, sillä keittoastioiden valmistaja merkitsee pakkaukseen yleensä astian yläosan läpimitan.)



Keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistukselle sopimattomat keittoastiat:

- Lasi-, savi- ja keramiikka-astiat.
- Astiat, joiden pohja ei ole tasainen.
- Keittoastiat, joiden pohjan läpimitta on alle 12 cm.

Jos kuitenkin haluat käyttää edellä mainitun tyyppisiä astioita, voit kytkeä automaattisen keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistuksen pois toiminnasta seuraavalla tavalla:

Automaattisen keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistuksen kytkeminen pois toiminnasta:

1. Valitse keittoalue koskettamalla vastaavaa tunnistekenttää ja aseta haluamasi tehotaso.
2. Kosketa "Virrankytkentä"-tunnistekenttää, jätä sormi paikalleen ja kosketa 10 sekunnin kuluessa uudelleen halutun keittoalueen tunnistekenttää. Laite ilmoittaa automaattitunnistuksen poiskytkennästä merkkiäänellä.

Kolmen lämpöalueen keittoalueen tai paistoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta (keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistuksen ollessa pois toiminnasta):

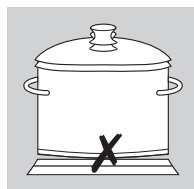
- 1.** Valitse keittoalue koskettamalla vastaavaa tunnistekenttää ja aseta haluamasi tehotaso.
- 2.** Kosketa “VirrankytKentä”-tunnistekenttää.
Keskimmäinen lämpöalue kytkeytyy toimintaan. Merkin II alla oleva merkkivalo syttyy.
Kun kosketat uudestaan “VirrankytKentä”-tunnistekenttää, ulompi lämpöalue kytkeytyy toimintaan. Merkin III alla oleva merkkivalo syttyy.
- 3.** Ulompi lämpöalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla “VirrankytKentä”-tunnistekenttää. Kun kosketat uudestaan “VirrankytKentä”-tunnistekenttää, keskimmäinen lämpöalue kytkeytyy pois toiminnasta.
Kun keittoalueet kytketään pois toiminnasta, keittoastian ja kolmen lämpöalueen tunnistus aktivoituu taas automaattisesti.

Käyttö, taulukot, vihjeet

Keittoastiat

Mitä parempaa kattilaa käytät, sitä parempi on tulos.

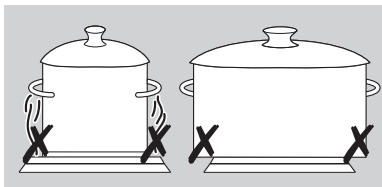
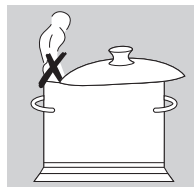
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä, jotka on vaikea tai mahdoton poistaa.
- Älä käytä valurautaisia tai pohjaltaan vaurioituneita kattiloita, jotka ovat karkeita tai niissä on valupurseita. Kattilaa siirrettäessä saattaa syntyä naarmuja.
- Kylminä ovat kattiloiden pohjat yleensä hieman taipuneita sisäänpäin (koveria). Na eivät saa olla missään tapauksessa taipuneita ulospäin (kupe-ria).
- Jos käytät erikoiskäyttöön tarkoitettuja keittoastioita (esim. painekattilaa, haudutuskattilaa, wokkipannua jne.), noudata niiden valmistajien käyttöohjeita.



Energiansäästövinkejä

Säästät arvokasta energiaa, kun otat huomioon seuraavat kohdat:

- Pane kattilat ja pannut keittoalueelle, ennen kuin kytket virran.
- Likaiset keittoalueet ja astioiden pohjat lisäävät virrankulutusta.
- Käytä kattiloissa ja pannuissa kantta aina, kun se on mahdollista.
- Käytä jälkilämpö hyväksi, esim. ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen. Kytke virta pois keittoalueista ennen kypsennysajan loppumista.
- Keittoastian ja -alueen tulisi olla yhtä suuria.
- Kun käytetään pika-keittokattiloita, lyhenee kypsennysaika jopa 50%.



Vihjeitä ruuanlaittoon automaattisen alkukuumennustoinnin kanssa tai ilman

Automaattinen alkukuumennustoinnointo soveltuu:



- ruuille, joiden laittaminen aloitetaan kylmänä, kuumennetaan suurella teholla jajoita ei tarvitse jatkuvasti tarkkailla,
- ruuille, joita paistetaan kuumalla pannulla.

Automaattinen alkukuumennustoinnointo ei sovellu:

- Gulassi, kääryleet ja muut haudutettavat ruoat, joita paistetaan useasti kääntäen, vaelle, kunnes ne ovat riittävän ruskistuneet, ja sitten haudutetaan valmiiksi,
- paljon nestettä sisältävät pastaruuat,
- kypsytys höyrykattilassa,
- erittäin suuret määrät keittoa/pataruokia, joissa on yli 2 litraa nestettä.

Yleisiä ohjeita:



- Valmistettaessa ruokaa ilman automaattista alkukuumennustoinnointoa suosittelemme aluksi suuren tehon käyttämistä (- näppäimellä) ja lopuksi vastaavaa jatkotehoa.
- Jatkotehoa () voi käyttää ruuan lämpimänä pitämiseen.
- Huomio ensimmäisten keittokertojen aikana, mikä teho on paras millekin ruualle ja ruokamäärälle valmistettaessa tietyissä astioissa. Opi pian käyttämään automaattisia toimintoja hyväksi ja saat varmuuden uuden keittotason käyttämisestä.

Keittotason käyttöasetusten keskiarvoja

Seuraavien taulukoiden arvot ovat suuntaa-antavia. Lopullinen kytkimen asento määräytyy kattiloiden laadun ja elintarvikkeen luonteen ja määrän mukaan

Kytki- men asento	Automaatti- toiminnon alkukuu- mennus- aika ¹ (min.)	Kypsennys	Käyttöesimerkkejä
9		alkukeittämän alkupaistam- nen rasvassa paistaminen	Suurien vesimäärien lämmitys, lihan käristys, (gulassilihan, haudutettavan paistin rus- kistus)
8	4,5	Voimakas paistaminen	Pihvit, paahtopaistit, perunapihvit, käristemakkarat, pannukakut
7	3,5		
6	2,5	Ruokien paistaminen	Leikkeet/kyljykset, maksat, kala, lihapyörökät, paistetut kananmunat
5	8,5	Keittäminen	-1,5 l nesteen keittäminen, perunat, vihannekset
4	6,5		
3	4,8	Höyrytys Haudutus Liotus	Pienien vihannesmäärien höyrytys ja haudutus, riisin ja maitoruokien liotus tai turvotus
2	3,0		
1	1,0	Lämpimänäpito Sulatus	Ruokien lämpimänäpito, voin sulatus, liivattujen liotus, suklaan sulatus

1) Ilman automaattitoimintoa keitettäessä alkukuumennusaika voidaan va-
lita tarpeen mukaan.



Suosittelomme, että käytät alkukuumennuksen tai -ruskistuksen yhte-
tydessä tehoa "9" ja jatkat sitten pitemmän valmistusajan vaativien
ruokien kypsennystä vastaavalla jatkoteholla.

Puhdistus ja hoito

Keittotaso



Huomautus: Puhdistusaineet eivät saa joutua **kuumille** keraamisille tasoille! Kaikki puhdistusaineet pitää poistaa riittävällä määrällä puhdasta vettä, sillä muuten niillä voi olla syövyttävä vaikutus uudelleen lämmitettäessä!

Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, kuten esim. grillin tai uunin puhdistukseen tarkoitettuja sumutteita, karheita hankausaineita tai naarmuttavia kattiloiden puhdistusaineita.



Puhdista keraaminen keittotaso jokaisen käytön jälkeen, kun se on korkeintaan kädenlämmin. Näin vältät lian kiinnipalamisen.

Poista kalkki-, vesi- rasva- ja metallivärjäymätahrat tavallisilla keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitetuilla aineilla (esim. "Toprens").

Keittotaso vain vähän likainen

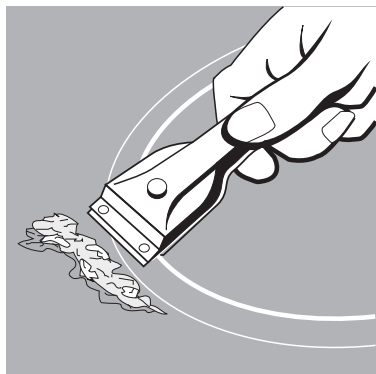
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.
4. **Pyyhi keraaminen keittotaso runsaalla puhtaalla vedellä** ja kuivaa puhtaalla nukkaamattomalla pyyhkeellä.

Kiinnitarttunut lika

1. Poista keittotasolle kuohuneet tai roiskuneet, kiinnitarttuneet ruuat lasiteräkaapimella.
2. Aseta lasiteräkaavin vinosti keraamista tasoa vasten.
3. Irrota lika työntelemällä kaapimen terää tason pinnalla.



Kaapimia ja keraamisen keittotason puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita on saatavana alan liikkeistä.





Erityinen lika

1. Poista kiinnipalanut sokeri, sulanut muovi, alumiinikelmu tai muut sulavat materiaalit lasiteräkaapimella **välittömästi niiden vielä ollessa kuumia.**

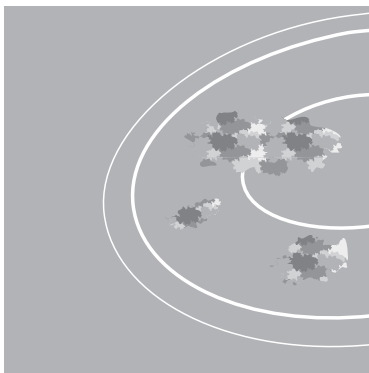


Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

2. Puhdista jäähtynyt keittotaso vielä lopuksi tavallisesti.



Mikäli keittotaso on ehtinyt jäähtyä, ennen kuin olet ehtinyt poistamaan siihen sulaneet materiaalit, kuumenna se uudelleen ennen puhdistusta. Keraamisen tason naarmuja tai tummia tahroja, jotka ovat tulleet esim. teräväreunaisista kattiloista, ei pysty poistamaan. Ne eivät kuitenkaan vaikuta keittotason toimintakykyyn.



Metalliset koristekehukset



Huomio! Vältä koskettamasta lieden metallisia koristekehkyksiä etikalla, sitruunalla tai kalkinpoistoaineella, sillä tällaiset aineet liuottavat värin.

Älä työnnä koristekehysten väliin mitään litteää esinettä (esim. veitseeä) puhdistaessasi kehysten rakoja, sillä kehukset voivat irrota.

1. Pyyhi metalliset koristekehukset mietoon astianpesuaineliuokseen kastetulla kostealla pesuliinalla.
2. Puhdista kuivunut lika märällä pesuliinalla. Huuhtelee ja kuivaa lopuksi.

Mitä tehdä, jos ...

Häiriöiden poisto

Mahdollisesti kyseessä on vain pieni virhe, jonka voit itse korjata seuraavien ohjeiden avulla. Älkää suorittako mitään muita kuin allaolevan ohjeiden mukaisia korjaustoimenpiteitä.



Varoitus! Ainoastaan koulutettu ammattihenkilö saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Asiaankuulumattomat korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle vakavia vaaratilanteita. Käännä korjaustarpeen ilmetessä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Mitä tehdä, jos ...

.... keittoalueet eivät toimi?

Tarkista,

- onko talon sulakerasiassa oleva sulake kunnossa. Jos sulakkeen vaihto on usein tarpeen, kutsu valtuutettu sähköasentaja.
- onko laite kytketty oikein päälle,
- palavatko painikkeiden merkkivalot,
- onko vastaava keittoalue kytketty päälle,
- onko keittoalueet asetettu halutulle kypsennysteholle (katso luku “Keittäminen”),
- onko keittoalueiden turvalukitus pois päältä (katso luku “Turvatoiminnot”).

.... voiko keittoalueita kytkeä päälle?

Tarkista,

- onko painikkeet lukittu (katso luku “painikkeiden lukitseminen”).
- onko Päälle/Pois-kytkimen ja halutun keittoalueen päällekytkemisen välillä ollutaika yli 10 sekuntia (katso luku “Laitteen päälle kytkeminen”).
- onko tunnistinkentillä kostea pyyhe tai nestettä.

.... häviääkö näytöstä äkkiä jälkilämmön merkit tai ?

Tarkista,

- onko vahingossa painettu Päälle/Pois-kytkintä.
- onko tunnistinkenttien päällä kostea pyyhe, nestettä tai muuta vastaavaa.
- onko turvakatkaisu aktivoitu.

.... onko näytössä keittoalueen poiskytkemisen jälkeen jälkilämmön tunnusta tai ?

Tarkista,

- onko keittoalue ollut päällä vain lyhyen aikaa, jolloin se ei kenties vielä ole riittävän kuuma.

Jos keittoalue on kuuma, kutsu paikalle huoltopalvelu.

.... voiko keittoaluetta kytkeä pois päältä?

Tarkista,

- onko kosketuskytkin osittain kostean liinan tai nesteen peittämä.
- onko lukitus päällä.

.... voiko keittoalueen kytkeä päälle?

Tarkista,

- onko lukitus päällä.

.... onko näytössä tunnus [F]?

Tarkista, onko keittoalue ylikuumentunut.

Tämä tulee näyttöön ylikuumentumistapauksissa, elektroniikkavirheissä tai turvallisuussyistä.

Jos otat yhteyttä huoltoon väärän käsittelyn takia, huoltokäynti ei ole edes takuuaikana ilmainen.

Asennusohjeet



Huomautus! Vain **valtuutettu asentaja saa** suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät.

Ole hyvä ja noudata tätä ohjetta; muutoin takuu raukeaa, jos laitteeseen ilmaantuu vaurioita.

Tekniset tiedot

Laitteen mitat

Leveys	626/590 mm
Syvyys	520 mm
Korkeus	47 mm

Asennusmitat

Leveys	560 mm
Syvyys	490 mm
Kulman säde	R5

Teho

keittoalue vasemmalla edessä ø 120/175/210 mm	800/1600/2300 W
keittoalue vasemmalla takana ø 145 mm	1200 W
keittoalue oikealla takana ø 170x265 mm	1500/2400 W
keittoalue oikealla edessä ø 145 mm	1200 W


Jännite	230 V ~
----------------	---------

Kokonaisliitântäteho maks.	7,1 kW
-----------------------------------	--------

Säädökset, standardit, direktiivit

Tämä laite vastaa seuraavia standardeja:

- EN 60 335-1 ja EN 60 335-2-6
koskien kotitalouskäyttöön tai vastaavaan tarkoitettujen laitteiden sähköturvallisuutta ja
- EN 60350 tai DIN 44546 / 44547 / 44548
koskien kotitalouksien sähköliesien, keittotasojen, uunien ja grillien käyttöominaisuuksia.
- EN 55014-2 / VDE 0875 osa 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 osa 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 osa 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 osa 3
koskien perustavanlaatuisia elektro-
magnettisten laitteiden yhteensopivuutta (EMV).

 Tämä laite vastaa seuraavia EY-direktiivejä

- 93/68/ETY CE-merkintädirektiivi
- 73/23/ETY, 19.02.1973 (pienjännitedirektiivi) sekä muutosdirektiivi 90/683 ETY.
- 89/336/ETY, 3.5.1989 ("Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi", mukaanluettuna muutosdirektiivi 92/31/ETY)



Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinaapaisen verkosta erottamisen.
Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisolakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.
- Tämä laite vastaa paloturvallisuussuojan osalta tyyppiä Y (EN 60 335-2-6). Vain tämän tyyppisiä laitteita saa asentaa yksipuolisesti viereisiin seiniin tai kaappeihin.
- Keittotason alle ei saa asentaa vetolaatikkoja.
- Asennuksessa on varmistettava kosketussuoja.
- Asennuskaapin tukevuuden on oltava DIN 68930 -määräysten mukainen.
- Työtason sahauspinnat on suojattava kosteudelta tiivistämällä ne tarkoitukseen sopivalla tiivistysaineella.
- Jos työtaso on laatoitettu, keittotason alustan saumat on täytettävä kokonaan saumausaineella.
- Luonnon-, tekokivi- tai keramiikkalevyjen yhteydessä salpajouset on liimattava tarkoitukseen soveltuvalla keinoharts- tai kaksikomponenttiliimalla.
- Varmista, että alustan kehyksen tiiviste on kunnolla paikoillaan ja että alustassa ei ole aukkoja. Ylimääräistä silikonitiivistemassaa ei saa käyttää; se vaikeuttaa purkamista huollon yhteydessä.
- Purettaessa kouru nostetaan ylös painamalla alhaalta ylöspäin.
- Puhdista työtason reunat.
- Liimaa neljä laitteen mukana toimitettua, toiselta puolelta liimautuvaa tiivistenauhaa keittotason alapinnalle keraamisen levyn ulkoreunaan. Älä venytä tiivistenauhoja. Tiivistenauhojen päät tulevat päällekkäin.

Sähköliitännät


Kaikki keittotason yhteydessä suoritettavat sähkötyöt on annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäväksi ja asennukset on suoritettava voimassa olevien määräysten mukaan.

Tarkista ennen liittämistä, että laitteen tyyppikilvessä mainittu nimellisjännite sopii saatavilla olevaan verkkovirtaan. Tyyppikilpi on keitto alemman verhouksen päällä.

Lämmittimen jännite on AC230 V ~. Laite toimii myös vanhemmissa AC220 V ~ -verkoissa moitteettomasti.

Asenna keitto-osan verkkoliitäntä niin, että on käytettävissä 3 mm:n kaikkinaapainen erotusmahdollisuus, esim. LS-automaatti, FI-suojakytkintaisulake.

Käytä verkkojohtona vähintään tyyppiä H05VV-F.

Suorita kytkentä kaavion mukaisesti. Asenna liitinsillat liitäntäkaavion mukaisesti. Suojajohdin kiinnitetään pidikkeellä . Suojajohtimen säikeiden pitää olla pitemmät kuin virtajohtavien säikeiden.

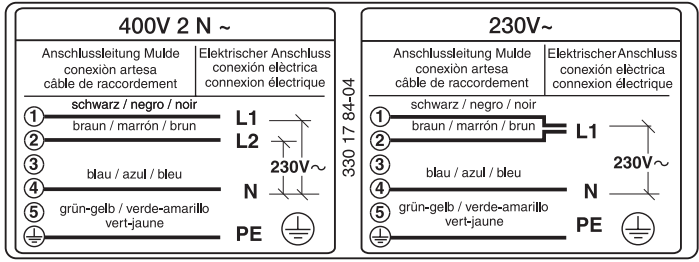
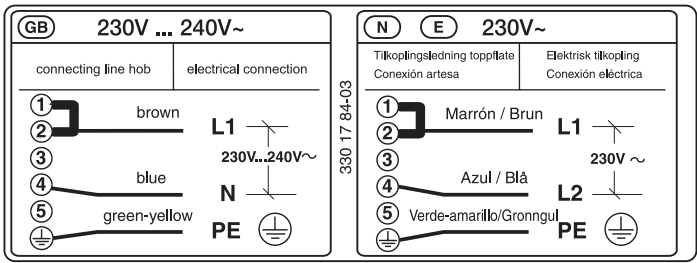
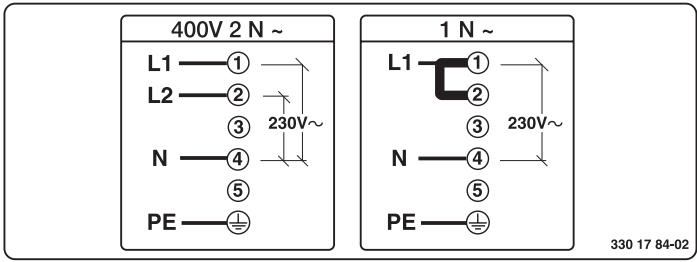
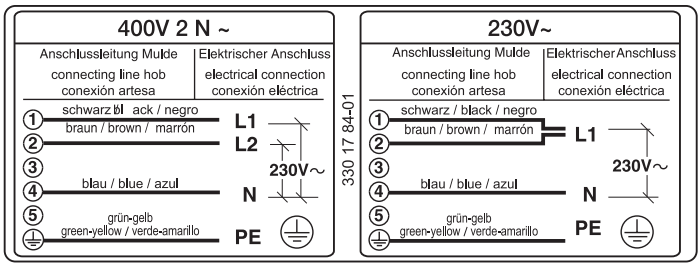
Liitä johdot säädösten mukaisesti ja kiristä kiristysruuvit.

Varmista kytkentäjohto kaapelipuristimella ja paina verhoilu tiukalla painalluksella paikalleen (lukittuu).





Irrota suojafoliot tai tarrat keraamiselta tasolta tai kehyksestä ennen ensimmäistä päällekytkemistä.



Aseta kaikki keittoalueet peräkkäin lyhyesti suurimmalle teholle käyttökunnan varmistamiseksi virtalähteeseen kytkemisen jälkeen.



Arvokilpi

Modell	EHS 6695 X	Prod.Nr.	949591067
Typ	55GAD48AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
 Electrolux		  	

Takuuehdot

Suomi

Takuu

Tuotteella on kahden (2) vuoden takuu. Takuuehdot noudattavat alan yleisiä ehtoja ja niitä on saatavissa myyjäliikkeestä tai maahantuojalta. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan.

Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuajana:

* aiheuttomasta valituksesta

* ellei käyttöohjetta ole noudatettu

EU-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot

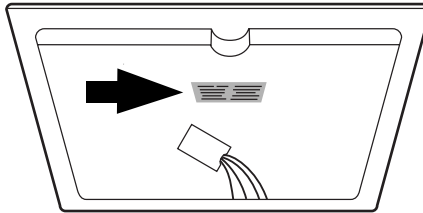
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min(0,95 mk/min)+pvm) .*

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa. Huollosta vastaa Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab - HUOLTOLUX, Porissa, puh. (02) 622 3300.

* Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.



Malli

.....

Tuotenumero

.....

Sarjanumero

.....

Ostopäivä

.....

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min (0,95mk/min)+pvm).

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	41
Техника безопасности	41
Утилизация отходов	43
Важнейшие особенности Вашего прибора	44
Устройство прибора	46
Оборудование варочной поверхности	46
Цифровые индикаторы	47
Предохранительное отключение конфорок	47
Перед первым использованием	48
Первая чистка от загрязнений	48
Управление варочной поверхностью	49
Сенсорные поля TOUCH-CONTROL	49
Включение прибора	49
Выключение прибора	50
Выбор конфорок	51
Выбор ступени варки + и -	51
Выключить конфорку	52
Индикация остаточного нагрева	53
Приготовление пищи с использованием автоматике закипания	54
Приготовление блюд без автоматике закипания	55
Разблокировать/заблокировать панель управления	57
Таймер	58
Автоматическое распознавание посуды и расширение зон нагрева ..	60
Практические советы и таблицы	62
Посуда для варки	62
Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него	63
Мытье и уход	65
Варочная поверхность	65
Металлические декоративные полосы	67
Что делать, если	68
Устранение неполадок	68

Инструкция по монтажу	70
Технические характеристики	70
Требования, стандарты, предписания	71
Указания по безопасности при установке	72
Подключение прибора к электрической сети	73
Фирменная табличка	75
Сервисная поддержка	75
Монтаж	76

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.

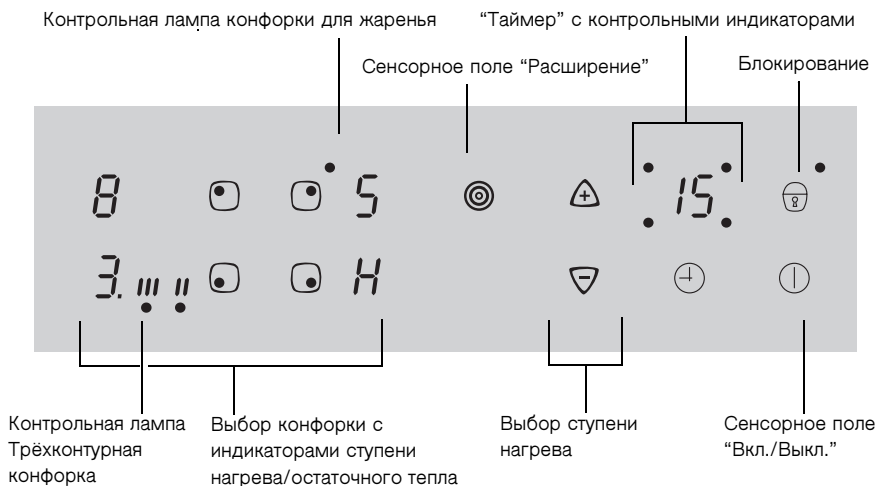
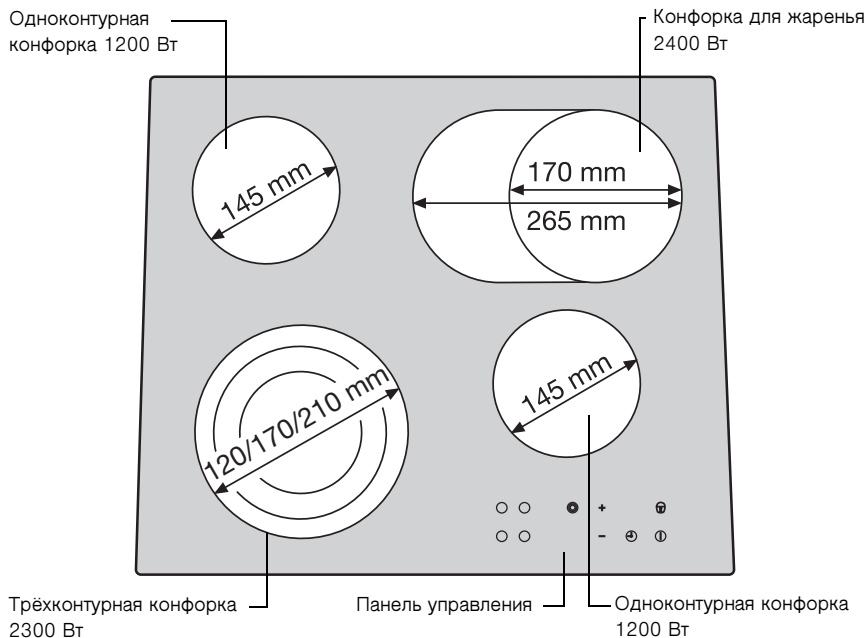
Важнейшие особенности Вашего прибора

- **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 сэкономить электроэнергию.
- **Автоматическое распознавание посуды:** При включении конфорки, когда при этом на ней нет соответствующей посуды, конфорка не включается, а на дисплее появляется предупреждение.

- **Автоматическое расширение тройной зоны нагрева:** С его помощью включается либо выключается, в зависимости от размеров посуды, соответствующий внешний или средний круг.
- **Таймер:** Все конфорки могут отключаться автоматически с помощью встроенного таймера. По окончании времени приготовления конфорка отключается автоматически.








Устройство прибора

Оборудование варочной поверхности



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

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

Сенсорные поля TOUCH-CONTROL

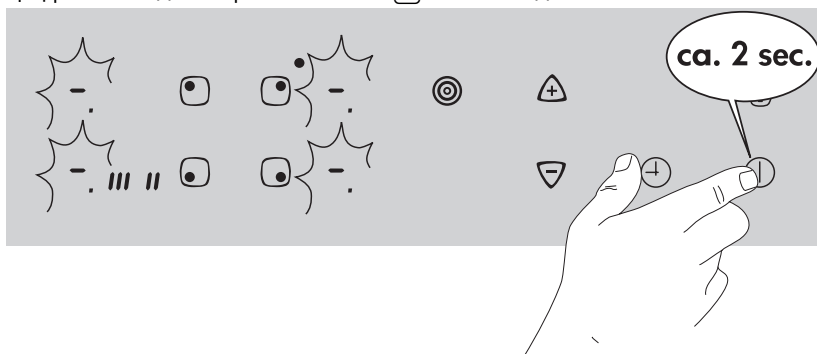
Для работы с сенсорными полями TOUCH-CONTROL приложить палец сверху плашмя на нужное поле, пока не загорятся или не погаснут соответствующие символы, или не будет выполнена необходимая функция.

Включение прибора

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


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

Цифровой индикатор показывает  и мигает десятичная запятая.

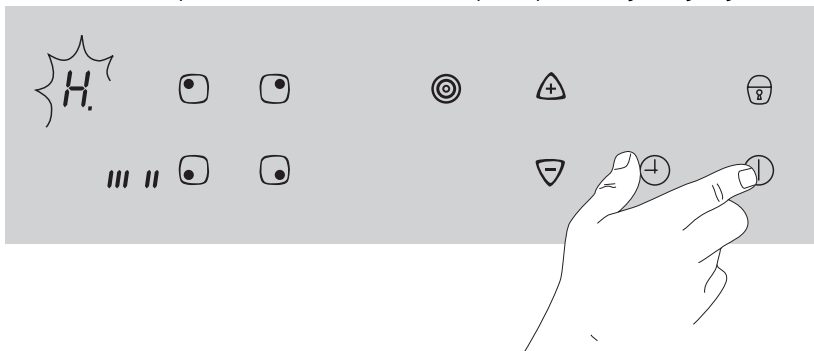



- i** После того, как для включения прибора было задействовано сенсорное поле “Вкл./Выкл.”, необходимо в течение, примерно, 10 секунд кнопками выбора конфорок выбрать одну из них. Выключение прибора снова отключится из соображений безопасности.

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.

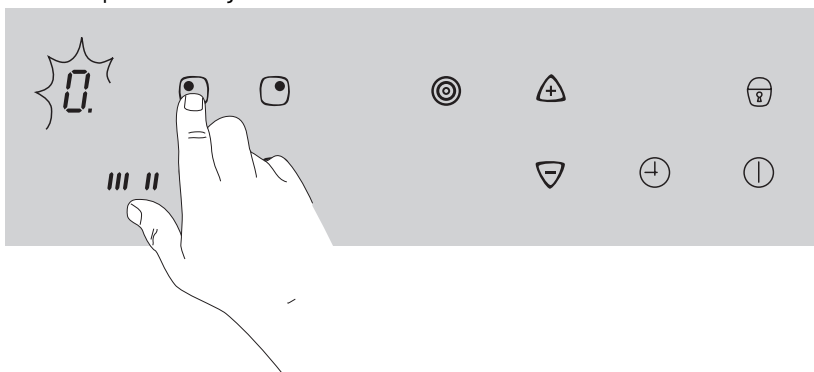
Выбор конфорки

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.

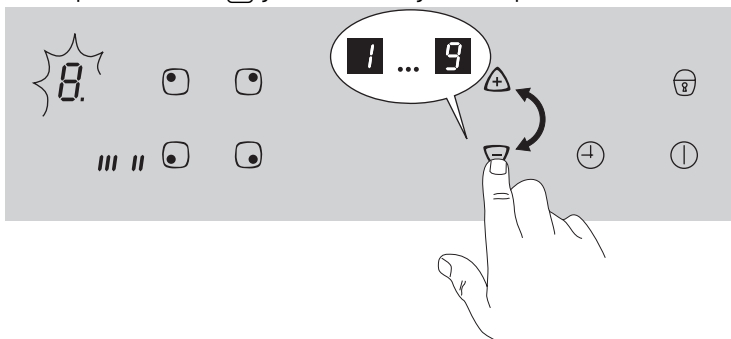


Выбор ступени варки \oplus и \ominus

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

Увеличить степень варки на сенсорном поле \oplus .

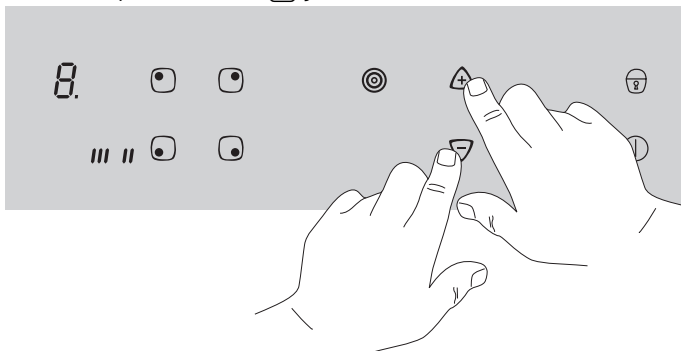
Сенсорным полем \ominus уменьшить степень варки.



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.


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.

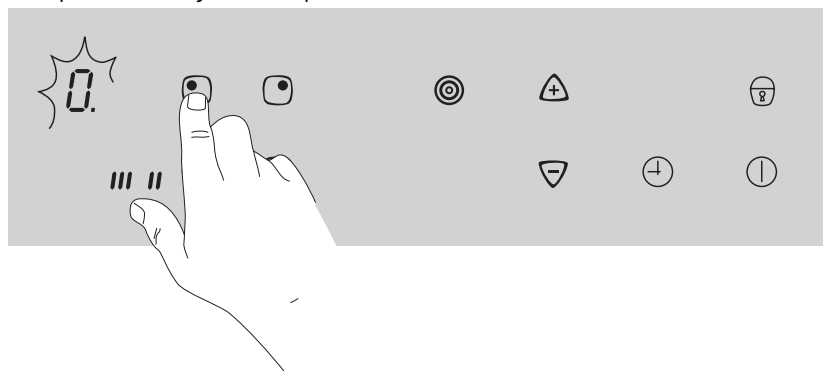
После того, как вы Выберите нужную Вам степень нагрева с помощью сенсорного поля ⊕, конфорка некоторое время будет работать на полную мощность, а затем автоматически переключится на установленную степень продолжения приготовления.

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 перейдёте 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.

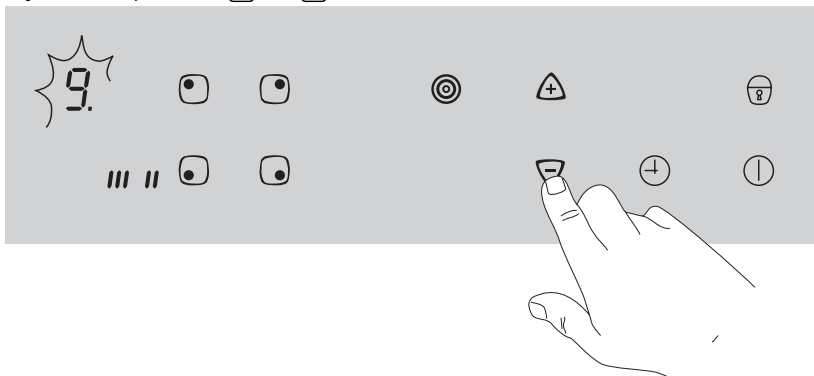





Прежде чем повторно включить конфорку, на которой уже находится приготавливаемый горячий продукт, всякий раз выбирайте нужную степень нагрева с помощью сенсорного поля [−]. Тем самым Вы избежите “перекипания” приготавливаемых блюд вследствие действия автоматики закипания.

Приготовление блюд без автоматике закипания



Если Вы хотите воспользоваться конфоркой, не применяя автоматике закипания, выберите нужную ступень 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 ступень нагрева от  до .



-  Кнопками  и  Вы можете переустановить ступень 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 .

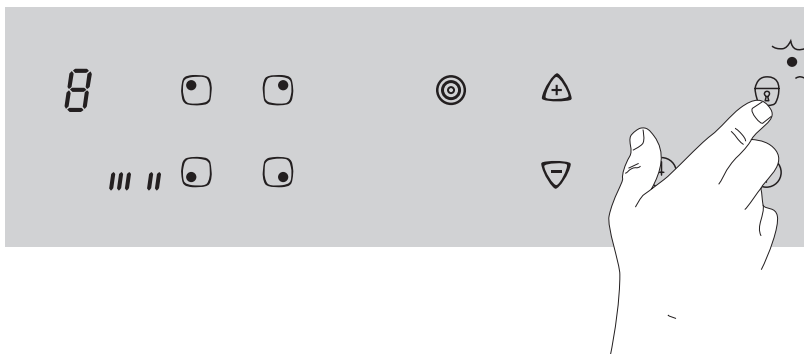



На ещё горячих конфорках пищу следует готовить без автоматике закипания.

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.

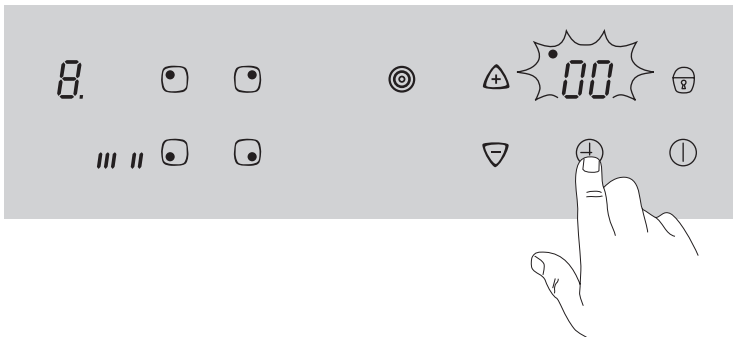


Устройство защиты детей! Если при включенной блокировке варочная поверхность полностью отключается с помощью сенсорного поля "вкл./выкл.", то при повторном включении блокировка по-прежнему остается активной. Для следующего включения конфорок необходимо снять функцию блокировки вышеописанным способом.

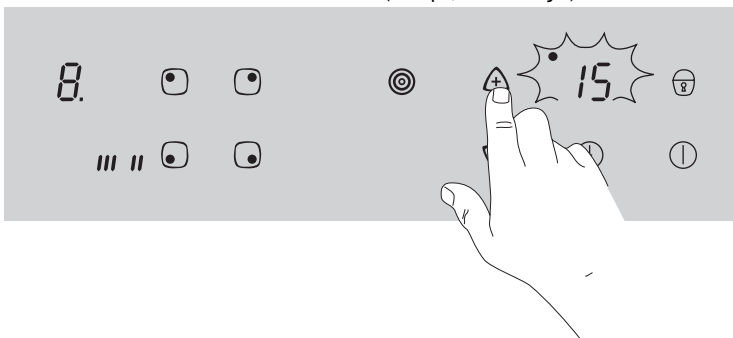
Таймер

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.

Автоматическое распознавание посуды и расширение зон нагрева

Автоматическое распознавание посуды и расширение зоны нагрева работает при включенной конфорке. Под конфорками расположены электронные датчики. Они распознают:

- материал посуды,
- величину дна посуды.

При включении конфорки, на которой либо нет посуды, либо она не подходит, в соответствующем индикаторном поле появляется буква

F.

Если на выбранной конфорке находится нужная посуда, к трехкруговой либо жарочной конфоркам, при необходимости, автоматически подключаются (в зависимости от величины посуды) второй и третий нагревательные круги.



Посуда, подходящая для автоматического распознавания посуды и расширения зон нагрева:

- вся **металлическая** плоская посуда.
- вся посуда с **диаметром дна** не более, чем на 2 см меньше зоны, помеченной на конфорке (при покупке посуды обращайте внимание на диаметр **дна**, потому что изготовители обычно указывают диаметр ее верхней части).



Посуда, неподходящая для автоматического распознавания посуды и расширения зон нагрева:

- стеклянная, глиняная и керамическая,
- посуда с неровным дном,
- посуда с дном диаметром менее 12 см.

Если Вы все же захотите применить вышеназванную посуду, этим можно нарушить работу функций автоматического распознавания посуды и расширения зон нагрева.

Отключение автоматического распознавания посуды и расширения зон нагрева:

1. Выбрать конфорку с соответствующим сенсорным полем и настроить желаемый уровень варки.
2. Коснувшись сенсорного поля “Подключение” и, держа палец на нем, в течение 10 секунд еще раз дотронуться до сенсорного поля желаемой конфорки. Звуковой сигнал подтверждает ввод команды.

Включение и выключение трехкруговой и жарочной конфорки (при выключенном автоматическом расширении зон нагрева):

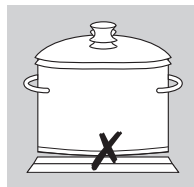
- 1.** Выбрать конфорку с соответствующим сенсорным полем и настроить желаемый уровень варки.
- 2.** Коснуться сенсорного поля “Подключение”. Включается средний нагревательный круг. Загорается контрольная лампа с символом II. Внешний нагревательный круг включается повторным прикосновением к сенсорному полю “Подключение”. Загорается контрольная лампочка с символом III.
- 3.** Для выключения внешнего нагревательного круга коснуться сенсорного поля “Подключение” - внешний нагревательный круг отключен. Средний нагревательный круг выключается повторным прикосновением к сенсорному полю “Подключение”.
После выключения соответствующей конфорки автоматическое распознавание посуды и расширение зон нагрева автоматически начинает заново работать.

Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

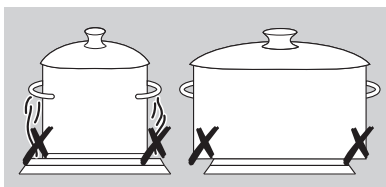
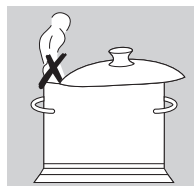
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели 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.

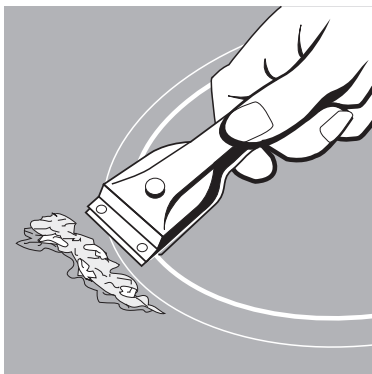
Следы от извести и воды, брызги жира и пятна с металлическим блеском, изменяющие цвет поверхности, удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или средствами для чистки изделий из высококачественной стали, такими как “Sido-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

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.



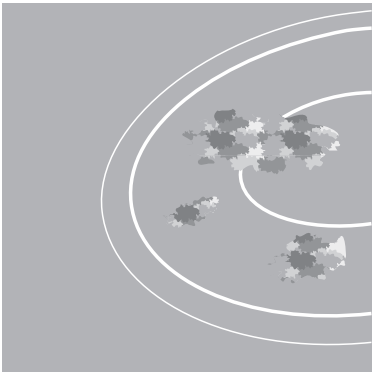
Специфические загрязнения

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.

Металлические декоративные полосы



ВНИМАНИЕ! Не используйте для чистки декоративных полос уксус, лимонную кислоту или средства для растворения извести, это может привести к помутнению поверхности.

При чистке не вставляйте плоские предметы (напр. ножи) под декоративные полосы, так как они могут сместиться.

1. Протирайте металлические декоративные полосы влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья рук.
2. Засохшие загрязнения размочите влажной тканью. Затем удалите влагу и вытрите насухо.

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 характеристики

Размеры прибора

Ширина	626/590 мм
Глубина	520 мм
Высота	47 мм

Размеры монтажного проема

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R5

Потребление мощности

Варочная зона впереди слева Ø 120/175/210 мм	800/1600/2300 Вт
Варочная зона сзади слева Ø 145 мм	1200 Вт
Варочная зона сзади справа Ø 170x265 мм	1500/2400 Вт
Варочная зона впереди справа Ø 145 мм	1200 Вт

Напряжение нагревательных элементов 230 В ~

Общая присоединенная нагрузка, 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 размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам.
Пригодными для этой цели устройствами размыкания 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.
- Очистить от загрязнений столешницу в монтажном проёме.
- Наклеить вдоль наружного края стеклокерамической пластины в нижней части варочной панели 4 герметизирующие ленты с односторонним самоклеящимся слоем, входящие в комплект поставки. Не растягивать. Концы герметизирующих лент должны соединяться внахлест.

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.

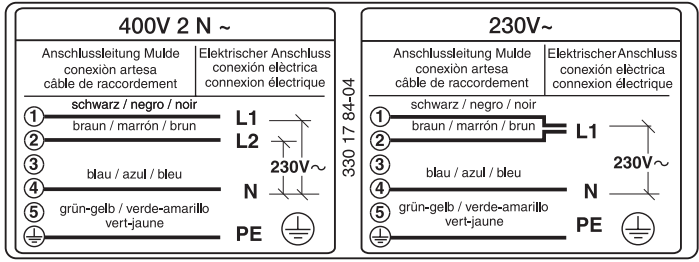
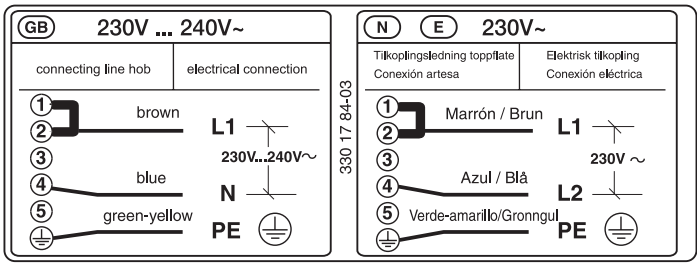
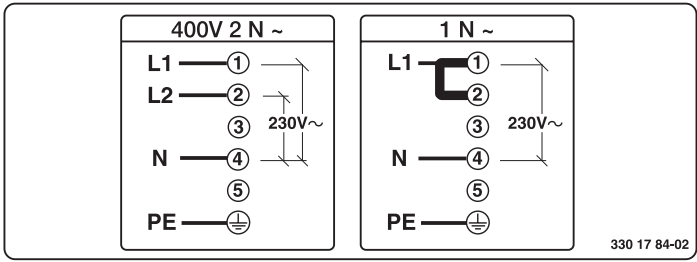
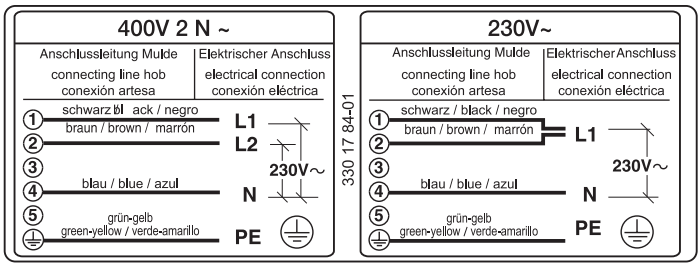
Подключения шнуров необходимо производить согласно техническим предписаниям, винты клемм должны быть крепко завёрнуты.

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 6695 X	Prod.Nr.	949591067
Typ	55GAD48AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 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:

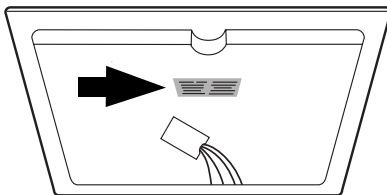
Вы должны по возможности точно установить:

- 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:



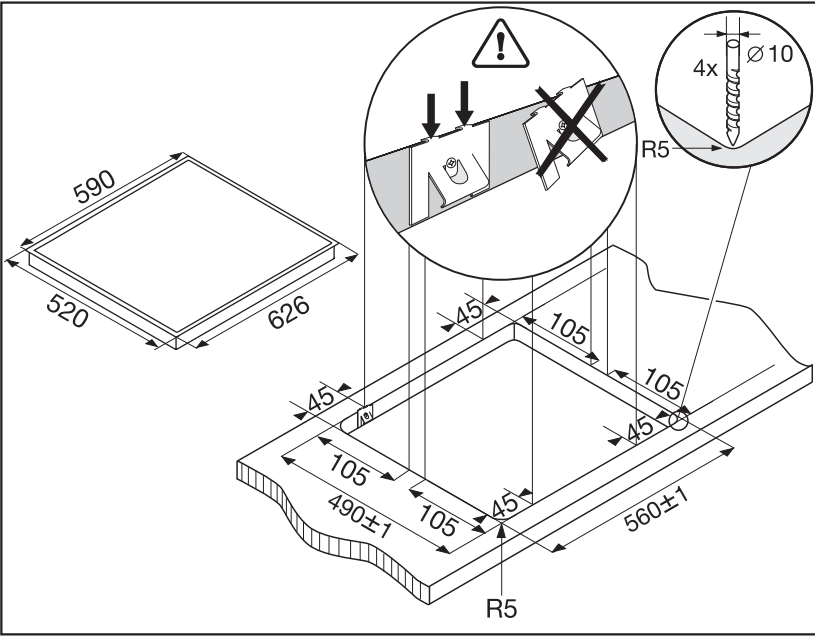
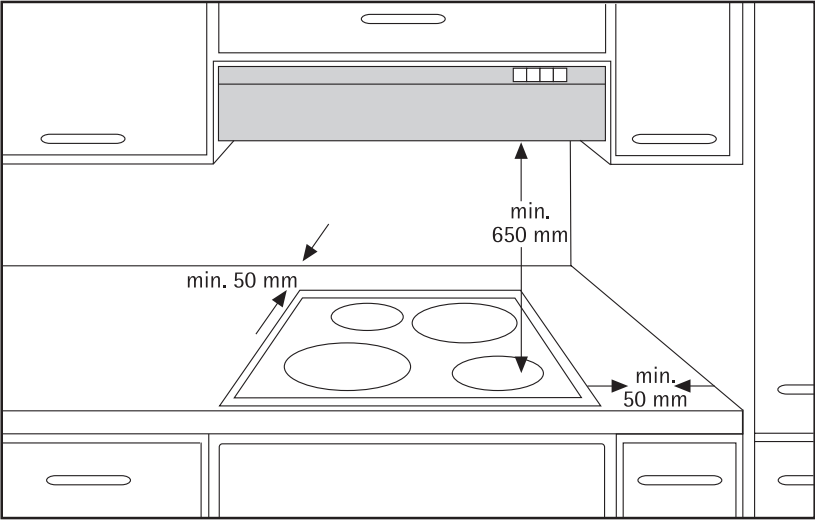
PNC

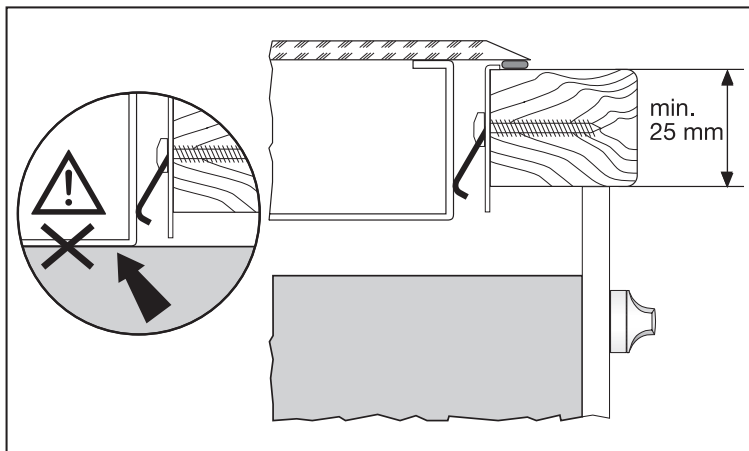
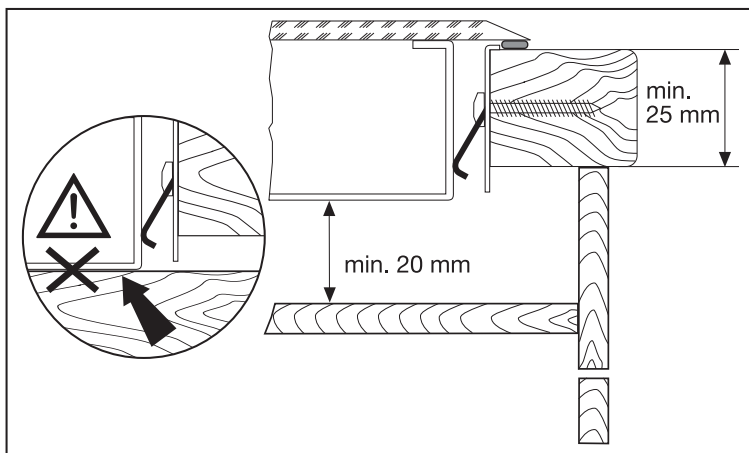
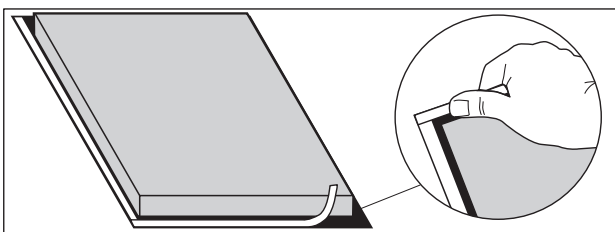
S-No

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.

Laitteen asentaminen / Монтаж





Purkaminen/Демонтаж

