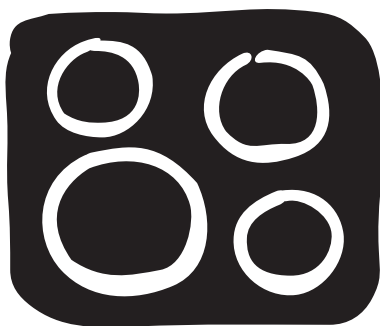


G l a s k e r a m i s k - k o g e z o n e
С т е к л о к е р а м и ч е с к а я
п о в е р х н о с т ь

Monterings- og brugsanvisning

Инструкция по монтажу и эксплуатации



EHS6690X
EHS6690U

Kære kunde

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem.

Vær særlig opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsanvisninger" på de første sider. Opbevar denne brugsanvisning til evt. senere brug. Sørg for, at den følger med apparatet, hvis det overdrages til andre.

Følgende symboler anvendes i teksten:



Sikkerhedshenvisninger

Advarsel: Anvisninger vedrørende din personlige sikkerhed.

Vigtigt: Anvisninger vedrørende undgåelse af skader på apparatet.



Anvisninger og nyttige tips



Miljøoplysninger

1. Disse tal fører dig trin for trin gennem betjeningen af apparatet.

2. ...

3. ...

Trykt på miljøvenligt fremstillet papir.

Den, der tænker økologisk, handler økologisk ...

Indhold

Brugsanvisning	5
Sikkerhed	5
Bortskaffelse	7
Apparatets vigtigste kendetegn	8
Opbygning af apparatet	9
Installation kogepanel	9
Digitale indikatorer	10
Sikkerhedsfrakobling af kogezoneerne	10
Inden første brug	11
Rengøring første gang	11
Betjening af kogefeltet	12
TOUCH-CONTROL-sensortaster	12
Indkobling af apparatet	12
Frakobling af apparatet	12
Valg af kogezone	13
Valg af kogetrin + og -	14
Tænd og sluk for trekreds-kogezone	15
Tænde og slukke for stegezone	17
Frakobling af kogezone	18
Restvarmevisning	19
Madlavning med opkogningsautomatik	20
Madlavning uden opkogningsautomatik	21
Blokering/åbning af betjeningsfeltet	22
Timer	23
Anvendelse, tabeller, tips	25
Kogegrej	25
Tips om madlavning med og uden opkogningsautomatik	26
Rengøring og vedligeholdelse	28
Kogezone	28
Metal-pyntelister	29
Hvad skal man gøre, hvis	30
Afhjælpning ved fejl	30

Monteringsvejledning	32
Tekniske data	32
Bestemmelser, standarder, direktiver	33
Sikkerhedshenvisninger til installatøren	34
Elektrotilslutning	35
Typeskilt	37
Service	39
Montering	78

Brugsanvisning

Sikkerhed

Dette apparats sikkerhed lever op til de gældende tekniske regler og lov om husholdningsapparater. Som producent skal vi dog alligevel gøre opmærksom på de følgende sikkerhedshenvisninger.

Elektrisk sikkerhed

- Montering og tilslutning af det nye apparat må kun foretages af en autoriseret fagmand.
- Reparationer på apparatet må kun udføres af faguddannede personer. Ved reparationer udført af ikke faguddannede personer kan der opstå stor fare. I tilfælde af reparation, kontakt vores kundeservice eller faghandleren.



Vær opmærksom på disse henvisninger, da garantikravet ellers bortfalder ved skader.

- Indbygningsapparater må kun anvendes, efter de er monteret i passende indbygningsmoduler og arbejdsplader, der lever op til de gældende krav. Dermed sikres det, at de lever op til sikkerhedsreglerne om berøring af elektriske apparater.
- Hvis der forekommer driftsforstyrrelser på apparatet, brud, revner eller ridser:
 - sluk for alle kogepladerne,
 - slå sikringen til komfuret fra eller tag den ud.

Børns sikkerhed

Ved kogning og stegning bliver kogezoneerne varme. Små børn bør derfor ikke opholde sig i nærheden.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning og stegning af retter i husholdningen.
- Kogefeltet må ikke anvendes til at opvarme rummet.
- Forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikdåser i nærheden af apparatet. Tilslutningsledningerne må ikke ligge i nærheden af varme kogezoneer.
- Overophedet fedtstof og olie er letantændelige. Ved madlavning med fedtstof eller olie (f.eks. pommes frites) bør man overholde anvisningerne for tilberedningen.
- Sluk for kogezoneerne efter hver brug.

Sikkerhed ved rengøringen

Ved rengøring skal apparatet være slukket. Rengøring af apparatet med en damp- eller højtryksrensere er ikke tilladt af sikkerhedsmæssige årsager.

Sådan undgår man skader på komfuret

- Brug ikke kogeområdet som arbejdsbord eller til at stille fra på.
- Den frie kant på den glaskeramiske plade er udsat for knubs. Pas på ved håndtering af gryder og pander.
- Tænd ikke for kogezone med tomme gryder/pander, eller når der ikke står noget på dem.
- Den glaskeramiske plade er ikke følsom for store temperaturudsving og er meget robust, men kan dog gå i stykker. Specielt kan den tage skade, hvis man taber spidse og hårde genstande på kogeområdet.
- Brug ikke støbejernsgryder eller gryder, der er ru eller har grater i bunden. De kan ridse pladen, når man flytter dem.
- Hvis der kommer sukker eller en blanding med sukker på en varm kogezone, så det smelter, skal det straks fjernes med en barberbladsskraber. Hvis massen får lov at køle af, kan der komme overfladiske skader, når den fjernes.
- Genstande og materialer, der kan smelte fast, må ikke komme på den glaskeramiske overflade, f.eks. Kunststoffer, stanniol eller ovnfolier. Hvis der alligevel smelter noget fast på den glaskeramiske overflade, skal også dette straks fjernes med barberbladsskraberen.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af emballeringsmateriale

- Alle emballagedele kan genbruges og folie og skum er miljømærket. Emballeringsmateriale og brugte apparater skal bortskaffes iht. de gældende regler.
- Overhold de nationale og regionale forskrifter og materialemarkeringen (deling af materialer, affaldsindsamling, genbrugsindsamlinger).

Bortskaffelsehenvisninger

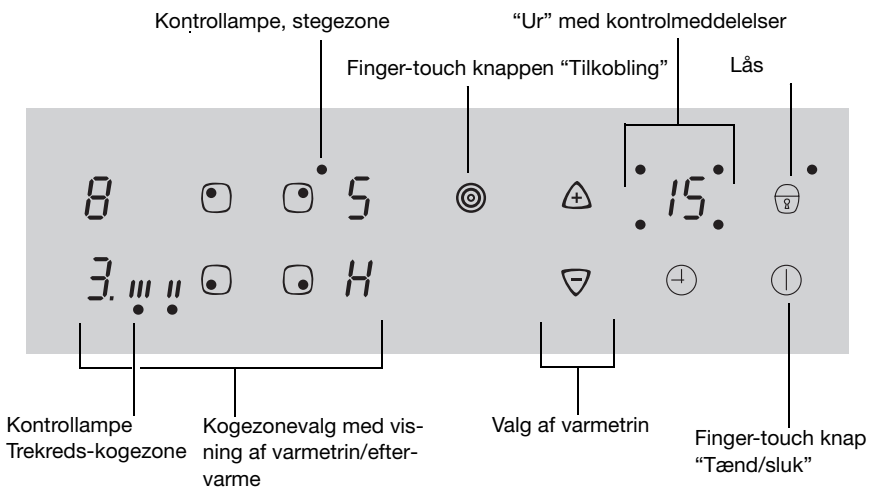
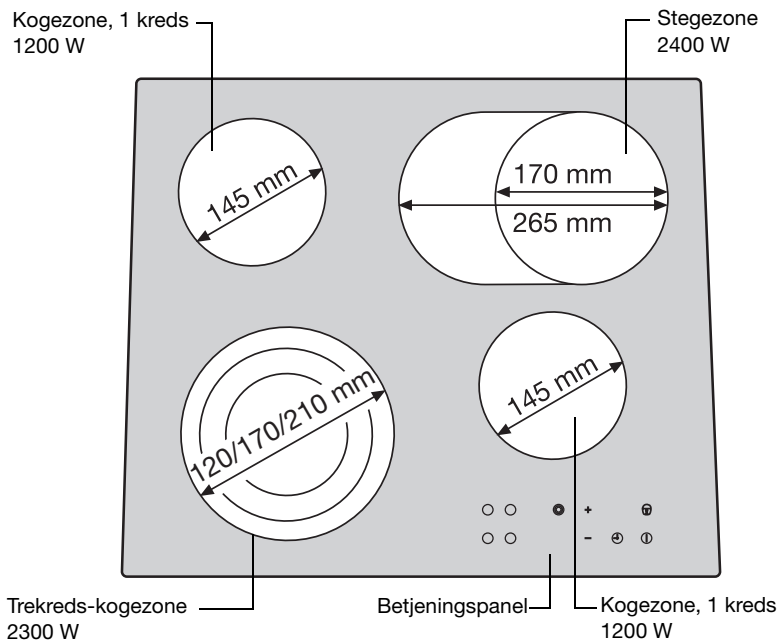
- Apparatet må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald.
- Deres kommunale renovationselskab eller administration kan oplyse om afhentningstider eller samlingssteder.
- Advarsel! Udtjente apparater skal sikres mod brug før bortskaffelse. Fjern netkablet.

Apparatets vigtigste kendetegn

- **Glaskeramisk kogesektion:** Apparatet består af en glaskeramik-plade og 4 hurtigtvirkende kogezone. Tiden for opvarmning er reduceret p.g.a. nogle særligt effektive strålevarmelegemer.
- **Sensortaster:** Betjeningen af apparatet foretages via TOUCH-CONTROL-sensortaster.
- **Rengøring:** En af fordelene ved den glaskeramiske kogesektion og sensortasterne er, at de er rengøringsvenlige. Den glatte overflade er nem at rengøre. (se afsnit: "Rengøring og pleje")
- **Sensortast TÆND/SLUK:** Apparatet har med sensortasten en separat hovedkontakt "TÆND/SLUK", som strømforsyningen til apparatet kan tændes og slukkes med.
- **Meddelelser:** Digitale meddelelser og kontrollamper fortæller om indstillede varmetrin, aktiverede funktioner samt eventuel eftervarme på den pågældende kogezone.
- **Sikkerhedsfrakobling:** En sikkerhedsfrakobling sørger for, at alle kogezone efter en periode kobler automatisk fra, når der ikke foretages en ændring i indstillingerne.
- **Varmetrin:**  er det kogetrin, som holder maden varm.
- **Restvarmedisplay:** Et  for restvarme lyser i displayet, når kogezone har opnået en temperatur, hvor der kan være risiko for forbrænding.
- **Universalkogezone:** Kogeområdet er forsynet med en universalkogezone/stegezone. Alt efter indstilling kan den bruges som en rund eller aflang kogezone, f.eks. til stege eller til at holde service og retter varme.
- **Kogezone med tre cirkler:** Kogeområdet har en kogezone med tre cirkler. Det betyder, at komfuret har en kogezone af variabel størrelse, f.eks. til mindre gryder. Derved kan man spare energi.
- **Timer:** Med den integrerede timer kan alle kogezone kobles automatisk fra. Når kogevarigheden er udløbet, kobler kogezone fra.








Opbygning af apparatet

Installation kogepanel



Digitale indikatorer



De fire displayfelter, der er fordelt i de fire kogezone, viser:

- , efter indkobling og ved automatisk frakobling gennem sikkerhedsfunktionen,
-  ved valg af en kogezone,
-  til , afhængig af det valgte kogetrin,
-  ved opkogningsautomatik,
-  ved restvarme,
-  ved fejlfunktion.



Sikkerhedsfrakobling af kogezoneerne

Hvis en af kogezoneerne ikke går ud efter en bestemt tid eller varmetrin ikke ændres, slår den pågældende kogezone automatisk fra.


I kogezone-indikatoren for alle tilkoblede kogezone vises  og efter afkøling .

Kogepladerne frakobles, ved:

- Varmetrin 1 - 2 efter 6 timer
- Varmetrin 3 - 4 efter 5 timer
- Varmetrin 5 efter 4 timer
- Varmetrin 6 - 9 efter 1,5 timer


Hvis en eller flere kogeplader frakobles, før den angivne tid er gået, så se kapitlet "Hvad gør man, hvis ...".

Ophævelse af sikkerhedsfrakobling

For at ophæve den aktiverede sikkerhedsfrakobling skal man slukke apparatet med følerfeltet TÆND/SLUK  og derefter tænde det igen. Derefter er kogepladerne klar til brug igen.

Frakobling af andre årsager

Væske, som koger over og kommer ned på betjeningsfeltet, bevirker en øjeblikkelig frakobling af alle kogeplader.

Den samme virkning fremkaldes, hvis du lægger et vådt tørklæde på betjeningsfeltet. I begge tilfælde skal apparatet tændes med hovedkontakten  igen, efter at væsken eller tørklædet er blevet fjernet.

Inden første brug


Rengøring første gang

Tør glaskeramikpladen af med en fugtig klud.



Obs: Anvend ikke aggressive, slibende rengøringsmidler! Overfladen risikerer at blive beskadiget.

Betjening af kogefeltet

-  Når kogezone tilkobles kan den summe kortvarigt. Dette er noget, der er normalt for alle glaskeramikkogezoner, og har ingen indflydelse på apparatets funktion eller levetid.

TOUCH-CONTROL-sensortaster

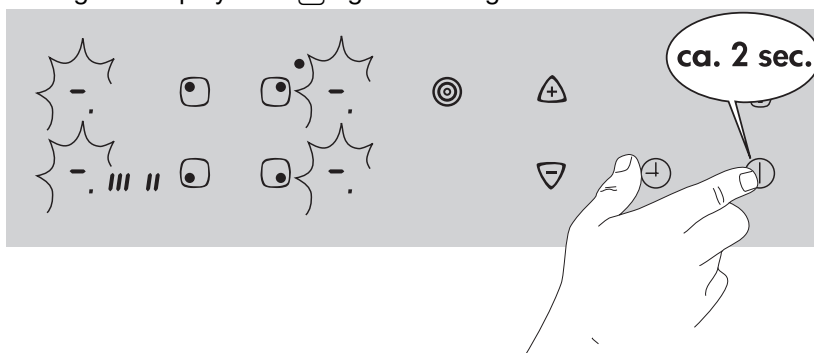
For at betjene TOUCH-CONTROL-sensortasterne skal du lægge fingeren fladt på det ønskede felt, indtil den tilhørende indikator lyser eller går ud eller den ønskede funktion udføres.


Indkobling af apparatet

Det komplette apparat aktiveres vha. sensortasten "TÆND/SLUK" .


Berør sensortasten "TÆND/SLUK" i ca. to sekunder.

Det digitale display viser  og decimaltegnet blinker.

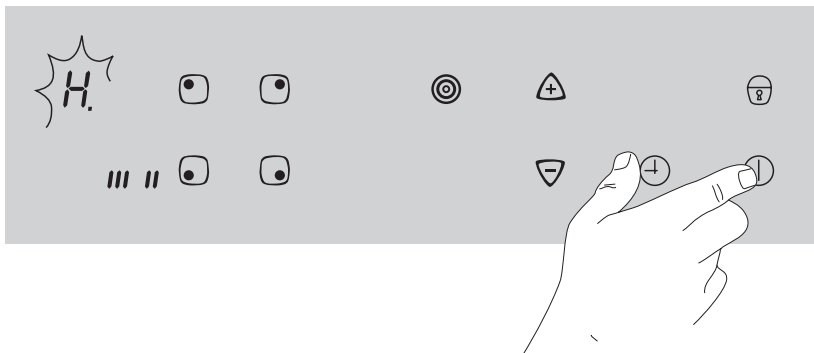




-  Når sensortasten "TÆND/SLUK" er aktiveret for at tænde apparatet, skal der vælges en af kogezoneerne med kogezone-tasten indenfor ca. 10 sekunder. Ellers slukkes apparatet automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

Frakobling af apparatet

For helt at slukke for apparatet skal du aktivere **sensortast "TÆND/SLUK"** .


Sensortasten “TÆND/SLUK” skal berøres i ca. et sekund.




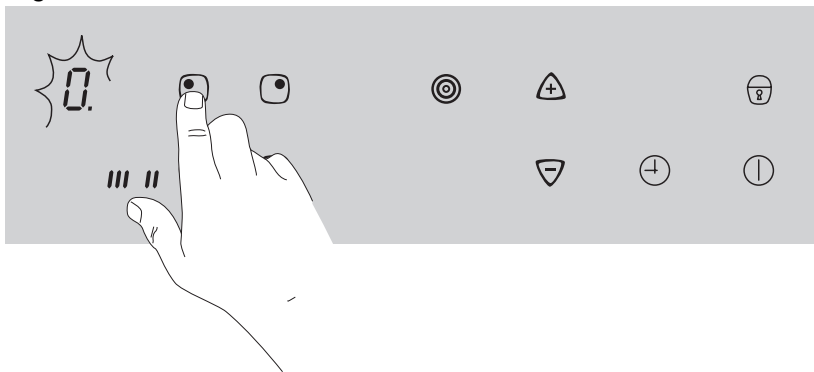
-  Efter frakobling af en enkelt kogezone eller af hele kogefeltet vises den eksisterende overskydende varme med  (som “varm”) på det digitale display for de enkelte kogezoneer.

Valg af kogezone

Ved valg af den ønskede kogezone berør den tilhørende sensortast i ca. et sekund.

I det tilhørende display for kogezoneen lyser nul med decimaltegn .

-  Decimalpunktet viser, at der kun kan foretages indstillinger på denne kogezone.

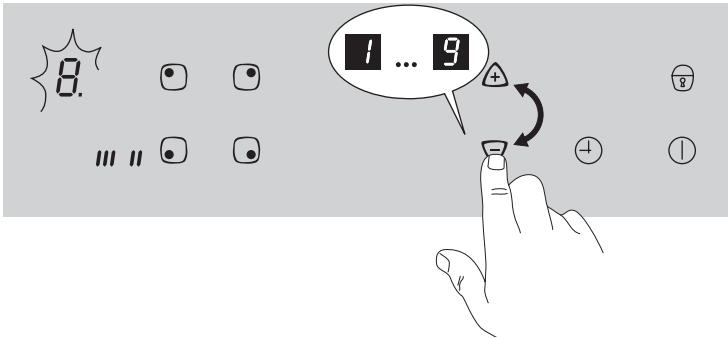


Valg af kogetrin \oplus og \ominus

For at indstille og justere varmetrin (1 til 9) for den valgte kogezone.

Vha. sensortast \oplus øges temperaturen.

Vha. sensortast \ominus reduceres temperaturen.



Hvis der er flere kogezone i drift på samme tid, skal du for at justere varmetrinnet vælge den ønskede kogezone ved at berøre det tilhørende sensortast. Decimalpunktet i displayet angiver den valgte kogezone.

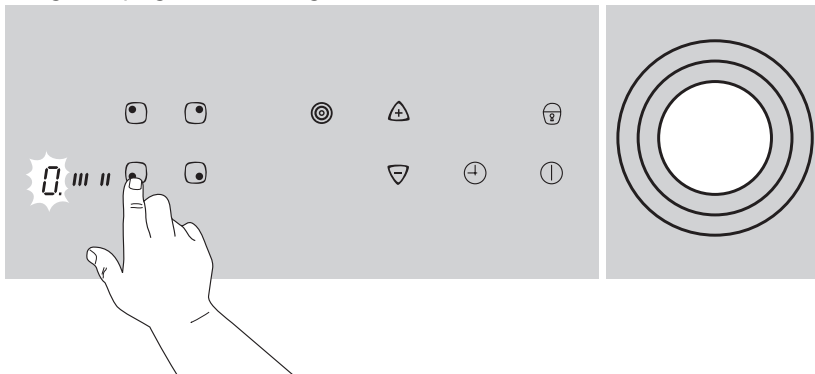
Tænd og sluk for trekreds-kogezone

På trekreds-kogezone kan man – alt efter grydens eller pandens størrelse – udvide den mindste kogezone med en større ved hjælp af finger-touch knappen "Tilkobling" på betjeningspanelet.

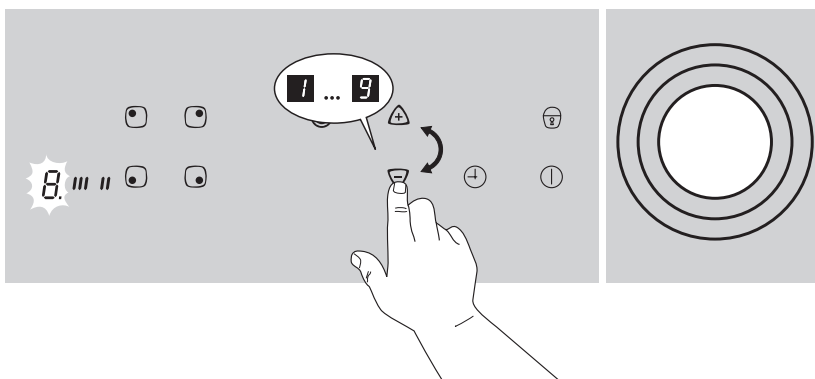


Ekstra varmekredse kan kun slås til, når der allerede er tændt for den mindste varmekreds.

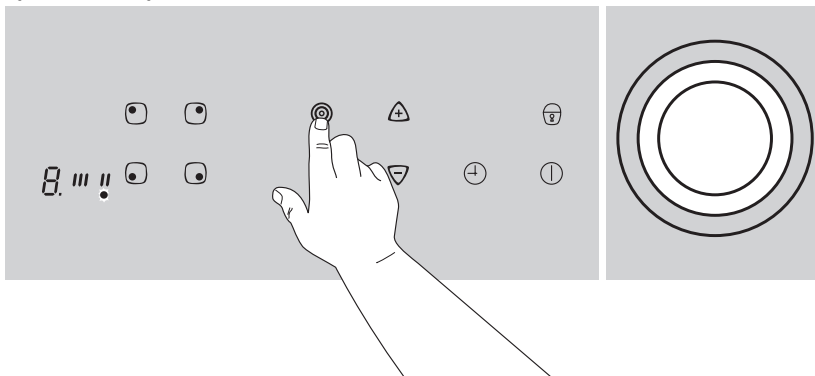
1. Vælg den pågældende kogezone.



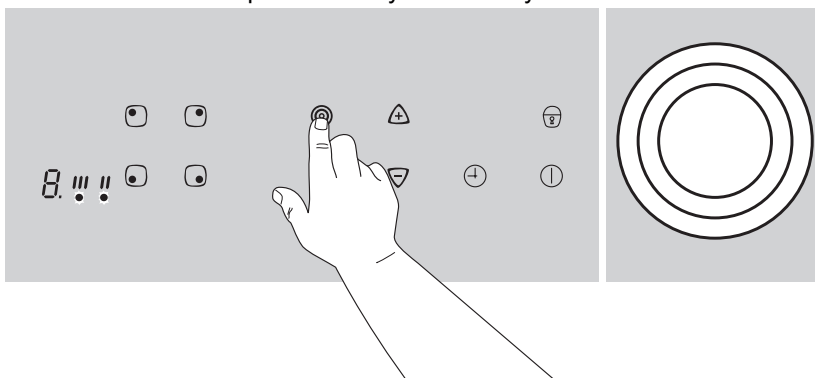
2. Indstil det ønskede varmetrin.



3. Berør finger-touch knappen "Tilkobling". Den midterste varmekreds bliver slået til. Kontrollampen under symbolet II lyser.



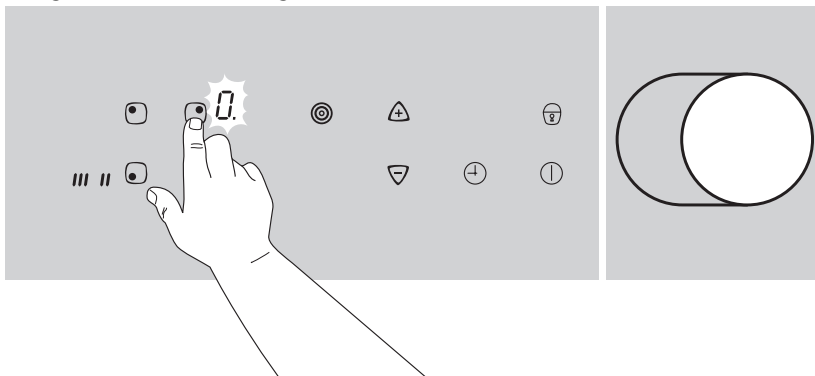
4. Ved igen at berøre knappen "Tilkobling" tænder man den yderste varmekreds. Kontrollampen under symbolet III lyser.



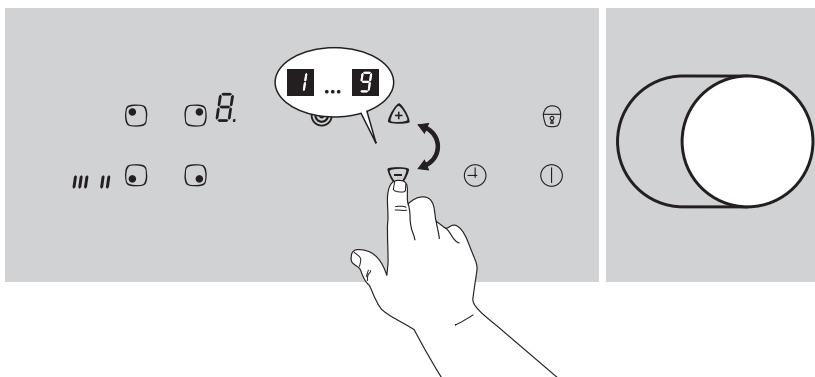
5. Man slukker for den yderste varmekreds ved at berøre finger-touch knappen "Tilkobling", og den yderste af de varmekredse, der er i brug, bliver nu slukket.

Tænde og slukke for stegezone

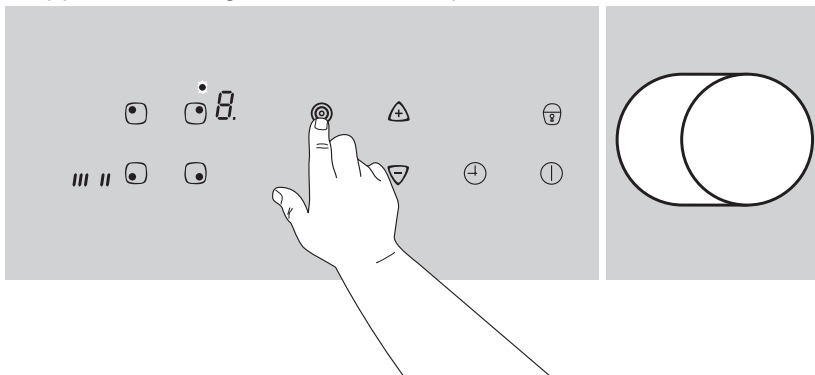
1. Vælg den tilhørende kogezone.



2. Indstil det ønskede varmetrin.

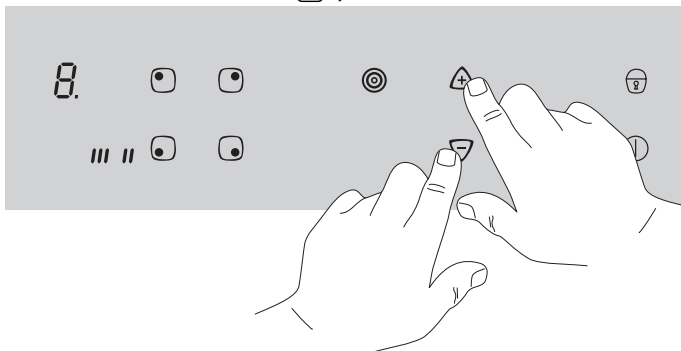


3. Stegezonen slås til eller fra ved at lægge fingeren fladt på finger-touch knappen "Tilkobling", indtil kontrollampen tændes eller slukkes.




Frakobling af kogezone

1. Vælg med kogezone-sensortasterne den ønskede kogezone.
2. For at slukke skal sensortasterne \oplus og \ominus berøres samtidigt eller nulstilles med sensortasten \square på nul.



Der kan kun vælges en kogezone, når decimalpunktet lyser i kogezone-displayet.

Restvarmevisning

Efter frakobling af en enkelt kogezone eller af hele kogefeltet vises den eksisterende overskydende varme med  (som "varm") på det digitale display for de enkelte kogezoneer.

Når kogezoneen er frakoblet, slukkes restvarmeindikatoren også først, når kogezoneen er afkølet.




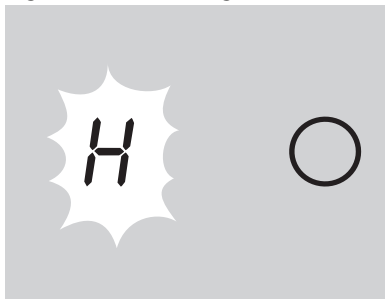
De kan benytte restvarmen til at smelte med og holde retterne varme.



Obs:! Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der fare for forbrænding.



Obs Ved strømsvigt går symbolet  ud og dermed angives den eksisterende restvarme ikke. Det er dog fortsat mulighed for at forbrænde sig. Dette kan undgås, hvis man er opmærksom på dette.



Madlavning med opkogningsautomatik

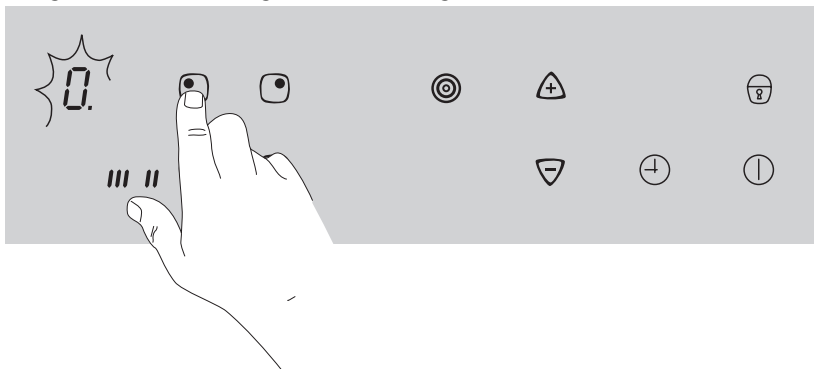
Alle fire kogezoneer på komfuret kan indstilles i ni trin og har opkogningsautomatik:

- [1], mindste kogetrin
- [9], højeste kogetrin
- [8], opkogningsfunktion.

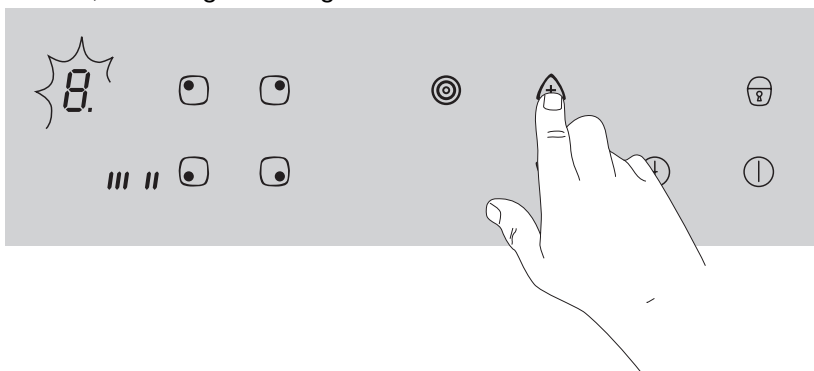
Når det ønskede kogetrin vælges med sensortasten ⊕, arbejder kogezoneen i en bestemt periode for fuld effekt og skifter automatisk tilbage til det indstillede efterkogningstrin.

Varigheden af den automatiske opkogning afhænger af det valgte efterkogningstrin.

Vælg den ønskede kogezone vha. kogezonesensortasterne. Berør



sensortasten ⊕, indtil det ønskede kogetrin [1] til [9]. Det indstillede kogetrin angives først. Efter 5 sekunder vises [8] (= opkogningsautomatik) på displayet i stedet for kogetrinnet. Når opkogningstiden er udløbet, vises kogetrinnet igen.



Hvis man vælger et højere trin under automatik-funktionen, f.eks. fra [3] til [5], tilpasses opkogningstiden. Hvis man vælger et lavere trin, afsluttes opkogningstiden.



Også ved fornyet madlavning på en kogezone, der stadig er varm, udnytter opkogningsautomatikken den overskydende varme. Det sparer tid og energi.

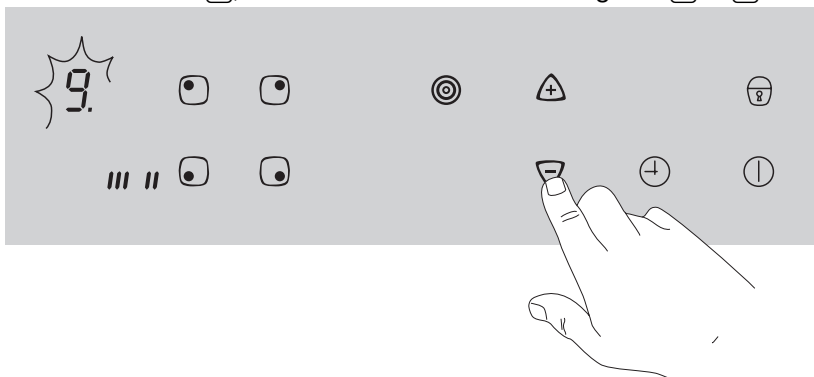


Hvis man igen vil tænde for en kogezone, hvor der allerede står varme ting, skal man altid vælge det ønskede kogetrin med . Derved kan man undgå, at maden koger over vha. den automatiske opkogningsfunktion.

Madlavning uden opkogningsautomatik

Hvis man vil brug kogezone uden opkogningsautomatik, skal man vælge det ønskede kogetrin med .

1. Tænd for apparatet og vælg den ønskede kogezone med valgtasterne for kogezoneerne.
2. Berør sensortast , for at indstille det ønskede kogetrin til .



Med tasterne og kan trinnet altid justeres, så længe kogezone er valgt.

Frakobling af kogezone

1. Vælg den ønskede kogezone med valgtasterne for kogezoneerne.
2. Tryk samtidigt på tasterne og for at slukke.

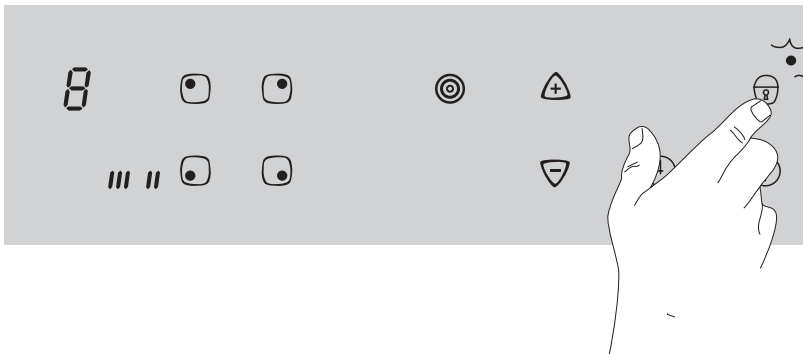


Ved kogezone, der stadig er varme, skal man arbejde uden opkogningsautomatik.

Blokering/åbning af betjeningsfeltet

På alle tidspunkter under kogeprocessen kan feltet undtagen sensortasten “TÆND/SLUK” låses, for at forhindre en ændring af indstillingerne, f.eks. når man tørrer over den med en klud. Denne funktion egner sig også som børnesikring.

1. Berør sensortasten “Lås”, indtil kontrollampen lyser.




2. For at ophæve låsen igen, berøres sensortasten “Lås”, indtil kontrollampen lyser.

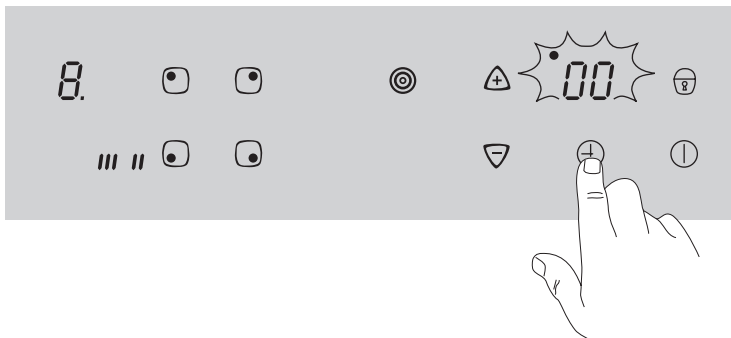




Børnesikring! Hvis kogezone slukkes komplet med sensortasten “TÆND/SLUK”, når låsen er slået til, så er låsen stadig aktiv, når der tændes igen. For at tænde kogezoneerne igen skal låsefunktionen ophæves som beskrevet ovenfor.

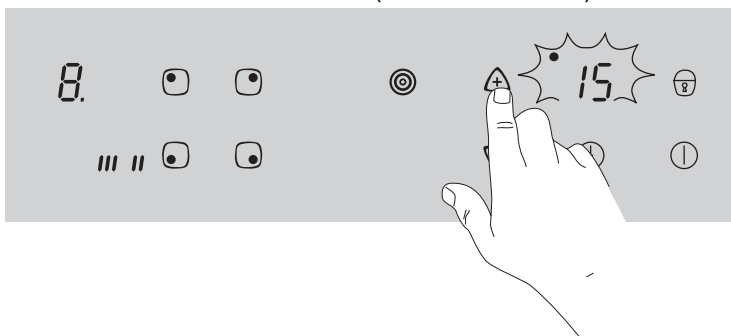
Timer

Vha. den integrerede timer kan der indstilles en kogetid for alle kogezone. Hvis kogetiden er færdig, kobles kogezone automatisk fra.

1. Vha. sensortasten kogezone vælges den ønskede kogezone og det ønskede kogetrin indstilles.
2. Berør sensortasten TIMER , for at aktivere timerfunktionen for denne kogezone. På displayet vises **00**.




3. Vha. sensortasterne  eller  indstilles eller ændres den ønskede tid, indtil der kobles automatisk fra (f.eks. 15 minutter).



Efter få sekunder sættes timeren automatisk i gang og viser den resterende tid indtil frakobling.

Displayet viser desuden “Timer aktiv” for den pågældende kogezone, f.eks. svarer den venstre øverste kontrollampe til den venstre bageste kogezone.

Når den indstillede kogetid er udløbet, slukker kogezone automatisk og der høres et akustisk signal.

4. Berør sensortasten TIMER , for at koble signalet og kontrollampen fra.



For en hurtigere indstilling, skal du holde fingeren på sensortasten \oplus eller \ominus , indtil den ønskede værdi er opnået.

Hvis sensortasten \ominus først er aktiveret, begynder tidsindstillingen ved 99 minutter, og hvis sensortasten \oplus først er aktiveret, begynder tidsindstillingen ved 1 minutter.

Visning af resterende kogetid

Hvis du vælger en kogezone, som befinder sig i timer-drift, vises den resterende kogetid på timer-displayet.

Brug af timeren som minutter



Timer-funktionen kan også benyttes som minutter uden frakoblings-automatikken, hvis timeren ikke allerede benyttes til en eller flere kogezone. Der må ikke være valgt en kogezone. Sensortasten kogezone med decimaltegn på displayet skal derfor berøres igen, så decimaltegnet slettes.

Tidsindstillingen sker som tidligere beskrevet.

Afbrydelse af timer-funktionen før tiden

Der findes to måder at afbryde timeren før tiden.:

Samtidig afbrydelse af både kogezone og timer

1. Vælg den ønskede kogezone med valgtasterne for kogezoneerne.
2. Berør taste \oplus og \ominus samtidigt: **Kogezone og timer** kobler fra.

Afbrydelse af timer - kogezone forbliver aktiv

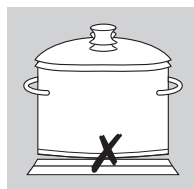
1. Vælg den ønskede kogezone med valgtasterne for kogezoneerne.
2. Berør tasten "Timer" igen.
3. Berør taste \oplus og \ominus samtidigt:
 - kun **timeren** afbrydes.
 - Kogezonen forbliver tændt.

Anvendelse, tabeller, tips

Kogegrej

Jo bedre gryden er, desto bedre bliver maden.

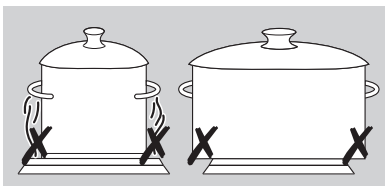
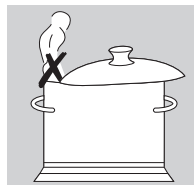
- Godt kogegrej kan kendes på grydebunden. Bunden bør være så tyk og plan som muligt.
- Vær opmærksom på den rigtige diameter ved køb af gryder og pander. Producenten oplyser ofte den diameter, der måles ved kanten af kogegrejet.
- Kogegrej med aluminium- eller kobberbund kan give metalliske mærker på glaskeramikpladen, der er svære at fjerne.
- Brug ikke gryder af støbejern med beskadiget bund, som er ru eller er ridsede. Hvis de flyttes, kan der komme ridser.
- Når gryderne er kolde, buer de en smule indad (konkav). De må aldrig bue udad (konveks).
- Hvis De benytter specielt kogegrej (f.eks. dampkoger, WOK osv.), bedes De overholde producentens angivelser.



Tips om energibesparelse

Spar værdifuld energi ved at overholde følgende punkter:

- Anbring gryder og pander, inden der tændes for kogezone.
- Beskidte kogezone og grydebunde øger strømforbruget.
- Gryder og pander skal normalt altid have låg på.
- Sluk kogezoneerne inden tilberedningstiden er afsluttet for at udnytte eftervarmen, f.eks. til at holde maden varm eller til at smelte smør eller lign.
- Grydebunden skal svare til kogezone i størrelse.
- Anvend en trykkoger og reducer tilberedningstiden med op til 50%.



Tips om madlavning med og uden opkogningsautomatik

Den automatiske opkogningsfunktion egner sig til:



- Retter, der sættes koldt over, opvarmes ved høj effekt og ikke konstant skal overvåges på efterkogningstrinnet,
- retter, der hældes ned i den varme pande.

Den automatiske opkogningsfunktion egner sig ikke til:

- Gullasch, benløse fugle og lignende grydestegte retter, der brunes, spædes op og steges færdig, indtil den rigtige bruning opnås.
- Pastaretter med meget væske,
- madlavning med trykkogere,
- meget store mængder suppe/sammenkogte retter med mere end 2 liter væske.

Generelle henvisninger:



- Ved tilberedning uden opkogningsautomatik anbefaler vi ved opkogning/ bruning af maden at indstille et højt trin (med ) og derpå lade det koge færdigt på det respektive efterkogningstrin.
- Efterkogningstrin  kan bruges til at holde maden varm.
- Overvåg de første gange maden laves! Dermed kan man finde ud af, hvilket kogetrin, der er det bedste for netop "Jeres retter" med netop "den mængde I normalt tilbereder" med netop "Jeres kogegrej". Sådan kommer man hurtigt til at sætte pris på fordelene ved automatikken og får en sikker fornemmelse for det nye komfur.

Indstillingstabel

Angivelserne i de efterfølgende tabeller er retningsgivende. Den enkelte indstilling for tilberedning af forskellige retter, afhænger af grydernes kvalitet og af art og mængde af levnedsmidlerne

Trin	Opkogningstid ¹ (min.)	Kogeprocess	Eksempler på anvendelsen
9		Opkogning Bruning Friturestegning	Opkogning af store væskemængder, kogning af frisk pasta, bruning af kød, (bruning af gullasch, grydesteg)
8	4,5	Kraftig stegning	Bøffer, mørbradstykker, kartoffelpandekager, ristede pølser, pandekager/omeletter
7	3,5		
6	2,5	Stegning	Schnitzler/koteletter, lever, fisk, frikadeller, spejlæg
5	8,5	Kogning	Kogning af op til 0,5 l væske, kartofler, grøntsager
4	6,5		
3	4,8	Småkogning Dampkogning Blødkogning	Småkogning og dampkogning af mindre mængder grøntsager, blødkogning af ris og retter med mælk.
2	3,0		
1	1,0	Holde varm Smeltning	Holde retter varme, smeltning af smør, opløsning af husblas, smeltning af chokolade

1) ved madlavning uden automatik kan opkogningens varighed vælges individuelt.



Vi anbefaler, at man vælger opkogningstrin ved opkogning eller bruning og at retter med en længere tilberedningstid, stilles på det tilhørende efterkogningstrin.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogezone



Obs: Der må ikke komme rengøringsmiddel på den **varme** glaskeramikplade! Alle rengøringsmidler skal fjernes efter rengøringen med rigeligt rent vand, da de kan ætse, når de tændes igen!

Anvend ikke aggressive rengøringsmidler, som f.eks. grill- eller ovnrens, grove skuremidler eller grydesvampe eller lign., der kradser.



Rengør glaskeramikpladen efter hver brug, når den er håndvarm eller lunken. Derved undgås fastbrænding af snavs.

Kalk- og vandrande, fedtstænk og metalliske mærker fjernes med almindelig glaskeramik- eller stålrens.

Let snavs

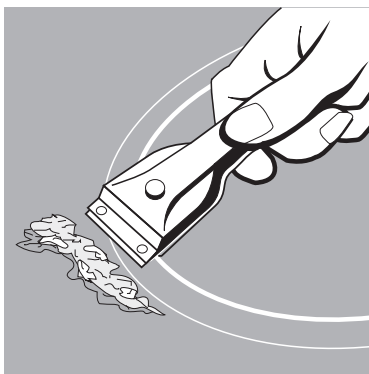
1. Tør glaskeramikpladen af med en fugtig klud og lidt sulfosæbe.
2. Tør den derefter af med en ren klud. **Der må ikke efterlades rester fra rengøringsmidler på overfladen.**
3. Rengør hele glaskeramikpladen grundigt en gang om ugen med et almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
4. **Derpå vaskes glaskeramikpladen med rigeligt rent vand** og tørres af med en ren fnugfri klud.

Fastklæbende snavs

1. Benyt en glasskraber til at fjerne rester fra retter, der er kogt over, eller stænkrester.
2. Glasskraber sættes skråt mod glaskeramikpladen.
3. Fjern snavs ved at skrape over med klingens.



Glasskraber og rengøringsmiddel til glaskeramikplader fås i faghandlen.





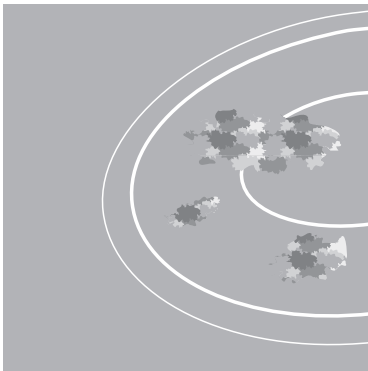
Specielle tilsmudsninger

1. Fastbrændt sukker, smeltet kunststof, aluminiumsfolie eller andre smeltede materialer skal **straks fjernes, mens de stadig er varme**, med en glasskraber.



Obs: Fare for forbrænding ved brug af glasskraberen på den varme kogezone!

2. Derefter rengøres den afkølede kogezone som normalt.



Hvis kogezone allerede er afkølet med de smeltede materialer, opvarmes de igen inden rengøring. Kradmærker eller mørke pletter på glaskeramikpladen, som f.eks. er opstået pga. grydebunde med skarpe kanter, kan ikke fjernes. De har dog ingen indflydelse på kogezonens funktionsdygtighed.

Metal-pyntelister



Advarsel! Der må ikke anvendes eddike, citron eller kalkopløsende midler på metal pyntelisterne, da det vil gøre overfladen mat. Ved rengøring må der ikke anvendes flade genstande under pyntelisterne, da disse evt. vil løsne listerne.

1. Metal-pyntelisterne rengøres med en fugtig klud og en anelse håndopvaskemiddel.
2. Indtørret snavs fjernes med en nubret klud. til slut, vask af og tør af.

Hvad skal man gøre, hvis ...

Afhjælpning ved fejl

Ved fejl drejer det sig muligvis om en mindre fejl, som du selv kan afhjælpe vha. følgende henvisninger. Udfør ikke selv andet arbejde, hvis efterfølgende oplysninger ikke hjælper i det konkrete tilfælde.



Advarsel! Reparationer på apparatet må kun udføres af faguddannede personer. Ved uautoriserede reparationer kan der opstå alvorlige farer for brugeren. Ved reparation bør man henvende sig til faghandlen eller kundeservice.

Hvad skal man gøre, hvis ...

.... .. kogezoneerne fungerer ikke?

Kontroller, om

- sikringen i husinstallationen (sikringsskabet) er intakt. Hvis sikringerne udløses gentagne gange, bør man tilkalde en autoriseret elektriker.
- apparatet er korrekt tilkoblet,
- kontrollampen i betjeningsfeltet lyser,
- den pågældende kogezone er tændt,
- kogezoneerne er indstillet (se kapitlet “Kogning”),
- kogezonernes sikkerhedsfrakobling er udløst (se kapitlet “Sikkerfunktioner”).

.... .. der ikke kan tændes for kogezoneerne?

Kontroller, om

- betjeningsfeltet er låst (se kapitlet “Lås betjeningsfelt”).
- der er gået mere end 10 sekunder mellem aktivering af TÆND-/SLUK-tasten og aktivering af den ønskede kogezone (se kapitlet “Tænd apparatet”).
- sensortasterne er dækket af en fugtig klud eller delvist med væske.

.... .. indikatoren bortset fra og for restvarme pludselig svigter?

Kontroller, om

- tasten TÆND/SLUK ved en fejltagelse er blevet aktiveret.
- sensortasterne er delvist dækket med en fugtig klud, væske eller lign.
- sikkerhedsfrakoblingen er blevet aktiveret.

.... der efter frakobling af kogezoneerne ikke vises et  og  for restvarme i displayet?

Kontroller, om

- kogezoneen kun har været tændt et øjeblik og derfor ikke er varm nok.

Hvis kogezoneen skulle være varm, bedes De ringe til kundeservice.

.... en kogezone ikke kan slukkes?

Kontroller, om

- sensortasterne delvist er dækket til af en fugtig klud eller med væske.
- blokeringen er aktiveret.

.... en kogezone ikke kan slukkes?

Kontroller, om

- blokeringen er aktiveret.

.... indikatoren  lyser?

Kontroller, om kogezoneen er blevet overophedet.

Denne indikator lyser ved overophedning, fejl i elektronikken eller af sikkerhedsmæssige årsager.

Hvis kundeservice tilkaldes pga. en betjeningsfejl, er et besøg fra en kundeservice-tekniker ikke gratis heller ikke under garantiperioden.

Monteringsvejledning



Obs Montering og tilslutning af det nye apparat kan kun foretages af en **autoriseret fagmand**.

lagttag venligst denne henvisning, da krav på garanti ellers bortfalder ved forekommende skader.

Tekniske data

Komfurets mål

Bredde	626/590 mm
Dybde	520 mm
Højde	47 mm

Udskæringsmål

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Radius, hjørne	R5

Strømforbrug

Kogezone forrest til venstre, Ø 120/175/210 mm	800/1600/2300 W
Kogezone bagest til venstre, Ø 145 mm	1200 W
Kogezone bagest til højre, Ø 170x265 mm	1500/2400 W
Kogezone forrest til højre, Ø 145 mm	1200 W

Spænding, varmelegeme 230 V ~50 Hz

Samlet strømforbrug maks. 7,1 kW

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparat opfylder følgende standarder:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
mht. sikkerhed for elektriske apparater til brug i husholdningen og lignende formål og
- EN 60350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548
mht. funktionsevne for elektrokomfurer, kogevar, bageovne og grill-udstyrtil husholdningen.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
mht. de grundlæggende beskyttelseskrav vedr. elektro-magnetisk kompatibilitet (EMC).

 Dette apparat opfylder følgende EF-direktiver

- 93/68/EØF (retningslinjer for CE- mærkning)
- 73/23/EØF fra 19.02.1973 (lavspændingsdirektiv inklusive ændringsdirektiv 90/683/EØF)
- 89/336/EØF af 03./05.1989 (EMC-direktiv) inklusive ændringsdirektiv 92/31/EØF)



Sikkerhedshenvisninger til installatøren

- I den elektriske installation er der en anordning, der gør det muligt at separere apparatet med en kontaktåbningsvidde på min. 3 mm fler-polet fra nettet.
Egnet til dette formål er f.eks. LS-kontakt, sikringer (skruesikringer skal tages ud af fatningen), FI-kontakt og kontaktor.
- Dette apparat lever op til de gældende sikkerhedsregler for brand type Y (EN 60 335-2-6). Kun apparater af denne type kan monteres ved den ene side af højskabe eller vægge.
- Der må ikke monteres skuffer under komfuret.
- Beskyttelsen mod berøring skal sikres ved indbygningen.
- Indbygningsskabets stabilitet skal leve op til DIN 68930.
- For at beskytte mod fugt er alle udskårne flader forseglet med egnet tætningsmateriale.
- Ved arbejdsflader med fliser skal fugerne i indbygningshullet være fyldt fuldstændigt med fugemateriale.
- Ved plader af natur-, kunststen- eller keramik skal snapfjedrene hæftes fast med syntetisk harpiks eller tokomponentlim.
- Kontroller, at tætningen i indbygningshullet sidder korrekt og underlaget ligger rigtigt. Der må ikke anvendes yderligere silikone-tætningsmasse, da dette vanskeliggør demontering ved service.
- Ved demontering tages forsænkningen ud nedefra.
- Rengør bordpladen omkring udskæringen.
- Sæt den klæbende side af de fire medfølgende tætningslister på undersiden af kogesektionen, langs den glaskeramiske plades yderkant. Undgå at strække tætningslisterne. Deres ender skal lappe ind over hinanden.


Elektrotilslutning

Det skal kontrolleres inden tilslutning, om mærkespændingen for apparatet, altså spændingen, der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med den eksisterende netspænding. Typeskiltet befinder sig på komfurets nederste beklædning.

Varmelegmespændingen udgør AC230 V ~. Også ved ældre net med AC220 V ~ fungerer apparatet fejlfrit.

Komfurets nettilslutning skal udføres, således at der eksisterer en flerpolet separationsmulighed med en kontaktåbningsvidde på mindst 3 mm, f.eks. LS-automat, FI-relæellersikring.

Som nettilslutning skal der anvendes en ledning af typen H05VV-F eller højere.

Tilslutningen skal ske iht. diagrammet. Tilslutningsbroerne skal isættes i overensstemmelse med tilslutningsdiagrammet. Beskyttelseslederen forbindes med klemme . Beskyttelsesledertrådene skal være længere end de strømførende tråde.

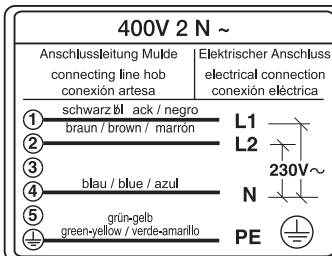
Kabeltilslutningerne skal være udført forskriftsmæssigt og klem-skruerne spændt.

Til sidst skal tilslutningsledningen sikres med aflastningsklemme og afdækningen lukkes ved at trykke hårdt fast (gå i hak).

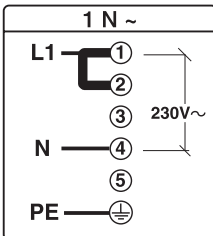
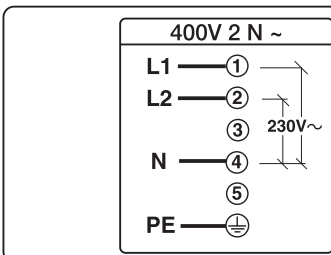
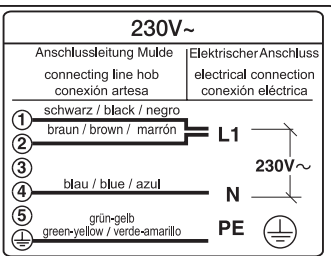
Inden første ibrugtagning skal eventuelt beskyttelsesfolie eller klistermærker fjernes fra glaskeramikpladen eller rammen.



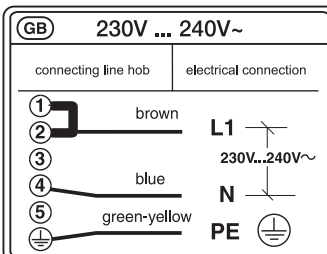
Efter tilslutning til strømforsyningen skal alle kogezone tændes kortvarigt en efter en i maksimalstilling for at kontrollere funktionsevnen.



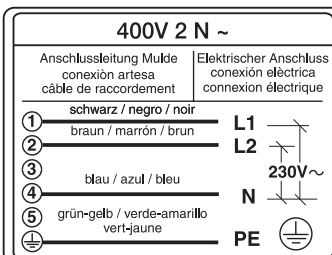
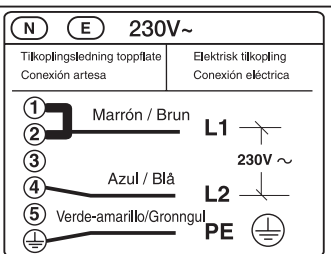
330 17 84-01



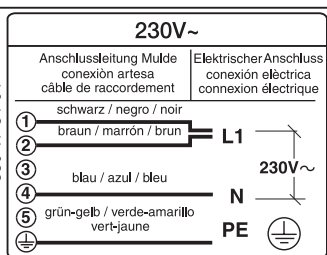
330 17 84-02







330 17 84-03







330 17 84-04



Typeskilt

Modell	EHS 6690 X	Prod.Nr.	949591065
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
		  	

Modell	EHS 6690 U	Prod.Nr.	949591066
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
		  	

Service

I kapitlet "Hvad skal man gøre, hvis ..." er der en opstilling af de vigtigste fejlkilder, som De selv kan afhjælpe.

Hvis De tilkalder servicemontør på grund af en af de ovenfor angivne henvisninger eller på grund af fejlbetjening er servicemontørens besøg ikke gratis, heller ikke indenfor den tid, hvor De har ret til afhjælpning.

Hvis De i denne brugsanvisning ikke finder nogen vejledning til afhjælpning af en fejl, bedes De kontakte kundeservice.

Oplys kundeservice om PNC-nummer og S-nr. (serienummer), der er på typeskiltet. Se på billedet, hvor De finder typeskiltet.

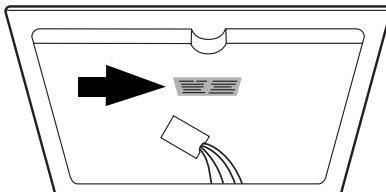
For at De har numrene ved hånden, anbefaler vi at notere dem her:

Model:

PNC:

S-No:

Købsdag:



Service og reservedele

Hos Electrolux Hvidevare - Service er det muligt at bestille service samt købe reservedele. Det er også muligt at bestille reservedele samt tilbehør hos forhandleren.

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer:

70117400

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

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	43
Техника безопасности	43
Утилизация отходов	45
Важнейшие особенности Вашего прибора	46
Устройство прибора	47
Оборудование варочной поверхности	47
Цифровые индикаторы	48
Предохранительное отключение конфорок	48
Перед первым использованием	49
Первая чистка от загрязнений	49
Управление варочной поверхностью	49
Сенсорные поля TOUCH-CONTROL	49
Включение прибора	49
Выключение прибора	50
Выбор конфорок	50
Выбор ступени варки + и -	41
Включение и выключение трехконтурной конфорки	52
Включение и выключение конфорки для жаренья	54
Выключить конфорку	55
Индикация остаточного нагрева	56
Приготовление пищи с использованием автоматике закипания	57
Приготовление блюд без автоматике закипания	58
Разблокировать/заблокировать панель управления	60
Таймер	61
Практические советы и таблицы	63
Посуда для варки	63
Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него	64
Мытье и уход	66
Варочная поверхность	66
Металлические декоративные полосы	68
Что делать, если	69
Устранение неполадок	69

Инструкция по монтажу	71
Технические характеристики	71
Требования, стандарты, предписания	72
Указания по безопасности при установке	73
Подключение прибора к электрической сети	74
Фирменная табличка	76
Сервисная поддержка	77
Монтаж	78

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

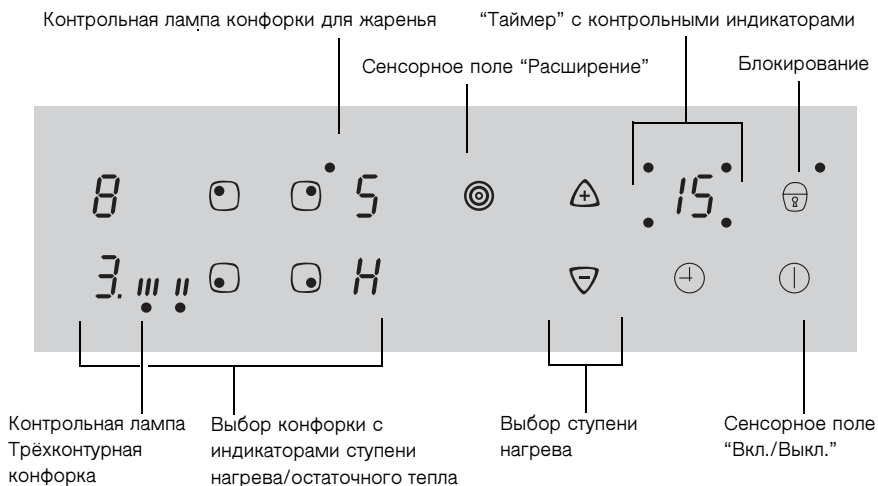
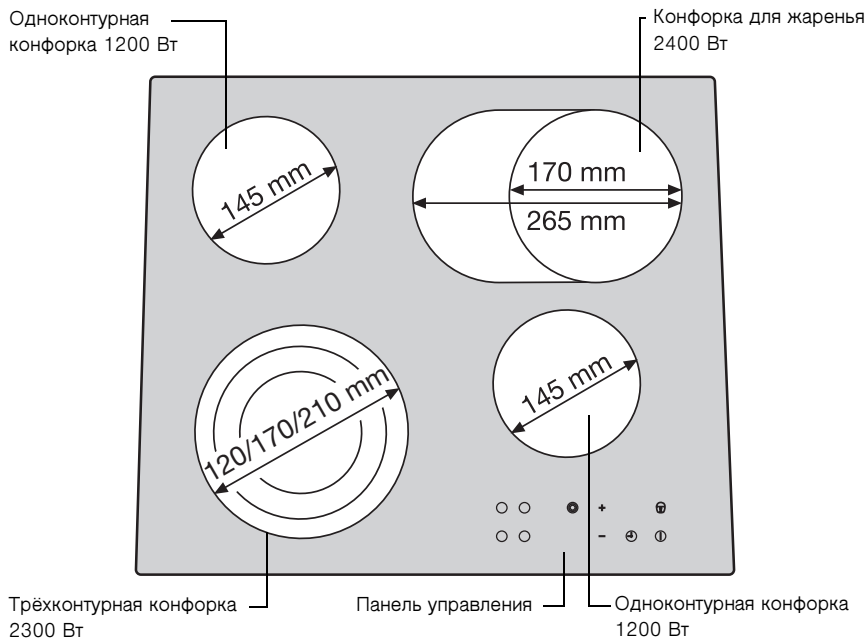
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора 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.
- **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




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

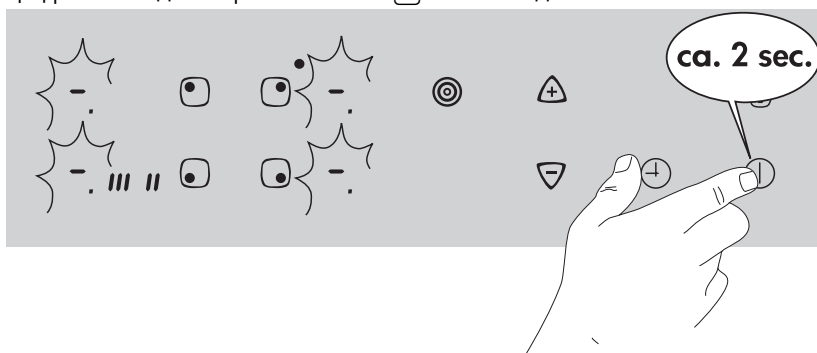
Для работы с сенсорными полями TOUCH-CONTROL приложить палец сверху плашмя на нужное поле, пока не загорятся или не погаснут соответствующие символы, или не будет выполнена необходимая функция.

Включение прибора

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


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

Цифровой индикатор показывает  и мигает десятичная запятая.

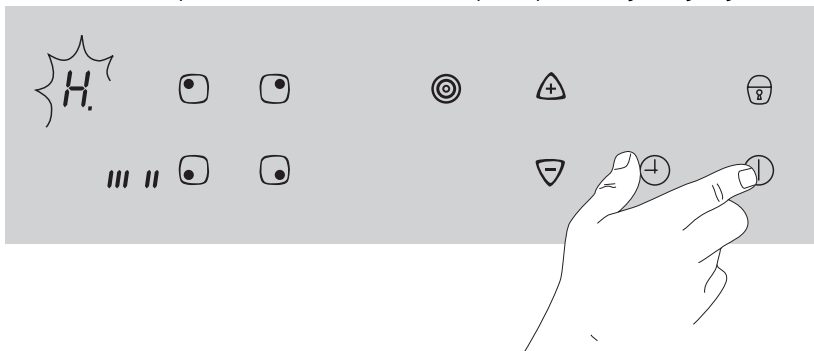



После того, как для включения прибора было задействовано сенсорное поле “Вкл./Выкл.”, необходимо в течение, примерно, 10 секунд кнопками выбора конфорок выбрать одну из них. Выключение прибора снова отключится из соображений безопасности.

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.

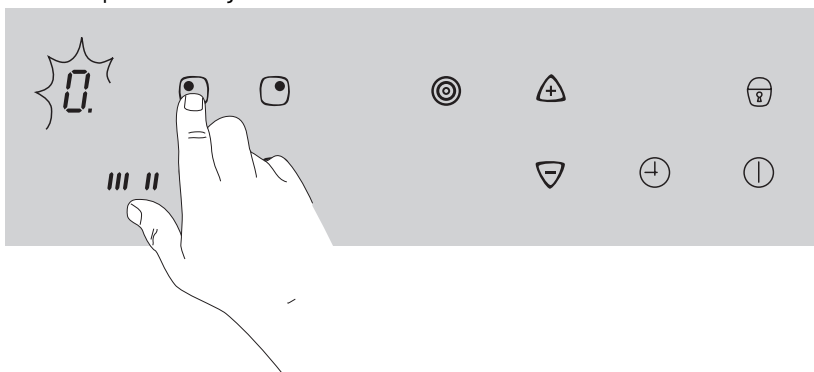
Выбор конфорки

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.

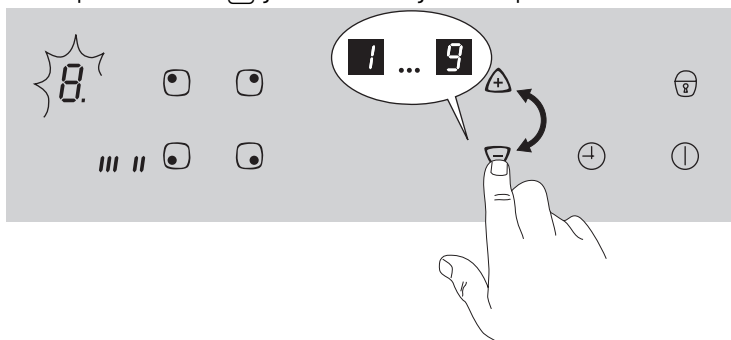


Выбор ступени варки \oplus и \ominus

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.

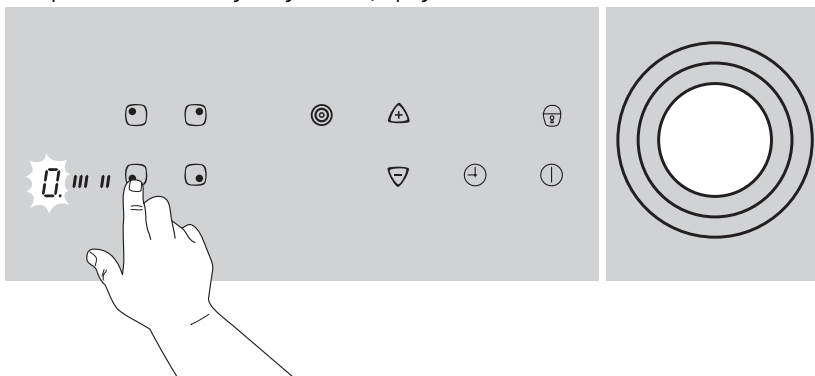
Включение и выключение трехконтурной конфорки

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

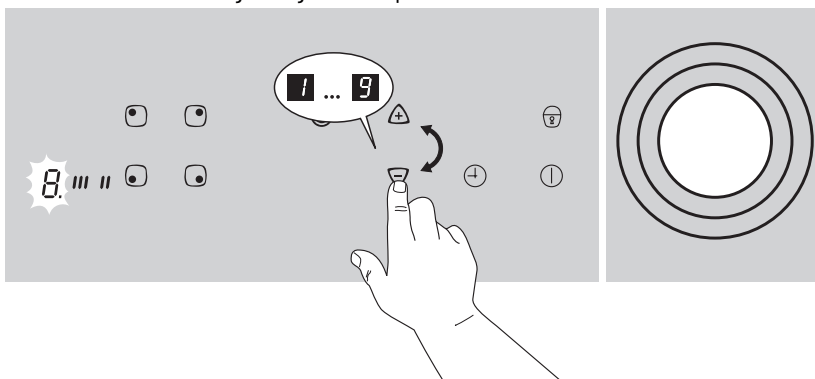


Их можно подключать лишь тогда, когда меньший круг нагрева уже включен.

1. Выбрать соответствующую конфорку.

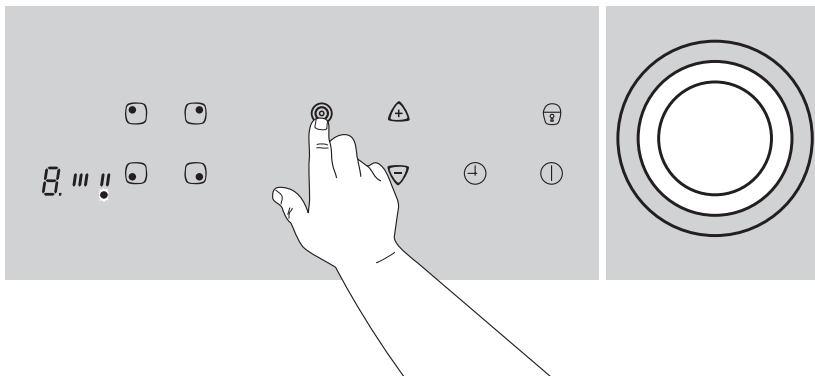


2. Установить желаемую ступень варки.

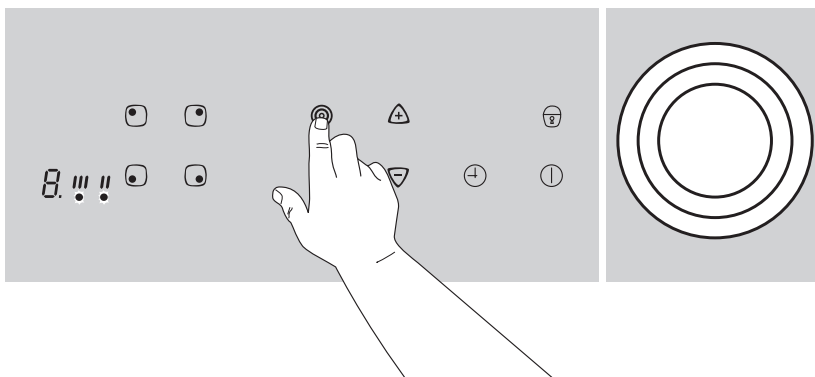


3. Коснуться сенсорного поля “Расширение”.

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



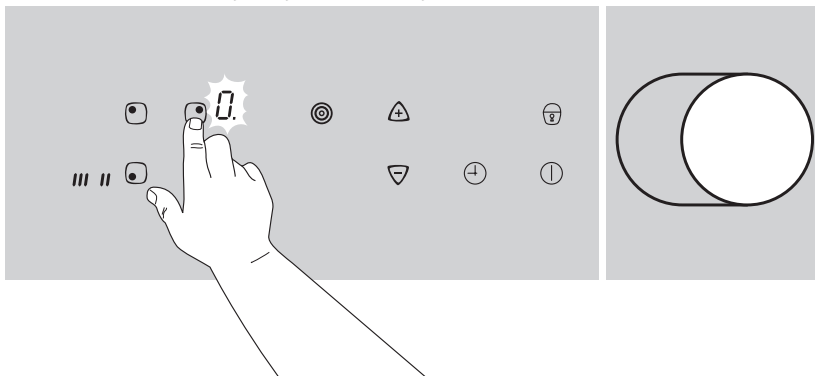
4. При повторном касании сенсорного поля “Расширение” активируется внешний круг нагрева. Загорается контрольная лампочка под символом III.



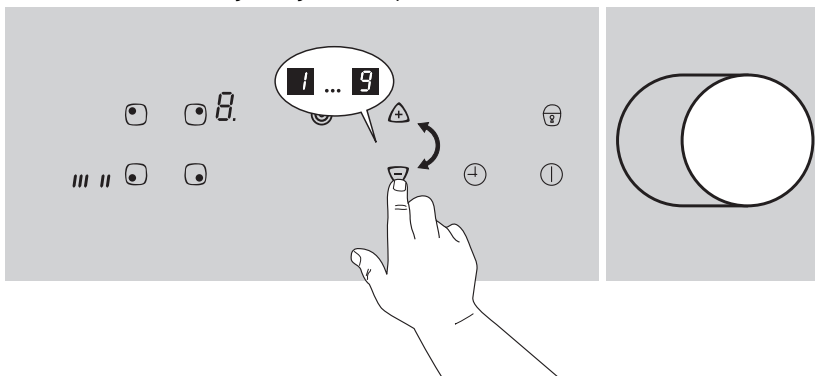
5. Для отключения внешнего круга нагрева коснуться сенсорного поля “Расширение”, после чего внешний круг нагрева выключается.

Включение и выключение конфорки для жаренья

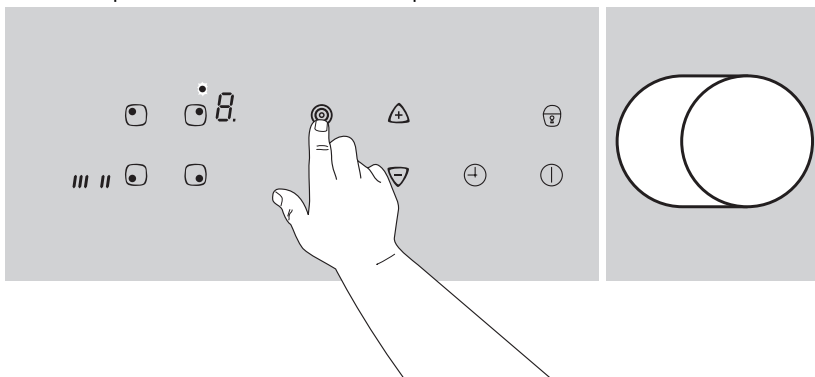
1. Выбрать соответствующую конфорку.



2. Установить желаемую ступень варки.

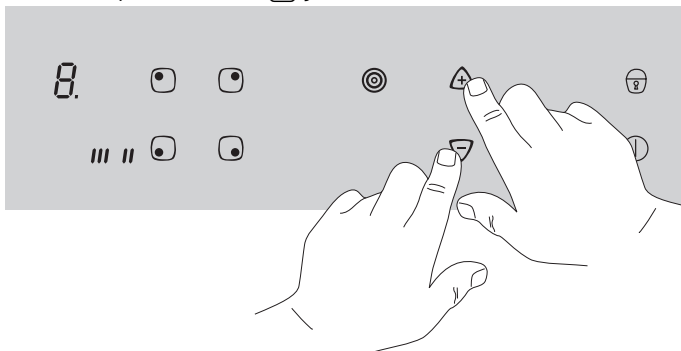


3. Для включения или выключения конфорки для жаренья приложить палец к сенсорному контрольному полю "Расширение" и держать, пока контрольная лампочка не загорится или не погаснет.



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 **H** (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 **H** 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

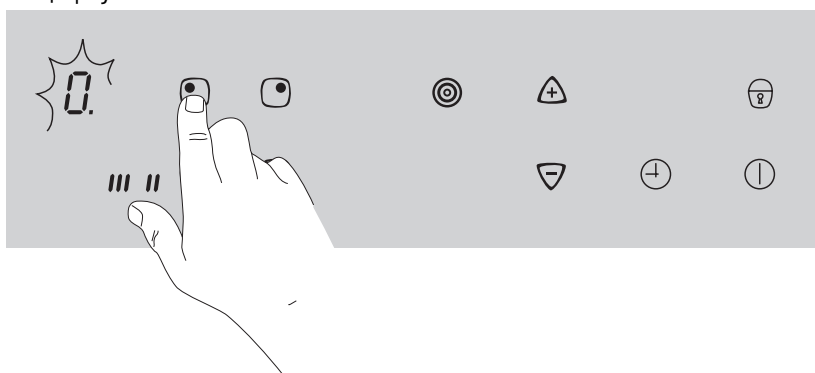
Все четыре конфорки управляемы в диапазоне девяти ступеней нагрева и оборудованы автоматикой закипания:

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

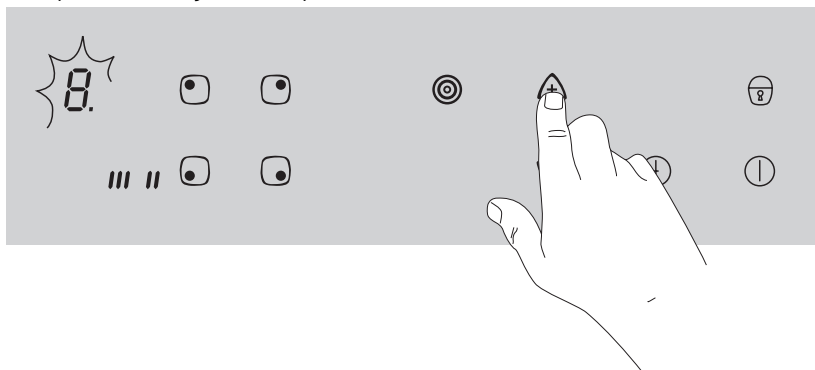
После того, как вы Выберите нужную Вам степень нагрева с помощью сенсорного поля ⊕, конфорка некоторое время будет работать на полную мощность, а затем автоматически переключится на установленную степень продолжения приготовления.




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

С помощью сенсорных полей для конфорок выберите нужную конфорку.







Касаясь сенсорного поля \oplus , выберите нужную ступень нагрева в диапазоне от $\boxed{1}$ до $\boxed{8}$. Теперь на дисплее отображается установленная ступень продолжения приготовления. Через 5 секунд вместо ступени нагрева на дисплее появится символ \boxed{B} (= автоматика закипания). По окончании времени закипания на дисплее снова отображается ступень нагрева.

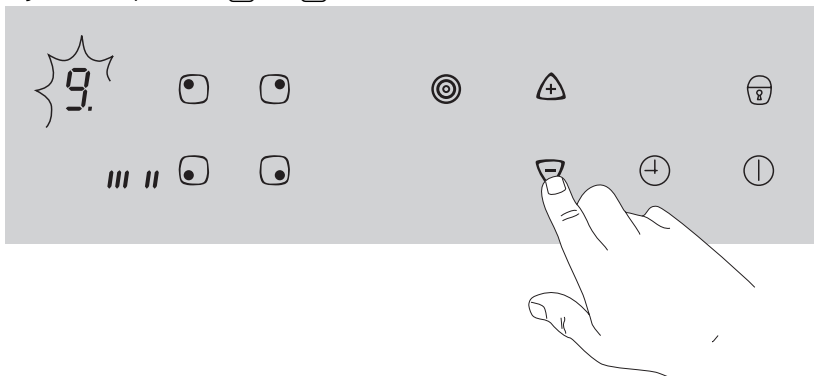





-  Если во время действия автоматического режима Вы выберете более высокую ступень нагрева, например перейдёте с $\boxed{3}$ на $\boxed{5}$, время закипания будет приспособлено к новым условиям. Если же Вы выберете более низкую ступень нагрева, автоматический режим сразу перестанет действовать.
-  Даже 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 ступень нагрева с помощью сенсорного поля \ominus . Тем самым Вы избежите “перекипания” приготавливаемых блюд вследствие действия автоматике 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 .

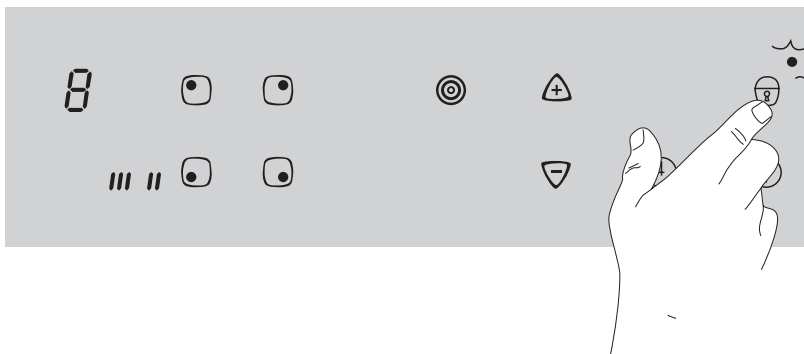



На ещё горячих конфорках пищу следует готовить без автоматике закипания.

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.

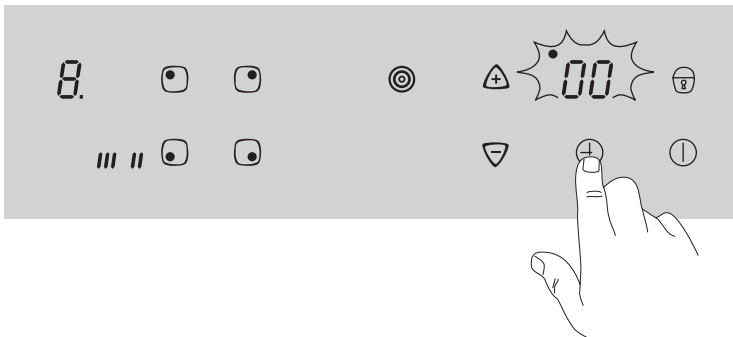


Устройство защиты детей! Если при включенной блокировке варочная поверхность полностью отключается с помощью сенсорного поля "вкл./выкл.", то при повторном включении блокировка по-прежнему остается активной. Для следующего включения конфорок необходимо снять функцию блокировки вышеописанным способом.

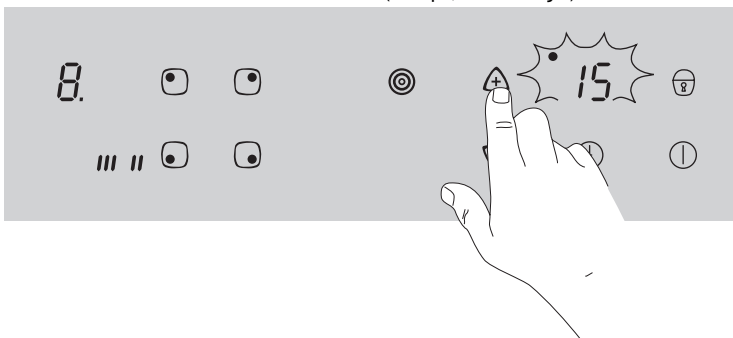
Таймер

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

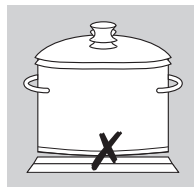
1. Кнопками выбора конфорок выбрать нужную.
2. Снова коснуться кнопки .
3. Одновременно коснуться  и :
 - Отключается только **таймер**.
 - Конфорка продолжает работать.

Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

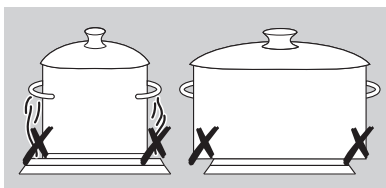
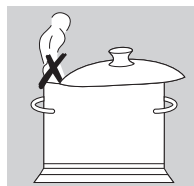
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели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

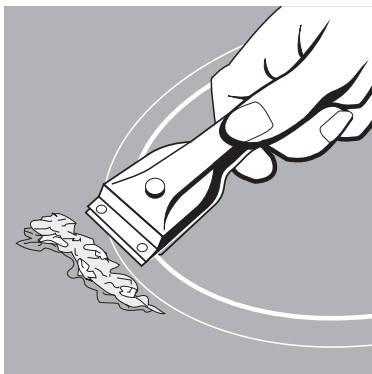
Следы от извести и воды, брызги жира и пятна с металлическим блеском, изменяющие цвет поверхности, удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или средствами для чистки изделий из высококачественной стали, такими как “Sido-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

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.



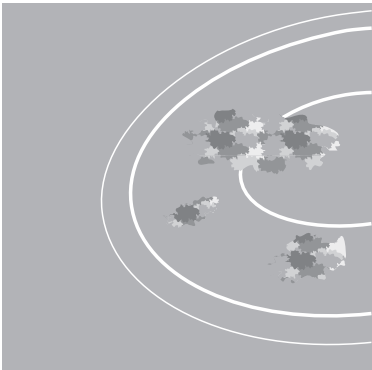
Специфические загрязнения

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.

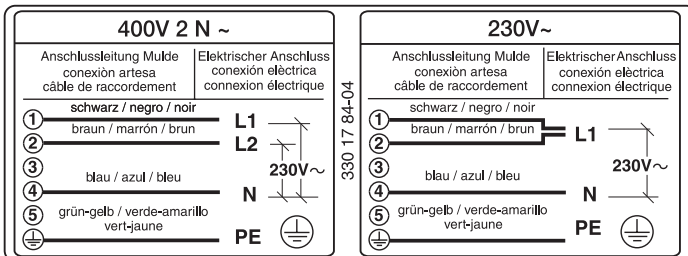
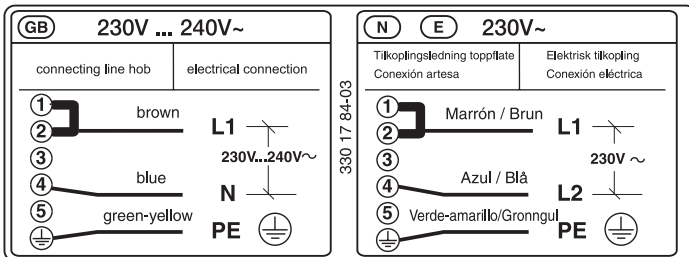
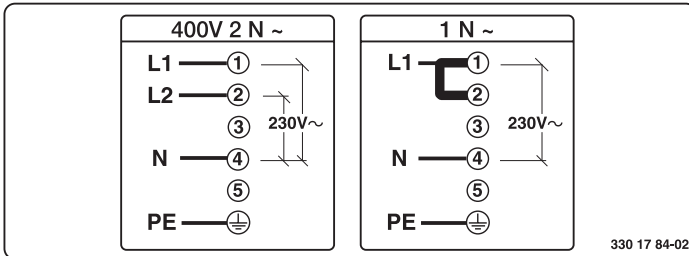
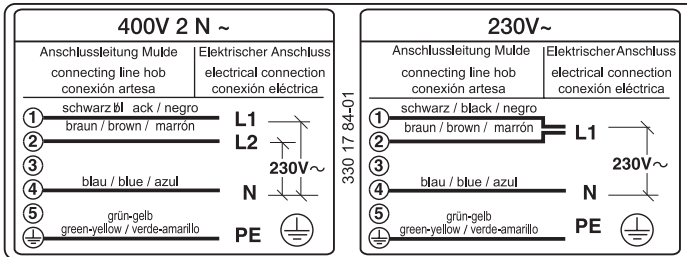
Подключения шнуров необходимо производить согласно техническим предписаниям, винты клемм должны быть крепко завёрнуты.

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 6690 X	Prod.Nr.	949591065
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
		  	

Modell	EHS 6690 U	Prod.Nr.	949591066
Typ	55GAD59AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
		  	

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?

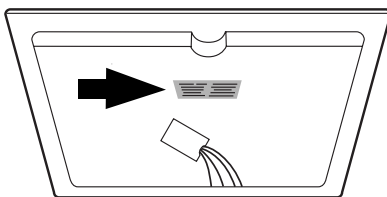
В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

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:

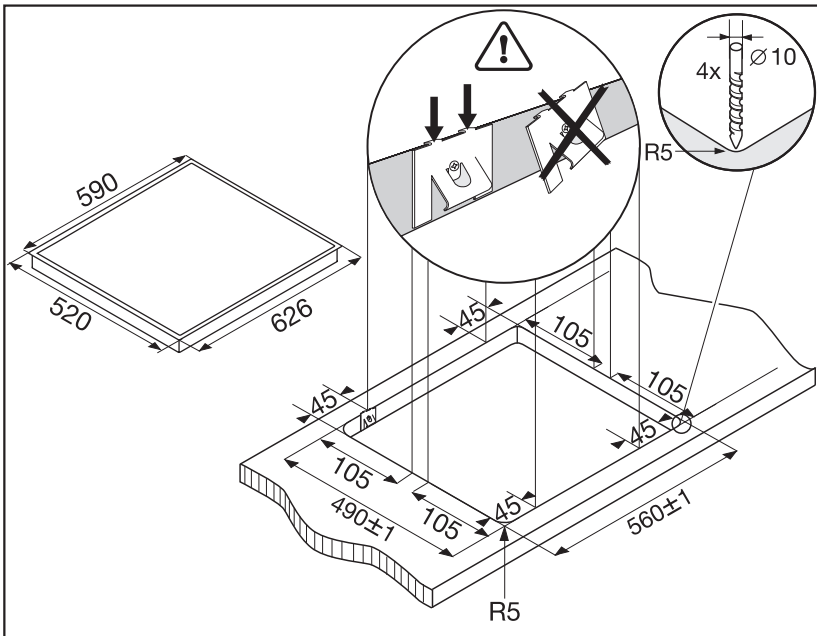
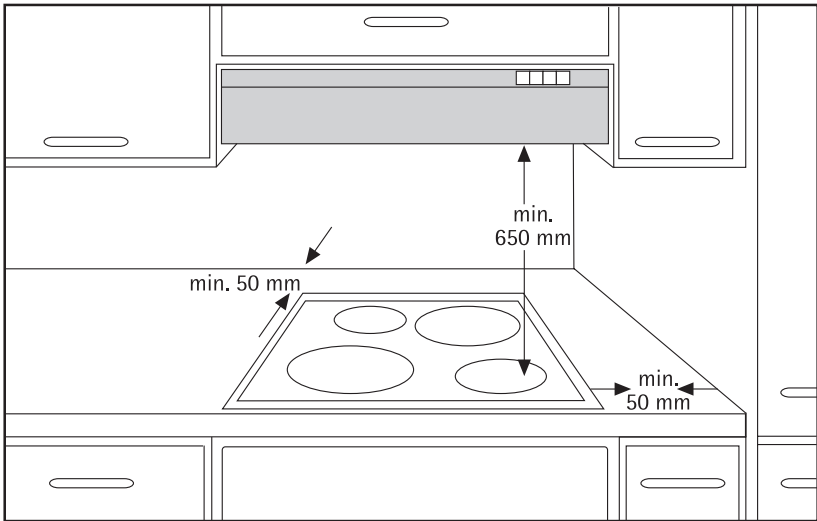
PNC

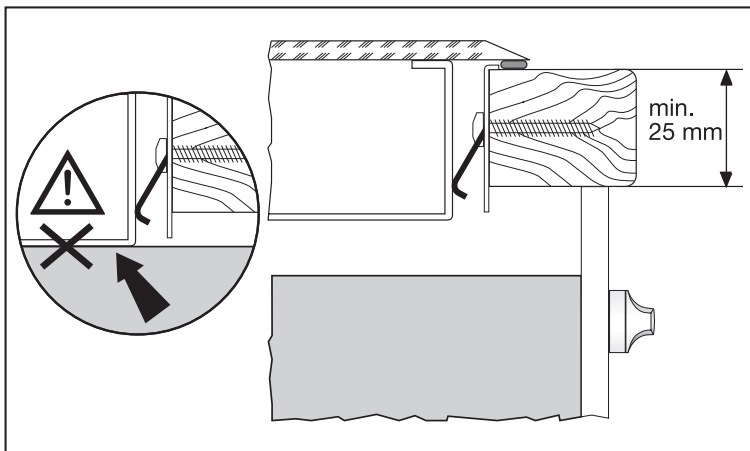
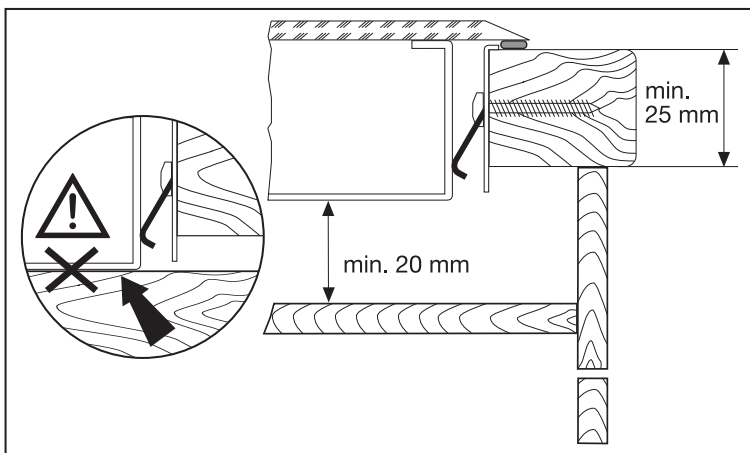
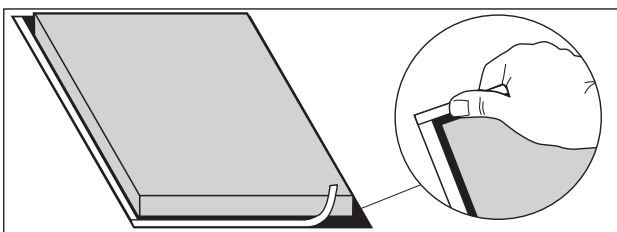
S-No

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.

Montering / Монтаж





Demontering/Демонтаж

