

AEG C65301K

Стъкло керамичен плот за вграждане AEG C65301K

Книга с инструкции

- 76 -

Уважаеми клиенти ,

Моля прочетете тези инструкции внимателно.

По - голямо внимание обърнете на глава " Безопасност " от първите страници

.Моля запазете книгата с инструкции за по късни справки и я предайте на друг бъдещ собственик на уреда.

Триъгълника за внимание и/или думите (**Предупреждение ! Внимание ! Важно !**) Ви обръщат внимание за неща важни за Вашата безопасност или функция на фурната. Наложително е тази информация да се вземе в предвид.

1. Този символ води стъпка по стъпка в използването на фурната.

2.

Този символ дава допълнителна информация и практични съвети при използването на уреда.

Съвети и информация за икономичната и екологичната употреба на машината са отбелязани със знака на детелина.

Тази книга с инструкции съдържа информация за стъпки , които може да предприемете при евентуални възникнали проблеми. Обърнете се към глава " Какво да правим ако " .

Книжката е отпечатана върху рециклирана хартия.

Да мислим екологично означава да действаме екологично

- 77 -

Съдържание

Експлоатационни инструкции	79
Безопасност	79
Предаване	82
Основни характеристики на Вашият уред	83
Описание на плота	84
Дигитален дисплей.....	85
Изключване на готварските зони за сигурност.....	85
Преди да използвате за първи път	86
Първоначално почистване.....	86
Работа с плота	87
Сензорно поле за контрол.....	87
Включване на уреда.....	87
Изключване на уреда.....	88
Избор на готварска зона.....	88
Избор на температурна настройка + и -.....	89
Поддържане на топлина.....	89
Включване на зоната за стъклени, огнеупорни или глинени съдове(касерол).....	90
Включване и изключване на готварска зона с три кръга	91
Стоп и продължи функция.....	93
Изключване на готварска зона.....	94
Индикатор за остатъчна топлина.....	95
Готвене с автоматична подгряваща функция.....	96
Готвене без автоматично подгряваща функция.....	97
Таймер.....	98
Употреби, Таблици и Съвети	100

Тигани.....	100
Съвети при готвене със или без Автоматично подгряване.....	101
Почистване и Грижа.....	103
Плот.....	103
Рамка на плота.....	104
Какво да правим ако	105
Лесно отраними проблеми.....	105

- 78 -

Инструкции за монтаж	107
Технически характеристики.....	107
Регулации,Стандарти, Директиви.....	108
Безопасност за монтиращия.....	109
Електрическо свързване.....	110
Сервиз.....	113
Монтаж.....	154
Демонтаж,махане.....	155

- 79 -

Експлоатационни инструкции

Безопасност

Характеристиките за безопасност на този уред отговарят на общоприети технически стандарти и Германското законодателство в тази сфера. Но

въпреки това, като производители Ние вярваме , че е наша отговорност да Ви запознаем със следните инструкции.

Електрическа безопасност

- Монтажът и инсталацията на новия уред трябва да се извършва само от свалифицирана личност.
- Поправки по уреда да се правят само от одобрен сервизен инженер. Поправки направени от неквалифицирана личност може да предизвикат наранявания или сериозни повреди. Ако Вашият уред се нуждае от поправка, моля свържете се с месния AEG сервиз или Вашият търговец.

Моля следвайте тези инструкции , в противен случай гаранцията се анулира при събитие на повреда.

- Уреди за вграждане могат да работят добре само ако се следва правилото за подходящи кухненски шкафове и работни плотове , които отговарят на съответните стандарти. Това осигурява подходяща защита за контакт с електрически уреди, изискващи се от VDE (Асоциация на Германските Електро Инженери).
- Ако уреда не работи или има счупване, пукнатини или цепнатини се появят:
 - Изключете всички готварски зони,
 - Откачете плота от електрическата мрежа.

Детска безопасност

Готварските зони се нагорещават при готвене. За това, винаги дръжте малки деца далеч от уреда.

Безопасност по време на употреба

- Този уред може да се използва само нормално готвене и пържене в дома. Той не е проектиран за търговски или индустриални цели.
- Не използвайте плота за отопляване на стаята.
- Вземете мерки при включване на други електрически уреди в близост до плота. Кабелите им не трябва да влизат в контакт с горещата повърхност.
- Презатоплени мазнини се самозапалват бързо. Трябва да наблюдавате готвенето когато приготвяте храни в мазнина (пържени картофи).
- Изключвайте готварските зони след употреба.

Безопасност по време на почистване

- От мерки за безопасност не почиствайте с уреди работещи с налягане от пара или вода.
- Почиствайте плота в съгласие с инструкциите за поддръжка и почистване , дадени в тази книжка с инструкции.

- 81 -

За да избегнете повреда на уреда

- Не използвайте плота като работна площадка или за съхранение.
- Не работете с готварските зони ако няма съд върху него или той е празен.
- Стъкло керамиката е нечувствителна към температурни шокове и е много здрав; но тя все пак не е нечуплива. Остри и твърди обекти могат да повредят уреда ако паднат върху него.
- Не използвайте железни тигани или съдове с груба , загоряла или повредена основа. Могат да се появят надрасквания ако тигана се плъзга по повърхността.
- Не слагайте никакви съдове върху рамката на плота. Надрасквания и повреди по боята могат да се появят.

- Не разливайте никакви разяждащи течности, в т.ч. оцет, лимон или обезцветяващи агенти, по рамката на плота защото това води до образуване на дълготрайни петна.
- Ако захар или продукти съдържащи захар попаднат върху плота и се размекнат то те трябва незабавно да се отстранят със специална стъргалка докато то е още горещо и размекнато. Ако се охлади и втвърди, повърхността може да бъде наранена при отстраняването на замърсяването.
- Дръжте всички обекти и материали, които могат да се размекнат далеч от стъкло керамичната повърхност, в т.ч. алуминиево фолио, или фолио за фурна. Ако все пак нещо от тези материали или обекти се размекне върху плота, също трябва незабавно да се отсрани използвайки стъргалка.

- 82 -

Предаване

Предаване на опаковъчния материал

- Всички части от опаковъчния материал може да се рециклира; фолиото и стериопор са съответно маркирани. Моля предавайте всички опаковъчен материал и ако е нужно и Вашия стар уред по подходящ начин.
- Моля спазвайте държавните и месните правила, маркировката на материалите (разделно събиране, места за събиране).

Информация за предаване

- Уреда не бива да се предават като обикновен домакински боклук.
- Може да получите информация за датите на събиране или за обществени места за предаване от Вашия местен отдел или съвет.
- Предупреждение ! Преди да предадете стария уред го направете неизползваем. Махнете електрическия кабел.

- 83 -

Основни характеристики на Вашият уред

- **Стълко керамична готварска повърхност:** Уреда има стъкло керамична готварска повърхност с 4 бързо загряващи се готварски зони. Зоните са особено мощни лъчисти обекти , които значително скъсяват времето за подгриване.
- **Сензорно поле:** Вашият уред работи с сензорно поле с докосване.
- **Почистване:** Предимство на стълко керамичния плот и сензорното поле са в достъпността им за почистване. Гладката плоска повърхност се почиства лесно (виж. глава " Почистване и грижа ").
- **Сензорно поле за ВКЛ./ИЗКЛ.:** Сензорното поле за ВКЛ./ИЗКЛ. осигурява уреда с прекъсвачи на електричеството. Натискане на тези бутони прекъсват електричеството незабавно.
- **Стоп и продължи сензорно поле:** Стоп и продължи сензорното поле спира работата на всички готварски зони за да се използва функцията "поддържане на топлина ": натискане на полето отново възстановява работата на зоните към тяхната първоначална настройка. Тази функция може да е полезна в спешни ситуации. За пример ако се наложи внезапно да оставите плота без наблюдение.
- **Дисплеи:** Дигиталните дисплеи показват информация за избраните топлини настройки , активираните функции и всяка евентуална остатъчна топлина в съответната готварска зона.
- **Изключване за безопасност:** Изключването за безопасност осигурява изключване на всички готварски зони автоматични след период от време , ако настройките не се променят.
- **Поддържане на топлина:** Тази функция се използва за поддържане на храната топла.
- **Индикатор за остатъчна топлина:** Знака (H) за остатъчна топлина се появява на дисплея ако готварската зона става толкова гореще , че има опасност от изгаряне.
- **Многофункционална готварска зона:** Плотът е снабден с многофункционална готварска зона/касерол. В зависимост от настройките , може да се използва кръглата или овалната готварска зона, за овални касероли или за поддържане на храната топла.

- **Готварска зона с три размера:** Плота предлага готварска зона с три кръга. Тази зона може да се настрои за различни размери, например за паснат малки тенджерки . Това ще спести енергия.
- **Таймер:** Всички пръстени могат да се изключват автоматично използвайки вграденият таймер. Когато времето за готвене изтече, зоната се изключва.

- 84 -

Описание на плота

Единична готварска зона

Зона за овални съдове
(кесерол) 2400 W

Готварска зона с три размера
2300 W

Контролен
панел

Единична готварска зона
1200 W

Индикатор за касерол Бутон за усилване "Таймер" с контролен дисплей
Бутон Стоп и продължи

Индикатор за зоната с
три размера

Избор на готварска зона
с дисплей за топлинни
настройки/ остъчна

Избор на
топлинна
настройка

Основен
бутон
ВКЛ./ИЗКЛ.

Дигитален дисплей

Четири полета на дисплея отговарят на четирите готварски зони и умат следните индикатори:

- " - " , когато е включена или когато е изключена от функцията за безопасност,
- " 0 " , когато е избрана готварска зона,
- " " , когато е избрана настройката за " Поддържане на топлина " ,
- " 1 " до " 9 " , зависи от избраната готварска настройка,
- " А " , когато автоматичното подгриване е включено,
- " Н " , когато остатъчната топлина е включена,
- " F " ., когато има проблем.

Изключване за безопасност

Ако една от готварските зони не е изключена след време или ако не са промени топлинните настройки, готварска зона се изключва автоматично.

" Н " се появява на дисплея на пръстена за всички зони, които са включени , и " - " след като са се охладили.

Пръстените се изключват при:

- топлинна настройка 1 - 2 след 6 часа
- топлинна настройка 3 - 4 след 6 часа
- топлинна настройка 5 след 6 часа
- топлинна настройка 6 -9 след 6 часа

Ако една или повече зони се изключват по рано от дадените времена виж глава " Какво да правим ако "

Отмяна на изключването за безопасност

За да отмените изключването за безопасност, уреда трябва да се изключи и след това отново включен чрез основния бутон за ВКЛ./ИЗКЛ. След това готварските зони са отново готови за работа.

Изключване по други причини

Течности, които изкипват върху контролния панел карат всички останали зони да се изключат незабавно.

Ако сложите мокра кърпа върху контролния панел има същият ефект. В тези случаи плота трябва да се включи отново чрез основния бутон след като отстраните течността или кърпата.

- 86 -

Преди да използвате за първи път

Първоначално почистване

Забършете стъкло керамичната повърхност със влажна кърпа.

Важно ! Не използвайте никакви разяждащи, абразивни агенти !
Повърхността може да се повреди .

- 87 -

Работа с плота

Когато е включена готварска зона, тя може да зашуми за кратко. Това е характерно за всички стъкло керамични зони и не засяга функционалността или дълговечността на фурната.

Сензорно поле за контрол

За да работите с сензорното поле , сложете пръст отгоре върху нужното поле докато съответния дисплея се включи или изключи или нужната функция е извършена.

Включване на уреда

Целият уред се включва използвайки чрез основния бутон ВКЛ./ИЗКЛ. Натиснете сензорното поле ВКЛ./ИЗКЛ. за около 2 секунди. Дигиталният дисплей ще покаже " - " и десетичната точка ще мига.

Един път включен уреда с бутон ВКЛ./ИЗКЛ., една от готварските зони трябва да се избере до 10 секунди, използвайки бутоните за избор на готварска функция. В противен случай плота се изключва автоматично поради мерки за сигурност.

- 88 -

Изключване на уреда

За да изключите уреда напълно задействайте сензорното поле ВКЛ./ИЗКЛ.

Натиснете сензорното поле ВКЛ./ИЗКЛ. за около 1 секунда.

Когато индивидуалната готварска зона или цялата фурна бъде изключена, всяка остатъчна топлина се показва като " H " (за " Хот " - горещо) на дигиталния дисплей за съответната зона.

Избор на готварска зона

За да изберете желаната готварска зона натиснете съответния сензор за около една секунда.

Нула с десетична точка ще светне в прозореца насъответната готварска зона " 0 ".

Десетичната точка показва , че настройки могат да бъдат правени само за тази готварска зона.

- 89 -

Избор на температурна настройка + и -

За настройки и регулиране на топлинните настройки (... до 9) за избраната готварска зона.

Използвайте сензорните полета + за да увеличите настройката.

Намалете топлинните настройки със сензорното поле " - ".

Ако няколко готварски зони са избрани едновременно, нужната зона ,за която искате да направите топлинни настройки, трябва да се избере преди направата на самите настройки. Десетичната точка на дисплея показва коя готварска зона е избрана.

Поддържане на топлина

Функцията " Поддържане на топлина " може да се използва с всички готварски зони.

1.Изберете желаната готварска зона използвайки сензорното поле.

2.Използвайте бутон + изберете функцията " Поддържане на топлина ".

Настройката " Поддържане на топлина " е ограничена на 60 минути, след това готварската зона се изключва окончателно.

Включване на зоната за стъклени, огнеупорни или глинени съдове(касерол)

- 1.Изберете съответната готварска зона.
2. Направете съответната топлинна настройка.
- 3.За да ВКЛ. или ИЗКЛ. допълнителната касерол зона , сложете пръст върху сензорното поле за " усилване " , докато контролния индикатор се ВКЛ. или ИЗКЛ.

Включване и изключване на готварска зона с три кръга

В зависимост от тигана или тенджерата , когато използвате готварската зона с три кръга , пръстените могат да се включват или изключват един след друг с бутона за " увеличаване " на контролния панел.

Това може да стане само когато най-малкия кръг е един път избран.

- 1.Изберете желаната готварска зона.
2. Направете съответната топлинна настройка.

- 3.Натиснете сензорното поле " увеличение " .

Средният кръг сега е включен. Контролният индикатор под символа II светва.

- 4.Натискане на сензорния бутон " увеличние " отново ще включи и външният кръг. Контролния индикатор ще светне под символа III.

5. За да изключите външният подгряващ кръг натиснете бутона "увеличение"; съответният външен подгряващ кръг се изключва.

- 93 -

Стоп и продължи функция

С натискане на Спри+Продължи сензорно поле, всички готварски зони в употреба могат да се изключат едновременно в режим "поддържане на топлина". Настройката "Поддържане на топлина" се показва на дисплея със символ

Ако сензора "Спри+Продължи" се натисне отново, предишните настройки се възстановяват.

Функцията "Спри + Продължи" не влияе на Таймера.

Ако е избрана функцията за автоматично подгряване, функцията "Спри+Продължи" ще я прекрати, и ще бъде отново задействана когато сензора "Спри+Продължи" бъде натиснат отново.

Настройката "Поддържане на топлина" е ограничена на 60 минути, след това готварската зона се изключва окончателно.

- 94 -

Изключване на готварска зона

1. Изберете желаната готварска зона чрез сензорното поле.

2. Натиснете сензорите + и - заедно, за да изключите или изберете 0 чрез сензорното поле " - ".

Готварска зона може да бъде изключена само когато десетичната точка е включена на дисплея на готварската зона.

Индикатор за остатъчна топлина

Когато една или всички готварски зони са изключени. Всяка остатъчна топлина се показва със символа " H " на дигиталния дисплей за съответната готварска зона.

Дори и след като готварска зона е изключена, индикатора за остатъчна топлина изгасва когато готварската зона е изстинала.

Може да използвате остатъчната топлина за размекване на храни или притопляне и поддържане температурата на храни.

Важно ! Докато свети индикатора за остатъчна топлина има риск от изгаряне.

Важно ! Ако електричеството прекъсне символа " H " също ще загасне и информация за остатъчна топлина няма да бъде повече на разположение. Така че, все още има опасност от изгаряне. Това може да се избегне с повишено внимание.

Готвене с автоматична подгряваща функция

Всичките четири готварски зони могат да се контролират в девет нива и имат автоматична подгряваща функция:

- " I " , най-ниска топлинна настройка
- " 9 " , най-висока топлинна настройка
- " A " , автоматична подгряваща функция

Когато изберете желаната топлинна настройка използвайки сензора + , готварската зона ще работи за специфично време на пълна мощност и след това се ще се включи на нагласената топлинна настройка.

Продължителността на автоматичното подгряване зависи от избрана топлинна настройка.

Изберете желаната готварска зона чрез сензорното поле.

Натиснете сензорното поле + докато се стигне желаната топлинна настройка 1 до 9. Първо ще се изпише настроената топлинна настройка. След 5 секунди " A " (автоматична подгряваща функция) ще замени топлинната настройка на дисплея. В края на времето на подгряване топлинната настройка отново ще се покаже.

- 97 -

Ако по времето на функцията по подгряване, изберете по - висока топлинна настройка, например от 3 на 5, времето за подгряване се пренастройва за да пасне на новата настройка. Ако изберете по - ниска времето за подгряване ще свърши.

Ако започнете да готвите отново върху зона, която е все още топла, автоматичната функция на подгряване ще използва остатъчната топлина. Това спестява време и енергия.

Ако желаете отново да включите готварска зона върху , която все още стои горещ съд, трябва винаги да избирате желаната топлинна настройка със сензора " - ". По този начин ще избегнете храната да изкипи или прегори, като резултат от екстра количество топлина при автоматичното подгряване.

Готвене без автоматично подгряваща функция

Ако искате да използвате готварската зона без автоматично подгряване, изберете желаната топлинна настройка със сензорното поле " - ".

1. Включете уреда и изберете желаната готварска зона използвайки бутоните за избор на готварска зона.

2. Натиснете сензора " - " за да изберете топлинна настройка от 9 до 1.

Може да промените топлинните настройки по всяко време използвайки бутоните " + " и " - ", за избраната готварска зона.

Изключване на готварската зона

1.Изберете желаната готварска зона използвайки бутоните за избор на готварска зона.

2.Натиснете бутоните + и - заедно за да изключите.

Когато пръстените са все още горещи , готвенето би трябвало да се извършва без автоматичната подгряваща функция.

- 98 -

Таймер

Продължителността на готвене може да се настрои чрез вградения таймер за всички готварски зони. Когато края на времето на готвене свърши, готварската зона се изключва автоматично.

1.Използвайте сензорното поле за избор на готварска зона, изберете такава и настройте желаната топлинна настройка.

2.Натиснете сензора за Таймер за да активирате функцията за време за тази готварска зона.00 ще се появи на дисплея.

3.Използвайте сензорните бутони + и - настройте или променете желаният период от време след , който зоната се изключва автоматично (в този случай 15).

След няколко секунди таймера ще се включи автоматично и ще показва колко време остава до изключването и.

Като допълнение , индикатор за " Активиран таймер " за съответната зона ще светне, в този случай горния ляв контролен индикатор, съответстващ на задната лява готварска зона.

В края на нагласеното време, готварската зона ще се изключи автоматично и ще прозвучи звуков сигнал.

4.Натиснете сензорното поле за Таймер за да изключите сигнала и контролния индикатор.

За да нагласите времето по - бързо, задръжте пръста си върху сензорното поле + или - докато се достигне желаното време.

Ако първо се натисне сензора " - " времето ще започне от 99 минути; ако се натисне първо " + ", времето ще започне от 1 минута.

Изписване на оставащото време на готвене

Ако изберете готварска зона, която е със настройка на Таймер, оставащото време на готвене ще се изпише в дисплея на Таймера.

Използване на Таймера за отчитане на къси периоди от време (време за варене на яйца)

Таймера позволява отчитане на кратки периоди от време без функцията за автоматично изключване на готварската зона, в този случай Таймера не бива да е свързан с една или повече готварски зони. Готварска зона може да не се избира в този случай. Сензорното поле за готварска зона заедно със десетичната точка на дисплея трябва да се натисне отново , таке че десетичната точка да изгасне.

Нагласете времето както е показани по - горе.

Прекратяване на времето преждевременно

Има два начина за изключване на Таймера по - рано:

Изключване на готварската зона и Таймера едновременно

1.Изберете желаната готварска зона използвайки бутоните за готварска зона.

2.Натиснете бутоните + и - едновременно : Готварската зона и Таймера ще се изключат.

Изключване на Таймера - готварската зона остава активна

1. Изберете желаната готварска зона използвайки бутоните за готварска зона.

2.Натиснете бутона за Таймер отново.

3.Натиснете бутоните + и - едновременно :

- Само Таймера ще се изключи.

- Готварската зона ще продължи да работи.

- 100 -

Употреби, Таблици и Съвети

Тигани

По - добър тиган , по - добри резултати.

- може да разпознаете добрия тиган по неговата основа. Колкото е тя по - дебела и плоска , толкова по - добре.
- Обърнете особено внимание на диаметъра на основата на новия тиган. Производителите , често дават диаметъра на горната част.
- Тенджери с алуминиева или медна основа могат да предизвикат обезцветяване на стъкло керамичната повърхност , което е трудно , дори невъзможно да се отстрани.
- Не използвайте тигани за хвърляне или тигани с груба , загоряла или повредена основа. Това може да доведе до постоянни надрасквания ако тигана се плъзга по повърхността.
- Когато са студени , основите на тиганите са леко прегънати навътре (вдлъбнат). Те никога не бива да са прегънати навън (издут).
- Ако искате да ползвате специални видове тигани и тенджери (тенждери под налягане , тигани за варене , китайски тигани) , моля спазвайте инструкциите на производителя.

Съвети за пестене на енергия

Може да спестите енергия следвайки следните съвети:

- Винаги първо слагайте съда върху зоната и след това я включвайте.
- Мръсни съдове и готварски зони увеличават консумацията на енергия.
- Където е възможно винаги поставяйте добре капака на съда.

- Изключвайте готварската зона преди края на времето за готвене за да използвате остатъчната топлина ,а също и за поддържане на храната топла или размекване.
- Размера на основата на тигана трябва да пасва на размера на самата готварска зона.
- При използване на тенджера под налягане, намалете времето за готвене с до 50 %.

- 101 -

Съвети при готвене със или без Автоматично подгряване

Функцията за автоматично подгряване е подходяща за:

- ястия , които започват да се готвят студени, се подгряват при висока мощност и не се нуждаят от постоянно наблюдение докато се готвят с избраната топлинна настройка.
- ястия , които се поставят в горещ тиган за пържене.

Функцията за автоматично подгряване не е подходяща за:

- гулаш, месно руло с пълнеж и други задушени ястия , които се нуждаят от непрекъснато обръщане докато покафенеят подходящо, заляят се с течност и се задушават,
- кнедли , макаронени изделия с големи количества течност,
- готвене с тенджери под налягане,
- Много големи количества супа/ варено с повече от 2 литра течност.

Основни забележки :

- Когато готвите без автоматичната функция за подгряване, ние препоръчваме използване на висока степен на топлинна настройка (използване на " - " бутона) и след това оставете ястието да се доготви на по - ниска степен.
- Може да използвате " 1 " - ва степен на топлинна настройка за поддържане на храната топла.

- Обърнете специално внимание на резултатите след първата употреба на уреда ! Така може да решите коя топлинна настройка е най - подходяща за Вашето ястие с Количествата, които слагате и съдовете , които ползвате. След това ще се убедите в предимствата на уреда и ще сте спокойни при употребата на Вашият нов плот.

- 102 -

Основни топлинни настройки

Информацията дадена в тази таблица е за основни насоки. Топлинните настройки дадени като препоръка зависят от качеството на съдовете и вида и количеството храна.

Настройка на ключа	Автоматично подгряване Време ¹ (минути)	Готварски процес	Пример за използване
9		Подгряване Пържене Силно запържване	Подгряване на големи количества течности, варене на тестени изделия, запържване на месо,(запичане на гулаш, задушено
8	4.5	Бързо пържене	Стекове, парчета филе, пържени картофи, пържена наденица, палачинки, понички
7	3.5		
6	2.5	Пържене	Шницели/котлети, дроб, риба, кюфтета, пържени яйца
5	8.5	Варене	Варене на до 1.5 литра течност, картофи, зеленчуци
4	6.5		

3	4.8	Готвене с пара Леко запържване Задущаване	Готвене на пара и леко запържване на малки количества зеленчуци, готвене на ориз и млечни ястия
2	3.0		
1	1.0	Размекване	Размекване на масло, разтваряне на желатин, размекване на шоколад

1) Когато готвите без автоматично подгриване, времето за подгриване може да се избере както се изисква.

Когато подгривате или пържите, ние препоръчваме използване на топлинна настройка "9" и след това продължете готвенето по - дълго време и при по - ниска топлинна настройка.

- 103 -

Почистване и Грижа

Плот

Важно! Почистващите препарати не бива да влизат контакт с **горещата** стъкло керамична повърхност ! Всички почистващи препарати трябва да се отстраняват с много чиста вода след почистване, защото те могат да имат разяждащ ефект след като плота се подгрее отново.

Не използвайте никакви агресивни почистващи препарати като спрей за Грил или фурна, търкащи агенти или абразивни препарати за тигани.

Почиствайте повърхността след всяка употреба докато той е все още леко топъл или студен. Това ще предотврати образуване на загарания от разлятата храна.

Махайте петна и следи от вода, мазнини и обезцветявания използвайки специални , достъпни в търговската мрежа препарати като "Hot Brite ".

Леки замърсявания

1. Забършете стъкло керамичната повърхност с влажна кърпа и малко течен почистващ препарат.
2. След това подсушете с чиста кърпа. **Остатъци от почистващ препарат не бива да остават след почистването.**
3. Внимателно почиствайте цялата повърхност един път седмично с достъпен в търговската мрежа препарат за стъкло керамика .
4. **След това измиете добре с много и чиста вода и подсушете с чиста кърпа .**

Упорити петна

1. За да махнете храна , която е изкипява или упорити петна, използвайте стъклена стъргалка.
2. Поставете стъргалката под ъгъл към повърхността.
3. Махнете петното като плъзгате острието..

Може да получите стъклена стъргалка и препарат за стъкло керамика от специалист търговец.

- 104 -

Проблем с мръсотията

1. Махнете загоряла захар, размекната пласмаса, алуминиево фолио или други размекнати материали със стъклената стъргалка **незабавно или докато е все още топло.**

Важно ! Има риск от изгаряне докато използват стъргалката върху гореща готварска зона !

2. След това почистете след като плота се охлади.

Ако готварската зона върху , която се е размекнало нещо вече е охладена, подгрейте отново за почистване.

Надрасквания или тъмни петна върху керамичния плот , предизвикани от тигани с остри ръбове, не могат да се махнат. Но те все пак не засягат работата на уреда.

Рамка на плота

Важно ! Не слагайте оцет, лимонов сок или препарати за махане на корички върху рамката на плота, в противен случай тъмни петна ще се появят.

- 1.Избършете рамката със влажна лърпа и малко течен почистващ препарат.
- 2.Попиите мръсотията със влажна кърпа. След това подсушете и изтъркайте до сухо.

- 105 -

Какво да правим ако

Лесно отсраними проблеми

Възможно е грешки причинени от дребни грешки да се коригират от Вас с помоща на следващите инструкции. Не използвайте никакви по нататъшни поправки ако следващите инструкции не помогнат във всеки специфичен случай.

Предупреждение ! Поправки по уреда да се правят само от оторизирани квалифицирани инженери. Неподходящо извършени поправки могат да доведат до непредводим риск за ползвателя. Ако Вашия уред се нуждае от поправка, моля свържете се с търговеца или с отдел клиенти.

Какво да правим ако

..... готварските зони не работят ?

Проверете дали

- основният бушон (табло с бушони на уреда) е в ред или прекъсвача на веригата (в таблото на домакинската инсталация) не е включен. Ако бушоните горят няколко пъти или прекъсвача се включва често, извикайте квалифициран електротехник,

- уреда е правилно включен,
- контролните индикатори на контролното табло са включени,
- правилната готварска зона е включена,
- готварската зона е включена на правилната топлинна настройка за готвене (виж глава " Готвене")
- готварската зона не е изключена от ключа за сигурност (виж " Изключване за безопасност ")

..... готварските зони не могат да се включат ?

Проверете дали

- контролният панел е заключен (виж "Заключване на контролния панел ")
- повече от 10 секунди са минали между натискането на бутона за ВКЛ./ИЗКЛ. и избора на готварска зона , виж глава " Включване на уреда ")
- сензорните полета са покрити от влажна кърпа или разлята течност.

..... дисплея изненадващо се променя в " - " или " Н " за остатъчна топлина ?

Проверете дали

- бутона за ВКЛ./ИЗКЛ. е натиснат инцидентно.
- сензорните полета са покрити от влажна кърпа, разлята течност или нещо подобно.
- функцията за сигурност е включена.

- 106 -

..... след изключване на готварска зона, " - " или " Н " за остатъчна топлина се появяват на дисплея ?

Проверете дали

- готварската зона е използвана на кратък период от време и за това не са достатъчно горещи.

Но ако готварската зона е гореща, обадата се на центъра за клиенти.

..... готварска зона не може да се изключи ?

Проверете дали

- сензорното поле е покрито от влажна кърпа или течност.

- заключването е активирано.

..... готварска зона не може да се включи ?

Проверете дали

- заключването е активирано.

..... " F " е показано на дисплея ?

Проверете дали готварската зона не е презагрята.

Този индикатор светва за да покаже прегряване, електронна повреда или поради мерки за сигурност.

Ако се обадите в Сервиза за да разрешите проблем причинен от некоректна експлоатация на уреда, посещението на сервизният инженер няма да бъде безплатно , дори по време на периода гаранцията.

- 107 -

Инструкции за монтаж

Важно ! Новият уред може да се инсталира и свързва от **одобрен специалист**.

Моля спазвайте тези инструкции, в противен случай гаранцията няма да покрива щети , които могат да се появят.

Технически характеристики

Размери на уреда

Ширина	572 мм.
Дълбочина	502 мм.
Височина	49 мм

Размери само на плота

Ширина	560 мм.
Дълбочина	512 мм.
Радиус от ъглите	R5

Мощност на консумация

Предна лява готварска зона 210 мм.	2300 W
Задна лява готварска зона 145 мм.	1200 W
Задна дясна готварска зона 170 x 265 мм.	2400 W
Предна дясна готварска зона 145 мм.	1200 W

Напрежение на електричеството	230 V
--------------------------------------	-------

Обща консумация	7.1 kW
------------------------	--------

- 108 -

Регулации, Стандарти, Директиви

Този уред отговаря на следните стандарти:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6
Отнася се до сигурността на електрическите уреди за домакинството и подобни цели и
- EN 60350 , или DIN 44546/44547/44548
Отнася се до експлоатационните страни на домакинските уреди
- EN 55014-2 /VDE 0875 част 14-2
- EN 55014 / VDEE 0875 част 14/1999-10
- EN 61000-3-2/ VDE 0838 част 2
- EN 61000-3-2/ VDE 0838 част 3
Отнася се основните изисквания за електромагнитната съвместимост и защита (EMC).

CE Този уред отговаря на следните ЕС директиви:

- 93/68/EWG CE Директива за табелите с информация

- 73/23/EWG от дата 19.02.1973 (Директива за ниския волтаж)
- 89/336/EWG от дата 03.05.1989 (EMC Директива включваща Директивата за внесени подобрения 92/31 EWG).

- 109 -

Безопасност за монтиращия

- Електрическата мрежа трябва да се снабди с устройство за изключване на уреда от мрежата с отваряне на контактните клеми от поне 3 мм.
- Като защита от пожар, този уред отговаря на тип У (EN 60 335-2-6). Само такъв тип уреди могат да се монтират върху плот под кухненски шкафове или със стена от едната страна.
- Чекмеджета могат да не се монтират под плота.
- Инсталациата трябва да гарантира защита от удари .
- Кухненската мебел , на която ще се монтира плота, трябва да задоволява изискванията за стабилност на DIN 68930.
- За защита срещу влага, всички процепи около уреда трябва да се запълнят с подходящ изолатор.
- Фугите между плочките на плота , в които е монтиран уреда , трябва тда са напълно запълнени с варов или циментов разтвор.
- При почвяване на пукнатини върху естествени , изкуствени или керамични кухненски плотове, незабавно ги запълнете (слепете) със изкуствена смола или с друго слепващо средство.
- Убедете се , че уплътняващият силикон е добре поставен на между рамката и плота и няма никакви пукнатини и дупки. Допълнителният силикон не трябва да се слага; това ще направи махането на плота , при обслужване или повреда, по - трудно.
- Плото трябва да се натисне отдолу за да се извади.

- 110 -

Електрическо свързване

Преди да свържете се убедете , че номинала на напрежението на уреда даден на табелата с информация отговаря на този от наличната електрическа мрежа. Табелата с информация се намира в долната част на рамката на плота.

Напрежението за подгряване е AC230 V. Уреда също работи перфектно и при по - стари мрежи на AC220 V.

Електрическата мрежа трябва да се снабди с устройство за изключване на уреда от мрежата с отваряне на контактните клеми от поне 3 мм., автоматична защита, заземяване или бушон.

Кабел тип H05W-F или такъв с по голям номинал, трябва да се използва като основен , за включване към ел. мрежа.

Свързването трябва да се направи като на схемата. Краищата за свързване трябва да се затегнат като на съответната диаграма за свързване.Заземяването трябва да се свърже към терминал

Отвеждането на заземяването трябва да е по - дълго от кабела носещ електричество.

Свързването на кабела трябва да се извърши според правилата и винтовете на терминала да се стегнат здраво.

Най - накрая, свързването към електрическата мрежа на основния кабел трябва да се подsigури от клема , здраво притисната.

Преди да включите за първи път, всякакви защитно фолио или лепенки трябва да се премахнат от стъкло керамичната повърхност.

Един път включени към мрежата проверете дали всички готварски зони са готови за употреба, като закратко включите всяка от тях, една след друга, на пълна мощност.

- 111 -

BG 230 240 V	
Свързване към плота	Електрическо свързване

1---	/	кафява	L 1	---	\---
2---	/-----				\
3			230V	\..	230 V
4-----		синя	N	---	\---
5					
----		зелено-жълта	PE	----	\----
----					----

- 113 -

Сервиз

Главата " Какво да правим ако " показва някои проблеми, които можете да отстраните сами. Погледнете първо тях ако се появи проблем.

Ако повредата е техническа ?

Тогав се свържете с най - близкия Сервизен център. (Адресите и телефонните номера могат да се открият под " Сервизни центрове ".
Винаги се подгответе за разговора. Правейки това ще бъде по - лесно да се диагностицира проблема и да се реши нужна ли е помощ.
Моля обърнете внимание на следната информация, възможно на - акурратно:

- В какво се изразява повредата ?
- При какви обстоятелства се появява повредата ?

Първото нещо, което ще е нужно като информация при телефонен номер са няколко номера, дадени върху табелата с информация:

- PNC код (9 цифри)
- S № код (8 цифри)

Ние препоръчваме да си запишете номерата за да са Ви под ръка :

PNC

S №

Кога ще Ви се наложи да поемете разходи в периода на гаранцията ?

- Ако сте могли да се справите сами със съветите дадени в глава " какво да правим ако ?
- Ако сервизният инженер направи няколко посещения в дома на клиента дължащи се на неосигурена от Вас информация за повредата или самия уред. Тези ненужни пътувания могат да се избегнат ако се подготвите за телефонният разговор, както е описано по горе.

- 154 -

Монтаж/

- 155 -

Демонтаж, махане