

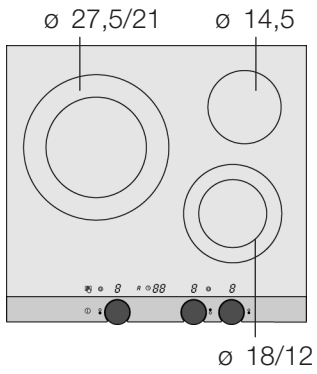
Інструкція з використання

ET6..DK.,ET6..DN..

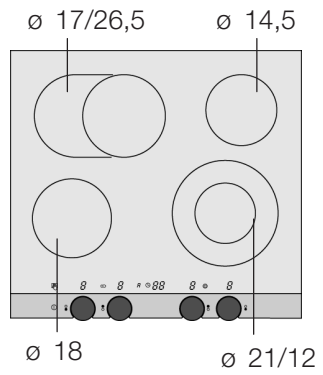


9000429906

ET6..DK...



ET6..DN...



$\varnothing = \text{cm}$

Зміст

Настанови щодо безпеки	5
Вказівки з безпеки до цього приладу	5
Причини пошкоджень	6
Захист навколишнього середовища	8
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	8
Поради щодо заощадження енергії	8
Знайомство з приладом	9
Панель управління	9
Конфорки	10
Індикація залишкового тепла	10
Магнітні перемикачі	11
Регулювання конфорок	12
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	12
Регулювання конфорки	13
Таблиця тривалості приготування	14
Автоматика закипання	16
Регулювання автоматки закипання	16
Таблиця тривалості готування для автоматки закипання	16
Поради щодо автоматки закипання	18
Функція "Захист від дітей"	18
Включення та виключення функції "Захист від дітей"	18
Автоматична функція "Захист від дітей"	18
Таймер	19
Автоматичне вимкнення конфорки	19
Автоматичний таймер	20
Кухонний таймер	20

Зміст

Функція автоматичного обмеження часу	21
Захист від витирання	21
Базові установки	22
Зміна основних установок	23
Чищення та догляд	24
Склокераміка	24
Чищення панелі управління	25
Магнітні перемикачі	25
Усунення несправностей	26
Сервісна служба	27

Настанови щодо безпеки

Уважно ознайомтеся із цими настановами з безпеки. Тільки тоді Ви зможете безпечно і правильно експлуатувати Вашу варильну поверхню.

Збережіть усі інструкції з експлуатації та монтажу, а також паспорт приладу. Якщо Ви комусь віддаєте прилад, додайте і документацію.

Перевірте прилад після розпакування. Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений.

Вказівки з безпеки до цього приладу

Безпечна експлуатація

Цей прилад призначений тільки для приватного домашнього господарства. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв. Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Дорослі та діти не повинні користуватися приладом без нагляду

- якщо вони фізично або душевно не в стані роботи цього,
- або якщо вони не достатньо досвідчені, аби працювати із приладом.

Перегріта олія або жир

Небезпека пожежі! Перегріта олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте гарячу олію або масло без нагляду. Ніколи не гасіть Жолію або жир, які загорілися, водою. Загасіть полум'я кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку.

Гарячі конфорки

Небезпека опіків! Не доторкайтеся до гарячих конфорок. Не дозволяйте дітям знаходитися поблизу варильної поверхні.

Небезпека пожежі! Ніколи не кладіть горючі предмети на варильну поверхню.

Небезпека пожежі! Ніколи не зберігайте горючі предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Мокрі конфорки та дно каструлі

Небезпека поранення! Рідина, яка може з'явитися між дном каструлі та конфоркою, може спричинити нагнітання тиску паром. Це може призвести до того, що каструля може підскочити на конфорці. Тримайте конфорку та дно каструлі завжди сухими.

Тріщини на склокераміці

Небезпека ураження електричним струмом! Вимкніть запобіжник у розподільному блоці, якщо на склокераміці з'явилися зломи, сколення або тріщини. Зателефонуйте до сервісної служби.

Конфорка нагрівається, але індикація не працює

Небезпека опіків! Якщо індикація не працює, вимкніть конфорку. Зателефонуйте до сервісної служби.

Варильна поверхня відключається

Небезпека пожежі! Якщо конфорка вимикається самостійно та не реагує на переключення, вона може пізніше самостійно включитися. Аби запобігти цьому, відключіть конфорку від електромережі. Окрім цього, вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зателефонуйте до сервісної служби.

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином

Небезпека ураження електричним струмом! Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зателефонуйте до сервісної служби. Ремонтні роботи може виконувати тільки навчений нами технік сервісної служби.

Причини пошкоджень

Дно кастрюль та сковорідок

Шорстке дно кастрюль та сковорідок дряпає склокераміку.

Не ставте на вогонь порожні каструлі. Можуть виникнути пошкодження.

Гарячі сковороди та каструлі

Ніколи не ставте гарячі сковороди та каструлі на панель управління, в зону індикації та на раму. Можуть виникнути пошкодження.

Тверді та гострі предмети

Коли на варильну поверхню падають тверді або гострі предмети, можуть виникати пошкодження.

Фольга та синтетичні матеріали

Алюмінієва фольга та емності з пластмаси приплавляються до гарячих конфорок. Захисна поліетиленова плівка для плити не підходить для варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що найчастіше трапляються:

Проблема	Причина	Захід
Плями	Рідина, що збігає під час готування	Одразу ж видаліть рідину, що збігла, за допомогою шкребка для скла.
	Засоби непризначені для чищення склокераміки	Застосовуйте лише призначені для склокераміки засоби для чищення.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
	Шорстке дно каструль та пательнь дряпають склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Засоби непризначені для чищення склокераміки	Застосовуйте лише призначені для склокераміки засоби для чищення.
	Стирання каструль (напр. алюмінієвих)	Припіднімайте каструлі і пательні при пересуванні.
Нагар	Цукор та страви, з високим вмістом цукру	Одразу ж видаліть рідину, що збігла, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколишнього середовища

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки



Розпакуйте прилад та утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

Ця машина відповідає європейській Директиві 2002/96/EG щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (WEEE).

Ця Директива встановлює чинні в Євросоюзі положення щодо приймання та утилізації старих приладів.

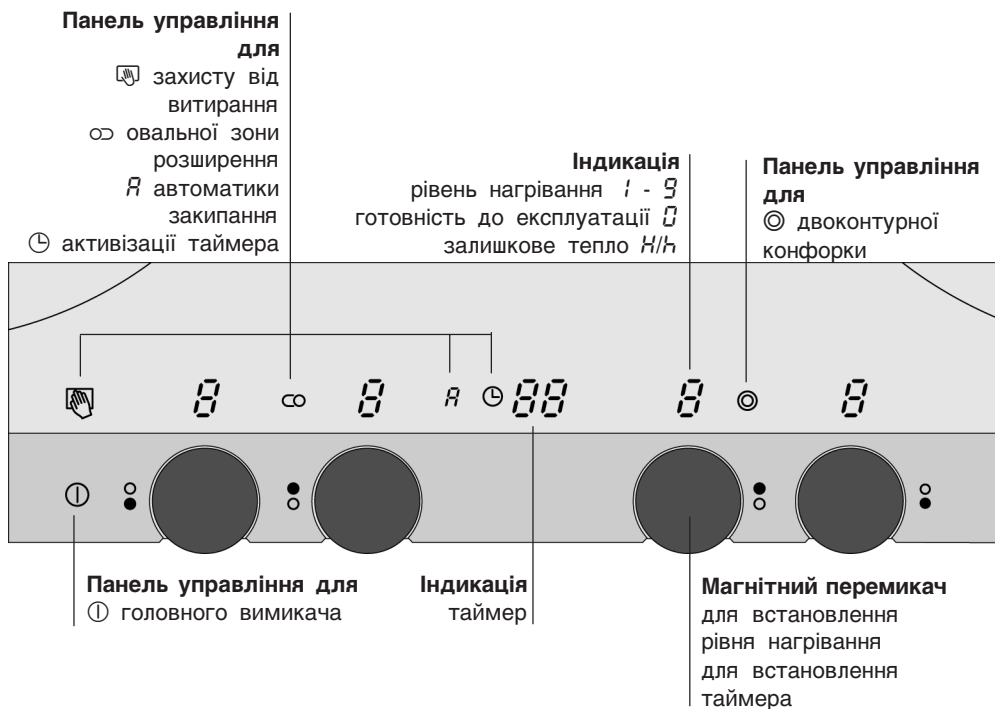
Поради щодо заощадження енергії

- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою. Під час готування без кришки Вам потрібно в чотири рази більше електроенергії.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрату електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен співпадати з розміром конфорки. Особливо замалі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії.
Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощаджує енергію. Овочі зберігають вітаміни та мінеральні речовини.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Користуйтеся залишковим теплом конфорки. Під час довгого готування конфорку вимикайте вже за 5-10 хвилин до закінчення готування.

Знайомство з приладом

Інструкція з експлуатації є дійсною для різних варильних поверхонь. На стор. 2 Ви знайдете огляд типів із зазначенням габаритів.

Панель управління



Панель управління

Коли Ви доторкаєтесь до символу, активується відповідна функція.

Вказівки

Панель управління повинна завжди залишатись сухою. Волога порушує роботу приладу.

Якщо металева панель зігнулася або зазана удару, наприклад, каструлею, це може призвести до виникнення несправностей.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
◎ Двоконтурна конфорка	Доторкніться до символу ◎
∞ Овальна зона розширення	Доторкніться до символу ∞

Підключення конфорки: загоряється відповідний індикатор.

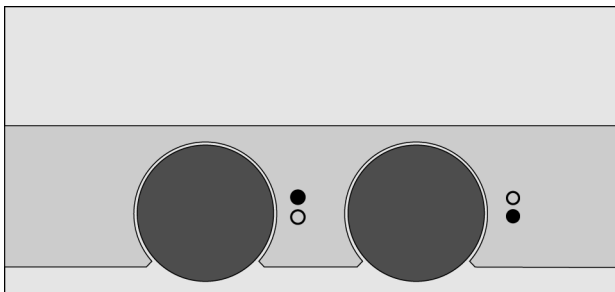
Увімкнення конфорки: розмір, який встановлюється насамкінець, обирається автоматично.

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки Ви побачите одну з двох можливих рівнів залишкового тепла.

Якщо Ви бачите H , це означає, що конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтоплювати шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується, індикація змінюється на h . Індикація згасає, коли конфорка достатньо остигла.

Магнітні перемикачі



Повертаючи магнітні перемикачі, можна встановлювати рівні нагрівання і таймер.

Магнітні перемикачі можна зняти. Так Вам буде легше чистити.

Магнітні перемикачі можна зняти і під час роботи конфорки. В такому випадку конфорки відключаться впродовж 3 секунд. На дисплеї з'явиться індикатор залишкового тепла H/h (дуже гаряче/майже холодне).

Якщо Ви під час роботи встановлюєте магнітні перемикачі, Ви можете зробити нові установки.

Магнітні перемикачі потрібно завжди вставляти у заглиблення блискучою стороною донизу.

Зберігання магнітних перемикачів

Диски перемикачів мають магнітні властивості. Не зберігайте їх поруч із магнітними носіями даних, наприклад, відеокасетами, дискетами, кредитними картками та картками із магнітними стрічками. Ви можете їх пошкодити.

Магніт також може спричинити перешкоди роботі телевізорів та моніторів.



Для осіб, що користуються електронними імплантатами, наприклад, регуляторами роботи серця чи інсуліновими дозаторами.

Магніт може впливати на роботу імплантатів. Тому ніколи не носіть магнітні перемикачі у кишенях одягу. Магніт повинен знаходитися на відстані не менше 10 см від регулятора роботи серця.

Інформація


Диски перемикачів мають магнітні властивості. Металеві частинки, які притягуються до їх нижньої сторони, можуть ушкодити склокераміку та поверхні панелей. Тому завжди перед роботою добре їх витирайте.


Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У цій таблиці Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різноманітних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: Доторкніться до символу ①. Загоряється індикація конфорок . Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: Доторкніться до символу ①, щоб індикація конфорок  згасла. Всі конфорки вимкнені. Індикація залишкового тепла світиться, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівка

Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 10 секунд.

Регулювання конфорки

За допомогою магнітних перемикачів встановіть бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

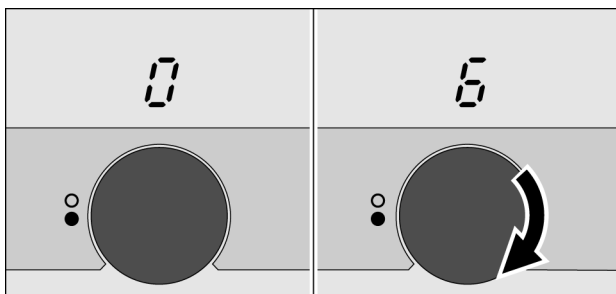
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Встановлення рівня нагрівання:

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

Вибір конфорки. Повертайте відповідний магнітний перемикач, поки на індикації конфорки не відобразиться бажаний рівень нагрівання.



Конфорка увімкнена.

Зміна рівня нагрівання:

Встановіть новий рівень нагрівання за допомогою магнітного перемикача.

Вимкнення конфорок:

Встановіть магнітний перемикач на $\bar{0}$. За прибл. 10 секунд загориться індикація залишкового тепла.

Вказівка

Регулювання конфорки здійснюється вмиканням та вимиканням нагрівання. Нагрівання може вимикатись та вмикатись також і на найвищій потужності.

Таблиця тривалості приготування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади тривалості приготування.

Час готування залежить від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення.

Для закипання завжди включайте рівень нагрівання 9.

	Рівень наступного нагрівання	Тривалість готування на рівні наступного нагрівання, хв.
Розтоплювання		
Шоколад, глазур, вершкове масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання у гарячому стані		
Рагу (напр., суп-пюре з чечевицею)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варіння ковбасок**	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2-3	20-30 хв.
Гуляш глибокого замороження	2-3	10-15 хв.
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнедли, клецки	4-5*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Взбиті соуси, наприклад, соус берме, соус холондазе	3-4	8-12 хв.
Варіння, приготування на пару, приготування у власному соку		
Рис (із подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв.
Рис, зварений на молоці	1-2	25-35 хв.
Картопля "в мундирах"	4-5	25-30 хв.
Варена картопля	4-5	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	2-3	10-20 хв.
Овочі глибокого замороження	3-4	10-20 хв.
Приготування в скороварці	4-5	-

	Рівень наступного нагрівання	Тривалість готування на рівні наступного нагрівання, хв.
Тушкування		
Рулети	4-5	50-60 хв.
Тушкована печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2-3	50-60 хв.
Печеня**		
Шніцель, панірований або без панірування	6-7	6-10 хв.
Шніцель глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
М'ясо на кістці, паніроване або без панірування	6-7	8-12 хв.
Стейк (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Філе птиці(2 см товщиною)	5-6	10-20 хв.
Філе птиці, глибокого замороження	5-6	10-30 хв.
Риба та рибне філе без панірування	5-6	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніроване	6-7	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніроване та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Креветки	7-8	4-10 хв.
Страви для смаження глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Блини	6-7	без паузи
Омлет	3-4	без паузи
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Готування у фритюрі		
(смаження порції 150-200 гр у 1-2 літрах олії**)		
Продукти глибокої заморозки, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки куриці	8-9	
Крокети	7-8	
Шарики з фаршу	7-8	
М'ясо, наприклад, курчата частками	6-7	
Риба панірована або у клярі	5-6	
Овочі, гриби паніровані або у клярі	5-6	
Дрібне печиво, наприклад, пончики, пишки, фрукти у клярі	4-5	
* Продовження готування без кришки		
** Без кришки		

Автоматика закипання

Автоматика закипання розігріває конфорку із максимальною потужністю, а потім перемикається на обраний Вами рівень наступного нагрівання.

Тривалість нагрівання конфорки обумовлений встановленим рівнем наступного нагрівання.

Регулювання автоматки закипання

Автоматика закипання можна активувати лише у перші 30 секунд після увімкнення конфорки:

1. Увімкнути конфорку на бажаний рівень наступного нагрівання.
2. Доторкніться до символу \bar{H} .

Автоматика закипання включається. На індикаторі поперемінно з'являються \bar{H} та рівень наступного нагрівання.

Після закипання на індикаторі світиться тільки рівень наступного нагрівання.

Таблиця тривалості готування для автоматки закипання

Для готування яких страв можна користатися автоматку закипання, Ви можете побачити у наступній таблиці.

Найменша кількість стосується до найменших конфорок, найбільша-до великих. Наведені параметри-приблизні.

Страви із автоматикою закипання	Кількість	Рівень нагрівання	Увесь час готування у хвилинах
Розігрівання			
Бульон	500 мл-1 літр	A 7-8	4-7 хв.
Густі супи	500 мл-1 літр	A 2-3	3-6 хв.
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 хв.
Розігрівання та підтримання у гарячому стані			
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400-800 г	A 1-2	-
Розморозжування та розігрівання			
Шпинат глибокого замороження	300-600 г	A 2-3	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	500 г-1 кг	A 2-3	20-30 хв.
Доведення до готовності			
Риба	300-600 г	A 4-5*	20-25 хв.
Варіння			
Рис (із подвійною кількістю води)	125-250 г	A 2-3	20-35 хв.
Картопля в "мундирах" із 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 хв.
Картопля відварна із 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 хв.
Овочі із 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 2-3	15-20 хв.
Овочі глибокого замороження із 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 4-5	
Тушкування			
Рулети	4 штук	A 4-5	50-60 хв.
Тушковане м'ясо	1 кг	A 4-5	80-100 хв.
Печення**			
Шніцель, панірований або без панірування	1-2	A 6-7	8-12 хв.
М'ясо на кістці, паніроване або без панірування	1-2	A 6-7	8-12 хв.
Стейк (3 см товщиною)	1-2	A 7-8	8-12 хв.
Риба та рибне філе паніроване	1-2	A 6-7	8-12 хв.
Риба та рибне філе, паніроване та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	200-300 г	A 6-7	8-12 хв.
Блини		A 6-7	смажити без пауз
* Продовження готування без кришки			
** Без кришки			

Поради щодо автоматичного закипання

Автоматика закипання призначена для оптимального збереження корисних речовин у їжі та приготування із малою кількістю води.



- На великій конфорці до страви додавайте тільки біля 3 чашок води, а на маленькій - біля 2.
- Каструлю закривайте кришкою.
- Для страв, які готуються у великій кількості води (наприклад, макарони), автоматика закипання не використовується.


Функція "Захист від дітей"

За допомогою функції "Захист від дітей" Ви будете впевнені, що діти не вклучать варильну поверхню.

Включення та виключення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Включення: доторкніться до символу , утримуйте прибіл. 4 секунди. Символ  світитиметься 10 секунд. Варильна поверхня заблокована.

Виключення: доторкніться до символу , утримуйте прибіл. 4 секунди. Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

Ця функція автоматично вклучає функцію "Захист від дітей" після того, як Ви вклучили варильну поверхню.

Включення та виключення

Як вклучити функцію функцію "Захист від дітей", Ви дізнаєтесь в главі про базові установки.

Таймер

Таймером можна скористатися у двох випадках:

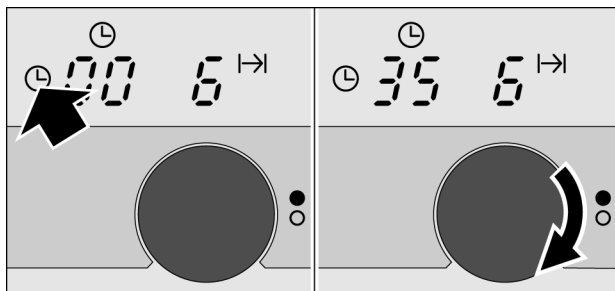
- коли необхідно, щоб конфорка вимкнулася автоматично
- як кухонний таймер

Автоматичне вимкнення конфорки

Встановлення тривалості



Встановіть тривалість для бажаної конфорки. Після того, як заданий час сплине, конфорка вимкнеться автоматично.

1. Установіть рівень нагрівання.
2. Доторкніться до символу ⌚. Світиться індикація I→I всіх увімкнених конфорок. Індикація таймера показує 00. Над індикатором таймера протягом 10 секунд світиться ⌚.
3. Протягом цього часу встановіть тривалість за допомогою диску регулювання параметрів бажаної конфорки. Загоряється індикація бажаної конфорки I→I.






Починається відлік часу. Якщо Ви встановили тривалість для декількох конфорок, Ви можете подивитися його на індикаторі. Натисканням на символ ⌚ активуйте індикацію бажаної конфорки I→I.

Після того, як час вийшов

Коли час вийшов, конфорка вимикається. Ви почуєте сигнал, а на дисплеї на 10 секунд з'явиться позначка . Загоряється індикація I→. Доторкніться до символу . Індикація гасне, а сигнал припиняється.

Корегування або скасування тривалості

Натисканням на символ  активуйте бажану індикацію I→. Над індикатором таймера протягом 10 секунд світиться . У цей час змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на .

Вказівка

Ви можете встановлювати тривалість до 99 хвилин.



Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції Ви можете встановити час роботи всіх конфорок. Після увімкнення однієї конфорки починається відлік встановленого часу. Після того, як час скінчиться, конфорка вимкнеться автоматично.

Як увімкнути автоматичний таймер, Ви можете дізнатись у розділі "Основні установки".

Вказівки





Ви можете змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер:

Натисканням на символ  активуйте бажану індикацію I→. За допомогою магнітного перемикача змініть тривалість або встановіть її на .

Кухонний таймер



За допомогою кухонного таймера Ви можете встановлювати час до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок.

Регулювання



1. Доторкніться до символу , щоб загорівся індикатор кухонного таймера . На індикаторі таймера висвітлиться . Протягом 10 секунд над ним відобразиться .
2. Встановіть бажаний час за допомогою будь-якого диску регулювання параметрів.

За кілька секунд почнеться зворотній відлік часу.

Після того, як час вийшов

Після того, як час вийшов, пролунає сигнал. На індикаторі таймера висвітлиться . Загориться індикатор кухонного таймера . Через 10 секунд він згасне.

Коригування часу

Доторкніться до символу , щоб загорівся індикатор кухонного таймера . Введіть потрібний час заново.

Функція автоматичного обмеження часу

Якщо конфорка тривалий час включена, і Ви не змінюєте режим її роботи, автоматично включається функція обмеження часу.

Конфорка відключається. На індикаторі конфорок поперемінно з'являються *F* та *B*.

Якщо торкнутися панель управління, загорається індикація. Ви можете заново ввести параметри.

Коли функція обмеження часу активується, вона адаптується до встановленого рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня увімкнена, параметри можуть збитись.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна увімкнути функцію захисту від витирання.

Доторкніться до символу . Лунає сигнал.

Панель управління блокується на 30 секунд.

Тепер ви можете протирати панель управління та демонтувати магнітні перемикачі, не змінюючи установок.

Вказівка

Головний вимикач цієї функцією не відключається. Варильну поверхню Ви можете вимкнути у будь-який момент.

Базові установки


Ваш прилад має декілька базових установок. Ви можете змінити їх за власним бажанням.

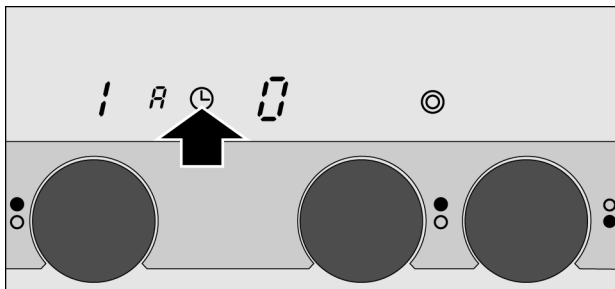
Індикація	Функція
c 1	Автоматична функція "Захист від дітей" 0 Вимкнено. 1 Увімкнено.
c 2	Зумер 0 Підтверджуючий сигнал та індикація про несправність вимкнені. 1 Включена лише індикація про несправність. 2 Підтверджуючий сигнал та індикація про несправність включені.*
c 5	Автоматичний таймер 0 Вимкнений.* 1-99 Вимкніть тривалість після того як конфорки вимкнуться.
c 6	Тривалість сигналу про закінчення роботи таймера 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 хвилина.
c 7	Підключення нагрівальних контурів 0 Вимкнено. 1 Увімкнено. 2 Останнє регулювання перед виключенням конфорки.*
c 0	Повернення до базових установок 0 Вимкнено. 1 Увімкнено.

* Базові установки


Зміна основних установок

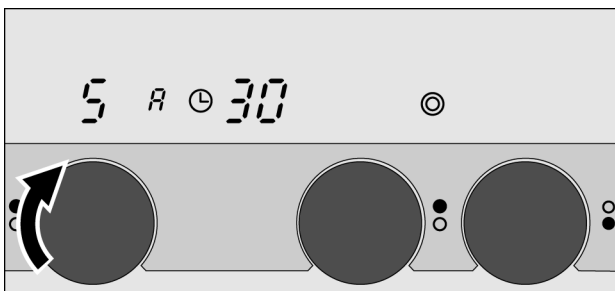
Варильна поверхня має бути вимкненою.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Впродовж наступних 10 секунд доторкніться до символу  та утримуйте його 4 секунди.



На лівому дисплеї поперемінно мерехтять *c* та *i*, на правому дисплеї світиться *0*.

3. Натисканням на символ  активуйте лівий дисплей.
4. За допомогою магнітного перемикача встановіть бажаний параметр.



5. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд.

Установка прийнята.

Для того, щоб вийти з основних установок, вимкніть та знову відрегулюйте конфорку за допомогою головного вимикача.

Вимкнення

Чищення та догляд

Вказівки у цій главі допоможуть Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.

Відповідні засоби для чищення та догляду Ви можете отримати у сервісній службі або у нашому онлайн-магазину.

Склокераміка

Очищення

Після кожного приготування очищайте варильну поверхню. Таким чином залишки після приготування їжі не пригорятимуть.

Очищайте варильну поверхню, коли поверхня достатньо охолонула.

Застосовуйте лише призначені для склокераміки засоби для чищення. Слідкуйте за вказівками, зазначеними на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентрований засіб для ручного миття посуду;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, такі як спрей для очищення духових шаф або плямовивідники;
- губки, які можуть ушкодити склокераміку;
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.

Сильне забруднення видаляйте краще за допомогою шкребка для скла. Виконуйте вказівки виробника.

Відповідний шкребок для скла Ви можете придбати в нашій сервісній службі або в нашому Інтернет-магазині.

Чищення панелі управління

Застосовуйте лише теплий лужний розчин для промивання.

Не використовуйте гострих або шкрябаючих засобів. Не пасує для чищення шкребок для скла. Ви можете пошкодити панель управління.

Сік лимону та оцет не придатні для чищення панелі управління. На поверхні можуть постати матові плями.

Магнітні перемикачі

Краще за все мити магнітні перемикачі трохи теплим лужним розчином. Не використовуйте гострих або шкрябаючих засобів. Забороняється мити магнітні перемикачі в посудомийній машині.

Усунення несправностей

Часто несправність може бути спричинена лише якоюсь дрібницею. Перед тим, як викликати сервісну службу, будь ласка, перевірте наступне.

Індикатор	Помилка	Захід
Немає	Немає електричного живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Немає	Диск регулювання параметрів обертається важко. Від його обертання параметри не змінюються.	Під диском регулювання параметрів зібрався бруд. Очистіть вологим рушником диск регулювання параметрів та передню планку.
Блимає ξ	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Приберіть вологу з панелі управління або заберіть предмет.
ξ + число	Несправність електроніки.	Вимкніть та приблизно через 30 секунд знову ввімкніть головний запобіжник приладу або захисний вимикач у розподільчому ящику. Якщо знову загориться цей символ, викличте сервісну службу.
$F2$	Електроніка перегрілась і відключила відповідну конфорку.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться до панелі управління відповідної конфорки.*
$F4$	Електроніка перегрілась та вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться будь-якої панелі управління.*
$F8$	Конфорка занадто довго працювала і відключилась.	Увімкнути її назад можна одразу ж.
$F9$	Несправність електроніки.	Вимкніть та приблизно через 30 секунд знову ввімкніть головний запобіжник приладу або захисний вимикач у розподільчому ящику. Якщо знову загориться цей символ, викличте сервісну службу.

* Не ставте гарячі каструлі на панель управління конфорки або біля неї.

Сервісна служба

Е-номер та FD-номер (дата виробництва)

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Адреса та телефонні номери найближчої сервісної служби Ви знайдете у телефонному довіднику. Зазначені сервісні центри також можуть назвати Вам найближчу до Вас сервісну службу.

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй ці дані приладу. Фірмову табличку із цими номерами Ви знайдете на приладі.

Зауважте, що візит техника сервісної служби у випадку недбалого використання, а також протягом гарантійного часу небезкоштовний.

