

**Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:**

**Dokument:5650\_00029970UK-5650\_0003**

**Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:**

**Інструкція з використання**

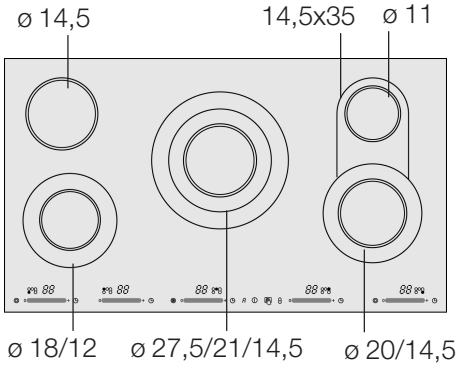
---

ET9..SV..C, ET9..SV..D

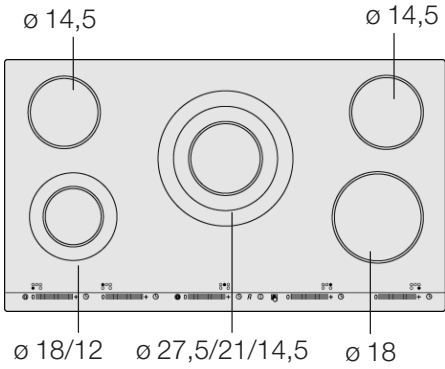


9000269051

**ET9..SV..D**



**ET9..SV..C**



$\varnothing = \text{cm}$

# Зміст

<b>Настанови щодо безпеки</b> .....	<b>5</b>
Вказівки з безпеки до цього приладу .....	5
Причини пошкоджень .....	7
<b>Захист навколишнього середовища</b> .....	<b>8</b>
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	8
Поради щодо заощадження енергії .....	8
<b>Знайомство з приладом</b> .....	<b>9</b>
Панель управління .....	9
Конфорки .....	10
Індикація залишкового тепла .....	11
<b>Регулювання конфорок</b> .....	<b>11</b>
Включення та виключення варильної поверхні .....	11
Регулювання конфорки .....	12
Таблиця тривалості приготування .....	13
<b>Автоматика закипання</b> .....	<b>15</b>
Регулювання автоматики закипання .....	15
Таблиця тривалості готування для автоматики закипання .....	15
Поради щодо автоматики закипання .....	16
<b>Функція "Захист від дітей"</b> .....	<b>17</b>
Включення та виключення функції "Захист від дітей" .....	17
Автоматична функція "Захист від дітей" .....	17

## **Зміст**

<b>Таймер</b> .....	<b>18</b>
Автоматичне вимкнення конфорки .....	18
Кухонний таймер .....	19
<b>Автоматичне обмеження часу</b> .....	<b>20</b>
<b>Вимкнення підтверджувального сигналу</b> .....	<b>20</b>
<b>Захист від витирання</b> .....	<b>21</b>
<b>Чищення та догляд</b> .....	<b>21</b>
Склокераміка .....	21
Рама конфорок .....	22
<b>Усунення неполадок</b> .....	<b>23</b>
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>24</b>

---

# **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.

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 гасить Жолію або жир, які загорілися, водою. Загасить 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 каstrулі**

Небезпека поранення! Рідина, яка може з'явитися між дном каstrулі та конфоркою, може спричинити нагнітання тиску паром. Це може призвести до того, що каstrуля може підскочити на конфорці. Тримайте конфорку та дно каstrулі 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 та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки навчений нами технік сервісної служби.

---

## **Причини пошкоджень**

### **Дно каструль та сковорідок**

Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.

Уникайте того, щоб каструлі кипіли порожніми. Можуть виникати пошкодження.

### **Гарячі сковороди та каструлі**

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

### **Сіль, цукор та пісок**

Сіль, цукор та пісок спричиняють подряпини на склокераміці. Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.

### **Тверді та гострі предмети**

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

### **Їжа, що збігає під час готування**

Цукор та страви з великим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню. Одразу ж видаліть їжу, що збігла, за допомогою шкребка для скла.

### **Непридатні засоби для чищення**

Непридатні засоби для чищення та тертя через каструлі можуть залишити металеві сліди.

### **Фольга та синтетичні матеріали**

Алюмінієва фольга та ємності з синтетичних матеріалів приплавляються до гарячих конфорок. Захисна поліетиленова плівка для плити не підходить для варильної поверхні.

---

# 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

- Використовуйте каструлі та сковорідки з товстим, рівним дном. Нерівне дно підвищує витрату електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен співпадати з розміром конфорки. 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.
- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою. Під час готування без кришки Вам потрібно в чотири рази більше 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 символу, активується відповідна функція.

## Вказівка

Тримайте панель управління завжди сухою. Волога порушує функціонування.

# Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
◎ Двоконтурна конфорка	Доторкніться до символу ◎
◎ Триконтурна конфорка	Доторкніться до символу ◎

Підключення конфорки: загоряється відповідний індикатор.

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

## 🔗 Конфорки із перемичкою

Ці конфорки Ви можете об'єднати в одну за допомогою перемички, аби утворити одну велику конфорку з овальною зоною розширення.

В звичайному режимі роботи обидві конфорки функціонують як звичайні одно- та двоконтурні конфорки.

Підключення перемички:

Необхідно включити принаймні одну конфорку. Торкніться символу 🔗, загоряється індикатор, конфорка з овальною зоною розширення включена.

Конфорки підключаються одна до одної, навіть коли обидві конфорки включені. Тоді вся конфорка з овальною зоною розширення перемикається на один рівень нагрівання нижче. Ви можете змінити рівень нагрівання на панелі управління одної з конфорок.

Не можна включити водночас зовнішнє коло двоконтурної конфорки та конфорку з овальною зоною розширення. Одна з них блокується щойно включена інша.

Виключення перемички:

Доторкніться символу 🔗. Конфорки вимикаються.

---

## 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.

---

## Регулювання конфорок

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

---

## Включення та виключення варильної поверхні

Включайте та виключайте варильну поверхню за допомогою головного вимикача.

Включення: доторкніться до символу ①. Над головним вимикачем загоряється індикація. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Виключення: доторкайтеся до символу ①, поки індикація над головним вимикачем не згасне. Всі конфорки виключені. Індикація залишкового тепла світиться, поки конфорки не охолонуть достатньо.

### Вказівка

Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 20 секунд.

## Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

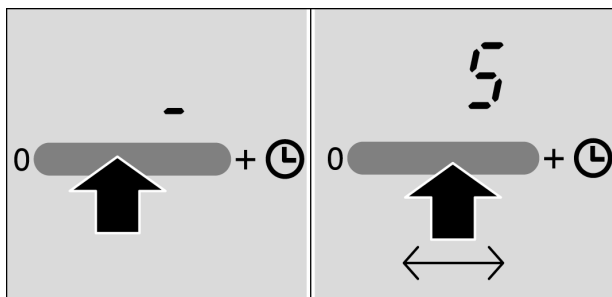
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

### Установлення рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Доторкніться до зони регулювання параметрів конфорки, аби обрати потрібну конфорку.
2. Впродовж наступних 5 секунд рухайтесь у зоні регулювання параметрів, поки не оберете потрібний рівень нагрівання.



### Зміна рівня нагрівання

Установлення нового рівня нагрівання в зоні регулювання параметрів конфорки.

### Вимкніть конфорку

Встановити у зоні регулювання параметрів конфорки 0.

Конфорка вимикається, а десь через 5 секунд з'являється індикація залишкового тепла.

### Вказівка

Конфорка регулюється вмиканням та вимиканням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись також і при 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.
<b>Розтоплювання</b>		
Шоколад, глазур, вершкове масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
<b>Розігрівання та підтримання у гарячому стані</b>		
Рагу (напр., суп-пюре з чечевицею)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варіння ковбасок**	3-4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат глибокого замороження	2-3	20-30 хв.
Гуляш глибокого замороження	2-3	10-15 хв.
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
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.
<b>Варіння, приготування на пару, приготування у власному соку</b>		
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	-
<b>Тушкування</b>		
Рулети	4-5	50-60 хв.
Тушкована печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2-3	50-60 хв.

	<b>Рівень наступного нагрівання</b>	<b>Тривалість готування на рівні наступного нагрівання, хв.</b>
<b>Печеня</b>		
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.
<b>Готування у фритюрі</b>		
(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

1. Увімкнути конфорку на бажаний рівень наступного нагрівання.
2. У наступні 10 секунд необхідно доторкнутися до символу *A*.

На індикаторі з'являються *A* та рівень наступного нагрівання. Автоматика закипання включається.

Після закипання на індикаторі світиться тільки рівень наступного нагрівання.

## Таблиця тривалості готування для автоматки закипання

Для готування яких страв можна користатися автоматикою 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
<b>Розігрівання</b>			
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.
<b>Розігрівання та підтримання у гарячому стані</b>		A 1-2	-
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400-800 г		
<b>Розморожування та розігрівання</b>			
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.
<b>Доведення до готовності</b>			
Риба	300-600 г	A 4-5*	20-25 хв.

<b>Страви із автоматикою закипання</b>	<b>Кількість</b>	<b>Рівень нагрівання</b>	<b>Увесь час готування у хвиликах</b>
<b>Варіння</b>			
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	
<b>Тушкування</b>			
Рулети	4 штук	A 4-5	50-60 хв.
Тушковане м'ясо	1 кг	A 4-5	80-100 хв.
<b>Печеня</b>			
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 включають варильну поверхню.

---

## Включення та виключення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Включення: доторкніться до символу ①, утримуйте прибл. 4 секунди. Символ ① світиться 10 секунд. Варильна поверхня заблокована.

Виключення: доторкніться до символу ①, утримуйте прибл. 4 секунди. Блокування знято.

---

## Автоматична функція "Захист від дітей"

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

### Включення та виключення

Варильна поверхня має бути вимкненою.

1. Включіть варильну поверхню.
2. Всі конфорки встановити на рівень нагрівання 2.
3. Справа наліво по черзі вимкнути конфорки.
4. Утримуйте символ ① впродовж 5 секунд.

Лунає сигнал. Автоматична функція "Захист від дітей" активована.

якщо Ви бажаєте вимкнути автоматичну функція "Захист від дітей", повторіть ті самі кроки, що й під час включення.

### Увага!

Вода від миття або від витікання з посуду, а також інші предмети, потрапивши на головний вимикач ① можуть непомітно активувати/деактивувати функцію "Захист від дітей" або функцію паузи.

# Таймер

Таймером можна скористатися у двох випадках:

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

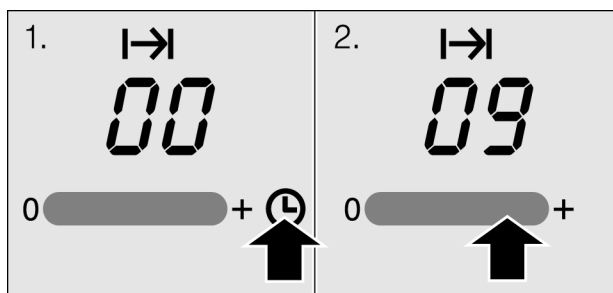
## Автоматичне вимкнення конфорки

### Установлення тривалості

Встановіть тривалість для бажаної конфорки. Після того, як тривалість вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Конфорка має бути увімкнена.

1. Торкніться символу ⌚ обраної конфорки. На індикаторі таймера загоряється 00 та з'являється індикація I→J.
2. У зоні регулювання параметрів доторкнутися до бажаної установки. Можливо встановити зліва направо 1, 2, 3..... до 10 хвилин.



3. Впродовж наступних 5 секунд рухайтесь у зоні регулювання параметрів, поки не встановите бажану тривалість.


Встановлений час з'являється на 5 секунда, та починається зворотній відлік.

### Автоматична установка



Якщо утримувати параметри від 1 до 5 у зоні регулювання параметрів довше, то тривалість автоматично зменшиться на одну хвилину.

Якщо утримувати параметри від 6 до 10 у зоні регулювання параметрів довше, то тривалість автоматично збільшиться до 99 хвилин.

**Після того, як час вийшов**

Коли тривалість вийшла, конфорка вимикається. Ви почуєте сигнал, і в зоні індикації на 10 секунд з'явиться . Доторкніться зони регулювання параметрів конфорки. Індикація згасає, а сигнал замовкає.

**Корегування або скасування тривалості**

Торкніться символу  обраної конфорки. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть його на .

**Вказівка**

Автоматична функція обмеження часу активна навіть у функції таймера.



---

## **Кухонний таймер**

За допомогою кухонного таймера Ви можете регулювати час до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок. Варильна поверхня повинна бути увімкненою.


Ви можете активувати кухонний таймер для кожної вимкненої конфорки.

**Встановлення кухонного таймера**



1. Торкніться символу  відповідної конфорки. На індикаторі з'являється .
2. Встановити у зоні регулювання параметрів бажаний час.

Через декілька секунд час починає перебігати у зворотньому відліку.

**Після того, як час вийшов**

Після того, як час вийшов лунає сигнал. Індикатор таймера показує . Доторкніться зони регулювання параметрів конфорки. Індикація згасає, а сигнал замовкає.

**Корегування або скасування часу**

Торкніться символу  обраної конфорки. Змініть час у зоні регулювання параметрів або встановіть його на .

**Вказівки**

Якщо кухонний таймер активований і Ви вмикаєте конфорку, приймається встановлена тривалість. Після того, як тривалість вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Якщо в одній з конфорок активована індикація залишкового тепла, після встановлення кухонного таймера індикатор знов перемикається на індикацію залишкового тепла.

---

## Автоматичне 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 B* та індикація залишкового тепла *H/h*.

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).

---

## Вимкнення підтверджувального сигналу

Дотик до поля підтверджується коротким звуковим сигналом. Цей звук Ви можете відключити.

Головний вимикач повинен бути включеним.


1. Всі конфорки встановити на рівень нагрівання 3.
2. Справа наліво по черзі вимкнути конфорки.
3. Доторкатися до головного вимикача протягом щонайменше 5 секунд, потім лунає підтверджуючий сигнал.

Підтверджувальний сигнал Ви також можете підключити знов. Дійте так само, як і при відключенні.

---


# Захист від витирання


Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня включена, можуть змінитися параметри.

Аби запобігти цьому, на варильній поверхні Ви можете включити функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу . Панель управління блокується на 20 секунд. Ви можете протирати панель управління, без ризику зміни установок.

Після 20 секунд пролунає сигнал. Функція захисту від витирання вимкнена. Панель управління розблоковано.

## Вказівки

Якщо варильна поверхня ввімкнена, а Ви активуєте захист від витирання, символ  та головний вимикач не блокуються цією функцією. Ви можете у будь-яку секунду вимкнути варильну поверхню та деактивувати функцію захисту від витирання.

Якщо варильна поверхня вимкнена, а Ви активуєте захист від витирання, символ  та головний вимикач також блокуються.

---

# 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 очищуйте варильну поверхню. Таким чином залишки після приготування їжі не пригорятимуть.

Очищуйте варильну поверхню, коли поверхня достатньо остигла.

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

Ніколи не використовуйте:

- засоби для миття посуду
- абразивні засоби
- агресивні очищувачі поверхонь, такі як спреї для очищення духових шаф або плямовивідники
- губки, які можуть пошкрябати
- очищувачі високого тиску або пароструйні помпи

## Шкребок для скла

Сильне забруднення видаляйте краще за допомогою шкребка для скла:

1. Зніміть з запобіжника шкребок для скла.
2. Лезом очистіть склокерамічну поверхню від бруду.

Не очищуйте склокерамічну поверхню від забруднення за допомогою корпусу шкребка. Ви можете її подряпати.



Лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Закрийте лезо, якщо Ви не користуєтесь шкребком. Відразу замінійте пошкоджені леза.

## Догляд

Доглядайте за своєю варильною поверхнею за допомогою засобу для захисту та догляду за склокерамікою. Слідкуйте за вказівками, вказаними на упаковці.

---

## Рама конфорок

Аби запобігти пошкодженню рами, виконуйте наступні вказівки:

- Застосовуйте лише теплий лужний розчин для промивання.
- Не використовуйте гострих та агресивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

# Усунення неполадок

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим, як викликати сервісну службу, перевірте наступне.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Немає електричного струму.	Перевірте головний запобіжник приладу. Перевірте інші електронні прилади, чи є збій у постачанні електричного струму.
<i>E</i> мерехтить	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Висушіть панель управління або заберіть з поверхні предмет.
<i>E</i> <sub>r</sub> + число	Неполадка електроніки.	Вимкніть та знову ввімкніть через приблизно 30 секунд головний запобіжник приладу або захисний вимикача у розподільному ящику. Якщо індикація знову з'явилася, викличте сервісну службу.
<i>F</i> <sub>2</sub>	Електроніка перегрілася і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться відповідної панелі управління конфорки.*
<i>F</i> <sub>4</sub>	Електроніка перегрілась та вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться будь-якої панелі управління.*
<i>F</i> <sub>8</sub>	Конфорка дуже довго працювала и відключилася.	Ви можете одразу включити конфорку.

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

---

# Сервісна служба

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.

**Е-номер та FD-номер  
(дата виробництва)**

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