

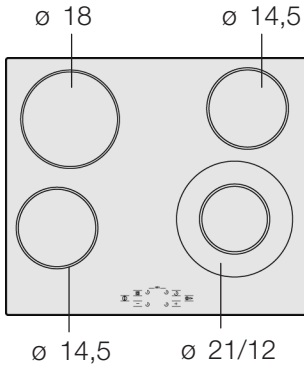
Інструкція з використання

PKF6..R., PKK6..R., PKE6..R..

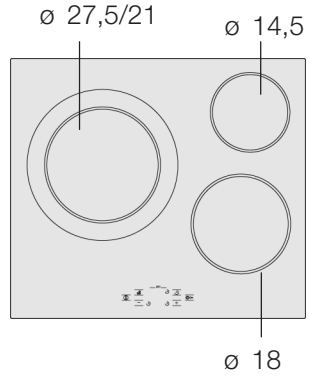


9000507796

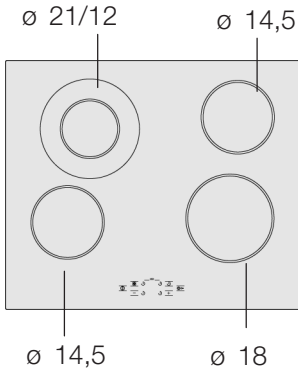
PKF6..R..



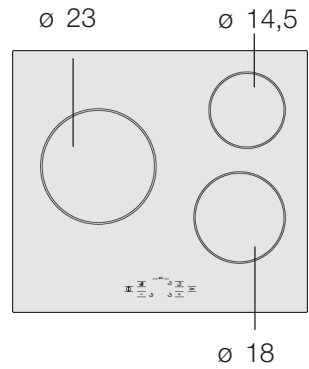
PKK6..R..



PKF6..R..



PKE6..R..



$\varnothing = \text{cm}$

Зміст

Настанови щодо безпеки	4
Вказівки з безпеки до цього приладу	4
Причини пошкоджень	5
Захист навколишнього середовища	7
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	7
Поради щодо заощадження енергії	7
Знайомство з приладом	8
Панель управління	8
Конфорки	9
Індикація залишкового тепла	9
Регулювання конфорок	10
Включення та виключення варильної поверхні	10
Регулювання конфорки	10
Таблиця тривалості приготування	11
Функція "Захист від дітей"	14
Включення та виключення функції "Захист від дітей"	14
Автоматична функція "Захист від дітей"	14
Таймер	15
Встановлення тривалості	15
Функція автоматичного обмеження часу	16
Базові установки	17
Зміна базових установок	18
Чищення та догляд	19
Склокераміка	19
Рама конфорок	20
Усунення неполадок	21
Сервісна служба	22

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.

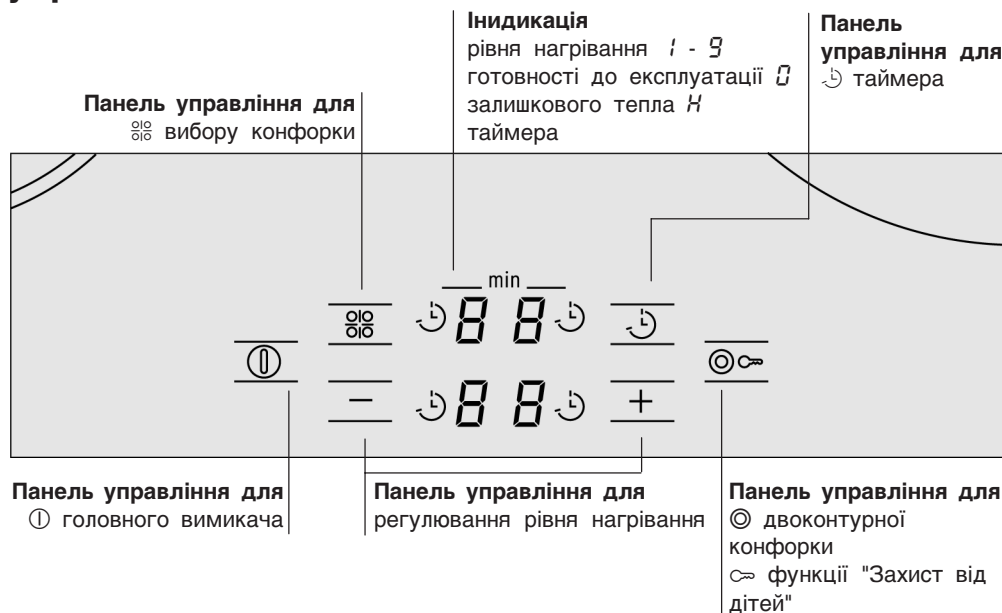
Поради щодо заощадження енергії

- 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 символу, активується відповідна функція.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
<input type="radio"/> Одноконтурна конфорка	
<input checked="" type="radio"/> Двоконтурна конфорка	Доторкніться до символу 

Підключення конфорки: загоряється відповідний індикатор.

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

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні Ви можете побачити індикацію залишкового тепла для кожної конфорки.


Якщо Ви бачите *H*, це означає, що конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтоплювати шоколадну глазур. Індикація згасає, коли конфорка досить 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.

Включити: доторкніться до символу ①. Лампа поруч із головним вимикачем та індикатори - освітлюються. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Виключити: доторкайтеся до символу ①, поки лампа поруч із головним вимикачем та індикатори не згаснуть. 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 конфорок

За допомогою символів + та – Ви встановлюєте бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

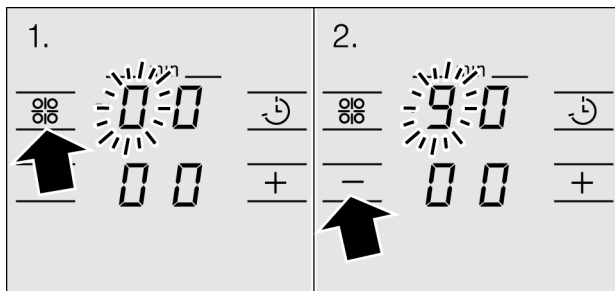
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Установлення рівня нагрівання:

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Доторкайтесь до символу ☉ до тих пір, поки не з'явиться індикація бажаної конфорки ☐.
2. У наступні 10 секунд необхідно доторкнутися до символу + або -.
З'являються базові установки.
Символ + рівень нагрівання 1
Символ - рівень нагрівання 9



3. Змініть рівень нагрівання, для цього доторкайтесь до символу + або -, поки не з'явиться бажаний рівень нагрівання.

Виключення конфорки:

оберіть конфорку за допомогою символу ☉. доторкайтесь до символу + або -, поки не з'явиться ☐. За прибл. 5 секунд з'явиться індикація залишкового тепла.

Вказівка

Конфорка регулюється вмиканням та вимиканням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись також і при найвищій потужності.

Якщо працює лише одна конфорка, її можна регулювати без попередніх установок.

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	-
Тушкування		
Рулети	4-5	50-60 хв.
Тушкована печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2-3	50-60 хв.



	Рівень наступного нагрівання	Тривалість готування на рівні наступного нагрівання, 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
Ячня	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		


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 , утримуйте прибл. 4 секунди. Лампа поруч із символом  світитиметься впродовж 10 секунд. Варильна поверхня заблокована.

Виключення: доторкніться до символу , 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

Як включити функцію функцію "Захист від дітей", Ви дізнаєтеся в главі про базові установки.

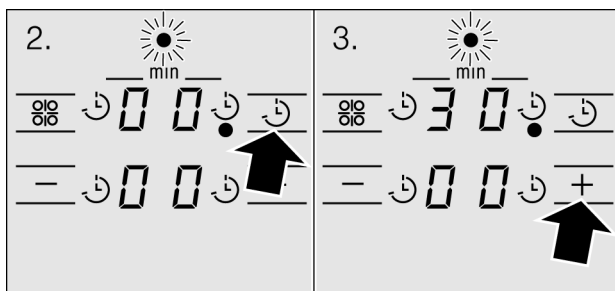
Таймер

Для бажаної конфорки встановіть тривалість. Після того, як тривалість вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Встановлення тривалості

Оберіть конфорку за допомогою символу ☉.

1. Установіть рівень нагрівання.
2. Доторкніться до символу ☹. На індикаторах задніх конфорок з'являється 00, та лампа над ними починає мерехтіти. Поруч із індикатором таймера ☹ конфорки світиться лампочка.
3. Доторкніться до символу + або -. З'явиться запропоноване значення.
Символ +: 30 хвилин
Символ -: 10 хвилин



4. Натискайте символ + або - поки на індикаторі не з'явиться бажана тривалість.

Через 5 секунд час починає перебігати у зворотному відліку. На індикаторах конфорок знову з'являються рівні нагрівання.

Коли час вийшов, конфорка вимикається. Індикатор конфорки показує ☹. Лунає сигнал. Доторкніться до символу ☹. Індикація згасає, а сигнал замовкає.

Оберіть конфорку за допомогою символу ☉. Доторкніться до символу ☹. Залишкова тривалість з'являється на 5 секунд.

Оберіть конфорку за допомогою символу ☉. Доторкніться до символу ☹ та за допомогою символів - або + змініть тривалість або встановіть її на 00.

Після того, як час вийшов

Індикація тривалості

Корегування або скасування тривалості

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).

Базові установки

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

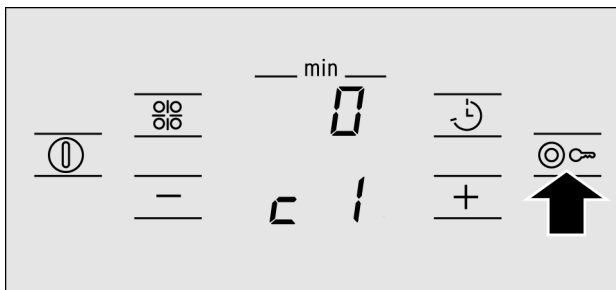
Індикація	Функція
<i>c 1</i>	Автоматична функція "Захист від дітей" <i>0</i> Вимкнено.* <i>1</i> Увімкнено.
<i>c 2</i>	Зумер <i>0</i> Підтверджуючий сигнал та індикація про несправність вимкнені. <i>1</i> Включена лише індикація про несправність. <i>2</i> Підтверджуючий сигнал та індикація про несправність включені.*
<i>c 5</i>	Функція автоматичного обмеження часу <i>0</i> Основна установка - вимикання через 1 - 10 годин* <i>1</i> Вполовину обмежена основна установка - вимикання через 0,5 - 5 годин <i>2</i> Обмежена в чотири рази основна установка - вимикання через 0,25 - 2,5 години
<i>c 6</i>	Тривалість сигналу про закінчення роботи таймера <i>1</i> 10 секунд.* <i>2</i> 30 секунд. <i>3</i> 1 хвилина.
<i>c 7</i>	Підключення нагрівальних контурів <i>0</i> Вимкнено. <i>1</i> Увімкнено. <i>2</i> Останнє регулювання перед виключенням конфорки.*
<i>c 0</i>	Повернення до базових установок <i>0</i> Вимкнено. <i>1</i> Увімкнено.

* Базові установки

Зміна базових установок

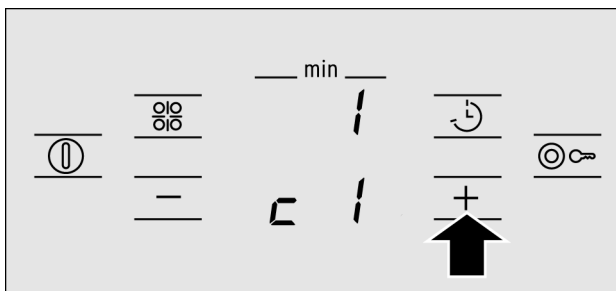
Варильна поверхня має бути вимкненою.

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



На дисплеї передніх конфорок загоряється 1.

3. Доторкайтесь до символу ∞, поки на дисплеї не з'явиться бажана індикація.
4. Доторкайтесь до символу +, поки на дисплеї не з'явиться бажана установка.



5. Утримуйте символ ∞ впродовж 4 секунд.

Установка активована.

Виключення

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

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 онлайнному магазині.

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:

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

Шкребок для скла

Сильне забруднення видаляйте краще за допомогою шкребка для скла:

1. Зніміть зі шкребка запобіжник.
2. Лезом очистіть склокерамічну поверхню від бруду.

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



Лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Закрийте лезо, якщо Ви не користуєтеся 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.
\mathcal{E} мерехтить	На панелі обслуговування знаходиться предмет.	Видаліть його.
$\mathcal{E}r$ + 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.
$F2$	Електроніка перегрілася і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться відповідній панелі управління конфорки.*
$F4$	Електроніка перегрілася та вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться будь-якої панелі управління.*
$F8$	Конфорка дуже довго працювала и відключилася.	Ви можете одразу включити конфорку.

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

На індикаторі конфорки миготить —

Якщо при підключенні пристрою до мережі, чи після вимкнення електроенергії, на індикаторі конфорки миготить —, електроніка вийшла з ладу через вплив світла. Підтвердіть несправність, заклавши на короткий час область панелі управління рукою.

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.

