

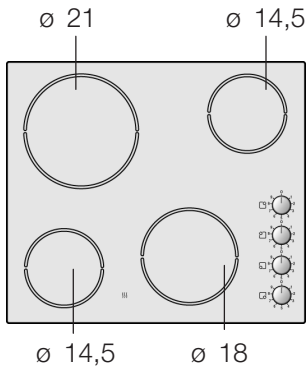
Інструкція з використання

РКЕ6..С., РKN6..С..

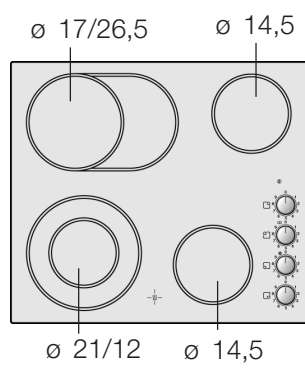


9000269995

PKE6..C..



PKN6..C..



Зміст

| | |
|---|-----------|
| Настанови щодо безпеки | 4 |
| Вказівки з безпеки до цього приладу | 4 |
| Причини пошкоджень | 5 |
| Захист навколишнього середовища | 6 |
| Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки | 6 |
| Поради щодо заощадження енергії | 7 |
| Знайомство з приладом | 8 |
| Панель управління | 8 |
| Конфорки | 9 |
| Індикатор конфорок та залишкового тепла | 9 |
| Регулювання конфорок | 10 |
| Включення та виключення варильної поверхні | 10 |
| Регулювання конфорки | 10 |
| Таблиця тривалості приготування | 10 |
| Чищення та догляд | 12 |
| Склокераміка | 12 |
| Рама конфорок | 13 |
| Сервісна служба | 13 |

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 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.

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 каstrуль та сковорідок

Шорстке дно каstrуль та сковорідок дряпає склокераміку.

Не ставте на вогонь порожні каstrулі. Можуть виникнути пошкодження.

Гарячі сковороди та каstrулі

Ніколи не ставте гарячі сковороди та каstrулі 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 ємності 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.

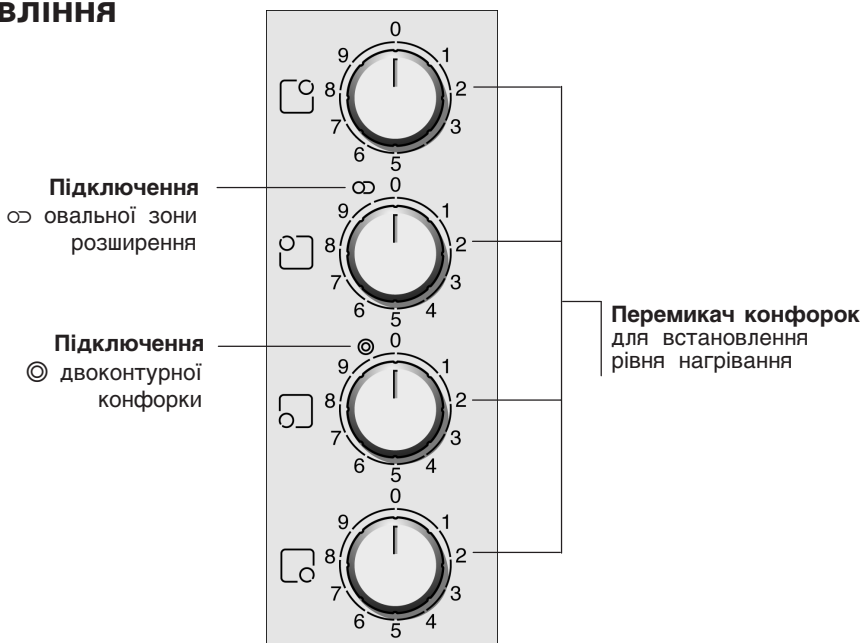
Поради щодо заощадження енергії

- 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



Конфорки

| Конфорка | Підключення та відключення |
|---------------------------|--|
| ○ Одноконтурна конфорка | |
| ◎ Двоконтурна конфорка | Підключення: перемикач конфорки повернути праворуч до ◎. Установлення рівня нагрівання. Відключення: перемикач конфорки повернути на 0 і зробити нові установки. Ніколи не повертайте перемикачі конфорок за символ ◎, на 0. |
| ∞ Овальна зона розширення | Підключення: перемикач конфорок повернути праворуч до ∞. Установлення рівня нагрівання. Відключення: перемикач конфорки повернути на 0 і зробити нові установки. Ніколи не повертайте перемикач конфорок за символ ∞, на 0. |

Індикатор конфорок та залишкового тепла

Індикатор конфорок та залишкового тепла  світиться, коли конфорка тепла:

- індикатор конфорок - під час експлуатації, майже одразу після того, як Ви включили конфорку.
- Індикатор залишкового тепла - після експлуатації, коли конфорка ще тепла.

Ви можете використати залишкове тепло, заощаджуючи енергію, наприклад, підтримуючи теплою невеличку страву або розтоплюючи глазур.

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


Варильну поверхню Ви можете включити та виключити за допомогою перемикача конфорок.

Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою вимикачів конфорок.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Символ в полі індикації вказує, для якої конфорки дії індикатор, наприклад,  для правої задньої конфорки.

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. |
|---|-------------------------------------|---|
| Розтоплювання | | |
| Шоколад, глазур, желатин | 1 | - |
| Масло | 1-2 | - |
| Розігрівання та підтримання у гарячому стані | | |
| Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею) | 2 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Доведення до готовності, повільне кип'ятіння | | |
| Кнелі, галушки | 4* | 20-30 хв. |
| Риба | 3* | 10-15 хв. |
| Білі соуси, наприклад, бешамель | 1 | 3-6 хв. |
| Варіння, приготування на парі, тушкування | | |
| Рис (із подвійною кількістю води) | 3 | 15-30 хв. |
| Картопля "в мундирі" | 3-4 | 25-30 хв. |
| Варена картопля | 3-4 | 15-25 хв. |
| Вироби з тіста, макарони | 5* | 6-10 хв. |
| Рагу, суп | 3-4 | 15-60 хв. |
| Овочі | 3-4 | 10-20 хв. |
| Овочі глибокого замороження | 3-4 | 10-20 хв. |
| Приготування в скороварці | | - |
| Тушкування | | |
| Голубці | 3-4 | 50-60 хв. |
| Тушкова печеня | 3-4 | 60-100 хв. |
| Гуляш | 3-4 | 50-60 хв. |
| Запікання** | | |
| Шніцель, панірований або без панірування | 6-7 | 6-10 хв. |
| Шніцель глибокого замороження | 6-7 | 8-12 хв. |
| Стейк (3 см товщиною) | 7-8 | 8-12 хв. |
| Риба та рибне філе без панірування | 4-5 | 8-20 хв. |
| Риба та рибне філе, паніроване | 4-5 | 8-20 хв. |
| Риба та рибне філе, паніроване та глибокого замороження, наприклад, рибні палички | 6-7 | 8-12 хв. |
| Страви для смаження глибокого замороження | 6-7 | 6-10 хв. |
| Блини | 5-6 | без паузи |
| * Продовження готування без кришки | | |
| * Без кришки | | |

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:

- 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 подряпати.



Лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Закрийте лезо, якщо Ви не користуєтеся шкребок. 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.

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 безкоштовний.

