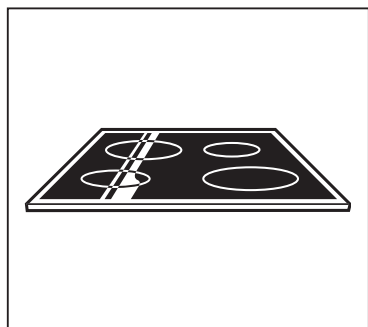




Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая
варочная панель

ET801SC11D

ET975SV11D

901848

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	3
Причины повреждений	5
Защита окружающей среды	6
Экологичная утилизация	6
Рекомендации по экономии электроэнергии. . .	6
Знакомство с прибором	8
Панель управления	9
Конфорки	11
Индикация остаточного тепла	12
Управление варочной панелью	13
Включение и выключение варочной панели . . .	13
Управление конфоркой	14
Таблица приготовления	15
Автоматика закипания	17
Включение автоматки закипания	17
Таблица приготовления блюд с использованием автоматки закипания	17
Рекомендации по использованию автоматки закипания	19

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели ET801SC11, ET801SC11C, ET845SC11, ET875SC11C, ET875SC11D, ET975SV11C.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Блокировка для безопасности детей	20
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	20
Автоматическая блокировка для безопасности детей	20
Таймер	22
Автоматическое выключение конфорки	22
Бытовой таймер	23
Автоматическое защитное отключение . . .	24
Выключение сигнала подтверждения	25
Блокировка для чистки	26
Чистка и уход	27
Стеклокерамическая поверхность	27
Рама варочной панели	28
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	29
Сервисная служба	30

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкции по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- ☐ с физическими или психическими расстройствами,
- ☐ а также недостатком знаний и опыта

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Перегретое масло и жир

Перегретое масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора, прежде всего, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена электрического кабеля должны производиться только специалистом Сервисной службы.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка для плит не предназначена для Вашей варочной панели.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

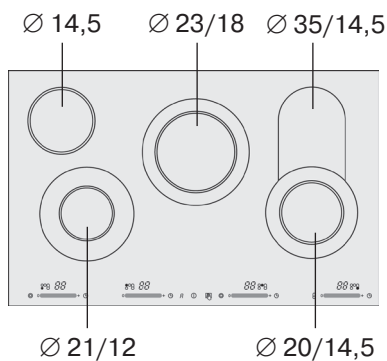
- ☐ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ☐ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- ☐ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ☐ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.

- ❑ Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохраняются все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- ❑ Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления.

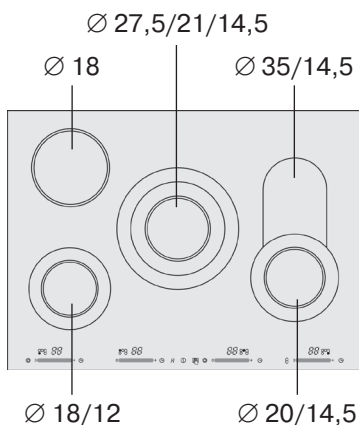
Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей. Ниже представлен обзор различных моделей с размерами конфорок.

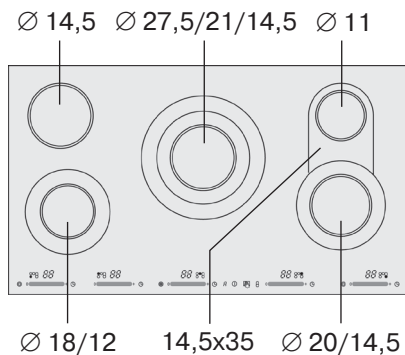
ET8..SC..



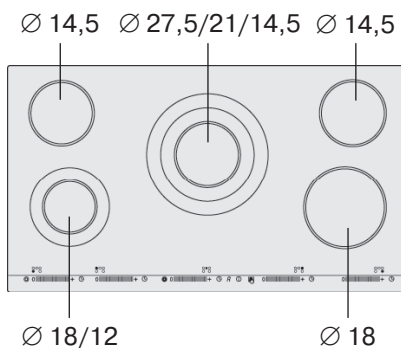
ET1..SD..



ET9..SV..D



ET9..SV..C

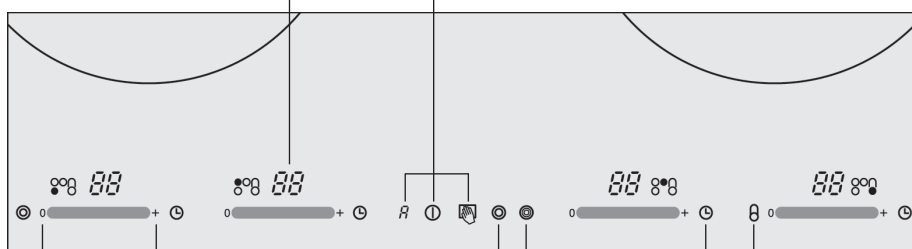


$\varnothing = \text{CM}$

Панель управления ET8..SC../ET1..SD..

Индикация:
ступени нагрева
конфорки 1 - 9
остаточного тепла h/H
таймера

Сенсоры:
Я автоматике закипания
⓪ главного выключателя
👉 блокировки для чистки

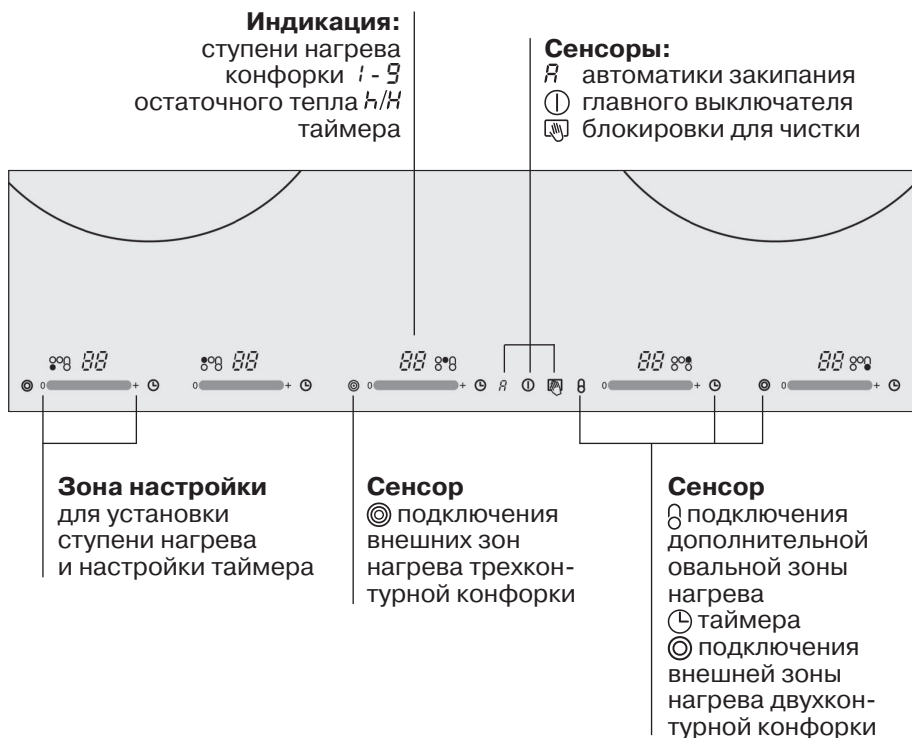


Зона настройки
для установки
ступени нагрева
и настройки таймера

Сенсоры:
⓪ подключения внешней
зоны нагрева двухкон-
турной конфорки
⓪ подключения внешних
зон нагрева трехконтур-
ной конфорки
⌚ таймера

Сенсор
🔌 подключе-
ния допол-
нительной
овальной
зоны нагрева

Панель управления ET9..SV..D/ ET9..SV..C



Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.

Указания

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение дополнительных зон нагрева
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу ◎.
◎ Трехконтурная конфорка (не для всех моделей)	Прикоснитесь к символу ◎.
⌘ Двухконтурная конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева (не для всех моделей)	Прикоснитесь к символу ◎ – подключается внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки. Прикоснитесь к символу ⌘ – подключается дополнительная овальная зона нагрева.

Подключение дополнительной зоны нагрева: загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается размер зоны нагрева, который был выбран в последний раз.

Конфорки с соединяющим нагревательным элементом (не для всех моделей)

С помощью соединяющего нагревательного элемента можно объединить две отдельные конфорки в одну большую овальную зону нагрева.

В нормальном режиме эти конфорки работают как обычные одноконтурные и двухконтурные конфорки.

Подключение соединяющего нагревательного элемента:

Как минимум одна конфорка должна быть включена. Прикоснитесь к символу ⌘, загорится индикаторная лампочка и включится овальная зона нагрева.

Подключение возможно также, если работают обе конфорки. В таком случае общая овальная зона нагрева устанавливается на более низкую ступень нагрева обеих конфорок. Степень нагрева можно изменить с помощью зоны настроек обеих конфорок.

Внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки и овальную зону нагрева нельзя включать одновременно. В таком случае происходит взаимная блокировка.

Отключение соединяющего нагревательного элемента:

Прикоснитесь к символу . Конфорки отключатся.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена двухступенчатая индикация остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ , это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для поддержания в теплом состоянии небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на . Когда конфорка охладится в достаточной степени, индикация погаснет.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорается индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

Примечание

Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.

Управление конфоркой

Нужная ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью зоны настройки на панели управления.

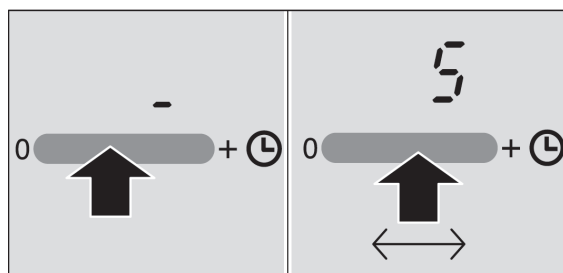
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка ступени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к зоне настройки для выбора соответствующей конфорки.
2. В течение следующих 5 секунд проводите пальцем по зоне настройки до тех пор, пока на индикаторе конфорки не появится нужная ступень нагрева.



Изменение ступени нагрева

С помощью зоны настройки установите необходимую ступень нагрева.

Выключение конфорки

Установите ступень нагрева 0 с помощью зоны настройки.

Конфорка выключится, и примерно через 5 секунд появится индикация остаточного тепла.

Указания

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при установке самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	1-2	—
Желатин	1-2	—
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	2	—
Молоко**	1.-2.	—
Сосиски в воде**	3-4	—
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	20-30
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	10-15
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки	4.-5.*	20-30
Рыба	4-5*	10-15
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30
Молочная рисовая каша	1.-2.	25-35
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10
Рагу, супы	3.-4.	15-60
Овощи	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Приготовление в кастрюле-скороварке	4-5	—

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60
Жаркое	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50-60
Жарение		
Эскалоп, натуральный или панированный	6-7	6-10
Эскалоп глубокой заморозки	6-7	8-12
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Креветки	7-8	4-10
Жаркое на сковороде из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г жарить непрерывно в 1-2 л масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.		
** Без крышки.		

Автоматика закипания

Автоматика закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Включение автоматике закипания

1. Установите нужную ступень слабого нагрева для конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу H .

Включается автоматика закипания. На индикаторе загораются символ H и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

Таблица приготовления блюд с использованием автоматике закипания

Из следующей таблицы можно узнать, для приготовления каких блюд подходит автоматика закипания.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда, которые можно готовить с использованием автоматики закипания	Количество	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления
Разогревание			
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7 мин
Суп с заправкой	500 мл-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Густой суп (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	A 1-2	–
Размораживание и разогревание			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2.-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2.-3.	20-30 мин
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
Варка			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	A 2.-3.	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	A 4.-5.	
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин
Жарение			
Шницель, в панировке или без	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивная котлета, в панировке или без	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	1-2	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блинчики		A 6-7	непрерывно жарить

* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.

** Без крышки.

Рекомендации по использованию автоматики закипания

Автоматика закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- ❑ При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, при использовании маленьких конфорок – около 2 чашек воды.
- ❑ Закрывайте кастрюлю крышкой.
- ❑ Автоматика закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макароны).

Блокировка для безопасности детей

С помощью блокировки для безопасности детей Вы можете предотвратить включение варочной панели детьми.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте на нем палец примерно 4 секунды. Символ ① загорится на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте на нем палец примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

Включение и выключение

При включении этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении варочной панели.

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. Установите ступень нагрева 2 для всех конфорок.
3. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
4. Прикоснитесь к символу ① и удерживайте на нем палец примерно 5 секунд.

Раздастся звуковой сигнал. Автоматическая блокировка для безопасности детей активирована.

Если нужно отключить автоматическую блокировку для безопасности детей, нужно повторить те же действия, что и при включении блокировки.

Внимание!

Чистящее средство, убежавшая жидкость или оставленные на главном выключателе ① посторонние предметы могут стать причиной непреднамеренного включения или выключения функции блокировки для безопасности детей.

Таймер

Таймер можно использовать

- ☐ для автоматического выключения конфорок,
- ☐ в качестве обычного бытового таймера.

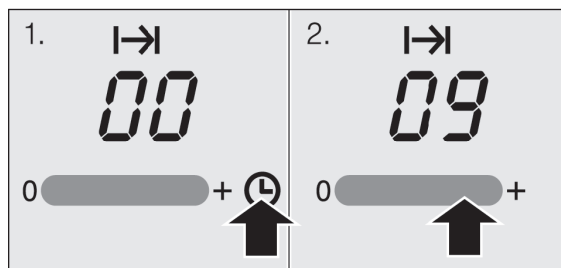
Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

Задайте продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

Конфорка должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ⌚ нужной конфорки.
На индикаторе таймера появляется  и загорается символ .
2. Прикоснитесь к нужной предварительной установке в зоне настройки. Выбор требуемой предварительной установки возможен слева направо (1, 2, 3.... до 10 минут).



3. В течение следующих 5 секунд установите требуемую продолжительность приготовления с помощью зоны настроек.

Установленное значение продолжительности приготовления высветится на 5 секунд, а затем начнется его обратный отсчет.

Автоматическая установка

При длительном прикосновении к предварительным установкам 1-5 в зоне настройки происходит автоматическое уменьшение времени до одной минуты.

При длительном прикосновении к предварительным установкам 6-10 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

По истечении установленной продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, на индикаторе в течение 10 секунд отображается . Прикоснитесь к зоне настройки. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Изменение или отмена установленной продолжительности приготовления

Прикоснитесь к символу  нужной конфорки. С помощью зоны настройки измените продолжительность приготовления или установите ее на .

Примечание

Автоматическое защитное отключение активно при включенной функции таймера.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других установок. Варочная панель должна быть включена.

Бытовой таймер можно активировать при любой выключенной конфорке.

Настройка бытового таймера

1. Прикоснитесь к символу  конфорки. На индикаторе появится .
2. Установите нужное время таймера с помощью зоны настройки.

Обратный отсчет времени бытового таймера начинается через несколько секунд.

По истечении установленного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе мигают . Прикоснитесь к зоне настройки конфорки. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Изменение или отмена времени таймера

Указания

Прикоснитесь к символу ⌚ нужной конфорки. С помощью зоны настройки измените время таймера или установите его на 00.

Если бытовой таймер активирован, и Вы включаете конфорку, принимается установленная продолжительность приготовления. По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка автоматически выключается.

Если у конфорки горит индикация остаточного тепла, то после настройки бытового таймера индикатор опять переключится на показание остаточного тепла.

Автоматическое защитное отключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активируется функция автоматического защитного отключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки попеременно мигают *F 8* и *H/h*.

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикатор гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное отключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Выключение сигнала подтверждения

Прикосновение к символу на панели управления подтверждается коротким звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить.

Главный выключатель должен быть включен.

- 1.** Установите ступень нагрева 3 для всех конфорок.
- 2.** Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
- 3.** Прикоснитесь к главному выключателю мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

Вы можете снова включить сигнал подтверждения. Действуйте так же, как при отключении.

Блокировка для чистки

Если Вы протираете панель управления при включенной варочной панели, установки могут измениться.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки.

Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована на 20 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления, не опасаясь, что установки будут изменены.

Через 20 секунд раздается звуковой сигнал. Функция блокировки для чистки выключена. Блокировка панели управления отменена.

Примечание

Если варочная панель включена и заблокирована для чистки, то функция блокировки не распространяется на главный выключатель и символ . Таким образом, можно в любой момент выключить варочную панель и деактивировать функцию блокировки для чистки.

Если варочная панель выключена и активируется блокировка для чистки, то символ  и главный выключатель тоже блокируются.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- ☐ средство для мытья посуды,
- ☐ абразивные чистящие средства,
- ☐ агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- ☐ жесткие губки,
- ☐ паровые очистители и очистители высокого давления.

Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.
2. Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Нанесите на поверхность варочной панели средство для ухода и защиты. Обратите внимание на указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Для предотвращения повреждений рамы варочной панели обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

- ☐ Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- ☐ Не используйте острые предметы и абразивные чистящие средства.
- ☐ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие советы и указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте предохранитель прибора. С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
Мигает E	Жидкость или посторонний предмет на сенсорах панели управления.	Вытрите жидкость или уберите посторонний предмет с панели управления.
E + число	Неисправность в электронике прибора.	Отсоедините варочную панель от электросети и через прим. 30 секунд подключите снова. Если индикация появляется снова, вызовите Сервисную службу.
$F2$	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к сенсору конфорки*.
$F4$	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления.*
$F8$	Конфорка была включена слишком долго и выключилась.	Вы можете сразу же снова включить конфорку.
* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.		

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Сервисной службы Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.