

---

pl	Instrukcja obsługi .....	4 - 27
cs	Návod k použití .....	28 - 51
ru	Правила пользования .....	52 - 76
hu	Használati utasítás .....	77 - 104

---

**Instrukcja obsługi**  
**Návod k použití**  
**Правила пользования**  
**Használati utasítás**

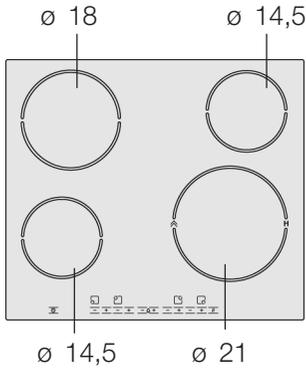
---

PKЕ6..Т., PKF6..Т., PKF7..Т., PKL6..Т..  
PKN6..Т., PKN8..Т., PKK6..Т.,  
PKF6..Т..E, PKF6..Т..G

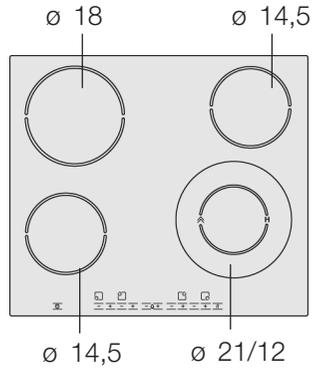


9000270030

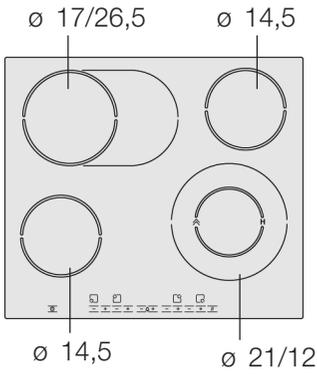
**PKE6..T..**



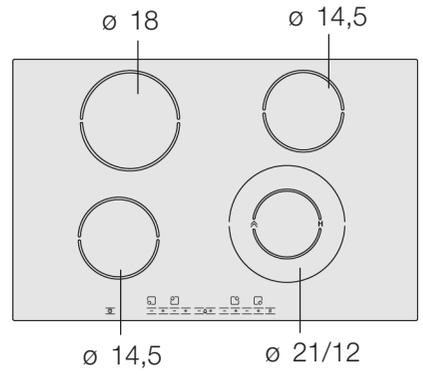
**PKF6..T..**



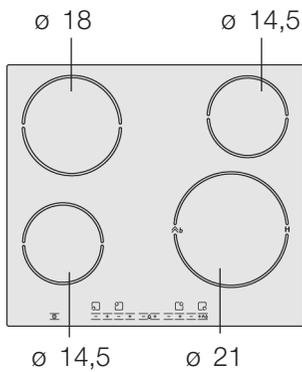
**PKN6..T..**



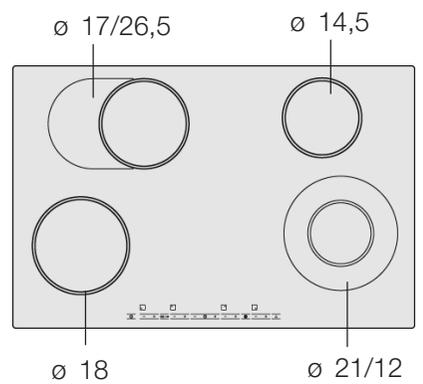
**PKF7..T..**



**PKL6..T..**

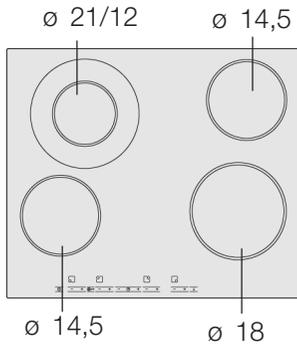


**PKN8..T..**

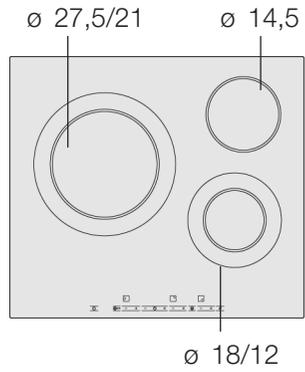


$\varnothing = \text{cm}$

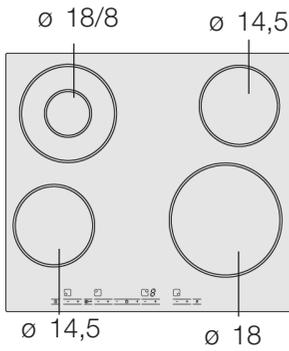
**PKF6..T..E**



**PKK6..T..**



**PKF6..T..G**



# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>54</b>
Правила техники безопасности при обращении с прибором .....	54
Причины повреждений .....	56
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>57</b>
Правильная утилизация упаковки .....	57
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	57
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>58</b>
Панель управления .....	58
Конфорки .....	59
Индикатор остаточного тепла .....	59
<b>Настройка варочной панели</b> .....	<b>60</b>
Включение и выключение варочной панели .....	60
Регулировка конфорок .....	61
Таблица приготовления .....	62
<b>Электроника контроля закипания</b> .....	<b>64</b>
Регулировка электроники контроля закипания .....	64
Таблица приготовления для электроники контроля закипания .....	64
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания .....	66
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>67</b>
Включение и выключение блокировки для безопасности детей .....	67
Автоматическая блокировка для безопасности детей .....	67

# Содержание

<b>Таймер</b> .....	<b>68</b>
Автоматическое отключение конфорок .....	68
Автоматический таймер .....	69
Бытовой таймер .....	70
<b>Автоматическое ограничение времени</b> .....	<b>70</b>
<b>Базовые установки</b> .....	<b>71</b>
Изменение базовых установок .....	72
<b>Очистка и уход</b> .....	<b>73</b>
Стеклокерамика .....	73
Рама варочной панели .....	74
<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>75</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>76</b>

---

# Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

---

## Правила техники безопасности при обращении с прибором

### Безопасная эксплуатация

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

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- или же отсутствие необходимых знаний и опыта

не позволяет им правильно управлять прибором.

### Горячее масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняется. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

### Горячие конфорки

Опасность ожога! Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания! Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

### **Мокрая посуда и конфорки**

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

### **Трещины на стеклокерамике**

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Конфорка нагревается, однако индикатор не работает**

Опасность ожога! Если 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 сигналы управления, 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 удара 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 проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

---

## Причины повреждений

### Дно посуды

Шершавое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

### Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму.

Это может вызвать повреждения.

### Соль, сахар и песок

Крупницы соли, сахара и песка могут стать причиной появления царапин на стеклокерамике. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

### Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

### Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

### Неподходящие чистящие средства

Использование неподходящих чистящих средств и сильно изношенной посуды может стать причиной изменения цвета и появления металлического блеска.

### Фольга и пластмасса

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

# Охрана окружающей среды

## Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: Изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

# Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2 и 3* Вы найдёте обзор моделей с размерами.

## Панель управления

### Панель управления

- зоной нагрева для жаровни
- блокировкой для безопасности детей

**Индикаторы**  
ступени нагрева конфорки / - 9  
готовности к эксплуатации -  
остаточного тепла H/H



## Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

## Указания

Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.

Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

## Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Коснитесь символа ◎
∞ Зона нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ∞
⊕ Галогенная конфорка	Указание: Не рекомендуется смотреть прямо на галогенный свет - он ослепляет
⊕ Галогенная конфорка и функция «boost»  , со ступенью нагрева повышенной мощности Power	Установите ступень нагрева конфорки 9 и еще раз прикоснитесь к символу +. На индикаторе появится 

При подключении конфорок загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ *H*, это означает что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на *h*. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

---

# Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

---

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте, пока не погаснет индикация над главным выключателем. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

## Указание

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

## Регулировка конфорок

Установите требуемую степень нагрева конфорки с помощью символов + и -.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

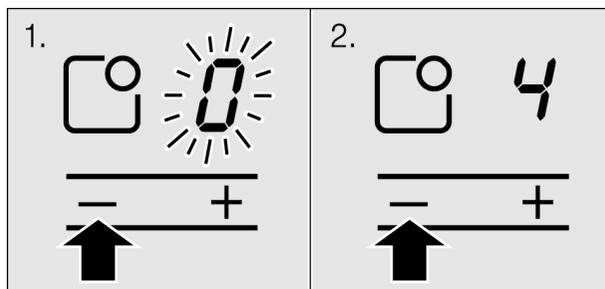
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Варочная панель должна быть включена.

### Установка степени нагрева конфорки

1. Прикоснитесь к символу + или -.  
На индикаторе появится 0
2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или -.  
Появляется базовая установка.  
Символ + = степень нагрева конфорки 9  
Символ - = степень нагрева конфорки 4



3. Измените степень нагрева конфорки, для этого прикасайтесь к символу + или - до тех пор, пока не появится требуемая степень нагрева конфорки.

### Выключение конфорки:

Прикасайтесь к символу + или - до тех пор, пока не появится 0. Примерно через 5 секунд появляется индикация остаточного тепла.

### Указание

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при 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 всегда используйте степень нагрева конфорки 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варёные сосиски**	3-4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15 мин
<b>Доведение до готовности, варка без доведения до кипения,</b>		
Кнедлики, клецки	4-5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, "Бермез", голландский соус	3-4	8-12 мин
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном количестве воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	25-35 мин
Картофель "в мундире"	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-

	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах</b>
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин
<b>Жарение</b>		
Шницели в панировке или без нее	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3-4	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре</b> (150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла*)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	
Крокеты	7-8	
Мясные тефтели	7-8	
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

---

# Электроника контроля закипания

Электроника контроля 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.

---

## Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.
2. Коснитесь символа **Я**.

Активируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно появляются символ **Я** и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

---

## Таблица приготовления для электроники контроля закипания

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, можно узнать из следующих таблиц.

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

---

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Ступень нагрева конфорки	Общее время приготовления в минутах
<b>Разогревание</b>			
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	500 мл-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин

---

<b>Блюда для электроники контроля закипания</b>	<b>Объем</b>	<b>Степень нагрева конфорки</b>	<b>Общее время приготовления в минутах</b>
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>			
Густые супы (например, чечевичная похлебка)	400-800 г	A 1-2	-
<b>Размораживание и разогревание</b>			
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
<b>Доведение до готовности</b>			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
<b>Варка</b>			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35 мин
Картофель "в мундире" с 1-3 стаканами воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 стаканами воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 стаканами воды	500 г-1 кг	A 2-3	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 стаканами воды	500 г-1 кг	A 4-5	
<b>Тушение</b>			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин
<b>Жарение</b>			
Шницели в панировке или без нее	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейки (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	непрерывное жарение
* Приготовление на медленном огне без крышки			
** Без крышки			

---

## **Рекомендации по использованию электроники контроля закипания**

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

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду ок. 3 стаканов воды, а маленьких - ок. 2 стаканов воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

---

# Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

---

## Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

---

## Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе "Базовые установки".

# Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

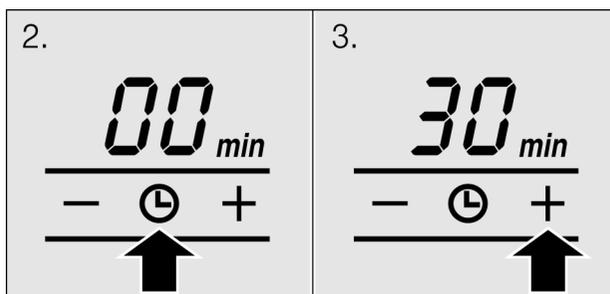
- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

## Автоматическое отключение конфорок

### Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор I→ выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется . Для выбора другой конфорки прикасайтесь к символу , пока не загорится индикатор I→ требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к символу + или -. Появится предлагаемое значение.  
Символ +: 30 минут  
Символ -: 10 минут



4. Прикасайтесь к символу + или -, пока на индикаторе таймера не появится нужное значение времени.

Начинается отсчет времени. Если время устанавливается одновременно для нескольких конфорок, каждое значение времени можно вывести на дисплей. Для этого прикасайтесь к символу ☹, пока индикатор I→I требуемой конфорки не загорится ярким светом.

### По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключится. На индикаторе конфорки появляется ☹. Индикатор конфорки I→I загорается ярким светом. Раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется ☹☹. Прикоснитесь к символу ☹. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

### Изменение или сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу ☹, пока требуемый индикатор I→I не загорится ярким светом. Измените время, нажимая на + или -, или установите его на ☹☹.

### Указание

Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

---

## Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

О включении автоматического таймера см. в главе "Базовые установки".

### Указания

Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Прикасайтесь к символу ☹, пока требуемый индикатор I→I не загорится ярким светом. Измените время, нажимая на + или -, или установите его на ☹☹.

---

## Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время продолжительностью до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

### Установка

1. Прикасайтесь к символу , пока не загорится индикатор . На индикаторе таймера появляется .
2. Прикоснитесь к символу + или -. Появится предлагаемое значение.  
Символ +: 10 минут  
Символ -: 05 минут.
3. Установите время с помощью символов + или -.

Отсчет времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется . Ярко загорится индикатор будильника. Индикация гаснет через 10 секунд.

### Корректировка времени

Прикасайтесь к символу , пока не загорится индикатор .  
Установите время с помощью символов + или -.

---

## Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символы *F* и *B*.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

---

# Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные.

Индикация	Функция
<i>c 1</i>	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b> <i>0</i> Выключено.* <i>1</i> Включено.
<i>c 2</i>	<b>Звуковые сигналы</b> <i>0</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. <i>1</i> Включен только сигнал сообщения об ошибке. <i>2</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
<i>c 5</i>	<b>Автоматический таймер</b> <i>0</i> Выключен.* <i>1-99</i> Установленное время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются.
<i>c 6</i>	<b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b> <i>1</i> 10 секунд.* <i>2</i> 30 секунд. <i>3</i> 1 минута.
<i>c 7</i>	<b>Подключение нагревательных контуров</b> <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено. <i>2</i> Последняя установка перед выключением конфорки.*
<i>c 0</i>	<b>Восстановление базовых установок</b> <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено.

---

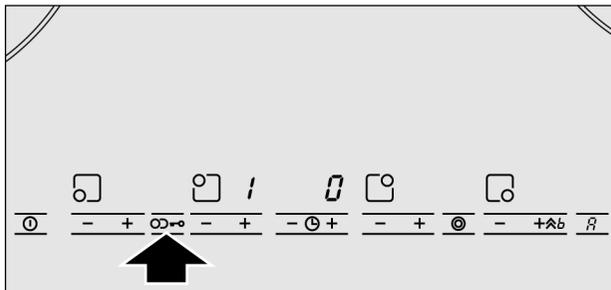
\* Базовая установка

---

## Изменение базовых установок

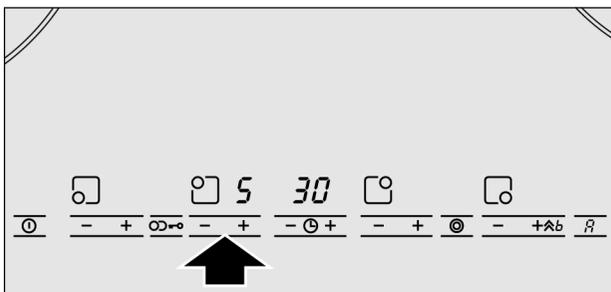
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  $\infty$  и удерживайте 4 секунды.



На левом дисплее поочередно появляются мигающие символы  $\xi$  и  $!$ , а на правом -  $\xi$ .

3. Прикасайтесь к символу  $\infty$ , пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу  $-$  или  $+$  до тех пор, пока на дисплее не появится требуемая установка.



5. Прикоснитесь к символу  $\infty$  и удерживайте 4 секунды.

Установка активизирована.

## Выключение

Чтобы оставить базовые установки без изменений, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

---

# Очистка и уход

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

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы получите через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

---

## Стеклокерамика

### Очистка

Каждый раз после приготовления пищи не забудьте протереть варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке на упаковке.

Никогда не используйте:

- средство для мытья посуды
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

## Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте лезвие.
2. Очистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

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



Лезвие очень острое. Опасность пореза. Закрывайте лезвие после каждого использования. Заменяйте поврежденное лезвие.

## Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

---

## Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

# Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>E<sub>r</sub></i> + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F<sub>2</sub></i>	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
<i>F<sub>4</sub></i>	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорке.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
<i>F<sub>8</sub></i>	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете 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 вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

## Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.