

<b>pl</b>	<b>Instrukcja obsługi .....</b>	<b>3-25</b>
<b>cs</b>	<b>Návod k použití .....</b>	<b>26-47</b>
<b>ru</b>	<b>Правила пользования .....</b>	<b>48-70</b>
<b>hu</b>	<b>Használati utasítás .....</b>	<b>71-94</b>

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

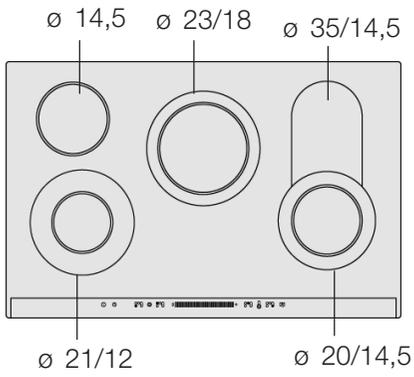
---

ET8..MC..



9000283738

**ET8..MC..**



$\varnothing = \text{cm}$

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>50</b>
Правила техники безопасности при обращении с прибором .....	50
Причины повреждений .....	52
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>53</b>
Правильная утилизация упаковки .....	53
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	53
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>54</b>
Панель управления .....	54
Конфорки .....	55
Индикатор остаточного тепла .....	55
<b>Настройка варочной панели</b> .....	<b>56</b>
Включение и выключение варочной панели .....	56
Регулировка конфорок .....	56
Таблица приготовления .....	58
<b>Электроника контроля закипания</b> .....	<b>60</b>
Регулировка электроники контроля закипания .....	60
Таблица приготовления для электроники контроля закипания .....	60
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания .....	62
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>62</b>
Включение и выключение блокировки для безопасности детей .....	62
Автоматическая блокировка для безопасности детей .....	62

# Содержание

<b>Таймер</b> .....	<b>63</b>
Автоматическое отключение конфорок .....	63
Автоматический таймер .....	64
Бытовой таймер .....	65
<b>Автоматическое ограничение времени</b> .....	<b>65</b>
<b>Защита при вытирании</b> .....	<b>66</b>
<b>Базовые установки</b> .....	<b>66</b>
Изменение базовых установок .....	67
<b>Очистка и уход</b> .....	<b>68</b>
Чистка панели управления .....	68
<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>69</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>70</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

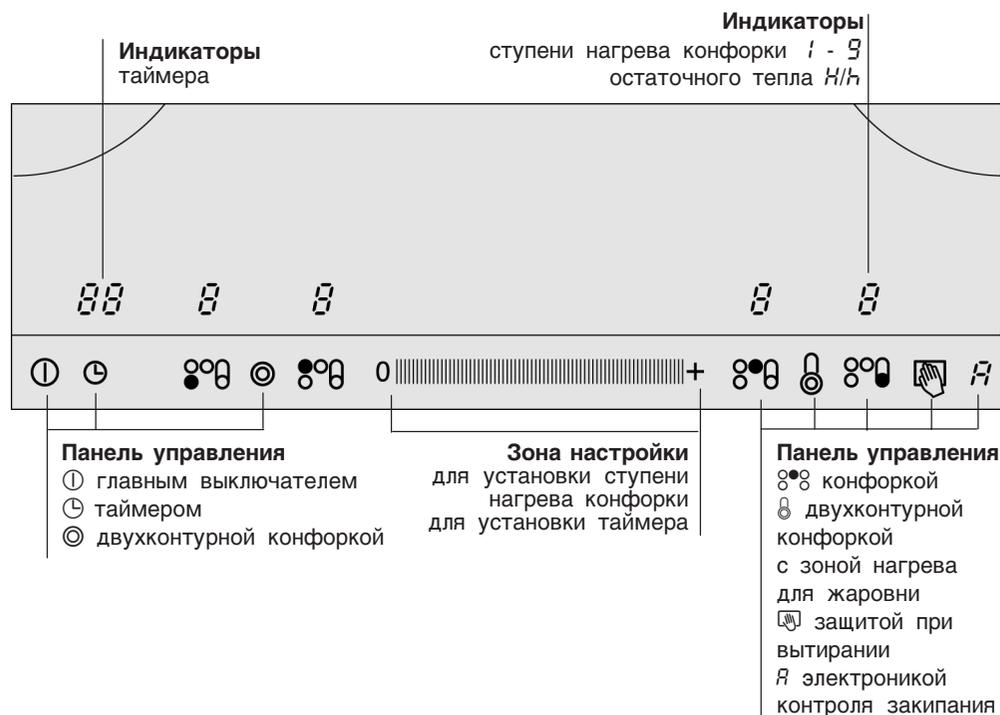
На *странице 2* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

## Панель управления

Панель управления оборудована пьезоэлектроникой. Управление осуществляется легким нажатием символа на металлической планке.

### Указание

Искривление металлической планки или удары по ней, например, кастрюлей, могут привести к нарушению функций.



## Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

## Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎.
⊗ Двухконтурная конфорка, Конфорка с зоной нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ⊗ - подключится второй нагревательный контур. Прикоснитесь к символу ⊗ еще раз - подключится зона нагрева для жаровни.

При подключении конфорки загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается последняя установка.

## 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 ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

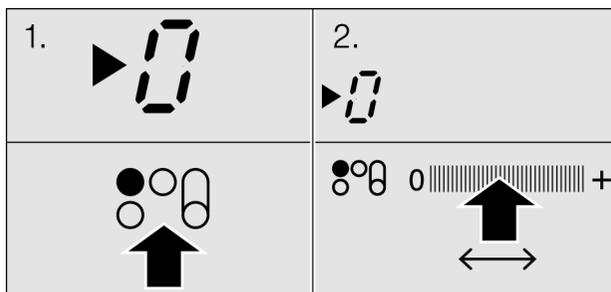
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

## Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать конфорку.  
На индикаторе ступени нагрева загорается символ  и символ , обозначающий выбранную конфорку.
2. Продолжайте передвигаться по зоне настроек, пока на индикаторе ступени нагрева не появится требуемая степень нагрева конфорки.



## Изменение ступени нагрева конфорки:

Выберите конфорку и установите требуемую степень слабого нагрева в зоне настройки.

## Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настройки.

## Указания

При выборе конфорки загорается символ . Вы можете выполнить необходимые настройки.

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:

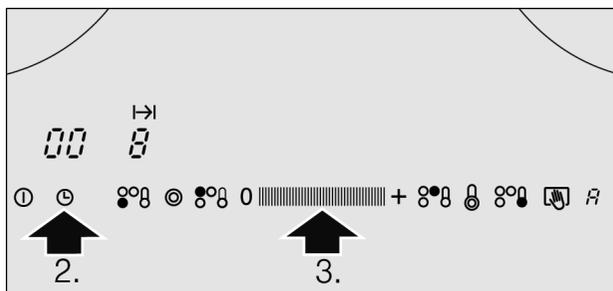
- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

## Автоматическое отключение конфорок

### Установка времени приготовления

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

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор  выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется . Для выбора другой конфорки прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор  требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к соответствующей предустановке в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо (1, 2, 3..... до 17 минут). В течение следующих 5 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.



Начинается отсчёт 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 выключается. Вы слышите звуковой сигнал, а на индикаторе на 10 секунд загорается символ ☹☹. Индикатор I→I засветится ярким светом. Прикоснитесь к символу ☹. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

### Изменение или сброс времени работы

Прикасайтесь к символу ☹, пока требуемый индикатор I→I не загорится ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки 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 отсчёт 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 значение времени в зоне настройки 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 замигает индикатор  бытового таймера. На индикаторе таймера появляется .
2. Установите нужное время в зоне настройки.

Отсчет времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется . Индикатор бытового таймера  загорится ярким светом, а через 10 секунд погаснет.

### Корректировка времени

Прикасайтесь к символу , пока индикатор  бытового таймера не загорится ярким светом. Выполните повторную установку.

---

## 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).

---

# Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздастся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения установок.

## Указание

Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

---

# Базовые установки

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

Индикация	Функция
<i>c 1</i>	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b>  Выключено.* <i>!</i> Включено.
<i>c 2</i>	<b>Звуковые сигналы</b>  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. <i>!</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>  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>!</i> 10 секунд.* <i>2</i> 30 секунд. <i>3</i> 1 минута.

Индикация	Функция
с 7	<b>Подключение нагревательных контуров</b> 0 Выключено. ! Включено. 2 Последняя установка перед выключением конфорки.*
с 9	<b>Время выбора конфорки</b> 0 Не ограничено: Последнюю выбранную конфорку можно настраивать в любое время, не выбирая её заново.* ! Ограничено: После выбора конфорки можно делать настройки в течение 5 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбирать конфорку.
с 0	<b>Восстановление базовых установок</b> 0 Выключено. ! Включено.

\* Базовая установка

## Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд символ ☹ удерживайте нажатым не менее 4 секунд.



На левом дисплее появляется с !, а на правом - 0.

3. Прикасайтесь к символу ☹ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите в зоне настроек необходимые параметры.



# Устранение неисправностей

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

Дисплей	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Металлическая планка была погнута или получила удар.	Немного подождите и выполните установку заново.
<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 конфорки.	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.
<i>F<sub>9</sub></i>	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.

\* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё

---

# 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.



