

pl	Instrukcja obsługi	3-21
cs	Návod k použití	22-37
ru	Правила пользования	38-56
hu	Használati utasítás	57-72

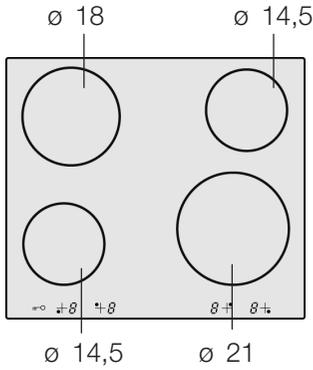
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

EF6..EE., EF6..EF., EF6..EG.,
EF6..CN., EF6..EN..

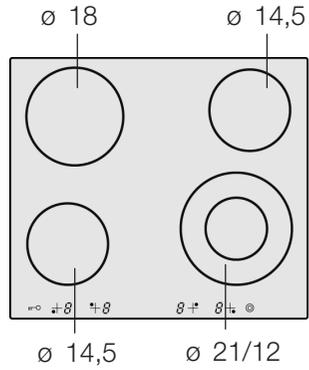


9000269801

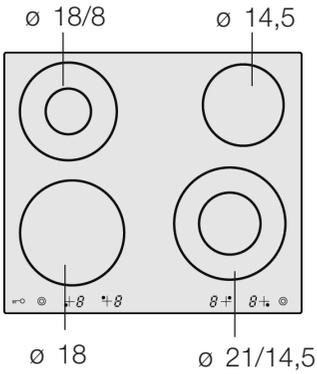
EF6..EE..



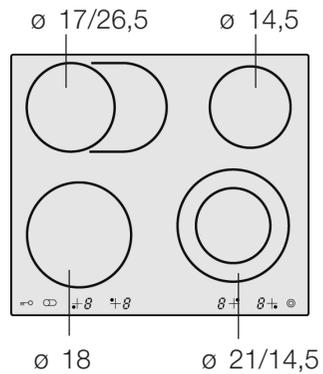
EF6..EF..



EF6..EG..



EF6..CN.., EF6..EN..



Содержание

Правила техники безопасности	40
Правила техники безопасности при обращении с прибором	40
Причины повреждений	41
Охрана окружающей среды	42
Правильная утилизация упаковки	42
Рекомендации по экономии электроэнергии	42
Знакомство с прибором	44
Панель управления	44
Конфорки	45
Индикатор остаточного тепла	45
Настройка варочной панели	46
Включение и выключение варочной панели	46
Регулировка конфорок	46
Таблица приготовления	46
Электроника контроля закипания	49
Регулировка электроники контроля закипания	49
Таблица приготовления для электроники контроля закипания	49
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	51
Блокировка для безопасности детей и функция паузы	51
Блокировка для безопасности детей	51
Функция паузы	52
Автоматическое ограничение времени	53
Очистка и уход	54
Стеклокерамика	54
Рама варочной панели	55
Устранение неисправностей	55

Содержание

Сервисная служба	56
------------------------	----

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 позволяют им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. 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.

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамике

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.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

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

Неквалифицированный ремонт

Опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста сервисной службы.

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

Крупинцы 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

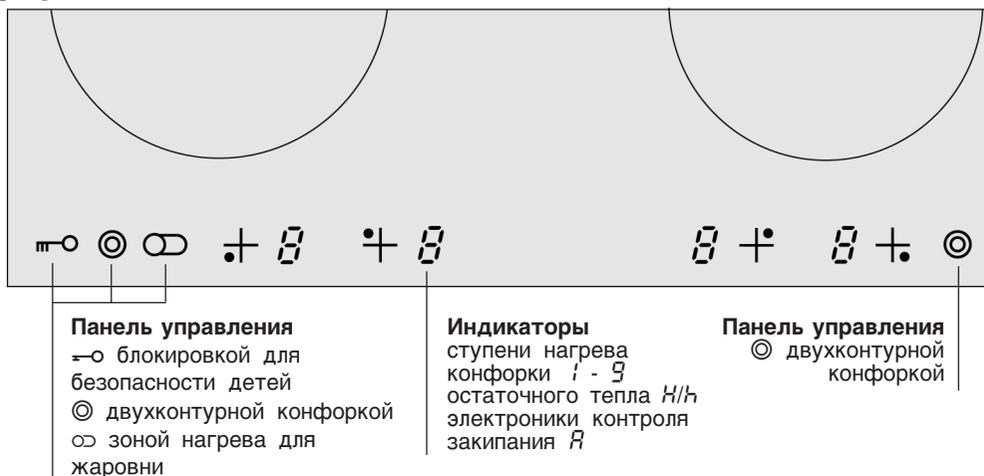
- Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.

- 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* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



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	Прикоснитесь к символу ◎.
∞ Зона нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ∞

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.

Отключение электроэнергии

В случае отключения электроэнергии после восстановления подачи индикатор остаточного тепла автоматически включается снова. Индикатор мигает в течение примерно 30 минут. Мигание прекращается, если еще раз на короткое время включить конфорку.

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 выключателей конфорок.

Если варочная панель включена, горит индикатор ступени нагрева конфорки.

Регулировка конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок.

0 = конфорка выключена

Степень нагрева 1 = минимальная мощность

Степень нагрева 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

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 ступень нагрева конфорки 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Растапливание		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варёные сосиски**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15 мин
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения,		
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
Варка, приготовление на пару, тушение		
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	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Жарение		
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
Жарение во фритюре		
(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 степень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 10 секунд после включения конфорки:

1. Установите нужную степень слабого нагрева с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки.

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

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень 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	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления в минутах
Разогревание			
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

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления в минутах
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Густые супы (например, чечевичная похлебка)	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 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	
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин
Жарение			
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 и функция паузы

- Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.
- Функция паузы позволяет прерывать процесс нагрева.

Блокировка для безопасности детей

Блокировка варочной панели

Все конфорки должны быть выключены. Прикоснитесь к символу  и удерживайте до тех пор, пока над символом не загорится индикатор. Это занимает примерно 4 секунды. Индикатор горит в течение примерно 10 секунд, а затем гаснет.

Отмена блокировки

Прикоснитесь к символу  и держите, пока индикатор не погаснет. Это занимает примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

Заблокированная варочная панель

Если вы включаете конфорку на заблокированной варочной панели, происходит следующее:

- На индикаторе конфорки появляется мигающий символ  или поочередно индикатор остаточного тепла и .
- Над символом  загорается индикатор.

Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание

Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

Уменьшение времени включения

Можно уменьшить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды:

Все конфорки должны быть выключены.

1. Установите ступень нагрева "2" для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Для любой конфорки установите ступень нагрева и нажмите выключатель конфорки.
4. Выключите выключатель конфорки.

Все индикаторы коротко загораются. Время включения уменьшено.

Точно так же можно снова увеличить время включения до 4 секунд. Последовательность действий такая же, как при уменьшении времени.

Функция паузы

Активизация функции паузы

Коротко коснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная ступень нагрева. Нагрев отключается.

Возобновление нагрева

Ещё раз коснитесь к символу  (не позднее, чем через 3 минуты). Нагрев конфорок включается снова.

В случае превышения времени паузы

По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать цифра . Выключите конфорки и выполните установку заново.

Внимание!

Чистящее средство, убежавшая жидкость или лежащие на символе «о» посторонние предметы могут стать причиной непреднамеренного включения или выключения функции блокировки для безопасности детей/паузы.

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 появляется мигающий символ .

Выключите конфорку.

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

Указание

Однако вы в любой момент можете включить конфорку снова.

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.
 мигает	Активизирована функция автоматического ограничения времени	Выключите конфорку. Выполните повторную установку.
 мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Протрите панель управления насухо или уберите посторонний предмет.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>FD</i>	Неисправность индикатора	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>F4</i> , все конфорки выключаются	Неисправность блокировки для безопасности детей	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. Вы можете готовить даже с неисправной блокировкой для безопасности детей.

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.