

Инструкция по эксплуатации



 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Группа Электролюкс – крупнейший в мире производитель техники для кухни, работ по дому и вне дома. Ежегодно в более чем 150 странах мира продается более 55 миллионов изделий Электролюкс (таких как холодильники, кухонные плиты, стиральные машины, пылесосы, бензопилы и газонокосилки) на сумму около 14 миллиардов долларов США.

Электрическая варочная поверхность

FM 6520 K-an

325 88-8317 rev. 1-349

949 601 803

Ваш новый прибор

Уважаемый покупатель, уважаемая покупательница!

Перед тем, как включить Ваш новый прибор, внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Руководство содержит важные сведения по безопасному использованию, установке и уходу за прибором. Просим вас хранить это руководство для последующего использования и передать его возможному новому владельцу прибора.

В разделе «Устранение простых неисправностей» руководства по эксплуатации приводятся способы самостоятельного устранения возможных неисправностей. Если данная информация недостаточна, обращайтесь, пожалуйста, в авторизованные изготовителем сервисные центры (см. отдельный список сервисных центров) или звоните на нашу информационную линию.

Символы, используемые в инструкции

Следующие символы помогут вам ориентироваться в тексте инструкции:

1. Цифры указывают на последовательность действий при обслуживании прибора.
- 2.
- 3.



Рекомендации по безопасности



Советы и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Компания AEG постоянно совершенствует свою продукцию, и некоторые технические характеристики изделия могли быть изменены уже после того, как было напечатано данное руководство. Поэтому мы приносим свои извинения за возможные несоответствия подобного рода.

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр AEG (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора, звоните на нашу информационную линию по телефону (095) 937 78 37.

Если срок гарантии на Ваш прибор еще не истек, обязательно проведите проверки, описанные в разделе “Устранение простых неисправностей” перед вызовом мастера. Вам придется оплатить устранение проблемы, если она не подпадает под гарантийные обязательства.

Пожалуйста, имейте в виду, что при вызове мастера в течение гарантийного срока Вам придется подтвердить факт покупки прибора.

Помогите нам помочь Вам

Прежде чем позвонить нам или написать письмо, определитесь с формулировкой проблемы. При обращении в сервисный центр от Вас потребуются следующая информация:

1. Ваше имя, адрес, почтовый индекс и телефонный номер.
2. Четкое и лаконичное описание неисправности.
3. Дата покупки.
4. Модель, серийный и продуктовый номера прибора.

Эту информацию можно найти в табличке с техническими данными.

Содержание

Для пользователя

Ваш новый прибор	2
Информация по безопасной эксплуатации	4
Описание прибора	6
Панель управления	6
Конфорки	7
Электронная система управления	7
Перед первым использованием	8
Защита варочной поверхности	8
Эксплуатация	9
Варочная поверхность	9
Нажатие на кнопки	10
Конфорки	11
Двойная зона расширения	12
Индикатор остаточного тепла	12
AUTOMAX	13
Предохранительное отключение	15
Автостоп	15
Включение предохранительной блокировки от детей	16
Выбор кастрюль и сковород	17
Советы и рекомендации по использованию конфорок	18
Чистка и уход	19
Алюминий	19
Стеклокерамическая варочная поверхность	19
Устранение простых неисправностей	28
Сервисное обслуживание и запасные части	30

Для установщика

Распаковка	20
Технические данные	21
Монтаж	22
Установка	23



Информация по безопасной эксплуатации

Варочная поверхность предназначена только для домашнего использования. В случае ее использования для других целей имеется риск возникновения несчастных случаев.

Дети

Следите за детьми во время использования варочной поверхности. Кастрюли и сковороды сильно нагреваются при использовании и остаются горячими еще некоторое время после выключения варочной поверхности. Никогда не позволяйте детям играть с ее регуляторами.

Использование

Ни в коем случае не оставляйте варочную поверхность без присмотра в процессе обжаривания продуктов в масле или растапливания жира, парафина и других легко воспламеняющихся веществ. Никогда не оставляйте бумагу, полотенца для посуды, алюминиевую фольгу и легко воспламеняющиеся материалы рядом с варочной поверхностью. Горячая варочная поверхность может вызвать оплавление фольги, возгорание пластика или бумаги.

При необходимости затушите огонь крышкой от кастрюли, никогда не используйте для этого воду.

Всегда следите, чтобы варочная поверхность была выключена, когда она не используется.





Чистка и уход

Как по гигиеническим причинам, так и из соображений безопасности конфорки следует содержать в чистоте.

Жирные пятна и остатки разбрызгавшейся пищи могут при разогревании привести к образованию дыма и даже к пожару.

Техобслуживание

Техобслуживание должно производиться только квалифицированным персоналом авторизованного сервисного центра. Для ремонта допускается применение только оригинальных запасных частей.

Проблема	Решение
<p>Конфорки не включаются. На дисплее появляется символ </p>	<p>Включена предохранительная блокировка от детей. Вы можете либо нажать кнопку  одновременно с кнопкой нужной функции, либо отключить функцию блокировки. См. раздел "Эксплуатация...Предохранительная блокировка от детей".</p>
<p>Конфорки не включаются. На дисплее появляется символ </p>	<p>Включена функция Автостоп. Нажмите кнопку . Теперь варочная поверхность готова к работе.</p>

Если срок гарантии на Ваш прибор еще не истек, обязательно проведите вышеописанные проверки перед вызовом мастера. Вам придется оплатить устранение проблемы, если она вызвана описанной выше неисправностью.

Пожалуйста, имейте в виду, что при вызове мастера в течение гарантийного срока Вам придется подтвердить факт покупки прибора.

Устранение простых неисправностей

Если прибор работает неправильно, пожалуйста, выполните следующие проверки, прежде чем обратиться в сервисный центр AEG.

ВАЖНО: Если Вы вызываете мастера для устранения неисправности, вызванной неправильной эксплуатацией или монтажом прибора, Вы должны будете заплатить за ее устранение, даже если прибор еще находится на гарантии.

Проблема	Решение
Варочная поверхность не работает.	Проверьте, включена ли варочная поверхность. Убедитесь, что она подключена к электрической сети. Проверьте предохранители варочной поверхности.
Варочная поверхность становится горячей...	Варочная поверхность может нагреваться до температуры 80°C. Однако она может нагреться еще больше, если Вы используете посуду с неровным дном, или посуду, размер дна которой не соответствует размеру конфорки.
Постоянно перегорают предохранители...	Возможно, Вы одновременно включаете слишком много электрических бытовых приборов. Если Ваша варочная поверхность подключена через автомат на 10 А, вероятность перегрузки в сети очень велика.
Конфорки недостаточно нагреваются.	Используемая посуда должна соответствовать размеру конфорок. Убедитесь, что дно посуды ровное, приложив его к краю рабочей поверхности. Доведите 1 литр воды до кипения в закрытой крышкой кастрюле. Мощность конфорки должна быть максимальной.

Распаковка

При утилизации упаковочного материала убедитесь, что к нему не смогут получить доступ дети.

Монтаж

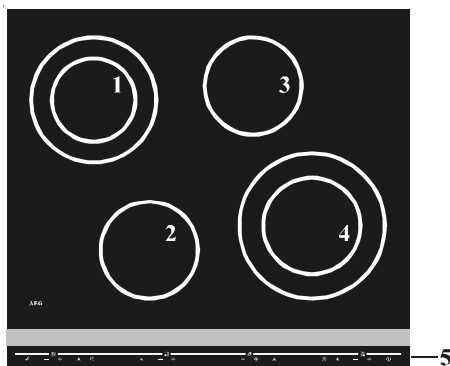
Монтаж варочной поверхности должен производиться только квалифицированным инженером авторизованного сервисного центра. Установка, выполненная неквалифицированным персоналом, может привести к получению травм или повреждению прибора. Во время монтажа следите за тем, чтобы кабель электропитания не пережимался.

Утилизация

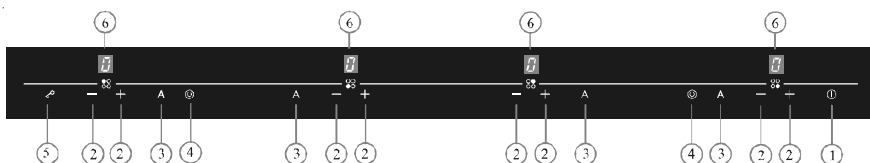
Помогите предотвратить несчастные случаи при утилизации данного прибора. Выньте кабель электропитания из розетки и обрежьте его как можно ближе к прибору.

Описание прибора

1. Двойная конфорка \varnothing 120/180 мм, 700/1700 Вт.
2. Обычная конфорка \varnothing 140 мм, 1200 Вт.
3. Обычная конфорка \varnothing 140 мм, 1200 Вт.
4. Двойная конфорка \varnothing 210/140 мм, 2200/1000 Вт.
5. Панель управления.



Панель управления



1. Переключатель Вкл./Выкл.
2. Установка уровня мощности конфорки.
3. AUTOMAX.
4. Двойная зона расширения.
5. Предохранительная блокировка от детей.
6. Дисплей настройки конфорок.

6. Удалите излишки силиконового покрытия с керамической поверхности при помощи входящего в комплект лезвия. Будьте осторожны, чтобы не повредить силикон в шве. Работайте инструментом только вдоль шва, а не поперек.

7. Отполируйте керамическую поверхность при помощи входящего в комплект моющего средства для керамических поверхностей.

Размеры приборов (ширина)

180 мм

Вытяжной вентилятор

360 мм

Стеклокерамическая варочная поверхность с 2-мя нагревательными элементами.

Газовая варочная поверхность с 2-мя конфорками

Индукционная варочная поверхность с 2-мя нагревательными элементами.

Гриль

Гриль / Жаровня

Китайская горелка WOK

580 мм

Стеклокерамическая варочная поверхность с 4-мя нагревательными элементами.

Газовая варочная поверхность с 4-мя конфорками

720 мм

Стеклокерамическая варочная поверхность с 4-мя нагревательными элементами

Газовая варочная поверхность с 4-мя конфорками

Индукционная варочная поверхность с 4 нагревательными элементами.

Используйте только входящий в комплект силикон, поскольку он устойчив к высоким температурам.

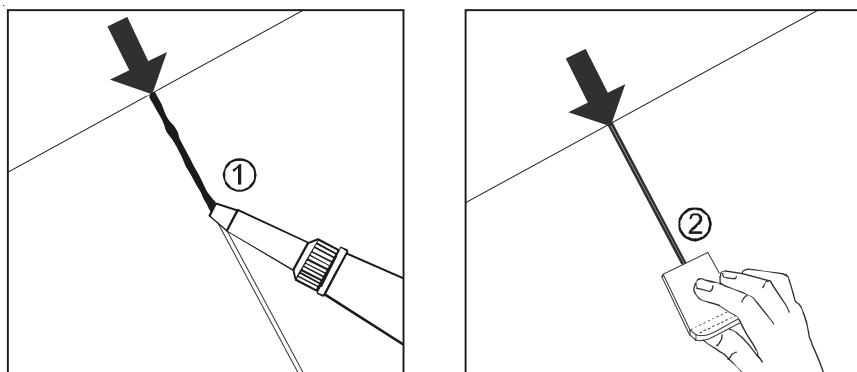
6. Установите балку жесткости на границе раздела варочных поверхностей. Нанесите силикон на балку жесткости(см. рис. на стр. 23).

7. Закрепите варочную поверхность зажимами при помощи отвертки.

8. Повторите вышеописанные операции для каждого из устанавливаемых приборов.

Для повышения качества стыков между приборами можно заполнить образовавшийся шов между керамическими поверхностями силиконовым герметиком:

1. Снимите с варочных поверхностей алюминиевые панели.
2. Заполните силиконовым герметиком шов между керамическими поверхностями. Используйте только входящий в комплект силикон, поскольку он устойчив к высоким температурам (Рис. 1).
3. Сбрызните проложенный силикон небольшим количеством мыльной воды (моющей жидкости).
4. Медленно с сильным нажимом проведите по шву между керамическими поверхностями резиновым мастерком по направлению от задней стороны к передней (Рис. 2).
5. Подождите до утра, пока силикон застынет.



Керамическая варочная поверхность

Поверхность стеклокерамики очень твердая и выдерживает резкие перепады температур, однако она не является небьющейся. Очень острые и твердые предметы при падении на варочную поверхность могут повредить ее.

Конфорки

На керамической рабочей поверхности имеются две обычных и две двойных конфорки. При включении конфорка загорается в зависимости от выбранной мощности через различные интервалы времени. Это нормально. Даже при выборе максимальной мощности конфорка периодически отключается через определенные регулярные интервалы времени, для того чтобы поверхность не перегревалась.

Электронная система управления

Для точного контроля нагрева конфорок варочная поверхность оснащена электронной системой управления. Она имеет следующие функции:

- Подключение дополнительных зон нагрева;
- AUTOMAX, автоматическое закипание;
- Предохранительное отключение;
- Автостоп. Автоматическое выключение конфорок;
- Предохранительная блокировка от детей.

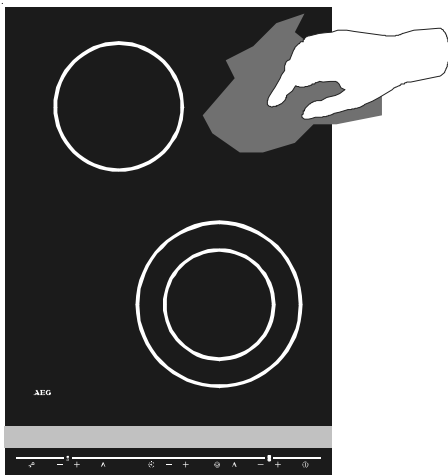
Перед первым использованием

Защита варочной поверхности

Перед первым использованием прибора очистите его от заводских загрязнений, таких как пыль или грязь. Перед использованием стеклокерамической поверхности нанесите на нее защитное покрытие (например, средство для очистки и защиты стеклокерамической поверхности Torpens из группы чистящих средств Electrolux). Оно облегчит последующую чистку поверхности и предотвратит появление на ней сильно въевшихся пятен от пролитой жидкости и т.д.

Для этого Вы должны:

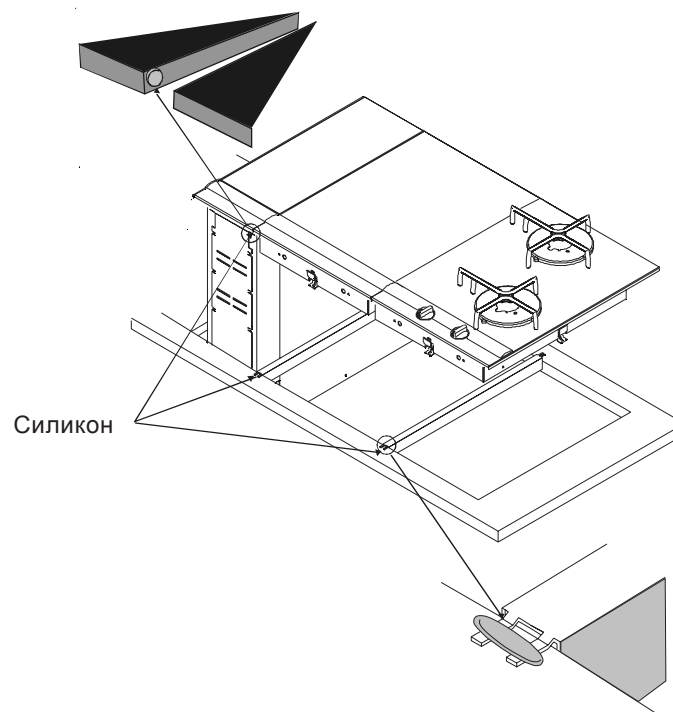
1. Нанести несколько капель специального чистящего средства для керамики на бумажное полотенце и растереть по всей поверхности.
2. Отполировать варочную поверхность досуха при помощи чистой тряпочки.



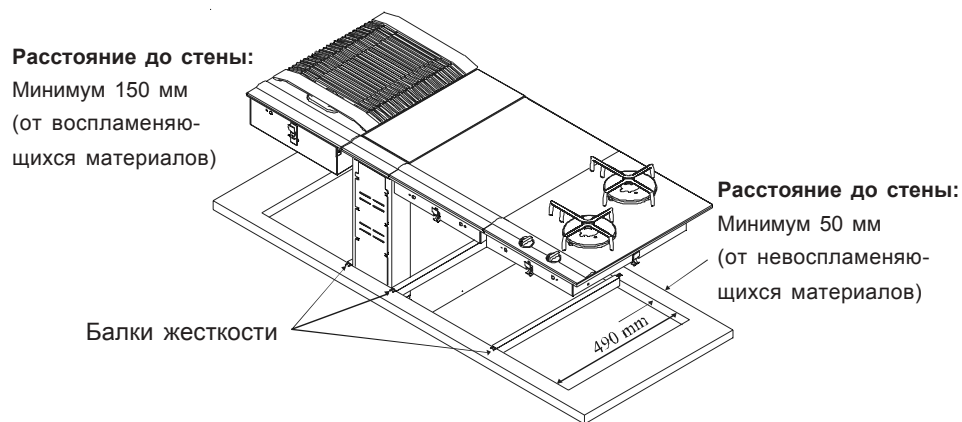
Установка:

При установке рядом нескольких варочных поверхностей, необходимо использовать между каждой из них входящие в комплект балки жесткости и силикон (см. рисунок).

1. Выпилите в кухонной столешнице монтажный проем требуемого размера.
2. Переверните все приборы, которые собираетесь устанавливать, и положите их на мягкую поверхность. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать лицевые панели.
3. Установите зажимы в отверстия по бокам корпусов варочных поверхностей (см. рисунок).
4. Установите первую варочную поверхность в выпиленный монтажный проем.
5. Нанесите силикон на края той стороны варочной поверхности, которая будет соприкасаться с другой варочной поверхностью (см. рисунок).



Комплексная установка варочной поверхности



Монтажный проем

Размер монтажного проема для выбранной комбинации устанавливаемых приборов вычисляется следующим образом:

Глубина: 490 мм

Ширина:

1. Рассчитайте суммарную ширину всех устанавливаемых приборов.
2. Отнимите от полученной общей ширины 20 мм.

Пример:

Варочная поверхность 720 мм + вытяжной вентилятор 180 мм + газовая варочная поверхность 360 мм.

1. $720 + 180 + 360 = 1260$ мм
2. Ширина монтажного проема: $1260 - 20 = 1240$ мм

Расстояние до стены:

Минимум 150 мм от воспламеняющихся материалов.

Минимум 50 мм от невоспламеняющихся материалов.

Эксплуатация

Варочная поверхность



Никогда не пользуйтесь треснувшей стеклокерамической поверхностью. Убежавшая кипящая вода или же моющие средства могут проникнуть сквозь трещину на детали, находящиеся под напряжением. Выключите варочную поверхность и обратитесь в сервисный центр.

Ни в коем случае не оставляйте варочную поверхность без присмотра в процессе обжаривания продуктов в масле или растапливания жира, парафина и других легко воспламеняющихся веществ. Никогда не оставляйте бумагу, полотенца для посуды, алюминиевую фольгу и иные легко воспламеняющиеся материалы в непосредственной близости от варочной поверхности. Горячая варочная поверхность может вызвать оплавление фольги, возгорание пластика или бумаги.

В случае возникновения пожара установите все регуляторы прибора в положение 0 и отключите вытяжной вентилятор, если таковой установлен. Потушите огонь при помощи крышки или влажной ткани. Никогда не используйте воду.

Разбрызгавшуюся жидкость и растаявшие продукты и материалы следует немедленно удалять с варочной поверхности. При необходимости используйте специальный скребок для варочной поверхности. Горячий сахар, сахаросодержащие пищевые продукты (варенье, фруктовый сироп и т.д.), оплавленный пластик и алюминиевая фольга могут повредить варочную поверхность.

Никогда не ставьте на варочную поверхность мокрые кастрюли и сковороды. Убедитесь, что на посуде нет песка, соли или горячего сахара. Песок и соль могут поцарапать, а горячий сахар – повредить варочную поверхность. Всегда тщательно вытирайте посуду, прежде чем поставить ее на варочную поверхность.

Цветное оформление варочной поверхности может со временем стереться или поцарапаться в зависимости от условий эксплуатации прибора. Это нормально.

Не используйте варочную поверхность без установленной алюминиевой планки.

Если Вам необходимо поставить какой-либо предмет на стеклокерамическую поверхность, она должна предварительно остыть. Если поверхность используется просто как подставка и при этом включается одна или несколько конфорок, возникает опасность возгорания или оплавления стоящих на варочной поверхности предметов. Включенная варочная поверхность, используемая в качестве подставки, представляет опасность для пользователя и его окружения и может выйти из строя. Устанавливаемые на варочную поверхность предметы должны иметь ровное дно, для того чтобы не нагружать прибор, в результате чего на его поверхности могут появиться разломы и трещины.

Нажатие на кнопки

Для активации кнопок необходимо удерживать их в нажатом состоянии как минимум в течение секунды.

Установка

Варочная поверхность может быть установлена в кухне любого типа при наличии кухонной столешницы толщиной 28-40 мм.

Монтажный проем

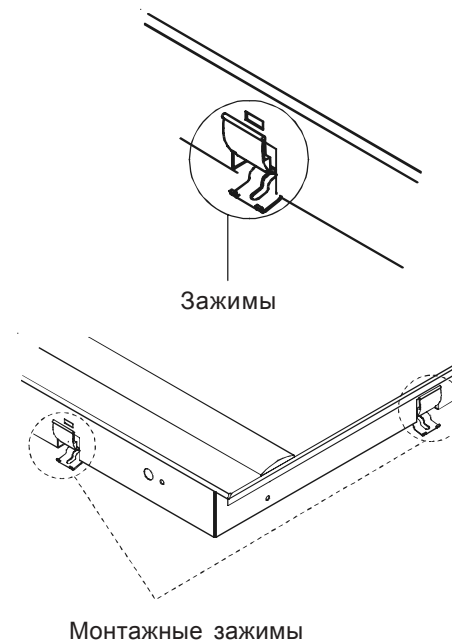
При установке данной варочной поверхности прочитайте инструкции на этой и следующей страницах.

Если Вы устанавливаете варочную поверхность совместно с другими аналогичными приборами, прочитайте инструкции в разделе “Комплексная установка варочной поверхности”.

Для установки варочной поверхности Вам потребуется крестовая отвертка и четыре входящих в комплект зажима.

Расстояние до стены: минимум 150 мм от воспламеняющихся и минимум 50 мм от невоспламеняющихся материалов.

1. Выпилите монтажный проем в кухонной столешнице в соответствии с размерами, указанными в главе “Технические данные” в разделе “Монтажные размеры”.
2. Переверните прибор и положите его на мягкую поверхность. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать лицевую панель.
3. Установите зажимы в отверстия по бокам корпуса варочной поверхности (см. рисунок).
4. Установите варочную поверхность в выпиленный монтажный проем, и закрепите ее зажимами при помощи крестовой отвертки.



Монтаж

Электрическое подключение



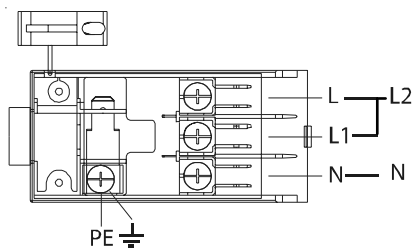
Монтаж варочной поверхности должен производиться только квалифицированным сервисным инженером. Работа, выполненная неквалифицированным персоналом, может привести к получению травм или повреждению собственности, а также к поломке самой варочной поверхности.

Подключение прибора

Две фазы – Нейтраль – Земля (минимум 16 А).

Тип кабеля – специальный термостойкий кабель.

Внешний диаметр кабеля должен составлять от 7,5 до 10,5 мм.



Монтаж прибора должен производиться в соответствии с действующими правилами и нормами. Прибор должен быть подключен к электрической сети через внешний выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм (им может быть основной рубильник на распределительном щитке).



Электрическая розетка, к которой подключается прибор, должна быть легко доступна для его отключения в экстренных случаях.


Конфорки


Мощность конфорок может регулироваться от 0 до 9, где 9 – максимальное значение уровня мощности.

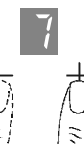
1. Нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку  или  для выбора мощности конфорки.







Выбор мощности конфорки должен быть произведен в течение 10 секунд. В противном случае прибор выключится.


Нажимайте кнопку , чтобы изменить уровень мощности конфорки от 0 до 9.

Нажимайте кнопку , чтобы изменить уровень мощности конфорки от 9 до 0.







Если вы будете удерживать кнопку  или  нажатой, то настройка будет происходить быстрее - произойдет быстрый перебор значений уровня мощности от 1 до 9.


Для того, чтобы выключить отдельную конфорку, одновременно нажмите на кнопки  , пока на дисплее не будет показан уровень мощности "0".

Для того, чтобы выключить все конфорки, нажмите кнопку .

Двойная зона расширения

Для включения двойной зоны расширения следует выполнить следующие действия:

1. Включите прибор, нажав кнопку .
2. Нажмите кнопку  или  для выбора мощности конфорки.
3. Нажмите кнопку .

Для отключения двойной зоны расширения нажмите кнопку .



Индикатор остаточного тепла

Каждая из конфорок оборудована индикатором остаточного тепла. После выключения конфорки на дисплее будет гореть символ “Н” до тех пор, пока конфорка не охладится. Наличие символа “Н” является предупреждением - конфорка все еще горячая.



Утилизация упаковочного материала

Весь упаковочный материал предназначен для вторичной переработки. Свяжитесь с органами местного самоуправления, если Вы не знаете, как его утилизировать.

Технические данные

Модель FM 6520 K-an

Размеры прибора:


Ширина:	580 мм
Глубина:	520 мм
Высота:	49 мм

Монтажные размеры:

Ширина:	560 мм
Глубина:	490 мм
Высота:	38 мм

Размеры/ Мощность конфорок

Передняя левая:	140 мм	1200 Вт
Передняя правая:	140/210 мм	1000/2200 Вт
Задняя левая:	120/180 мм	700/1700 Вт
Задняя правая:	140 мм	1200 Вт

Маркировка  данного прибора означает его соответствие директиве по низковольтному оборудованию (73/23/ЕЕС) и директиве по электромагнитной совместимости (89/336/ЕЕС).

1. Сразу удалите загрязнения специальным скребком для керамической поверхности.

2. Подождите, пока керамическая поверхность остынет.

Используйте чистящее средство, специально предназначенное для чистки стеклокерамических поверхностей. Вы можете купить его в магазине или в нашем авторизованном сервисном центре.

Всегда следуйте инструкциям на упаковке моющего средства.

3. Вытрите керамическую поверхность насухо с помощью тряпочки без ворса или бумажных салфеток. Для того чтобы удалить стойкие пятна, нанесите на них моющее средство и протрите их с усилием бумажной салфеткой.

4. Удалите остатки чистящего средства с помощью влажной тряпочки.

5. При необходимости протрите керамическую поверхность сухой тряпочкой.

Перед последующим включением прибора удостоверьтесь в том, что керамическая поверхность сухая. Включение прибора с влажной керамической поверхностью может привести к образованию на ней радужных разводов.

Распаковка

В процессе распаковки удостоверьтесь в отсутствии каких-либо недостатков и повреждений при доставке.

Повреждения при транспортировке


О любых повреждениях прибора, связанных с доставкой, которую Вы сами не производили, следует заявить продавцу немедленно.

Продуктовый и серийный номера можно найти на табличке с техническими данными, расположенной на задней стороне прибора. Запишите серийный и продуктовый номера, а также дату покупки прибора на обложке данной инструкции, чтобы в случае обращения в сервисный центр они были у Вас под руками.

AUTOMAX

При использовании устройства AUTOMAX Вам не нужно понижать температуру вручную. AUTOMAX обеспечивает работу конфорки на максимальной мощности в течение определенного периода времени, по истечении которого конфорка автоматически настраивается на уровень мощности, который Вы выбрали ранее.

Для настройки функции AUTOMAX:

1. Включите варочную поверхность, нажав кнопку .

2. Установите для нужной конфорки требуемый уровень мощности.

3. Нажмите кнопку .

Если Вы выбрали функцию AUTOMAX, загорается контрольный индикатор "A".

Для выключения AUTOMAX необходимо снова нажать кнопку .

В таблице "AUTOMAX" на следующей странице приведены рекомендации по выбору подходящих настроек мощности для разных видов приготавливаемой пищи.



Таблица установок AUTOMAX

Установка	Процесс приготовления	Примеры
0		
1	Подогревание	Подогревание небольших порций.
2	Размягчение	Шоколад, масло, желатин.
3-4	Разогревание	Разогревание, приготовление голландского соуса (из масла, желтков и лимонного сока) и т.д.
4	Кипячение на медленном огне	Рис, молочные блюда.
5-6	Кипячение	Приготовление бульона и т.д.
6-7	Интенсивное кипячение	Продолжительная варка овощей и картофеля.
7	Обжаривание	Печень, сосиски, гренки, длительное обжаривание мяса.
7-8	Обжаривание	Яичница, свиные отбивные, тефтели, овощи, картофель.
8	Обжаривание	Блины, картофель фри, мясо.

▲ Если Вам после окончания приготовления пищи нужно приготовить еще и другое блюдо, поставьте его на горячую конфорку.

▲ Разморозьте пищу перед приготовлением.

▲ Вы сэкономите электроэнергию, готовя пищу на варочной поверхности, а не в духовом шкафу.

Чистка и уход

Алюминий

Ежедневно чистите алюминиевые поверхности хорошо отжатой тряпкой. Для стойких пятен используйте тряпку или мягкую пластиковую губку, пропитанные жидким моющим средством или универсальным очистителем. Также используйте специальное средство для чистки стеклокерамики.

Никогда не используйте губки из стальной стружки, металлические и жесткие пластиковые губки, чистящий порошок, мягкое мыло и иные абразивные и едкие чистящие средства.

Стеклокерамическая варочная поверхность

Убежавшую жидкость, растаявший сахар, сахаросодержащие продукты (варенье, фруктовый сок и т.д.), расплавленную пластмассу и алюминиевую фольгу следует немедленно удалить с горячей керамической поверхности. Если пища на поверхности прибора остынет и присохнет, стеклокерамическая поверхность может быть повреждена при чистке. Запачканная поверхность ухудшает передачу тепла от конфорки к посуде. Очищайте конфорки при помощи тряпочки, пропитанной жидким моющим средством. Для удаления сильных загрязнений Вы можете поступить следующим образом:

Советы и рекомендации по использованию конфорок



Соблюдение нижеприведенных советов поможет Вам сэкономить электроэнергию и облегчит чистку варочной поверхности.



Посуда должна полностью закрывать конфорку.

Если диаметр посуды немного превышает диаметр конфорки – это считается нормальным. Помните, что небольшое количество пищи можно готовить и в большой кастрюле.



Дно посуды должно быть плоским.

Допускается небольшой прогиб дна вовнутрь. Время приготовления пищи значительно возрастает при использовании посуды с выпуклым дном. Кривое дно может привести к увеличению расхода электроэнергии на 50%.



Используйте посуду с плотно прилегающими крышками.

При приготовлении пищи в посуде без крышки требуется затратить в три раза больше электроэнергии.



Закройте посуду плотно прилегающей крышкой.

Доведите приготавливаемую пищу до кипения на максимальной мощности, а затем установите минимально возможное значение мощности - как только заметите большое количество выходящего из-под крышки пара. Рассчитайте время варки с момента переключения на пониженную мощность. Не открывайте крышку до истечения этого времени при приготовлении картофеля/овощей.



Убавьте мощность конфорки сразу после закипания воды.

Выбирайте правильное значение уровня мощности. Начните варку на максимальной мощности, а затем установите минимально возможное значение, при котором кипение продолжается.





Используйте остаточное тепло:

Выключите конфорку за 5 минут до окончания времени приготовления пищи.

Предохранительное отключение

Если одна из кнопок активирована в течение более чем 10 секунд (например, ребенком, пролитой пищей и т.д.), варочная поверхность автоматически отключится.

Автостоп


Если случайно одна или несколько конфорок не были выключены, функция Автостоп автоматически выключит варочную поверхность по истечении определенного периода времени. Этот период зависит от установленного уровня мощности конфорки. Его значения приведены в таблице ниже. При включении функции Автостоп замигает контрольный индикатор . Для того, чтобы отменить функцию Автостоп, нажмите кнопку .




Установка	Макс. количество часов до автоматического отключения
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5


Включение предохранительной блокировки от детей

Использование данной функции не позволит детям случайно включить варочную поверхность.



Когда функция блокировки от детей включена, Вы по-прежнему можете использовать кнопку  и будильник.

Включение блокировки

1. Включите варочную поверхность при помощи кнопки .

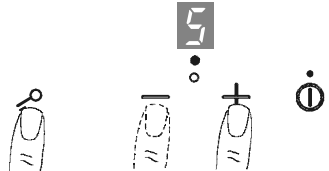
2. Удерживайте нажатой кнопку  в течение 3 секунд. Загорится индикатор функции блокировки от детей.




Если Вы попытаетесь включить варочную поверхность при включенной предохранительной блокировке от детей, загорятся индикаторы  и .

Чтобы выключить прибор, снова нажмите на кнопку .

Для того, чтобы пользоваться варочной поверхностью, когда предохранительная блокировка от детей включена:




1. Нажмите кнопку .

2. Нажмите кнопку  одновременно с кнопкой, которую Вы хотите использовать.

В этом случае предохранительная блокировка от детей отключается на время работы варочной поверхности. После выключения варочной поверхности предохранительная блокировка снова автоматически включится.

Выключение блокировки

1. Нажмите кнопку .

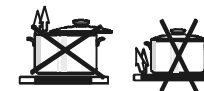
2. Удерживайте нажатой кнопку  в течение 3 секунд. Индикатор функции блокировки от детей погаснет.

Выбор кастрюль и сковород

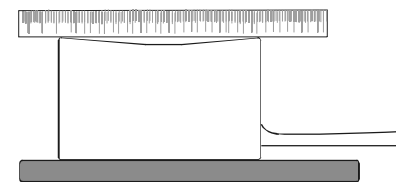
Посуда, используемая на стеклокерамической поверхности, должна:



- Полностью закрывать конфорку. Диаметр посуды может быть чуть больше диаметра конфорки;



- Иметь плоское дно или дно с небольшим прогибом вовнутрь (макс. 1 мм), поскольку дно во время нагрева будет, расширяясь, выгибаться наружу;



- Иметь толстое дно;

- Алюминиевая посуда должна иметь дно толщиной минимум 3,5 мм;

- Стальная посуда и сковороды должны иметь дно толщиной минимум 5 мм;



- Иметь абсолютно гладкое дно или дно с очень мелким рельефным рисунком.



Вы можете проверить, насколько плоским является дно посуды, положив ее вверх дном на стол и приложив ко дну линейку. Как вогнутое, так и выпуклое дно увеличивают время приготовления пищи и потребление электроэнергии. Если диаметр дна слишком мал, повысится расход электроэнергии, а пролившаяся при кипении пища пригорит.

Использование посуды с сильно блестящим / окрашенным в светлые тона дном может привести к небольшому увеличению времени приготовления пищи, по сравнению с использованием посуды с матовым / темным дном.