
pl	Instrukcja obsługi	3 - 12
cs	Návod k použití	13 - 22
ru	Правила пользования	23 - 32
hu	Használati utasítás	33 - 48

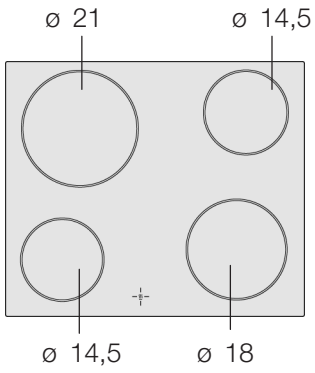
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

NVE6...., NVF6....,

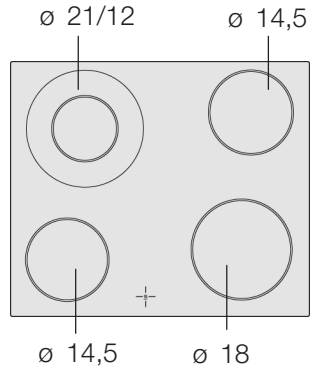


9000459507

NVE6....



NVF6....



$\varnothing = \text{cm}$

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia	4
Przyczyny uszkodzeń	5
Ochrona środowiska	7
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	7
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	7
Poznanie urządzenia	8
Pola grzejne	8
Wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego ...	8
Nastawianie płyty grzejnej	9
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej	9
Nastawianie pola grzejnego	9
Tabela gotowania	9
Czyszczenie i konserwacja	11
Ceramika szklana	11
Rama płyty grzejnej	12
Serwis	12

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwie użytkowanie płyty grzejnej.

Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu. W razie przekazywania urządzenia innemu użytkownikowi należy dołączyć również powyższą dokumentację.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Bezpieczna obsługa

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna,
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające,

aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Przeegrzany olej i tłuszcz

Zagrożenie pożarem! Przeegrzany olej lub tłuszcz mogą się szybko zapalić. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Jeśli olej zapali się, nigdy nie gasić go wodą! Ogień stłumić pokrywką lub talerzem. Wyłączyć pole grzejne.

Gorące pola grzejne

Niebezpieczeństwo poparzenia! Nigdy nie dotykać gorących pól grzejnych. Nie dopuścić do zbliżania się małych dzieci do płyty grzejnej.

Zagrożenie pożarem! Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną.

Zagrożenie pożarem! W szufladach pod płytą grzejną nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów.

Mokre spody garnków i pola grzejne

Niebezpieczeństwo obrażeń! Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, może dojść do powstania ciśnienia pary. Ciśnienie to może sprawić, że garnek niespodziewanie "podskoczy". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Uszkodzenia ceramiki szklanej

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Jeśli ceramika szklana jest popękana lub zarysowana, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Przyczyny uszkodzeń

Spody garnków i patelni

Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.

Gorące patelnie i garnki

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia.

Może dojść do uszkodzeń.

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

Folie i tworzywa sztuczne

Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykłapały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki (np. z aluminium)	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Urządzenie to zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne.
Należy pamiętać: Producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już od 5 do 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.


Poznawanie urządzenia

Na *stronie 2* znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pola grzejne

Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
<input type="radio"/> Pole jednostrefowe	
<input checked="" type="radio"/> Pole dwustrefowe	Włączanie: włącznik pól grzejnych obrócić w lewo do oporu. Nastawić stopień mocy grzania. Wyłączanie: przekręcić włącznik pól grzejnych na 0 i ponownie ustawić.

Wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego

Jeśli któreś z pól grzejnych jest nagrzane, wówczas świeci się wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego :

- Wskaźnik pola grzejnego - podczas gotowania, krótko po włączeniu pola grzejnego.
- Wskaźnik ciepła resztkowego - po zakończeniu gotowania, gdy pole grzejne jest jeszcze nagrzane.

Można wykorzystać ciepło resztkowe oszczędzając energię, np. do utrzymania ciepła niewielkiej potrawy lub rozpuszczenia kuwerty.

Nastawianie płyty grzejnej

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika pól grzejnych.

Nastawianie pola grzejnego

Włącznikami nastawia się moc grzewczą pól grzejnych.

- 1. stopień mocy grzania = najniższy
- 6. stopień mocy grzania = najwyższy

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

Wskazówka

Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie i wyłączanie się elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Do gotowania zawsze używać stopnia mocy grzania 6.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
czekolada, kuwertura, żelatyna	1	-
masło	1-1.5	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temp. potraw		
potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-1.5	-
mleko**	1-1.5	-
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
knedle, kluski	2.5-3*	20-30 min.
ryba	2-2.5*	10-15 min.
sosy białe, np. sos beszamelowy	1-1.5	3-6 min.
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
ryż (z dwiema miarkami wody)	1-1.5	15-30 min.
ziemniaki w mundurkach	2-3	25-30 min.
ziemniaki gotowane	2-3	15-25 min.
potrawy mączne, makaron	3.5-4*	6-10 min.
potrawa jednogarnkowa, zupa	1.5-2.5	15-60 min.
warzywa	1.5-2	10-20 min.
warzywa mrożone	2-2.5	10-20 min.
gotowanie w szybkowarze	2-3	-
Duszenie		
zrazy zwijane	2-3	50-60 min.
pieczeń duszona	2-3	60-100 min.
gulasz	1.5-2	50-60 min.
Smażenie**		
sznycel naturalny lub panierowany	3-4	6-10 min.
sznycel mrożony	3-4	8-12 min.
kotlet naturalny i panierowany	3-4	8-12 min.
stek (grubość: 3 cm)	4-5	8-12 min.
ryba i filet rybny, naturalne	2.5-3.5	8-20 min.
ryba i filet rybny, panierowane	3-4	8-20 min.
ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	3-4	8-12 min.
potrawy z patelni mrożone	3-4	6-10 min.
naleśniki	3-4	smażenie ciągłe
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Ceramika szklana

Czyszczenie

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńzonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Skrobaczka do szkła

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać skrobaczką do szkła.

1. Skrobaczkę odbezpieczyć.
2. Powierzchnię ceramiki szklanej czyścić ostrzem.



Ceramiki szklanej nie wolno czyścić innymi częściami skrobaczki. Można wówczas zarysować powierzchnię ceramiki.

Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo skażenia się! Gdy nie używa się skrobaczki, konieczne zabezpieczyć ostrze. Uszkodzone ostrze bezzwłocznie wymienić.

Konserwacja

Płytę grzejącą należy konserwować za pomocą środków ochrony i konserwacji przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka czyszczącego.

Rama płyty grzejącej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejącej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Użyć wyłącznie ciepłego roztworu środka myjącego.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Numer E i numer FD

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia, jest odpłatne również w okresie obowiązywania gwarancji.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	14
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči	14
Příčiny škod	15
Ochrana životního prostředí	17
Ekologická likvidace odpadu	17
Tipy, jak ušetřit energii	17
Seznámení se spotřebičem	18
Varné zóny	18
Ukazatel varných zón a zbytkového tepla	18
Nastavení varné desky	19
Zapnutí a vypnutí varné desky	19
Nastavení varné zóny	19
Tabulka pro vaření	19
Čištění a údržba	21
Sklokeramika	21
Rám varné desky	22
Zákaznický servis	22

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Umožní vám to varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití, montážní návod a doklad ke spotřebiči dobře uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte tyto náležitosti.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud je spotřebič poškozený, nezapojte ho.

Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů. Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopní,
- nebo nemají znalosti a zkušenosti,

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

Přehřátý olej a tuk

Nebezpečí požáru! Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nikdy nenechávejte rozhřívat bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uduste pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Horké varné zóny

Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Malé děti nepouštějte do blízkosti varné desky.

Nebezpečí požáru! Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru! Do zásuvek přímo pod varnou desku neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrý dna hrnců a mokré varné zóny

Nebezpečí úrazu! Pokud je mezi dnem hrnce a varnou zónou voda, může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.

Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

Tvrdé a špičaté předměty

Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.

Fólie a plasty

Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace odpadu



Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických přístrojích (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

Tipy, jak ušetřit energii

- Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.
Mějte na zřeteli: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.


Seznámení se spotřebičem

Na *straně 2* naleznete přehled typů s rozměry.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
◎ Dvouokruhová varná zóna	Připojení: Spínač varné zóny otočte doleva až nadoraz. Nastavte stupeň vaření. Odpojení: Spínač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte.

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla  svítí, když je některá varná zóna teplá:

- Ukazatel varných zón - během provozu, krátce po zapnutí varné zóny.
- Ukazatel zbytkového tepla - po skončení vaření, pokud je varná zóna ještě teplá.

Zbytkové teplo můžete využít, např. pro ohřátí malého množství pokrmu nebo rozpuštění polevy, a ušetřit tak energii.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná spínači varných zón.

Nastavení varné zóny

Pomocí spínačů varných zón se nastavuje topný výkon varných zón.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 6 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň.

Ten je označen bodem.

Upozornění

Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Pro uvedení do varu používejte vždy stupeň vaření 6.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
čokoláda, poleva, želatina	1	-
máslo	1-1.5	-
Ohřívání a udržování teploty		
eintopf (např. čočkový eintopf)	1-1.5	-
mléko**	1-1.5	-
Dovařování, svařování		
knedlíky	2.5-3*	20-30 min
ryby	2-2.5*	10-15 min
světlé omáčky, např. bešamel	1-1.5	3-6 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	1-1.5	15-30 min
brambory vařené ve slupce	2-3	25-30 min
vařené loupané brambory	2-3	15-25 min
těstoviny, nudle	3.5-4*	6-10 min
eintopf, polévky	1.5-2.5	15-60 min
zelenina	1.5-2	10-20 min
zmrazená zelenina	2-2.5	10-20 min.
vaření v tlakovém hrnci	2-3	-
Dušení		
rolády	2-3	50-60 min
dušená pečeně	2-3	60-100 min
guláš	1.5-2	50-60 min
Pečení**		
řízek, přírodní nebo obalovaný	3-4	6-10 min
řízek zmrazený	3-4	8-12 min
kotleta, přírodní nebo obalovaná	3-4	8-12 min
steak (silný 3 cm)	4-5	8-12 min
ryby a rybí filé přírodní	2.5-3.5	8-20 min
ryby a rybí filé obalované	3-4	8-20 min
ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	3-4	8-12 min
zmrazené směsi	3-4	6-10 min
palačinky	3-4	postupně
* postupné vaření bez pokličky		
** bez pokličky		

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Čištění

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Škrabka na sklo

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo:

1. Škrabku na sklo odjistěte.
2. Sklokeramickou plochu čistěte čepelí.

Sklokeramickou plochu nečistěte krytem škrabky. Sklokeramická plocha by se mohla poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí pořezání. Když škrabku nepoužíváte, zajistěte čepel. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Údržba

Na údržbu varné desky používejte ochranné a ošetřující prostředky na sklokeramiku. Dodržujte pokyny uvedené na obale.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Содержание

Правила техники безопасности	24
Правила техники безопасности при обращении с прибором	24
Причины повреждений	25
Охрана окружающей среды	27
Правильная утилизация упаковки	27
Рекомендации по экономии электроэнергии	27
Знакомство с прибором	28
Конфорки	28
Индикаторы конфорки и остаточного тепла	28
Настройка варочной панели	29
Включение и выключение варочной панели	29
Регулировка конфорок	29
Таблица приготовления	29
Очистка и уход	31
Стеклокерамика	31
Рама варочной панели	32
Сервисная служба	32

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 оставляйте работающий прибор без присмотра.

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.

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.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. 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 должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Шероховатое 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.

Твердые и острые предметы

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

Фольга и пластмасса

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюль или сковородок тоже может стать причиной царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (напр. алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

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

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии.
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.
- 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 приготовлении 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.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Подключение: поверните выключатель конфорки влево до упора. Установите ступень нагрева конфорки. Отключение: поверните выключатель конфорки в положение "0" и выполните установки заново.

Индикаторы конфорки и остаточного тепла

Индикаторы конфорки и остаточного тепла  горят, если конфорка еще теплая.

- Индикатор конфорки - во время эксплуатации и в течение некоторого времени после включения конфорки.
- Индикатор остаточного тепла - по окончании эксплуатации, пока конфорка еще теплая.

Для экономии энергии можно использовать остаточное тепло, например, для растапливания шоколадной глазури или для поддержания небольшого блюда в горячем состоянии.

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.

Регулировка конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Степень нагрева конфорки 6 = 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 кипячения всегда используйте ступень нагрева конфорки 6.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, глазурь, желатин	1	-
Сливочное масло	1-1.5	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу (например, чечевичная похлебка)	1-1.5	-
Молоко**	1-1.5	-
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения		
Кнедлики, клецки	2.5-3*	20-30 мин
Рыба	2-2.5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-1.5	3-6 мин
Варка, тушение, приготовление на пару		
Рис (в двойном количестве воды)	1-1.5	15-30 мин
Картофель "в мундире"	2-3	25-30 мин
Отварной картофель	2-3	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	3.5-4*	6-10 мин
Супы, рагу	1.5-2.5	15-60 мин
Овощи	1.5-2	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	2-2.5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	2-3	-
Тушение		
Рулеты	2-3	50-60 мин
Жаркое	2-3	60-100 мин
Гуляш	1.5-2	50-60 мин
Жарение**		
Шницели в панировке или без неё	3-4	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	3-4	8-12 мин
Котлеты в панировке или без неё	3-4	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	4-5	8-12 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	2.5-3.5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	3-4	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	3-4	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	3-4	6-10 мин
Блины	3-4	непрерывно
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

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.

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.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	34
Biztonsági útmutató a készülékhez	34
A sérülések okai	35
Környezetvédelem	37
Környezetbarát módon történő ártalmatlanítás ...	37
Energiatakarékossági ötletek	37
A készülék megismerése	38
Főzőhelyek	38
Főzőhely- és maradékhő-kijelzés	38
A főzőfelület beállítása	39
Főzőfelület be- és kikapcsolása	39
Főzőhely beállítása	39
Főzési táblázat	39
Tisztítás és ápolás	41
Üvegkerámia	41
A főzőfelület kerete	42
Ügyfélszolgálat	42

Biztonsági útmutató

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Csak így tudja a főzőfelületet helyesen és biztonságosan kezelni.

A használati és összeszerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg. Ha továbbadja a készüléket, mellékelje hozzá ezeket a dokumentumokat.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ne csatlakoztassa a készüléket, ha az sérült.

Biztonsági útmutató a készülékhez

Ezen készülék csak háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja. Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

Biztonságos kezelés

Felnőttek és gyermekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá,
- vagy ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Túlhevített olaj és zsír

Tűzveszély! A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a melegítendő olajat vagy zsírt. Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt. A tüzet egy fedővel vagy tányérral fojtsa el. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Forró főzőhelyek

Égésveszély! Soha ne érintse meg a forró főzőhelyeket. A kisgyerekeket tartsa távol a főzőfelülettől.

Tűzveszély! Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre.

Tűzveszély! Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Nedves edényalj és főzőhelyek

Sérülésveszély! Ha az edény alja és a főzőhely között folyadék van, gőznyomás keletkezhet. Ekkor az edény hirtelen felemelkedhet. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

Repedések az üvegkerámián

Áramütésveszély! Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha az üvegkerámián törés, repedések vagy hasadás van. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély! A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha a készülék meghibásodott. Hívja az ügyfélszolgálatot. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.

Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.

Forró serpenyő vagy edény

Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.

Kemény vagy hegyes tárgyak

Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.

Fóliák és műanyagok

Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon.
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munkavagy lerakóhelyként.
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon.
	Edény okozta kidörzsölődés (pl.: alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylós törés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Környezetbarát módon történő ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek.

Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

Energiatakarékosági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. Ügyeljen arra, hogy: az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5 - 10 perccel kapcsolja ki.


A készülék megismerése

A 2. oldalon egy méreteket megadó típustáblázat található.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
<input type="radio"/> Egykörös főzőhely	
<input checked="" type="radio"/> Kétkörös főzőhely	Hozzákapcsolás: A főzőhelykapcsolót forgassa balra ütközésig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: Állítsa a főzőhelykapcsolót 0-ra, és állítsa be újra.

Főzőhely- és maradékhő-kijelzés

A főzőhely- és maradékhő-kijelzés  világít, ha egy főzőhely meleg:

- Főzőhely-kijelzés - üzemelés közben, rövid ideig, miután bekapcsolt egy főzőhelyet.
- Maradékhő-kijelzés - főzés után, ha a főzőhely még meleg.

A maradékhőt energiatakarékosan használhatja, pl. kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy csokoládébevonat megolvasztásához.

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főzőhelykapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Főzőhely beállítása

A főzőhelykapcsolókkal a főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény
6-os főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Megjegyzés

A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Forraláshoz mindig a 6-os főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
csokoládé, csokoládébevonat, zselatin	1	-
vaj	1-1.5	-
Melegítés és melegen tartás		
egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-1.5	-
tej**	1-1.5	-
Puhára párolás, főzés		
gombóc	2.5-3*	20-30 perc
hal	2-2.5*	10-15 perc
fehér szószok, pl. besamelmártás	1-1.5	3-6 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	1-1.5	15-30 perc
héjában főtt burgonya	2-3	25-30 perc
sós burgonya	2-3	15-25 perc
tésztafélék, metélt	3.5-4*	6-10 perc
egytálétel, levesek	1.5-2.5	15-60 perc
zöldség	1.5-2	10-20 perc
mélyhűtött zöldség	2-2.5	10-20 perc
főzés kuktában	2-3	-
Párolás		
göngyölt hús	2-3	50-60 perc
párolt sült	2-3	60-100 perc
pörkölt	1.5-2	50-60 perc
Sütés**		
hússzelet, natúr vagy panírozott	3-4	6-10 perc
mélyhűtött hússzelet	3-4	8-12 perc
karaj, natúr vagy panírozott	3-4	8-12 perc
steak (3 cm vastag)	4-5	8-12 perc
natúr hal és halfilé	2.5-3.5	8-20 perc
panírozott hal és halfilé	3-4	8-20 perc
panírozott és mélyhűtött hal és halfilé, pl. halrudacsok	3-4	8-12 perc
serpenyőben készített mélyhűtött ételek	3-4	6-10 perc
palacsinta	3-4	flyamatosan
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		

Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

Tisztítás

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használja:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer mint tűzhelytisztító spray vagy felteltávolító
- karcolást okozó szivacs
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

Üvegkaparó

Az erős szennyeződést legjobban üvegkaparóval távolíthatja el:

1. Biztosítsa ki az üvegkaparót.
2. Tisztítsa meg az üvegkerámia felületét a pengével.

Az üvegkerámia felületét ne az üvegkaparó burkolatával tisztítsa meg. Az üvegkerámia felülete megkarcolódhat.



A penge nagyon éles. Könnyen megvághatja magát. Biztosítsa a pengét, ha nem használja. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.

Ápolás

A főzőfelületet üvegkerámiához való védő- és ápolószerrel ápolja. Ügyeljen a csomagoláson található utasításokra.

A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani szükséges, ügyfélszolgálatunk rendelkezésére áll. Az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálat címe és telefonszáma a telefonkönyvben megtalálható. A megadott ügyfélszolgálati központok is készséggel megadják az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálat elérhetőségét.

E-szám és FD-szám

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

