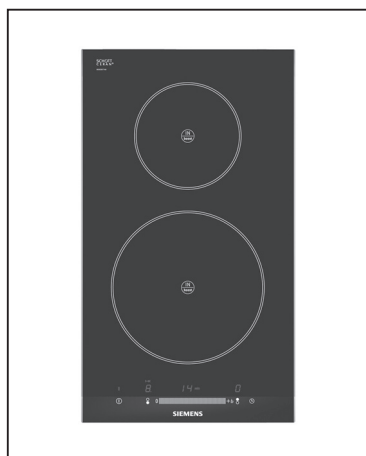


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Индукционная
варочная панель
EH375ME11E

Q4AR 901710

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	3
Причины повреждений	6
Защита окружающей среды	7
Экологичная утилизация	7
Рекомендации по экономии электроэнергии. . .	8
Приготовление пищи на основе принципа индукции	9
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	9
Подходящая посуда	9
Знакомство с прибором	12
Панель управления	13
Конфорки	14
Индикация остаточного тепла	14
Управление варочной панелью	15
Включение и выключение варочной панели . . .	15
Управление конфоркой	15
Таблица приготовления	17

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модель EH475MG11E.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Функция Powerboost	19
Таймер	20
Автоматическое выключение конфорки	20
Автоматический таймер.	21
Бытовой таймер	22
Автоматическое защитное выключение . . .	23
Базовые установки	24
Изменение базовых установок	25
Чистка и уход	26
Стеклокерамическая поверхность	26
Рама варочной панели	27
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	28
Обычные шумы при работе варочной панели. .	29
Сервисная служба	30

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкции по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- с физическими или психическими расстройствами,
- а также недостатком знаний и опыта,

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Перегретое масло и жир

Перегретое масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление блюд на водяной бане

Готовя блюда на водяной бане, Вы варите продукты в небольшой кастрюле, которая погружена в большую кастрюлю, наполненную водой. Таким образом, Ваше блюдо готовится при несильном и равномерном нагреве, обеспечиваемом горячей водой.

При приготовлении блюд на водяной бане необходимо следить за тем, чтобы жестяные, стеклянные и другие банки не стояли непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не кладите на варочную панель металлические предметы

Опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, при случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.

Охлаждающий вентилятор

Снизу на варочной панели расположен охлаждающий вентилятор. Будьте осторожны! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, поскольку они могут всосаться и повредить охлаждающий вентилятор или помешать охлаждению.

Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и вентилятором должно составлять 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

В случае обнаружения неисправности прибора, прежде всего, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Кабель питания

Любой ремонт прибора, включая замену или установку кабеля электропитания, должен проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.

Кабели питания электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Это может повредить изоляцию кабеля и варочную панель.



Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам с **электрокардиостимуляторами** не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора.

Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

Выключение варочной панели

Каждый раз после использования варочной панели необходимо выключать ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Причины повреждений

Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

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	Немедленно удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар, песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно посуды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды	Для передвижения посуды поднимайте ее над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Немедленно удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- Используйте посуду с плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньшим, чем диаметр конфорки, ведет к потерям электроэнергии.
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохраняются все витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Приготовление пищи на основе принципа индукции

Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции

Приготовление пищи на основе принципа индукции представляет собой радикальный переворот в традиционной форме нагревания, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. В связи с этим имеется целый ряд преимуществ:

- **Продукты варятся и жарятся очень быстро:** нагревается сама посуда.
- **Расходуется меньше электроэнергии.**
- **Удобство в обращении и простота чистки:** остатки пищи не пригорают на поверхности варочной панели.
- **Контроль за процессом варки и безопасность:** варочная панель начинает и прекращает подачу энергии сразу после прикосновения к сенсорам на панели управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с конфорки, не выключая конфорку.

Подходящая посуда

Ферромагнитная посуда

Для приготовления пищи на индукционной варочной панели подходит только посуда, обладающая ферромагнитными свойствами.

Это может быть посуда из

- эмалированной стали,
- чугуна,
- специальной нержавеющей стали, подходящей для индукционных варочных панелей.

Специальная посуда для inductionных конфорок

Существует также другой тип специальной посуды для inductionных конфорок, в которой ферромагнитными свойствами обладает только часть дна. При покупке такой посуды проверьте диаметр ферромагнитной части дна, он влияет как на обнаружение посуды конфоркой, так и на конечный результат процесса приготовления.

Проверка посуды с помощью магнита

Для того, чтобы убедиться, что посуда подходит для inductionных конфорок, проверьте, притягивается ли она магнитом. Обычно производители указывают на посуде, что она пригодна для использования на inductionных конфорках.

Неподходящая посуда

Никогда не используйте посуду, изготовленную из

- обычной нержавеющей стали,
- стекла,
- керамики,
- меди,
- алюминия.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на равномерность приготовления блюда. Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа «сэндвич» из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.

Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера

Если на конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, индикатор конфорки начинает мигать. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду. Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда и посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в Сервисную службу.

Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого изготовлена посуда. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для диаметра Вашей посуды.

Двухконтурные и трехконтурные конфорки

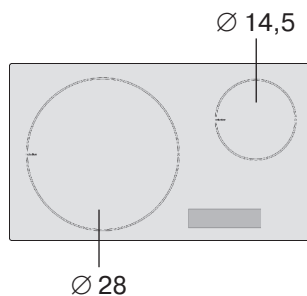
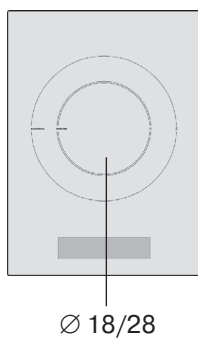
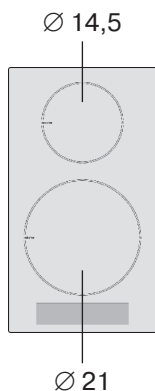
Такие конфорки могут распознавать посуду различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды конфорка автоматически отреагирует, включится только центральная ее часть или вся конфорка, и варочная панель будет подавать мощность, необходимую для достижения оптимального результата.

Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

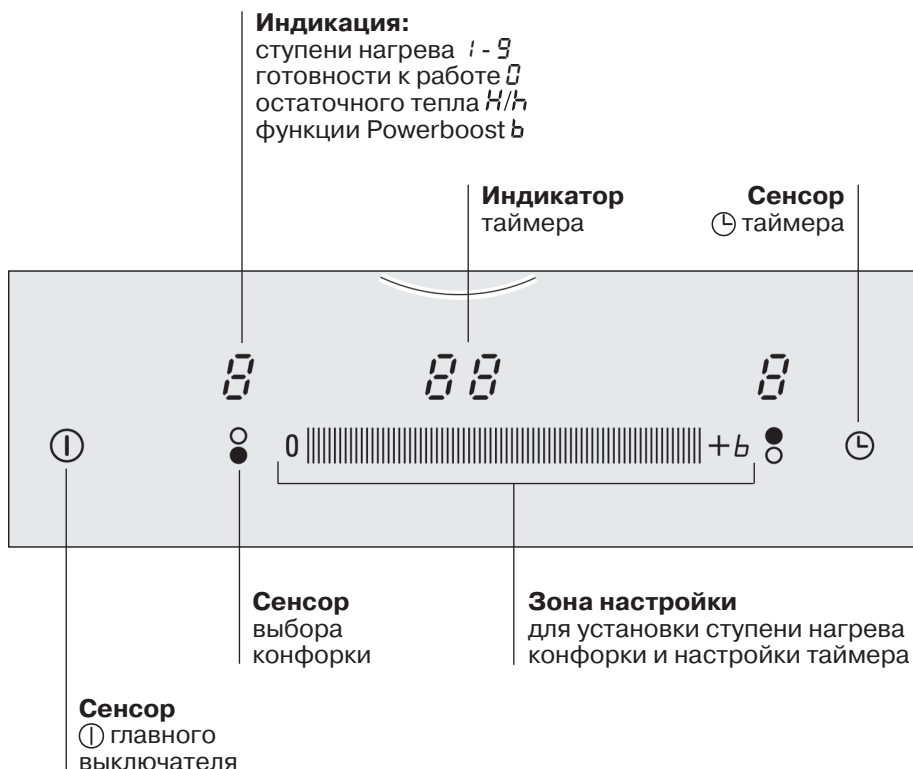
Ниже Вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

EH.75M.11.



$\varnothing = \text{CM}$

Панель управления



Панель управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

Если одновременно прикоснуться к нескольким символам, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, убежавшую жидкость в зоне настройки.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага отрицательно влияет на функционирование прибора.

Конфорки

Конфорка	Использование
☐ Одноконтурная конфорка	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда».	

Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикацией остаточного тепла, которая горит, пока конфорка не остынет. Не касайтесь конфорки с горящей индикацией остаточного тепла.

Даже если варочную панель выключить, индикация *H/h* будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если Вы снимете с конфорки посуду, а конфорку не выключите, на индикаторе конфорки попеременно замигают символ *H/h* и выбранная ранее ступень нагрева.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается главным выключателем ①.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорится индикатор над символом главного выключателя. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте палец на нем, пока не погаснет индикатор над символом главного выключателя. Все конфорки выключаются. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

Указания

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

Управление конфоркой

Нужная ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью зоны настройки на панели управления.

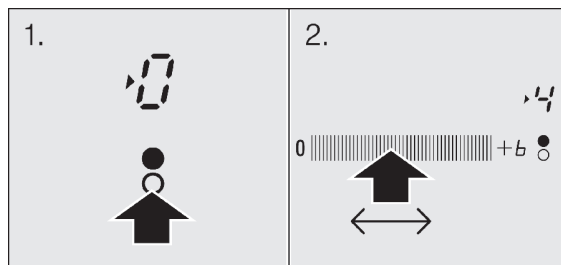
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  для выбора конфорки. На индикаторе конфорки загорается  и символ , обозначающий выбранную конфорку.
2. Проводите пальцем по зоне настройки до тех пор, пока на индикаторе конфорки не появится нужная ступень нагрева.



Изменение ступени нагрева

Выберите конфорку и установите необходимую ступень нагрева с помощью зоны настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите ступень нагрева 0 с помощью зоны настройки.

Примечание

Если на индукционной конфорке не стоит посуда, индикация выбранной ступени нагрева начинает мигать. Через некоторое время конфорка выключается.

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 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-2	–
Желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	1-2	–
Молоко**	1.-2.	–
Сосиски в воде**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки/фрикадельки	4.-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	2-3	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2.-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин
Приготовление в кастрюле-скороварке	4.-5.	–

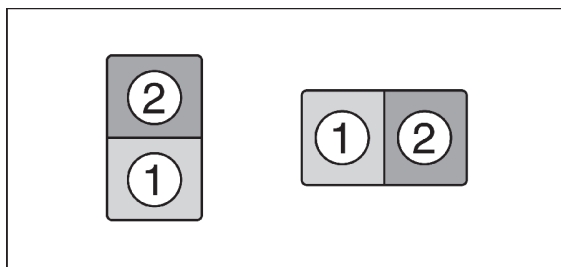
	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	3.-4.	50-60 мин
Жарение		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12 мин
Стейк (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, натуральные	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Жаркое на сковороде из продуктов глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре**		
(порции по 150-200 г в 1-2 л масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить непрерывно
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	6-7	
Овощи, грибы панированные или в кляре	6-7	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.		
** Без крышки.		

Функция Powerboost

Ограничения в использовании функции Powerboost

При помощи этой функции Вы сможете разогреть содержимое посуды быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Эта функция имеется на всех конфорках. Функция Powerboost может быть включена, только когда другая конфорка выключена (см. рисунок). В противном случае на индикаторе выбранной Вами конфорки попеременно мигают символ **b** и ступень нагрева 9, затем конфорка автоматически переключится на ступень нагрева 9, функция Powerboost не включается.



Включение функции

Последовательность действий:

1. Установите для конфорки ступень нагрева 9.
2. Прикоснитесь к зоне настройки над символом **+b**. Теперь функция Powerboost включена.

Выключение функции

Прикоснитесь к зоне настройки над символом **+b**. Теперь функция Powerboost выключена.



При определенных условиях функция Powerboost может быть автоматически выключена для защиты электронных компонентов варочной панели.

Таймер

Таймер можно использовать

- для автоматического выключения конфорок,
- в качестве обычного бытового таймера.

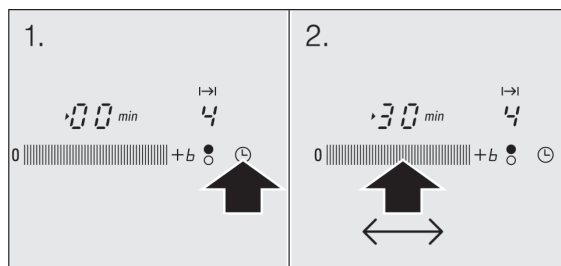
Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

Установите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку и установите ступень нагрева. После этого прикоснитесь к символу ⌚. На индикаторе таймера загорается индикация ►, 00 и min. На индикаторе конфорки загорается индикация I→I.
2. С помощью зоны настройки установите нужную продолжительность приготовления. Чем дольше Вы прикасаетесь к зоне настройки, тем быстрее меняется индикация минут.



Через несколько минут начинается отсчет установленного времени.

На индикаторе появляется продолжительность приготовления для выбранной конфорки.

По истечении установленной продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе конфорки появляется , на индикаторе таймера появляется .

Прикоснитесь к символу . Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Изменение установленной продолжительности приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу .

Измените продолжительность приготовления с помощью зоны настройки.

Отмена установленной продолжительности приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу .

Установите продолжительность приготовления с помощью зоны настройки на . Индикация  гаснет.

Указания и предупреждения

При выборе конфорки на ее индикаторе появляется оставшееся время приготовления.

Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

После прерывания электроснабжения функция автоматического выключения конфорки аннулируется.

Автоматический таймер

С помощью этой функции Вы можете установить одну продолжительность приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается обратный отсчет установленной продолжительности. По ее истечении конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

Указание

Вы можете изменить продолжительность приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер: прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  нужной конфорки не загорится ярким светом. С помощью зоны настройки измените продолжительность приготовления или установите ее на .

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других установок.

Настройка бытового таймера

1. Прикасайтесь к символу , пока не замигает индикатор . На индикаторе таймера загорается .
2. Установите время таймера с помощью зоны настройки.

Отсчет установленного времени таймера начинается через несколько секунд.

По истечении установленного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера загорается . Индикатор  загорается ярким светом. Через 10 секунд индикация гаснет.

Коррекция времени таймера

Прикасайтесь к символу , пока индикатор  не загорится ярким светом. Измените время таймера.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активируется функция автоматического защитного выключения.

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

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикация гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное выключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Базовые установки

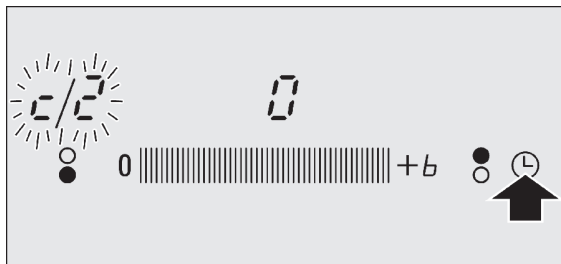
Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить их на более удобные для Вас.

Индикация	Функция
с 2	Звуковые сигналы 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены 1 Включен только сигнал сообщения об ошибке 2 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены*
с 5	Автоматический таймер 0 Выключен* 1-99 Установленная продолжительность приготовления, по истечении которой конфорки автоматически выключаются.
с 6	Продолжительность звукового сигнала таймера 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 минута
с 7	Функция «Power-Management» 1 = 1000 Вт, минимальная мощность 1.-9 = от 1500 до 9000 Вт 9. = 9500 Вт, максимальная мощность
с 9	Время для настройки выбранной конфорки 0 Неограниченное: последнюю выбранную конфорку можно настроить в любое время, ее не нужно выбирать еще раз.* 1 Ограниченное: после выбора конфорки у Вас есть 5 секунд для ее настройки, по истечении которых для настройки конфорки Вам нужно еще раз ее выбрать.
с 0	Возврат к заводским установкам 0 Выключен 1 Включен
* Заводские установки	

Изменение базовых установок

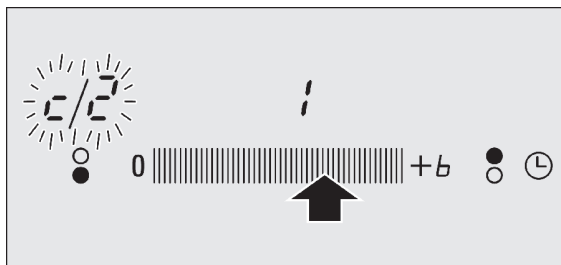
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем 4 секунды.



На индикаторе слева появляется $c/2$, на индикаторе справа – 0 .

3. Прикасайтесь к символу  несколько раз, пока не появится индикация нужной Вам функции.
4. С помощью зоны настройки установите нужное значение.



5. Удерживайте палец на символе  4 секунды.

Установка активирована.

Выключение

Чтобы выйти из режима изменения базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно чистить варочную панель и ухаживать за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки,
- паровые очистители и очистители высокого давления.

Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.
2. Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

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



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Используйте средства для ухода и защиты варочной панели. Обратите внимание на рекомендации и указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Путем выполнения приведенных ниже указаний Вы можете предотвратить повреждения рамы варочной панели.

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

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие советы и указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Проверьте, подключен ли прибор в соответствии со схемой.
	Сбой в электронной системе.	Если после подобной проверки неполадка не устранилась, вызовите Сервисную службу.
Мигает E	Панель управления влажная, или на ее поверхности лежит посторонний предмет.	Вытрите панель управления насухо или удалите посторонний предмет.
E _r + число / d + число / E + число	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от электросети и через несколько секунд подключите снова. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
F0/F9	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от электросети и через несколько секунд подключите снова. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
F2	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
<i>UI</i>	Недопустимое напряжение питания	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
<i>U2/U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. Снова включите конфорку.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Обычные шумы при работе варочной панели

Технология нагревания по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже.

Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой ступени нагрева. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей из варочной панели в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении ступени нагрева.

Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или заметно стихнет, если Вы уменьшите мощность нагрева.

Гудение вентилятора

Для правильной работы электронной системы варочная панель должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентилятором, который включается при обнаружении отклонений в заданной температуре на основе данных об используемых режимах нагрева. Кроме того, вентилятор может работать по инерции после выключения варочной панели, если температура панели все еще высока.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, они являются частью технологии нагревания посредством индукции и не означают, что Ваша варочная панель неисправна.

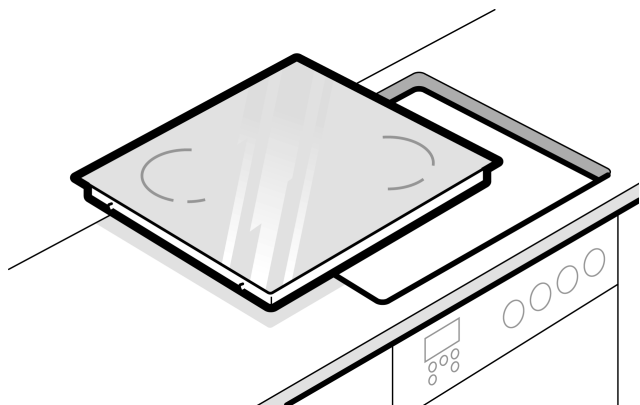
Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Сервисной службы Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.

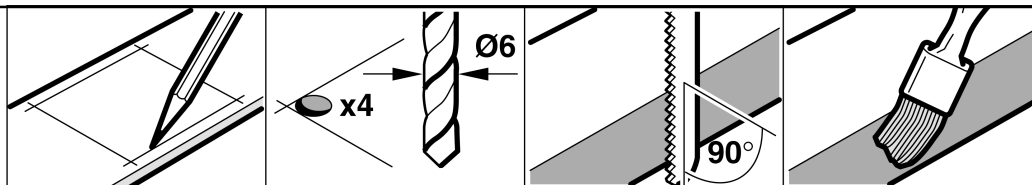
Обратите внимание, что визит специалиста Сервисной службы для устранения неисправностей, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.



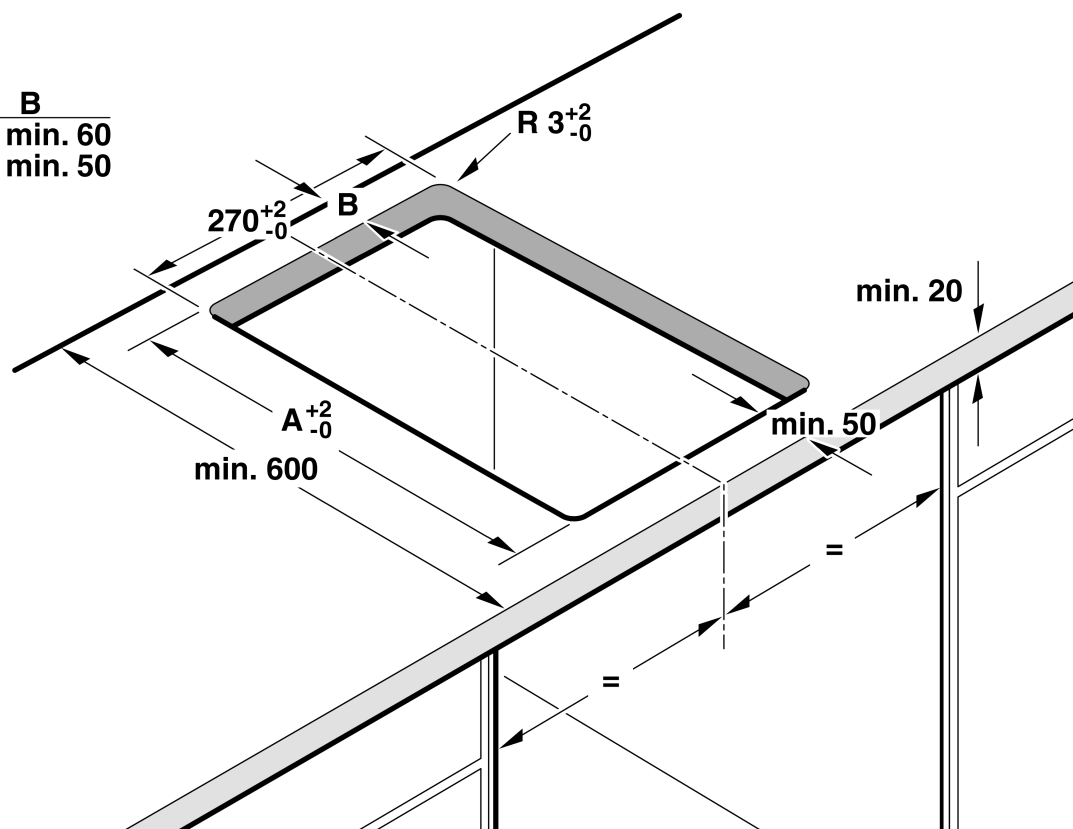
- es** Instrucciones de Montaje
por favor, guardar
- de** Montageanweisung
bitte aufbewahren
- en** Installation Instructions
please keep
- fr** Manuel de montage
à garder soigneusement
- it** Istruzioni per l'installazione
si prega di conservare

- nl** Installatievoorschrift
goed bewaren
- da** Montagevejledning
bedes opbevaret
- pt** Instruções de montagem
por favor, guardar
- no** Monteringsanvisning
må oppbevares
- el** Οδηγίες εγκατάστασης
Να φυλάσσεται
- sv** Monteringsanvisning
spara anvisningen
- fi** Asennusohjeet
säilytä ohjeet
- cs** Montážní návod
prosím uschovejte
- pl** Instrukcja montażu
proszę zachować
- tr** Montaj Talimatları
Lütfen saklayınız
- ru** Инструкция по монтажу
Пожалуйста, сохраните

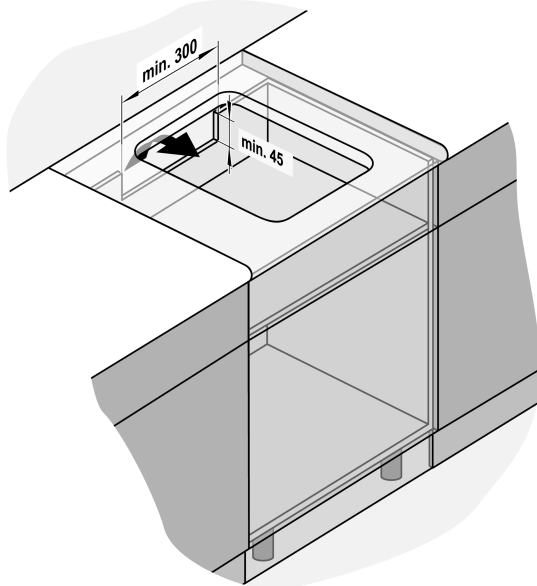
1



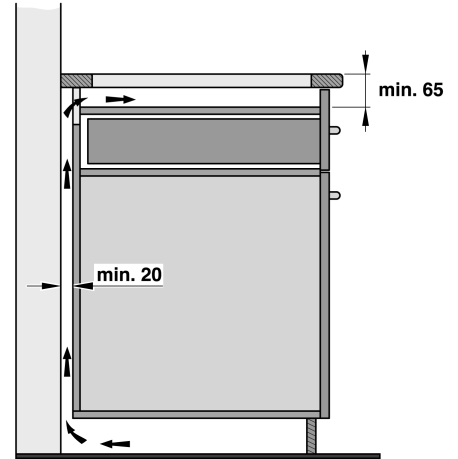
A	B
490	min. 60
500	min. 50



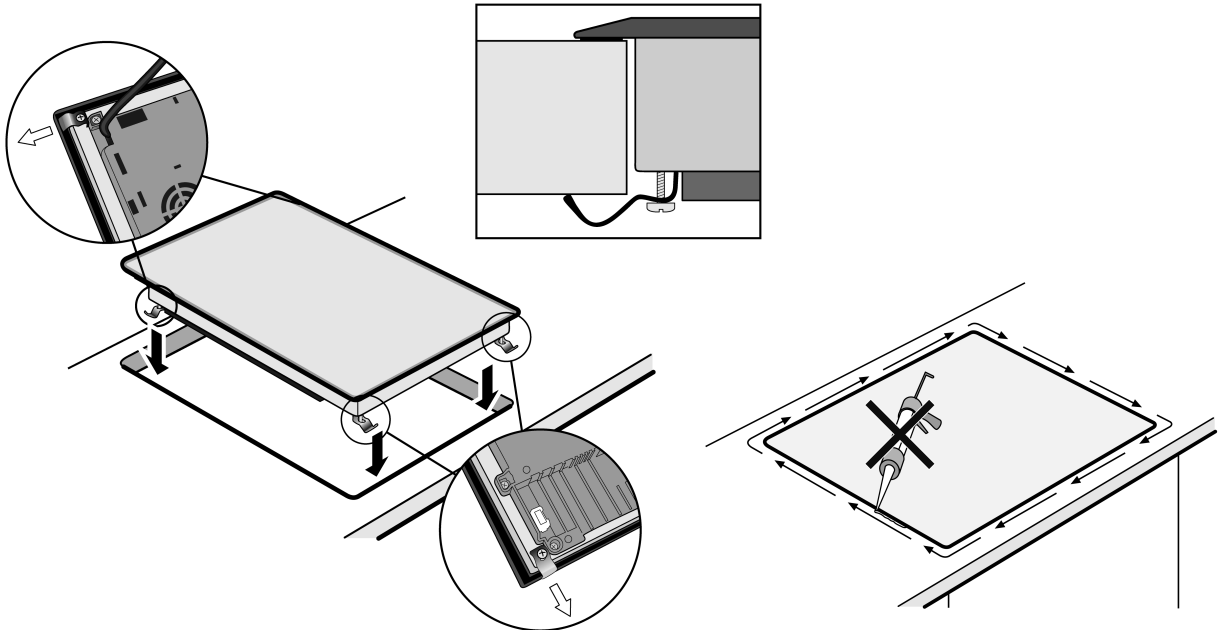
2



3



4



5



■ Gömme mobilyalar 90 °C'ye kadar dayanıklı olmalıdır.

■ Yan duvara minimum mesafe: 40 mm.

Pişirme tezgâhının iki yakın duvar arasına yerleştirilmesi önerilmez; her iki taraftan da en az 200 mm'lik birer mesafe bırakılmalıdır.

■ Tezgâhın kurulacağı plakanın kalınlığı en az:

Fırın üzerine kuruluyorsa 30 mm, Bir çekmece üzerine kuruluyorsa 20 mm olmalıdır.

■ Havalandırmalı tezgâh ele alındığında aşağıdakiler gereklidir:

- Mobilyanın arkasındaki duvarın kısmında 300 mm genişliğinde ve 45 mm uzunluğunda bir açıklık olmalıdır.

- Mobilyanın sırtı ve mutfak duvarı arasında 20 mm'lik bir aralık olmalıdır.

- Tezgâh bir çekmece üzerine kuruluyorsa, çekmece ve tezgâhın üst kısmı arasında 65 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.

Pişirme bölümünün yerleştirilmesi elektriğe bağlanması - Resim 4

■ Elektrik gerilimi için tip levhasına bakınız.

■ Önemli: Sadece bağlantı şemasına göre bağlanmalıdır.

■ Önce toprak kablosunun bağlantısı yapılmalı (yeşil veya sarı renkte) ve sökerken en son bu kablo sökülmelidir. Ayrıca bu kabloun diğerlerinden daha uzun olması gerekmektedir; bu şekilde plaka oynasa bile diğer kablolar toprak kablousundan önce yerlerinden çıkarlar.

■ Montaj esnasında hattı sıkıştırmayınız.

■ Pişirme plakasını ve yüzeyi tespit etmek amacı ile silikon kullanmayınız, çünkü plakada bu işlevi yerine getiren bir conta zaten bulunmaktadır.

Pişirme bölümünün sökülmesi

Cihazın elektrik gerilimi kesilmelidir. Pişirme bölümünü alttan bastırarak dışarı çıkarınız.

Bağlantı Şeması - Resim 5

1. Kahverengi
2. Mavi
3. Sarı ve yeşil

RU

Важные указания

■ Безопасность использования прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу. Ответственность за повреждения, вызванные вследствие неправильной установки, несет исполнитель монтажных работ.

■ Подключение прибора к сети может производить только квалифицированный специалист, имеющий соответствующее разрешение. Он должен руководствоваться положениями компании, поставляющей электроэнергию в данном районе.

■ Прибор соответствует классу защиты I и должен подключаться только к розетке с заземлением.

■ Использование прибора без заземления или при неправильной установке в некоторых маловероятных случаях может привести к серьезным повреждениям.

Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

■ Необходим предохранитель с устройствами В или С.

■ Если прибор не имеет доступной штепсельной вилки, необходимо предусмотреть средства отключения от электросети, согласно с нормами подключения электроприборов.

■ Кабель питания следует расположить таким образом, чтобы он не касался горячих частей варочной панели или духового шкафа.

■ Индукционные варочные панели могут быть установлены только на духовые шкафы того же производителя с принудительной вентиляцией. Под варочной панелью нельзя устанавливать холодильники, посудомоечные машины, духовые шкафы без вентиляции и стиральные машины.

■ Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком, находящиеся в нем металлические предметы могут раскалиться от горячего воздуха, используемого для вентиляции варочной панели, поэтому рекомендуется использовать промежуточную перегородку. Специальную промежуточную перегородку можно приобрести в нашем сервисном центре.

Артикул такой перегородки - 448964.

■ Любые действия с внутренними деталями прибора, включая замену кабеля питания, должны производиться специалистами сервисного центра.

Подготовка мебели - Рисунок 1/2/3

■ Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Вырезы в мебели должны быть сделаны до установки прибора. Удалите стружку, так как она может оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность и устойчивость соответствующих шкафов.

■ Поверхность выреза должна быть обработана теплоустойчивым материалом для защиты от воздействия влаги.

■ Шкафы, в которые встраивается варочная панель, должны выдерживать температуры до 90 °C.

■ Минимальное расстояние между вырезом и боковой стеной: 40 мм.

Не рекомендуется размещать варочную панель между двумя боковыми стенами, но если это происходит, необходимо дополнительно оставить отступ шириной, как минимум, 200 мм с одной из сторон.

■ Столешница, в которую устанавливается панель, должна иметь толщину не менее: 30 мм, если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, 20 мм, если варочная панель устанавливается без духового шкафа или над выдвижным ящиком.

■ Для правильной вентиляции варочной панели необходимо:

- проделать отверстие шириной 300 мм и высотой 45 мм в верхней части задней стенки шкафа,

- оставить расстояние 20 мм между задней стенкой шкафа и стеной кухни,

- если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком, следует оставить расстояние 65 мм между ящиком и верхней поверхностью столешницы.

Установка и подсоединение варочной панели - Рисунок 4

■ Напряжение, см. табличку.

■ Важно: Подключение должно производиться в соответствии со схемой.

■ Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других, чтобы даже при перемещениях панели оставшиеся кабели отсоединялись раньше.

■ При установке не допускать заземления провода.

■ Запрещается уплотнять силиконовыми герметиками стык между варочной панелью и столешницей.

Снятие варочной панели

Выключить прибор.

Подцепив снизу, снять варочную панель.

Схема подключения - Рисунок 5

1. Коричневый
2. Синий
3. Желтый и зеленый