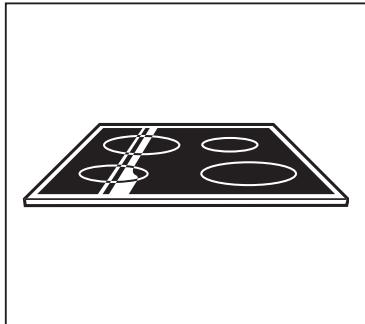


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Индукционная  
варочная панель  
**EH645TE11E**

901696



# Содержание

<b>Указания по технике безопасности</b>	3
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	3
Причины повреждений	6
<b>Защита окружающей среды</b>	7
Экологичная утилизация	7
Рекомендации по экономии электроэнергии	8
<b>Приготовление пищи на основе принципа индукции</b>	9
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	9
Подходящая посуда	9
<b>Знакомство с прибором</b>	12
Панель управления	13
Конфорки	14
Индикация остаточного тепла	14
<b>Управление варочной панелью</b>	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 модели EH601TE11E, EH645TE11X, EH651TE11E, EH651TE11X, EH675TE11E, EH751TE11E, EH801TB11, EH811TL11, EH811TL11E, EH845TE11E, EH845TL11E, EH875TE11E, EH875TE11X.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

## Содержание

---

<b>Блокировка для безопасности детей . . . . .</b>	19
Включение и выключение блокировки для безопасности детей . . . . .	19
Автоматическая блокировка для безопасности детей . . . . .	19
<b>Функция Powerboost . . . . .</b>	20
<b>Таймер . . . . .</b>	21
Автоматическое выключение конфорки . . . . .	21
Автоматический таймер. . . . .	22
Бытовой таймер . . . . .	23
<b>Автоматическое защитное выключение . . . . .</b>	24
<b>Базовые установки . . . . .</b>	25
Изменение базовых установок . . . . .	26
<b>Чистка и уход . . . . .</b>	27
Стеклокерамическая поверхность . . . . .	27
Рама варочной панели . . . . .	28
<b>Самостоятельное устранение мелких неисправностей . . . . .</b>	29
Обычные шумы при работе варочной панели. .	30
<b>Сервисная служба . . . . .</b>	32

# Указания по технике безопасности

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

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации. 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, обеспечивающем 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.

## **Отключение варочной панели**

Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключать 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	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.	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/EG 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

- Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки.  
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.  
Если диаметр посуды не совпадает с диаметром конфорки, то лучше использовать на данной конфорке посуду более крупных размеров, потому что в противном случае половина затраченной электроэнергии расходуется впустую.
- Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- 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 индукционных конфорок**

Существует также другой тип специальной посуды для индукционных 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 индукционных конфорок, проверьте, притягивается ли она магнитом.

Обычно производители указывают на посуде, что она пригодна для использования на индукционных 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.

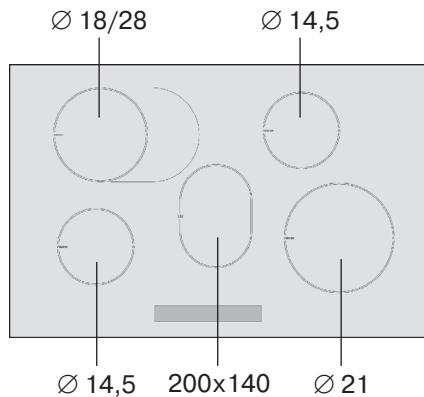
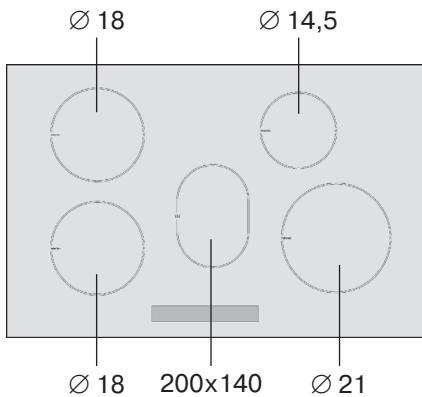
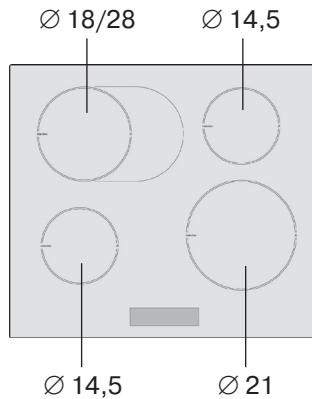
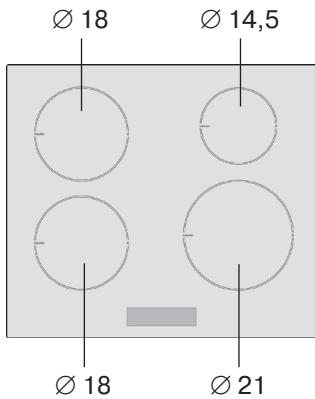
## **Двухконтурные и трехконтурные конфорки**

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.

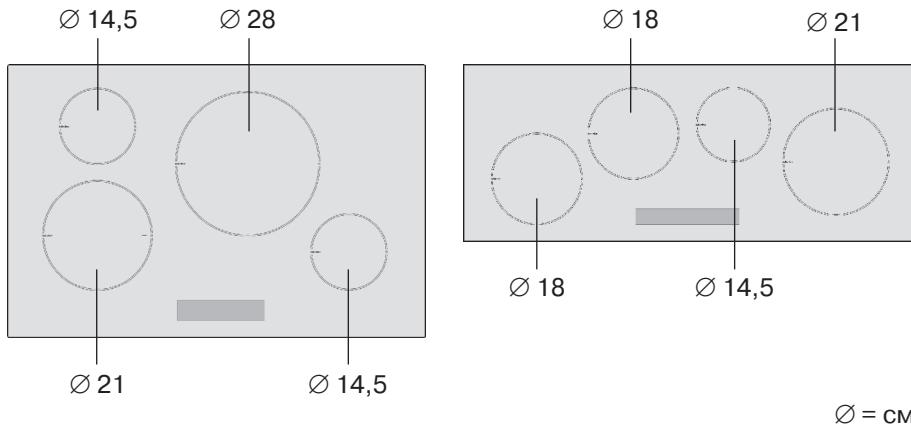
# Знакомство с прибором

Даная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.  
Ниже Вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

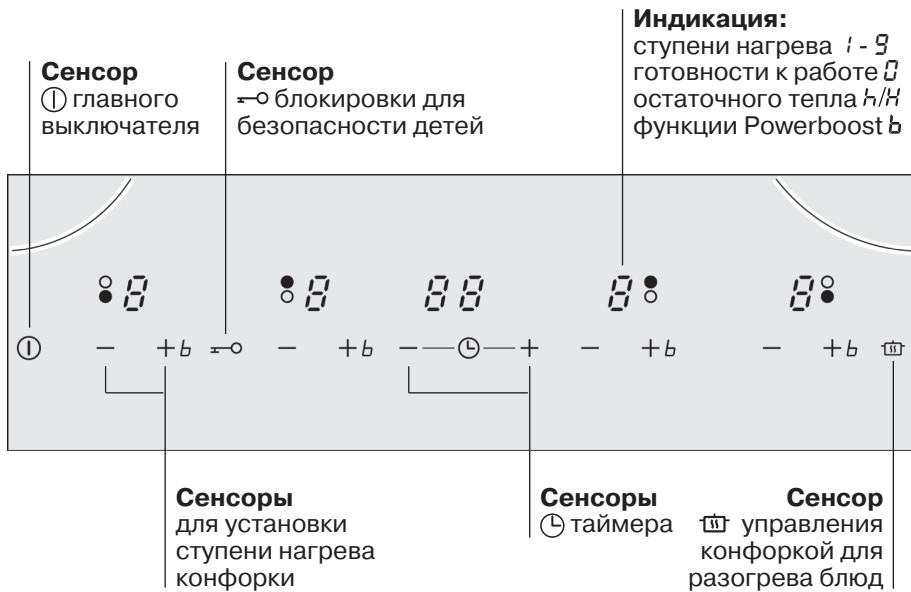
EH6..TE11.. / EH8..TL11.. / EH8..TE11.. / EH8..TB11..



$\varnothing$  = см



## Панель управления



<b>Панель управления</b>	При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.
<b>Указания</b>	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	Включение и выключение
○ Одноконтурная конфорка	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
○○ Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, дополнительная овальная зона нагрева включается автоматически.
□ Конфорка для разогрева блюд с нагревательным элементом	Включение: прикоснитесь к символу  , загорится соответствующий индикатор. Выключение: снова прикоснитесь к символу  , загорится индикатор остаточного тепла.

**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 загигают 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

### Включение

Варочная панель включается и выключается главным выключателем ①.

### Выключение

Прикоснитесь к символу ①. Загорится индикатор над символом главного выключателя. Варочная панель готова к эксплуатации.

### Указания

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.

## Управление конфоркой

Выбор необходимой ступени нагрева конфорки осуществляется с помощью символов + и -.

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.

- Прикоснитесь к символу + или – нужной конфорки.

На индикаторе ступени нагрева загорается символ 0.

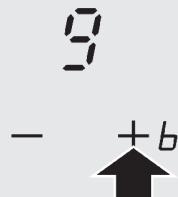
- В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или –.

Появится базовая установка:  
при прикасновении к символу + = ступень нагрева конфорки 9,  
при прикасновении к символу – = ступень нагрева конфорки 4.

1.



2.



- Для изменения ступени нагрева конфорки прикасайтесь к символу + или – несколько раз, пока не появится нужная Вам ступень нагрева.

## Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу + или – несколько раз, пока не появится символ 0.

## Внимание!

Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, индикация ступени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

## 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.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-2	–
Желатин	1-2	–
<b>Разогрев и поддержание в теплом состоянии</b>		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	1-2	–
Молоко**	1.-2.	–
Сосиски в воде**	3-4	–
<b>Размораживание и разогрев</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин
<b>Доведение до готовности, варка на медленном огне</b>		
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 берн	3-4	8-12 мин
<b>Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку</b>		
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.	–

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	3.-4.	50-60 мин
<b>Жарение</b>		
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 сковородке из продуктов глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре</b>		
<b>(порции по 150-200 г в 1-2 л масла**)</b>		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить порциями
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.

# Блокировка для безопасности детей

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не могли включать конфорки.

## Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: Прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем примерно 4 секунды. На 10 секунд загорится символ . Варочная панель заблокирована.

Выключение: Прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем примерно 4 секунды. Блокировка выключена.

## Автоматическая блокировка для безопасности детей

Эта функция автоматически активирует блокировку для безопасности детей после каждого выключения варочной панели.

## Включение и выключение

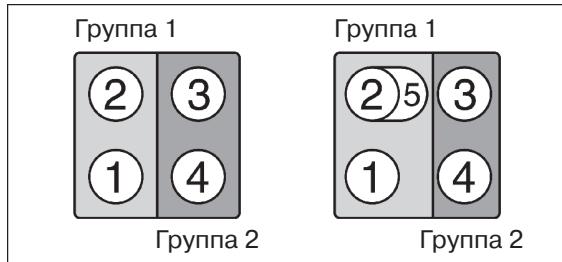
См. раздел «Базовые установки».

# Функция Powerboost

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

## Ограничения в использовании функции Powerboost

Эта функция имеется на всех конфорках. Функция Powerboost может быть включена, только когда другая конфорка данной группы 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.



## Включение функции

Последовательность действий:

1. Установите для конфорки ступень нагрева 9.
2. Прикоснитесь к символу +. На индикаторе конфорки появится символ *b*. Функция Powerboost включена.

## Выключение функции

Прикоснитесь к символу -. Символ *b* гаснет, и конфорка снова переключается на ступень нагрева 9. 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.

**1.** Установите ступень нагрева конфорки.

**2.** Прикоснитесь к символу .

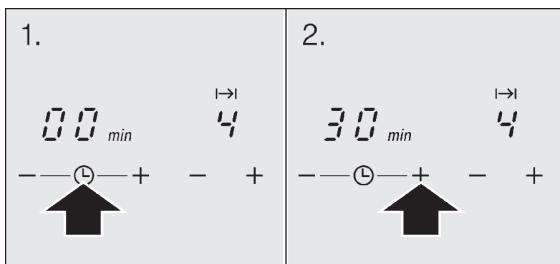
Загорается индикатор  выбранной конфорки. На индикаторе таймера загорается .

Для выбора другой конфорки прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор  требуемой конфорки.

**3.** Прикоснитесь к символу + или -.

Появится предлагаемое значение:

при прикасновении к символу + = 30 мин,  
при прикасновении к символу - = 10 мин.



**4.** Прикасайтесь к символу + или -, пока на индикаторе таймера не появится нужное значение времени.

Начинается отсчет установленной продолжительности. Если продолжительность приготовления была установлена одновременно для нескольких конфорок, то каждое из этих значений времени можно вывести на индикатор таймера. Для этого прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  нужной конфорки не загорится ярким светом.

### **По истечении установленной продолжительности приготовления**

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется . Индикатор конфорки  загорается ярким светом. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется . Прикоснитесь к символу . Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

### **Изменение или сброс продолжительности приготовления**

Прикасайтесь к символу , пока индикатор  нужной конфорки не загорится ярким светом. С помощью символов + или – измените продолжительность приготовления или установите ее на .

### **Указание**

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

---

## **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 символов + или – измените продолжительность приготовления или установите ее на .

## Бытовой таймер

### Настройка бытового таймера

### По истечении установленного времени

### Коррекция времени таймера

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

**1.** Прикасайтесь к символу  , пока не замигает индикатор  . На индикаторе таймера загорается  .

**2.** Прикоснитесь к символу + или -.

Появится предлагаемое значение: при прикасновении к символу + = 10 мин, при прикасновении к символу - = 05 мин.

**3.** Установите время таймера, прикасаясь к символу + или -.

Отсчет установленного времени таймера начинается через несколько секунд.

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

Прикасайтесь к символу  , пока не загорится индикатор  . С помощью символов + или - 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, индикатор 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

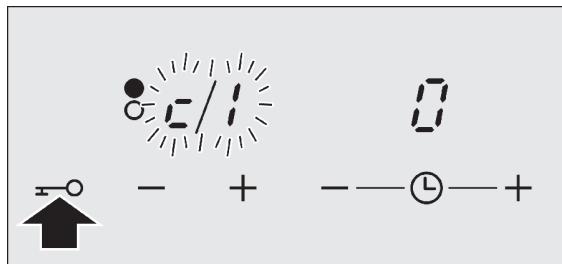
<i>c 1</i>	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b> <input type="radio"/> Выключена* <input checked="" type="radio"/> Включена
<i>c 2</i>	<b>Звуковые сигналы</b> <input type="radio"/> Сигналы подтверждения и сигналы сообщения об ошибке выключены <input checked="" type="radio"/> Включен только сигнал сообщения об ошибке <input type="radio"/> Сигналы подтверждения и сигналы сообщения об ошибке включены*
<i>c 5</i>	<b>Автоматический таймер</b> <input type="radio"/> Выключен* <input checked="" type="radio"/> Установленная продолжительность приготовления, по истечении которой конфорки автоматически выключаются.
<i>c 6</i>	<b>Продолжительность звукового сигнала таймера</b> <input type="radio"/> 10 секунд <input type="radio"/> 30 секунд <input type="radio"/> 1 минута
<i>c 7</i>	<b>Функция «Power-Management»</b> <input type="radio"/> 1 = 1000 Вт, минимальная мощность <input checked="" type="radio"/> 2 = от 1500 до 9000 Вт <input type="radio"/> 3 = 9500 Вт, максимальная мощность
<i>c 0</i>	<b>Возврат к заводским установкам</b> <input type="radio"/> Выключен <input checked="" type="radio"/> Включен

\* Заводские установки

## Изменение базовых установок

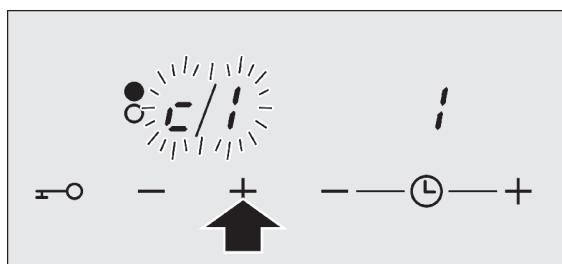
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  $\text{---o}$  и удерживайте палец на нем 4 секунды.



На индикаторе слева появляется  $\text{c}'$ , на индикаторе справа –  $\text{D}$ .

3. Прикасайтесь к символу  $\text{---o}$  несколько раз, пока не появится индикация нужной Вам функции.
4. После этого с помощью символов + или – конфорки, расположенной справа от символа  $\text{---o}$ , выберите нужную Вам настройку. Новая настройка появится на индикаторе предпоследней конфорки.



5. Снова удерживайте палец на символе  $\text{---o}$  более 4 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения. Новые настройки сохранены.

## Выключение

Чтобы оставить базовые установки без изменений, 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.
$E_r$ + цифра / $d$ + цифра / $B$ + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от электросети и через несколько секунд подключите снова. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
$F8/F9$	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.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F4	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
U1	Недопустимое напряжение питания	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
U2/U3	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет. Снова включите конфорку.

**Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.**

## Обычные шумы при работе варочной панели

### Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

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.

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 неправильным уходом за прибором, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

## ДЛЯ ЗАМЕТОК







Напечатано в России / июль 2009 / 50 / GN3733

Оригинал: **9000 309 560 (8907)**

L181007