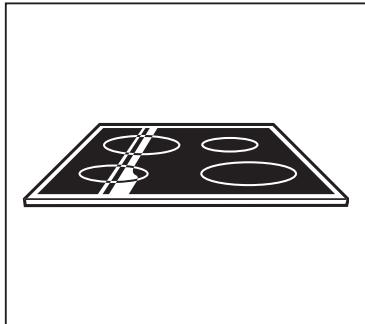


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая  
варочная панель

**ET645MN21**

901844

# **Содержание**

<b>Указания по технике безопасности . . . . .</b>	<b>3</b>
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора . . . . .	3
Причины повреждений. . . . .	5
<b>Защита окружающей среды . . . . .</b>	<b>6</b>
Экологичная утилизация . . . . .	6
Рекомендации по экономии электроэнергии. . . . .	6
<b>Знакомство с прибором . . . . .</b>	<b>8</b>
Панель управления . . . . .	9
Конфорки . . . . .	10
Индикация остаточного тепла. . . . .	10
<b>Управление варочной панелью . . . . .</b>	<b>11</b>
Включение и выключение варочной панели . . . . .	11
Управление конфоркой . . . . .	11
Таблица приготовления . . . . .	13
<b>Жарение в сенсорном режиме . . . . .</b>	<b>15</b>
Сковороды для жарения в сенсорном режиме . . . . .	15
Режимы жарения. . . . .	16
Установка . . . . .	16

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 ET675MG21E, ET675MK21E, ET775MN21E.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

## **Содержание**

---

Таблица блюд для жарения в сенсорном режиме .....	18
Программы жарения.....	20
<b>Блокировка для безопасности детей.....</b>	<b>21</b>
Включение и выключение блокировки для безопасности детей .....	21
Автоматическая блокировка для безопасности детей .....	21
<b>Таймер .....</b>	<b>22</b>
Автоматическое выключение конфорки .....	22
Автоматический таймер.....	24
Бытовой таймер .....	24
<b>Автоматическое защитное отключение ..</b>	<b>25</b>
<b>Блокировка для чистки.....</b>	<b>25</b>
<b>Базовые установки .....</b>	<b>26</b>
Изменение базовых установок .....	27
<b>Чистка и уход.....</b>	<b>28</b>
Стеклокерамическая поверхность.....	28
Рама варочной панели .....	29
<b>Самостоятельное устранение мелких неисправностей.....</b>	<b>30</b>
<b>Сервисная служба .....</b>	<b>31</b>

# Указания по технике безопасности

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

Обязательно сохраните инструкцию 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.

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.

### 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.

### Горячие конфорки

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

## **Мокрая посуда и конфорки**

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.

## **Трешины на стекло-керамической поверхности**

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.

## **Конфорка нагревается, индикатор не работает**

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

## **Варочная панель отключается**

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

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на управление, 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.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора, прежде всего, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена электрического кабеля должны производиться только прошедшим специальное обучение специалистом Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

### Дно посуды

Неровное 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.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

### Твердые и острые предметы

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

### Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

### Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

### Фольга и пластмасса

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

# 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

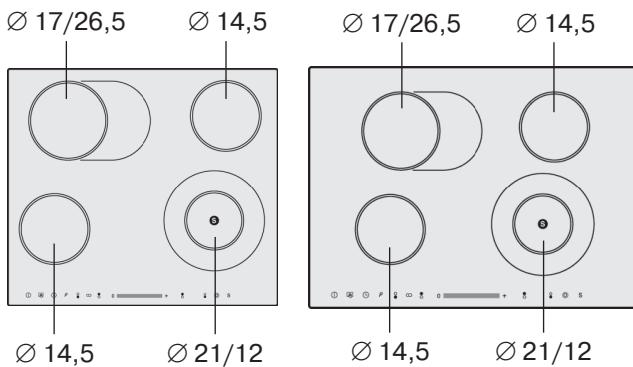
- ❑ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ❑ Диаметр dna посуды должен совпадать с размером конфорки.  
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра dna.
- ❑ 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.
- ❑ Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления.

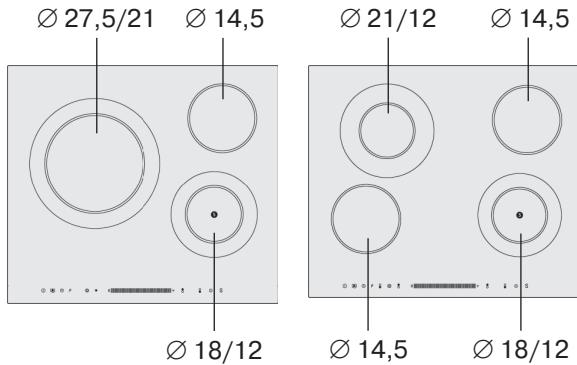
# Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочной панели. Ниже представлен обзор различных моделей с размерами конфорок.

**ET6..MN..    ET7..MN..**



**ET6..MK..    ET7..MG..**



$\varnothing$  = см

## Панель управления



### Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.

### Указания

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

---

## Конфорки

---

Конфорка	Подключение и отключение дополнительной зоны нагрева
<input type="radio"/> Одноконтурная конфорка	
<input checked="" type="radio"/> Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу
<input type="radio"/> Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	Прикоснитесь к символу

Подключение дополнительной зоны нагрева: загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается размер зоны нагрева, который был выбран в последний раз.

---

---

## Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена двухступенчатая индикация остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ , это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для поддержания в теплом состоянии небольшого блюда или расстапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на . Когда конфорка охладится в достаточной степени, индикация погаснет.

# 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

### Примечание

Варочная панель включается и выключается главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорается индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

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.

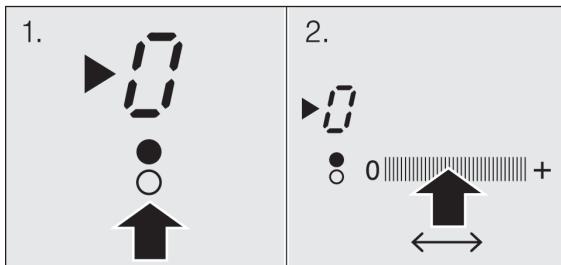
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.  
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

## **Установка ступени нагрева**

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  для выбора конфорки. На индикаторе конфорки загорается  и символ , обозначающий выбранный 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.

## **Указания**

После выбора конфорки загорается символ . Вы можете сразу же установить ступень нагрева.

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при установке самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

## **Таблица приготовления**

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.

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

	<b>Ступень слабого нагрева</b>	<b>Продолжи- тельность приготов- ления на ступени слабого нагрева, мин</b>
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60
Жаркое	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50-60
<b>Жарение</b>		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Креветки	7-8	4-10
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6
<b>Жарение во фритюре</b> (порции по 150-200 г жарить непрерывно в 1-2 л масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	

\* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.

\*\* Без крышки.

# Жарение в сенсорном режиме

Если Вы пользуетесь конфоркой с сенсорным режимом жарения, сенсор регулирует температуру сковороды.

## Преимущества при жарении

### Указания

Конфорка нагревается, только когда это необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегреваются.

Никогда не разогревайте жир без присмотра.

Ставьте сковороду по центру конфорки. Убедитесь, что Вы выбрали сковороду правильного диаметра.

Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет. Вы можете использовать сетку для защиты от брызг, она не будет мешать работе системы регулировки.

Используйте только жир, подходящий для жарения. Если Вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения «**min**».

## Сковороды для жарения в сенсорном режиме

### Примечание

Сковороду, подходящую для жарения в сенсорном режиме, Вы можете приобрести в специализированном магазине или в Интернет-магазине [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com) в качестве специальной принадлежности (номер для заказа **HZ390230**).

Представленные ниже режимы жарения рассчитаны на жарение в такой специальной сковороде.

Для жарения в сенсорном режиме можно также использовать обычные сковороды. Сначала проверьте сковороду в режиме жарения «**min**», при необходимости измените режим. При использовании более мощного режима жарения сковорода может перегреться.

## Режимы жарения

Режимы жарения	Температура	Подходит для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя – высокая	тонких продуктов для жарения – таких, как шницели, панированные блюда глубокой заморозки, овощи
low	низкая – средняя	объемных продуктов для жарения – таких, как фрикадельки, сосиски, рыба
min	низкая	омлетов, а также для продуктов, обжариваемых в сливочном масле, оливковом масле или маргарине

## Установка

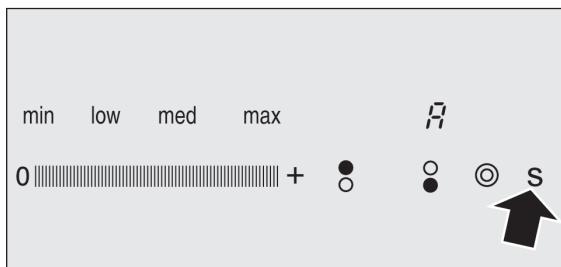
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

При этом варочная панель должна быть включена.

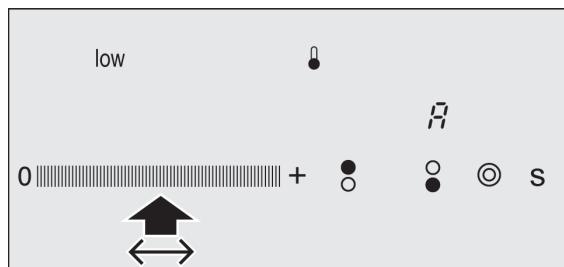
1. Прикоснитесь к символу S.

Загорается символ Я.

В меню индикаторов появляются возможные режимы жарения.



- 2.** В течение последующих 5 секунд выберите нужный режим жарения с помощью зоны настройки.  
Сенсорный режим жарения включен.  
Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута температура жарения. Затем раздается сигнал. Символ температуры гаснет.

- 3.** Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

### **Выключение сенсорного режима жарения**

С помощью зоны настройки установите *R*.

## Таблица блюд для жарения в сенсорном режиме

В таблице указано, какие режимы жарения рекомендуется использовать для приготовления различных блюд. Время жарения зависит от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Режимы жарения указаны для специальных сковород для жарения в сенсорном режиме. При использовании других сковород режим жарения может меняться.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала, мин
<b>Мясо</b>	Шницель в панировке или без	med	6-10
	Филе	med	6-10
	Котлета	low	10-17
	Кордон блю	low	15-20
	Стейки с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8
	Стейки среднепрожаренные или прожаренные (толщиной 3 см)	med	8-12
	Грудки птицы (толщиной 2 см)	low	10-20
	Колбаски отваренные или сырье	low	8-20
	Гамбургеры / фрикадельки	low	6-30
	Печеночный паштет	min	6-9
	Бефстроганов, гирос	med	7-12
	Мясной фарш	med	6-10
	Бекон	min	5-8
<b>Рыба</b>	Рыба жареная	low	10-20
	Рыбное филе в панировке или без	low/med	10-20
	Омары, креветки	med	4-8
<b>Блюда из яиц</b>	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6
	Яичница-болтунья	min	2-4
	Императорский омлет	low	10-15
	Гренки	low	непрерывно жарить

		<b>Режим жарения</b>	<b>Общее время приготовления после звукового сигнала, мин</b>
<b>Картофельные блюда</b>	Обжаренный вареный картофель в мундире	max	6-12
	Жареный сырой картофель*	low	15-25
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
<b>Овощи</b>	Глазурованный картофель	med	10-15
	Чеснок/лук	min	2-10
	Цуккини, баклажаны	low	4-12
	Перец, зеленая спаржа	low	4-15
	Грибы	med	10-15
<b>Продукты глубокой заморозки</b>	Глазурованные овощи	med	6-10
	Шницель	med	15-20
	Кордон блю	low	10-30
	Грудки птицы	min	10-30
	Куриные наггетсы	med	10-15
	Гирос, кебаб	med	10-15
	Рыбное филе натуральное или панированное	low	10-20
	Рыбные палочки	med	8-12
	Картофель фри	med/max	4-6
	Рагу/смесь овощей	min	8-15
<b>Прочие блюда</b>	Фаршированные блинчики	low	10-30
	Камамбер/сыр	low	10-15
	Готовые сухие блюда, к которым Вы добавляете воду, например, макароны с соусом	low	7-10
	Гренки	min	4-6
	Жареный миндаль/другие орехи/кедровые орехи*	low	6-10
		min	3-7

\* Выкладывать в холодную сковороду.

## **Программы жарения**

Программы жарения могут использоваться только со специальной сковородой для жарения в сенсорном режиме.

Вы можете использовать программы жарения для приготовления следующих блюд:

### **Программа Блюдо жарения**

P1	Шницель
P2	Грудка птицы, кордон блю
P3	Стейк с кровью
P4	Стейк среднепрожаренный или прожаренный
P5	Рыба
P6	Обжаренные в масле замороженные овощи
P7	Замороженный картофель фри
P8	Блины
P9	Омлет, яйца

### **Включение программы жарения**

Выберите конфорку.

1. Прикоснитесь к символу *P*. На индикаторе ступени нагрева загорается *L*. На индикаторе программ загорается *P*.
2. В течение последующих 5 секунд выберите нужную программу жарения с помощью зоны настройки.

Программа жарения включается.

Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута температура жарения. Затем раздается сигнал. Символ температуры гаснет.

Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

### **Выключение программы жарения**

С помощью зоны настройки установите *L*.

# **Блокировка для безопасности детей**

С помощью блокировки для безопасности детей Вы можете предотвратить включение варочной панели детьми.

## **Включение и выключение блокировки для безопасности детей**

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец примерно 4 секунды. Символ  загорится на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

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

## **Автоматическая блокировка для безопасности детей**

При включении этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении варочной панели.

## **Включение и выключение**

О том, как включить автоматическую блокировку для безопасности детей, см. в главе «Базовые установки».

# Таймер

Таймер можно использовать

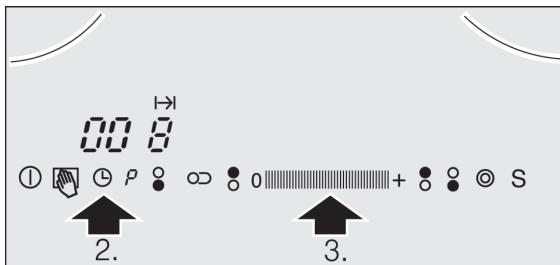
- для автоматического выключения конфорок,
- в качестве обычного бытового таймера.

## Автоматическое выключение конфорки

### Установка продолжительности приготовления

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

1. Установите ступень нагрева для выбранной конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется . Для выбора другой конфорки повторно прикасайтесь к символу до тех пор, пока не загорится индикатор требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к зоне настройки. Возможные предварительные установки слева направо: 1, 2, 3.... до 10 минут. В течение следующих 5 секунд проводите пальцем по зоне настройки, пока не будет установлена нужная продолжительность приготовления.



Начинается обратный отсчет продолжительности приготовления. Если Вы установили продолжительность приготовления для нескольких конфорок, Вы можете вызвать индикацию оставшегося времени приготовления для любой конфорки. Для этого прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  для нужной конфорки не загорится ярким светом.

## **Автоматическая установка**

При длительном прикасновении к зоне настройки в районе предварительных установок 1-5 происходит автоматическое уменьшение продолжительности до 1 минуты.

При длительном прикасновении к зоне настройки в районе предварительных установок 6-10 происходит автоматическое увеличение продолжительности до 99 минут.

## **По истечении установленной продолжительности приготовления**

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, на индикаторе таймера в течение 10 секунд отображается . Индикатор  загорится ярким светом. Прикоснитесь к символу . Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

## **Изменение или отмена установленной продолжительности приготовления**

Повторно 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 .

## **Использование таймера при жарении в сенсорном режиме**

При жарении в сенсорном режиме отсчет продолжительности приготовления начинается только после достижения выбранной температуры.

## **Примечание**

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».

## Указания

Вы можете изменить продолжительность приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер.

Повторно 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

### 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.** Повторно прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор бытового таймера . На индикаторе таймера появится .

**2.** Установите нужное время таймера с помощью зоны настройки.

Обратный отсчет времени бытового таймера начинается через несколько секунд.

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера загорается . Индикатор бытового таймера  загорается ярким светом и через 10 секунд гаснет.

Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор бытового таймера  не загорится ярким светом. Снова установите время таймера.

---

## Автоматическое защитное отключение

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

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки попеременно мигают *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 отключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

---

## Блокировка для чистки

Если Вы протираете панель управления при включенной варочной панели, установки могут измениться.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки.

Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована на 30 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления, не опасаясь, что установки будут изменены.

### Примечание

Функция блокировки для чистки не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

# Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки.

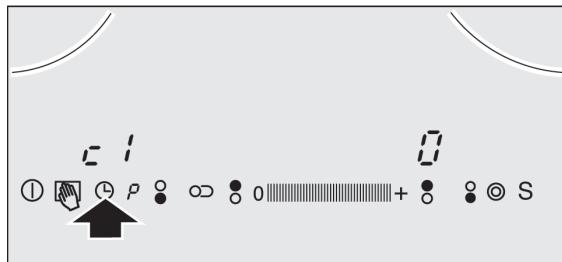
Индикация	Функция
c 1	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b> 0 Выключена* 1 Включена
c 2	<b>Звуковой сигнал</b> 0 Выключены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке 1 Включен только сигнал об ошибке 2 Включены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке*
c 5	<b>Автоматический таймер</b> 0 Выключен* 1-99 Время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются
c 6	<b>Продолжительность звукового сигнала таймера</b> 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 минута
c 7	<b>Подключение дополнительной зоны нагрева</b> 0 Выключено 1 Включено 2 Выбирается установленный в последний раз размер зоны нагрева*
c 9	<b>Время для настройки выбранной конфорки</b> 0 Неограниченное: последнюю выбранную конфорку можно настроить в любое время, ее не нужно выбирать еще раз.* 1 Ограниченнное: после выбора конфорки у Вас есть 5 секунд для ее настройки, по истечении которых для настройки конфорки Вам нужно еще раз ее выбрать.
c 0	<b>Возврат к заводским установкам</b> 0 Выключен 1 Включен

\* Заводские установки

## Изменение базовых установок

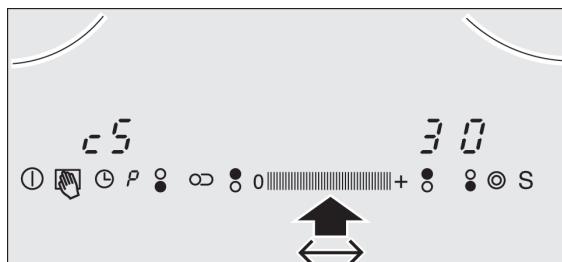
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым 4 секунды.



На индикаторе слева появится , на индикаторе справа появится .

3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока на индикаторе слева не появится нужная индикация.
4. Установите необходимое значение с помощью зоны настройки.



5. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым 4 секунды.

Установка активирована.

## Выключение

Чтобы выйти из режима изменения базовых установок, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова включить.

---

# Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.

---

## 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:

- средство для мытья посуды,
- 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**

Нанесите на поверхность варочной панели средство для ухода и защиты. Обратите внимание на указания на упаковке средства.

---

## **Рама варочной панели**

Для предотвращения повреждений рамы варочной панели обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

- Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте острые предметы 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 указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте предохранитель прибора. С помощью других электроизмерительных приборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
Мигает $E$	Жидкость или посторонний предмет на сенсорах панели управления.	Вытрите жидкость или уберите посторонний предмет с панели управления.
$E\tau + \text{число}$	Неисправность в электронике прибора.	Отсоедините варочную панель от электросети и через прим. 30 секунд подключите снова. Если индикация появляется снова, вызовите Сервисную службу.
$F2$	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к сенсору конфорки*.
$F4$	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления.*
$F7$	Неисправен сенсор жарения.	Подтвердите сообщение о неисправности, прикоснувшись к сенсору на панели управления. Вы можете готовить без сенсорного режима жарения. Вызовите Сервисную службу.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F8</i>	Конфорка была включена слишком долго и выключилась.	Вы можете сразу же снова включить конфорку.
* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.		

## 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 Е 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.