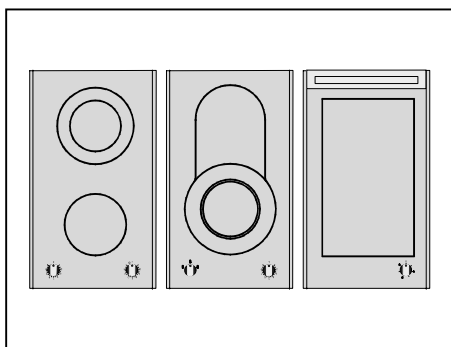


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Варочная
панель

ET 5115..E

ET 5125..E

901828

Информация по упаковочным материалам и способам их утилизации

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Для нашей высококачественной продукции необходима эффективная упаковка, чтобы защищать ее во время длительной транспортировки к Вам. При определении размеров упаковки мы ограничиваемся необходимым минимумом.

Все материалы, которые используются для упаковки, не загрязняют окружающую среду и полностью могут перерабатываться для вторичного использования.

Картон на 80-100% изготовлен из макулатуры.

Деревянные детали не подвергались химической обработке.

Пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочная лента изготовлена из полипропилена, а прокладки изготовлены из пенополистирола без применения хлорированных/фторированных углеводородов. Эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения и могут перерабатываться для вторичного использования.

Благодаря переработке и вторичному использованию экономится сырье и уменьшается количество отходов.

Вы можете вернуть упаковку Вашего прибора для использования материала тому продавцу, у которого Вы приобрели прибор.

О месте расположения центра сбора вторичного сырья и утилизации старых приборов Вас могут информировать местные органы власти.

Пожалуйста, сделайте таким образом Ваш вклад в охрану окружающей среды и вторичное использование материалов.

Наш вклад в охрану окружающей среды – мы используем бумагу вторичной переработки.

Использование этой варочной панели для приготовления пищи доставит Вам истинное удовольствие. Если Вы хотите длительное время пользоваться всеми удобствами, предоставляемыми Вашим прибором, пожалуйста, обратите особое внимание на указания, которые даны в главах 3 и 4 настоящей инструкции по эксплуатации.

Содержание

1. Монтаж	3
Перед встраиванием	3
Встраивание	4
Электрическое подключение	4
Предостережение	5
Комплект для установки	5
2. Эксплуатация	6
Ваша новая варочная панель	6
Переключатель мощности конфорки	7
Переключатель мощности двухконтурной конфорки	8
Селекторный переключатель	8
Переключатель мощности гриля	9
Индикатор конфорки и остаточного тепла	10
3. На что необходимо обратить внимание	10
Некоторые замечания относительно посуды	10
Перед первым приготовлением пищи	11
Важные указания	11
4. Чистка и уход	12
Как ухаживать за Вашей стеклокерамической варочной панелью	12
Чистка	12
Слабое загрязнение стеклокерамической поверхности	14
Сильное загрязнение стеклокерамической поверхности	14
Изменение цвета варочной панели	14

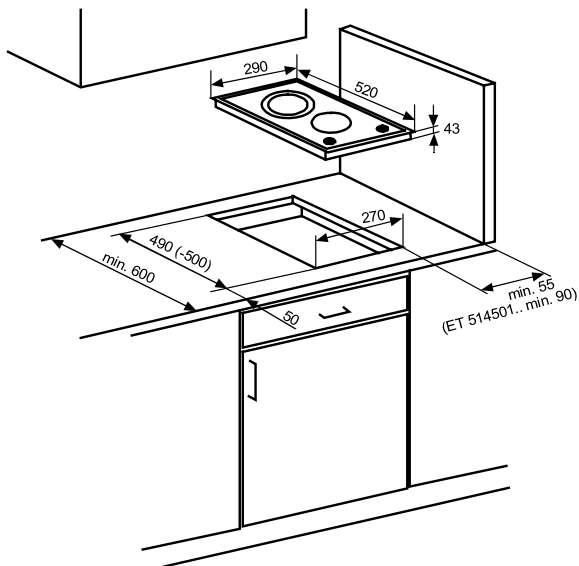
1. Монтаж

Перед встраиванием

Данный прибор устанавливается в вырез столешницы.

Электрическое подключение должно быть выполнено имеющим на это разрешение электромонтером. Электромонтер должен обеспечить выполнение подключения в соответствии с установленными государственными органами требованиями и требованиями, предъявляемыми местной компанией по электроснабжению.

Размеры для встраивания указаны на рисунке.



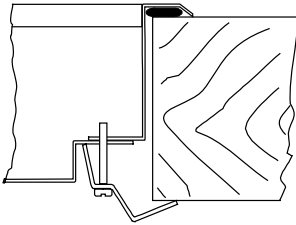
Если под прибором размещается выдвижной ящик, пожалуйста, убедитесь, что в этом ящике нет чувствительных к нагреву или легко воспламеняющихся предметов, например, аэрозолей или крема для обуви. Используйте выдвижной ящик только из теплостойких материалов.

Не встраивайте под прибор холодильники, морозильники, посудомоечные машины, стиральные машины и невентилируемые духовки.

Облицовка из пластмассы или фанеры шкафа, в который устанавливается панель, должна быть приклеена жаропрочным клеем, так как иначе облицовка может деформироваться или отстать, особенно на узкой стороне.

Шероховатые края выреза следует обработать водонепроницаемым материалом, например, силиконом.

Встраивание



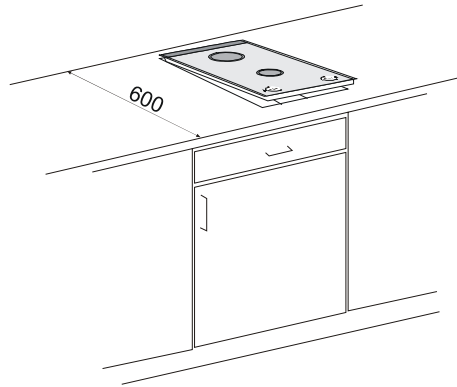
Сплошные деревянные плинтуса столешницы могут устанавливаться с задней стороны прибора при условии обеспечения минимальных расстояний.

Использование пластмассовых плинтусов не допускается.

Изменение цвета поверхности обусловлено воздействием света.

Вставьте прибор в вырез и закрепите с использованием крепежных элементов.

При встраивании прибора не забудьте, что переключатели мощности должны располагаться спереди.



Электрическое подключение

Для выполнения обычных требований техники безопасности электромонтер должен установить размыкающее устройство, которое отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами по меньшей мере 3 мм.

Подходящими размыкающими устройствами являются автоматические выключатели, предохранители и контакторы.

Провода для подключения к сети должны быть типа H05VV-F или H05VVH2-F.
Поперечное сечение: 3G 1,5 мм².

Если прибор подключается посредством вилки, розетка после монтажа должна быть легко доступна.

Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить. Эту замену должны выполнять только специалисты из нашей Сервисной службы.

Данный прибор соответствует классу «У» по пожарной защите!

Только приборы этого класса разрешено устанавливать рядом с высокими шкафами с одной стороны.

СЕ: Данный прибор соответствует следующим директивам Европейского Сообщества:

72/23/EWG директива по низким напряжениям;

89/336/EWG директива по электромагнитной совместимости.

Предостережение

Включайте предохранитель или главный выключатель только после встраивания.

Прибор должен устанавливаться в кухонную мебель в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и монтажу.

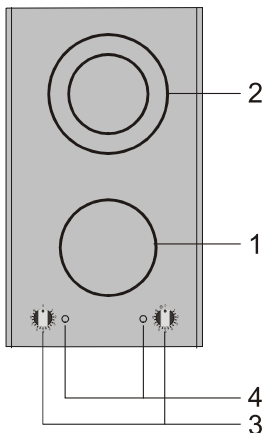
Фирма-изготовитель не несет ответственность за прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильным подключением или неправильным монтажом. В случае ремонта прибор следует всегда отключать от электросети. Если прибор нуждается в ремонте, никогда не вскрывайте его сами, а вызовите специалиста из нашей Сервисной службы.

Комплект для установки

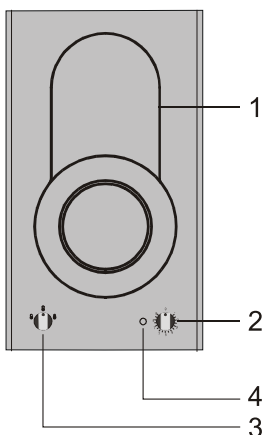
При установке двух или нескольких приборов рядом друг с другом потребуются один или несколько комплектов для установки (EZ 394300).

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

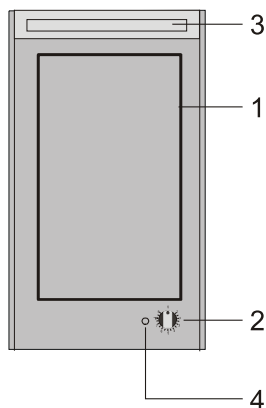
Ваша новая варочная панель



- 1 Конфорка \varnothing 14,5 см (1,2 кВт)
- 2 Двухконтурная конфорка \varnothing 12,0/18,0 см (0,7/1,7 кВт)
- 3 Переключатели мощности
- 4 Индикаторы конфорки и остаточного тепла



- 1 Двухконтурная конфорка \varnothing 14,5/20,0 см (0,9/1,75 кВт) с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева 14,5 x 35,0 см (2,1 кВт)
- 2 Переключатели мощности
- 3 Селекторный переключатель
- 4 Индикатор конфорки и остаточного тепла

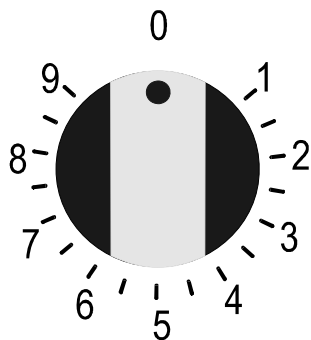


- 1 Зона гриля 20 x 34 см (2,5 кВт)
- 2 Переключатель мощности
- 3 Чаша для жира
- 4 Индикатор гриля и остаточного тепла

Переключатель мощности конфорки

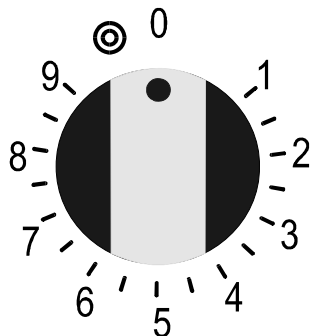
Переключатель регулирует мощность нагрева электрической конфорки.

- 1 = самая низкая мощность
- 9 = самая высокая мощность



	Уровень мощности
Подогрев (в зависимости от количества)	1-3
Доведение до кипения	9
Варка небольшое количество большое количество	2-3 4-7
Жаренье разогрев жира последующее жарение	7-9 5-8

Переключатель мощности двухконтурной конфорки



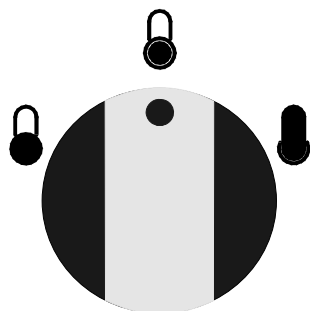
Переключатель регулирует мощность нагрева двухконтурной электрической конфорки.

Для включения внешней зоны нагрева двухконтурной конфорки переведите переключатель на символ ☀ через положение 9. Теперь включены внешняя и внутренняя зоны нагрева. Затем переведите переключатель мощности в положение, соответствующее требуемому уровню мощности. Чтобы выключить внешнюю зону нагрева, просто переведите переключатель в положение «выключено».

1 = самая низкая мощность
9 = самая высокая мощность

	Уровень мощности
Подогрев (в зависимости от количества)	1-3
Доведение до кипения	9
Варка небольшое количество	2-3
большое количество	4-7
Жаренье разогрев жира	7-9
последующее жарение	5-8

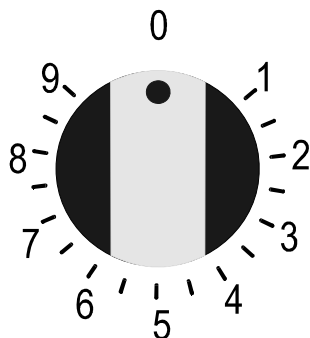
Селекторный переключатель



Переключатель используется для выбора размера включенной конфорки.

- ☰ Ø 14,5 см (0,9 кВт)
- Ø 20,0 см (1,75 кВт)
- ⊞ 14,5 x 35,0 см (2,1 кВт)

Переключатель мощности гриля



Переключатель регулирует мощность нагрева зоны гриля.

1 = самая низкая мощность

9 = самая высокая мощность

Способ использования:

В течение двух минут включите предварительный нагрев, установив переключатель в положение самой высокой мощности (для любых блюд).

При приготовлении блюд с низким содержанием жира – таких, как котлеты из индейки, рыба, блюда из яиц или овощи, после того, как поверхность гриля разогреется, смажьте ее маслом для жаренья.

При приготовлении нескольких порций продукта друг за другом, перед приготовлением следующей порции удалите пригоревшие остатки пищи с помощью скребка для чистки стекла.

Толстые куски следует несколько раз перевернуть. При необходимости увеличьте время приготовления на гриле.

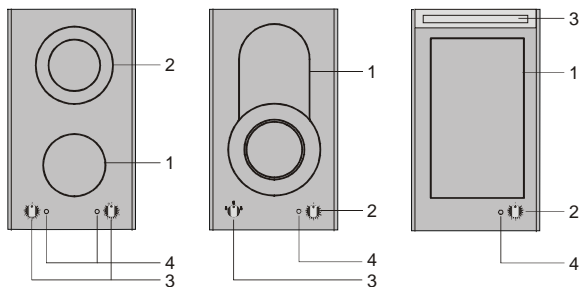
Блюдо	Кол-во	Уровень мощности	Общее время приготовления
Мясо:			
Ромштекс, бифштекс, маринованное мясо	2-4 куска	6-7	13-15 мин.
Котлета из индейки	4 шт.	6-7	5-6 мин.
Филе из куриной грудки	2 шт.	4-5	16-20 мин.
Сосиски	4 шт.	5-6	10-15 мин.
Рыба:			
Стейк	2-4 шт.	5-6	14-16 мин.
Рыбное филе, без панировки	4 шт.	6-7	5-10 мин.
Блюда из яиц:			
Яичница, глазунья	3 яйца	6-7	1-4 мин.
Блины, оладьи	7-8 шт.	6-7	готовить непрерывно
Разное:			
Картофельные оладьи, свежие или быстрозамороженные	4 шт.	5-6	4-10 мин.
Овощи свежие, баклажаны, цуккини	2 слоя	6-7	8-10 мин.

Индикатор конфорки и остаточного тепла

Индикатор конфорки и остаточного тепла (4) светится, когда электрическая конфорка включена и нагрета, предупреждая таким образом пользователя, что конфорка горячая.

Пока индикатор светится, выключенная конфорка еще горячая, и ее можно использовать. Таким образом можно сэкономить электроэнергию.

После охлаждения конфорки в достаточной степени индикатор гаснет.



3. На что необходимо обратить внимание

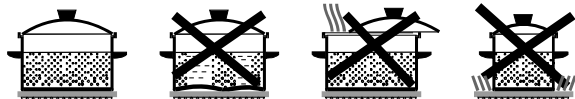
Некоторые замечания относительно посуды

Используйте посуду с прочным, ровным и толстым дном. Это особенно важно при приготовлении пищи на высокой мощности нагрева, например, при обжаривании во фритюре. Неровное дно приводит к увеличению времени приготовления и повышенному расходу энергии.

Если посуда и конфорка имеют одинаковые размеры, обеспечивается наилучшая теплопередача.

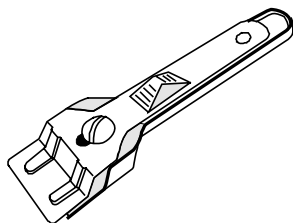
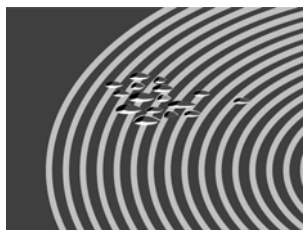
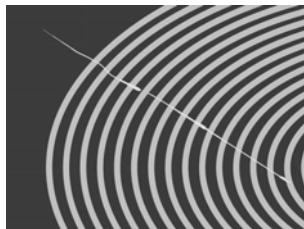
Закрывайте кастрюлю крышкой. Приготовление без крышки или с плохо закрытой крышкой ведет к повышенному расходу электроэнергии.

Сразу же вытирайте жидкость, перелившуюся через край посуды.



Перед первым приготовлением пищи

Важные указания



Включите конфорки без посуды на три минуты на максимальную мощность. Это устранит неприятный запах новых конфорок.

Ваша стеклокерамическая варочная панель выполнена из очень прочного материала и при правильной эксплуатации может выдерживать все нагрузки, возникающие в домашнем хозяйстве. Однако перед первым использованием варочной панели, пожалуйста, прочтите следующие указания:

- Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
- Не ставьте на конфорки пустые эмалированные кастрюли. Вы можете повредить дно кастрюли, а при ее передвижении поцарапать поверхность варочной панели. Заусеницы и ободки на дне кастрюль и сковородок также могут поцарапать поверхность панели.
- Песчинки, попавшие, например, при чистке овощей, также могут вызвать царапины.
- Обратите внимание на то, что твердые или острые предметы, например, банки со специями, не следует ронять на панель. Вы можете повредить ее.
- Если на варочной панели появились трещины, щели или разломы, сразу выключите ее. Отключите предохранители.
- На Вашей варочной панели не следует готовить пищу в алюминиевой фольге или в пластмассовой посуде. Эти материалы расплавляются.
- Расплавленный сахар или продукты питания с сахаром, выкипевшие и попавшие на поверхность панели, следует сразу же удалять, пока они еще горячие, с помощью скребка для чистки стекла, иначе появятся повреждения.
- Поверхности нагревательных приборов и варочных панелей сильно нагреваются во время работы. Не подпускайте близко детей.
- Перегретый жир или масло легко могут воспламениться. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, картофель-фри, только под непрерывным присмотром.
- Шнуры питания электрических приборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может привести к выходу из строя варочной панели и изоляции кабеля.

- ❑ При неисправности всегда отключайте прибор от электросети.
- ❑ Присматривайте за скороварками, пока они не достигнут требуемого давления. Сначала установите максимальную мощность нагрева конфорки, затем поверните переключатель конфорки в положение более слабого нагрева.
- ❑ При обращении в Сервисную службу (см. прилагаемый перечень), пожалуйста, сообщите номера E и FD, которые можно найти на табличке с техническими характеристиками на Вашей варочной панели.

4. Чистка и уход

Как ухаживать за Вашей стеклокерамической варочной панелью

Правильный уход за варочной панелью гарантирует, что в течение долгого времени прибор будет выглядеть привлекательно, и одновременно с этим облегчает чистку.

Мы рекомендуем использовать средство для ухода «Cerafix». Высокое содержание силикона в этом чистящем средстве обуславливает образование защитной пленки, которая отталкивает грязь и воду, а также позволяет легко удалять загрязнения. Поэтому важно регулярно осуществлять уход за варочной панелью.

Чистка

Чистите варочную панель после каждого использования.

Используйте только рекомендуемые чистящие средства.

Не применяйте устройства чистки паром.

Загрязнения **на горячей варочной панели** могут быть легко удалены входящим в комплект поставки скребком для чистки стекла.

По окончании приготовления тщательно очистите конфорки, так как даже небольшие загрязнения пригорают в следующий раз, когда Вы включите варочную панель.

Чистящие средства, пригодные для чистки стеклокерамических варочных панелей

Чистящие средства	Торговые организации
Скребок для стекла	Магазины строительных, электро- и хозяйственных товаров, Служба сервиса
Дополнительные лезвия	Магазины строительных, галантерейных товаров, торговые организации по продаже товаров для художников, Служба сервиса
АКО Milk; активный очиститель для стеклокерамики; blanco rein; CERA CLEN; domol; Dr. Beckmann; Frisch Aktiv; очиститель варочных панелей; очиститель для поверхностей CERAN; средство для чистки стеклокерамики/нержавеющей стали; Sidol für Ceran & Stahl; Stahl-fix; Technik & Service; очиститель стеклокерамики UNA; Viss для варочных поверхностей CERAN; WECO; ZEKOL; cera-fix; Hakasil	Магазины галантерейных, электро- и хозяйственных товаров, супермаркеты, универсальные магазины

Неподходящие чистящие средства:

Ни в коем случае не пользуйтесь губками с царапающей поверхностью или абразивными чистящими средствами. Кроме того, не разрешается пользоваться такими агрессивными химическими чистящими средствами, как аэрозоли для чистки духовых шкафов или пятновыводители.

В результате использования неподходящего чистящего средства или трения дна кастрюли на варочной панели могут появиться участки с металлическим блеском, которые удаётся с большим трудом устранить с помощью таких чистящих средств, как «Stahl-fix» или «Sidol Die Stahlpflege». Наша Служба сервиса проводит чистку варочной панели за отдельную оплату.

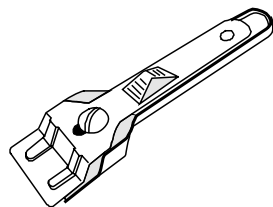
Слабое загрязнение стеклокерамической поверхности

Слабые загрязнения следует удалить влажной тряпкой или теплым раствором моющего средства. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

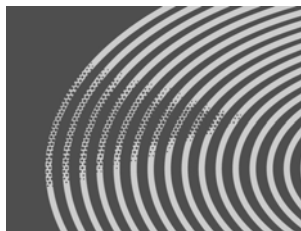
Пятна из-за воды, которые появляются из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком либо средствами для растворения извести. Если какое-либо из этих средств случайно попало на раму плиты, его следует сразу же удалить влажной тряпкой, иначе появятся матовые пятна.

Сильное загрязнение стеклокерамической поверхности

Очень сильные загрязнения лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла. Пожалуйста, будьте осторожны при использовании скребка, Вы можете пораниться.



Изменение цвета варочной панели



Изменение цвета варочной панели не оказывает влияние на функции и срок службы стеклокерамики. Речь идет не об изменении материала, а о пригорании веществ, которые не были вовремя удалены с поверхности варочной панели.

Изменение цвета с появлением металлического отлива вызвано трением дна посуды или использованием неподходящих средств для чистки. Эти пятна можно удалить, используя средство «Sidel Spezial für Edelstahl» или «Stahlfix», однако при этом необходимо затратить много сил. При необходимости чистку можно повторить несколько раз.

Наша Служба сервиса удаляет такие пятна за отдельную оплату.

Истирание декоративного покрытия. Использование неподходящих средств для чистки или трение дна посуды могут привести к повреждениям декоративного покрытия варочной панели и появлению матовых пятен.

