
pl	Instrukcja obsługi	3 - 31
cs	Návod k použití	32 - 60
ru	Правила пользования	61 - 89
hu	Használati utasítás	90 - 120

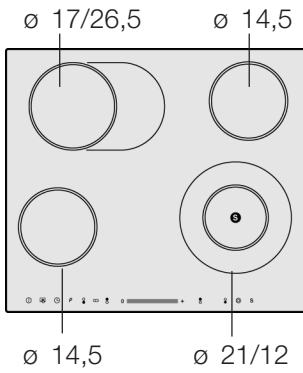
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

ET6..MN., ET7..MN., ET6..MK..
ET6..MG..

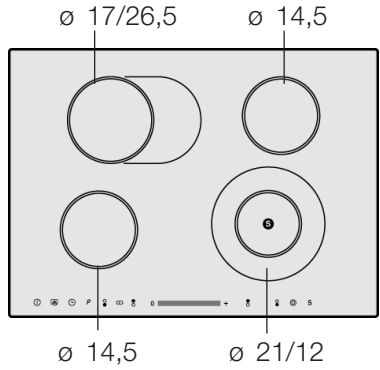


9000278637

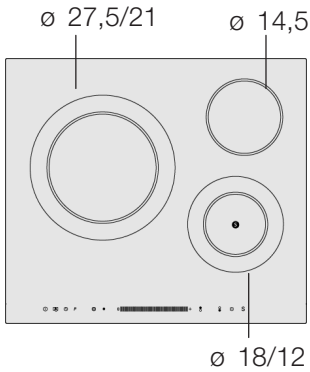
ET6..MN..



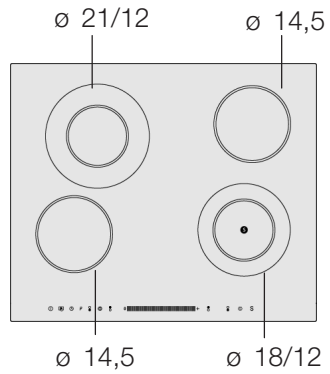
ET7..MN..



ET6..MK..



ET6..MG..



$\varnothing = \text{cm}$

Содержание

Правила техники безопасности	63
Правила техники безопасности при обращении с прибором	63
Причины повреждений	65
Охрана окружающей среды	66
Правильная утилизация упаковки	66
Рекомендации по экономии электроэнергии	66
Знакомство с прибором	67
Панель управления	67
Конфорки	68
Индикатор остаточного тепла	68
Настройка варочной панели	69
Включение и выключение варочной панели	69
Регулировка конфорок	69
Таблица приготовления	71
Сенсорный режим жарения	73
Сковороды для жарения в сенсорном режиме	73
Режимы жарения	74
Настройка сенсорного режима жарения	74
Таблица для жарения	76
Программы жарения	78
Блокировка для безопасности детей	79
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	79
Автоматическая блокировка для безопасности детей	79

Содержание

Таймер	80
Автоматическое отключение конфорок	80
Автоматический таймер	82
Бытовой таймер	82
Автоматическое ограничение времени	83
Защита при вытирании	83
Базовые установки	84
Изменение базовых установок	85
Очистка и уход	86
Стеклокерамика	86
Рама варочной панели	87
Устранение неисправностей	88
Сервисная служба	89

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- или же отсутствие необходимых знаний и опыта

не позволяет им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняется. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания! Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога! Если 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.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Шершавое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму.

Это может вызвать повреждения.

Соль, сахар и песок

Крупницы соли, сахара и песка могут стать причиной появления царапин на стеклокерамике. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

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

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Использование неподходящих чистящих средств и сильно изношенной посуды может стать причиной изменения цвета и появления металлического блеска.

Фольга и пластмасса

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

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

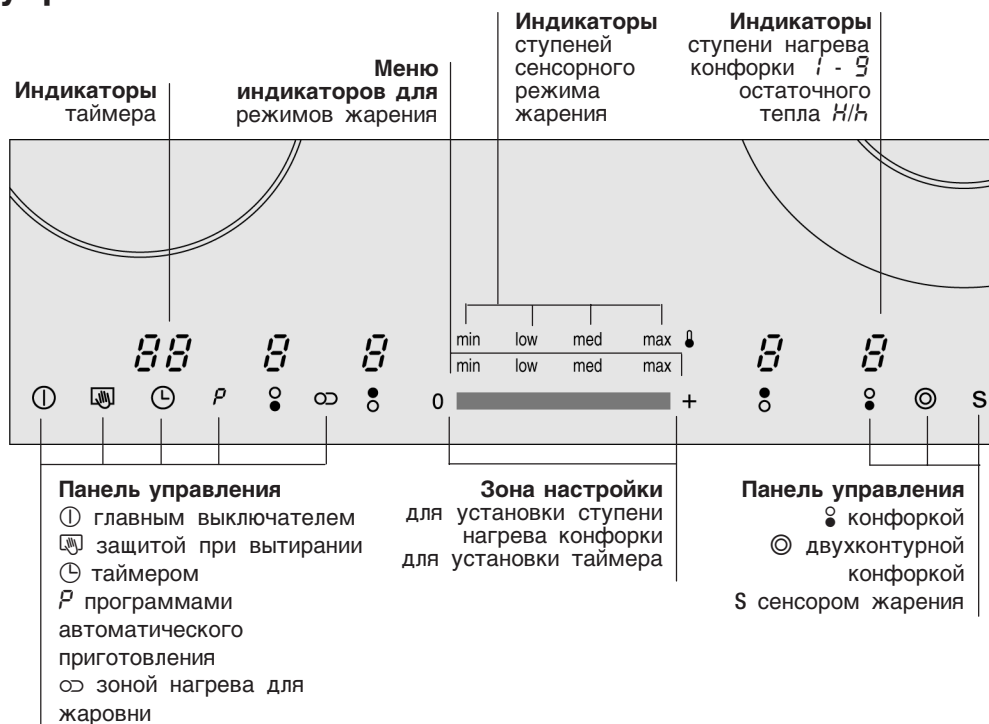
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: Изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



Панель управления

Указание

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу ◎.
∞ Зона нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ∞

При подключении конфорки загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается последняя установка.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ *H*, это означает что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на *h*. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте, пока не погаснет индикация над главным выключателем. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание

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

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настроек.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

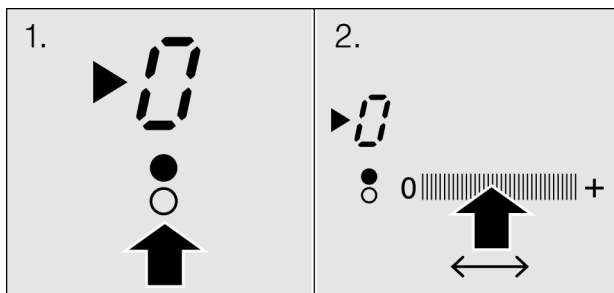
Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ② для выбора соответствующей конфорки.

На индикаторе ступени нагрева загорается символ ③ и символ ►, обозначающий выбранную конфорку.

Установка ступени нагрева конфорки:

2. Продолжайте передвигаться по зоне настроек, пока на индикаторе степени нагрева не появится требуемая степень нагрева конфорки.



Изменение степени нагрева конфорки:

Выберите конфорку и установите требуемую степень слабого нагрева в зоне настроек.

Выключение конфорки:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настроек.

Указания

При выборе конфорки загорается символ ►. Вы можете выполнить необходимые настройки.

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

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

Для доведения до кипения всегда используйте степень нагрева конфорки 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Растапливание		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варёные сосиски**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15 мин
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения,		
Кнедлики, клецки	4-5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, "Бермез", голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном количестве воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	25-35 мин
Картофель "в мундире"	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин
Жарение		
Шницели в панировке или без нее	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	6-7	8-12 мин
Стейки (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 без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3-4	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла*)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	
Крокеты	7-8	
Мясные тефтели	7-8	
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

Сенсорный режим жарения

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

Преимущества при жарении

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.

Указания

Никогда не разогревайте жир без присмотра.

Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.

Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг, система регулировки будет работать.

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

Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

Сковороду, оптимально подходящую для жарения в сенсорном режиме, можно приобрести в специализированном магазине или интернет-магазине www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

Указание

Сенсорный режим жарения можно использовать и с обычными сковородами. Сначала проверьте сковороду в режиме жарения **min**, а при необходимости измените режим. При более мощном режиме жарения сковорода может перекалиться.

Режимы жарения

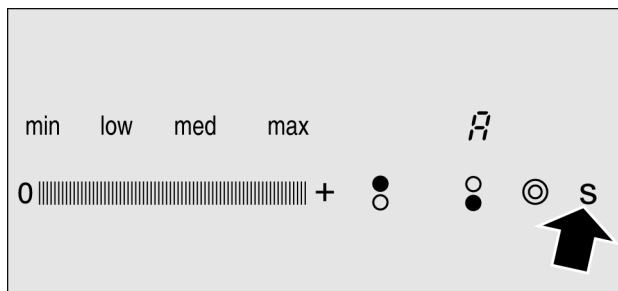
Режимы жарения	Температура	Подходят для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя - высокая	для жарки тонких кусков: шницелей, продуктов глубокой заморозки в панировке, бефстроганов, овощей
low	низкая - средняя	для жарки толстых кусков: рубленые котлеты и колбаски, рыба
min	низкая	для омлетов, для обжаривания в оливковом или сливочном масле или в маргарине

Настройка сенсорного режима жарения

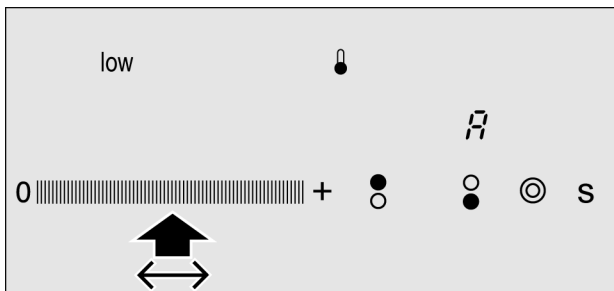
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу S. На дисплее загорится Я. В меню индикаторов появляются возможные режимы жарения.



2. В течение следующих 5 секунд выберите в зоне настроек требуемый режим жарения. Сенсорный режим жарения активизирован.



Символ температуры будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. Потом раздастся сигнал. Символ температуры погаснет.

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

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Выключение сенсорного режима жарения

Установите 0 в зоне настроек.

Таблица для жарения

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель, в панировке или без нее	med	6-10 мин
	Филейная часть	med	6-10 мин
	Котлеты	low	10-17 мин
	Кордон блю	low	15-20 мин
	Стейки с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8 мин
	Стейки средне- или хорошо прожаренные (толщиной 3 см)	med	8-12 мин
	Грудки птицы (толщиной 2 см)	low	10-20 мин
	Колбаска вареные или сырые	low	8-20 мин
	Шницели по-гамбургски/фрикадельки	low	6-30 мин
	Печеночный паштет	min	6-9 мин
	Бефстроганы, гирос	med	7-12 мин
	Мясной фарш	med	6-10 мин
	Шпиг	min	5-8 мин
Рыба	Жареная рыба	low	10-20 мин
	Филе рыбы, в панировке или без нее	low/med	10-20 мин
	Омары, креветки	med	4-8 мин
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлет	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6 мин
	Яичница-болтуня	min	2-4 мин
	Блинчики "Кайзершмарн" Тосты	low	10-15 мин непрерывно жарить

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Блюда из картофеля	Картофель, отваренный в мундире и обжаренный	max	6-12 мин
	Жареный картофель* картофельные оладьи	low max	15-25 мин непрерывно жарить
Овощи	Глазурованный картофель	med	10-15 мин
	Чеснок/лук	min	2-10 мин
	Цукини, баклажаны	low	4-12 мин
	Паприка, зеленая спаржа	low	4-15 мин
	Грибы	med	10-15 мин
Продукты глубокой заморозки	Глазурованные овощи	med	6-10 мин
	Шницель	med	15-20 мин
	Кордон блю	low	10-30 мин
	Грудки птицы	min	10-30 мин
	Нагеты	med	10-15 мин
	Гирос, кебаб	med	10-15 мин
	Филе рыбное, в панировке или без нее	low	10-20 мин
	Рыбные палочки	med	8-12 мин
	Картофель фри	med/max	4-6 мин
	Блюда для жарки/овощи для жарки	min	8-15 мин
	Весенний рулет	low	10-30 мин
Камамбер/сыр	low	10-15 мин	
Прочее	Камамбер/сыр	low	7-10 мин
	Готовые сухие продукты с добавлением воды, например, макаронник	min	4-6 мин
	Крутоны	low	6-10 мин
	Миндаль/орехи/семена пинии, жареные*	min	3-7 мин

* Выкладывать в холодную сковороду

Программы жарения

Используйте программы жарения только с системной сковородой.

С помощью программ жарения можно приготовить следующие блюда:

Программа жарения	Блюдо
P1	Шницель
P2	Грудка птицы, кордон блю
P3	Стейк с кровью
P4	Стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный
P5	Рыба
P6	Блюда для жарения/овощи для жарения глубокой заморозки
P7	В духовом шкафу - картофель фри глубокой заморозки
P8	Блины
P9	Омлеты, яйца

Настройка программ жарения

Выберите конфорку.

1. Коснитесь символа **P**. На индикаторе конфорки появляется **P**. На индикаторе программ появляется **P**.
2. В течение следующих 5 секунд выберите в зоне настроек требуемую программу жарения.

Программа жарения включена.

Символ температуры будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. Потом раздастся сигнал. Символ температуры погаснет.

Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Выключение программы жарения



Установите **P** в зоне настроек.


Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

Выключение: Прикоснитесь к символу  и удерживайте примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе "Базовые установки".

Таймер



Таймер можно использовать двумя различными способами:

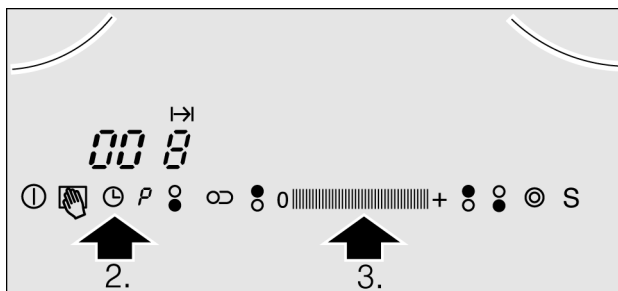
- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

Автоматическое отключение конфорок

Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу .
Загорается индикатор I→I выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется 00. Для выбора другой конфорки прикасайтесь к символу , пока не загорится индикатор I→I требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к соответствующей предустановке в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо (1, 2, 3..... до 10 минут). В течение следующих 5 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.




Начинается отсчет времени. Если время устанавливается одновременно для нескольких конфорок, каждое значение времени можно вывести на дисплей. Для этого прикасайтесь к символу ⊖, пока индикатор I→I требуемой конфорки не загорится ярким светом.

Автоматическая установка


При длительном прикосновении к предустановкам 1-5 в зоне настройки происходит автоматическое уменьшение времени до одной минуты.

При длительном прикосновении к предустановкам 6-10 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключится. Вы слышите звуковой сигнал, а на индикаторе на 10 секунд загорается символ . Индикатор I→I загорается ярким светом. Прикоснитесь к символу ⊖. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу ⊖, пока требуемый индикатор I→I не загорится ярким светом. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Функция таймера для сенсорного режима жарения

При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчет установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Указание

Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.




Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

О включении автоматического таймера см. в главе "Базовые установки".

Указания




Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Прикасайтесь к символу , пока требуемый индикатор  не загорится ярким светом. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Бытовой таймер



На бытовом таймере можно устанавливать время продолжительностью до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Установка



1. Прикасайтесь к символу , пока не замигает индикатор  бытового таймера. На индикаторе таймера появляется .
2. Установите нужное время в зоне настройки.

Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется . Индикатор бытового таймера  загорится ярким светом, а через 10 секунд погаснет.

Корректировка времени

Прикасайтесь к символу , пока индикатор  бытового таймера не загорится ярким светом. Выполните повторную установку.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.


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

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздастся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения установок.

Указание

Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

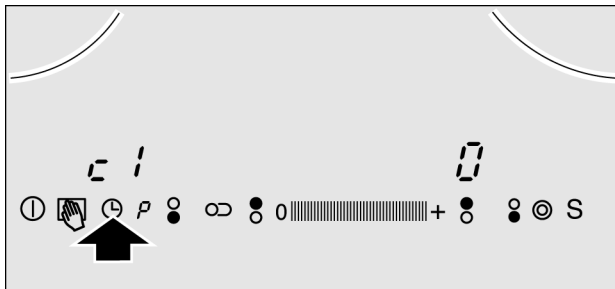
Индикация	Функция
<i>c 1</i>	Автоматическая блокировка для безопасности детей <i>0</i> Выключено.* <i>1</i> Включено.
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы <i>0</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. <i>1</i> Включен только сигнал сообщения об ошибке. <i>2</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
<i>c 5</i>	Автоматический таймер <i>0</i> Выключен.* <i>1-99</i> Установленное время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются.
<i>c 6</i>	Продолжительность сигнала истечения времени таймера <i>1</i> 10 секунд.* <i>2</i> 30 секунд. <i>3</i> 1 минута.
<i>c 7</i>	Подключение нагревательных контуров <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено. <i>2</i> Последняя установка перед выключением конфорки.*
<i>c 9</i>	Время выбора конфорки <i>0</i> Не ограничено: Последнюю выбранную конфорку можно настраивать в любое время, не выбирая её заново.* <i>1</i> Ограничено: После выбора конфорки можно делать настройки в течение 5 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбирать конфорку.
<i>c 0</i>	Восстановление базовых установок <i>0</i> Выключено. <i>1</i> Включено.

* Базовая установка

Изменение базовых установок

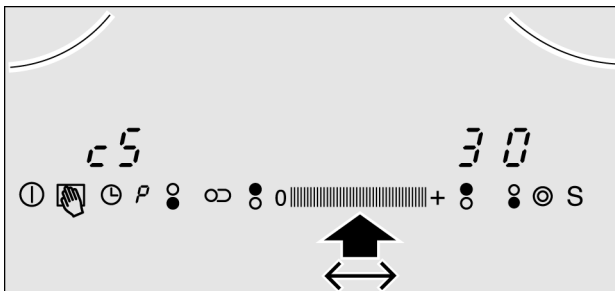
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ⌚ и удерживайте 4 секунды.



На левом дисплее появляется c 1, а на правом - 0.

3. Прикасайтесь к символу ⌚, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу ⌚ и удерживайте 4 секунды.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы оставить базовые установки без изменений, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка и уход

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

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы получите через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Очистка

Каждый раз после приготовления пищи не забудьте протереть варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке на упаковке.

Никогда не используйте:

- средство для мытья посуды
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте лезвие.
2. Очистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

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



Лезвие очень острое. Опасность пореза. Закрывайте лезвие после каждого использования. Заменяйте поврежденное лезвие.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>E_r</i> + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F2</i>	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
<i>F4</i>	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорке.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
<i>F7</i>	Сенсор жарения неисправен.	Подтвердите сигнал сообщения об ошибке прикосновением к панели управления. Готовьте без сенсорного режима жарения. Вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F8</i>	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

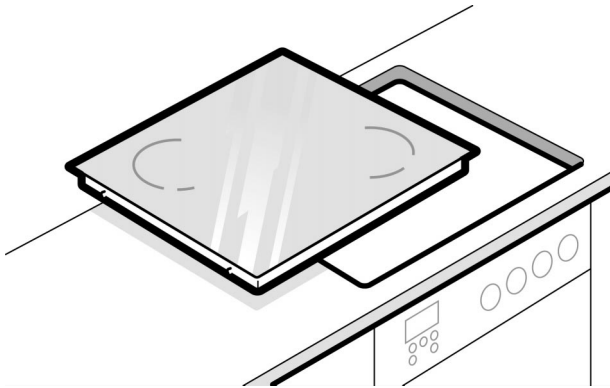
* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

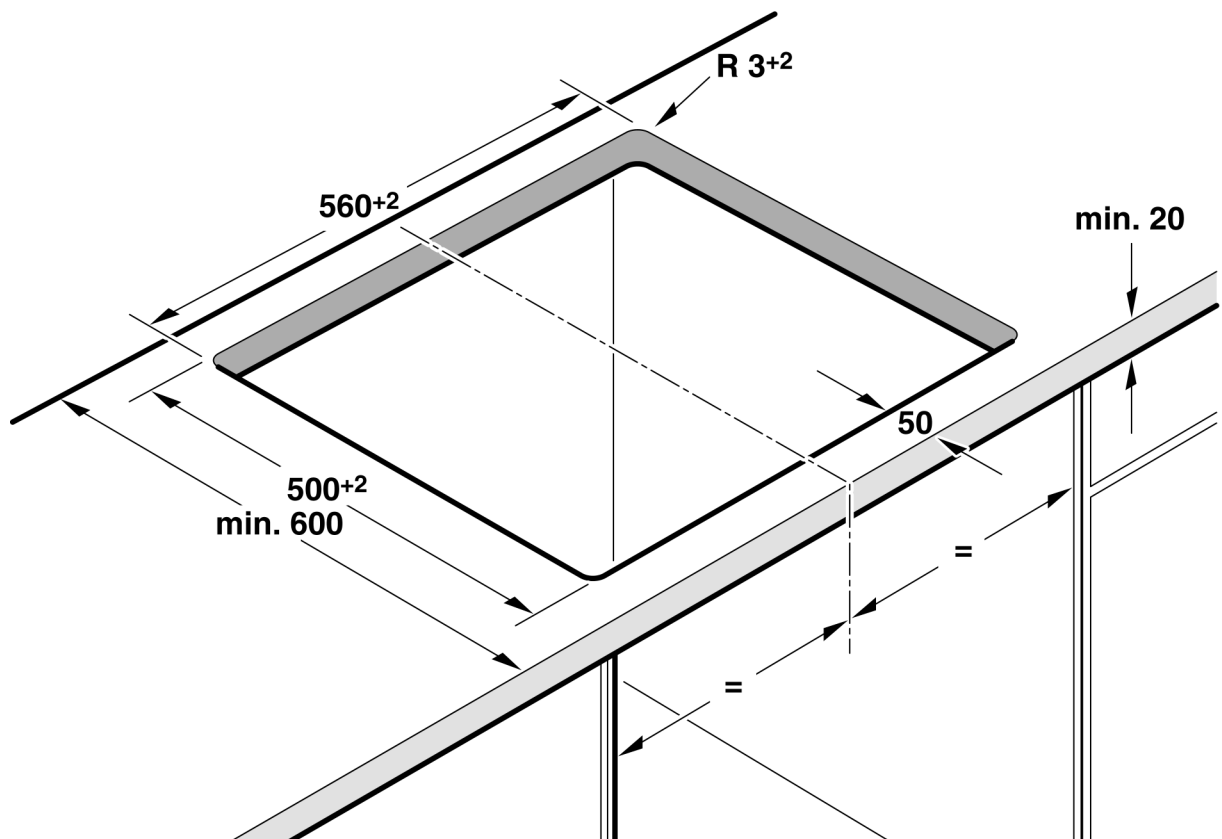
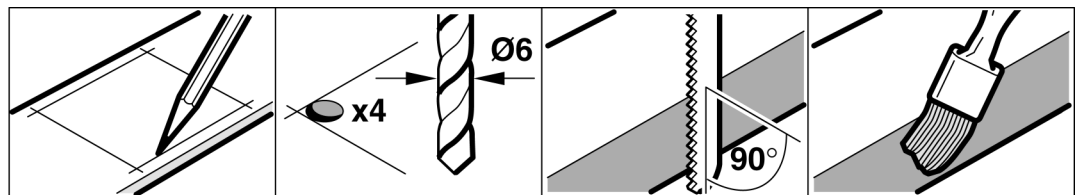
При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.



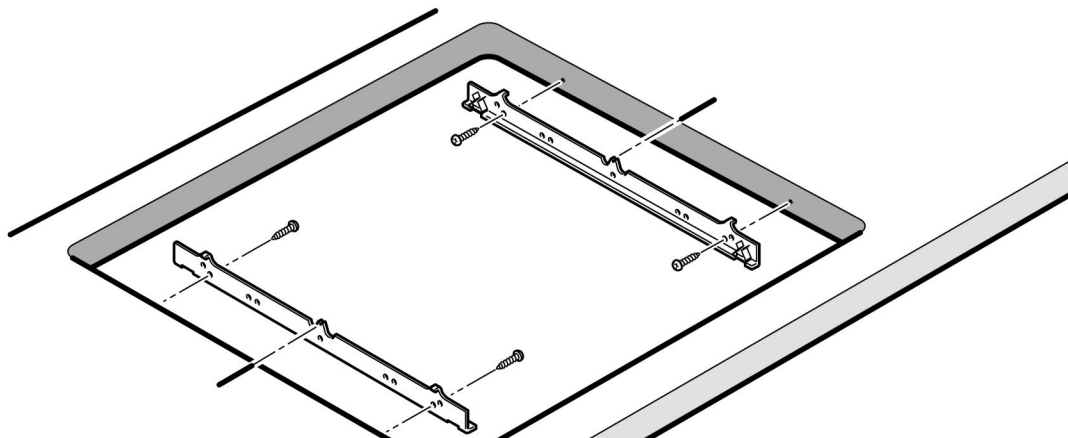
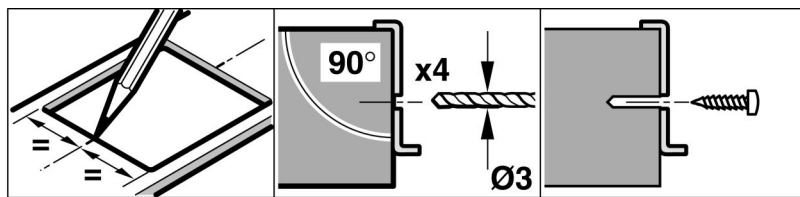
- de** **Montageanweisung**
bitte aufbewahren
- en** **Installation Instructions**
please keep
- fr** **Manuel de montage**
à garder soigneusement
- it** **Istruzione per l'installazione**
si prega di conservare
- nl** **Installatievoorschrift**
goed bewaren

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

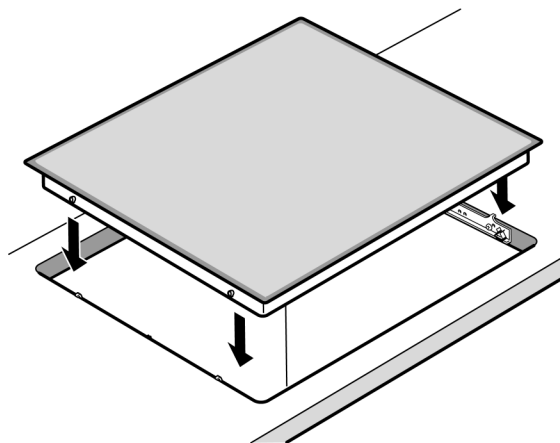
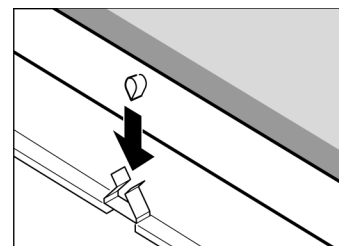
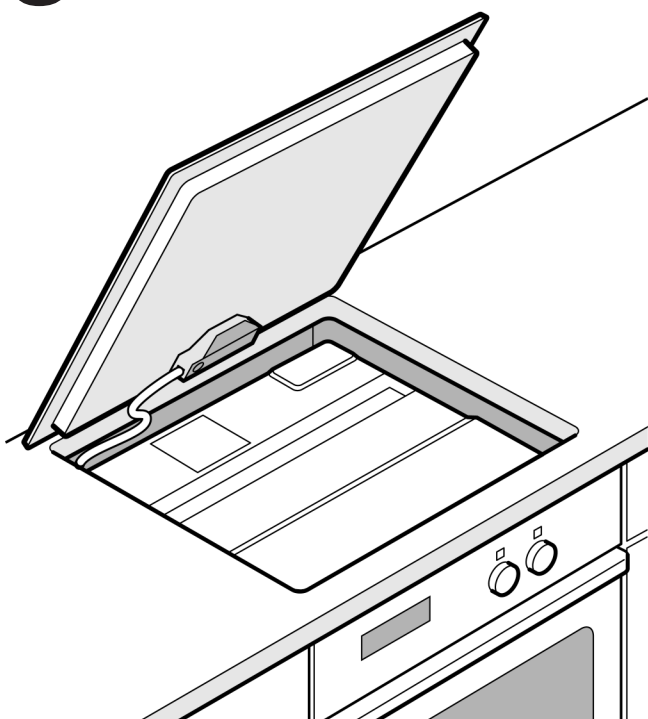
1



2



3



Mitä on otettava huomioon

■ Käyttöturvallisuus on taattu näiden asennusohjeiden mukaisen asiantuntevan asennuksen jälkeen. Vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta, vastaa asentaja.

■ Laitteen liitäntä on sallittu ainoastaan valtuutetulle sähköasentajalle. Häntä koskevat paikallisen sähkölaitoksen määräykset.

■ Laite vastaa suojaluokkaa I ja sen käyttö on sallittu ainoastaan yhdessä maattoliittimen kanssa.

■ Suojaus B- tai C-automaatilla on suositeltavaa.

■ Asennuksessa on käytettävä monina-paista katkaisinta, jossa on vähintään 3 mm:n kosketusväli tai laite on liitettävä pistokkeella, jossa on suojakosketinjärjestelmä. Sen täytyy olla saatavilla asennuksen jälkeen.

■ Keittotason alapuolelle ei saa asentaa jääkaappia, astianpesukonetta, tuuletamatonta uunia ja upotettavaa pesukonetta.

■ Jos asennuksen jälkeen keittotason alapuolen osat ovat kosketettavissa, välipohjan asennus on tarpeellista. Etäisyys keittotason syvimpään kohtaan, verkkoliitäntä, täytyy olla väh. 10 mm. Sopiva välipohja on saatavana lisätarvikkeena erikoisliikkeestä.

■ Työtason täytyy olla tasainen ja vaaka-suora. Tasapaino täytyy taata myös leikkauksen yhteydessä. Työtaso täytyy tiivistää kosteutta vastaan seinää pitkin.

Kalusteen valmistelu – kuva 1

Suorita kaikki kalusteiden ja työtason leikkaukset ennen laitteen asennusta. Poista lastut, sähkörakennneosien toiminta voi häiriytyä. Kyseisen kalusteen tasapaino täytyy olla taattu myös leikkauksen jälkeen.

Kalusteiden täytyy kestää jopa 90 °C lämpötilaa. Vähimmäisetäisyys sivuseiniin: 70 mm.

Tiivistä leikkauspinnat lämmönkestävästi kosteuden aiheuttaman turpoamisen estämiseksi.

Kiinnityskiskojen asennus - Kuva 2

Huomautus:

Laatoitetulla työtasolla käytetään alimpia ruuvireikiä. Graniitti- tai marmorityötasot: Laita kiinnitysruuviin tapit tai holkit paikalleen tai liitä kiskot. Käytä siihen lämpötilankestävää liimaa, jota voidaan käyttää metallille ja kivelle.

Keittotason asennus ja liitäntä - kuva 3

■ Jännite katso tyyppikilpi.

■ Laitteissa, joissa ei ole liitäntäjohtoa: Liitä liitäntäkuvan mukaan. Asenna tarvittaessa mukanaolevat kupariset liitäntälangat.

Liitäntätavassa 3N~ puristin 1 ei ole varattu. Voit käyttää vaihetta asennuspuolella lisälaitteen liittämiseen.

■ Verkkoliitäntäjohto:

Tyyppi H05 VV-F tai korkeampiarvoinen. Kelta-vihreän johtimen maadoitusjohdon liitäntää varten täytyy olla laitteen puolelta 10 mm pidempi kuin muut johtimet.

■ Älä purista johtoa asennuksen yhteydessä, äläkä vie sitä terävien reunojen yli.

■ Jos uuni on asennettu alapuolelle, vie johto uunin vasemmasta takakulmasta liitäntärasiaan.

Laatoitetulla työtasolla laattojen saumat tiivistetään silikonikumilla.

Keittotason irrotus

Tee laite jännitteettömäksi.

Paina keittotasoa alaspäin.

На что следует обратить внимание

■ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной Инструкции по монтажу. За повреждения, вызванные неправильной сборкой, ответственность несет сборщик.

■ Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Для него действуют правила, установленные региональным производителем электроэнергии.

■ Прибор соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с розеткой с заземлением.

■ Прибор должен быть защищен автоматическим предохранителем В или С.

■ При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, или подключить прибор через устройство с заземляющим контактом. После установки к нему должен быть доступ.

■ Под варочной панелью запрещается устанавливать холодильные и морозильные камеры, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и встраиваемые стиральные машины.

■ Если после монтажа нижняя сторона соприкасается с варочной панелью, необходимо установить промежуточную полку. Расстояние до самой нижней точки варочной панели, разъемов для подключения к сети, должно составлять минимум 10 мм. Подходящую промежуточную полку можно приобрести как специализированной торговой сети.

■ Рабочая поверхность должна быть плоской и горизонтальной. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующих шкафов. Во избежание проникновения влаги загерметизируйте стык рабочей поверхности со стенкой.

Подготовка мебели - Рис. 1

Все работы по выполнению вырезов на мебели и рабочей поверхности следует производить до установки приборов. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующих шкафов.

Встроенная мебель должна выдерживать температуру до 90 °C. Минимальное расстояние до боковых стенок: 70 мм. Загерметизируйте стыки термостойким герметиком во избежание разбухания под воздействием влаги.

Установка направляющих - Рис. 2

Устранение

У рабочих поверхностей, облицованных кафельной плиткой, использовать для крепления нижние отверстия. При рабочих поверхностях из гранита или мрамора:

Вставить дюбели или втулки под винты крепления или наклеить направляющие. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

Установка и подсоединение варочной панели - Рис. 3

■ Напряжение, см. табличку.

■ Для приборов без сетевого провода: Подключение должно производиться в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные стяжки.

При подключении 3N~ клемма 1 не задействуется. Вы можете использовать ее для установки и подключения других приборов.

■ Сетевой провод:

Тип H05 VV-F или более поздний. Желто-зеленый провод для розетки с заземлением со стороны прибора должен быть на 10 мм длиннее, чем остальные провода.

■ При монтаже следите за тем, чтобы кабели не перегибались и не попадали на острые края предметов.

■ В случае, если духовой шкаф встроен, кабель до розетки следует прокладывать через нижний левый угол.

У рабочей поверхности, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Снятие варочной панели

Выключить прибор.

Подцепив снизу, снять варочную панель.

CS

Toho musíte dbát

■ Jen při odborné vestavbě odpovídající tomuto montážnímu návodu je zaručena bezpečnost při používání. Za škody, které vzniknou na základě neodborné vestavby, ručí firma, která vestavbu provedla.

■ Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pro tuto firmu platí ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

■ Spotřebič odpovídá ochranné třídě I a smí být provozován pouze ve spojení s ochranným vodičem.

■ Vyžaduje se jištění automaty B nebo C.

■ Při instalaci musí být k dispozici vícepólový rozdělovač s odstupem kontaktů minimálně 3 mm, nebo se spotřebič připojí zástrčkou se systémem ochrany kontaktu. Zástrčka musí být po vestavbě stále přístupná.

■ Pod varnou deskou nesmějí být vestavěny žádné chladicí spotřebiče, myčky nádobí, pečí trouby bez odvětrávání a podstavné pračky.

■ Je-li po vestavbě možné se dotknout částí spodní strany varné desky, je třeba namontovat mezidno. Vzdálenost od nejhlubšího bodu varné desky - síťové přípojky - musí být minimálně 10 mm. Vhodné mezidno lze jako příslušenství obdržet ve specializované prodejně.

■ Pracovní deska musí být rovná a umístěna ve vodorovné poloze. Také prostřednictvím výřezu musí být zajištěna stabilita. Směrem ke zdi musí být pracovní deska utěsněna proti vlhkosti.

Příprava nábytku - obrázek 1

Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna. Stabilita dotyčného nábytku musí být zajištěna i po provedení výřezových prací.

Vestavěný nábytek musí být tepelně odolný až do 90 °C. Minimální vzdálenost spotřebiče od stěn nábytku: 70 mm.

Plochy po výřezu ošetřete tak, aby byly tepelně odolné, zabráníte tak jejich rozpínání následkem vlhkosti.

Přípevnění upevňovacích lišt s drážkou - obrázek 2

Upozornění:

U obkládaných pracovních desek použijte spodní otvory pro šrouby. U pracovních desek ze žuly nebo mramoru:

K upevnění šrouby zavrtejte hmoždinky nebo zdičky pro upevňovací šrouby, popř. nalepte lišty s drážkou. K tomu použijte tepelně odolné lepidlo, které je vhodné pro lepení kovu na kámen.

Nasazení a připojení varné desky - obrázek 3

■ Napětí viz typový štítek.

■ U spotřebičů bez síťové přípojky: Elektrické připojení proveďte pouze podle nákresu připojení. Pokud bude třeba, namontujte přiložené měděné můstky.

U připojení 3N~ není svorka 1 obsazena. Tuto fázi můžete použít pro instalaci dalšího spotřebiče.

■ Síťová přípojka:

K připojení spotřebiče použijte kabel typu H05 VV-F nebo srovnatelný. Žlutozelený vodič pro připojení ochranného vodiče musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.

■ Vodič při vestavbě neskrípněte a nevedte přes ostré hrany.

■ Je-li pečí trouba podstavena, veďte vodič k zásuvce po levém zadním rohu trouby.

U obkládaných pracovních desek utěsněte spáry mezi obklady silikonovým tmelem.

Demontáž varné desky

Odpojte spotřebič od sítě.

Tlakem zespondu varnou desku vysuňte.

pl

Tego należy przestrzegać!

■ Bezpieczne użytkowanie jest zapewnione tylko wtedy, gdy montaż przeprowadzono prawidłowo zgodnie z tą instrukcją montażu. Za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu odpowiada monter.

■ Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista posiadający koncesję. Obowiązują go przepisy regionalnego dostawcy prądu.

■ Urządzenie jest zgodne z Klasą Ochronną I i może być użytkowane tylko z podłączeniem kabla uziemiającego.

■ Wymagane jest zabezpieczenie przez automat B lub C.