

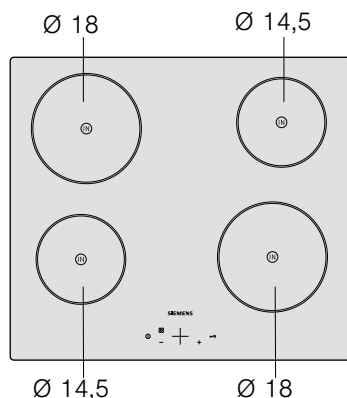


EH6..QA1..

Варочная панель

SIEMENS

EH6..QA1..

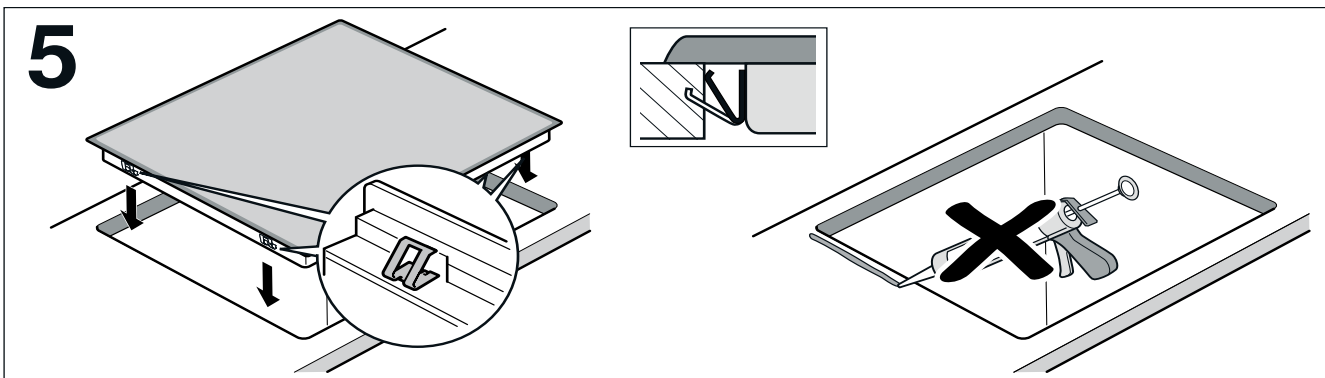
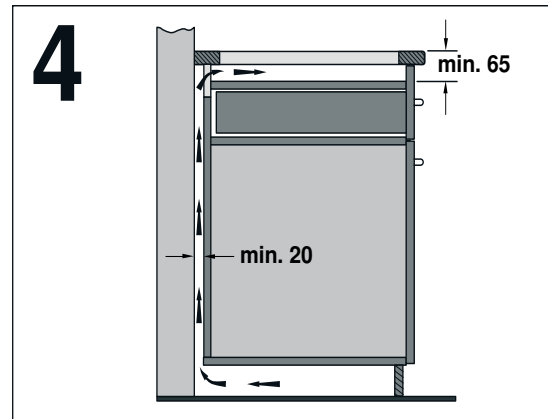
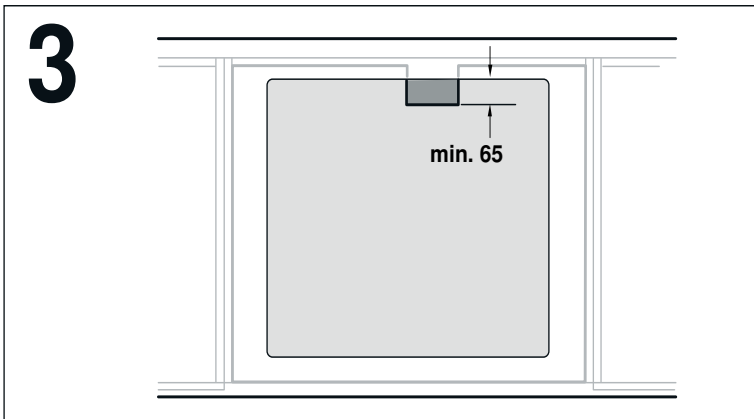
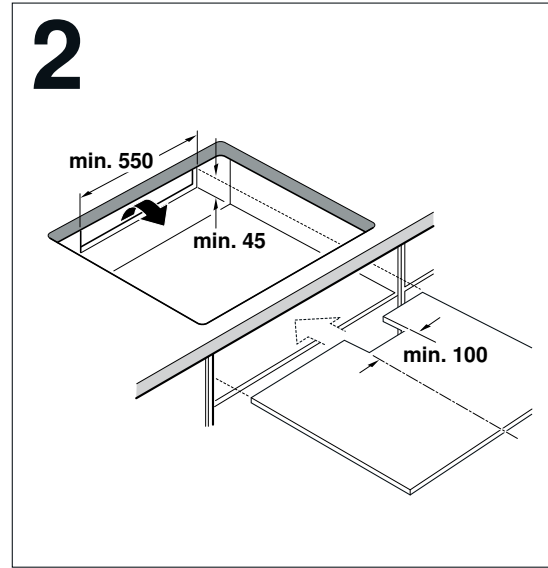
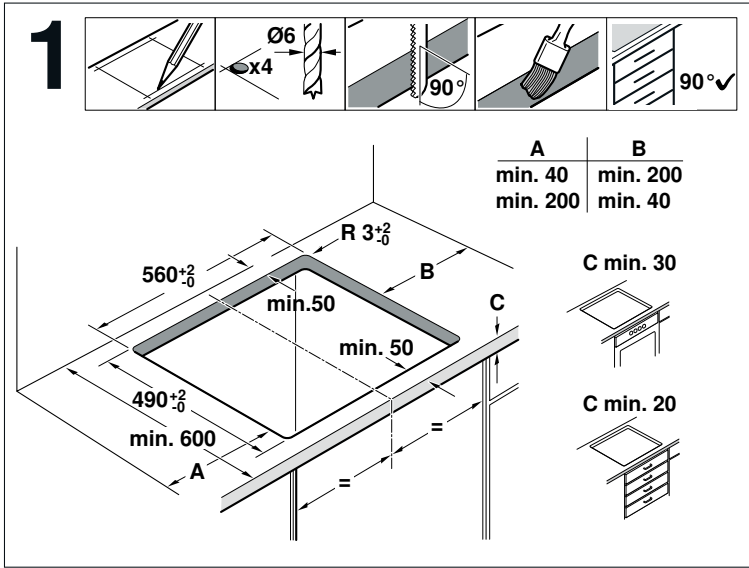


ru Оглавление

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	3
Монтаж	3
Важная информация	4
Монтаж и подключение к электросети (рис. 1, 2, 3, 4, 5).....	4
Демонтаж варочной панели.....	4
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Защита окружающей среды	7
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	7
Советы по экономии электроэнергии.....	7
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях	7
Преимущества индукционных варочных панелей.....	7
Подходящая посуда.....	7
Знакомство с прибором	8
Панель управления.....	8
Конфорки	8
Индикатор остаточного тепла	8
Управление варочной панелью	9
Включение и отключение варочной панели	9
Настройка конфорки	9
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи.....	9
Блокировка от включения от детьми	10
Активация и отключение блокировки от включения детьми	10
Автоматическая блокировка для безопасности детей.....	10
Базовые настройки	10
Доступ к базовым настройкам	10
Уход и очистка	11
Варочная панель.....	11
Рама варочной панели	11
Устранение неполадок	11
Шум во время работы прибора	12
Сервисная служба	12

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Монтаж



Важная информация

Безопасная эксплуатация прибора гарантируется только в том случае, если его установка и подключение к электросети выполнены правильно с технической точки зрения и в соответствии с данным руководством по монтажу. Ответственность за повреждения, причиной которых послужил неправильный монтаж прибора, несет производитель монтажных работ.

Подключение прибора к сети может производить только сертифицированный специалист. При этом необходимо придерживаться инструкций местной электроснабжающей компании.

Данный прибор соответствует классу защиты I и может использоваться только при условии наличия заземления.

Эксплуатация данного прибора при отсутствии заземления или при неправильном подключении к электросети в некоторых, очень маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям.

Производитель не несет ответственности за некорректную работу прибора и возможные повреждения, вызванные неправильно проведенным подключением к электросети.

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

Кабель питания не должен касаться нагреваемых частей варочной панели и духового шкафа.

Варочные панели можно устанавливать только над духовыми шкафами с принудительной вентиляцией той же марки, что и варочная панель. Под варочной панелью нельзя устанавливать холодильники, духовые шкафы без принудительной вентиляции, посудомоечные и стиральные машины.

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

В качестве промежуточной перегородки можно использовать деревянную доску или специальную промежуточную перегородку, которую можно приобрести в сервисном центре.

Артикул такой перегородки — 680502.

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

Монтаж и подключение к электросети (рис. 1, 2, 3, 4, 5)

Напряжение: см. таблицу с характеристиками.

Подключение к электросети следует производить исключительно в соответствии со схемой подключения.

Демонтаж варочной панели

Отсоедините электроприбор от сети.

Вытащите варочную панель нажав на нее снизу.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестает реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Существует электромагнитная опасность!

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми помпами не рекомендуется приближаться к работающему прибору и пользоваться им. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также

возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

Повреждения	Причина	Решение
Пятна	Пролившиеся продукты	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.
	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.
	Шероховатое дно посуды царапает варочную панель.	Проверьте используемую посуду.
Обесцвечивание	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
	Трение посуды	Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.
Нагар	Сахар, продукты с высоким содержанием сахара	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.

Защита окружающей среды

Снимите упаковку с прибора и выбросьте ее так, чтобы не нанести вред природе.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Советы по экономии электроэнергии

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.

- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. В противном случае энергия может расходоваться впустую. Обратите внимание: как правило, производители указывают на изделии диаметр верхнего края кастрюли. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, она прекращает нагрев.

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

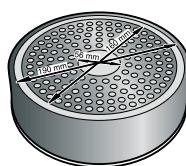
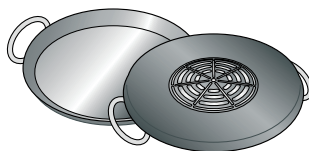
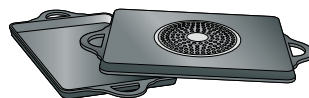
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- стальную посуду с эмалированным покрытием,
- чугунную посуду,
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.

Чтобы убедиться в том, что посуда подходит для индукционной панели, проверьте, притягивается ли она магнитом.

Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.

Посуда с алюминиевыми вставками в дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и распознаваться.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска в дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не обнаруживается автоматически, попробуйте переставить ее на чуть меньшую конфорку.

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- глина,
- медь,
- алюминий.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки мигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

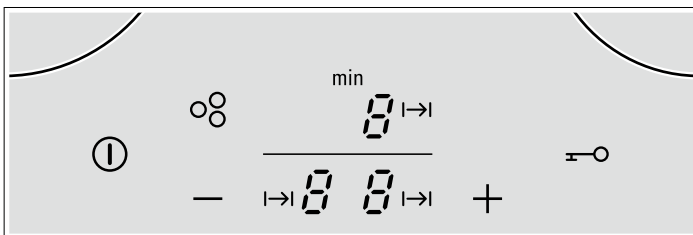
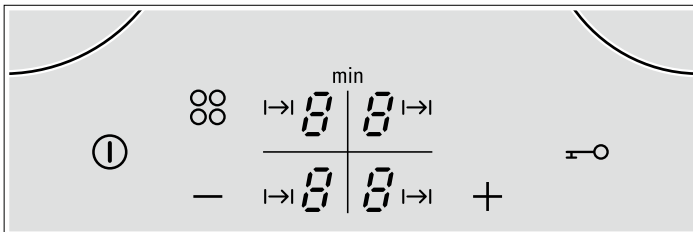
Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

Знакомство с прибором

На странице 2 показан общий вид варочных панелей разных моделей.

Панель управления



Сенсорные кнопки	Функция
ⓘ	Главный выключатель
⊗ / ⊗	Выбор конфорки
-/+	Выбор уровня мощности
—○	Блокировка от включения детьми / Базовые настройки

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
⊗ Зона нагрева для жаровни	Зона включается автоматически, если поставить на нее посуду, дно которой соответствует размеру внешнего контура.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла **H**. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли.

Даже если варочная панель выключена, индикатор **H** будет гореть, пока конфорка не остынет.

При снятии посуды до выключения конфорки попеременно мигает символ **H** и заданная степень нагрева.

Управление варочной панелью

Включение и отключение варочной панели

Включение: нажмите на символ ①. Загорится индикатор, расположенный рядом с главным выключателем.

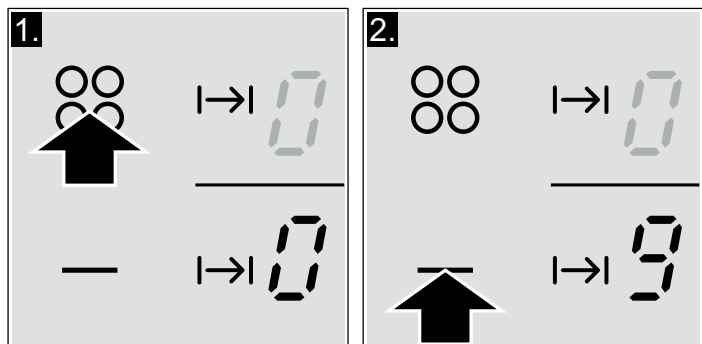
Отключение: нажмите на символ ① и удержите его, пока индикатор, расположенный рядом с главным выключателем, не погаснет. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока все конфорки полностью не остынут.

Указание: Если все конфорки выключены в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

Настройка конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Несколько раз нажмите на символ 88, пока не загорится индикатор 0 выбранной конфорки.
2. В течение следующих 5 секунд нажмите на символ + или -. Отобразится базовая установка.
Символ + уровень мощности 1.
Символ - уровень мощности 9.



3. Изменение уровня мощности: выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится нужный уровень мощности.

Отключение конфорки

Выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится 0.

Указание: Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, символ степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В следующей таблице приведены некоторые примеры.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

	Уровень мощности
Растапливание	
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.
Желатин	1-1.
Разогревание и поддержание температуры	
Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)	1-2
Молоко**	1.-2.
Отваривание сосисок**	3-4

* Приготовление без крышки

** Без крышки

	Уровень мощности
Размораживание и разогревание	
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне	
Картофельные клецки	4.-5.*
Рыба	4-5*
Белые соусы, например бешамель	1-2
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4
Отваривание, приготовление на пару, притушивание	
Рис (в двойном объеме воды)	2-3
Молочная рисовая каша	1.-2.
Картофель	4-5
Макаронные изделия	6-7*
Бульоны, супы	3.-4.
Овощи	2.-3.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.
Тушение	
Мясной рулет	4-5
Жаркое	4-5
Гуляш	3.-4.
Жарение без масла или в малом количестве масла**	
Филе, отбивные (натуральные или в панировке)	6-7
Стейк (толщиной 3 см)	7-8
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7
Креветки	7-8
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7
Блины	6-7
Омлет	3.-4.
Жарение во фритюре** (порциями по 150–200 г продуктов в 1–2 л растительного масла)	
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9
Крокеты глубокой заморозки	7-8
Тефтели	7-8
Мясо, например куски курицы	6-7
Рыба, овощи или грибы, например шампиньоны, в панировке или в кляре	6-7
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5

* Приготовление без крышки



** Без крышки


Блокировка от включения от детьми


Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не смогли включить конфорки.

Активация и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: нажмите на символ  и удержите его примерно 4 секунды. Индикатор рядом с символом  загорится и погаснет через 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Отключение: нажмите на символ  и удержите его примерно 4 секунды. Блокировка отключится.

Указание: Активация и отключение блокировки от включения детьми может произойти самопроизвольно, из-за попадания на символ  воды, пролитой во время очистки варочной панели, вылившихся продуктов или посторонних предметов.

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».

Базовые настройки


Варочная панель имеет различные базовые настройки. Эти настройки можно изменить в зависимости от потребностей пользователя.

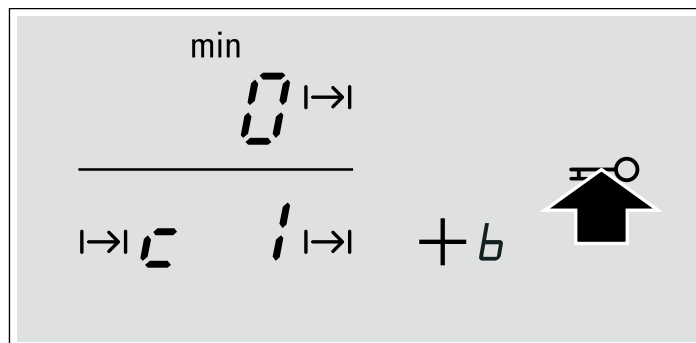
Показания индикатора	Функция
 	Постоянная блокировка от включения детьми  Отключена.*  Включена.
 	Звуковые сигналы  Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены.  Отключен только сигнал подтверждения.  Все звуковые сигналы включены.*
 	Автоматическое ограничение времени.  Базовая настройка: отключение через 1–10 часов.*  Базовая настройка сокращается в два раза: отключение через 0,5–5 часов.  Базовая настройка сокращается в четыре раза: отключение через 0,25–2,5 часа.
 	Функция Power-Management  = отключена.*  = 1000 Вт, минимальная мощность.  = 1500 Вт.  = 2000 Вт. ...  или  = максимальная мощность варочной панели.
 	Возврат к настройкам по умолчанию  Индивидуальные настройки.*  Возврат к заводским настройкам.



*Заводские настройки





Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ  и удержите его на протяжении 4 секунд.



На нижнем индикационном поле появятся символы  .

3. Несколько раз нажмите на символ , пока не появится индикатор нужной функции.
4. После этого выберите нужную настройку с помощью символов  и . Настройка отображается на правом верхнем индикационном поле.
5. Снова нажмите на символ  и удержите его в течение 4 секунд.

Выбранные настройки сохранятся.

Выход из меню базовых настроек

Для выхода из меню базовых настроек выключите варочную панель нажатием главного выключателя.

Уход и очистка

Варочная панель

Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи. Очищайте варочную панель, только когда она остынет.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Никогда не используйте: абразивные средства, едкие моющие средства (например, аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители), жесткие губки, устройства для очистки под давлением и парочистители.

Скребок для стекла

Не очищайте варочную панель скребком в чехле — так можно поцарапать поверхность.

Существует опасность получения травм!

Скребок очень острый. Существует опасность пореза. Когда скребок не используется, надевайте на его лезвие чехол. При повреждении лезвия сразу произведите его замену.

Уход

Используйте средства для сохранения и защиты варочной панели. Следуйте указаниям по применению на упаковке средства.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стекла.

Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, прочтите следующие рекомендации.

Показания индикатора	Неполадка	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электроток. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электроток. Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
<i>E</i> мигает	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
<i>E</i> + цифра / <i>d</i> + цифра / <i>E</i> + цифра /	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и вновь подключите ее.*
<i>F0/F9</i>	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и вновь подключите ее.*
<i>F2</i>	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока не остынет электронная система. Затем нажмите любой символ на варочной панели.*
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
<i>F8</i>	Варочная конфорка слишком долго непрерывно работала на высокой степени нагрева.	Сработало автоматическое ограничение времени. Нажмите на любой символ на панели управления. Индикатор погаснет. Варочную панель снова можно включить.
<i>U1</i>	Недопустимое напряжение питания, выходящее за нормальные рабочие пределы.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
<i>U2/U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите ее.

* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых разогревается дно посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

Сильное гудение, наподобие трансформатора

Это гудение возникает при приготовлении пищи на конфорке с высокой степенью нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панели. При снижении степени нагрева это гудение исчезает или ослабевает.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыке соединений слоев

различных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на описываемые шумы.

Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальной степени нагрева. При снижении степени нагрева свист исчезает или ослабевает.

Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого в варочной панели установлен охлаждающий вентилятор, который включается при достижении определенной температуры, зависящей от степени мощности. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадке.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

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.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000774824 01 920508