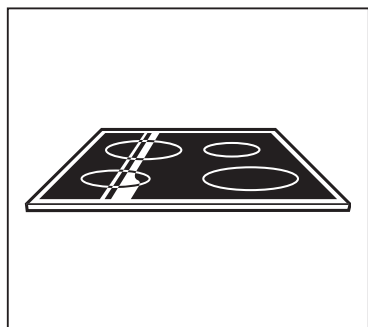


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Индукционная
варочная панель

EH375CE11E

Q4AR 931010

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Причины повреждений	6
Защита окружающей среды	8
Экологичная утилизация	8
Рекомендации по экономии электроэнергии	8
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях	9
Преимущества индукционных варочных панелей	9
Посуда	9
Знакомство с прибором	12
Панель управления	13
Конфорки	14
Индикация остаточного тепла	14
Управление варочной панелью	15
Включение и выключение варочной панели	15
Управление конфоркой	16
Таблица с рекомендациями по приготовлению	17
Функция Powerboost	20
Ограничения при использовании функции Powerboost	20
Включение	20
Выключение	20

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Автоматическое защитное выключение	21
Отключение звукового сигнала	22
Чистка и уход	23
Стеклокерамическая поверхность	23
Рама варочной панели	24
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	25
Обычные шумы при работе варочной панели.	26
Сервисная служба	28

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и сервисной службе Вы можете найти на официальном сайте www.siemens-bt.ru и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.ru

⚠ Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор. Обратитесь в сервисную службу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с указаниями инструкции по монтажу.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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.

Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка 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 шнуру.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при приближении к работающей индукционной варочной панели, а также при пользовании индукционной варочной панели. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

Опасность возгорания!

- ❑ Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Выключите конфорку. Накройте пламя крышкой, тарелкой или подобным предметом.
- ❑ Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не храните на варочной панели никакие предметы.
- ❑ Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочную панелью.
- ❑ Если варочная панель самопроизвольно выключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- ❑ Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- ❑ Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы. При случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.
- ❑ Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключать ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Опасность поражения электрическим током!

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

Опасность поломки!

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

Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять 2 см.

Опасность получения травмы!

- ❑ При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Необходимо следить за тем, чтобы посуда не стояла непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой. Используйте только термостойкую посуду.
- ❑ Из-за попадания жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- ❑ Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- ❑ Никогда не ставьте на включенные конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- ❑ Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- ❑ Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- ❑ При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнений.

Общая информация

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар, песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно посуды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды	Для передвижения посуды поднимайте ее над стеклокерамической поверхностью.
Нагар	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- ❑ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.
- ❑ Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- ❑ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: обычно изготовители посуды указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ❑ Готовьте с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохранятся все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Готовьте на самой низкой возможной ступени нагрева.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева представляет собой радикальное изменение традиционных способов нагрева, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. Поэтому данная технология имеет целый ряд преимуществ:

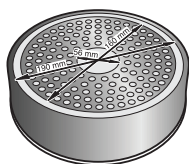
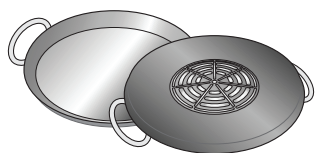
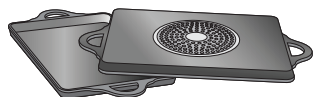
- ❑ Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- ❑ Расходуется меньше электроэнергии.
- ❑ Упрощается уход за варочной панелью и ее чистка. Попавшая на поверхность панели пища пригорает не так быстро.
- ❑ Точный контроль процесса приготовления и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать посуду, то нагрев конфорки прекращается.

Посуда

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 ее дно магнитом.



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 на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще.

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

Неподходящая посуда

Никогда не используйте рассекатели и посуду, изготовленную из

- обычной нержавеющей стали,
- стекла,
- керамики,
- меди,
- алюминия.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на равномерность приготовления блюда. Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда 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 конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, на индикаторе конфорки начинает мигать символ ступени нагрева. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду.

Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в сервисную службу.

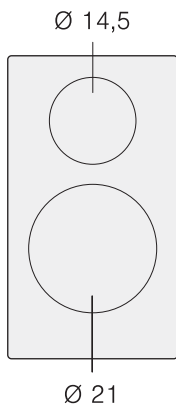
Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого изготовлена посуда. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для размера Вашей посуды.

Знакомство с прибором

Ниже Вы найдете информацию о размерах и мощности конфорок.

ЕНЗ..СЕ1..

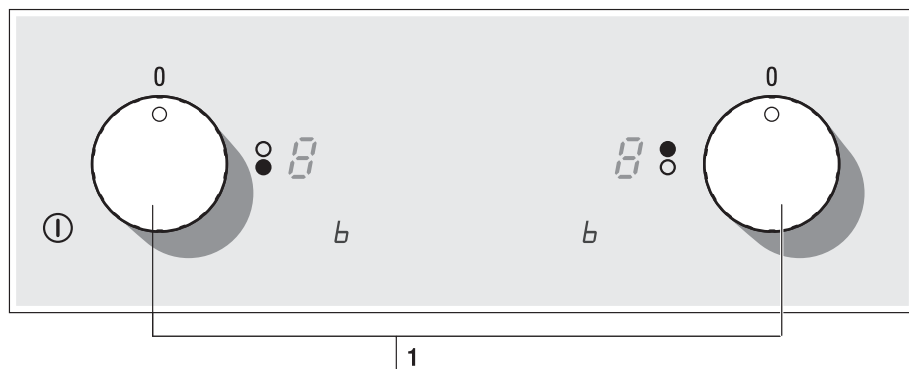


	g*	b*
$\text{Ø } 14,5$	1 400 Вт	1 800 Вт
$\text{Ø } 21$	2 200 Вт	3 700 Вт

*  IEC 60335-2-6

$\text{Ø} = \text{CM}$

Панель управления



Эксплуатация

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Ручки выбора ступени нагрева |
|---|------------------------------|

Сенсоры

- | | |
|----------|---------------------|
| ⓘ | Главный выключатель |
| <i>b</i> | Функция Powerboost |

Индикация

- | | |
|------------|--------------------------|
| | Готовность к работе |
| <i>1-9</i> | Ступени нагрева конфорок |
| <i>b</i> | Функция Powerboost |
| <i>H/h</i> | Остаточное тепло |

Сенсоры на панели управления

Указание

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на работу варочной панели.

Конфорки

Конфорка

- Одноконтурная конфорка Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
-

Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Посуда».

Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикацией остаточного тепла. Благодаря этой индикации сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Не прикасайтесь к конфорке, у которой светится индикация остаточного тепла.

Даже если варочная панель выключена, индикация h или H будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на индикаторе конфорки попеременно замигают символ h или H и символ выбранной ранее ступени нагрева.

Управление варочной панелью

В этом разделе Вы найдете информацию о том, как управлять конфорками. В таблице указаны рекомендуемое время приготовления и ступени нагрева конфорки для приготовления различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается с помощью главного выключателя.

Включение: коснитесь к символу ①. Загорится индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключатся. Индикация остаточного тепла будет гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указания

- ❑ Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.
- ❑ Если при касании символа ① ручки выбора ступени нагрева не установлены на 0, на индикаторе конфорки мигает ②. Варочная панель не включается.

Управление конфоркой

Необходимая степень нагрева конфорки устанавливается с помощью ручек.

0 = конфорка выключена.

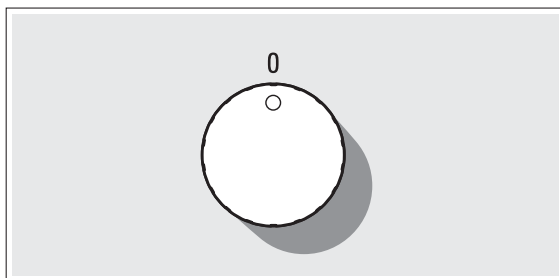
Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Выбор степени нагрева

Поворачивайте ручку вправо, пока не установите желаемую степень нагрева.

Установленная степень нагрева отображается на индикаторе.



Выключение конфорки

Поверните ручку влево до отметки 0. Конфорка выключается, и появляется индикация остаточного тепла.

Указания

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

Таблица с рекомендациями по приготовлению

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

При нагревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует периодически помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать степень нагрева 9.

	Степень нагрева	Время приготовления
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-2	–
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп из бобовых (например, из чечевицы)	1-2	–
Молоко**	1-2	–
Варка сосисок**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	3-4	15-25 мин
Гуляш глубокой заморозки	3-4	30-40 мин
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Картофельные клецки*	4-5	20-30 мин
Рыба*	4-5	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

	Степень нагрева	Время приготов- ления
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	2-3	30-40 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия*	6-7	6-10 мин
Бульоны, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	7-20 мин
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4-5	–
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Корейка на кости (в панировке или без)***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Куриная грудка (толщиной 2 см)**	5-6	10-20 мин
Куриная грудка глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)***	4-5	30-40 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Панированная рыба глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Готовые блюда глубокой заморозки, например, овощные смеси	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить порциями
Омлет	4-5	жарить порциями
Яичница	5-6	3-6 мин

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

	Степень нагрева	Время приготовления
Жарение во фритюре** (порции по 150-200 г в 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	6-7	
Овощи, грибы панированные или в кляре (например, шампиньоны)	6-7	
Мелкая выпечка, например, пышки, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление без крышки

** Без крышки


*** Частое переворачивание

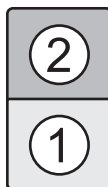
Функция Powerboost

При помощи этой функции Вы сможете разогреть содержимое посуды быстрее, чем на ступени нагрева 5.



Ограничения при использовании функции Powerboost

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы (см. рисунок) в данный момент выключена.

Если, например, эта функция включается для конфорки 1, то конфорка 2 должна быть выключена и наоборот. В противном случае на индикаторе соответствующей конфорки начинают попеременно мигать символ  и значение ступени нагрева конфорки. Затем конфорка автоматически переключится на установленную ранее ступень нагрева.





Включение

1. Установите нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу  выбранной конфорки. Загорится индикация .

Функция Powerboost включена.

Выключение

Прикоснитесь к символу  выбранной конфорки. Индикация  погаснет.

Функция Powerboost выключена.

Указание. При определенных условиях функция Powerboost может автоматически выключаться для защиты электронных компонентов варочной панели.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка работает в течение длительного времени, а пользователь не изменяет настройки конфорки, активируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки попеременно мигают *F*, *B*, *D* и индикация остаточного тепла *H/h*.

Чтобы выключить индикацию, поверните ручку до отметки 0. Теперь Вы можете снова включить конфорку.

Время работы конфорки, после которого включается функция автоматического защитного выключения, зависит от установленной степени нагрева конфорки и составляет от 1 до 10 часов.

Отключение звукового сигнала

Прикосновение к любому символу подтверждается коротким звуковым сигналом. В некоторых моделях варочных панелей этот сигнал можно выключить.

1. Включите обе конфорки на ступень нагрева **3**.
2. Поочередно выключите конфорки, начиная с конфорки, ручка которой расположена на панели управления справа.
3. Прикоснитесь к символу **b**, который соответствует левой конфорке, и удерживайте на нем палец не менее 5 секунд. По истечении этого времени раздастся сигнал подтверждения.

Звуковой сигнал можно снова включить. Для этого нужно повторить те же действия, что при его отключении.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно чистить варочную панель и ухаживать за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи. Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- неразбавленное средство для мытья посуды,
- моющее средство для посудомоечных машин,
- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность,
- паровые очистители и очистители водой под давлением.

Лучшим средством для удаления стойких загрязнений является скребок для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Приобрести подходящие скребки можно в сервисном центре или в нашем интернет-магазине.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте для чистки горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор подключен в соответствии со схемой.
	Сбой в электронной системе.	Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E мигает	Панель управления влажная, или на ней находится посторонний предмет.	Вытрите панель управления насухо или удалите посторонний предмет.
E_r + число / d' + число / E + число	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.*
$F0$	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.*
$F2$	Электронная система перегрелась. Соответствующая конфорка выключилась.	Поверните ручку в положение 0. Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите конфорку.*

* Если индикация не изменилась, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась. Все конфорки выключились.	Подождите, пока электронная система остынет. Снова включите варочную панель.*
<i>c1</i>	Недопустимое напряжение питания, выходящее за рабочие пределы.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
<i>c2 / c3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система охладится в достаточной степени. Снова включите конфорку.

* Если индикация не изменилась, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Обычные шумы при работе варочной панели

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых нагревается 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:

Гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой ступени нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. Гудение исчезает или ослабевает при уменьшении ступени нагрева.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, состоящей из нескольких слоев различных 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.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или ослабнет, если Вы уменьшите степень нагрева.

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 установленной ступени нагрева. 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 неполадках.

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 модель (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, не будет бесплатным даже во время гарантийного периода.

Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в сопроводительной документации.

Положитесь на компетентность изготовителя. В этом случае Вы можете быть уверены, что ремонт произведен квалифицированными специалистами с использованием фирменных запасных частей.

