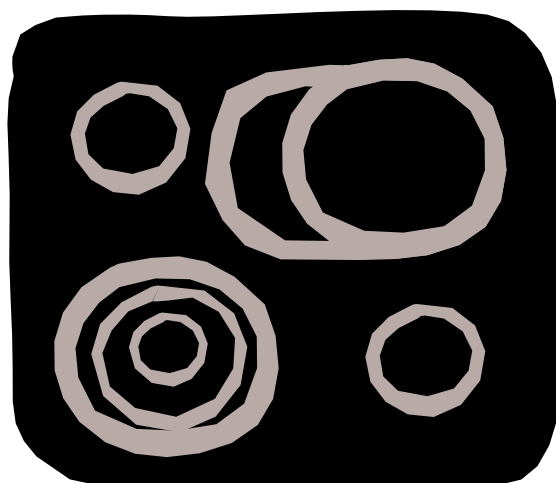


Стеклокерамическая варочная панель

# Руководство по монтажу и пользованию



EHS 7691 U

EHS 7691 X

# Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство по пользованию.

Прежде всего изучите раздел "Указания по безопасности" на первых страницах. Сохраните это руководство, чтобы в него можно было заглядывать в будущем. Если прибор когда-либо перейдет к другому пользователю, передайте вместе с ним и руководство.

## В тексте используются следующие символы:



Указания по безопасности  
**Предупреждение!** Указания, служащие для вашей личной безопасности.

**Внимание!** Указания, помогающие избежать повреждения прибора.



Указания и практические советы



Информация по охране окружающей среды

1. Эти цифры шаг за шагом направляют вас при пользовании прибором.
2. ...
3. ...

На случай возникновения неполадок в этом руководстве имеются указания по их самостоятельному устранению, см. раздел "Что делать, если...".

Напечатано на бумаге, изготовленной по экологичной технологии.

Кто думает об окружающей среде, соответственно и действует...

# Содержание

<b>Руководство по пользованию</b> .....	<b>4</b>	<b>Применение, таблицы, советы</b> .....	<b>24</b>
<b>Безопасность</b> .....	<b>4</b>	Посуда .....	24
Электрическая безопасность .....	4	Советы по экономии энергии .....	25
Безопасность детей .....	4	Советы по использованию и неиспользованию автоматики ускоренного нагрева .....	26
Безопасность во время пользования .....	4	<b>Чистка и уход</b> .....	<b>29</b>
Безопасность при чистке и мойке .....	5	Варочная панель .....	29
Правила, позволяющие избежать повреждения прибора .....	5	Декоративные металлические полоски ....	31
<b>Утилизация</b> .....	<b>6</b>	<b>Что делать, если ...</b> .....	<b>32</b>
Утилизация упаковочного материала .....	6	Устранение неисправностей .....	32
Утилизация отслужившего свой срок прибора .....	6	Что делать, если ... .....	32
<b>Важнейшие особенности вашего прибора</b> .....	<b>7</b>	<b>Инструкция по монтажу</b> .....	<b>34</b>
<b>Описание прибора</b> .....	<b>8</b>	<b>Технические данные</b> .....	<b>35</b>
Оснащение варочной панели и панели управления .....	8	Размеры прибора .....	35
Цифровая индикация .....	9	Размеры выреза .....	35
Защитное отключение конфорок .....	9	Конфорки .....	35
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>11</b>	Параметры подключения .....	35
Первоначальная чистка .....	11	<b>Положения, стандарты, предписания</b> .....	<b>36</b>
<b>Управление варочной панелью</b> .....	<b>12</b>	<b>Указания по технике безопасности для монтера</b> .....	<b>37</b>
Прикосновение к управляющим сенсорным полям .....	12	<b>Электроподключение</b> .....	<b>38</b>
Включение прибора .....	12	<b>Монтаж</b> .....	<b>39</b>
Выключение прибора .....	12	<b>Сервис</b> .....	<b>43</b>
Выбор ступени нагрева .....	13		
Выбор ступени поддержания температуры .....	13		
Включение и выключение овальной конфорки .....	13		
Включение и выключение трехконтурной конфорки .....	14		
Выключение конфорки .....	16		
Индикация остаточного тепла .....	16		
Использование автоматики ускоренного нагрева .....	17		
Готовка без автоматики ускоренного нагрева .....	18		
Блокировка против доступа детей .....	18		
Таймер .....	20		
Блокировка и разблокировка панели управления .....	23		


# Руководство по пользованию

## Безопасность

Безопасность этого прибора соответствует признанным правилам техники и закону о безопасности приборов. Однако как изготовитель прибора мы считаем необходимым дополнительно ознакомить вас со следующими указаниями по безопасности.

### Электрическая безопасность

- Устанавливать и подключать новый прибор разрешается только специалисту, имеющему лицензию на такого рода работу.
- Ремонтировать прибор разрешается только специалистам. Неквалифицированные ремонты могут породить значительные опасности. Если понадобится ремонт, обратитесь в нашу службу сервиса или специализированный магазин, в котором вы приобрели прибор.

 Эти указания необходимо соблюдать, так как в противном случае при возникновении неисправностей гарантия не имеет силы.

- Встраиваемыми приборами разрешается пользоваться только после их встраивания в отвечающие стандартам, подходящие встроенные шкафы и рабочие плиты. Так обеспечивается защита электрических приборов от прикосновения, которой требуют нормы VDE (VDE - Союз немецких электротехников, Германия).
- Если на приборе возникли неисправности, повреждения или трещины:
  - Выключите все конфорки.
  - Отключите предохранитель варочной панели или выньте его.

## Безопасность детей

- Во время готовки конфорки сильно нагреваются. Поэтому никогда не разрешайте маленьким детям приближаться к прибору. Большим детям разрешайте пользоваться прибором только под руководством взрослых.
- Этот прибор оснащен блокировочной функцией, которую также можно активировать, чтобы дети не могли играть с панелью управления.

### Безопасность во время пользования

- Этот прибор разрешается использовать только для бытовой варки и жарения блюд.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Будьте осторожны при подключении к розеткам другой электроаппаратуры вблизи прибора. Электрические провода не должны касаться горячих конфорок.
- Перегретые жиры и масла быстро воспламеняются. Готовя блюда в жире или масле (например, картофель фри), наблюдайте за процессом готовки.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Сенсорная техника обеспечивает максимально возможную безопасность при управлении прибором, однако в такой же мере она требует тщательности при управлении конфорками, регулировании мощности или времени.

## Безопасность при чистке и мойке

- Для чистки или мойки прибор следует выключить.
- По соображениям безопасности запрещается чистить прибор пароструйным аппаратом или аппаратом для мойки струей воды высокого давления.

## Правила, позволяющие избежать повреждения прибора

- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или стола.
- Для необращенного края стеклокерамической панели опасны удары. Будьте осторожны в обращении с кастрюлями и сковородками.
- Не используйте конфорки с пустой посудой или без посуды. Избегайте нагрева пустых кастрюль или сковородок. От этого могут повредиться посуда и варочная панель.
- Стеклокерамика нечувствительна к резкому изменению температуры и обладает высокой механической стойкостью, однако это не небьющийся материал. В особенности варочную панель могут повредить упавшие на нее острые и твердые предметы.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, т. е. такую посуду, на нижней стороне которой имеются шероховатости и заусенцы. Передвигая такую посуду по панели можно поцарапать панель.
- Не ставьте сковородки или кастрюли на раму варочной панели. От этого может поцарапаться или повредиться ее лакокрасочное покрытие.
- Следите за тем, чтобы на раму варочной панели не попадали кислотосодержащие жидкости, (например, уксус, лимонный сок или средства против накипи), так как от них на раме могут образоваться матовые пятна.
- Если на горячую конфорку попал и расплавился сахар или содержащая сахар масса, удалите ее скребком сразу, пока панель еще горячая. Если эта масса застынет, она может повредить поверхность.
- Держите на расстоянии от стеклокерамической поверхности все плавкие предметы и материалы (например, пластмассы, алюминиевую фольгу или пленку для духовки). Если какой-либо материал все-таки немного расплавился на стеклокерамической поверхности, сразу удалите его скребком.

# Утилизация

## Утилизация упаковочного материала

Все примененные в упаковке материалы могут быть без ограничения переработаны для вторичного использования.

Пластмассы промаркированы следующим образом:

- >PE< полиэтилен (например, наружная оболочка и вложенные внутрь мешочки).
- >PS< вспененный полистирол (например, мягкие упаковочные обкладки). Этот материал совершенно не содержит фторхлоруглеводородов.

Материалы следует утилизировать надлежащим образом.

Соблюдайте действующие в вашей стране и региональные предписания по утилизации упаковочных материалов, а также имеющуюся на материалах маркировку (в отношении разделения материалов, сбора отходов, выбора площадок вторсырья).

## Утилизация отслужившего свой срок прибора



**Предупреждение!** Чтобы отслуживший свой срок прибор более не мог стать источником опасности, просим перед утилизацией прибора сделать его непригодным для использования.

**Для этого отсоедините прибор от сети и обрежьте или демонтируйте сетевой кабель прибора.**

По соображениям охраны окружающей среды все отслужившие свой срок приборы должны быть утилизированы надлежащим образом.

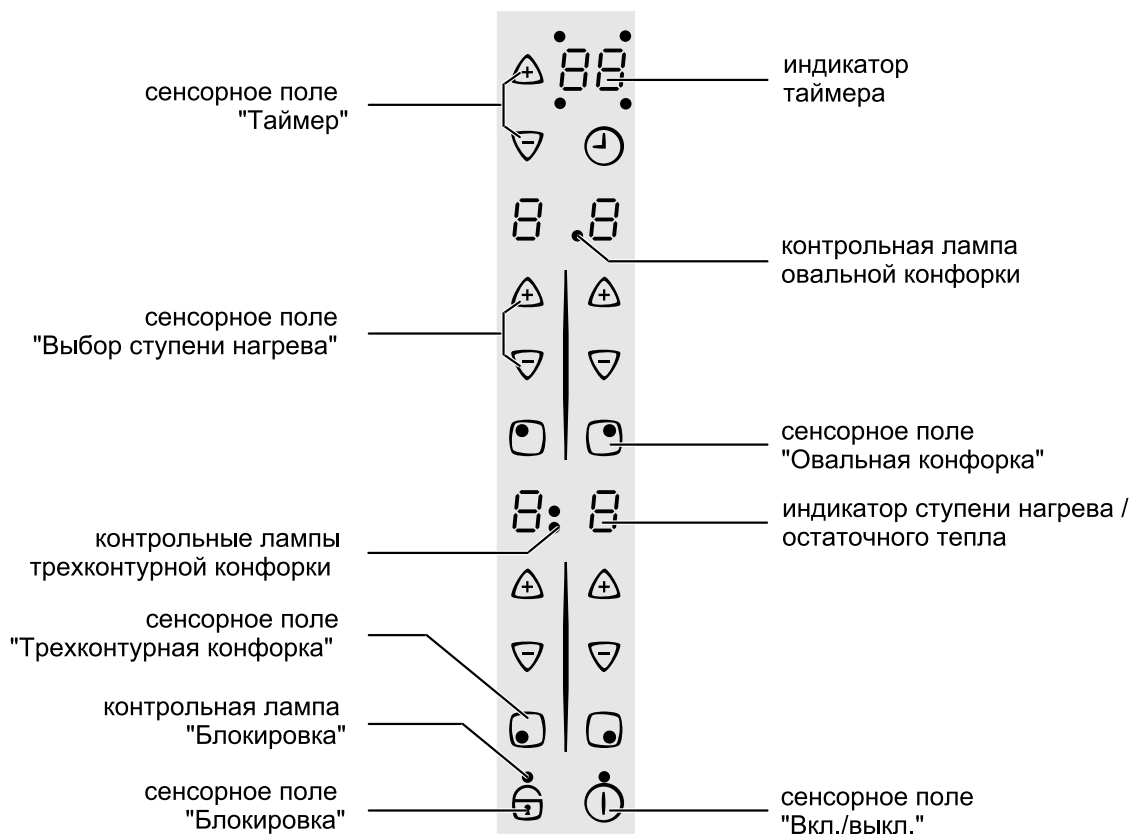
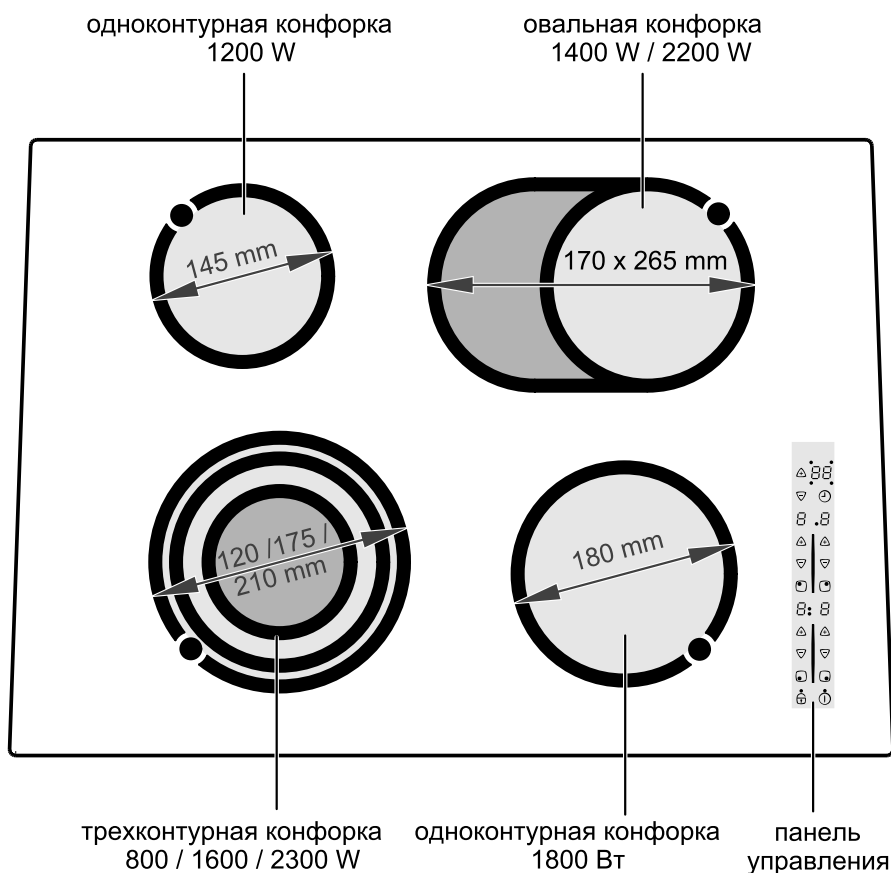
- Прибор нельзя выбрасывать с бытовым мусором.
- Информацию о днях сбора отходов или адреса площадок вторсырья вы можете получить в городской уборочной службе или в администрации самоуправления.

## Важнейшие особенности вашего прибора

- **Стеклокерамическая варочная поверхность:** Прибор имеет стеклокерамическую варочную поверхность и 4 быстронакаливающиеся конфорки. Особо мощные нагревательные элементы излучательного типа существенно сокращают длительность разогрева нагревательного элемента.
- **Сенсорные поля:** Управление прибором осуществляется путем прикосновения к управляющим сенсорным полям.
- **Чистка:** Стеклокерамическая панель и сенсорные поля имеют то преимущество, что их гладкую поверхность можно легко чистить и мыть.
- **Сенсорное поле "Вкл./выкл.":** Прибор имеет отдельный главный выключатель, выполненный в виде сенсорного поля "Вкл./выкл.". При прикосновении к этому полю включается и выключается основное электропитание прибора.
- **Индикация:** Цифровые индикаторы и контрольные лампы информируют о выбранных степенях нагрева, активированных функциях, а также об остаточном тепле соответствующей конфорки.
- **Защитное отключение:** Если в течение определенного времени не предпринимаются никакие изменения настроек, система защитного отключения автоматически отключает все конфорки.
- **Блокировка против доступа детей:** С помощью этой функции можно заблокировать варочную панель против непреднамеренного включения.
- **Степень поддержания температуры:** Степень нагрева, с помощью которой можно поддерживать температуру готовых блюд.
- **Индикация остаточного тепла:** Если температура конфорки способна причинить ожог, на индикаторе горит символ, предупреждающий о наличии остаточного тепла.
- **Овальная (многоцелевая) конфорка:** Варочная панель оснащена овальной (многоцелевой) конфоркой. В зависимости от настройки ее можно использовать в качестве круглой или овальной конфорки, например, для приготовления блюд в посуде продолговатой формы или для поддержания температуры посуды и готовых блюд.
- **Трехконтурная конфорка:** Варочная панель имеет трехконтурную конфорку, т. е. конфорку переменного размера. Ее можно использовать, например, для маленьких кастрюль. Так можно экономить электроэнергию.
- **Таймер:** Встроенный таймер можно использовать для автоматического отключения всех конфорок. По истечении настроенного времени приготовления конфорка отключается.

# Описание прибора

## Оснащение варочной панели и панели управления





## Цифровая индикация

Сопоставленные четырем конфоркам четыре поля индикации показывают следующие символы:

- $\emptyset$  после включения,
- $\cup$  при выборе ступени поддержания температуры,
- от  $1$  до  $9$ , в зависимости от выбранной ступени нагрева,
- $\text{H}$  при работе автоматики ускоренного нагрева,
- $\text{H}$  при наличии остаточного тепла,
- $\text{L}$  при активированной блокировке против доступа детей,
- $\text{E}$  при неправильном функционировании или перегреве

## Защитное отключение конфорок

Если в течении определенного времени пользователь не выключил какую-либо конфорку и не изменил степень ее нагрева, эта конфорка автоматически отключается.

На наличие остаточного тепла указывает знак  $\text{H}$  на цифровых индикаторах соответствующих конфорок (" $\text{H}$ " - первая буква английского или немецкого слова "горячо").

Конфорки отключаются по истечении следующего времени:

- степень нагрева  $\cup$ ,  $1$ ,  $2$  - через 6 часов
- степень нагрева  $3$ ,  $4$  - через 5 часов
- степень нагрева  $5$  - через 4 часа
- степень нагрева  $6$ ,  $7$ ,  $8$ ,  $9$  - через 1,5 часа



Если одна или несколько конфорок отключаются до истечения указанных значений времени, см. раздел "Что делать, если ...".

## **Отключение по иным причинам**

Если на панель управления попала жидкость, выплеснувшаяся через край посуды, происходит немедленное выключение всех конфорок.

То же самое происходит в том случае, если вы положили на панель управления мокрую тряпку. В обоих случаях прибор требуется снова включить с помощью главного выключателя ① (предварительно вытерев жидкость или убрав мокрую тряпку).

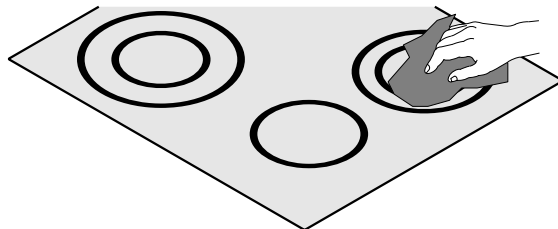
# Перед первым использованием

## Первоначальная чистка

Протереть стеклокерамическую панель влажной тряпкой.



**Внимание!** Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства! Они могут повредить поверхность.



# Управление варочной панелью

## Прикосновение к управляющим сенсорным полям

Для управления сенсорными полями прикоснитесь подушечкой пальца к требуемому полю и держите палец на поле, пока не загорится или не погаснет соответствующая индикация или пока не будет выполнена требуемая функция.

## Включение прибора

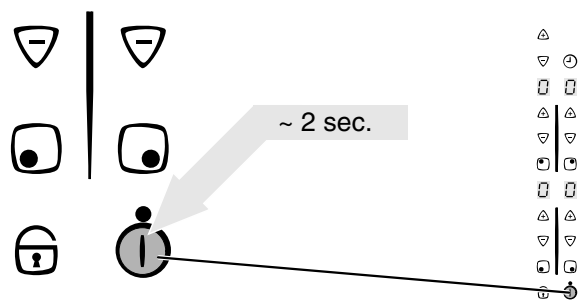
Весь прибор включается с помощью сенсорного поля "Вкл./выкл." ①.

Прикоснуться к сенсорному полю "Вкл./выкл." ① приблизительно на 2 секунды.

Загораются цифровые индикаторы.



После прикосновения к сенсорному полю "Вкл./выкл." для включения прибора необходимо в течение около 10 секунд либо выбрать ступень нагрева одной из конфорок, либо с помощью таймера настроить время (функция сигнального таймера). Если это не было сделано, по соображениям безопасности прибор снова выключается.



## Выключение прибора

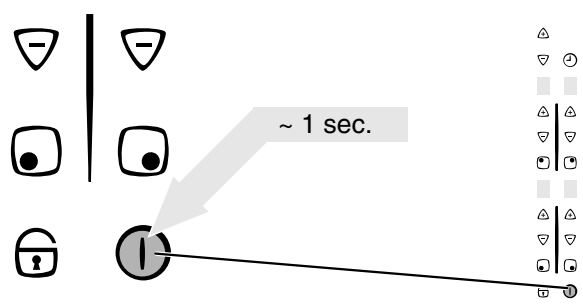
Для полного выключения прибора прикоснуться к сенсорному полю "Вкл./выкл." ①.

Прикоснуться к сенсорному полю "Вкл./выкл." ① приблизительно на одну секунду.

Цифровые индикаторы гаснут.



После отключения отдельной конфорки или всей панели символ *H* на индикаторах конфорок указывает на наличие остаточного тепла в соответствующих конфорках.

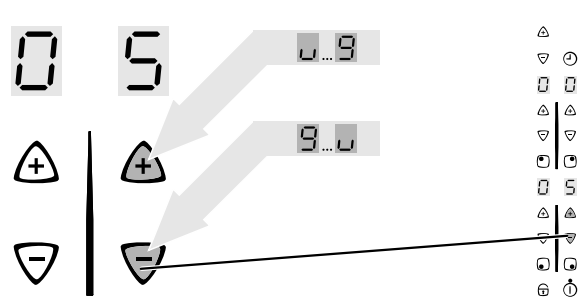


## Выбор ступени нагрева

Выбор или изменение ступени нагрева (от 0 до 9) для выбранной конфорки.

Для повышения ступени нагрева прикоснуться к сенсорному полю ▲.

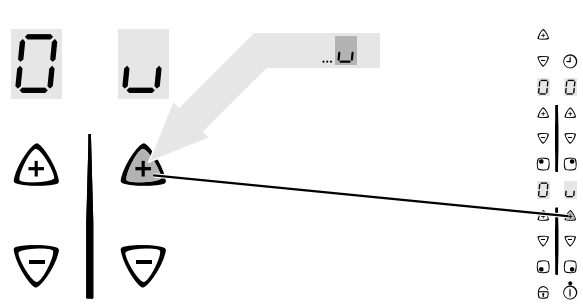
Для понижения ступени нагрева прикоснуться к сенсорному полю ▼.



## Выбор ступени поддержания температуры

Все 4 конфорки оснащены степенью поддержания температуры 0.

Выбрать степень поддержания температуры 0 с помощью сенсорного поля выбора ступени нагрева ▲.

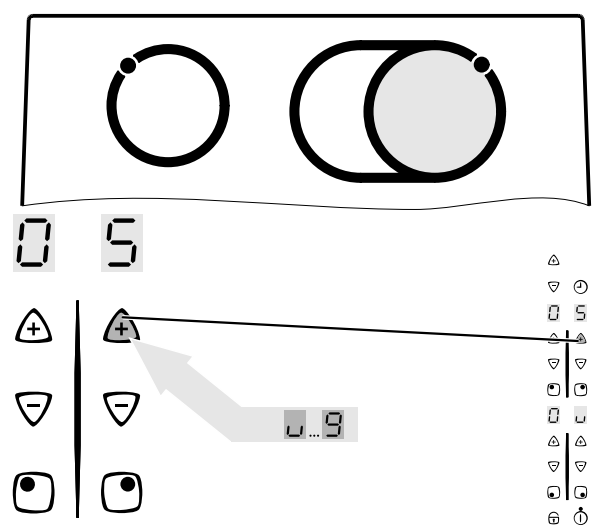


## Включение и выключение овальной конфорки

В зависимости от размера кастрюли или сковородки можно с помощью сенсорного поля "Овальная конфорка" подключить к малой зоне овальной конфорки большой нагревательный контур.

**i** Этот контур может быть подключен только в том случае, если для меньшего контура уже выбрана степень нагрева.

1. Выбрать требуемую степень нагрева.

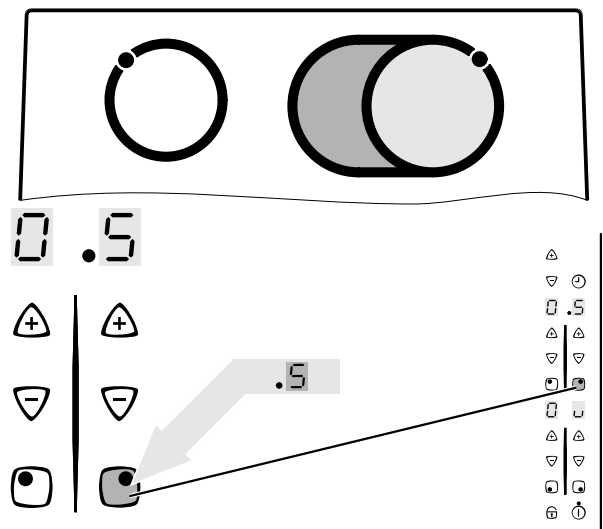



2. Прикоснуться к сенсорному полю

"Овальная конфорка" .

Подключается наружный нагревательный контур.

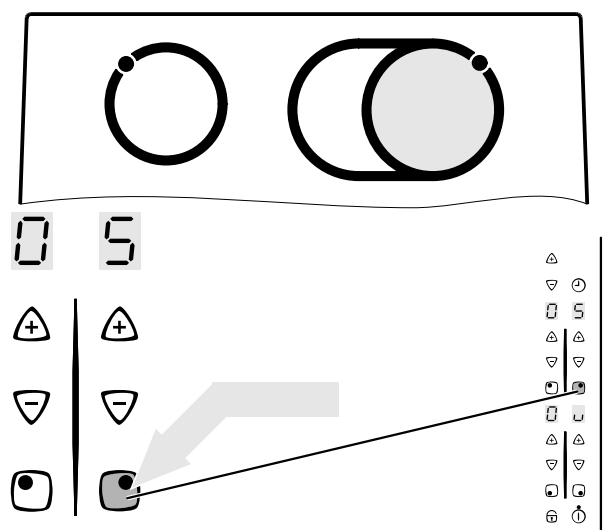
Контрольная лампа горит.



3. Для выключения наружного нагревательного контура прикоснуться к сенсорному полю "Овальная конфорка" .


Наружный нагревательный контур отключается.

Контрольная лампа гаснет.

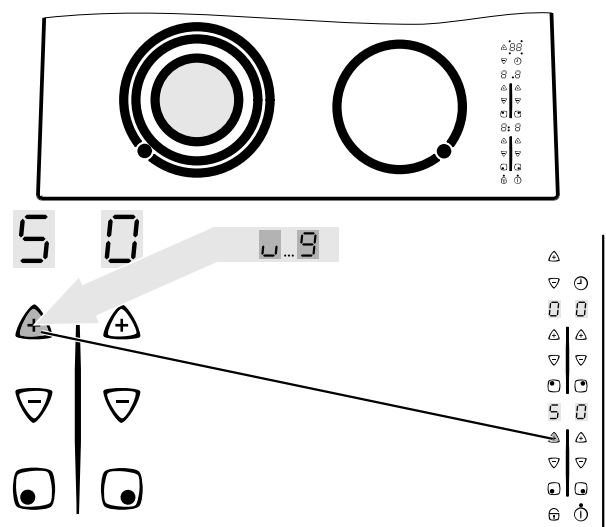


## Включение и выключение трехконтурной конфорки


В зависимости от размера кастрюли или сковородки можно с помощью сенсорного поля "Трехконтурная конфорка" подключить к меньшему контуру дополнительный нагревательный контур.

 Этот контур может быть подключен только в том случае, если для меньшего контура уже выбрана степень нагрева.

1. Выбрать требуемую степень нагрева.

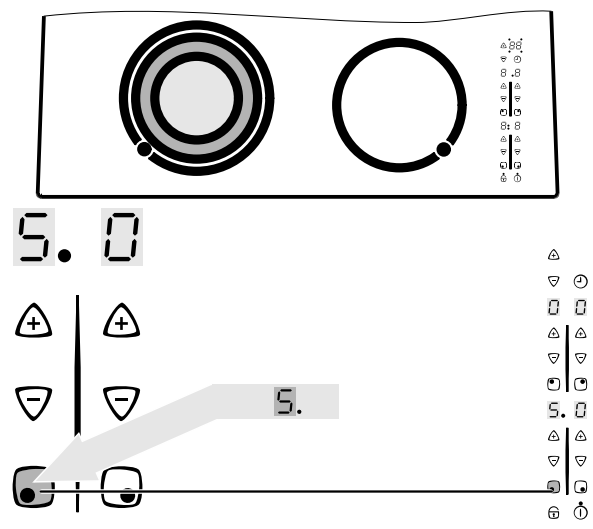


2. Прикоснуться к сенсорному полю


"Трехконтурная конфорка" .

Подключается средний нагревательный контур.

Горит нижняя контрольная лампа.

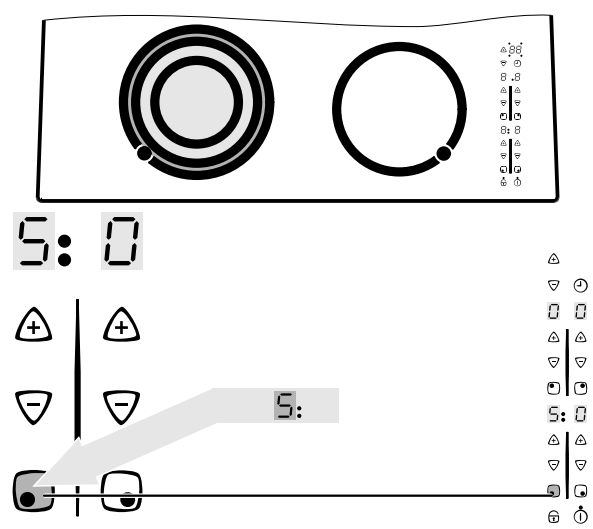



3. Прикоснуться к сенсорному полю

"Трехконтурная конфорка" .

Подключается наружный нагревательный контур.

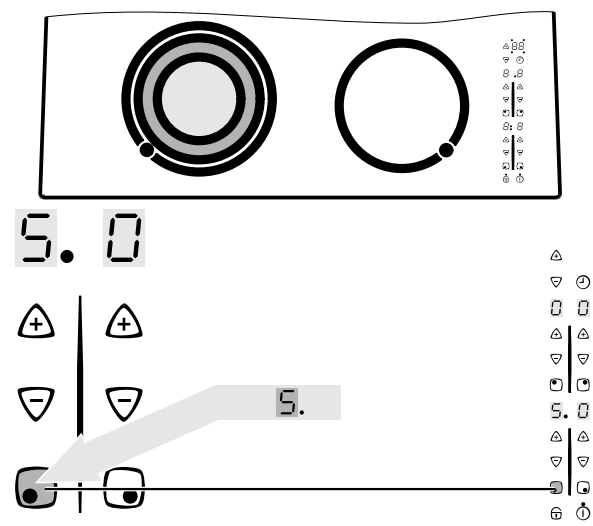
Горит верхняя контрольная лампа.



4. Для выключения наружного нагревательного контура прикоснуться к сенсорному полю "Трехконтурная конфорка" .

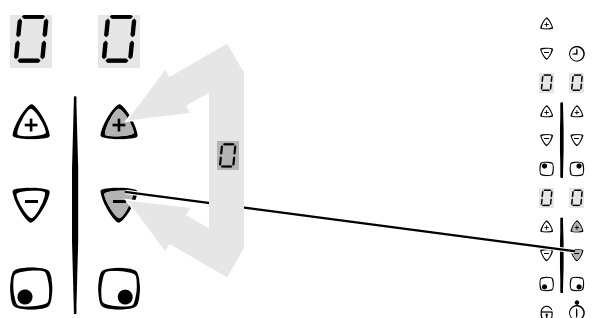
Наружный или средний нагревательный контур отключается.

Соответствующая контрольная лампа гаснет.



## Выключение конфорки

Для выключения конфорки одновременно прикоснуться к сенсорным полям выбора ступени нагрева  $\Delta$  и  $\nabla$ , либо с помощью поля выбора ступени нагрева  $\nabla$  установить нагрев на ноль.



## Индикация остаточного тепла

После отключения отдельной конфорки или всей панели символ  $H$  на цифровых индикаторах конфорок указывает на наличие остаточного тепла в соответствующих конфорках.

После выключения конфорки индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока конфорка не остынет.



Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания продуктов или поддержания температуры готовых блюд.



**Внимание!** До тех пор, пока горит индикатор остаточного тепла, существует опасность ожога.



**Внимание!** При исчезновении сетевого напряжения гаснет и символ  $H$ , т. е. предупреждение об остаточном тепле исчезает. Опасность ожога, тем не менее, сохраняется. Чтобы в этой ситуации не обжечься, надо соблюдать осторожность.



## Использование автоматики ускоренного нагрева

Все четыре конфорки панели имеют девять ступеней настройки и оснащены автоматикой ускоренного нагрева:

- 1, самая низкая ступень нагрева
- 9, самая высокая ступень нагрева
- R, функция ускоренного нагрева.

Если для выбора требуемой ступени нагрева вы использовали сенсорное поле  $\Delta$ , то в течении определенного времени конфорка греет с полной мощностью, а затем автоматически переключается на выбранную вами ступень для продолжения готовки.

Длительность автоматического ускоренного нагрева зависит от выбранной вами ступени для продолжения готовки.

Прикоснуться к сенсорному полю  $\Delta$ , чтобы выбрать требуемую ступень нагрева от 1 до 9.

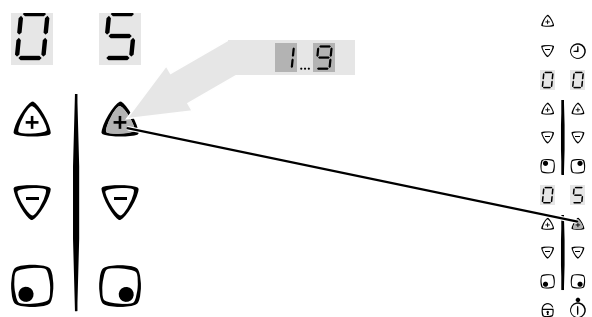
Сначала показывается выбранная ступень нагрева.

Через 5 секунд вместо ступени нагрева на индикаторе появляется буква R (= автоматика ускоренного нагрева). По истечении времени ускоренного нагрева индикатор снова показывает выбранную ступень нагрева.

**i** Если во время действия автоматической функции вы выбрали более высокую ступень, например, изменили 3 на 5, длительность ускоренного нагрева соответственно корректируется.

Если вы выбрали более низкую ступень, время ускоренного нагрева сразу заканчивается.

Готовка с использованием автоматики ускоренного нагрева возможна только в том случае, если вначале конфорка была холодной или умеренно теплой. Если при включении конфорка уже была горячей (индикация H), использование автоматики ускоренного нагрева не возможно.

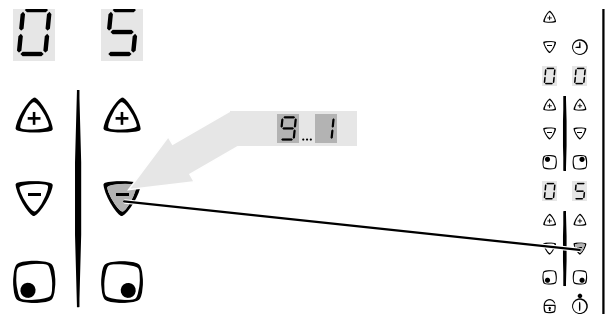


## Готовка без автоматики ускоренного нагрева

Если вы хотите готовить на конфорке без автоматики ускоренного нагрева, то для выбора требуемой степени нагрева используйте сенсорное поле ▽.

Прикоснуться к сенсорному полю выбора степени нагрева ▽, чтобы выбрать требуемую степень нагрева от 9 до 1.

**i** Вы можете в любое время изменить степень нагрева с помощью сенсорных полей ▲ и ▽.




## Блокировка против доступа детей

С помощью функции блокировки варочную панель можно заблокировать против нежелательного использования.

### Активация блокировки против доступа детей

Для активации блокировки против доступа детей прибор должен быть включен, однако ни одна конфорка не должна быть включена.


1. Прикоснуться к сенсорному полю

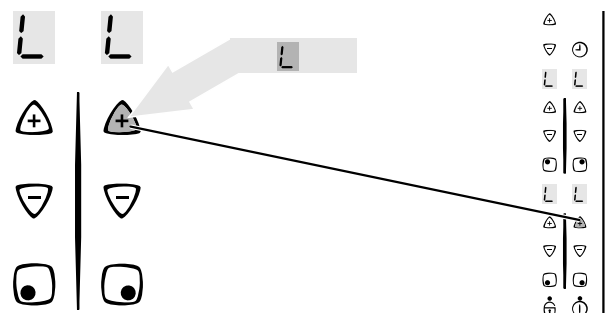
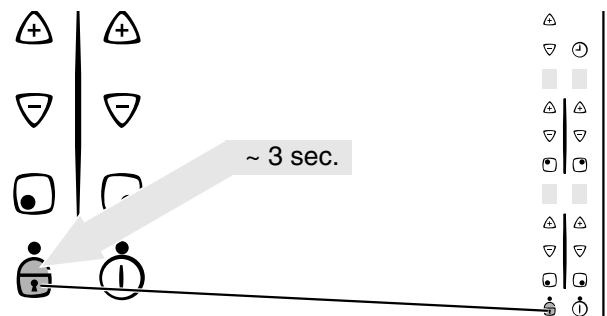
"Блокировка"  приблизительно на три секунды.

В подтверждение раздается звуковой сигнал.

2. Прикоснуться к любому сенсорному полю

выбора степени нагрева ▲.


На индикаторах появляется символ , блокировка против доступа детей активирована. Через несколько секунд прибор автоматически отключается.



## Временное преодоление блокировки против доступа детей

Блокировку против доступа детей можно преодолеть для однократного использования прибора (до его очередного выключения). При последующем включении блокировка снова автоматически активируется.

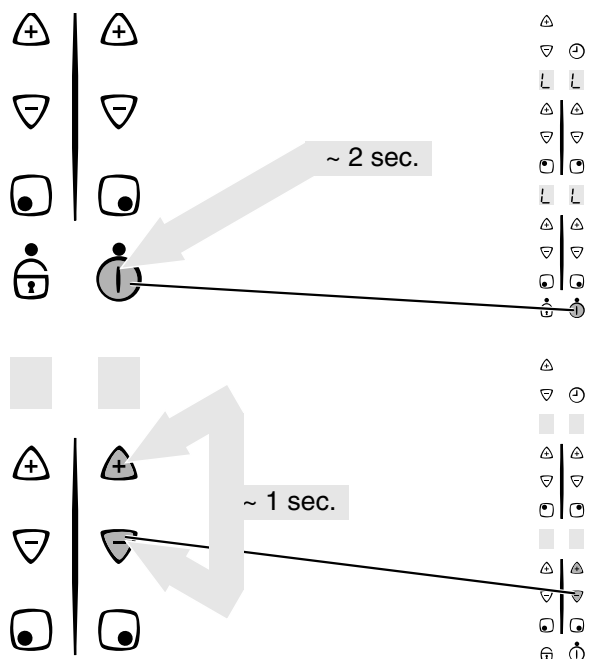
1. Включить прибор.

При активированной блокировке против доступа детей горит символ .

2. Прикоснуться одновременно к двум любым сенсорным полям выбора ступени нагрева

 и  приблизительно на 1 секунду.

В подтверждение раздается звуковой сигнал. Блокировка против доступа детей временно преодолена до выключения прибора, варочную панель можно использовать как обычно.




## Выключение блокировки против доступа детей

1. Включить прибор.

При активированной блокировке против доступа детей горит символ .

2. Прикоснуться к сенсорному полю

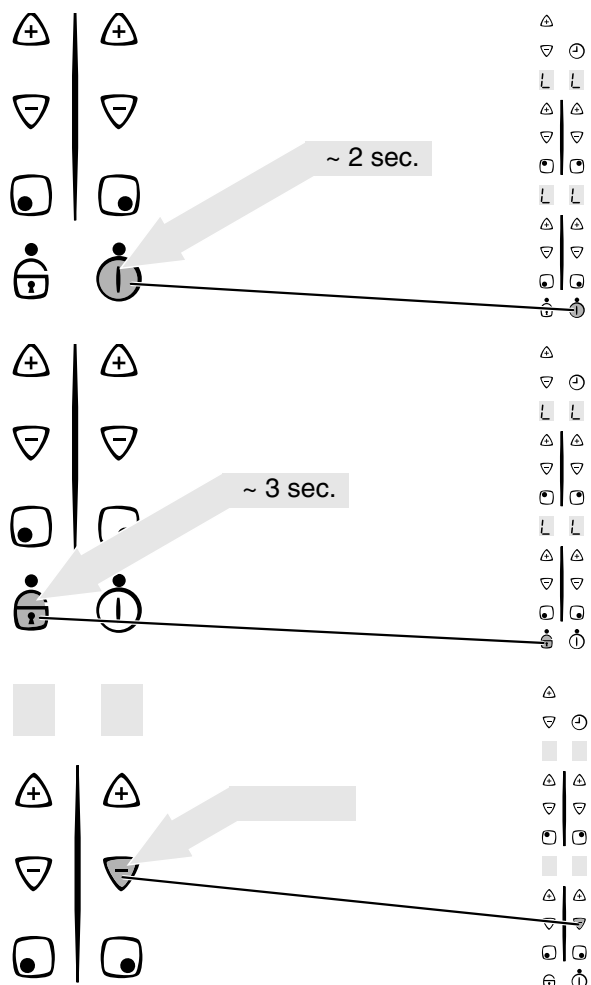
"Блокировка"  приблизительно на три секунды.

В подтверждение раздается звуковой сигнал.

3. Прикоснуться к любому сенсорному полю

выбора ступени нагрева .

Индикаторы гаснут, блокировка снимается. Через несколько секунд прибор автоматически отключается.



## Таймер

Таймер можно использовать двумя способами:


- в качестве **отключающей автоматики**. Вы устанавливаете для конфорки время приготовления, по истечении которого конфорка автоматически отключается. Эту функцию можно использовать для нескольких конфорок одновременно.
- в качестве **кратковременного сигнального таймера** без функции отключения (т. е. как аналог механического заводного таймера). По истечении настроенного времени раздается звуковой сигнал.






Если хотя бы одна из конфорок включена, функция сигнального таймера не действует.



### Применение отключающей автоматики

Конфорка (или конфорки), для которой (которых) вы хотите применить отключающую автоматику, должна быть включена (включены).

1. С помощью сенсорного поля таймера  выберите конфорку, для которой настраивается отключающая автоматика.

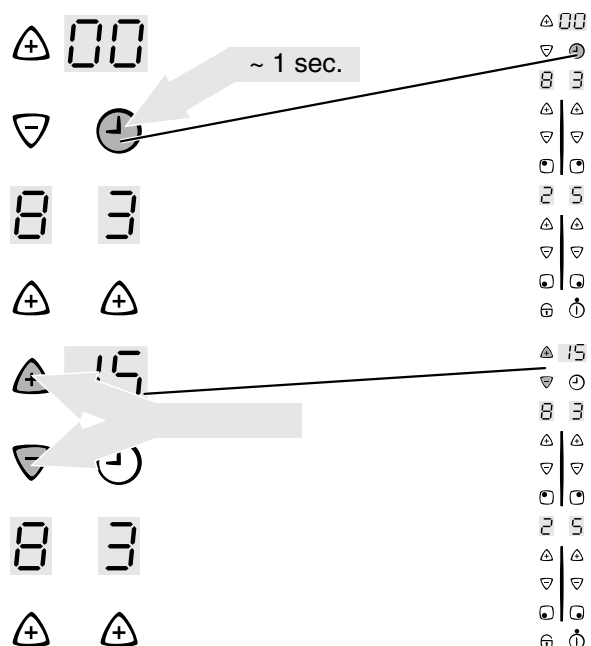
При однократном прикосновении к сенсорному полю таймера  выбирается первая (по часовой стрелке) включенная конфорка. Соответствующая контрольная лампа мигает быстро. При этом, например, левая дальняя контрольная лампа соответствует левой дальней конфорке. На индикаторе таймера появляется .

При повторном прикосновении к сенсорному полю таймера  выбирается следующая включенная конфорка.

2. В то время, пока контрольная лампа мигает быстро, необходимо с помощью сенсорных полей настройки таймера  или  настроить для этой конфорки требуемое время до автоматического отключения (например, 15 минут).

Через несколько секунд активируется отключающая автоматика.

Теперь контрольная лампа мигает медленнее, и по мере истечения времени остающееся время приготовления показывается на дисплее. Если отключающая автоматика настроена для нескольких конфорок, то



показываемое время относится к конфорке с самым малым остающимся временем. Контрольные лампы прочих конфорок с задействованной отключающей автоматикой горят. Чтобы посмотреть остающееся время одной из этих конфорок, надо выбрать эту конфорку с помощью сенсорного поля таймера ⌚. При этом соответствующая контрольная лампа мигает быстро.

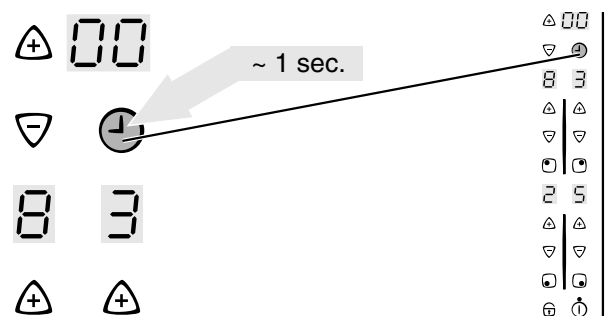
Для изменения остающегося времени приготовления следует выбрать требуемую конфорку с помощью сенсорного поля таймера ⌚. Соответствующая контрольная лампа начинает мигать быстрее. Изменение осуществляется с помощью сенсорных полей настройки таймера ▲ или ▼.

По истечении настроенного времени приготовления конфорка автоматически отключается, в течение двух минут звучит акустический сигнал, и индикатор таймера мигает ⏱.

3. Чтобы звуковой сигнал умолк, надо прикоснуться к сенсорному полю таймера.

**i** Чтобы требуемое значение времени можно было выбрать быстрее, держите палец на одном из сенсорных полей настройки таймера ▲ или ▼ до тех пор, пока не будет достигнуто требуемое значение времени.


Если сначала прикоснуться к сенсорному полю настройки таймера ▼, индикатор настройки сначала предлагает 99 минут. Если сначала прикоснуться к сенсорному полю ▲, индикатор начинает показ с 1 минуты.



## Преждевременное выключение отключающей автоматики


Чтобы выключить отключающую автоматику преждевременно, имеются две возможности:

### Отключить одновременно конфорку и таймер



С помощью сенсорного поля выбора степени нагрева  установить нагрев соответствующей конфорки на ноль.

**Конфорка и таймер** отключаются.

### Выключить таймер - конфорка остается включенной

1. С помощью сенсорного поля таймера  выбрать требуемую конфорку.


Соответствующая контрольная лампа мигает быстрее.

2. С помощью сенсорного поля настройки таймера  установить таймер на .



Отключается только таймер, конфорка продолжает работать.

### Применение кратковременного сигнального таймера



Для использования кратковременного сигнального таймера прибор должен быть включен, однако не должна быть включена ни одна конфорка.


1. Прикоснуться к сенсорному полю таймера .


На индикаторе таймера появляется .

2. С помощью сенсорных полей  или  установить на таймере требуемое время.

Через несколько секунд сигнальный таймер активируется и показывает остающееся время.

Для изменения остающегося времени прикоснуться к сенсорному полю таймера и с помощью сенсорных полей настройки таймера  или  изменить настройку.


По истечении настроенного времени раздается звуковой сигнал и индикатор таймера  начинает мигать.


3. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснуться к сенсорному полю таймера .

## Блокировка и разблокировка панели управления


Чтобы предотвратить случайное изменение настроек (например, при вытирании панели тряпкой), панель управления можно в любой момент заблокировать (за исключением сенсорного поля "Вкл./выкл.").

1. Прикоснуться к сенсорному полю


"Блокировка"  приблизительно на одну секунду.

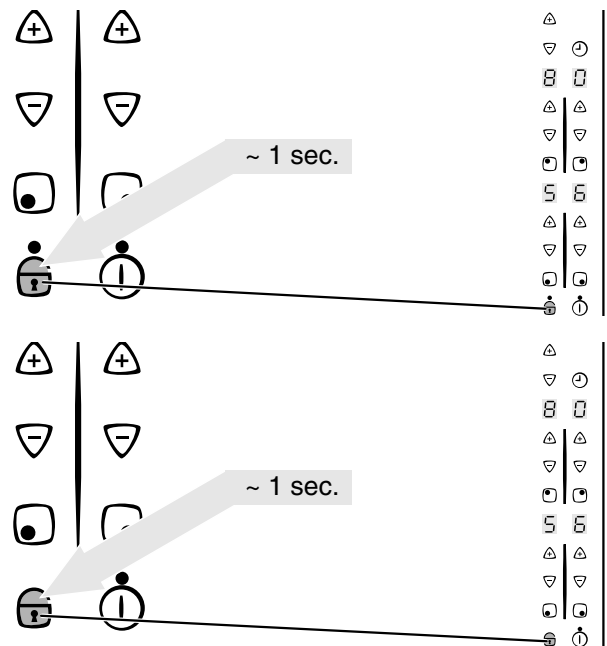
Загорается контрольная лампа сенсорного поля "Блокировка" .

2. Чтобы снова снять блокировку, еще раз прикоснуться к сенсорному полю

"Блокировка"  приблизительно на одну секунду.

Контрольная лампа сенсорного поля "Блокировка" гаснет, и снова показываются выбранные перед этим ступени нагрева.

 При выключении прибора блокировка автоматически снимается.

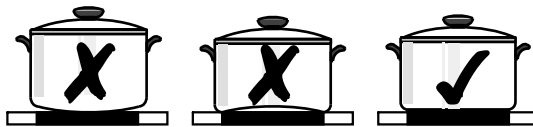


# Применение, таблицы, СОВЕТЫ

## Посуда

Чем лучше посуда, тем лучше результат.

- Хорошую посуду можно распознать по ее дну. Дно должно быть как можно толще и как можно более плоским.
- При покупке новых кастрюль и сковородок обращайте внимание на диаметр дна. Изготовители часто указывают диаметр посуды у ее верхнего края.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять на стеклокерамической поверхности следы переливчатого металлического цвета, которые удаляются лишь с трудом или вовсе не удаляются.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, т. е. такую посуду, на нижней стороне которой имеются шероховатости или заусенцы. Передвигая такую посуду по панели можно поцарапать ее поверхность, причем эти царапины не поддаются удалению.
- В холодном состоянии днища кастрюль обычно слегка вогнуты внутрь. Они ни в коем случае не должны быть выпуклыми (выгнутыми наружу).
- Применяя специальную посуду (например, пароварку, кастрюлю для томления на малом огне, китайский котелок и т. п.), соблюдайте указания изготовителя.




## Общие указания

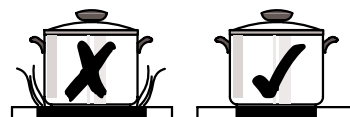
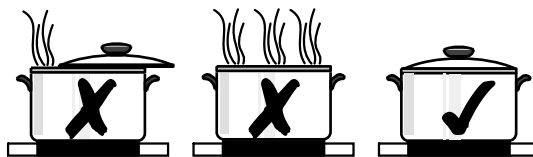
- Дно всегда должно быть чистым и сухим.
- Чтобы на стеклокерамической панели не возникали портящие ее вид царапины, для перемещения кастрюль и сковородок на другое место их следует не передвигать, а переставлять.
- Царапины могут также возникать от частиц песка (например, оставшихся от чистки овощей), протаскиваемых посудой по варочной панели.
- Для блюд с большим количеством жидкости используйте высокие кастрюли, чтобы жидкость не могла выплескиваться через край.



## Советы по экономии энергии

 Для экономии ценной энергии руководствуйтесь следующими правилами:

- Всегда ставьте кастрюли и сковородки перед включением конфорки.
- Загрязненные конфорки и днища посуды повышают расход электроэнергии.
- По возможности всегда закрывайте кастрюли и сковородки крышкой.
- Выключайте конфорки до истечения времени обработки, чтобы использовать остаточное тепло. Остаточное тепло можно использовать также, например, для поддержания температуры готовых блюд или для растапливания.
- Дно посуды и конфорка должны быть одинаковыми по размеру.
- Использование скороварки позволяет сэкономить до 50% времени обработки.



## **Советы по использованию и неиспользованию автоматики ускоренного нагрева**

**Автоматическую функцию ускоренного нагрева удобно использовать для следующих блюд:**

- блюд, приготовляемых из холодных первоначальных компонентов, которые требуется быстро нагреть, а затем продолжать готовить на пониженной ступени без постоянного наблюдения,
- блюд, исходные компоненты которых требуется класть в уже горячую сковороду.

**Автоматическая функция ускоренного нагрева не годится для следующих блюд:**

- гуляш, рулеты и подобные тушеные блюда, которые при обжаривании требуется часто переворачивать до достижения требуемой румяности, а затем заливать и тушить на малом огне,
- клецки, макаронные блюда с большим количеством жидкости,
- блюда, приготовляемые в скороварках,
- большие количества супа и жидкого жаркого (т. е. с более чем 2 литрами жидкости).

**Общие указания:**


- При варке без автоматики ускоренного нагрева рекомендуем для доведения до кипения или обжарки установить высокую степень нагрева (клавишей ) , а затем продолжать готовку на требуемой пониженной ступени.
- При первом пользовании панелью наблюдайте за первыми процессами приготовления! Так вы сможете определить, какая степень нагрева оптимальна для "ваших блюд" в "обычно приготовляемом вами количестве" в "вашей посуде". Тогда вы в скором времени сможете по достоинству оценить преимущества автоматики и обретете уверенность при пользовании вашей новой варочной панелью.

## Ориентировочные значения при готовке на варочной панели

В нижеследующих таблицах указаны ориентировочные значения. Настройки выключателей для конкретных процессов приготовления блюд зависят от качества посуды, а также от типа и количества исходных продуктов.

Настройка	Время автом. ускоренного нагрева <sup>1)</sup> [мин.]	Процесс приготовления	Примеры применения
9		<b>Доведение до кипения</b> <b>Обжаривание</b> <b>Фритирование</b>	доведение до кипения больших количеств жидкости, варка домашней лапши из невысушенного теста, обжаривание мяса, (обжаривание гуляша, мяса перед тушением)
8	4,5	<b>Интенсивное жарение</b>	стейки, мясное филе, картофельные оладьи, сырые колбасы для жарения, блины, полоски из теста для бульона
7	3,5		
6	2,0	<b>Жарение</b>	шницели, отбивные с косточкой, печень, рыба, котлеты, глазунья
5	10,2	<b>Варка</b>	варка до 1,5 л жидкости, картофель, овощи
4	6,5		
3	4,8	<b>Приготовление на пару</b> <b>Тушение</b> <b>Выдержка для набухания</b>	Приготовление на пару и тушение небольшого количества овощей, выдержка риса и молочных блюд для набухания
2	1,7		
1	1,0	<b>Растапливание</b>	растапливание масла, растворение желатина, плавление шоколада
0	0,5	<b>Поддержание температуры</b>	поддержание температуры блюд

<sup>1)</sup> При варке без автоматки время ускоренного нагрева можно выбирать индивидуально.

 Для обжаривания или быстрого доведения до кипения рекомендуем установить степень нагрева на "9", а затем продолжать готовить блюда, требующие более длительного времени обработки, на пониженной ступени.

# Чистка и уход

## Варочная панель



**Внимание!** Чистящие средства не должны попасть на горячую стеклокерамическую поверхность! После чистки все чистящие средства необходимо смыть достаточным количеством чистой воды, так как при последующем нагреве панели они могут обрести разъедающие свойства!

Не используйте агрессивные чистящие средства, например, распыляемые составы для чистки грилей или печей, грубые абразивные или царапающие средства для чистки металлической посуды.



После каждого пользования очищайте стеклокерамическую варочную панель в умеренно теплом или холодном состоянии. Так предотвращается пригорание загрязнений.

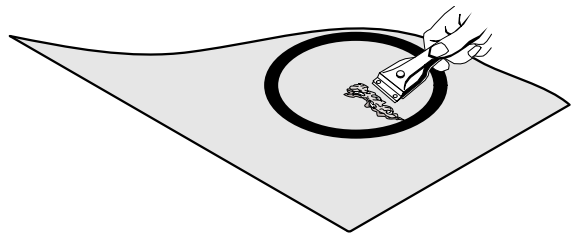
Разводы от накипи и воды, брызги жира и металлически переливчатые следы следует удалять имеющимися в продаже средствами для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.

## Небольшие загрязнения

1. Протереть стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством средства для ручной мойки посуды.
2. Затем вытереть панель чистой тряпкой досуха. На поверхности не должны оставаться остатки чистящего средства.
3. Раз в неделю тщательно очистить всю стеклокерамическую поверхность имеющимся в продаже средством для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. После этого вымыть стеклокерамическую поверхность достаточным количеством чистой воды и вытереть чистой тряпкой, не оставляющей волокон.

## Приставшие загрязнения

1. Для удаления присохших брызг или жидкостей, перелившихся через край посуды, воспользуйтесь скребком.
2. Приложить скребок наклонно к стеклокерамической поверхности.
3. Удалить загрязнения скользящим по поверхности лезвием.



**i** Чистящий скребок и средство для чистки стеклокерамики вы можете купить в специализированных магазинах.

## Особые виды загрязнений

1. Пригоревший сахар, расплавившуюся пластмассу, алюминиевую фольгу или иные плавкие материалы сразу удалите скребком, пока панель еще горячая.



**Внимание!** Применяя скребок на горячей конфорке, действуйте осторожно, чтобы не обжечься!

2. Затем очистите остывшую панель как обычно.



Если конфорка с расплавившимися на ней материалами уже остыла, то перед чисткой нагрейте ее снова.

Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, оставленные, например, острыми краями днищ посуды, не поддаются удалению. Однако они не ухудшают функционирование варочной панели.

## Декоративные металлические полоски



**Внимание!** Следить за тем, чтобы на декоративные металлические полоски не попадал уксус, лимонный сок или средство для удаления накипи, так как от них могут образоваться матовые пятна.

При чистке не подсовывать под декоративные полоски плоские предметы (например, нож), так как от этого полоски могут отделиться.

1. Протереть металлические декоративные полоски влажной тряпкой с небольшим количеством средства для ручной мойки посуды.
2. Присохшие загрязнения размочить мокрой тряпкой. Затем вытереть и протереть досуха.

## Что делать, если ...

### Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо неполадка, то вполне возможно, что она вызвана всего лишь незначительной причиной, которую можно самостоятельно устранить на основе нижеследующих указаний. Если в каком-либо конкретном случае нижеизложенная информация не помогла, не выполняйте самостоятельно никакие иные работы.



**Внимание!** Ремонтировать прибор разрешается только специалистам. Неквалифицированные ремонты могут подвергнуть пользователя значительным опасностям.

По вопросу ремонта обратитесь в специализированный магазин, где вы приобрели панель, или в службу сервиса.

Если на стеклокерамической панели треснуло стекло, то при обращении в пункт сервисного обслуживания укажите **трехзначное число**, которым была промаркирована ваша стеклянная панель.

## Что делать, если ...

### ... конфорки не работают?

Проверьте,

- исправен ли предохранитель в домашней электросети (в коробке предохранителей). Если предохранители срабатывают снова и снова, вызовите электрика, имеющего соответствующий профессиональный допуск.
- правильно ли включен прибор,
- горят ли контрольные лампы в панели управления,
- включена ли соответствующая конфорка,
- установлены ли конфорки на требуемую степень нагрева,
- не сработало ли защитное отключение конфорок (см. раздел "Безопасность").

### ... конфорки не включаются?

Возможные причины:

- панель управления заблокирована.
- между включением панели с помощью клавиши "Вкл./выкл." и включением требуемой конфорки прошло больше чем 10 секунд (см. раздел "Включение прибора").
- на сенсорных полях лежит влажная тряпка или они частично покрыты жидкостью.

### ... вдруг погасли все индикаторы, за исключением индикатора остаточного тепла H ?

Возможные причины:

- случайное прикосновение к клавише "Вкл./выкл."
- на сенсорных полях лежит влажная тряпка или т. п., либо они частично покрыты жидкостью.
- сработало защитное отключение.

### ... после выключения конфорок на индикаторе не появляется символ H, указывающий на наличие остаточного тепла?

Возможно, что

- конфорка была включена лишь короткое время и поэтому еще не успела нагреться.

Если конфорка и в самом деле горячая, обратитесь в службу сервиса.

### ... одна из конфорок не выключается?

Возможные причины:

- на сенсорных выключателях лежит влажная тряпка или они частично покрыты жидкостью.
- панель управления заблокирована.

### ... одна из конфорок не включается?

Возможно, что

- активирована блокировка против доступа детей.
- панель управления заблокирована.



### **... горит индикация $\epsilon$ ?**

Проверьте, не перегрелась ли конфорка.

Эта индикация горит при перегреве, неисправностях в электронике или по соображениям безопасности.

### **... прибор не реагирует на прикосновение к сенсорному полю?**

Прибор не реагирует на прикосновение к сенсорному полю, если вы одновременно касаетесь другого сенсорного поля, но для этих двух полей не предусмотрена комбинация.

Если причиной обращения в службу сервиса было лишь неправильное пользование, а сам прибор исправен, то визит техника службы сервиса может понадобиться оплатить даже во время гарантийного срока.

# Инструкция по монтажу



**Внимание!** Устанавливать и подключать новый прибор разрешается только специалисту, имеющему лицензию на такого рода работу.

Просим соблюдать это требование, так как в противном случае при возникновении неисправностей гарантия не имеет силы.

# Технические данные

## Размеры прибора

Ширина спереди	746 мм
Ширина сзади	710 мм
Глубина	520 мм
Высота	47 мм

## Размеры выреза

Ширина	680 мм
Глубина	490 мм
Радиус угла	R5

## Конфорки

Положение	Диаметр	Мощность
спереди слева	120/175/210 мм	800/1600/ 2300 Вт
сзади слева	145 мм	1200 Вт
сзади справа	170x265 мм	1400/2200 Вт
спереди справа	180 мм	1800 Вт


## Параметры подключения

Подключаемое напряжение	230 В ~ 50 Гц
Суммарная установленная мощность макс.	7,5 кВт

## Положения, стандарты, предписания

Этот прибор соответствует следующим стандартам:

- EN 60335-1 и EN 60335-2-6  
в отношении безопасности электрических приборов для домашнего пользования и подобных целей, а также
- EN 60350 или DIN 44546/44547/44548  
в отношении потребительских свойств электроплит, варочных лотков, печей и грилей для домашнего пользования.
- EN 55014-2/VDE 0875, часть 14-2
- EN 55014/VDE 0875, часть 14/1999-10
- EN 61000-3-2/VDE 0838, часть 2
- EN 61000-3-3/VDE 0838, часть 3  
в отношении основополагающих защитных требований по электромагнитной совместимости (ЭМС).

 Этот прибор соответствует следующим директивам ЕС:

- 73/23/ЕЕС от 19.02.1973 "Предписание об установках низкого напряжения"
- 89/336/ЕЕС от 03./05.1989 (предписание об ЭМС, т. ч. его измененная редакция 92/31/ЕЕС).

## Указания по технике безопасности для монтера

- В электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отделить прибор от сети по всем полюсам с шириной расхождения контактов не меньше 3 мм.

Подходящими разделителями являются, например, линейные выключатели, предохранители (резьбовые предохранители необходимо вывернуть и вынуть из цоколя), выключатели защиты от токов повреждения и контакторы.

- В отношении противопожарной защиты этот прибор соответствует норме EN 60 335-2-6. Приборы этого типа разрешается монтировать с одной стороны вплотную к высоким шкафам или стенам.
- Должны соблюдаться требуемые минимальные расстояния до других приборов вашей кухни (см. их технические спецификации).
- Под варочной панелью не разрешается встраивать выдвижной ящик.
- Монтаж должен обеспечивать защиту от прикосновения.
- Устойчивость встроенного шкафа должна удовлетворять стандарту DIN 68930.
- Для защиты от влаги необходимо загерметизировать все выпиленные поверхности выреза подходящим уплотнительным материалом.
- Если поверхность рабочего стола выложена плиткой, все швы в зоне прилегания варочной панели необходимо целиком заполнить материалом для заполнения швов.
- В случае плит из натурального камня, искусственного камня или керамики упругие фиксаторы следует приклеить в вырезе подходящим клеем на основе синтетической смолы или двухкомпонентным клеем.

- Наклеить четыре клейкие уплотнительные ленты, поставленные вместе с панелью, на нижнюю сторону варочной панели вдоль наружного края керамического стекла. Не растягивать ленты. Концы уплотнительных лент должны перехлестываться.
- Для демонтажа необходимо выдавить лоток снизу наружу.
- Очистить рабочую плиту в зоне выреза.


# Электроподключение

Перед подключением следует убедиться в том, что номинальное напряжение прибора (напряжение, указанное на табличке данных), совпадает с имеющимся сетевым напряжением. Табличка данных находится на нижней обшивке прибора.

Нагревательный элемент имеет переменное напряжение питания 230 В~. Но прибор безупречно работает и в более старых сетях с переменным напряжением 220 В~.

Прибор следует подключить к сети так, чтобы имелась возможность его отделения от сети по всем полюсам с шириной расхождения контактов по меньшей мере 3 мм (например, с помощью линейного защитного автомата, выключателя защиты от токов повреждения или предохранителя).


В качестве сетевого провода следует применять провод типа H05VV-F или провод с более высокими показателями.

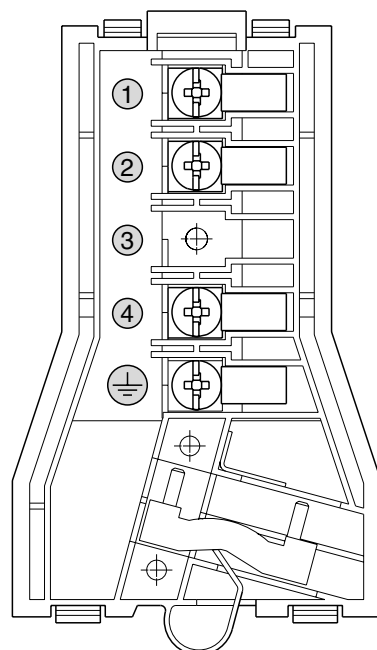
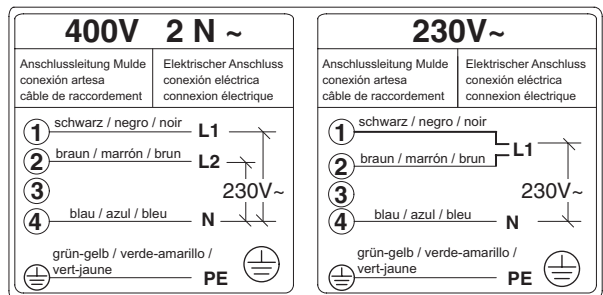
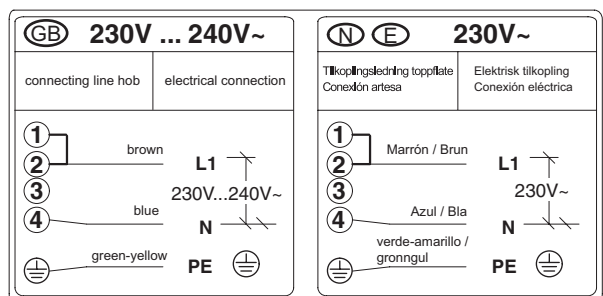
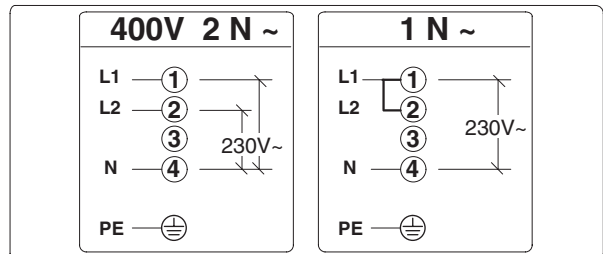
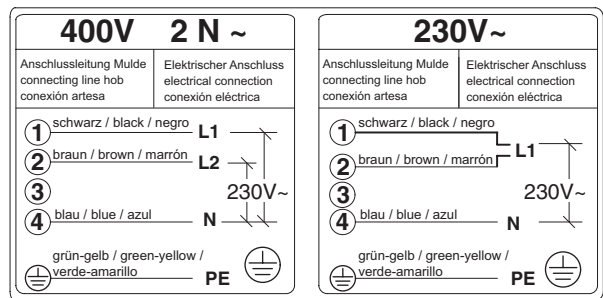
Соединение следует выполнить в соответствии со схемой. В зависимости от схемы соединения соответственно вставить соединительные перемычки. Защитный провод соединяется с клеммой . Жила защитного провода должна быть длиннее токоведущих жил.

**Кабельные соединения должны быть выполнены в соответствии с предписаниями, а зажимные винты надежно затянуты.**

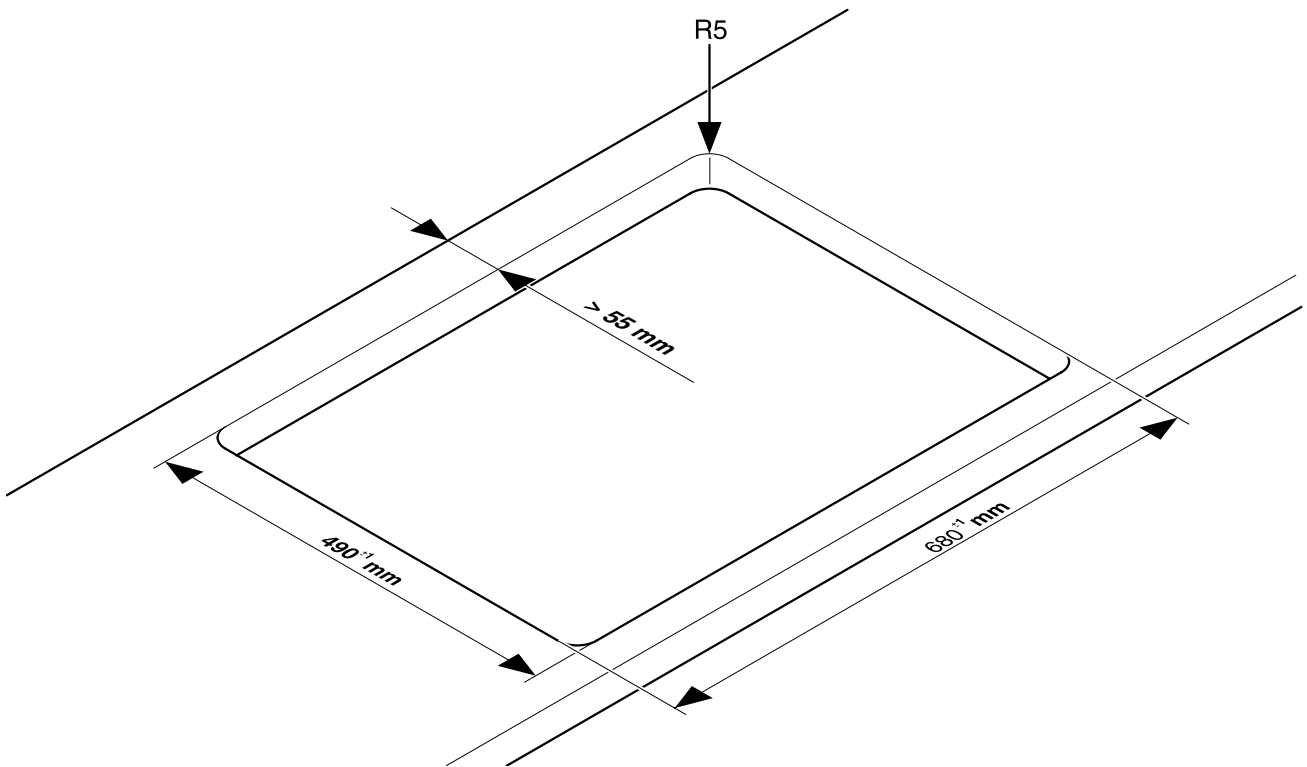
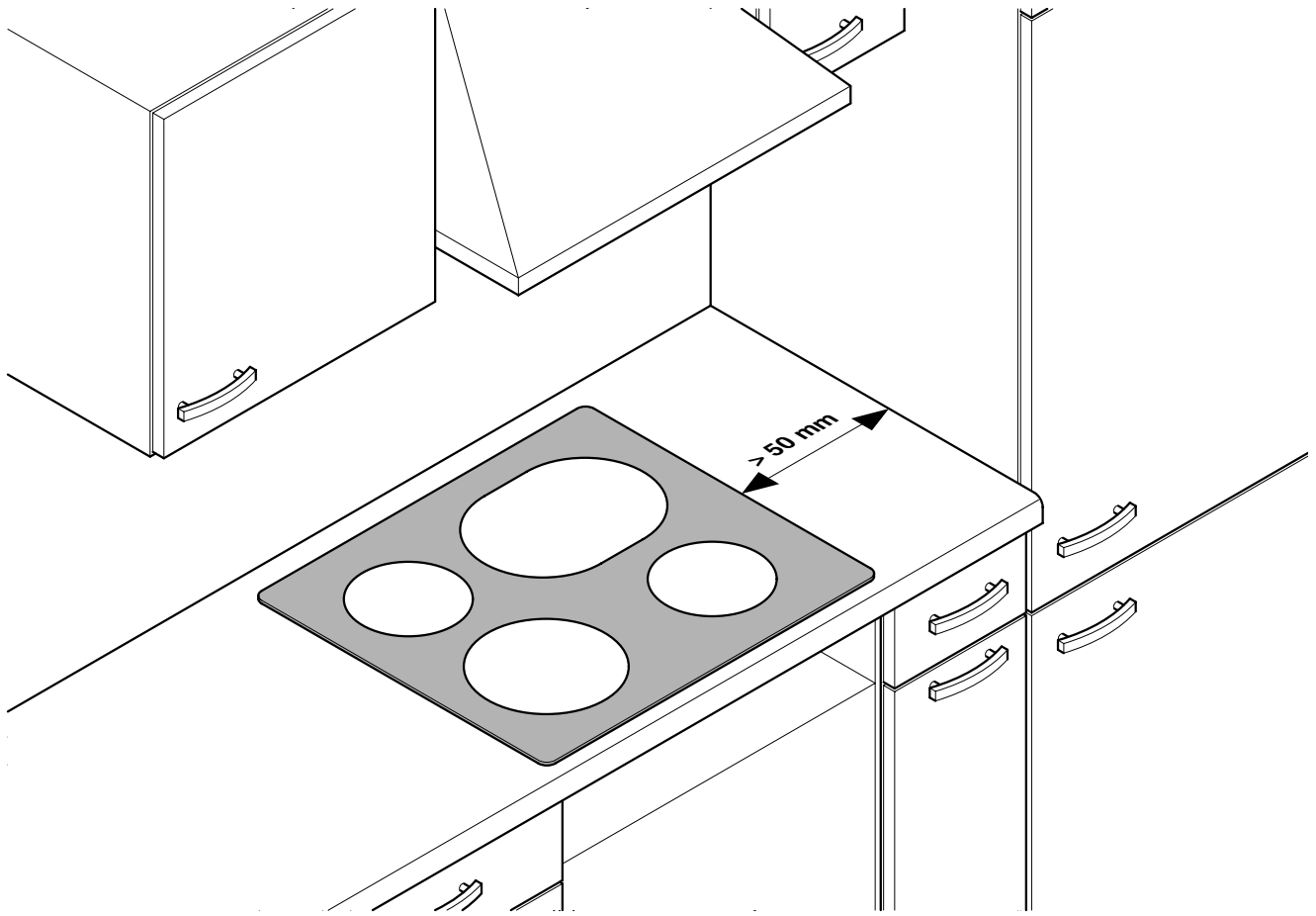
В завершение следует зафиксировать провод питания зажимом для разгрузки от натяжения и закрыть крышку, плотно прижав ее (крышка должна защелкнуться).

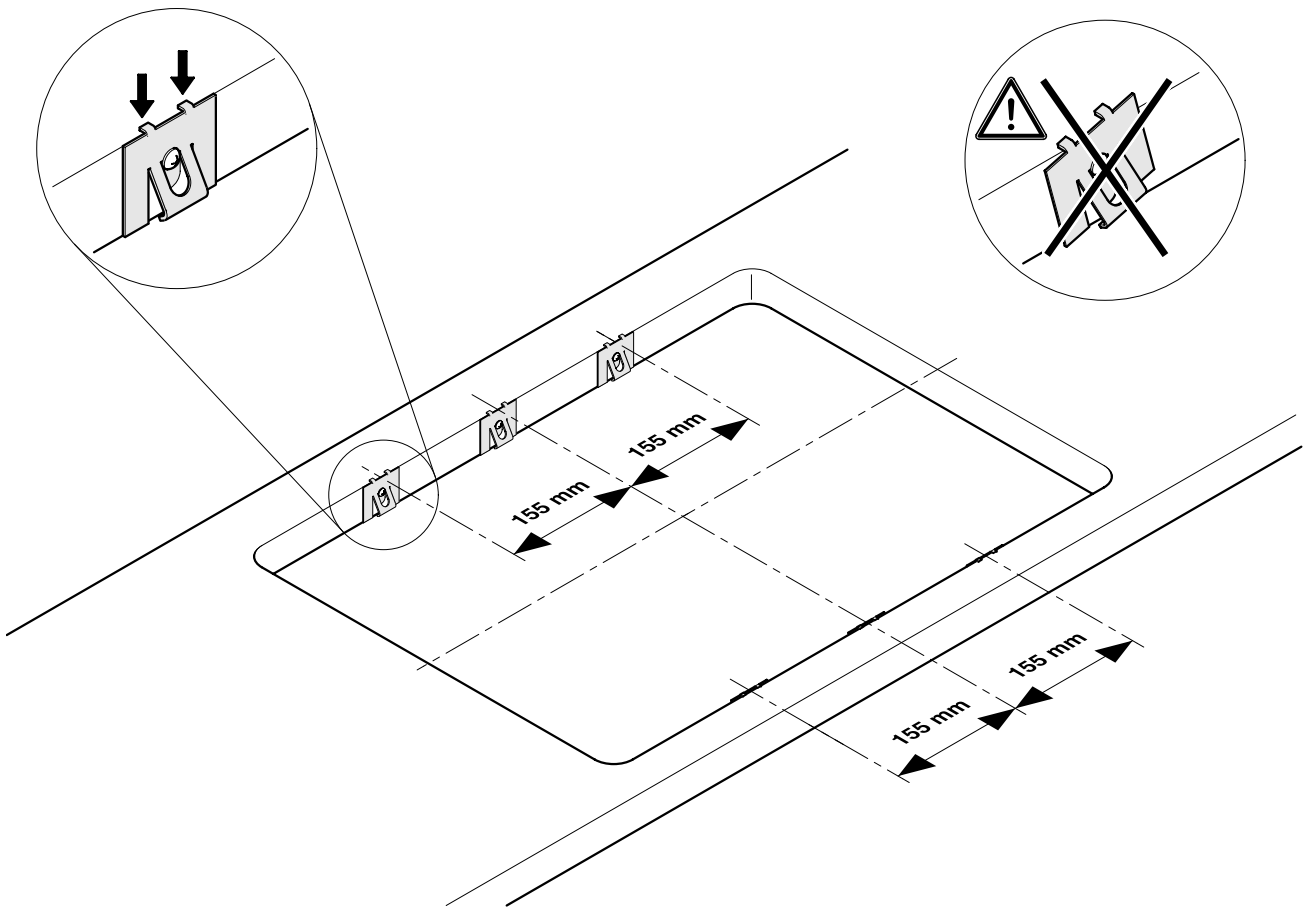
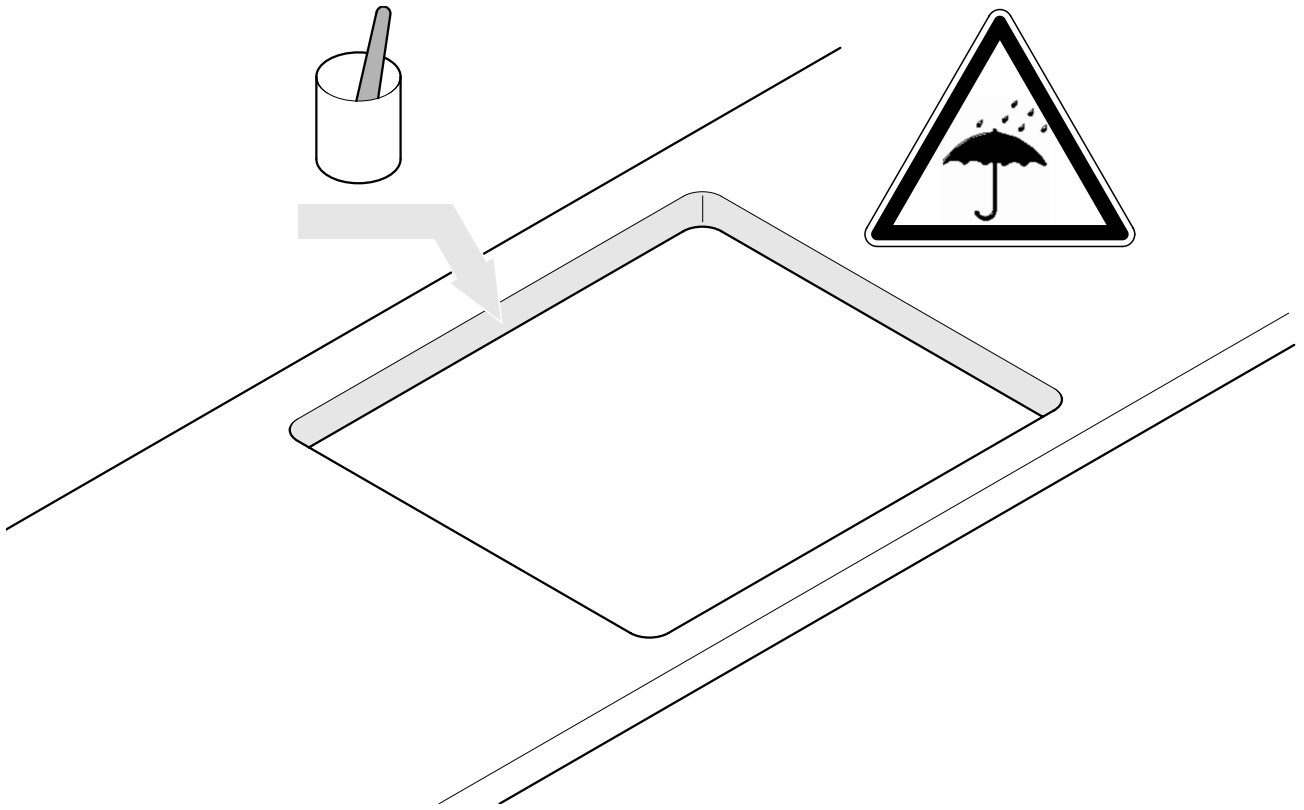
Перед первым включением необходимо удалить со стеклокерамической поверхности или рамы защитные пленки или наклейки (если таковые имеются).

 Для проверки готовности к пользованию после подключения к электропитанию включите на короткое время одну за другой все конфорки на полную мощность.

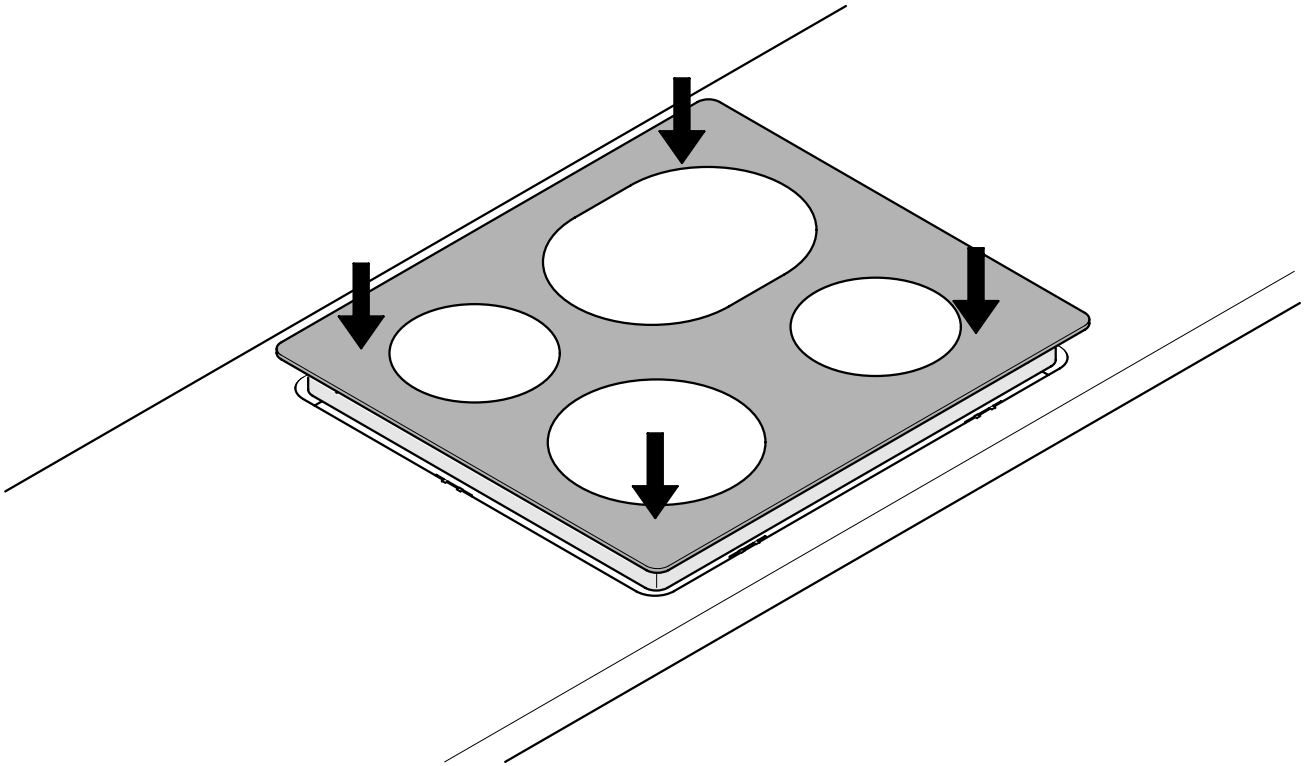
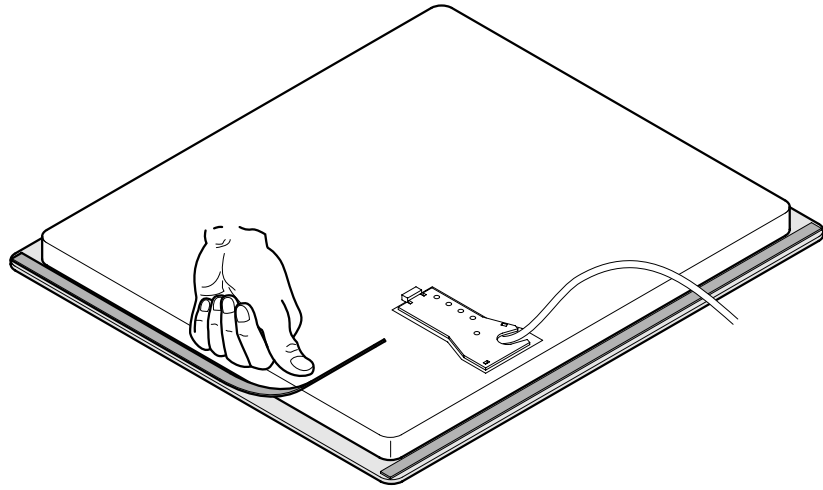


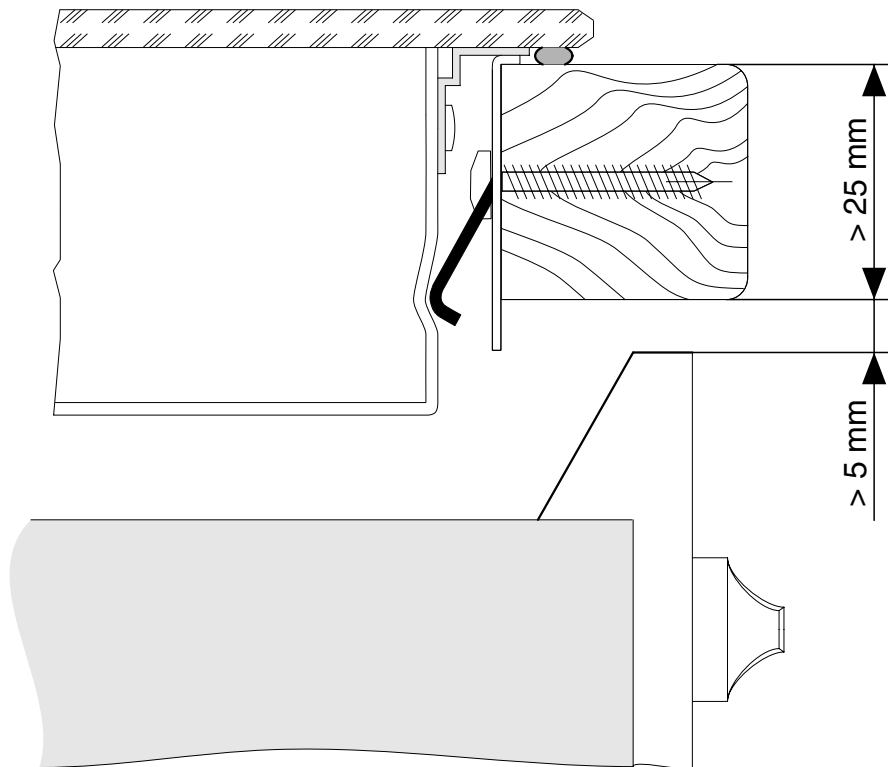
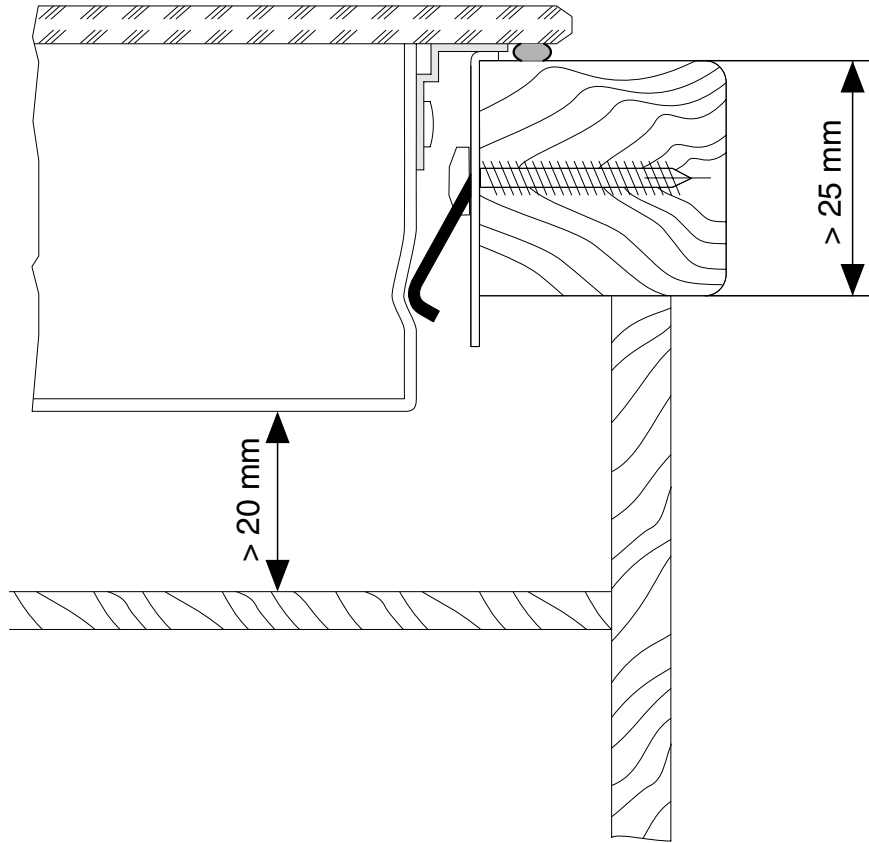
# Монтаж











# Сервис

В разделе "Что делать, если ..." перечислены некоторые неполадки, которые вы можете устранить самостоятельно.

При возникновении неисправности прежде всего загляните в этот раздел.

## Это действительно техническая неисправность?

Тогда обратитесь, пожалуйста, в нашу службу сервиса или к нашему партнеру, которому доверено сервисное обслуживание.

В любом случае хорошо подготовьтесь к телефонному разговору. Это облегчит диагностику и принятие решения о необходимости визита сервисного техника.

По возможности точно опишите:

- В чем выражается неисправность?
- При каких обстоятельствах неисправность возникает?

Перед разговором обязательно спишите с таблички данных следующие идентификационные данные вашего прибора:

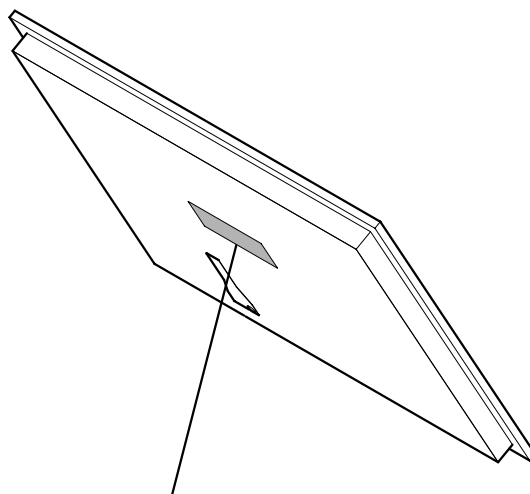
- обозначение модели,
- заводской номер Prod.-Nr. (9 цифр),
- номер серии Ser.Nr. (8 цифр).

Рекомендуем вписать эти данные здесь, чтобы они всегда были под рукой:

**Модель:** .....

**Prod. Nr.:** .....

**Ser.Nr.:** .....



Modell	EHS 7691 X	Prod.Nr.	949 591 206
Typ:	55 HDD 70 AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.: .....	7,5 kW	

Modell	EHS 7691 U	Prod.Nr.	949 591 207
Typ:	55 HDD 70 AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.: .....	7,5 kW	

**В каких случаях вызов сервисной службы оплачивается даже во время гарантийного срока?**

- Если вы могли устранить неполадку и сами с помощью таблицы неисправностей (см. раздел "Что делать, если ..."),
- если технику службы сервиса понадобилось приезжать несколько раз из-за того, что перед его приездом вы не сообщили всю важную информацию и поэтому, например, ему пришлось возвращаться за запчастями. Вы можете предотвратить эти излишние поездки, хорошо подготовившись к телефонному разговору вышеописанным способом.