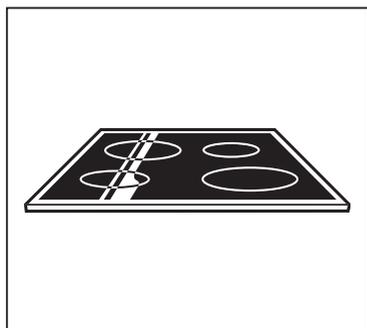


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации и монтажу



Индукционная
варочная панель

EH 777501

EH 777501E

EH 777901

901699

Содержание

Важная информация	3
Перед включением прибора	3
Меры предосторожности	3
Причины повреждений	6
Ваша новая варочная панель	8
Панель управления.	9
Конфорки	10
Техника безопасности. Остаточное тепло	11
Приготовление пищи с помощью индукции	11
Что такое приготовление пищи с помощью индукции?	11
Подходящая посуда	12
Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей	13
Главный выключатель.	13
Блокировка для безопасности детей	14
Приготовление пищи	15
Установка	15
Таблица.	16
Советы по экономии электроэнергии	18
Функция поддержания в нагретом состоянии	19
Принцип действия	19

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.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели EH767501, EH775001E, EH775002, EH77E501E, EH785001, EH785001E, EH785002, EH786501, EH787501, EH787501E, EH787502, EH787502E, EH787901, EH787902.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Функция Powerboost (интенсивный нагрев) . . .	20
Ограничения функции Powerboost	20
Как включить эту функцию	21
Как её выключить	21
Функция таймера	21
Автоматическое выключение конфорки	21
Таймер приготовления пищи	23
Функция памяти	24
Сохранение установок	24
Вызов установки из памяти	25
Автоматическое защитное отключение	27
Отключение подтверждения ввода	27
Уход и чистка	28
Уход	28
Чистка стеклокерамической поверхности	28
Чистка рамы варочной панели	29
Что делать в случае неисправности?	30
Обычные шумы при работе прибора	32
Утилизация упаковки и старого прибора	33
Сервисная служба	34
Акриламид в продуктах питания	34
Инструкция по монтажу	36

Важная информация

Внимательно прочтите эту инструкцию. Без этого Вы не сможете правильно пользоваться прибором.

Пожалуйста, храните инструкцию по установке и эксплуатации прибора в надёжном месте. При передаче варочной панели другому пользователю передайте инструкцию вместе с прибором.

Перед включением прибора

Повреждения при транспортировке

После удаления упаковки проверьте состояние прибора. При выявлении каких-либо повреждений не подключайте прибор, а обратитесь в сервисный центр.

Электрическое подключение

Перед первым включением прибора необходимо убедиться, что электрическая розетка заземлена и установлена в соответствии с правилами техники безопасности. Устанавливать и подключать прибор должен только квалифицированный электрик, имеющий допуск к таким работам. Использование прибора с неправильно установленным заземлением или без него может привести к серьёзным травмам (включая поражение электрическим током), хотя такое случается крайне редко.

Производитель не несет ответственности за несоответствующую эксплуатацию прибора или травмы, вызванные неправильным электрическим подключением.

Меры предосторожности

Прибор предназначен исключительно для эксплуатации в домашних условиях. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Маленькие дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под наблюдением взрослых.

Перегрев масла или жира

Перегрев масла или жира может привести к мгновенному воспламенению. Опасность пожара! Никогда не оставляйте нагревающиеся масло или жир без присмотра. При воспламенении масла не пытайтесь погасить его с помощью воды. Немедленно накройте посуду крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Не снимайте посуду с конфорки, пока она не охладится.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к работающему оборудованию. Горящий индикатор остаточного тепла предупреждает о том, что конфорки ещё горячие.

Никогда не ставьте на варочную панель легковоспламеняющиеся предметы. Опасность пожара!

Не следует хранить легковоспламеняющиеся предметы или баллончики с аэрозолями в ящике под варочной панелью. Опасность пожара!

Соединительные кабели электроприборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может привести к повреждению варочной панели и изоляции кабелей.

Влага на днище кастрюли и на конфорке

Испарение жидкости, находящейся между днищем кастрюли и конфоркой, может привести к образованию пара, который способен внезапно подбросить кастрюлю вверх. Опасность травмы! Всегда сохраняйте поверхность конфорки и днище кастрюли сухими.

Трещины в стеклокерамической поверхности

Трещины, сколы и другие повреждения стеклокерамической поверхности могут привести к поражению электрическим током.

При их появлении немедленно выключите прибор.

Изолируйте его от источника питания в электрическом щитке.

Обратитесь в сервисный центр.

Конфорка нагревается, а индикатор не работает

Если конфорка нагревается, а индикатор не работает, выключите прибор. Опасность ожога!

Обратитесь в сервисный центр.

Не размещайте на индукционных варочных панелях металлические предметы

Обслуживание охлаждающего вентилятора

Не оставляйте на конфорках крышки кастрюль и другие большие металлические предметы. Если прибор будет случайно включен, эти предметы быстро нагреются и могут вызвать ожоги.

Варочная панель поставляется с установленным под ней охлаждающим вентилятором. Будьте осторожны! Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не следует хранить в нём мелкие предметы или бумагу, так как они могут повредить охлаждающий вентилятор или нарушить работу охлаждающей системы. Не следует хранить в выдвижном ящике или вблизи от панели алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся материалы или жидкости (например, аэрозоли). Опасность взрыва!

Расстояние между содержимым выдвижного ящика и охлаждающим вентилятором не должно быть менее 2 см.

Самостоятельный ремонт

Самостоятельный ремонт прибора крайне опасен и может привести к поражению электрическим током.

Ремонт прибора должен осуществляться только квалифицированным специалистом нашего сервисного центра.

Кабель электропитания

Любые работы с прибором, включая замену или установку кабеля электропитания, должны проводиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.



Данный прибор полностью соответствует действующим требованиям техники безопасности и электромагнитной совместимости.

Тем не менее, лицам, использующим **электрокардиостимуляторы**, не следует пользоваться этим прибором, поскольку невозможно гарантировать, что все выпускаемые устройства такого рода соответствуют вышеуказанным стандартам, и полностью исключить опасность взаимодействия. Кроме того, возможно, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, также будут испытывать определённый дискомфорт.

Причины повреждений

Днища сковород и кастрюль

Никогда не используйте варочную поверхность в качестве кухонного стола или доски для разделки.

Грубая поверхность днища посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду перед использованием.

Крайне важно, чтобы посуда, установленная на включённую конфорку, содержала пищу или жидкость. Хотя варочная поверхность снабжена внутренней системой безопасности, пустая посуда может нагреться слишком быстро. В этом случае система автоматического отключения не успеет сработать, и температура нагрева посуды может оказаться очень высокой. Днище посуды может расплавиться и повредить стеклокерамическую поверхность. Если это произойдёт, выключите прибор, не прикасаясь к посуде. В том случае, если после охлаждения варочная поверхность не будет работать, обратитесь в сервисный центр.

Горячие сковороды и кастрюли

Никогда не ставьте горячие кастрюли или сковороды на панель управления, дисплей или внешний край варочной поверхности. Это может привести к повреждению прибора.

Соль, сахар, песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную поверхность как кухонный стол или место для хранения.

Твёрдые и заострённые предметы

Падение твёрдых или заострённых предметов на варочную поверхность может привести к её повреждению.

Не храните такие предметы над варочной поверхностью.

Пищевые брызги

Сахар и пища с высоким содержанием сахара могут повредить варочную поверхность. Удаляйте пищевые брызги немедленно после их появления с помощью скребка для стекла.

Осторожно! Скребок для стекла имеет острое лезвие.

Фольга и пластик

Горячая конфорка может расплавить алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры.

Фольга для духовых шкафов не подходит для использования на варочной поверхности.

Примеры возможных повреждений

Приведённые ниже повреждения не влияют на функционирование и мощность Вашей варочной панели.



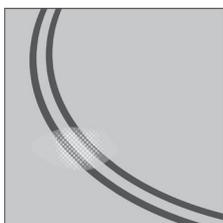
Пятна

Остаются от пролитых или расплавившихся сахара или пищи с высоким содержанием сахара.



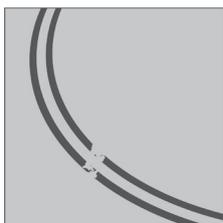
Царапины

Образуются под воздействием соли, сахара, песчинок или неровностей на днище посуды.



Обесцвечивание

Участки с металлическим оттенком образуются в результате естественного износа конфорок или использования неподходящих чистящих средств.



Обесцвечивание декоративного рисунка

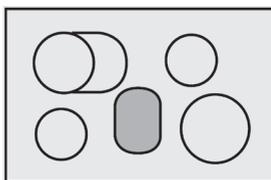
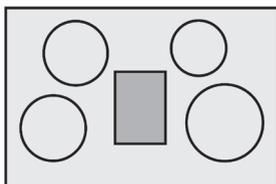
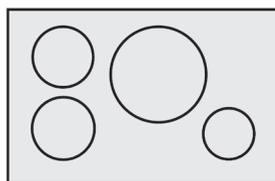
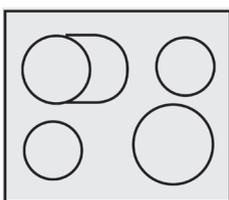
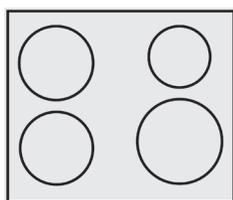
Стирание декоративного рисунка происходит в результате использования неподходящих чистящих средств.

Описанные выше типы повреждений являются следствием неправильной эксплуатации варочной панели и поэтому не попадают под действие гарантийных обязательств, как не связанные с техническими неисправностями прибора.

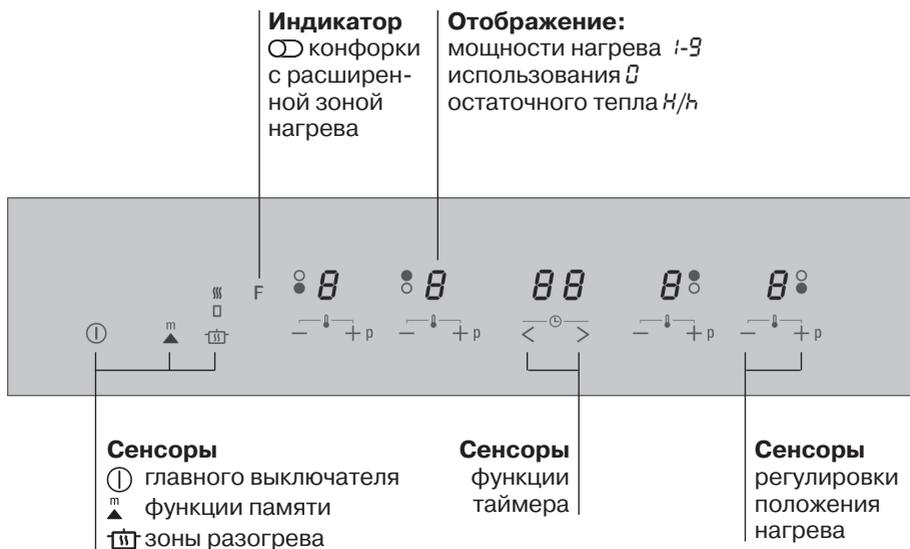
Ваша новая варочная панель

В этом главе описываются панель управления, дисплей и конфорки. Они приведены в соответствии с моделью Вашего прибора.

Данная инструкция применима к различным моделям варочных поверхностей.



Панель управления



Панель управления

При прикосновении к тому или иному символу активизируется соответствующая функция Вашей варочной панели.

Например: прикоснитесь к символу ⓪. Варочная панель включится.

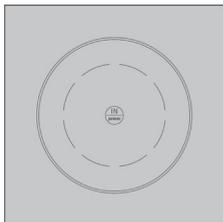
Примечание

При кратком касании к нескольким символам одновременно установки варочной панели не изменяются. Это позволяет Вам с лёгкостью вытирать брызги с панели управления.

Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Влага и грязь могут повлиять на её функционирование.

Конфорки

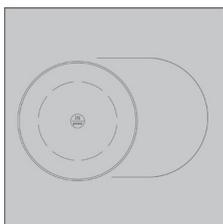
Конфорка с одноконтурной зоной нагрева



Выберите соответствующую конфорку. Размер посуды должен соответствовать размеру конфорки.

В разделе «Подходящая посуда» мы предлагаем два типа посуды для индукционного приготовления пищи.

Конфорка с расширенной зоной нагрева

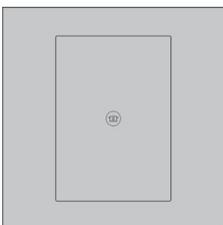


Размер этих конфорок можно изменять. При этом конфорка должна быть включена.

Как работает внешняя зона нагрева:

Установите на конфорку посуду с размером дна, соответствующим размеру внешней зоны нагрева. Внешняя зона начнёт нагреваться автоматически, о чём вы будете оповещены включением индикатора .

Зона подогрева



Зона подогрева используется для растапливания шоколада или масла, а также для подогрева контейнеров с пищей. Не устанавливайте на неё пластиковую посуду или алюминиевую фольгу, так как они могут расплавиться.

Включение зоны подогрева:

Конфорка должна быть включена. Нажмите на сенсор . Индикатор, расположенный рядом с символом , загорится, указывая на то, что зона подогрева работает.

Выключение:

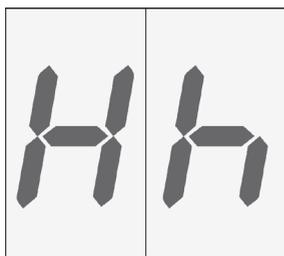
Снова нажмите сенсор . Индикатор погаснет, указывая на то, что зона подогрева выключена.

Индикатор остаточного тепла

Зона подогрева оснащена индикатором остаточного тепла . Этот индикатор указывает на то, что зона подогрева недавно использовалась и ещё не остыла. Ни в коем случае не прикасайтесь к зоне подогрева при горящем индикаторе.

Даже при выключенной конфорке на индикаторе в течение некоторого времени будет гореть символ ●, указывая на то, что зона нагрева еще достаточно горяча и сохраняется опасность ожога. Как только зона нагрева полностью остынет, индикатор погаснет.

Техника безопасности. Остаточное тепло



Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла, указывающим на то, что эта конфорка ещё не остыла. Не прикасайтесь к конфорке, если горит соответствующий ей индикатор.

Даже после выключения варочной панели индикатор *h/h* будет гореть до тех пор, пока конфорка полностью не остынет.

Если после снятия посуды с конфорки она не будет выключена, индикация *h/h* будет мигать, чередуясь с отображением выбранного уровня мощности нагрева.

Приготовление пищи с помощью индукции

Что такое приготовление пищи с помощью индукции?

Индукционное приготовление пищи основано на совершенно ином принципе, нежели при традиционном нагревании. В этом случае тепло образуется непосредственно внутри посуды, а конфорки остаются холодными. Благодаря этому индукционный способ обладает следующими преимуществами:

Ускорение варки и жарения

Поскольку нагревается не стеклокерамическая панель, а непосредственно посуда, потеря тепла не происходит, и эффективность приготовления пищи повышается в сравнении с иными способами нагрева.

Экономия электроэнергии

Доказано, что при приготовлении пищи с помощью индукции потребляется меньше электроэнергии, чем при приготовлении традиционными способами.

Контролируемое приготовление пищи и безопасность

Варочная панель подает тепло либо прекращает его подачу немедленно после прикосновения к сенсорам управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с варочной панели, не выключая конфорку. Если по неосторожности на поверхности панели была оставлена тряпка или какой-либо другой легковоспламеняющийся предмет, возгорания не произойдет даже при включенной конфорке, поскольку после использования варочной панели тепло на её поверхности сохраняет лишь нагревшаяся посуда, а не сама панель.

Простота в уходе

Поскольку стеклокерамика не нагревается, остатки пищи на поверхности варочной панели не пригорают. Более того, нет необходимости дожидаться остывания варочной панели для чистки её поверхности. Таким образом достигается максимум удобства и чистоты.

Подходящая посуда

Посуду следует выбирать в соответствии с объёмом пищи, которую Вы предполагаете в ней готовить. Приготовление пищи в большой кастрюле, заполненной лишь наполовину, ведёт к перерасходу электроэнергии.

Для индукционного приготовления пищи пригодна только посуда из ферромагнитных материалов. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная нержавеющая сталь, рассчитанная на индукционный нагрев. Ни в коем случае не следует использовать посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия. Пригодность Вашей посуды для индукционного приготовления пищи можно проверить с помощью магнита. Если посуда притягивается магнитом, значит, она подходит для использования при индукционном приготовлении пищи.

Отсутствие посуды

Если на конфорку не установлена посуда, или установлена посуда из неподходящего материала, или она имеет неподходящий размер, число на индикаторе конфорки, показывающее ступень мощности нагрева, мигает. Индикатор перестанет мигать, когда Вы поставите на конфорку подходящую посуду.

Если в течение 90 секунд Вы не поставите на конфорку подходящую посуду, конфорка автоматически выключится.

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

Главный выключатель включает электронику панели управления. После этого варочная панель готова к эксплуатации.

Включение

Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нём палец до тех пор, пока на индикаторах конфорок не загорятся символы –.

Выключение

Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нём палец до тех пор, пока на индикаторах конфорок не погаснут символы –. Все конфорки выключатся. Индикаторы остаточного тепла продолжат гореть, пока конфорки полностью не остынут.

Примечания

Варочная панель выключается автоматически примерно через 10 секунд после выключения всех конфорок.

Если к моменту повторного включения варочная панель сохранила остаточное тепло, на индикаторе соответствующей конфорки попеременно мигают символы H/h и –.

Блокировка для безопасности детей

Включение блокировки для безопасности детей

Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. В таком случае дети не смогут включить конфорки. Блокировка для безопасности детей остаётся активной в течение неограниченного времени.

Включите варочную панель с помощью главного выключателя ①.

1. Установите уровень мощности нагрева 2 для всех конфорок.
2. Выключите все конфорки одну за другой, справа налево.
3. Прикоснитесь к сенсору главного выключателя ① и удерживайте на нём палец не менее 5 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Блокировка для безопасности детей включена.

Включение варочной панели

Для включения варочной панели прикоснитесь к сенсору главного выключателя ① и удерживайте на нём палец не менее 4 секунд. Всё это время символ  будет мигать, а затем погаснет, что будет означать включение варочной панели.

Отключение блокировки для безопасности детей

Для отключения блокировки для безопасности детей проделайте те же операции, как и при её включении.

Однократная блокировка варочной панели

Предусмотрена возможность однократной блокировки варочной панели (это удобно в тех случаях, когда, например, у Вас в гостях маленький ребёнок).

Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к сенсору главного выключателя ① и удерживайте на нём палец не менее 4 секунд. Символ  будет мигать в течение 10 секунд, а затем погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отмена однократной блокировки

Прикоснитесь к сенсору главного выключателя ① и удерживайте на нём палец не менее 4 секунд. Варочная панель включится, а блокировка будет отменена.

Внимание!

Блокировка для безопасности детей может случайно включиться или выключиться при попадании воды на главный выключатель ① или в случае соприкосновении с ним каких-либо предметов.

Приготовление пищи

В этой главе описывается процесс регулировки конфорок. В таблице указаны установки нагрева конфорок для различных блюд и время их приготовления. Приведённые ниже рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

Символы + и –

Установить необходимый уровень нагрева конфорки можно с помощью символов + и –.

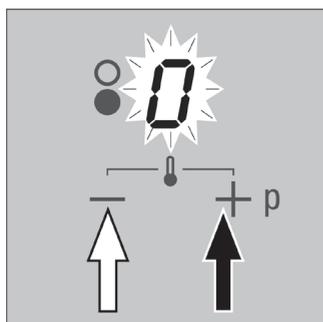
Уровень 1 = минимальный нагрев

Уровень 9 = максимальный нагрев

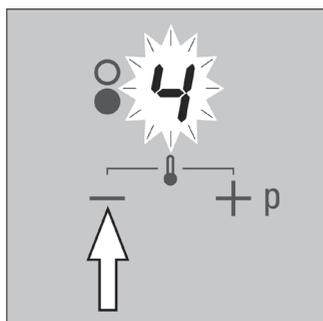
Каждый уровень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка

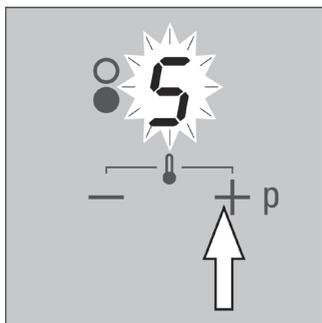
Варочная панель должна быть включена.



1. Прикоснитесь к символу + или –.
На индикаторе начнет мигать 0.



2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или –.
Появится базовая установка:
символ + = уровень нагрева 9,
символ – = уровень нагрева 4.



- 3.** Изменение уровня нагрева конфорки: прикоснитесь к символу + или – и удерживайте на нём палец до тех пор, пока на индикаторе не высветится нужная ступень нагрева конфорки.

Изменение уровня нагрева конфорки

Вы можете в любой момент изменить уровень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Прикоснитесь к символу – и удерживайте на нём палец до тех пор, пока на индикаторе не появится .

Дважды прикоснувшись к символу +, Вы можете снизить уровень нагрева с 9 до .

Конфорка выключится. Примерно через 5 секунд включится индикатор остаточного тепла.

Таблица

В приведённой ниже таблице содержится ряд примеров.

Время приготовления зависит от типа приготавливаемой пищи, её веса и качества. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Объём	Уровень нагрева 9	Уровень слабого нагрева	Продолжительность приготовления при слабом нагреве
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мёд	100 г	–	1-2	–
Желатин	1 пакетик	–	1-2	–
Разогрев				
Консервированные овощи	400-800 г	1-3 мин.	2-3	3-6 мин.
Бульон	0,5-1 л	2-3 мин.	7-8	3-6 мин.
Заправленный суп	0,5 – 1 л	1-3 мин.	2-3	2-4 мин.
Молоко**	0,2-0,4 л	1-3 мин.	1-2.	2-4 мин.

	Объём	Уровень нагрева 9	Уровень слабого нагрева	Продолжительность приготовления при слабом нагреве
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Густой суп (напр., с чечевицей)	400-800 г	1-2 мин.	1-2	
Молоко	0,5 -1 л	3-4 мин.	1.-2.	
Размораживание и разогрев				
Замороженный шпинат	300-600 г	3-4 мин.	2.-3.	5-15 мин.
Замороженный гуляш	0,5-1 кг	3-4 мин.	2.-3.	20-30 мин.
Доведение до готовности				
Клёцки, фрикадельки (1-2 л воды)	4-8 шт.	6-9 мин.	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	300-600 г	3-6 мин.	4.-5.*	10-15 мин.
Варка				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	2-4 мин.	2.-3.	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (0, 5-1 л молока)	125-250 г	3-5 мин.	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире (1-3 чашки воды)	0,75-1, 5 кг	3-5 мин.	4-5	30-35 мин.
Отварной картофель (1-3 чашки воды)	0,75-1,5 кг	3-5 мин.	4-5	15-25 мин.
Свежие овощи (1-3 чашки воды)	0,5-1 кг	3-4 мин.	4-5	10-20 мин.
Лапша (1-2 л воды)	250-500 г	6-9 мин.	6-7*	6-10 мин.
Тушение				
Рулеты	4 шт.	4-6 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	4-6 мин.	4-5	60-100 мин.
Гуляш	500 г	4-6 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаренье				
Блины (оладьи)		1-2 мин.	6-7	непрерывное жаренье
Шницель в панировке	1-2 шт.	1-2 мин.	6-7	6-10 мин.
Стейк	2-3 шт.	1-2 мин.	7-8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	1-2 мин.	6-7	8-10 мин.
Жаренье во фритюре (1-2 л растительного масла)				
Продукты глубокой заморозки**	200 г на порцию	8-13 мин.	8-9*	непрерывное жаренье во фритюре
Прочее**	400 г на порцию	8-13 мин.	4-5*	непрерывное жаренье во фритюре

* Приготовление «на медленном огне», без крышки.

** Без крышки.

Советы по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

Используйте кастрюли и сковороды с толстым и ровным дном. В посуде с неровным дном время приготовления пищи увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр днища кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.

Примечание. Изготовители посуды часто указывают верхний диаметр кастрюли, который обычно бывает больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольшого количества пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой незаполненной кастрюли требуется гораздо больше электроэнергии.

Использование крышек

Всегда накрывайте кастрюли и сковороды подходящими по размеру крышками. Приготовление пищи в посуде без крышки требует большего количества электроэнергии.

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

При приготовлении пищи старайтесь использовать минимальное количество воды. Это поможет сэкономить электроэнергию и, к тому же, позволит сохранить все содержащиеся в овощах витамины и минеральные вещества.

Снижение уровня нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкий уровень нагрева.

Функция поддержания в нагретом состоянии

Все индукционные конфорки снабжены функцией поддержания в нагретом состоянии.

Принцип действия

Функция поддержания в нагретом состоянии предназначена для растапливания шоколада либо масла или поддержания в нагретом состоянии различных блюд. Её можно применять только при использовании кастрюль, предназначенных для индукционного приготовления пищи.

При включении функции поддержания в нагретом состоянии конфорка автоматически переходит на минимальный уровень нагрева, что позволяет поддерживать посуду и её содержимое в нагретом состоянии.

Функция включается следующим образом

Прикоснитесь одновременно к символам – и +. На дисплее появится буква **С**.

Как её выключить

Прикоснитесь к символу – или +. Буква **С** погаснет, и функция поддержания в нагретом состоянии будет выключена.

Функция Powerboost (интенсивный нагрев)

С помощью этой функции Вы можете нагреть пищу быстрее, чем при использовании максимального уровня нагрева (5).

Эта функция позволяет увеличить максимальный уровень мощности используемой конфорки.

Ограничения функции Powerboost

Все конфорки Вашей варочной панели снабжены этой функцией, за исключением конфорки с расширенной зоной нагрева, когда эта зона задействована (см. рис., зона 5).



Функцию Powerboost можно использовать, если другая конфорка той же группы выключена (см. рис.).

Например, если необходимо использовать эту функцию на конфорке 1, конфорка 2 (расположенная позади неё) должна быть выключена, и наоборот. Если вторая конфорка группы не выключена, на индикаторе, сменяя друг друга, начнут мигать буква *P* и уровень нагрева 5; затем конфорка вернётся к максимальному уровню нагрева (5). Это справедливо и для конфорок 3 и 4.



Как включить эту функцию

Выполните следующие действия:

1. Выберите уровень нагрева 5.
2. Когда уровень нагрева достигнет этого значения, прикоснитесь к символу + для соответствующей конфорки. На дисплее появится буква P. Функция включена.

Как её выключить

Прикоснитесь к символу – для соответствующей конфорки. Буква P погаснет. Функция Powerboost выключена.



В некоторых случаях функция Powerboost отключается автоматически для предотвращения повреждений внутренних электронных компонентов варочной панели.

Функция таймера

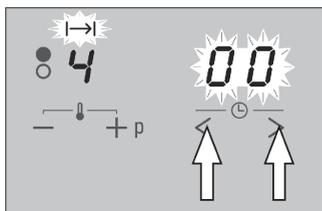
Эта функция может использоваться двумя способами:

- для автоматического выключения конфорки;
- как таймер, контролирующий приготовление пищи.

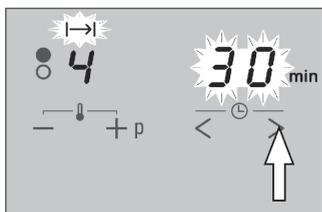
Автоматическое выключение конфорки

Вы вводите продолжительность приготовления пищи для соответствующей конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

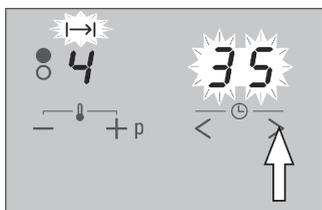
Процедура установки



1. Установите уровень нагрева конфорки, для которой Вы хотите использовать функцию таймера.
2. Прикоснитесь одновременно к символам < и >. Индикатор I→I для выбранной конфорки начнёт мигать. На индикаторе таймера начнут мигать цифры 00.
Если Вы хотите выбрать другую конфорку, прикасайтесь одновременно к символам < и > до тех пор, пока не начнёт мигать индикатор I→I для нужной Вам конфорки.



- 3.** Прикоснитесь к символам < или >.
 На дисплее появится значение по умолчанию.
 Для >: 30 минут.
 Для <: 10 минут.
 Индикатор I-| для данной конфорки снова начнёт мигать.



- 4.** Прикасайтесь к символам < или > до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится необходимая продолжительность приготовления пищи. Выбранное время будет мигать несколько секунд, а затем погаснет. Если Вы установили продолжительность приготовления пищи для нескольких конфорок, на дисплее отобразится самое короткое время из установленных. Индикаторы I-| для выбранных Вами конфорок зажгутся.

По истечении времени приготовления

По истечении установленного времени приготовления пищи конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется . Подается звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает . Индикатор I-| тоже мигает.

Корректировка времени приготовления

Одновременно прикасайтесь к символам < и > до тех пор, пока необходимый индикатор I-| не начнёт мигать. Измените время приготовления пищи с помощью символов < или >.

Досрочная отмена

Одновременно прикасайтесь к символам < и > до тех пор, пока необходимый индикатор I-| не начнёт мигать. С помощью символа < установите функцию таймера на . Через несколько секунд индикатор погаснет.

Примечания

Если Вам необходимо узнать оставшееся время приготовления для какой-либо конфорки: одновременно прикасайтесь к символам < и > до тех пор, пока индикатор I-| для выбранной Вами конфорки не начнёт мигать. Время отображается на индикаторе в течение 5 секунд.

Максимальная продолжительность приготовления пищи, которая может быть установлена, составляет 99 минут.

Автоматическое защитное выключение работает также при включенном таймере приготовления пищи.

В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

Таймер приготовления пищи

Процедура установки

С помощью таймера Вы можете установить время до 99 минут. Таймер работает независимо от всех остальных установок.

1. Одновременно прикасайтесь к символам < и > до тех пор, пока индикатор таймера приготовления пищи  не начнёт мигать. На индикаторе таймера мигает .
2. Прикоснитесь к символу < или >. Появится значение, установленное по умолчанию.
Символ >: 10 минут.
Символ <: 05 минут.

3. Установите время с помощью символов < и >.

Через несколько секунд время на дисплее погаснет, и будет отображаться отсчёт самого короткого из установленных интервалов времени.

По истечении времени

Когда установленное время истекает, подаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает . Индикатор таймера  также мигает. Индикатор гаснет через 10 секунд.

По истечении времени

Звуковой сигнал подаётся в течение 1 минуты. На индикаторе таймера мигает . Символ  также мигает. Прикоснитесь к любому сенсору панели управления. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Корректировка времени

Одновременно прикасайтесь к символам < и > до тех пор, пока индикатор таймера приготовления пищи  не начнёт мигать. Индикатор таймера мигает. Измените время с помощью символов < и >.

Примечание

В случае сбоя в электроснабжении таймер приготовления пищи отключается.

Функция памяти

С помощью функции памяти Вы можете сохранить и в любой момент вызвать снова уровень нагрева для любой конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в том случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки, причём Вы готовите это блюдо особенно часто.

При приготовлении блюда необходимо следить за тем, чтобы условия приготовления занесенного в память блюда всегда соблюдались без изменений, например, нужно использовать точно такую же посуду и такое же количество продуктов соответствующей начальной температуры.

Сохранение установок

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может включать в себя до 5 установок. Максимальное время приготовления, которое можно сохранить в памяти, равно 99 мин.

- 1.** Конфорка должна быть включена.
Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нём палец не менее 2 секунд.
Подаются два звуковых сигнала.
Спустя 2 секунды начинает мигать сигнал .
- 2.** Выберите конфорку с помощью символов + или - и установите уровень нагрева. Индикатор  на дисплее конфорки начинает мигать. Начинается процесс записи данных в память.
- 3.** Готовьте блюдо как обычно. Все установки сохраняются в памяти.
- 4.** Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохранён в памяти.

Примечание

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает символ \equiv , а на индикаторе конфорки – символ \equiv . Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к любому символу на панели управления. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы ведёте запись в течение более чем 99 минут, на индикаторе таймера начнёт мигать 99 , а на индикаторе конфорки – символ \equiv . Последующие установки нагрева конфорки не заносятся в память. Прикосновение к любому сенсору выключает индикацию. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки, проведите новую запись в память. Предыдущие данные будут автоматически заменены новыми.

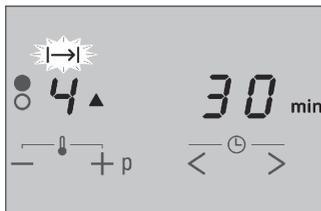
Автоматическое защитное выключение работает также при включенной функции памяти.

Вызов установки из памяти

Если Вы снова хотите приготовить сохранённое блюдо, вызовите программу из памяти.

1. Прикоснитесь к символу m . Будет подан звуковой сигнал.
2. Выберите необходимую конфорку с помощью символов $+$ или $-$. Начинается выполнение программы.

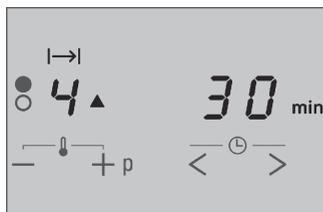
Просмотр памяти



Сохранённые в памяти установки последовательно высвечиваются на индикаторе конфорки. При этом нагрев конфорки ещё не начинается. Индикатор $I \rightarrow I$ для выбранной конфорки мигает. Загорается символ m .

Каждая сохранённая установка отображается на индикаторе в течение 3 секунд.

Выполнение программы из памяти



После того, как все установки будут показаны, начнется выполнение программы из памяти. Конфорка нагревается.

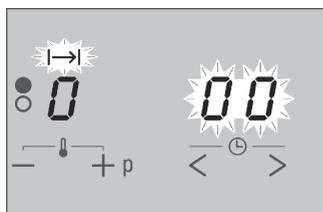
Индикатор конфорки ▲ и индикатор функции таймера I→J горят.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикаторе таймера высвечивается обратный отсчет общей продолжительности всего процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете вызвать оставшиеся ступени нагрева и соответствующее время приготовления.

Прикоснитесь одновременно к символам < и >. Прикоснитесь к символу >, на дисплее появятся текущая установка уровня нагрева и продолжительность приготовления. Прикасаясь к символу >, Вы можете просмотреть остальные уровни нагрева конфорок и соответствующее каждому из них время приготовления.

Окончание выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. Подается звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает 00. Индикатор I→J для соответствующей конфорки мигает. На индикаторе конфорки горит J.

Досрочное завершение выполнения программы из памяти

Прикоснитесь к символу + или - для выбранной конфорки. Дисплей конфорки мигает. Снова прикоснитесь к символу + или -. Конфорка выключается.

Работа нескольких конфорок в режиме памяти

Если необходимо использовать функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткое время приготовления из всех выполняемых программ.

Примечание

Если необходимо вызвать на дисплей время приготовления из другой программы: одновременно прикасайтесь к символам функции таймера < и > до тех пор, пока необходимый индикатор I→J не начнёт мигать.

Автоматическое защитное отключение

Если конфорка остается включенной на протяжении длительного промежутка времени, в течение которого Вы не прикасаетесь к сенсорам и не меняете настроек, активируется автоматическое защитное выключение.

Нагрев конфорки прерывается.

На индикаторе конфорки попеременно мигают *F* и *B*.

Если Вы коснетесь любого сенсора, индикация погаснет. Вы можете установить новые параметры для конфорки.

Время автоматического выключения конфорки зависит от выбранного уровня нагрева и находится в диапазоне от 1 до 10 часов.

Отключение подтверждения ввода

Прикосновение к любому символу подтверждается коротким звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить.

Включите варочную панель с помощью главного выключателя.

- 1.** Установите ступень нагрева 3 для всех конфорок.
- 2.** Выключите конфорки одну за другой, справа налево.
- 3.** Нажмите на главный выключатель и удерживайте его в таком положении не менее 5 секунд, пока не прозвучит сигнал подтверждения.

Вы можете снова включить сигнал подтверждения ввода. Выполните те же действия, как и при отключении.

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для чистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохранит привлекательный внешний вид и не доставит Вам хлопот с чисткой.

Чистка стеклокерамической поверхности

Каждый раз после приготовления пищи очищайте варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистящие средства

Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, «CERA CLEAN», «Cera-Fix», «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей



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

Снимите со скребка защитный кожух. Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием. Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы! Закрывайте лезвие после каждого использования.

Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Как чистить варочную панель из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. Если в это время панель была ещё слишком тёплой, на ней могут появиться пятна. Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

Металлический отлив и обесцвечивание

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средства «Hob Clean» или «Sidol» для стеклокерамических поверхностей. Можно также вызвать специалиста нашего сервисного центра, но эта услуга платная.

Панель управления

Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Брызги и остатки пищи могут нарушить функционирование панели управления.

Чистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей – этим Вы можете повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для чистки рамы, так как в результате могут появиться матовые пятна.

Что делать в случае неисправности?

При включении варочной панели срабатывает предохранитель в распределительном щите

На индикаторах всех конфорок мигает ξ , и раздается звуковой сигнал

Варочная панель самопроизвольно отключилась

При установке посуды на индукционную конфорку начинает мигать соответствующий индикатор уровня нагрева (прекращается подача электропитания)

Зачастую причиной неисправности становится какая-то мелочь, имеющая простое объяснение и легко устранимая. Прежде чем обращаться в сервисный центр, прочтите следующие указания.

Убедитесь, что расходоуемая Вашими электроприборами мощность не превышает ту, на которую рассчитана Ваша домашняя электрическая сеть. Проверьте, не срабатывает ли предохранитель, когда Вы включаете другую конфорку.

Панель управления сильно загрязнена, либо на неё попала пища или какой-то предмет. Тщательно протрите панель управления или уберите с неё посторонние предметы. Прикоснитесь к символу соответствующей конфорки. Индикация прекратит мигать.

Был случайно нажат главный выключатель. Включите варочную панель снова. Заново произведите установку.

Убедитесь, что посуда изготовлена из ферромагнитного материала (притягивается магнитом). Убедитесь, что дно посуды имеет достаточно большой диаметр.

Дайте посуде охладиться, так как, возможно, она была слишком сильно нагрета при предыдущем использовании.

Если после выключения и повторного включения варочной панели ни один индикатор не загорается, отсоедините варочную панель от сети, подождите примерно 20 секунд, а затем снова включите её.

Индикация функции Powerboost мигает, а затем гаснет

Функция Powerboost обеспечивает максимальный нагрев конфорки. При длительном приготовлении пищи функция может автоматически выключаться, чтобы защитить варочную панель от перегрева. Если индикатор не мигает, Вы можете продолжить использовать варочную панель.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специалистами сервисного центра.



После неквалифицированного ремонта прибор может стать источником серьезной опасности для пользователя.

На дисплее отображаются E r и цифры

Если на панелях дисплея появляются символы E r и какие-либо цифры, это означает, что обнаружена неисправность в электронике. Отключите прибор от электросети, а затем снова включите. Если индикация появится повторно, вызовите специалиста сервисного центра.

На дисплее отображаются F и цифры

Если на индикаторе поочередно мигает F и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В данной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F0	Внутренняя ошибка при работе варочной панели.	Отключите прибор от электросети, подождите несколько секунд, потом снова подключите прибор к электросети. Если индикация появится повторно, обратитесь в сервисный центр.
F2	Варочная панель перегрелась и отключилась.	Снимите кастрюли с передних конфорок. После того, как варочная панель достаточно остынет, F2 погаснет при прикосновении к любому символу на панели управления.
F4	Варочная панель перегрелась и отключилась.	Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая посуда. Снимите посуду с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация F4 после включения появится повторно, вызовите специалиста сервисного центра.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>FB</i>	Конфорка непрерывно работала с высоким уровнем нагрева в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое защитное выключение. Чтобы продолжить приготовление блюда, прикоснитесь к любому сенсору.
<i>ci</i>	В электросети слишком низкое напряжение.	Выключите варочную панель, подождите несколько секунд, потом снова включите ее. Если после этого символы появятся повторно, обратитесь к местному поставщику электроэнергии.
<i>cz-cz</i>	Конфорка перегрелась.	При перегреве конфорка автоматически выключается для защиты варочной панели от повреждений. Подождите несколько минут, пока она охладится, и снова включите её.
<i>U400</i>	Неправильное подключение варочной панели.	Отсоедините прибор от электросети. Сверьтесь со схемой подключения и подключите прибор правильно. Если индикация появится снова, вызовите специалиста сервисного центра.

Обычные шумы при работе прибора

Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием высокочастотных волн. При определенных условиях эти вибрации могут вызывать образование негромких шумов, таких как:

Низкий звук, как при работе трансформатора

Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева, и связан с количеством энергии, которую варочная панель подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите мощность нагрева.

Тихий свист

Возникает, если посуда пустая. Он исчезнет, если Вы добавите в посуду воду или продукты.

Треск

Этот шум создается посудой с многослойными стенками из различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в местах соприкосновения различных слоев. Этот шум характерен для данного вида посуды. Он может меняться в зависимости от количества и вида продуктов, которые Вы будете готовить.

Высокий свист

Этот шум возникает в тех случаях, когда многослойная посуда находится на соседних конфорках, включенных на полную мощность. Он исчезнет или станет тише, если уменьшить мощность нагрева.

Шум вентилятора

Чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, варочная панель оснащена вентилятором, скорость которого зависит от температуры панели. Вентилятор может работать даже при выключенной варочной панели, если температура остается высокой.

Описанные выше шумы являются абсолютно нормальными рабочими явлениями. Они характерны для индукционной технологии и не указывают на возникновение неисправности.

Утилизация упаковки и старого прибора

Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.



Этот прибор соответствует европейской директиве 2002/96/EG по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старого прибора в странах Европейского союза.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшего сервисного центра Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисного центра всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится на прилагаемой к прибору документации.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется, в первую очередь, в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Рекомендации по снижению уровня акриламида в продуктах

Общие рекомендации	<p>Для жаренья и приготовления во фритюре используйте только свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8°C.</p> <p>Избегайте сильного подрумянивания блюд – «золотистая корочка вместо коричневой».</p> <p>Сокращайте, насколько это возможно, время жаренья и приготовления во фритюре.</p> <p>Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</p>
Жаренье во фритюре	<p>Температура жаренья во фритюре не должна превышать 175°C. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.</p> <p>Соотношение продуктов к фритюру должно составлять от 1:10 до 1:15. Пример: около 100 г картофеля на 1,5 л масла.</p> <p>Свежий картофель перед жареньем во фритюре следует вымачивать в воде в течение часа.</p>
Жаренье на сковороде	<p>Отваривайте картофель перед жарением. При приготовлении блюд из сырого картофеля используйте маргарин вместо масла.</p> <p>Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром (номер изделия для заказа 0900.0519).</p> <p>Наш совет: разогрейте сковороду до уровня нагрева конфорки 9. Когда температура сковороды достигнет 150°C, переключите на соответствующий уровень поддержания температуры.</p>

Инструкция по монтажу

Важные указания

- ❑ Безопасность эксплуатации прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу.
- ❑ Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.
- ❑ Подключение варочной панели к электросети должен производить имеющий на это разрешение квалифицированный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I с изоляцией по классу II и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- ❑ На приборах В и С необходим предохранитель.
- ❑ Для соблюдения требований безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если после установки прибора остается свободный доступ к розетке.
- ❑ Индукционные варочные панели можно устанавливать только над духовыми шкафами с принудительной вентиляцией того же производителя.

- Если Ваш прибор комбинированного типа (т.е. состоит из обычных и индукционных конфорок), и после монтажа нижняя сторона прибора остается доступной, под прибором необходимо установить промежуточную панель. В качестве промежуточной панели можно использовать деревянную полку или заказать специальную принадлежность в нашей Сервисной службе.
- Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной службы.

Подготовка мебели

Рис. 1

Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Вырезы в мебели следует сделать до установки прибора. Удалите стружку, так как она может оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующих шкафов.

При встраивании прибора в мебель металлические и пластиковые элементы облицовки должны быть приклеены термоклеем, выдерживающим температуру не менее 90°C. Если металлические и пластиковые элементы или клей не выдерживают нагрева до такой температуры, мебель может деформироваться или воспламениться. В этом случае изготовитель прибора не несет ответственности за ущерб, нанесенный мебели.

Для панелей комбинированного типа необходимо предусмотреть зазор мин. 70 мм между панелью и боковой стенкой. Не рекомендуется устанавливать варочную панель между двумя боковыми стенками. При необходимости требуется оставить мин. зазоры 200 мм с одной стороны и 70 или 40 мм с другой стороны (в зависимости от модели).

Поверхность выреза необходимо покрыть теплоустойчивым герметиком для защиты от воздействия влаги.

Столешница, в которую будет установлена панель, должна иметь толщину как минимум:

- 30 мм, если внизу установлен духовой шкаф того же производителя;
- 20 мм, если духовой шкаф не устанавливается.

Необходимо предусмотреть зазор 20 мм между стенкой и задней частью мебели или духовым шкафом. Между нижней поверхностью столешницы и верхней поверхностью корпуса духового шкафа необходимо оставить зазор мин. 45 мм. Если нет возможности обеспечить это расстояние, необходимо оставить зазор 5 мм между панелью и верхней частью мебели.

Установка шин крепления

Рис. 2

У столешниц, облицованных кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия. У мраморных или гранитных столешниц: вставьте дюбели или втулки под винты крепления или наклейте шины. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

Установка и подключение варочной панели

Рис. 3

Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других, чтобы даже при перемещениях панели другие кабели отсоединялись раньше. Подключайте варочную панель согласно схеме подключения. Необходимо соблюдать напряжение электрической сети, указанное на типовой табличке, расположенной с нижней стороны прибора.

Проследите за тем, чтобы во время установки прибора кабели не оказались зажаты.

Рис. 4

- 1 Коричневый
- 2 Черный
- 3 Синий
- 4 Белый
- 5 Желтый и зеленый
- 6 Желтый и зеленый

Для приборов с цифровыми дисплеями

Если после подключения к электрической сети на дисплее появляется индикация **U700**, то прибор подключен неправильно. Немедленно отключите прибор от сети и проверьте подсоединение.

Демонтаж варочной панели

Отсоедините прибор от электросети и извлеките панель, подталкивая ее снизу.

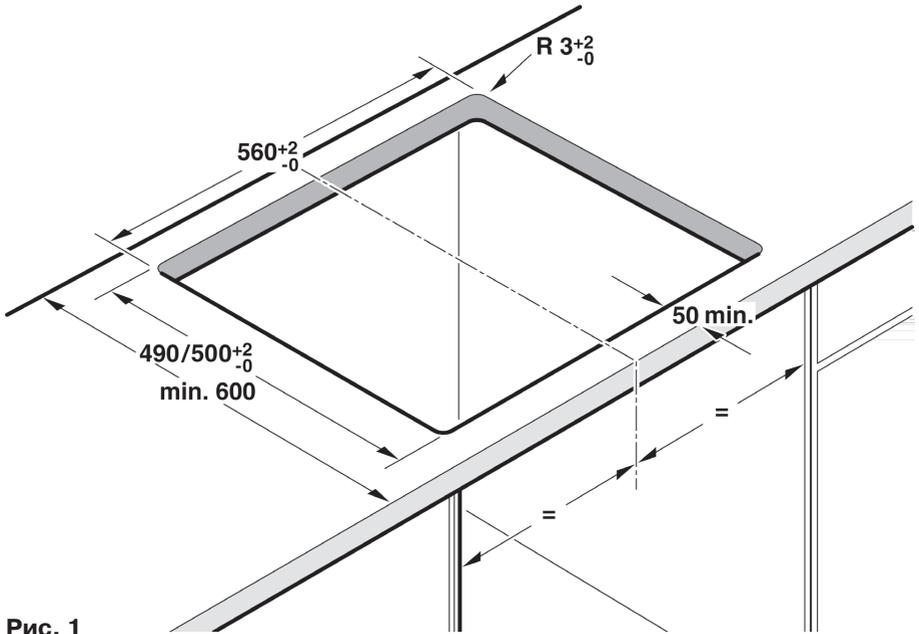
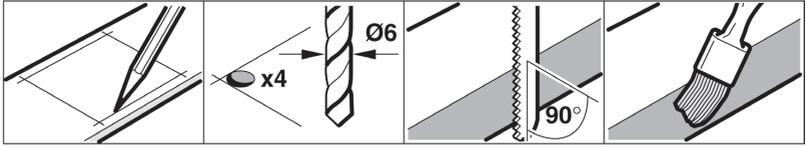
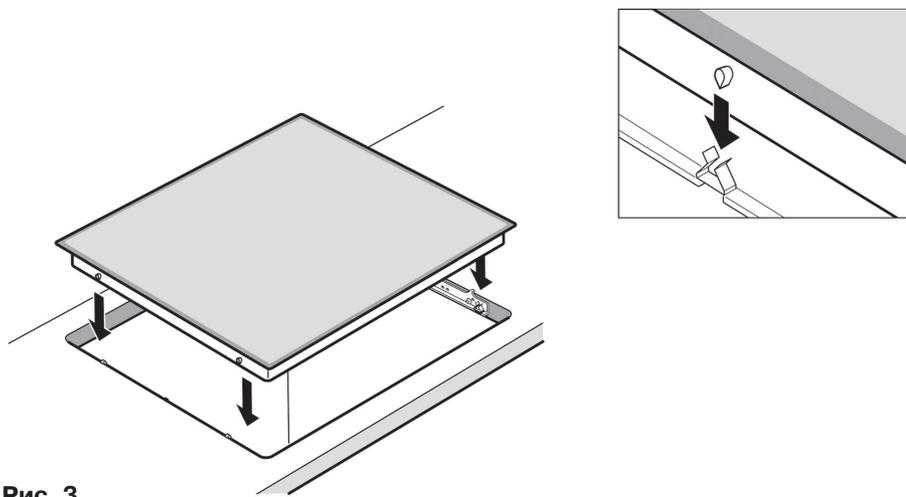
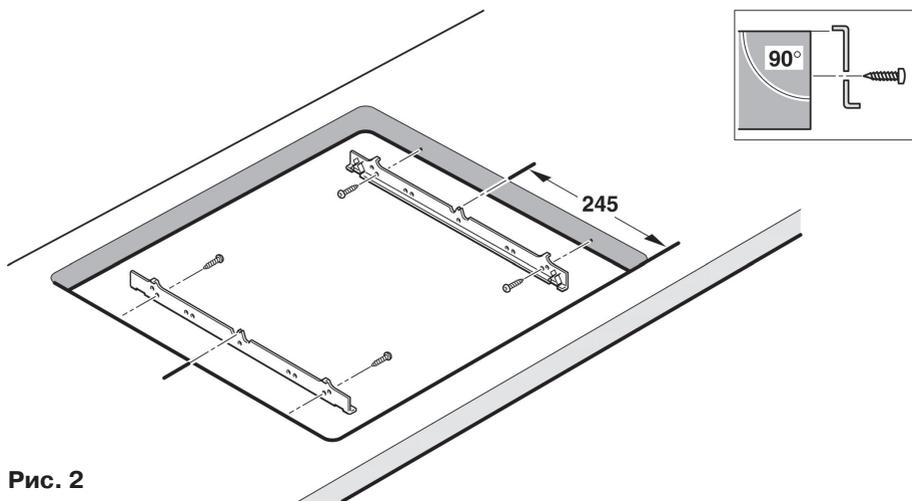


Рис. 1



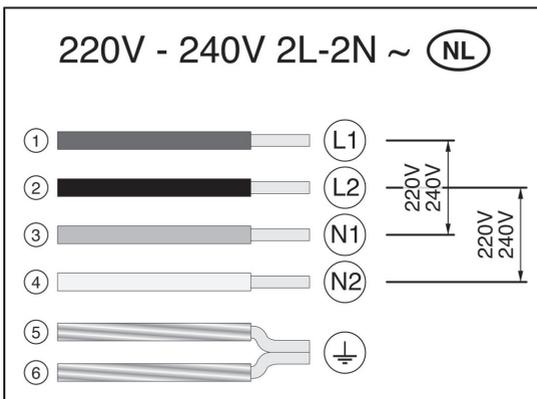
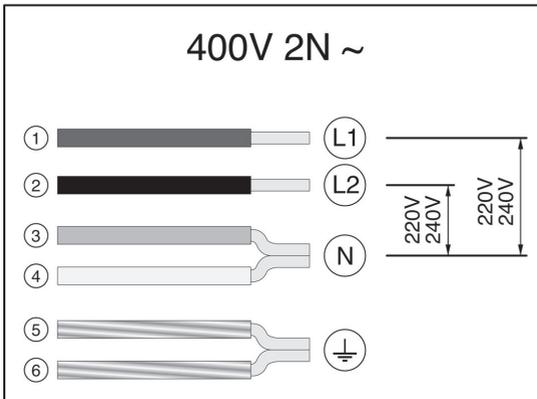
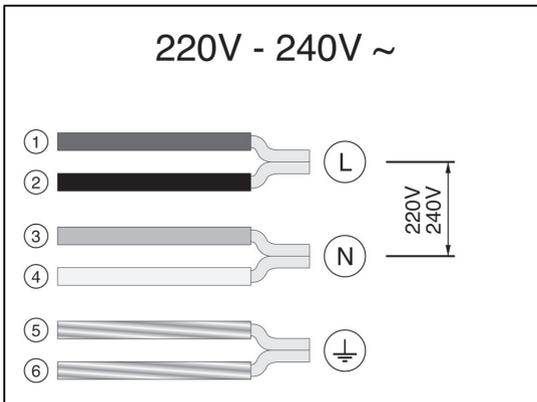


Рис. 4



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (495) 737-2833.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»: (495) 737-2962

Прием заявок на ремонт и рекламаций:

(495) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживания.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- Для данного прибора изготовитель установил в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей срок службы 10 лет, исчисляемый с даты покупки, либо при невозможности ее установления, с даты изготовления прибора.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

