

---

ru	Правила пользования .....	3 - 41
hu	Használati utasítás .....	42 - 80

---

**Правила пользования**  
**Használati utasítás**

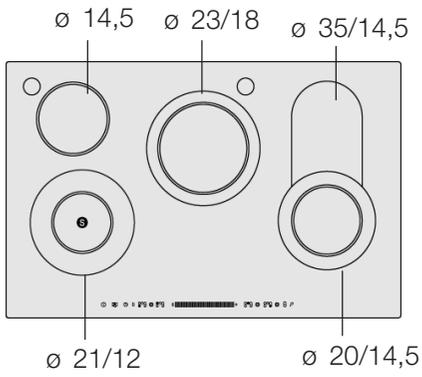
---

ET8..MC..



9000346891

# ET8..MC..



$\varnothing = \text{cm}$

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>5</b>
Правила техники безопасности при обращении с прибором .....	5
Причины повреждений .....	7
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>8</b>
Правильная утилизация упаковки .....	8
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	9
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>10</b>
Панель управления .....	10
Конфорки .....	11
Индикатор остаточного тепла .....	11
<b>Настройка варочной панели</b> .....	<b>12</b>
Включение и выключение варочной панели .....	12
Регулировка конфорок .....	12
Таблица приготовления .....	13
<b>Сенсорный режим варки</b> .....	<b>16</b>
Кастрюли для варки в сенсорном режиме .....	16
Температурные режимы .....	17
Выравнивание по высоте .....	17
Варка в сенсорном режиме .....	18
Таблица приготовления для сенсорного режима варки .....	20
Жарение во фритюре .....	22
Приготовление в скороварке .....	22
Программы варки .....	23
Рекомендации по варке .....	24

# Содержание

<b>Сенсорный режим жарения</b> .....	<b>25</b>
Сковороды для жарения в сенсорном режиме ...	25
Режимы жарения .....	26
Настройка сенсорного режима жарения .....	26
Таблица для жарения .....	27
Программы жарения .....	30
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>31</b>
Включение и выключение блокировки для безопасности детей .....	31
Автоматическая блокировка для безопасности детей .....	31
<b>Таймер</b> .....	<b>32</b>
Автоматическое отключение конфорок .....	32
Автоматический таймер .....	34
Бытовой таймер .....	34
<b>Автоматическое ограничение времени</b> .....	<b>35</b>
<b>Защита при вытирании</b> .....	<b>35</b>
<b>Базовые установки</b> .....	<b>36</b>
Изменение базовых установок .....	37
<b>Очистка и уход</b> .....	<b>38</b>
Стеклокерамика .....	38
Рама варочной панели .....	39
Сенсоры варки .....	39
<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>40</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>41</b>

---

# Правила техники безопасности

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

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

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

---

## Правила техники безопасности при обращении с прибором

### Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

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

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

не позволяет им правильно управлять прибором.

### Горячее масло и жир

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

### Горячие конфорки

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

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

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

### **Мокрая посуда и конфорки**

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

### **Трещины на стеклокерамике**

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

### **Конфорка нагревается, однако индикатор не работает**

Опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Варочная панель отключается**

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Неквалифицированный ремонт**

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

# Причины повреждений

## Дно посуды

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

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

## Горячая посуда

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

Это может вызвать повреждения.

## Твердые и острые предметы

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

## Фольга и пластмасса

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

## Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюль или сковородок тоже может стать причиной царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.

Повреждения	Причины	Способ устранения
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (напр. алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки



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

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

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

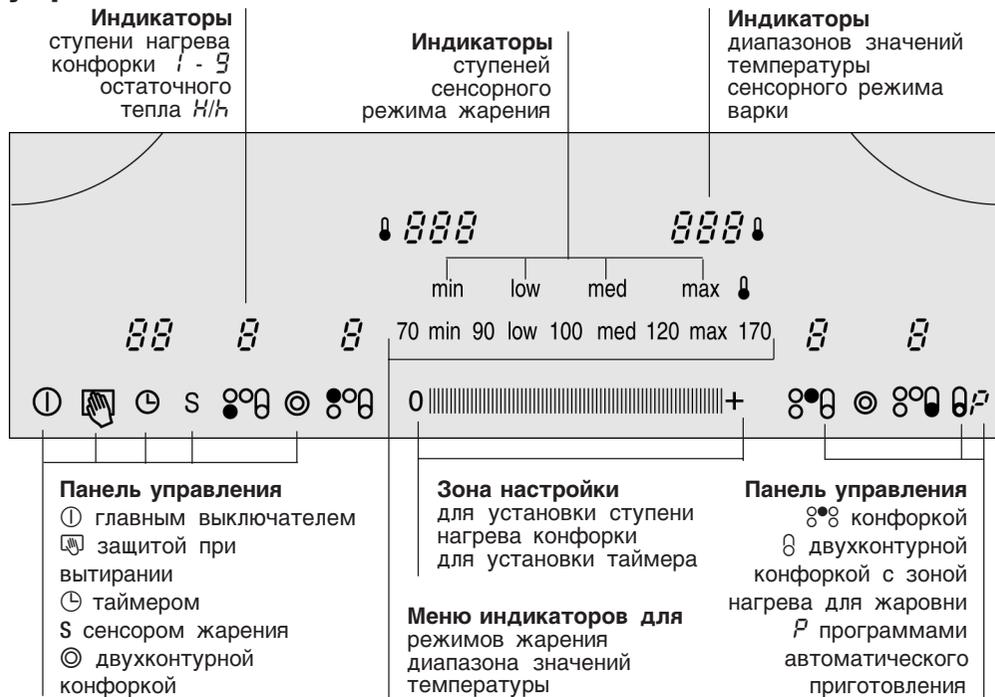
## Рекомендации по экономии электроэнергии

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

# Знакомство с прибором

На *странице 2* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

## Панель управления



## Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

## Указания

Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.

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

## Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Коснитесь символа ◎
⊗ Двухконтурная конфорка, Конфорка с зоной нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ⊗ - подключится второй нагревательный контур Прикоснитесь к символу ⊗ еще раз - подключится зона нагрева для жаровни

При подключении конфорок загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

---

# Настройка варочной панели

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

---

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

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

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

## Указание

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

---

## Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

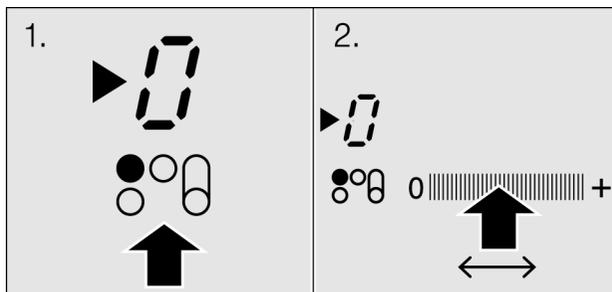
Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу , чтобы выбрать конфорку.

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

## Установка ступени нагрева конфорки

- Продолжайте нажимать в зоне настроек, пока на индикаторе степени нагрева не появится требуемая степень нагрева конфорки.



**Изменение степени нагрева конфорки:**

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

**Выключение конфорки:**

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настроек.

**Указания**

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

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

## Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

Для доведения до кипения всегда используйте степень нагрева конфорки 9.

	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах</b>
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варёные сосиски**	3-4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15 мин
<b>Доведение до готовности, варка без доведения до кипения,</b>		
Кнедлики, клецки	4-5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, "Бермез", голландский соус	3-4	8-12 мин
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном количестве воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	25-35 мин
Картофель "в мундире"	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин

	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах</b>
<b>Жарение**</b>		
Шницели в панировке или без нее	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3-4	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре</b> (150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла*)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	
Крокеты	7-8	
Мясные тефтели	7-8	
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

---

# Сенсорный режим варки

Сенсорный режим варки подходит для блюд, которые готовятся в жидкости или большом количестве жира. С выдвинутыми сенсорами варки можно варить в сенсорном режиме на соседних конфорках.

## Указание

Для жарения сенсорный режим варки не подходит.

## Функционирование сенсорного режима варки

Любая посуда с горячей пищей отдает тепло. Сенсор варки определяет это тепло, и варочная панель автоматически регулирует температуру нагрева кастрюли.

## Преимущество при варке

- Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию,
- а масло или жир не перегреваются.
- Предотвращается перекипание. Не требуется дополнительная регулировка.

---

## Кастрюли для варки в сенсорном режиме

Кастрюли с сенсорным покрытием должны иметь такую поверхность, которая хорошо отдаёт тепло сенсору. При использовании неподходящих кастрюль система регулировки не функционирует. В такой кастрюле блюда будут убегать или пригорать.

## Рекомендуемая посуда

Вы можете использовать подходящие эмалированные кастрюли. Кастрюля должна полностью перекрывать конфорку. С кастрюлями из нержавеющей стали или алюминиевыми используйте входящие в комплект поставки сенсорные ленты.

## Сенсорные ленты

Такие же сенсорные ленты, как входящие в комплект, вы можете приобрести в специализированном магазине. Укажите номер HZ: HZ 390001

## Температурные режимы

При варке в сенсорном режиме вы устанавливаете не ступень нагрева конфорки, а температурные режимы. Можно выбирать один из пяти температурных режимов:

Диапазон значений температуры	Индикация	Подходит для
170-180 °С	170 °С	Жарение во фритюре
110-120 °С	120 °С	Приготовление в скороварке
90-100 °С	100 °С	Варка, кипячение, тушение
80-90 °С	90 °С	Доведение до готовности, размачивание, варка на пару
60-70 °С	70 °С	Размораживание, разогревание, поддержание в горячем состоянии

## Выравнивание по высоте

Точка кипения воды зависит от высоты над уровнем моря. Если блюдо кипит слишком слабо или слишком сильно, установите точку кипения:

Вызовите базовую установку с 4. Выберите конфорку. Значение базовой установки равно 3. Выберите соответствующее значение для высоты:

Уровень	Значение для с 4
0-100 м	1
100-200 м	2
200-400 м	3*
400-600 м	4
600-800 м	5
800-1000 м	6
1000-1200 м	7
1200-1400 м	8
выше 1400 м	9

\* Базовая установка

О том, как можно изменить значения, вы узнаете в главе "Базовые установки".

## Указания

На высоте 0-400 м над уровнем моря точку кипения устанавливать не нужно. Сначала попробуйте готовить блюдо с базовой установкой. Только если результат окажется неудовлетворительным, измените настройку точки кипения.

Температурный режим 90-100 °С достаточен для варки, даже если вода будет кипеть не так сильно, как обычно.

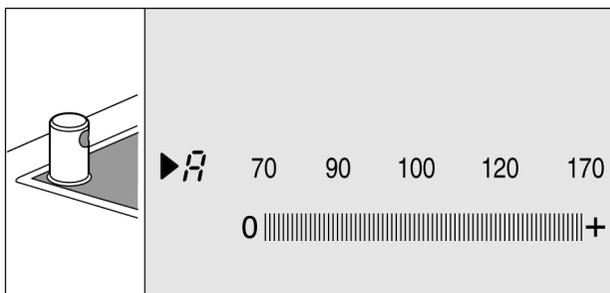
---

## Варка в сенсорном режиме

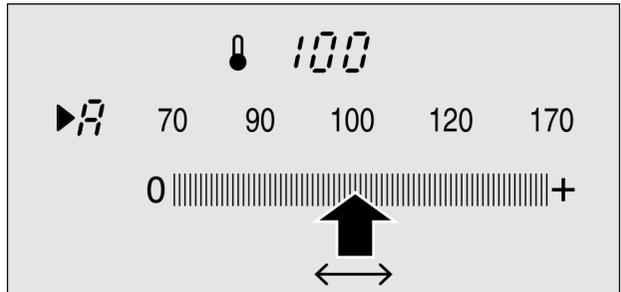
Должна быть выбрана конфорка.

1. Положите продукты в кастрюлю и залейте водой так, чтобы вода покрывала их на два пальца.
2. Поставьте кастрюлю на середину конфорки и накройте крышкой.
3. Нажмите на сенсор варки нужной конфорки, чтобы он выдвинулся.  
На дисплее загорается Я.

В меню индикаторов появляются возможные значения температуры.



4. В течение следующих 10 секунд установите в зоне настроек требуемую температуру. Значение температуры появляется на индикаторе.  
Сенсорный режим варки активизирован.



Символ температуры будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. Потом раздастся сигнал. Символ температуры погаснет. Сенсорный режим варки поддерживает температуру кастрюли в заданном диапазоне значений температуры.

### **Выключение сенсорного режима варки**

Выключите конфорку. Утопите сенсор, чтобы глазок сенсора не загрязнялся.

### **Указания**

Продукты можно также закладывать в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните установку, как описано в пунктах 3 и 4. Когда будет достигнута заданная температура и раздастся сигнал, положите в кастрюлю с жидкостью продукты.

Верхняя часть утопленного сенсора варки сильно нагревается, когда работает соседняя конфорка.

## Таблица приготовления для сенсорного режима варки

В таблице указано, какой температурный режим для каких блюд рекомендуется использовать. Время приготовления может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

		Индикация	Время приготовления после звукового сигнала
Супы	Мясной бульон	100 °C	60-90 мин
	Рагу	100 °C	45-60 мин
	Овощной суп	100 °C	60-90 мин
Гарниры	Картофель	100 °C	30-40 мин
	Клѐцки/фрикадельки	90 °C	30-40 мин
	Макароны	100 °C	7-10 мин
	Полента	90 °C	5-10 мин
	Рис	90 °C	25-35 мин
Яйца	Варѐные яйца (поставленные вариться в холодную воду)	100 °C	2-8 мин
Рыба	Тушѐная рыба	90 °C	15-20 мин
Мясо	Мясные фрикадельки	100 °C	20-30 мин
	Вареники, пельмени, равиоли	100 °C	10-15 мин
	Суповая курица	100 °C	60-90 мин
	Огузок	100 °C	90-120 мин
	Колбаски	90 °C	5-10 мин
Овощи	Свежие овощи, например брокколи	100 °C	10-20 мин
	Свежие овощи, например брюссельская капуста	100 °C	30-40 мин
	Овощи глубокой заморозки: например, брюссельская капуста, фасоль*	100 °C	15-30 мин
	Протѐртые овощи в сливочном соусе глубокой заморозки, например, шпинат*	70 °C	20-30 мин

		Индикация	Время приготовления после звукового сигнала
Бобовые	Чечевица, горох, нут	100 °С	30-60 мин
Сладкие блюда	Манная каша	90 °С	10-15 мин
	Компот	90 °С	10-20 мин
	Молочный рис	90 °С	35-45 мин
	Шоколадный пудинг	90 °С	3-5 мин
Готовые блюда	Консервированные блюда, например, суп-гуляш	70 °С	10-15 мин
	Супы быстрого приготовления, например, суп с лапшой	100 °С	5-10 мин
	Супы быстрого приготовления, например, суп-пюре	90 °С	10-15 мин
Напитки	Молоко	90 °С	-
	Глинтвейн	70 °С	-
Блюда, приготовленные в скороварке	Курица	120 °С	20-25 мин
	Рис	120 °С	6-8 мин
	Картофель	120 °С	10-12 мин
	Рагу	120 °С	15-20 мин
Жарение во фритюре**	Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	170 °С	непрерывное жарение
	Мясо, например, кусочки цыплёнка, мясные тефтели	170 °С	
	Овощи в панировке или в кляре	170 °С	

\* Добавлять жидкость в соответствии с указаниями изготовителя

\*\* См. указания для жарения во фритюре

---

## Жарение во фритюре

### Фритюр

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра - опасность пожара!

Для приготовления во фритюре используйте подходящее масло или жир, например, растительный жир.

Жир в бруске следует разрезать на маленькие кусочки. Следите за тем, чтобы в кастрюле было достаточно жира. Минимальный уровень заполнения должен быть равен толщине двух пальцев.

### Неподходящий жир

Не подходят жировые смеси, напр., растительное масло с животным или другими видами жира. Горячий фритюр может вспениваться.

### Нагрейте жир

1. Нагревайте жир в закрытой кастрюле. Когда жир достаточно разогреется, раздастся сигнал. Вы можете начинать жарение во фритюре.

### Жарение во фритюре

Не обжаривайте продукты во фритюре под крышкой.

2. Выложите первую порцию и обжаривайте.
3. Выньте ее.  
Если символ температуры не горит, жир достаточно нагрет для обжаривания следующей порции.  
Если он горит, подождите, не закладывайте следующую порцию, пока не раздастся сигнал и не погаснет символ температуры.
4. Обжарьте следующую порцию.

### Указание

Продукты глубокой заморозки обжаривайте небольшими порциями. В противном случае фритюр будет слишком быстро остывать. Пример: картофель фри глубокой заморозки: 1,5 л фритюра на порцию картофеля "фри" 150 г.

---

## Приготовление в скороварке

Добавьте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя.

Бобовые закипают при температуре 100 °С. Снимите пену и закройте скороварку. Варите дальше при температуре 120 °С.

## Программы варки

С помощью программ варки можно приготовить следующие блюда:

Программа варки	Блюдо
P1	Макароны
P2	Картофель
P3	Рис
P4	Клѐцки / фрикадельки
P5	Свежие овощи, например, брокколи, брюссельская капуста Овощи глубокой заморозки, например, брюссельская капуста, фасоль
P6	Вареные сосиски
P7	Разогретое молоко
P8	Молочный рис
P9	Жареные во фритюре пышки, хворост, фигурное печенье

## Настройка программы варки

Выберите конфорку.

1. Выдвиньте сенсор варки. На дисплее загорается **Я**.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу **P**. На индикаторе ступеней нагрева конфорки загорается **□**. На индикаторе программ появляется **P**.
3. В течение следующих 10 секунд установите в зоне настроек требуемую программу. Программа появляется на индикаторе конфорки.

Программа варки включена.

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

## Выключение программы варки

Установите 0 в зоне настройки.

---

## Рекомендации по варке

### **Замороженные продукты в брикетах**

Положите в кастрюлю замороженный брикет, например, шпината. Добавьте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Закройте кастрюлю. Выберите температурный режим 70 °С. При необходимости помешайте.

### **Приготовление продуктов, содержащих большое количество воды (напр., рыбное филе)**

Варите их с меньшим количеством жидкости. Обязательно накрывайте крышкой.

### **Приготовление продуктов, образующих большое количество пены (напр., макароны)**

Даже при приготовлении сильно пенящихся продуктов накрывайте их крышкой. Это экономит электроэнергию.

### **Загустевание блюд**

Доводите блюдо до кипения при рекомендованной температуре. После загустевания оставьте блюдо набухать при температуре 90 °С.

### **Некоторые продукты, например, картофель, могут приготовиться неравномерно**

В следующей раз наливайте больше жидкости.

### **Сигнал не раздаётся**

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Только так система регулировки будет работать оптимально.

---

# Сенсорный режим жарения

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

## Преимущества при жарении

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

## Указания

Никогда не разогревайте жир без присмотра.

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

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

Используйте только жир, подходящий для жарения. Если вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения **min**.

---

## Сковороды для жарения в сенсорном режиме

### Системная сковорода в качестве спецпринадлежности

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

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

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

## Указание

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

## Режимы жарения

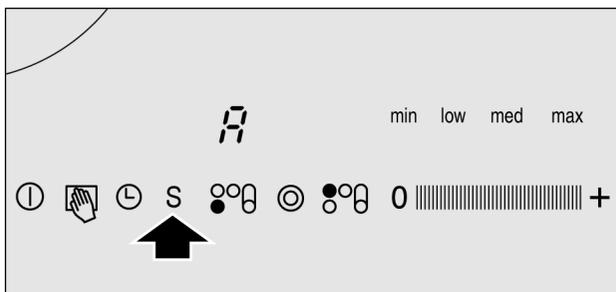
Режимы жарения	Температура	Подходят для
<b>max</b>	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
<b>med</b>	средняя - высокая	для жарки тонких кусков: шницелей, продуктов глубокой заморозки в панировке, бефстроганов, овощей
<b>low</b>	низкая - средняя	для жарки толстых кусков: рубленые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

## Настройка сенсорного режима жарения

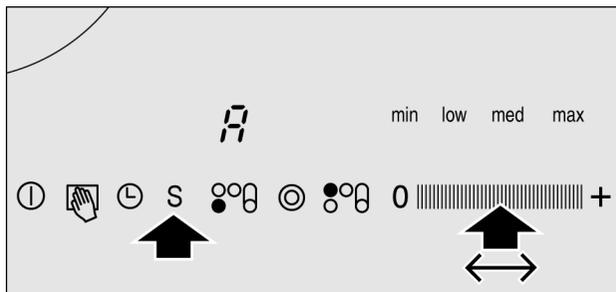
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

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



- В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настроек требуемый режим жарения. Сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



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

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

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Установите 0 в зоне настроек.

## Выключите сенсорный режим жарения

---

## Таблица для жарения

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

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

		<b>Режим жарения</b>	<b>Общее время приготовления после звукового сигнала</b>
<b>Мясо</b>	Шницель, в панировке или без нее	med	6-10 мин
	Филейная часть	med	6-10 мин
	Котлеты	low	10-17 мин
	Кордон блю	low	15-20 мин
	Стейки с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8 мин
	Стейки средне- или хорошо прожаренные (толщиной 3 см)	med	8-12 мин
	Грудки птицы (толщиной 2 см)	low	10-20 мин
	Колбаска вареные или сырые	low	8-20 мин
	Шницели по-гамбургски/фрикадельки	low	6-30 мин
	Печеночный паштет	min	6-9 мин
	Бефстроганы, гирс	med	7-12 мин
	Мясной фарш	med	6-10 мин
	Шпиг	min	5-8 мин
<b>Рыба</b>	Жареная рыба	low	10-20 мин
	Филе рыбы, в панировке или без нее	low/med	10-20 мин
	Омары, креветки	med	4-8 мин
<b>Блюда из яиц</b>	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлет	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6 мин
	Яичница-болтуня	min	2-4 мин
	Блинчики "Кайзершмарн" Тосты	low low	10-15 мин непрерывно жарить
<b>Блюда из картофеля</b>	Картофель, отваренный в мундире и обжаренный	max	6-12 мин
	Жареный картофель*	low	15-25 мин
	картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	med	10-15 мин

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

\* Выкладывать в холодную сковороду

## Программы жарения

Используйте программы жарения только с системной сковородой.

С помощью программ жарения можно приготовить следующие блюда:

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

## Настройка программ жарения

Выберите конфорку.

1. Коснитесь символа . На индикаторе конфорки появляется . На индикаторе программ появляется .
2. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настроек требуемую программу жарения.

Программа жарения включена.

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

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

## Выключение программы жарения

Установите  в зоне настроек.

---

# Блокировка для безопасности детей

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

---

## Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

---

## Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение

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

# Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

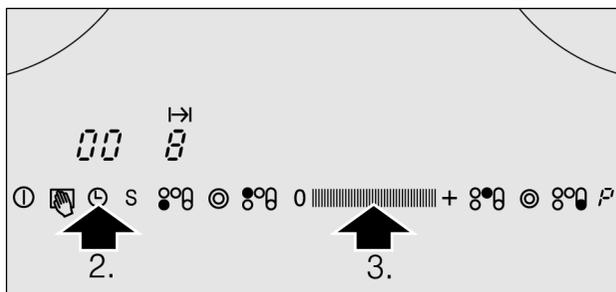
- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

## Автоматическое отключение конфорок

### Установка времени приготовления

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

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



Начинается отсчет времени. Если время устанавливается одновременно для нескольких конфорок, каждое значение времени можно вывести на дисплей. Для этого прикасайтесь к символу  $\ominus$ , пока индикатор  $\text{I} \rightarrow$  требуемой конфорки не загорится ярким светом.

### **Автоматическая установка**

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

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

### **По истечении времени**

По истечении установленного времени конфорка выключится. Вы слышите звуковой сигнал, а на индикаторе на 10 секунд загорается символ  $\text{I} \rightarrow$ . Индикатор  $\text{I} \rightarrow$  загорается ярким светом. Прикоснитесь к символу  $\ominus$ . Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

### **Изменение или сброс времени приготовления**

Прикасайтесь к символу  $\ominus$ , пока требуемый индикатор  $\text{I} \rightarrow$  не загорится ярким светом. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на  $\text{I} \rightarrow$ .

### **Функция таймера для сенсорного режима варки**

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

### **Функция таймера для сенсорного режима жарения**

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

### **Указание**

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

---

## Автоматический таймер

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

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

### Указания

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

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

---

## Бытовой таймер

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

### Установка

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

Отсчет времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

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

### Корректировка времени

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

---

# Автоматическое ограничение времени

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

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

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

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

---

# Защита при вытирании

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

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

## Указание

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

---

# Базовые установки

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

Индикация	Функция
c 1	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b> 0 Выключено.* 1 Включено.
c 2	<b>Звуковые сигналы</b> 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. 1 Включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
c 4	<b>Выравнивание по высоте</b> 1-2 Снижение уровня. 3 Базовая установка.* 4-9 Повышение уровня.
c 5	<b>Автоматический таймер</b> 0 Выключен.* 1-99 Установленное время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются.
c 6	<b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b> 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 минута.
c 7	<b>Подключение нагревательных контуров</b> 0 Выключено. 1 Включено. 2 Последняя установка перед выключением конфорки.*
c 9	<b>Время выбора конфорки</b> 0 Не ограничено: Последнюю выбранную конфорку можно настраивать в любое время, не выбирая её заново.* 1 Ограничено: После выбора конфорки можно делать настройки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбирать конфорку.
c 0	<b>Восстановление базовых установок</b> 0 Выключено. 1 Включено.

---

\* Базовая установка

## Изменение базовых установок

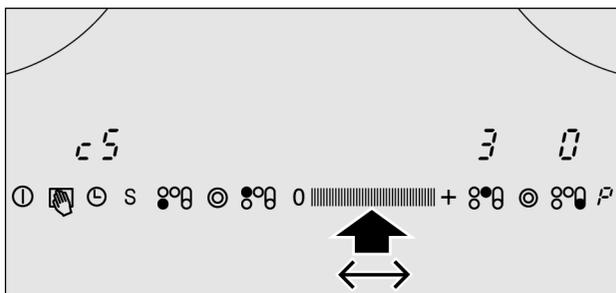
Варочная панель должна быть выключена.

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



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

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



5. Прикоснитесь к символу ⌚ и удерживайте 4 секунды.

Установка активизирована.

## Выключение

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

---

# Очистка и уход

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

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

---

## Стеклокерамика

### Очистка

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

## Скребок для стеклянных поверхностей

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

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

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



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

## Уход

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

---

## Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

---

## Сенсоры варки

Глазок сенсора конфорки должен всегда быть чистым. Регулярно удаляйте жир и грязь. Для этого используйте ватную палочку или мягкую тряпочку, смоченную в мыльном растворе или средстве для чистки стекол.

## Неподходящие чистящие средства

Нельзя использовать:

- жёсткие царапающие губки и щётки,
- очищающие эмульсии.

# Устранение неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>E<sub>r</sub></i> + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F<sub>0</sub></i>	Сенсор варки неисправен.	Утопите сенсор. После того как сигнал сообщения об ошибке погаснет, можно готовить пищу без использования сенсорного режима варки. Вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F<sub>2</sub></i>	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
<i>F<sub>3</sub></i>	Сенсор варки слишком нагрелся.	Выключите конфорку и отодвиньте кастрюлю в сторону. <i>F<sub>3</sub></i> гаснет, если индикация подтверждается прикосновением к панели управления и сенсор варки достаточно остыл.
<i>F<sub>4</sub></i>	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорке.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
<i>F<sub>7</sub></i>	Сенсор жарения неисправен.	Подтвердите сигнал сообщения об ошибке прикосновением к панели управления. Готовьте без сенсорного режима жарения. Вызовите специалиста сервисной службы.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>FB</i>	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.
* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.		

## Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

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

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

**de** Montageanweisung

**en** Installation Instructions

**fr** Manuel de montage

**it** Istruzione per l'installazione

**nl** Installatievoorschrift

**da** Montagevejledning

**pt** Instruções de montagem

**es** Instrucciones de Montaje

**el** Οδηγίες εγκατάστασης

**no** Monteringsanvisning

**sv** Monteringsanvisning

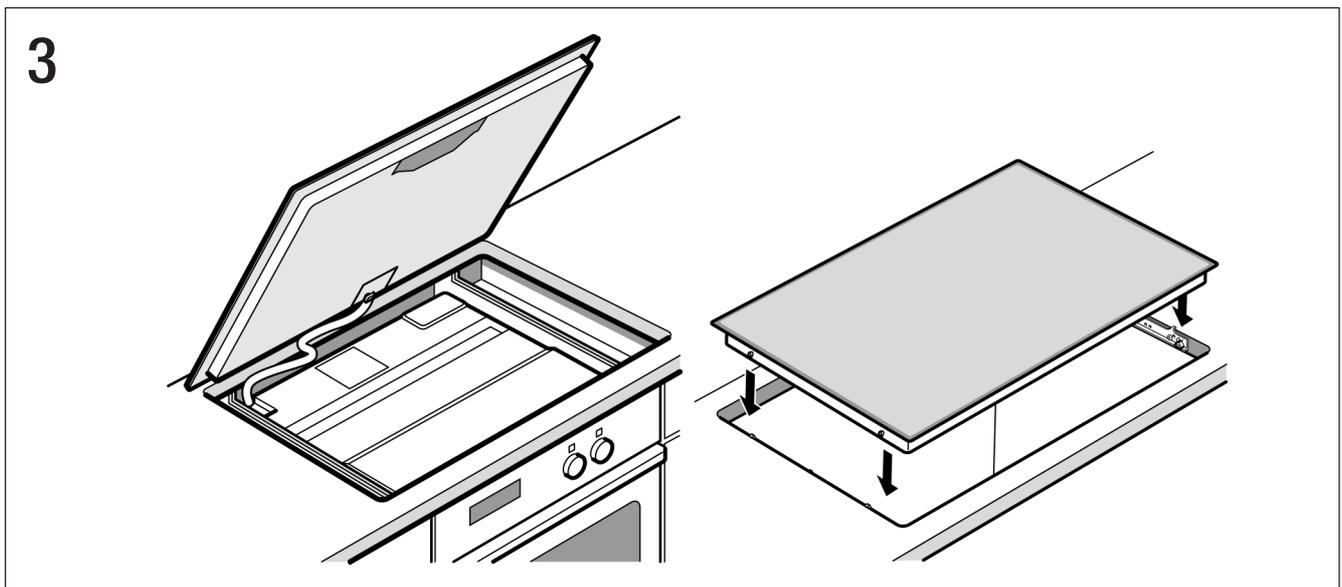
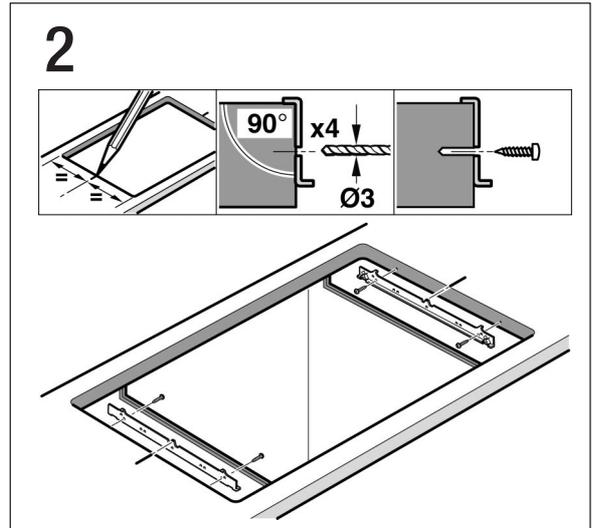
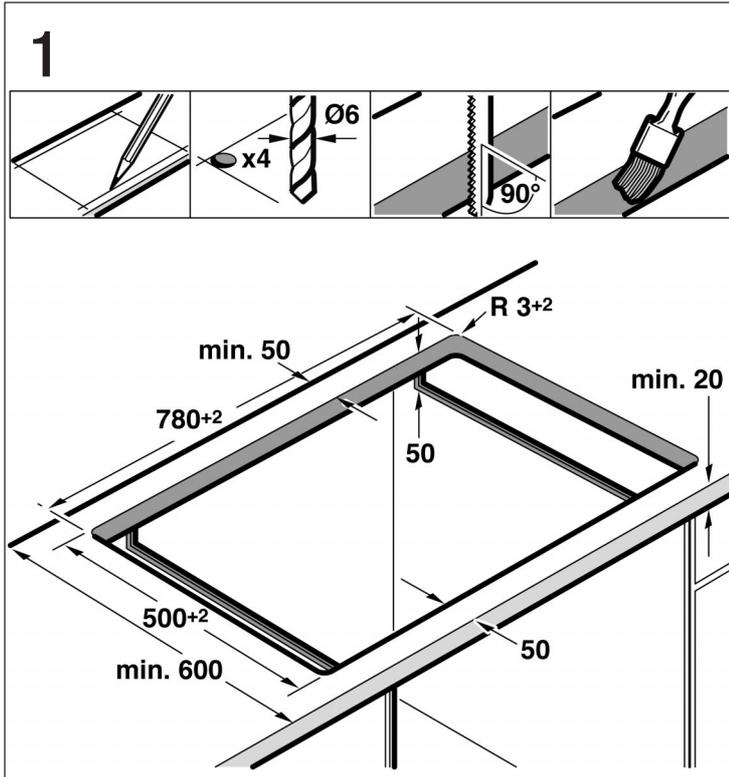
**fi** Asennusohjeet

**ru** Инструкция по монтажу

**cs** Montážní návod

**pl** Instrukcja montażu

**tr** Montaj Talimatları



lämpötilankestävää liimaa, jota voidaan käyttää metallille ja kivelle.

## Keittotason asentaminen ja liittäminen - kuva 3

■ Jännite, ks. tyyppikilpi.

■ Tarkasta liitännät ennen laitteen käyttöönottoa.

■ Tärkeää: Liitä laite vain liitântäkuvan mukaan. Käytä tarvittaessa mukana toimitettuja kupariliittämiä.

■ Verkko-liitäntäjohto:

Tyyppi H05 VV-F tai korkeampiarvoinen. Maadoitusjohdon liitännän kelta-vihreän johtimen täytyy olla laitteen puolella 10 mm pidempi kuin muut johtimet.

■ Varmista asentaessasi, että johto ei joudu puristuksiin tai kulje terävien reunojen yli.

■ Jos lieden alla on uuni, vie uunin takakulmassa vasemmalla oleva johto liitântärasiaan. Jos työtao on kaakeloitu, tiivistä kaakelisaumaa silikonilla.

**Jos laitteessa on digitaalinäyttö:**

Jos näytössä näkyy verkkovirran liittämissen jälkeen **U400**, laite on liitetty väärin. Irrota laite heti verkosta ja tarkasta liitântä.

## Keittotason irrotus

Kytke laitteen virta pois.

Paina keittotaso alhaalta päin pois paikaltaan.

ru

## На что следует обратить внимание

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной Инструкции по монтажу. Повреждения из-за неправильного подключения не подлежат гарантийному ремонту. За повреждения, вызванные неправильной сборкой, ответственность несет сборщик.

Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.

При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

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

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

Рабочая поверхность должна быть неподвижной, плоской и горизонтальной.

## Подготовка мебели - Рис. 1

**После выполнения вырезов следует удалить опилки.**

Встроенная мебель должна выдерживать температуру до 90 °C. Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте стыки термостойким герметиком во избежание разбухания под воздействием влаги.

## Установка направляющих - Рис. 2

**Указания:**

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

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

## Установка и подсоединение варочной панели - Рис 3

■ Напряжение (см. таблицу).

■ Перед включением проверьте правильность подключения.

■ Важно: подключение должно производиться в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные перемычки.

■ Сетевой провод:

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

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

■ В случае, если духовой шкаф встроен, кабель до розетки следует прокладывать через его нижний левый угол. У рабочей поверхности, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

## Для приборов с цифровым дисплеем:

Если после подключения к сетевому напряжению на цифровом дисплее появляется **U400**, прибор подключен неправильно. Немедленно отсоедините прибор от сети и проверьте подсоединение.

## Снятие варочной панели

Выключите прибор.

Надавите на варочную панель снизу и снимите ее.

CS

## Je nutné dodržet tyto pokyny

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Bezpečné používání je zaručeno pouze při odborné montáži podle pokynů v tomto návodu k montáži. Pokud je spotřebič

nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku. Za škody způsobené neodbornou montáží ručí montážní firma.

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen s ochranným vodičem.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Pod varnou desku se nesmí zabudovávat ledničky, mrazáky, myčky nádobí, pečicí trouby bez odvětrání ani vestavné pračky.

Pokud jsou po montáži volně přístupné části spodní strany varné desky, je třeba namontovat záklop. Vzdálenost od nejhlubšího bodu síťové přípojky, resp. varné desky, musí činit min. 10 mm. Vhodný záklop lze jako příslušenství obdržet ve specializované prodejně.

Pracovní deska musí být stabilní, rovná a vodorovná.

## Příprava nábytku - obrázek 1

**Po vyřezávání odstraňte piliny.**

Vestavný nábytek musí být tepelně odolný do 90 °C.

Minimální vzdálenost výřezu od postranních stěn: 70 mm.

Řezné plochy žáruvzdorně zabezpečte, aby působením vlhkosti nedocházelo k nabobtnání.

## Montáž upevňovacích lišt - obrázek 2

**Upozornění:**

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

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

## Zasazení a připojení varné desky - obrázek 3

■ Napětí viz typový štítek.

■ Před uvedením do provozu zkontrolujte připojení.

■ Důležité: Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. V případě potřeby namontujte přiložené měděné můstky.

■ Síťová přípojka:

Typ H05 VV-F nebo vyšší.

Žluto-zelený ochranný vodič musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.

■ Kabel se při montáži nesmí uskrýpnout ani vést přes ostré hrany.

■ Pokud je pod varnou deskou zabudována pečicí trouba, veďte kabel k připojovací zásuvce v levém zadním rohu pečicí trouby. U pracovních desek obložených dlaždicemi utěsněte spáry mezi dlaždicemi silikonovým tmelem.

## U spotřebičů s digitálním ukazatelem:

Pokud se po zapojení do sítě na displeji zobrazí **U400**, je spotřebič připojen nesprávně. Okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, zkontrolujte připojení.