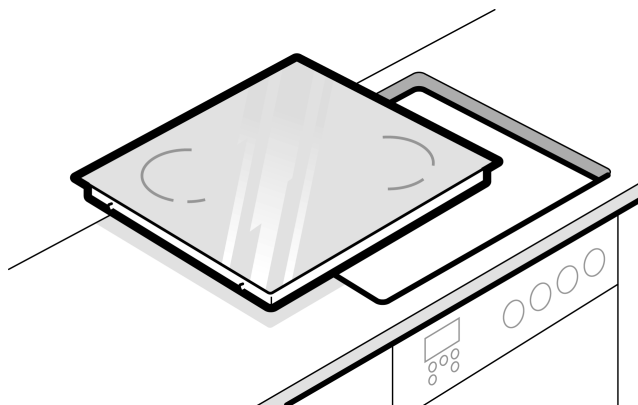




es Instrucciones de Montaje
por favor, guardar

de Montageanweisung
bitte aufbewahren

en Installation Instructions
please keep

fr Manuel de montage
à garder soigneusement

it Istruzioni per l'installazione
si prega di conservare

nl Installatievoorschrift
goed bewaren

da Montagevejledning
bedes opbevaret

pt Instruções de montagem
por favor, guardar

no Monteringsanvisning
må oppbevares

el Οδηγίες εγκατάστασης
Να φυλάσσεται

sv Monteringsanvisning
spara anvisningen

fi Asennusohjeet
säilytä ohjeet

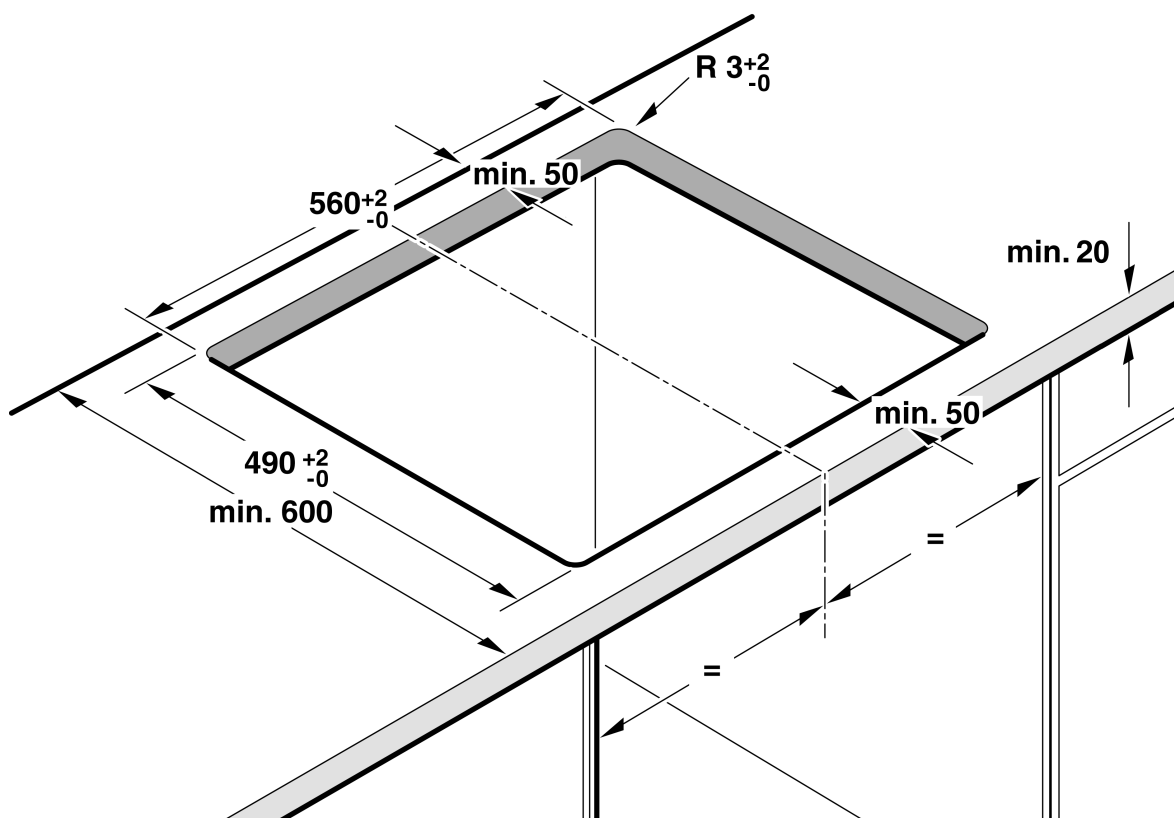
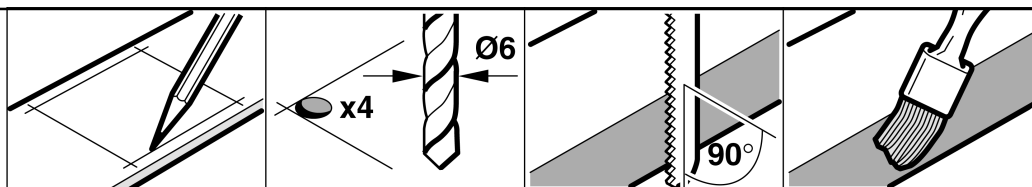
cs Montážní návod
prosím uschovejte

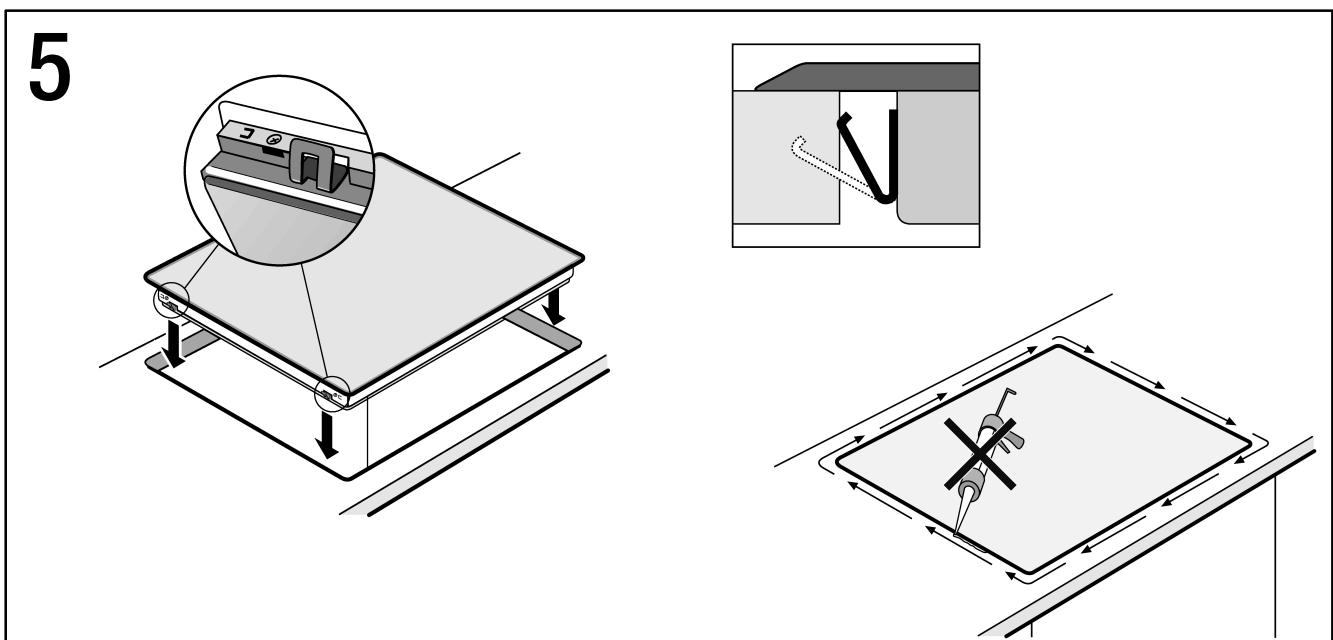
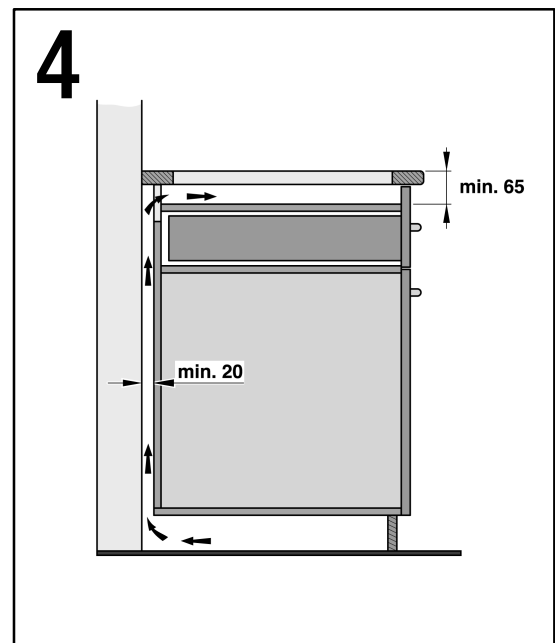
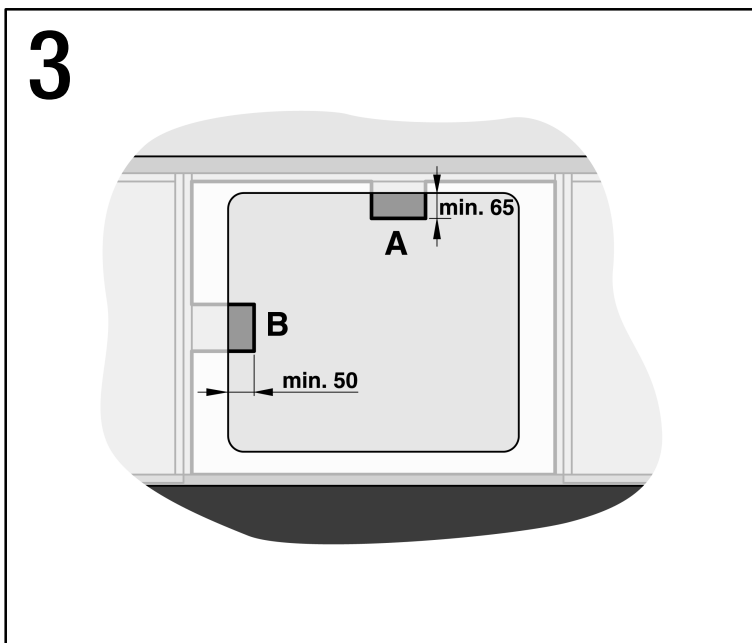
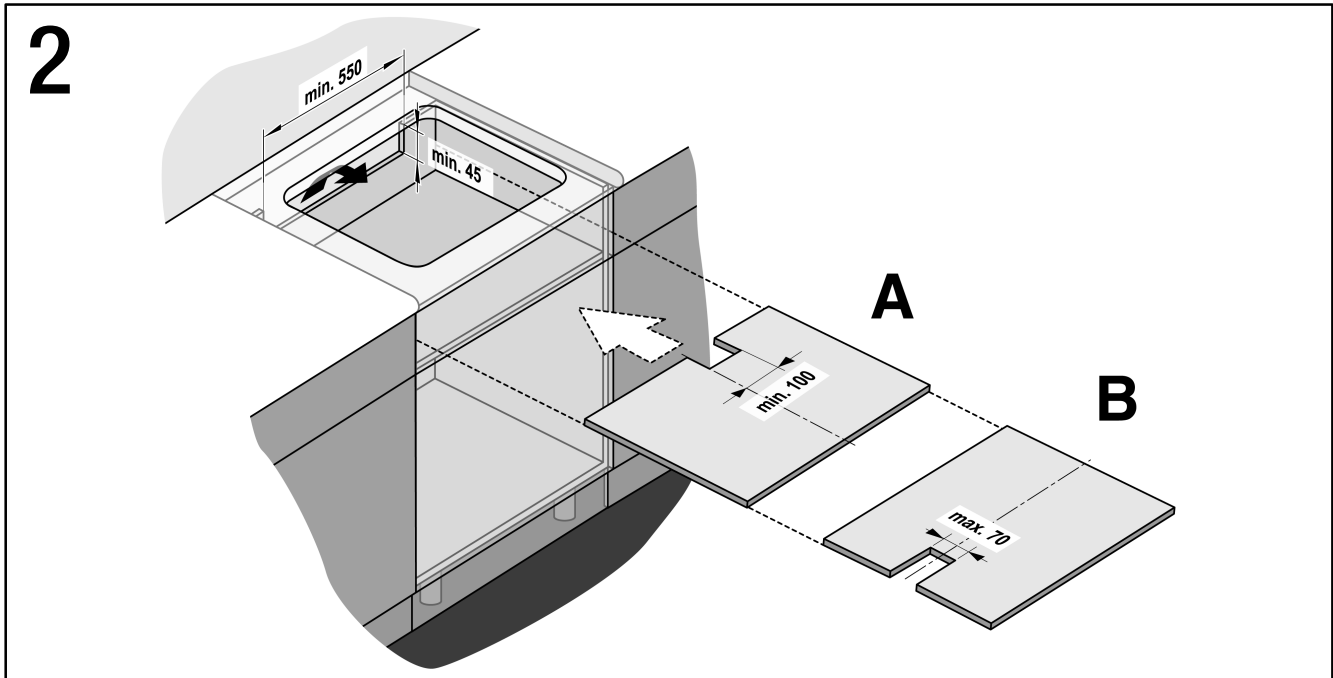
pl Instrukcja montażu
proszę zachować

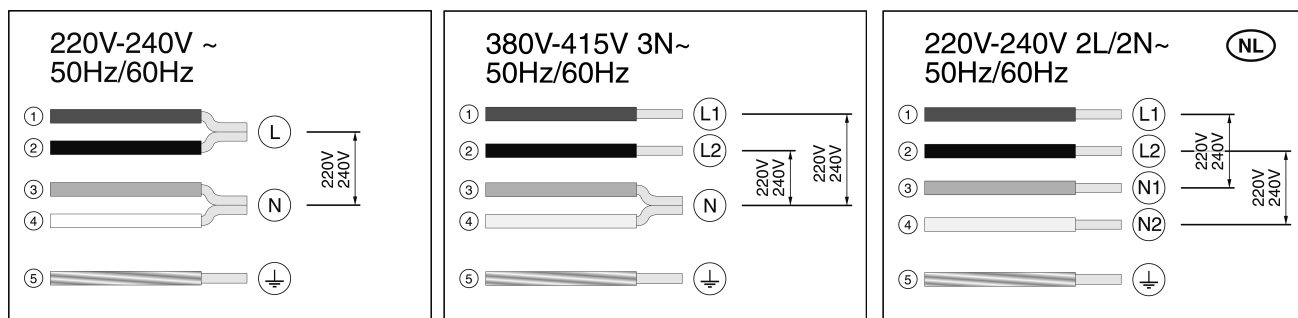
tr Montaj Talimatları
Lütfen saklayınız

ru Инструкция по монтажу
Пожалуйста, сохраните

1







ES

Observaciones importantes

■ La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.

■ Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.

■ El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.

■ El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios. El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

■ El fusible mediante los dispositivos B o C es indispensable.

■ Si el aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

■ La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

■ Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre hornos con ventilación forzada de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, lavavajillas, hornos sin ventilación o lavadoras.

■ Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, por ello se recomienda utilizar un soporte intermedio.

■ Si la placa es un modelo mixto (con zonas de inducción y zonas de radiación) y tras el montaje quedan partes accesibles por debajo de la placa que alcancen temperaturas elevadas, se debe utilizar un soporte intermedio.

■ Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el:

– 680502 en aparatos con zonas de cocción por inducción.

– 476610, en aparatos mixtos.

■ Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

Preparar los muebles – Figura 1/2/3/4

■ **La encimera debe ser plana y horizontal. Los cortes en el mueble se deben hacer antes de la instalación del aparato. Retirar las virutas, el funcionamiento de los componentes eléctricos puede verse afectado. La estabilidad de los muebles también debe quedar garantizada después de haber realizado los trabajos de recorte.**

■ Las superficies de corte deben sellarse de manera que sean resistentes al calor y así evitar que se hinchen a causa de la humedad.

■ Los muebles para empotrar deben ser resistentes a temperaturas de hasta 90 °C.

■ Distancia mínima del recorte respecto a la pared lateral:

en aparatos con zonas de cocción por inducción, 40 mm,
en aparatos mixtos, 70 mm.

No se recomienda que la placa de cocción se ubique entre dos paredes laterales pero, en caso de hacerlo, se debe dejar también una distancia mínima de 200 mm por uno de los lados.

■ La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de: 30 mm, si se instala sobre un horno, 20 mm, si se instala sin horno o sobre un cajón.

■ Teniendo en cuenta la ventilación de la placa, es necesario:

– una abertura en la parte superior de la pared trasera del mueble de 550 mm de ancho por 45 mm de alto (figura 2).

– una separación de 20 mm entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina (figura 4).

– si la placa se instala sobre un cajón, deben dejarse 65 mm de distancia entre el cajón y la parte superior de la encimera.

■ Si se instala como soporte intermedio, el panel de madera de 5 mm de grosor.

Tener en cuenta los siguientes requisitos:

– distancia entre el panel de madera y la parte superior de la encimera de 65 mm.

– en modelos con zonas de cocción por inducción, se debe hacer una abertura en la parte trasera del panel (figura 2 A), ésta debe ser lo suficientemente profunda como para que se pueda sacar el cable de la placa (figura 3 A).

– en modelos mixtos, se debe hacer una abertura en la parte lateral izquierda del panel (figura 2 B), ésta debe ser lo suficientemente profunda como para que se pueda sacar el cable de la placa (figura 3 B).

El panel de madera debe quedar lo más estanco posible, para separar el cajón del área por la que va a recircular el aire de la placa. Por ello, las dimensiones del panel deben ajustarse a las medidas del casco del mueble en el que se vaya a instalar la placa.

■ Ara bir destek yerleştiriliyorsa, ahşap panel 5 mm kalınlığında olmalıdır. Aşağıdaki şartları dikkate alınız:

- Ahşap panel ve tezgâhın üst kısmı arasındaki mesafe 65 mm olmalıdır.
- İndüksiyonlu pişirme bölümüne sahip cihazlar için tezgâhın arkasında (şekil 2 A), tezgâh kablusunun çıkabileceği derinlikte bir delik açılmalıdır (şekil 3 A).
- Karma modellerde, tezgâhın yan tarafında (şekil 2 B) bir açıklık bırakılmalı, tezgâh kablusunun çıkabileceği derinlikte bir delik açılmalıdır (şekil 3 B).

Ahşap panelde ise, tezgâhın hava devinimi için mümkün olduğunca boşluk bırakılmalıdır. Bunun için tezgâhın ebadı, içine yerleştirileceği mobilyanın iskeletine göre ayarlanmalıdır.

Pişirme bölümünün yerleştirilmesi elektriğe bağlanması - Resim 5

■ Elektrik gerilimi için tip levhasına bakınız.

■ Önemli: Sadece bağlantı şemasına göre bağlanmalıdır.

■ Önce toprak kablusunun bağlantısı yapılmalı (yeşil veya sarı renkte) ve sökerken en son bu kablo sökülmalıdır. Ayrıca bu kabloun diğerlerinden daha uzun olması gerekmektedir; bu şekilde plaka oynasa bile diğer kablolar toprak kablосundan önce yerlerinden çıkırlar.

■ Montaj esnasında hattı sıkıştırmayınız.

■ Pişirme plakasını ve yüzeyi tespit etmek amacı ile silikon kullanmayınız, çünkü plakada bu işlevi yerine getiren bir conta zaten bulunmaktadır.

Pişirme bölümünün sökülmesi
Cihazın elektrik gerilimi kesilmelidir. Pişirme bölümünü alttan bastırarak dışarı çıkarınız.

Bağlantı Şeması - Resim 6

1. Kahverengi
2. Siyah
3. Mavi
4. Beyaz
5. Sarı ve yeşil

RU

Важные указания

■ Безопасность использования прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу. Ответственность за повреждения, вызванные вследствие неправильной установки, несет исполнитель монтажных работ.

■ Подключение прибора к сети может производить только квалифицированный специалист, имеющий соответствующее разрешение. Он должен руководствоваться положениями компании, поставяющей электроэнергию в данном районе.

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

■ Использование прибора без заземления или при неправильной установке в некоторых маловероятных случаях может привести к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

■ Необходимо предохранитель с устройствами В или С.

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

■ Кабель питания следует расположить таким образом, чтобы он не касался горячих частей варочной панели или духового шкафа.

■ Индукционные варочные панели могут быть установлены только на духовые шкафы того же производителя с принудительной вентиляцией. Под варочной панелью нельзя устанавливать холодильники, посудомоечные машины, духовые шкафы без вентиляции и стиральные машины.

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

■ Если Ваша варочная панель комбинированного типа, т.е. имеет тепловые и индукционные конфорки, и после монтажа под ней остаются открытыми нагревающиеся детали, необходимо использовать промежуточную перегородку.

■ В качестве промежуточной перегородки можно использовать деревянную полку или приобрести соответствующую перегородку в нашем сервисном центре.

Артикул такого дополнительного оборудования:

- 680502 для моделей с индукционными конфорками,
- 476610 для моделей смешанного типа.

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

Подготовка мебели - Рисунок 1/2/3/4

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

■ Поверхность выреза должна быть обработана теплостойким материалом для защиты от воздействия влаги.

■ Шкафы, в которые встраивается варочная панель, должны выдерживать температуры до 90 °C.

■ Минимальное расстояние между вырезом и боковой стеной: для приборов с индукционными конфорками - 40 мм, для приборов смешанного типа - 70 мм.

Не рекомендуется размещать варочную панель между двумя боковыми стенами, но если это происходит, необходимо дополнительно оставить отступ шириной, как минимум, 200 мм с одной из сторон.

■ Столешница, в которую устанавливается панель, должна иметь толщину не менее: 30 мм, если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, 20 мм, если варочная панель устанавливается без духового шкафа или над выдвижным ящиком.

■ Для правильной вентиляции варочной панели необходимо:
- проделать отверстие шириной 550 мм и высотой 45 мм в верхней части задней стенки шкафа (рис.2),

- оставить расстояние 20 мм между задней стенкой шкафа и стеной кухни (рис.4),

- если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком, следует оставить расстояние 65 мм между ящиком и верхней поверхностью столешницы.

■ Если в качестве промежуточной перегородки устанавливается деревянная плита толщиной 5 мм, необходимо принять во внимание следующие требования:

- расстояние между деревянной перегородкой и верхней поверхностью столешницы: 65 мм,

- в случае индукционных варочных панелей в задней части перегородки необходимо сделать вырез (рис. 2 А), который должен быть достаточно глубоким, чтобы протянуть через него кабель питания панели (рис.3 А),
- в случае варочных панелей смешанного типа вырез делается в левой боковой части перегородки (рис. 2 В) и должен быть достаточно глубоким, чтобы протянуть через него кабель питания панели (рис. 3 В).

Деревянная перегородка должна быть закреплена как можно более герметично, чтобы отделить выдвижной ящик от зоны циркуляции горячего воздуха от варочной панели. Поэтому размеры перегородки должны быть точно подогнаны к размерам тумбы, в которую встраивается варочная панель.

Установка и подсоединение варочной панели

- Рис. 5

- Напряжение, см. табличку.
- Важно: Подключение должно производиться в соответствии со схемой.
- Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других, чтобы даже при перемещениях панели оставшиеся кабели отсоединялись раньше.
- При установке не допускать заземления провода.
- Запрещается уплотнять силиконовыми герметиками стык между варочной панелью и столешницей.

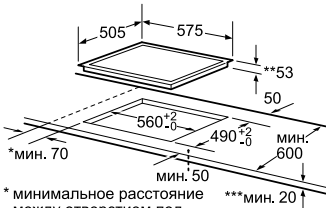
Снятие варочной панели

Выключить прибор.
Подцепив снизу, снять варочную панель.

Схема подключения

- Рис. 6

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



* минимальное расстояние
между отверстием под
панель и стеной

** максимальная глубина встраивания

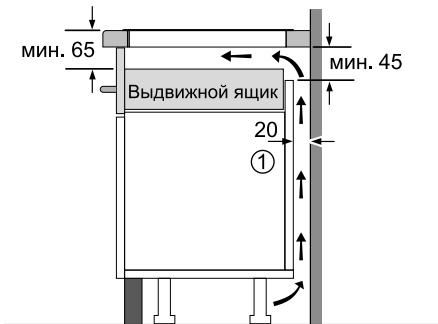
*** при встраивании над духовым
шкафом мин. 30

Размеры в мм



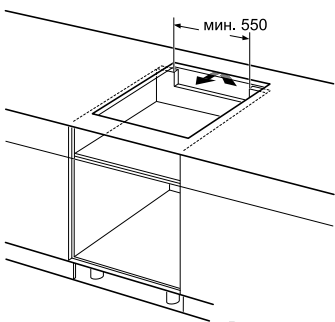
①
Должно быть предусмотрено пространство
для циркуляции воздуха

Размеры в мм



①
Должно быть предусмотрено пространство для циркуляции воздуха.

Размеры в мм



мин. 550

Размеры в мм

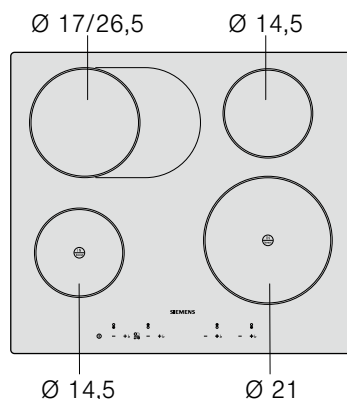


EH6..EC1..

Варочная панель

SIEMENS

EH6..EC1..



ru Оглавление

Правила техники безопасности	2	Функция Powerboost	9
Причины повреждений	4	Ограничения при использовании	9
Защита окружающей среды	4	Включение функции	9
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	4	Отключение функции	9
Советы по экономии электроэнергии	4	Автоматическое ограничение времени	9
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях...	5	Базовые настройки	9
Преимущества индукционных варочных панелей	5	Доступ к базовым настройкам	10
Подходящая посуда	5	Уход и очистка	10
Знакомство с прибором	6	Варочная панель	10
Панель управления	6	Рама варочной панели	10
Конфорки	6	Устранение неполадок	11
Индикатор остаточного тепла	6	Шум во время работы прибора	11
Управление варочной панелью	7	Сервисная служба	11
Включение и отключение варочной панели	7		
Настройка конфорки	7		
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи	7		
Блокировка от включения от детьми	8		
Активация и отключение блокировки от включения детьми	8		
Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми	8		

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

⚠ Правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Опасность удара током!

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

Существует электромагнитная опасность!

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми помпами не рекомендуется приближаться к работающему прибору и пользоваться им. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

Существует опасность поломки!

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

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

Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.

- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

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

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

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

Защита окружающей среды

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

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



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

Советы по экономии электроэнергии

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

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

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

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

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

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

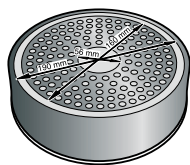
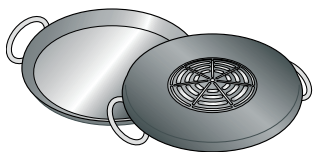
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

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

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

Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

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



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

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

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

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

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

Характеристики дна посуды

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

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

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

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

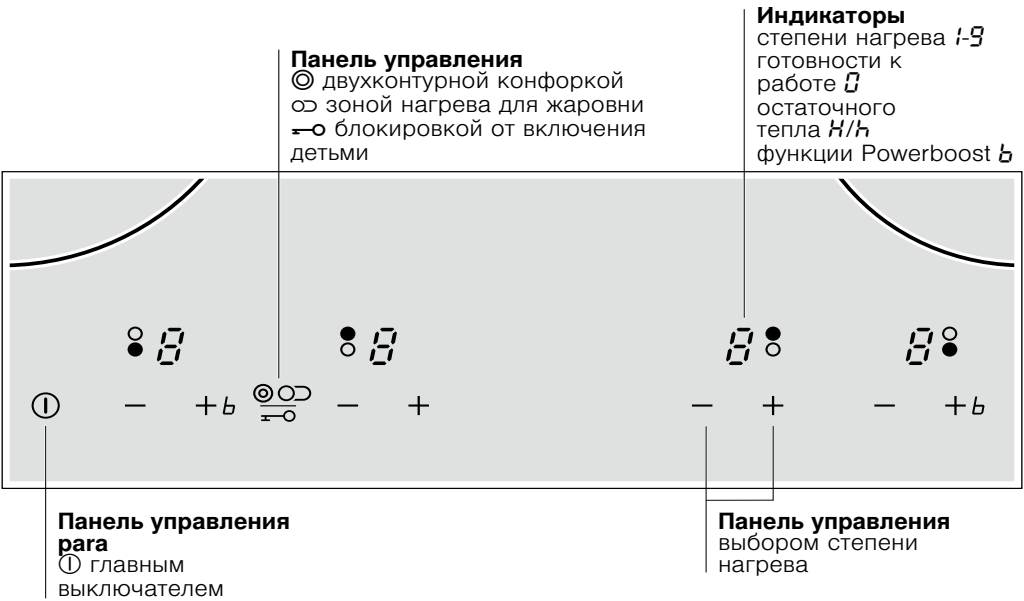
Обнаружение посуды конфоркой

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

Знакомство с прибором

Данное руководство пользователя действительно для нескольких моделей варочных панелей. На *странице 2* показан общий вид моделей с указанием их размеров.

Панель управления



Панель управления

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указания

- При одновременном нажатии нескольких символов настройки не меняются. Это позволяет очищать панель управления от пролившейся жидкости или остатков продуктов.
- Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
○ Одноконтурная индукционная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
☉ Варочная конфорка с повышенным тепловым излучением*	Нажмите на символ ☉.
☐ Зона нагрева для жаровни с тепловым излучением*	Нажмите на символ ☐.

* Конфорка включается: загорится соответствующий индикатор.

На индукционных варочных конфорках пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда».

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Если индикатор остаточного тепла конфорки светится, не касайтесь ее.

Даже если варочная панель выключена, индикатор *h/H* будет светиться, пока конфорка не остынет.
Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ *h/H* и заданная степень нагрева.

Управление варочной панелью

В этом разделе вы найдете информацию о том, как задать настройки для работы конфорки. В таблице показаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ①. Индикатор над главным выключателем загорится. Варочная панель готова к использованию.

Отключение: нажмите на символ ① и удержите его, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки отключаются. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

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

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов + и -.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор степени нагрева:

Варочная панель должна быть включена.

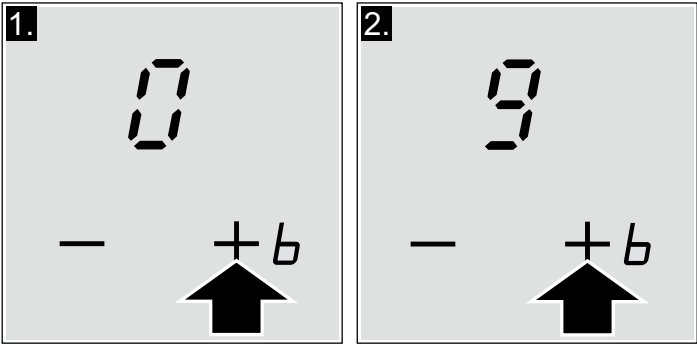
1. Нажмите на символ + или - нужной вам конфорки. На ее индикационном поле появится символ 9.

2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ + и -.

Ниже приведены базовые установки:

Символ + степень нагрева 9.

Символ - степень нагрева 4.



3. Изменение степени нагрева: нажимайте на символ + или -, пока не появится нужная вам степень нагрева.

Отключение конфорки

Нажмите на символ + или -, пока не появится 0. Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

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

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры.

Время приготовления зависит от уровня мощности и вида, веса и качества продуктов, поэтому на практике возможны вариации.

Выбор уровня мощности влияет на результаты приготовления пищи.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

	Уровень мощности	Время приготовления, мин.
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.	-
Желатин	1-1.	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне		
Картофельные клецки	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	4-5*	10-15 мин.
Белые соусы, например бешамель	1-2	3-6 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12 мин.

* Приготовление без крышки

** Без крышки

	Уровень мощности	Время приготовления, мин.
Отваривание, приготовление на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Молочная рисовая каша	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия	6-7*	6-10 мин.
Бульоны, супы	3.-4.	15-60 мин.
Овощи	2.-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин.
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.	-
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3.-4.	50-60 мин.
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка 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.
Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки	6-7	8-12 мин.
Креветки	7-8	4-10 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7	6-10 мин.
Блины	6-7	жарить небольшими порциями
Омлет	3.-4.	жарить небольшими порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
Жарение во фритюре** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Тефтели	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	6-7	
Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны	6-7	
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление без крышки		
** Без крышки		

Блокировка от включения от детьми

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

Активация и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение функции: нажмите на символ  в течение 4 секунд. Индикатор  загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение функции: нажмите на символ  в течение 4 секунд. Блокировка отключена.

Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

При использовании данной функции блокировка от включения детьми автоматически активируется каждый раз после отключения варочной панели.

Включение и отключение функции

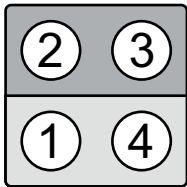
См. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Ограничения при использовании

Индукционные конфорки (1 и 4) снабжены данной функцией (см. рисунок). Функция "Powerboost" может быть включена, только когда вторая индукционная конфорка не работает. В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы **b** и **9**, а затем она автоматически переключится на степень нагрева **9**.



Включение функции

- 1. Задайте степень нагрева **9**.
- 2. Нажмите на символ **+**. На индикационном поле конфорки загорится символ **b**. Функция включена.

Отключение функции

Нажмите на символ **-**. Индикатор **b** погаснет, и конфорка снова настроится на степень нагрева **9**. Функция Powerboost отключена.

Указание: При определенных обстоятельствах функция Powerboost может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной поверхности.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени. Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки по очереди мигают символы **F** и **8**.

Чтобы выключить индикаторы, нажмите на любой символ. Теперь вы можете снова задать параметры работы конфорки. Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданной степени нагрева и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

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

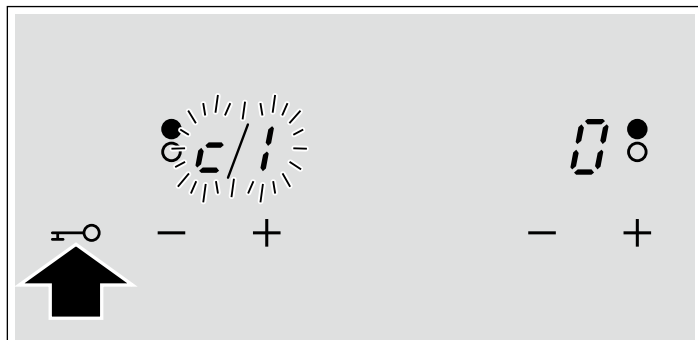
Показания индикатора	Функция
c I	Постоянная блокировка от включения детьми I Отключена.* I Включена.
c 2	Звуковые сигналы I Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены. I Отключен только сигнал подтверждения. 2 Все звуковые сигналы включены.*
c 7	Функция Power-Management I = Отключена.* I = 1000 Вт, минимальная мощность. I = 1500 Вт. 2 = 2000Вт. ... 9 или 9 . = максимальная мощность варочной панели.
c 0	Возврат к настройкам по умолчанию I Индивидуальные настройки.* I Возврат к заводским настройкам.

*Заводские настройки

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

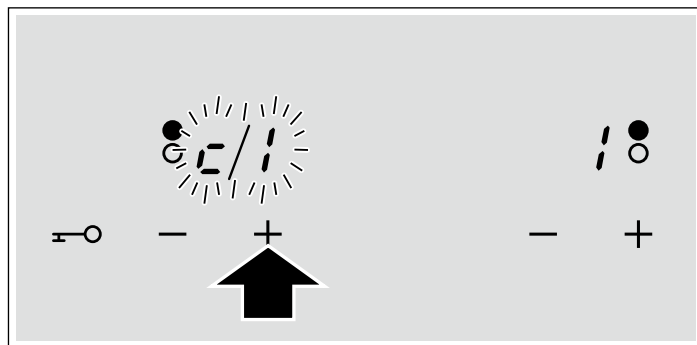
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ  и удержите его 4 секунды.



В левой части экрана отобразится , а в правой .

3. Нажимайте на символ , пока не появится символ нужной вам функции.

4. После этого выберите нужную настройку с помощью символов + и -.



5. Снова нажмите на символ  и удержите его в течение 4 секунд.

Новые установки сохранены.

Выход из меню базовых настроек

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

Уход и очистка

Советы и разъяснения, включенные в этот раздел, помогут вам правильно осуществлять очистку варочной панели и уход за ней.

Варочная панель

Очистка

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

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

Никогда не используйте:

- Абразивные порошки
- Агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением или пароочистители

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

1. Снимите со скребка защитный чехол.
2. Лезвием очистите поверхность варочной панели.

Не очищайте варочную панель чехлом скребка — так можно поцарапать поверхность.



Существует опасность получения травм!

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

Уход

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

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

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

Устранение неполадок

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

Показания индикатора	Неполадки	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электричества.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электричества.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.
	Сбой в электронной системе.	Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E мигает	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
E + цифра / d + цифра / E + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.*
F0 / F9	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.*
F2	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.*
F4	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
U1	Недопустимое напряжение питания.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
U2 / U3	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее.

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

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

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

Сильное гудение, наподобие трансформатора

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

Тихий свист

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

Потрескивание

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

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

Сильный свист

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

Шум вентилятора

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

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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



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



9000797400 00 920524