

SIEMENS

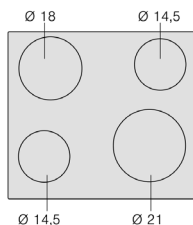


Варильна поверхня **ET601FN17**

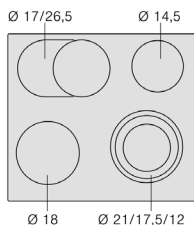
siemens-home.com.ua

uk Інструкція з експлуатації та монтажу

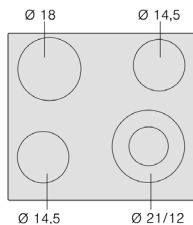
ET6..FE17.



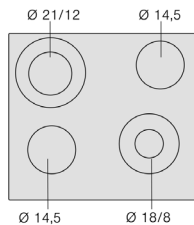
ET6..FD17.



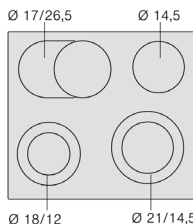
ET6..FF17.



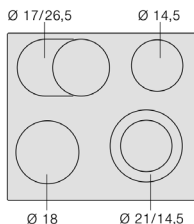
ET6..FG17.



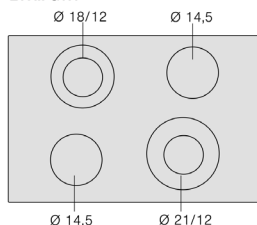
ET6..FH17.



ET6..FN17.



ET7..FG17.



uk Зміст

Інструкція з експлуатації

Правила техніки безпеки	3
Можливі причини пошкодження приладу	4
Захист навколишнього середовища	5
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	5
Поради для заощадження енергії	5
Знайомство з приладом	6

Панель управління	6
Конфорки	7
Індикація залишкового тепла	7
Експлуатація варильної поверхні	8
Увімкнення та вимкнення приладу	8
Вибір рівня потужності конфорок	8
Функція «Автоматика закипання»	11
Налаштування функції «Автоматика закипання»	11

Вказівки щодо використання функції	11	Рама приладу	18
Поради щодо використання функції	12	Усунення незначних несправностей	
Функція «Блокування від дітей»	12	власноруч	18
Активація та відключення функції «Блокування від дітей»	12	Сервісні центри	19
Автоматична активація функції	12	Контрольні страви	20
Функції таймера	13		
Таймер відключення конфорки	13	Інструкція з монтажу	
Автоматичний таймер відключення конфорок	13	Схеми вбудовування	23
Автономний таймер	14	Важливі вказівки щодо монтажу	24
Увімкнення автономного таймера	14	Підготовка меблевого корпусу	24
Вибір тривалості роботи автономного таймера	14	Встановлення монтажних планок	24
Автоматичне вимкнення приладу	14	Встановлення та підключення варильної поверхні	24
Тимчасове блокування панелі управління	15		
Індикація спожитої електроенергії	15		
Базові функції приладу	16	Більш детальну інформацію щодо наших приладів, приладдя, запасних частин та сервісних центрів Ви можете знайти на офіційному сайті www.siemens-home.com.ua .	
Налаштування базових функцій	17		
Чищення та догляд	17		
Склокерамічна панель	17		

Правила техніки безпеки

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте дану інструкцію. Збережіть інструкцію з експлуатації та монтажу, а також інші документи, що додаються до приладу, для подальшого використання або для передачі у випадку продажу приладу.

Після доставки приладу перевірте всі частини на наявність транспортних пошкоджень. У випадку виявлення пошкоджень не встановлюйте прилад.

Підключення приладу, що не має штепселя, може виконувати лише кваліфікований спеціаліст. Гарантія виробника не поширюється на випадки пошкодження приладу внаслідок виконаного неналежним чином монтажу.

Даний прилад розрахований на використання виключно в домашньому господарстві та призначений для приготування страв та напоїв. Не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Техніка безпеки передбачає використання приладу лише у закритому приміщенні.

Не встановлюйте на прилад кришку для варильних поверхонь. Використання кришки може призвести до завдання пошкоджень внаслідок перегрівання, займання або вибуху.

Не встановлюйте на прилад непридатні захисні механізми. Це може призвести до нещасних випадків.

Діти у віці старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, а також особи, які не володіють відповідними знаннями щодо експлуатації приладу, можуть користуватись приладом лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку або після проведення інструктажу такою особою.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти віком від 8 років можуть виконувати чищення та догляд за приладом лише під наглядом дорослих.

Не підпускайте дітей віком молодше 8 років до приладу та кабелю живлення.

Увага! Існує небезпека займання!

- Перегріті жир та олія легко займаються. Не залишайте сковорідки з жиром чи олією на варильній поверхні без нагляду. У випадку займання жиру чи олії не заливайте вогонь водою. Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.

- Під час роботи приладу конфорки сильно нагріваються. Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню. Не зберігайте предмети на приладі.
- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не зберігайте легкозаймисті предмети та аерозолі у шухлядах під приладом.
- Прилад, що вимкнувся автоматично, може не реагувати на команди користувача. В цьому випадку прилад може увімкнутися автоматично, коли користувач не матиме можливості наглядати за його роботою. У випадку виявлення подібної несправності вимкніть запобіжник та зверніться до сервісного центру.

Увага! Існує небезпека опіку!

- Під час роботи приладу конфорки та поверхні, розташовані поблизу них, зокрема, рама приладу (за наявності) сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь. Не дозволяйте дітям наближатися до приладу.
- Якщо індикатори Вашого приладу не функціонують, однак конфорки продовжують працювати, вимкніть запобіжник та зверніться до сервісного центру.

Увага! Існує небезпека ураження струмом!

- Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача. Ремонт приладу має виконуватися лише кваліфікованим співробітником сервісного центру. У випадку виявлення несправності від'єднайте прилад від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.
- Не використовуйте очищувачі високого тиску та пароочисники для чищення приладу.
- Несправний прилад може стати причиною ураження струмом. Не вмикайте несправний прилад. Витягніть штепсель з розетки або вимкніть запобіжник. Зверніться до сервісного центру.
- Пошкоджена склокерамічна панель приладу може стати причиною уражен-

ня струмом. У випадку пошкодження склокерамічної панелі від'єднайте прилад від мережі живлення, витягнувши штепсель з розетки або вимкнувши запобіжник, та зверніться до сервісного центру.

Увага! Існує небезпека травмування!

Під час готування страв у каstrулях-пароварках поверхня приладу та посуд можуть тріснути внаслідок перегрівання. Уникайте безпосереднього контакту ємності для страв у каstrулі-пароварці з дном наповненого водою посуду. Використовуйте лише термостійкий посуд.

Через наявність рідини між дном посуду та конфоркою посуд може раптово підскочити. Завжди слідкуйте за тим, щоб дно посуду та поверхня конфорки були сухими.

Можливі причини пошкодження приладу

Увага!

- Використання посуду з шорстким дном може призвести до пошкодження склокерамічної панелі приладу.
- Не встановлюйте на увімкнені конфорки приладу пустий посуд. Це може призвести до пошкодження приладу.
- Не встановлюйте гарячий посуд на панель управління, індикатори та раму приладу. Це може призвести до пошкодження приладу.
- При падінні на прилад важких або гострих предметів прилад може пошкодитись.
- Алюмінієва фольга або пластикові ємності, встановлені на гарячу конфорку, можуть розплавитись. Не використовуйте захисну фольгу для духових шаф для готування на даному приладі.

Огляд можливих пошкоджень приладу

У таблиці нажче наведено найбільш імовірні пошкодження приладу, їх причини та способи усунення.

Пошкодження	Можлива причина	Спосіб усунення
Плями на поверхні приладу	Виливання страв з посуду під час готування	Якомога швидше видаляйте плями від страв з поверхні приладу за допомогою спеціального шкребка для чищення скляних поверхонь.
	Використання непридатного засобу для чищення	Використовуйте для чищення поверхні приладу лише спеціалізовані засоби, придатні для чищення склокерамічних поверхонь.
Подряпини на поверхні приладу	Сіль, цукор або пісок на поверхні приладу	Не використовуйте прилад як робочу поверхню для приготування страв.
	Використання посуду з шорстким дном	Перевірте дно Вашого посуду на наявність шорстких поверхонь.
Зміна забарвлення поверхонь приладу	Використання непридатного засобу для чищення	Використовуйте для чищення поверхні приладу лише спеціалізовані засоби, придатні для чищення склокерамічних поверхонь.
	Стирання дна посуду, напр., алюмінієвого	Не пересувайте посуд по поверхні приладу. Якщо Вам потрібно перемістити посуд, підніміть його та поставте на необхідну конфорку.
Дрібні виїмки на поверхні приладу	Цукор або продукти з високим вмістом цукру на поверхні приладу	Якомога швидше видаляйте плями від страв з поверхні приладу за допомогою спеціального шкребка для чищення скляних поверхонь.

Захист навколишнього середовища

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Будь-ласка, утилізуйте упаковку належним чином!



Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (WEEE - waste electrical and electronic equipment).

Дана директива окреслює вимоги щодо утилізації та переробки старих приладів на території ЄС.

Поради для заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі під час готування відповідною кришкою. Готування у посуді, не накритому кришкою, значно підвищує кількість споживаної енергії. Використання скляної кришки дозволить швидко встановити ступінь готовності страви без необхідності піднімати кришку.
- Використовуйте посуд з рівним дном. Готування у посуді з нерівним дном призведе до підвищення кількості споживаної енергії.
- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки. Внаслідок готування у посуді, діаметр дна якого менший за діаметр конфорки, втрачатиметься багато

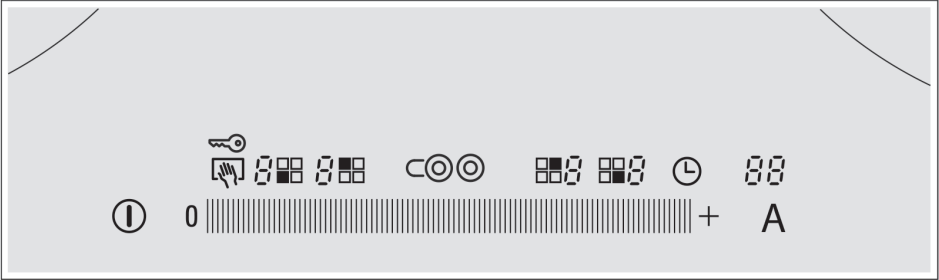
- енергії. Зверніть увагу: часто виробники вказують діаметр ободу посуду. Зазвичай це значення перевищує значення діаметру дна посуду.

 - Невелику кількість продуктів слід готувати у невеликих кастрюлах. Для готування невеликої кількості продуктів у великій кастрюлі необхідно більше енергії.
 - Для оптимізації енергоспоживання варіть продукти у невеликій кількості води. Це також дозволить зберегти більшу кількість вітамінів та поживних речовин у овочах.
- Каструля, у якій готуються продукти, повинна закривати якомога більшу площу конфорки.
 - Вчасно знижуйте потужність конфорки.
 - Завжди обирайте оптимальний рівень потужності. Готування на надто високому рівні потужності призведе до втрати енергії.
 - Використовуйте залишкове тепло конфорок. При значній тривалості готування вимикайте конфорку за 5-10 хвилин до завершення часу готування

Знайомство з приладом

Дана інструкція підходить для різних моделей приладу. На сторінці 2 даної інструкції наведені зображення різних моделей Вашого приладу.

Панель управління



Повідомлення	
I - 9	Рівні потужності
H / h	Індикація залишкового тепла
A	Функція "Автоматика закипання"
00	Час відліку таймера
Сенсорні кнопки	
①	Головний вимикач
A	Кнопка вибору функції "Автоматика закипання"
■ ■	Кнопка вибору конфорки

Сенсорні кнопки	
🔑	Кнопка вибору функції «Блокування від дітей»
👉	Кнопка вибору тимчасового блокування панелі управління
0 +	Кнопки вибору значень налаштувань
☉ or ☉	Кнопка вибору контуру конфорки та зони розширення
🕒	Налаштування функцій таймера

Вказівки:

- Усі кнопки на панелі управління є сенсорними, для їх вибору вистачає легкого дотику.
- Слідкуйте за тим, щоб панель управління завжди була сухою. Волога на панелі управління може вплинути на її функціонування.

- Не розміщуйте посуд близько до панелі управління. Внаслідок перегрівання її елементи можуть пошкодитись.

Конфорки

Конфорка	Активація та відключення зони розширення
 Одноконтурна конфорка	
 Двоконтурна конфорка	Виберіть конфорку та натисніть кнопку  або 
 Триконтурна конфорка	Оберіть конфорку, натисніть кнопку  . Після цього активується 2 рівень нагрівання. Натисніть кнопку  ще раз та активуйте 3 рівень нагрівання.
 Розширена зона для приготування	Оберіть конфорку та натисніть кнопку  .

Якщо конфорку увімкнено, вмикається підсвічування відповідного індикатора.
При увімкненні конфорки автоматично активується останній обраний режим роботи.

Індикація залишкового тепла

Кожна конфорка Вашого приладу оснащена функцією двопозиційної індикації залишкового тепла.
Символ *H* вказує на те, що відповідна конфорка ще гаряча. Ви можете використо-

вувати залишкове тепло даної конфорки, наприклад, для підтримання невеликої за розміром страви у теплому стані або для розтоплення шоколаду. По мірі охолодження конфорки символ зміниться на *h*. Дана функція відключиться після того, як конфорка повністю охолоне.

Експлуатація варильної поверхні

У даному розділі описаний процес вибору потужності конфорок. У таблиці нижче наведено рекомендовані рівні потужності та тривалість готування для низки страв.

Увімкнення та вимкнення приладу

Для увімкнення та вимкнення приладу використовується кнопка головного вимикача.

Увімкнення приладу: натисніть сенсорну кнопку ①. Пролунає акустичний сигнал. Індикатор, розміщений над головним вимикачем, почне підсвічуватись, індикатори конфорок відобразять повідомлення 0. Прилад готовий до роботи.

Вимкнення приладу: натисніть сенсорну кнопку ①. Підсвічування індикаторів конфорок та індикатора, розміщеного над головним вимикачем, відключиться. Усі конфорки вимкнено. Індикація залишкового тепла конфорок, які було увімкнено, відобразиться, доки конфорки не охолонуть.

Вказівки

- Прилад вимикається автоматично приблизно через 20 секунд після вимкнення усіх конфорок.
- Обрані налаштування зберігають у пам'яті приладу протягом 4 секунд після вимкнення. Якщо Ви увімкнете прилад протягом цього часу, прилад розпочне роботу відповідно до обраних раніше налаштувань.

Вибір рівня потужності конфорки

Оберіть бажаний рівень потужності конфорки на панелі управління.

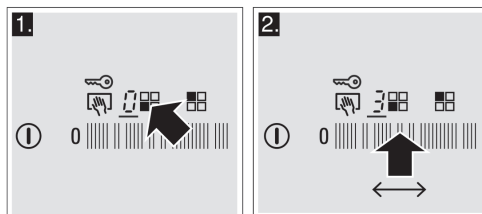
Рівень 1 відповідає мінімальній потужності, рівень 9 - максимальній.

Між кожним рівнем потужності є проміжний рівень, що позначається за допомогою точки.

Вибір рівня потужності

Для вибору рівня потужності прилад має бути увімкненим.

1. Натисніть сенсорну кнопку  для вибору конфорки. На індикатор потужності конфорки виведеться значення 0, під індикатором потужності конфорки почне підсвічуватись риска_.
2. Оберіть бажане значення на панелі управління.



Зміна рівня потужності конфорки

Оберіть конфорку та встановіть бажане значення потужності на панелі управління.

Вимкнення конфорки

Оберіть конфорку за допомогою кнопки . Оберіть на панелі управління значення рівня потужності конфорки 0.

Приблизно через 10 секунд активується функція індикації залишкового тепла.

Вказівки

- Останній вибір конфорки зберігається у пам'яті приладу. Ви можете встановити бажаний рівень потужності для даної конфорки, не обираючи її.
- Температура конфорки регулюється шляхом увімкнення та вимкнення нагрівального елемента навіть на високих рівнях потужності.

Поради щодо приготування страв

У таблиці нижче наведено приклади приготування низки страв.

Рівень потужності конфорки та тривалість готування залежать від виду, ваги та якості продуктів. У зв'язку з цим наведені значення є орієнтовними.

Для доведення страв до кипіння використовуйте рівень потужності 9.

Густі страви слід періодично перемішувати.

	Рівень потужності (після закипання / доведення до готовності)	Тривалість готування (після закипання / доведення до готовності)
Розтоплювання		
Шоколадна глазур	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання страв у теплому стані		
Густі супи (напр. сочевичний суп)	1-2.	-
Молоко **	1.-2.	-
Сосиски **	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Заморожений шпинат	2.-3.	10-20 хв.
Заморожений гуляш	2.-3.	20-30 хв.
Варіння в окропі, готування на повіль- ному вогні		
Галушки, кнедлики	4.-5. *	20-30 хв.
Риба	4-5 *	10-15 хв.
Білі соуси, напр., соус бешамель	1-2	3-6 хв.
Соуси із подальшим збиванням, напр., соус бернез або голландський соус	3-4	8-12 хв.
Варіння, готування на парі, тушкування		
Рис (у подвійній кількості води)	2-3	15-30 хв.
Молочна рисова каша	1.-2.	35-45 хв.
Картопля в лущинні	4-5	25-30 хв.
Варена картопля	4-5	15-25 хв.
Вироби з тіста, локшина	6-7 *	6-10 хв.
Густі супи та супи	3.-4.	15-60 хв.
Овочі	2.-3.	10-20 хв.
Заморожені овочі	3.-4.	10-20 хв.
Готування у скороварці	4-5	-
Тушкування		
Рулети, голубці	4-5	50-60 хв.
Тушковане м'ясо, печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2.-3.	50-60 хв.

	Рівень потужності (після закипання / доведення до готовності)	Тривалість готування (після закипання / доведення до готовності)
Смаження * *		
Шніцель (з паніруванням або без)	6-7	6-10 хв.
Заморожений шніцель	6-7	8-12 хв.
Відбивні (з паніруванням або без) * * *	6-7	8-12 хв.
Стейк завтовшки 3 см	7-8	8-12 хв.
Биток (завтовшки 3см) * * *	4.-5.	30-40 хв.
Пташина грудка (завтовшки 2 см) * * *	5-6	10-20 хв.
Пташина грудка, заморожена * * *	5-6	10-30 хв.
Риба та рибне філе	5-6	8-20 хв.
Риба та рибне філе з паніруванням	6-7	8-20 хв.
Риба та рибне філе з паніруванням, заморожена, напр.. рибні палички	6-7	8-12 хв.
Омари та креветки	7-8	4-10 хв.
Заморожені суміші для смаження	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	До готовності один за одним
Омлет	3.-4.	До готовності один за одним
Яєчня	5-6	3-6 хв.

Смаження у фритюрі
(шматки по 150-200 г до готовності один
за одним у 1-2 л олії * *)

Заморожені напівфабрикати, напр.. картопля фрі	8-9	-
Крокети	7-8	-
М'ясо, напр. шматки курчатини	6-7	-
Риба з паніруванням або у пивному клярі	5-6	-
Овочі, гриби з паніруванням або у пив- ному клярі	5-6	-
Дрібна випічка, напр., оладки, пончики, фрукти у пивному клярі	4-5	-

* Готувати після закипання / доводити до готовності без кришки

* * Готувати без кришки

* * * Частіше перевертати

Функція «Автоматика закипання»

Дана функція обирає найвищий рівень потужності конфорки, а після закипання страви автоматично знижує його відповідно до обраних користувачем налаштувань для доведення страви до готовності. Час роботи конфорки з найвищим рівнем потужності залежить від обраного Вами значення потужності для доведення страви до готовності.

Налаштування функції «Автоматика закипання»

Активация даної функції можлива лише протягом перших 30 секунд після увімкнення конфорки:

1. Оберіть бажаний рівень потужності конфорки для доведення страви до готовності.
2. Натисніть кнопку А.

Функцію «Автоматика закипання» активовано. На індикатор потужності конфорки по черзі виводитимуться повідомлення Я та обраний рівень потужності для доведення до готовності.

Після закипання страви на індикатор виводитиметься лише обраний рівень потужності для доведення страви до готовності.

Вказівки щодо використання функції

У таблиці нижче наведено приклади приготування низки страв.

Менше з наведених у таблиці значень стосується менших за діаметром конфорок, більше – більших конфорок відповідно. Наведені дані є орієнтовними.

Густі страви слід періодично перемішувати.

Готування страви з використанням функції «Автоматика закипання»	Кількість	Рівень потужності	Тривалість готування
Розігрівання			
Розігрівання	500 мл – 1 л	A 7-8	4-7 хв
Густі супи	500 мл – 1л	A 2-3	3-6 хв
Молоко **	200-400 мл	A 1-2	4-7 хв
Розігрівання та підтримання страв у теплому стані			
Густі супи (напр. сочевичний суп)	400-800 г	A 1-2	-
Розморожування та розігрівання			
Заморожений шпинат	300-600 г	A 2-3	10-20 хв
Заморожений гуляш	500 г- 1 кг	A 2-3	20-30 хв
Варіння в окропі			
Риба	300-600 г	A 4-5*	20-25 хв
Варіння			
Рис (з подвійною кількістю води)	125-250 г	A 2-3	20-25 хв
Картопля в лущинні (1-3 склянки води)	750 г 1,5 кг	A 4-5	30-40 хв
Варена картопля (1-3 склянки води)	750 г- 1,5 кг	A 4-5	20-30 хв
Овочі (1-3 склянки води)	500 г – 1 кг	A 2-3	15-20 хв
Заморожені овочі (1-3 склянки води)	500 г – 1 кг	A 4-5	15-20 хв

Готування страви з використанням функції «Автоматика закипання»	Кількість	Рівень потужності	Тривалість готування
Тушкування			
Рулети, голубці	х 4	A 4-5	50-60 хв
Тушковане м'ясо, печеня	1 кг	A 4-5	80-100 хв
Смаження * *			
Шніцель (з паніруванням або без)	1-2	A 6-7	8-12 хв
Відбивні (з паніруванням або без)	1-2	A 6-7	8-12 хв
Стейк завтовшки 3 см	1-2	A 7-8	8-12 хв
Риба та рибне філе з паніруванням	1-2	A 6-7	8-12 хв
Риба та рибне філе з паніруванням, заморожена, напр. рибні палички	200-300 г	A 6-7	8-12 хв
Млинці		A 6-7	до готовності один за одним

* Готувати після закипання / доводити до готовності без кришки
 ** Готувати без кришки

Поради щодо використання функції

Використання функції «Автоматика закипання» дозволяє зберегти поживні речовини у продуктах при готуванні у невеликій кількості води.

- Для приготування страв на великій конфорці додавайте не більше близько

3 склянок води, для приготування на малій конфорці – не більше близько 2 склянок.

- Накривайте каstrулю кришкою.
- Виробник не рекомендує використовувати дану функцію для приготування страв у великій кількості води (наприклад, для приготування пасти).

Функція «Блокування від дітей»

Функція «Блокування від дітей» дозволяє запобігти небажаному увімкненню приладу.

Активация та відключення функції «Блокування від дітей»

Для активації даної функції прилад має бути вимкненим.

Активация функції: натисніть сенсорну кнопку  та утримуйте її протягом приблизно 4 секунд. Індикатор над кнопкою  підсвічуватиметься протягом 10 секунд. Прилад заблоковано.

Вимкнення приладу: натисніть сенсорну кнопку  та утримуйте її протягом приблизно 4 секунд. Прилад розблоковано.

Автоматична активация функції

Прилад передбачає можливість автоматичної активации функції «Блокування від дітей» після кожного вимкнення варильної поверхні.

Увімкнення та відключення автоматичної активации функції

Процес увімкнення автоматичної активации функції «Блокування від дітей» описаний у розділі «Базові функції приладу».

Функції таймера

Таймер приладу може працювати у двох режимах:

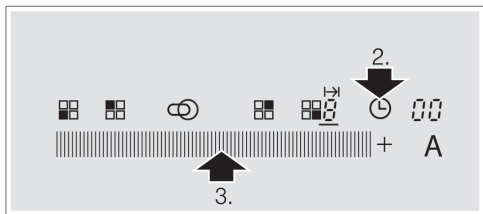
- Таймер відключення конфорки;
- Автономний таймер (будильник).

Таймер відключення конфорки

Ви можете налаштувати тривалість роботи для кожної конфорки. Після завершення обраного часу відліку конфорка автоматично вимкнеться.

Вибір тривалості роботи конфорки:

1. Виберіть рівень потужності.
2. Натисніть кнопку . Індикатор I→I обраної конфорки почне підсвічуватися. На індикатор таймера виведеться повідомлення 00.
3. Оберіть необхідне значення налаштування. Ви можете обрати часовий інтервал тривалістю від 1, 2, 3... до 10 хв. Протягом наступних 10 секунд оберіть бажане значення тривалості готування за допомогою кнопок вибору значень налаштувань.



Прилад розпочне відлік часу. Якщо Ви активували дану функцію для більш ніж однієї конфорки, на індикаторі таймера відображатиметься значення тривалості готування для обраної в даний момент конфорки.

Автоматичне налаштування

Якщо на панелі управління утримувати символ налаштування від 1 до 5, час готування зменшиться до 1 хвилини.

Якщо на панелі управління утримувати символ налаштування від 6 до 10, час готування збільшиться до 99 хвилин.

Завершення часу відліку

Після завершення часу відліку конфорка автоматично вимкнеться. Пролунає акустичний сигнал. Протягом 10 секунд на індикаторі таймера відображатиметься повідомлення 00. Індикатор I→I буде яскраво горіти. Натисніть кнопку .

Підсвічування індикаторів та акустичний сигнал відключаться.

Зміна тривалості роботи конфорки та скасування роботи таймера

Виберіть бажану конфорку та натисніть кнопку . Індикатор I→I почне яскраво підсвічуватися. Змініть тривалість готування або відключіть дану функцію, обравши значення 00 за допомогою кнопок вибору значень налаштувань.

Вказівка: максимальне значення часу відліку складає 99 хвилин.

Автоматичний таймер відключення конфорок

Дана функція дозволяє зберегти у пам'яті приладу значення тривалості роботи для усіх конфорок. Після кожного увімкнення конфорки для неї автоматично буде активовано таймер відліку з обраним значенням тривалості роботи. Після завершення обраного часу відліку конфорка автоматично вимкнеться. Спосіб активації даної функції описаний у розділі «Базові функції приладу».

Вказівка: для деактивації або зміни тривалості роботи функцій таймера відключення конфорки та автоматичного таймера відключення конфорки:

Виберіть бажану конфорку та натисніть кнопку . Індикатор I→I обраної конфорки почне підсвічуватись. Змініть тривалість роботи конфорки або відключіть дану функцію, обравши значення 00 за допомогою кнопок вибору значень налаштувань.

Автономний таймер

Користувач може встановити час роботи автономного таймера (будильника) на значення до 99 хвилин. Робота автономного таймера не залежить від інших налаштувань приладу.

Увімкнення автономного таймера

Прилад пропонує два способи увімкнення автономного таймера:

- Якщо Ви обрали конфорку, натисніть кнопку  двічі протягом 10 секунд.
- Якщо жодну конфорку не було вибрано, натисніть кнопку .

Індикатор  почне підсвічуватись.

Вибір тривалості роботи автономного таймера

Оберіть бажане значення тривалості роботи таймера за допомогою кнопок вибору значень налаштувань.

Завершення часу відліку

Після завершення часу відліку пролунає акустичний сигнал. На індикаторі з'явиться . Індикатор  автономного таймеру почне яскраво підсвічуватись. Індикатор вимкнеться через 10 сек.

Запит актуальної тривалості роботи автономного таймера

Виберіть функцію автономного таймера, натиснувши кнопку . Актуальна тривалість роботи таймера відобразатиметься протягом 10 секунд.

Зміна тривалості роботи автономного таймера

Виберіть функцію автономного таймера, натиснувши кнопку , та оберіть нове значення тривалості роботи.

Автоматичне вимкнення приладу

Якщо Ваш прилад працює тривалий час без зміни налаштувань, система активує функцію автоматичного вимкнення приладу.

Нагрівальні елементи усіх конфорок відключаються. На індикатори конфорок по черзі виводиться повідомлення *FB* та індикація залишкового тепла *H/h*. При

натисненні на будь-яку кнопку індикатори перестануть відображати ці дані. Ви зможете обрати бажані налаштування.

Тривалість роботи приладу до активації функції автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня потужності (від 1 до 10 годин).

Тимчасове блокування панелі управління

Дана функція дозволяє витерти панель управління приладу навіть під час готування страв без ризику випадкової зміни обраних налаштувань.

Для активації функції натисніть кнопку . Пролунає акустичний сигнал. Індикатор над символом  почне підсві-

чуватись. Панель управління заблокована на 30 секунд. Ви можете витерти панель управління без ризику зміни налаштувань.

Вказівка: дана функція не блокує головний вимикач. Ви можете вимкнути варильну поверхню у будь-який момент.

Індикація спожитої електроенергії

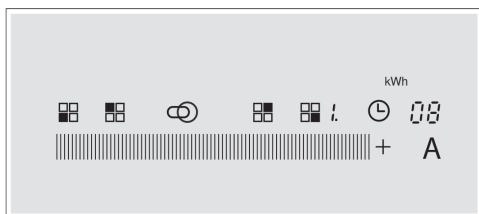
Дана функція дозволяє користувачеві дізнатися загальну кількість спожитої електроенергії за час роботи приладу.

Кількість спожитої енергії у кВт-год (напр., 1.08 кВт) відображатиметься на індикаторі протягом 10 секунд після вимкнення приладу.

Точність відображеного значення зокрема залежить від напруги у мережі.

Відповідно до заводських налаштувань дану функцію відключено. Опис процесу

активації дано функції наведено у розділі «Базові функції приладу».



Базові функції приладу

Ваш прилад має низку базових функцій. За бажанням Ви можете змінити їх налаштування.

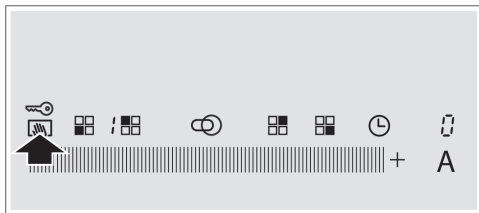
Повідомлення	Базова функція
c 1	Автоматична активація функції «Блокування від дітей» □ Вимкнено* ! Увімкнено
c 2	Акустичний сигнал □ Сигнал підтвердження вибору та помилки у роботі приладу відключено. ! Працює лише сигнал про помилку у роботі приладу. 2 Працює лише сигнал підтвердження вибору. 3 Працюють сигнали підтвердження вибору та помилки у роботі приладу.*
c 3	Індикація спожитої електроенергії (Зверніться до місцевого комунального управління щодо інформації про рівень напруги). □ Вимкнено* ! Увімкнено (напруга у мережі – 230 В) 2 Увімкнено (напруга у мережі – 400 В) 3 Увімкнено (напруга у мережі – 220 В) 4 Увімкнено (напруга у мережі – 240 В)
c 5	Автоматичний таймер відключення конфорок □ Вимкнено !–99 Тривалість роботи до вимкнення конфорок
c b	Тривалість акустичного сигналу таймера ! 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 хвилина
c 7	Автоматична активація зон розширення □ Вимкнено ! Увімкнено 2 Останнє налаштування, обране перед вимкненням конфорки*
c 9	Час вибору конфорки □ Необмежений: для зміни налаштувань обраної востаннє конфорки вибирати її знову не потрібно.* ! Користувач може змінити налаштування обраної конфорки протягом 10 секунд; через 10 секунд для зміни налаштувань необхідно знову обрати відповідну конфорку.
c 0	Повернутись до заводських значень □ Вимкнено* ! Увімкнено

* Заводське значення функції.

Налаштування базових функцій

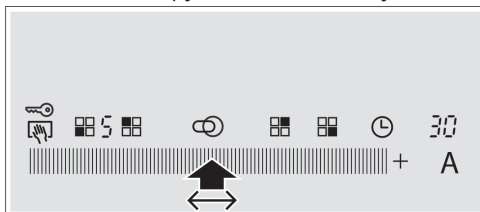
Для зміни налаштувань базових функцій прилад має бути вимкненим.

1. Увімкніть прилад.
2. Протягом 10 секунд після увімкнення приладу натисніть кнопку  та утримуйте її впродовж 4 секунд. На індикатор зліва по чергово виводитимуться повідомлення ϵ та I , на індикатор справа повідомлення $\square$.



3. Натискайте кнопку , доки на індикатор зліва не буде виведено повідомлення, що відповідає бажаній базовій функції.

4. Оберіть бажане значення за допомогою кнопок вибору значень налаштувань.



5. Натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 4 секунд. Обрані налаштування зберігаються у пам'яті приладу.

Вихід з меню зміни налаштувань базових функцій

Щоб вийти з меню зміни налаштувань базових функцій, вимкніть прилад за допомогою головного вимикача, увімкніть та оберіть бажані налаштування.

Чищення та догляд

У даному розділі наведено вказівки щодо чищення та догляду за Вашим приладом.

Придатні засоби для чищення та догляду за приладом Ви можете придбати у наших сервісних центрах.

Склокерамічна панель

Виконуйте чищення склокерамічної панелі кожного разу після завершення готування. Це дозволить запобігти пригорянню залишків їжі.

Виконуйте чищення приладу лише після того, як всі конфорки та поверхня приладу охолонуть.

Використовуйте для чищення поверхні приладу лише спеціалізовані засоби,

придатні для чищення склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь вказівок виробника, наведених на упаковці відповідного засобу.

- Ніколи не використовуйте для чищення:
- Концентрований засіб для ручного миття посуду;
- Засіб для миття посуду у посудомийній машині;
- Абразивні засоби для чищення;
- Агресивні засоби для чищення, як-от спрей для чищення духових шаф чи засіб для видалення плям;
- Шорсткі губки;
- Очищувачі високого тиску та пароочисники.

Для видалення складних забруднень використовуйте спеціальний шкребок для чищення скляних поверхонь. Під час чищення дотримуйтесь вказівок виробника. Придатний для чищення склокерамічної панелі приладу шкребок Ви також можете придбати у наших сервісних центрах.

Ми також рекомендуємо використовувати спеціальні губки для чищення склокерамічних поверхонь.

Рама приладу

Щоб запобігти пошкодженню рами приладу, будь ласка, дотримуйтесь під час чищення наведених нижче вказівок.

- Використовуйте для чищення лише теплий розчин миючого засобу.
- Ретельно промивайте нові губки перед першим використанням.
- Не використовуйте гострі та шорсткі предмети для чищення рами приладу.
- Не використовуйте шкребок для склокерамічних поверхонь для чищення рами приладу.

Усунення незначних несправностей власноруч

Доволі часто причину несправності приладу користувач може усунути власноруч. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, будь-ласка, уважно прочитайте вказівки у таблиці нижче.

Електронні системи приладу розміщені під панеллю управління. З низки причин температура у цій зоні може різко зрости.

З метою запобігання перегріванню електронних систем приладу за необхідності конфорки можуть вимикатись. В такому випадку разом з індикацією залишкового тепла H або h виводитимуться повідомлення $F2$, $F4$, або $F5$.

Індикатори	Несправність	Спосіб усунення
Індикатори відключені.	Струм не подається до приладу.	Перевірте, чи не спрацював запобіжник приладу. Перевірте, чи не відключено подачу струму у будинку за допомогою інших електронних приладів.
Усі індикатори блимають.	Панель управління волога або на неї встановлено якийсь предмет.	Витріть панель управління або приберіть з неї сторонній предмет.
Повідомлення $F2$	Декілька конфорок використовувались протягом тривалого часу з високим рівнем потужності. Для захисту електронних систем приладу конфорки автоматично вимкнулись.	Через декілька секунд натисніть будь-яку кнопку. Коли електронні системи приладу охолонуть, повідомлення $F2$ зникне з індикатора. Ви можете продовжити готування.

Індикатори	Несправність	Спосіб усунення
Повідомлення <i>F4</i>	Незважаючи на вимкнення конфорок після повідомлення <i>F2</i> , електронні системи приладу знову перегрілися. Усі конфорки знову вимкнулись.	Через декілька секунд натисніть будь-яку кнопку. Коли електронні системи приладу охолонуть, повідомлення <i>F4</i> зникне з індикатора. Ви можете продовжити готування.
Повідомлення <i>F5</i> , індикатор рівня потужності підсвічується, лунає акустичний сигнал	Попередження: на панелі управління стоїть гарячий посуд. Існує небезпека перегрівання електронних систем приладу.	Приберіть гарячий посуд. Повідомлення невдовзі зникне з індикатора. Ви можете продовжити готування.
Повідомлення <i>F5</i> , лунає акустичний сигнал	Попередження: на панелі управління стоїть гарячий посуд. З метою запобігання перегріванню електронних систем конфорка вимкнулася.	Приберіть гарячий посуд та зачекайте декілька секунд. Натисніть будь-яку клавішу на панелі управління. Після того, як повідомлення <i>F5</i> зникне, Ви можете продовжити готування.
Повідомлення <i>F8</i>	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася автоматично.	Користувач може повторно увімкнути конфорку у будь-який момент.

Сервісні центри

Якщо Вам потрібно виконати ремонт приладу, зверніться до наших сервісних центрів. Наші спеціалісти нададуть Вам кваліфіковану консультацію.

Продуктовий та виробничий номери приладу (E-Nr. та FD)

Звернувшись до нашого сервісного центру, назвіть продуктивний (E-Nr.) та виробничий (FD) номери приладу.

Ці дані вказані на паспортній табличці приладу.

Зверніть увагу: виклик спеціаліста сервісного центру для усунення несправності,

що сталася внаслідок недбалого користування приладом та недотримання вказівок, наведених у даній інструкції, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Контактні дані найближчих до Вас сервісних центрів вказані на сайті виробника та на гарантійному талоні.

Довіртеся професіоналізму виробника. Ремонт приладів виконується кваліфікованими технічними спеціалістами з використанням оригінальних запасних частин.

Контрольні страви

Таблиці нижче були розроблені для тестувальних організацій з метою полегшення контролю та тестування різноманітних приладів.

Наведені у таблиці дані були отримані з використанням набору посуду марки Schulte-Ufer (набір кастрюль для індукційних варильних поверхонь, артикул HEZ 390042), до якого входить наступне:

- Кастрюля з ручкою місткістю 1,2 л, Ø16 см, для одноконтурної конфорки Ø 14,5 см;
- Кастрюля місткістю 1,7 л, Ø 16 см, для одноконтурної конфорки Ø 14,5 см;
- Кастрюля місткістю 4,2 л, Ø22 см, для конфорок Ø 17 або Ø 18 см;
- Сковорідка Ø 24 см, для конфорок Ø17 або Ø18 см

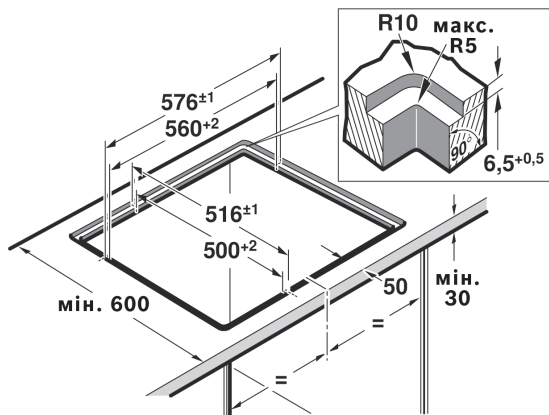
Розігрівання / доведення до кипіння				Готування після закипання / доведення до готовності	
Контрольна страва	Рівень потужності	Тривалість готування (хв: сек)	Використання кришки	Рівень потужності	Використання кришки
Розтоплювання шоколаду					
Посуд: кастрюля з ручкою					
Шоколадна глазур (напр. гіркий шоколад «Dr. Oetker», 150 г), конфорка Ø14,5 см	-	-	-	1.	Ні
Розігрівання та підтримання сочевичного супу у теплому стані					
Посуд: кастрюля					
Сочевичний суп згідно зі стандартом DIN 44550					
Початкова температура: 20 °C					
450 г для конфорки Ø14,5 см	9	Прибл. 2:00, не перемішувати	Так	1.	Так
800 г для конфорок Ø17 або Ø18 см	9	Прибл. 2:00, не перемішувати	Так	1.	Так
Консервований сочевичний суп					
Напр. сочевичний суп з ковбасками "Erasco", початкова температура 20 °C					
500 г для конфорки Ø14,5 см	9	Прибл. 2:00 (перемішати через прибл. 1:30)	Так	1.	Так
1000 г для конфорок Ø17 або Ø18 см	9	Прибл. 2:00 (перемішати через прибл. 1:30)	Так	1.	Так

Розігрівання / доведення до кипіння				Готування після закипання / доведення до готовності	
Контрольна страва	Рівень потужності	Тривалість готування (хв: сек)	Використання кришки	Рівень потужності	Використання кришки
Соус бешамель, готування на повільному вогні Посуд: каструля з ручкою Температура молока: 7 °C Інгредієнти: 40 г масла, 40 г борошна, 0,5 молока (жирність 3,5 %) та дрібка солі, конфорка Ø 14,5 см					
	9 ²	Прибл. 5:20	Ні	1 ^{1, 3}	Ні
		² Додати у молоко пасероване борошно, перемішуючи, довести до кипіння		¹ Розтопити масло, додати сіль та борошно, готувати пасероване борошно протягом 3 хвилин	
				³ Після закипання соусу обрати режим потужності 1 та готувати протягом 2 хвилин, постійно помішуючи	
Молочна рисова каша Посуд: каструля Температура молока: 7 °C Інгредієнти: 190 г круглого рису, 22,5 г цукру, 750 см молока (жирність 3,5 %) та дрібка солі, конфорка Ø 14,5 см					
	9	Прибл. 6:30 Нагріти молоко, доки воно не почне підніматись. Вибрати режим потужності для доведення до готовності, додати рис, цукор та сіль.	Ні	2 Приблизно через 10 хвилин перемішати кашу.	Так
Інгредієнти: 250 г круглого рису, 30 г цукру, 1 л молока (жирність 3,5 %) та дрібка солі, конфорки Ø 17 см або Ø 18 см	9	Прибл. 6:30 Нагріти молоко, доки воно не почне підніматись. Вибрати режим потужності для доведення до готовності, додати рис, цукор та сіль	Ні	2 Приблизно через 10 хвилин перемішати кашу.	Так

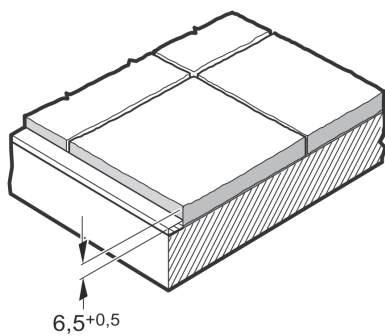
Розігрівання / доведення до кипіння				Готування після закипання / доведення до готовності	
Контрольна страва	Рівень потужності	Тривалість готування (хв: сек)	Використання кришки	Рівень потужності	Використання кришки
Рисова каша					
Посуд: каstrуля Температура води 20 °C Інгредієнти згідно зі стандартом DIN 44550: 125 г довгого рису, 300 г води та дрібка солі, конфорка Ø14,5 см	9	Прибл. 2:48	Так	2	Так
Інгредієнти згідно зі стандартом DIN 44550: 250 г довгого рису, 600 г води та дрібка солі, конфорки Ø17 см або Ø18 см	9	Прибл. 3:15	Так	2.	Так
Смаження стейків зі свиного філе					
Посуд: сковорідка Температура стейків: 7 °C 3 стейки зі свиного філе (загальна вага близько 300 г, кожен завтовшки прибл. 1 см), 15 г соняшникової олії, конфорки Ø17 см або Ø18 см	9	Прибл. 2:40	Ні	7	Ні
Смаження млинців					
Посуд: сковорідка Інгредієнти згідно зі стандартом DIN EN 60350-2: 55 мл тіста на кожен млинець, конфорки Ø 17 см або 18 см	9	Прибл. 2:40	Ні	6 або 6. (залежно від бажаного ступеня просмажування)	Ні
Смаження замороженої картоплі фрі у фритюрі					
Посуд: каstrуля 1,8 кг соняшникової олії, порція: 200 г замороженої картоплі фрі (напр.. картопля «McCain 123 Frites Original»), конфорки Ø 17 см або 18 см	9	Готувати, доки температура олії не досягне 180 °C	Ні	9	Ні
При готуванні контрольних страв на конфорці Ø18 см потужністю 1,5 кВт слід збільшити вказаний у таблиці час розігрівання / доведення до кипіння на 20 %, для готування після закипання / доведення до готовності слід збільшити рівень потужності на один.					

Інструкція з монтажу

1



2



3



Важливі вказівки щодо монтажу

Підключення до мережі живлення: підключення приладу до мережі живлення має виконуватися лише кваліфікованим спеціалістом. Гарантія виробника поширюється лише на прилади, встановлені з дотриманням усіх норм та, зокрема, вказівок, наведених у даній інструкції.

Монтаж приладу: монтаж приладу має виконуватися лише кваліфікованим спеціалістом. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, що виконувала монтаж приладу.

Вимоги до підключення до мережі живлення: даний прилад відповідає нормам класу захисту I. Експлуатація приладу можлива лише у випадку наявності відповідного заземлення.

Вимоги до монтажу: монтаж приладу передбачає необхідність встановлення розмикача для всіх полюсів з зазором між контактами щонайменше 3 мм.

Можливість встановлення поряд з іншими приладами: не встановлюйте під даною варильною поверхню прилади для охолодження та заморожування продуктів, посудомийні та пральні машини, а також духові шафи без дотримання належних вимог щодо вентиляції.

Встановлення проміжної перегородки: у випадку наявності доступу до приладу знизу після завершення монтажу під ним необхідно встановити проміжну перегородку.

Проміжну перегородку, що відповідає усім вимогам, Ви можете придбати у спеціалізованих магазинах.

У випадку використання власної проміжної перегородки відстань між нею та точкою підключення мережі живлення до приладу має складати щонайменше 10 мм.

Вимоги до стільниці: стільниця, у яку встановлюватиметься прилад, повинна мати рівну поверхню, бути встановленою рівно горизонтально, бути надійно закріпленою та не повинна прогинатися.

Підготовка меблевого корпусу

Мал. 1

Вимоги до меблевого корпусу: меблевий корпус, у який встановлюватиметься прилад, повинен бути розрахованим на температури щонайменше до 90 °C.

Встановлюйте прилад лише у стільницю з водостійких матеріалів (напр. з природного каменю).

Встановлення приладу у стільницю з дерева можливе лише у випадку використання спеціальних аксесуарів, які Ви можете придбати у наших сервісних центрах.

Вимоги до ніші: підготовка ніші має виконуватись лише кваліфікованим спеціалістом. Бокова відстань від ніші, у яку встановлюватиметься прилад, до сусідніх стін повинна складати щонайменше 70 мм. Подбайте про стійкість та надійне положення стільниці під час виконання монтажу.

Встановлення монтажних планок

Мал. 2

Стільниці, вкриті кахлем: за необхідності підніміть несучу поверхню ніші за допомогою водостійких монтажних планок.

Встановлення та підключення варильної поверхні

Мал. 3

Перед виконанням монтажу впевніться у тому, що проводка у Вашому будинку прокладена належним чином.

А: прилади, оснащені 3-жильним кабелем живлення: Відповідні дроти марковані наступними кольорами: Жовто-зелений = контакт заземлення (⊕), синій = нейтральний провідник (нуль), коричневий = фазний (зовнішній) провідник.

Переконайтесь, що мережа живлення у Вашому будинку оснащена належними запобіжниками. За необхідності замініть 3-жильний кабель багатожильним (див. пункт В):

В: Прилади без кабелю живлення: викону-

вати підключення приладу, не оснащеного кабелем живлення, слід лише відповідно до креслення. За необхідності встановіть мідну перемичку, що входить до комплекту поставки. Вимоги до кабелю живлення: тип H05 VV-F або кабель вищого номіналу. Жовто-зелений кабель контакту заземлення повинен бути на 10 мм довшим за всі інші кабелі приладу.

С: Прилади, оснащені 5 або 6-жильним кабелем живлення: заміну кабелю живлення має виконувати лише кваліфікований представник сервісного центру.

Прокладання кабелю живлення: встановіть прилад у нішу та вирівняйте його (переконайтесь, що прилад розташовано рівно горизонтально).

Керамічна поверхня повинна знаходитись дещо нижче поверхні стільниці.

Перевірте, чи правильно встановлено прилад та чи функціонує він належним чином.

Заповніть простір між стільницею та приладом силіконовим ущільнювачем. Доки силіконовий ущільнювач не встиг затвердіти, розкладьте його поверхню шкребок або змоченим у мильній воді пальцем.

Використання неналежного силіконового ущільнювача для стільниці з каменю може призвести до зміни кольору стільниці.

Належний силіконовий ущільнювач Ви можете придбати у нашому сервісному центрі.

Вказівка: повідомлення U400 на дисплеї приладу вказує на те, що прилад не було підключено до мережі живлення належним чином. У випадку появи такого повідомлення від'єднайте прилад від мережі живлення та перевірте з'єднання.

Не користуйтеся приладом до повного затвердіння силіконового ущільнювача.

Демонтаж приладу: від'єднайте прилад від мережі живлення. Розріжте ущільнювач навкруги приладу. Дістаньте прилад з ніші, натиснувши на нього знизу.



Для нотаток



Blank lined area for notes, consisting of 20 horizontal lines.

БСХ Хаусгерете ГмбХ

вул. Карл-Вері-Штрассе 34
м. Мюнхен, 81739
Німеччина

www.siemens-home.com.ua

ТОВ «БСХ Побутова техніка»

вул. Радіщева, 10/14, корпус Б
м. Київ, 03680,
Україна

тел.: +38 044 490 20 95



9000736739, 5650031526

Виробник залишає за собою право
на внесення змін.