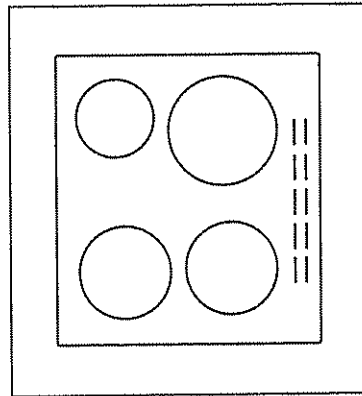


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации

Напечатано в России / ноябрь 2003 / 200 / GA1386



Стеклокерамическая
варочная панель

EH 777501E

901699

НОВОРОССИЙСК, ООО «Агро-Сервис», 353905, ул. Серова, 14; тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95
НОВОСИБИРСКИЙ, ООО «Бирюса», 630020, ул. Первомайская, 220; тел: (3832) 37-36-95, факс: (3832) 37-36-26
НОРИЛЬСКИЙ, ПЕОЮЛ Кисево, 663300, ул. Ленинградская, 22, кв. 43; тел/факс: (3919) 34-86-09
НОРИЛЬСКИЙ, ПЕОЮЛ Смирнов С.Л., 663300, ул. Комсомольская, 48-22; тел/факс: (3919) 46-10-43
ОБНИНСКИЙ, ООО «Радиотехника», 246020, ул. Курчатова, 46; тел: (08439) 5-31-31, 6-44-14, факс: (08439) 6-44-14
ОМСК, ЗАО «Евротек-Сервис», 644010, ул. Маршала Жукова, 91; тел: (3812) 53-08-81, 58-06-87, факс: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, ПЕОЮЛ Коржков, ТД «ГРАНД», 302030, ул. Московская, 177; тел/факс: (0862) 45-34-06
ОРЕНБУРГ, ООО ТД «Ликос-Сервис», 460006, ул. Невельская, 8А; тел: (3532) 77-91-89, факс: (3532) 79-23-68
ПЕНЗА, ЗАО «Техсервис», 440044, ул. Коммунистическая, 28; тел/факс: (8412) 55-85-39
ПЕРМЬ, ООО «Импор-Сервис», 614107, ул. Инженерная, 10; тел: (3422) 65-69-83, факс: (3422) 66-12-60
ПЕРМЬ, ООО «Интер-Сервис», 614000, ул. Куйбышева, 37, оф. 52; тел/факс: (3422) 91-02-82
ПЕТРОЗАВОДСКИЙ, ООО «Фирма «Алан-Сервис», 185002, ул. Сургитская, 8; тел: (0142) 72-20-56, 72-49-26, факс: (0142) 72-20-71
ПРИТОРСКИЙ, ООО «И.С. Бизнес-Сервис», 367500, пр-т Карллина, 19; тел: (8793) 97-35-98, факс: (8793) 97-38-02
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Данс-Сервис», 344022, ул. Социалистическая, 141; тел: (8632) 65-17-70, 65-43-98, факс: (8632) 65-43-98
РЫБИНСКИЙ, ООО «Трансэкспедиция», 152930, пр-т Сарога, 8; тел: (0935) 55-65-72, факс: (095) 459-77-32
РЯЗАНЬ, ООО НПО «Старик», 390046, ул. Рыкова, 19, м-н «Аркина»; тел: (0912) 21-13-97, 21-05-70, факс: (0912) 21-05-70
САМАРА, ООО «Экон-Сервис», 443090, ул. Советской Армии, 148; тел: (8462) 24-07-40, факс: (8462) 24-43-61
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, ул. Мамуркина, 15, оф. 50А; тел: (8462) 34-94-28, факс: (8462) 34-94-63
САМАРА, ПЕОЮЛ Королёв, 443001, ул. Садовая, 255; тел/факс: (8462) 32-75-55
САХК-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Универсал-Сервис», 197227, Васильевский остров, пр. КИМ, 4 (вход с ул. Одревской); тел: (812) 351-72-13, 351-73-74, 320-99-38, 320-99-39, факс: (812) 351-73-74, 193148, ул. Садовая, 37, лит. «А», 2 этаж (прямойный пункт); тел: (812) 560-24-66
САРАНСКИЙ, ООО «Верона», 430011, ул. Пролетарская, 36; тел/факс: (8342) 18-31-11
САРАТОВ, ООО «Подольский Саратовский Центр», 410078, ул. Ахарская, 42/54; тел: (8452) 51-00-99, факс: (8452) 51-79-93
САХНОГОРСКИЙ, Р-на Хахасия, ООО «Монголекия биржа трейд», 655600, Енисейский микрорайон, 36; тел/факс: (39042) 7-08-85
СМОЛЕНСКИЙ, ООО «Текно-Сервис», 214018, ул. Раевского, 24; тел: (0812) 55-27-56, факс: (0812) 65-94-53
СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 351000, ул. Московская, 5; тел: (8622) 92-02-55, факс: (8622) 62-10-00
СТАВРОПОЛЬ, ООО ПКФ «Юпр-Сервис», 353044, пр. Кухлова, 24; тел/факс: (8652) 94-38-50
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Телмир-Сервис», 355028, ул. Ленина, 468; тел/факс: (8652) 94-42-13
СТЕРЛИМАК, ООО «Импор-Сервис», 453120, ул. Коммунистическая, 61; тел/факс: (3473) 24-42-85
СУРГУТ, ПЕОЮЛ Олейник, 628405, пр. Комсомольский, 44; тел: (3462) 25-25-63, факс: (3462) 25-69-70
СЫКТЫВКАР, ООО ТД «Сыктывкар», 167010, ул. Первомайская, 21; тел/факс: (0212) 24-86-44
СЫКТЫВКАР, ООО «Алпиг-Челит», 167005, ул. Индустриальная, 10; тел: (0212) 22-69-58, 31-05-80, факс: (0212) 31-09-80
ТАГАНРОГ, ПЕОЮЛ Казарин, 347900, пр. Сталинский, 2, кат. «Синтез»; тел/факс: (0834) 38-38-65
ТАМБОВ, ООО ТД «Алпиг-Сервис», 392025, ул. Московская, 23А; тел: (0752) 72-63-46, 72-91-19, факс: (0752) 72-91-19
ТВЕРЬ, ООО «Стро-Сервис», 170002, пр-т Чайковского, 100; тел: (0822) 32-00-23, факс: (0822) 48-90-92
ТОЛЬЯТИ, ООО «Хелен-Сервис», 445030, ул. Деряжницкая, 16; тел/факс: (8482) 38-07-17
ТОМСКИЙ, ПЕОЮЛ Бабин, 634002, ул. Герцена, 72; тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42
ТУЛА, ООО «Банис», 300045, ул. Морозова, 15; тел: (0872) 36-11-28, 36-71-43, факс: (0872) 36-71-43
ТУЛА, ООО «АРИМЕД», 300041, ул. Энгельса, 40; тел/факс: (0872) 36-19-17
ТУМЕНЬ, ООО «АОЗ-К», 625051, ул. Перикова, 39; тел/факс: (3452) 33-11-09
ТЮМЕНЬ, ООО «Боргохиз-Сервис», 625048, ул. Мельникова, 79; тел: (3452) 29-72-36, факс: (3452) 40-27-40
УЛАН-УДЭ, ПЕОЮЛ Минрофидов, 670002, ул. Чернышова, 6; тел/факс: (3012) 26-60-09
УЛЬЯНОВСКИЙ, ООО «Мастер-Сервис», 432600, ул. Минеева, 42; тел/факс: (8422) 32-07-33
УССУРИЙСКИЙ, ООО «Полус», 692519, ул. Советская, 29; тел: (42341) 2-10-35, 4-00-39, факс: (42341) 2-10-35
УФА, ООО «Металлсервис», 450081, ул. Российская, 11; тел: (3472) 55-27-55, 33-16-77, факс: (3472) 33-16-77
ХАБАРОВСКИЙ, ЗАО «Група ЕВРО», 680000, ул. Туркина, 74; тел: (4212) 32-83-20, факс: (4212) 32-64-91
ХАБАРОВСКИЙ, ООО «Иридия Компания», 680007, ул. Болшевская, 8; тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60-39
ХАБАРОВСКИЙ, ООО «Кинур-Сервис», 680009, пр-т 60-летия Октября, 210; тел: (4212) 72-85-02, 70-10-00, 27-32-73, факс: (4212) 72-85-02
ХАНТЫ-МАНСКИЙ, ООО «Технивест», 628011, пер. Нарыный, 3; тел/факс: (3469) 141-397
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТН-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, 4/2; тел/факс: (8352) 20-64-64
ЧЕЛЫНИНСКИЙ, ООО «Лосос-Сервис», 454026, пр-т Победы, 292; тел: (3512) 41-34-03, факс: (3512) 13-61-49
ЧЕЛЫНИНСКИЙ, ООО ТД «Рембыттехника», 454081, ул. Артюхерийская, 102; тел: (3512) 71-17-12, факс: (3512) 72-52-41
ЧЕРДЮВЦ, ПЕОЮЛ Старикова, 162600, пр. Советский, 98; тел/факс: (8202) 55-45-83
ЧИТА, ООО «Ресент», 672012, ул. Невская, 35; тел/факс: (3022) 26-67-17
ШАРНИНСКИЙ, ПЕОЮЛ Колотарев, 641884, ул. Р. Луком-бурд, 15; тел: (3525) 35-07-01, факс: (3525) 35-18-23
ЯКУТСКИЙ, ООО СЦ «Финтех-Сервис», 677007, ул. Октябрьская, 1, оф. 113; тел/факс: (4112) 44-69-44
ЯРОСЛАВЛЬ, ОАО «Автоизделия», 150040, пр-т Октября, 75; тел/факс: (0852) 72-10-26

Адреса сервисных центров на территории России:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая техника» (сервис от производителя), 119071, ул. Малая Калужская, 19; тел: 737-29-61, 737-29-62, 737-29-63, 737-29-65, 737-29-66, факс: (095) 737-29-62, E-mail: msk-kb@bsht.com	ИНТА, ПЕОЮЛ Нестеровичи, 169330, ул. Кирова, 29; тел/факс: (82145) 6-38-19
ИРКУТСК, АПК «Телегон», 664075, ул. Академическая, 70; тел: (3952) 42-66-27, 42-34-17, факс: (3952) 42-34-17	КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осель», 420030, ул. Кожевническая, 46; тел: (8432) 41-44-05, 55-17-42, 41-44-08, факс: (8432) 41-44-08
КАЗАНЬ, ООО «Татбизнес-Инвест», 420034, ул. Декабристов, 113; тел: (8432) 18-09-99, 18-12-44, факс: (8432) 18-12-44	КАЛИНИНГРАД, ООО «Вестер-Сервис», 236040, ул. Горького, 50; тел: (0112) 27-20-54, 27-31-51, 27-34-32, факс: (0112) 51-65-65
КАЛИНИНГРАД, ООО «Дейта», 236000, ул. Клиническая, 83; тел: (0112) 35-16-73, факс: (0112) 35-16-75	КАМЕНСК-ШАХТИНСКИЙ, ООО «Дизит-Сервис», 347900, ул. Красная, 62; тел: (86365) 4-28-51, факс: (86365) 4-04-55
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248600, ул. Рылевая, 39, корп. 2; тел: (0842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (0842) 54-75-61	КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650003, проспект Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40
КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, ул. Производственная, 18; тел/факс: (8332) 27-19-74	КОСТОМУКША, пред-в «Резон» (ПЕОЮЛ Микенцев Ю.А.), 186939, промзона база «ТОРОС»; тел: (81459) 4-16-06, 2-26-72, факс: (81459) 2-26-72
КОСТРОМА, ООО «Тепло-Сервис», 156013, ул. Молодая гора, 3; Рыбные ряды, к. 1; тел: (0942) 31-25-01, факс: (0942) 55-25-01	КРАСНОДАР, ПЕОЮЛ Сивилуков, 350900, ул. Седина, 143; тел/факс: (8612) 55-83-17
КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Битанцев», 660026, ул. Дудинская, 12А; тел: (3912) 27-67-20, факс: (3912) 29-65-95	КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис», 640000, ул. Красная, 41; тел/факс: (35222) 5-47-54
КУРСК, ООО СЦ «Юли», 305000, пл. Красная, 2/4, подв. 4, оф. 1; тел/факс: (0712) 56-41-87	КУРСК, ПЕОЮЛ Сушова*, 305041, ул. Л. Толстого, 9; тел: (0712) 2-35-66, факс: (0712) 51-07-47
ЛИПЕЦК, ООО «Оптима ЛД», 390059, пл. Коммунальная 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81	МАГАДАН, ПЕОЮЛ Шаниненико, 685030, ул. Пролетарская, 58, к-н «Юг»; тел: (41322) 7-58-44, 5-99-03, 5-70-48, факс: (41322) 7-58-44
МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, ул. Строителей, 48; тел: (3511) 22-09-33, факс: (3511) 32-62-90	МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Якс-Лид», 367002, пр-т Ленина, 113А; тел/факс: (8722) 67-95-87
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385015, ул. Динитрова, 25; тел: (87722) 6-62-38, факс: (87722) 6-66-22, 7-31-83	МУРМАНСК, ООО «Сп. Пн. За. Мурманск Тех. Центр», 183039, ул. С. Перовской, 37; тел: (0152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПЕОЮЛ Махмедова, 423809, пр-т Мира, 46, к. 112; тел: (8552) 58-79-32, 53-24-96, факс: (8552) 53-24-96	НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПЕОЮЛ Махмедова, 423810, Московский пр-т, 2/01А; тел/факс: (8552) 53-14-71
НАЛЬЧИК, ПЕОЮЛ Мирзоева*, 360000, пр-т Ленина, 24 (СЦ «Альфа-Сервис»); тел/факс: (8662) 42-04-30	НИЖНЕВАРТОВСК, ООО «Специал. Электроник», 626440, ул. Ленина, 38; тел: (3466) 15-03-03, факс: (3466) 15-04-04
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона», 603074, Серовское шоссе, 15А; тел: (8312) 41-47-20, факс: (8312) 43-29-59	НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654006, ул. Ленина, 9; тел: (3843) 37-18-48
МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая техника» (сервис от производителя), 119071, ул. Малая Калужская, 19; тел: 737-29-61, 737-29-62, 737-29-63, 737-29-65, 737-29-66, факс: (095) 737-29-62, E-mail: msk-kb@bsht.com	МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая техника» (сервис от производителя), 119071, ул. Малая Калужская, 19; тел: 737-29-61, 737-29-62, 737-29-63, 737-29-65, 737-29-66, факс: (095) 737-29-62, E-mail: msk-kb@bsht.com
АВАКАН, ПЕОЮЛ Кобиланский РС, 655017, ул. Ваткина, 12; тел: (39022) 6-65-64, факс: (39022) 9-45-94	АЛМАТЫ, ООО «Электрон-Сервис плюс», 423815, ул. Першина, 80Б; тел: (8553) 23-24-26, факс: (8553) 23-67-25
АНГАРСК, АПК «Телегон», 665931, 8 микрорайон, 6-8А; тел: (39511) 56-03-90, факс: (39516) 6-43-99	АРХАНГЕЛЬСК, ПЕОЮЛ Сергушов А.И., 163061, ул. Садовая, 43, к. 1-3; тел/факс: (8182) 20-91-24
АСТРАХАНЬ, ООО «Астра-Сервис», 414041, ул. Яблочкова, 15; тел/факс: (8512) 39-82-16	БАЙРАУЛ, ЗАО «Региональный Сервисный Центр», 656043, ул. Попова, 55-10Б; тел/факс: (3852) 35-50-67
БАЙРАУЛ, ООО «Хеликс-Сервис», 656011, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 23-94-02	БЕЛГОРОД, ЗАО «Выбор», 308013, ул. Ленина, 32; тел: (0722) 32-65-92, 31-73-44, 21-78-13, факс: (0722) 21-78-13
БЕРЕЗНИКИ, Пермская обл., ООО «Рембытторгтехника», 618419, ул. Л. Толстого, 76А; тел: (34242) 1-72-23, 1-72-28, факс: (34242) 1-71-61	ВЛАГОВЕЩЕНСК, ПЕОЮЛ Болдырев, 675000, Миллицийский переулок, 4; тел/факс: (4162) 44-49-97
ВЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Сервисный Центр «Конур», 675000, ул. Писоженская, 3; тел: (4162) 42-86-38, 44-23-58, факс: (4162) 42-86-38	БОРИСГОЛБЕСК, ООО «Кондор-72», 397166, ул. 40-лет Октября, 29; тел: (07354) 6-44-81, факс: (07354) 6-44-03
БРАТСК, ПЕОЮЛ Шихов, 665719, ул. Южная, 103; тел/факс: (3953) 43-37-00	БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, пр. Станке Димитрова, 28А; тел: (0832) 41-82-54, 72-17-42, факс: (0832) 72-17-42
ВЛАДИВОСТОК, ПЕОЮЛ Кравчук*, 690090, ул. Морозова, 5; тел: (4232) 22-73-69, факс: (4232) 22-73-69	ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, пр-т Строителей, 36; тел: (0922) 36-45-18, 36-45-19, факс: (0922) 36-45-19	ВОЛГОГРАД, ООО «Толкиан», 400050, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, 32-58-17, 36-92-82, факс: (8442) 36-92-41
ВОЛГОГРАД, ООО «Скерио», 160017, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-80-12	ВОРОНЕЖ, ПЕОЮЛ Михайлов И.Н., 394038, ул. Южно-Морская, 2; тел: (0732) 72-36-66, факс: (0732) 33-04-14
ГЛАЗОВ, Удмуртия, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 427628, ул. Калинина, 6; тел/факс: (34141) 4-07-37	ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620014, ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11
ИВАНОВО, ООО «Стелер-Инвест-Сервис», 153004, 1-эл. Сибирская ул., 15; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 43-11-00	ИЖЕВСК, ЗАО «ДС», 426000, ул. Карла Маркса, 393; тел: (3412) 43-16-62, факс: (3412) 43-50-64
ИЖЕВСК, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 426053, ул. Ключевой поселок, 63А; тел: (3412) 75-77-77, 75-34-64, факс: (3412) 75-33-77	

* Указанные сервисные центры осуществляют как ремонт, так и подключение бытовой техники.

Содержание

Важная информация	3
Перед подключением варочной панели	3
Указания по безопасности	4
Достоинства индукционных конфорок	6
Ваша новая варочная панель	7
Функции варочной панели	8
Как пользоваться варочной панелью	8
Включение варочной панели	8
Выбор конфорок	8
Выбор мощности нагрева	9
Выключение конфорок	9
Индикатор остаточного тепла	9
Автоматическое отключение варочной панели ..	10
Система автоматического определения наличия посуды	10
Предупреждающее сообщение «Е»	10
Контроль температуры	11
Функция	11
Применение	11
Включение функции	12
Выключение функции	12
Важные замечания	12
Функция интенсивного нагрева	13
Функция таймера	14
Автоматическое выключение	14
Предупредительный сигнал таймера	16

Функция памяти	17
Система блокировки	21
Включение системы блокировки	21
Выключение системы блокировки	21
Таблица уровней мощности нагрева	22
Практические решения	23
Правильный выбор мощности нагрева	23
Подходящая посуда и ее использование	24
Подходящая посуда	24
Чистка и уход	25
Чистка	25
Как избежать повреждений варочной панели	25
Сервисная служба	27
Что делать перед вызовом Сервисной службы	28
Технические характеристики	31
Инструкция по монтажу	32



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2633.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Болш»: (095) 737-2961
 Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»: (095) 737-2962
 Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Галленд»: (095) 737-2965
 Технические консультации по телефону: (095) 737-2975
 Прием заявок на ремонт и рекламации: (095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

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

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе неадекватности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверить подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специальность, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

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

Важная информация

Внимательно прочтите эти инструкции. Только после их прочтения Вы сможете правильно пользоваться прибором. Изготовитель варочной панели не несет никакой ответственности, если положения инструкции по эксплуатации не выполнялись.

Пожалуйста, храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче варочной панели другому пользователю передайте вместе с прибором инструкции.

Перед подключением варочной панели

Повреждения при транспортировке

После удаления упаковки проверьте прибор на наличие полученных при транспортировке повреждений. При выявлении каких-либо повреждений не подключайте прибор.

Электрическое подключение

Перед первым вводом прибора в эксплуатацию убедитесь, что электрическая розетка для его подключения снабжена заземлением и установлена в соответствии с правилами техники безопасности. Устанавливать и подключать Вашу варочную панель должен имеющий на это разрешение квалифицированный электрик.

Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести к серьезным травмам (травмам или поражению электрическим током), хотя это бывает довольно редко.

Производитель не несет никакой ответственности за неправильное использование прибора или за травмы, связанные с неправильным электрическим подключением.

Для выполнения стандартных требований техники безопасности осуществляющий монтаж прибора электрик должен установить размыкающее устройство с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, которое обеспечит отключение прибора от электросети. В этом нет необходимости, если прибор подключается к электросети через заземленную розетку, которая легко доступна.

Эту варочную панель можно встраивать в кухонную мебель и устанавливать над вентилируемыми духовками.

При подключении прибора к розетке Вам следует помнить, что провод заземления следует подключать в первую очередь и отключать в последнюю. Во время монтажа прибора убедитесь, что ни одна деталь варочной панели не находится под напряжением.

Этот прибор следует использовать только для приготовления пищи в домашних условиях.

Указания по безопасности

Трещины в варочной панели

При появлении трещин, царапин или разломов на варочной панели сразу же отсоедините ее от электрической сети.

Ремонт

Наши приборы отвечают всем требованиям техники безопасности для домашних приборов. Их ремонт должен производиться только квалифицированными электриками. На карту поставлена Ваша безопасность!

Кабель электропитания

Любые работы на приборе, включая замену или подгонку кабеля электропитания, должны проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.

Конфорки

Во время эксплуатации варочной панели конфорки и посуда на них нагреваются. Не прикасайтесь к конфоркам. Опасность ожога! Не подпускайте детей к работающему прибору. Горящий индикатор остаточного тепла говорит Вам о том, что конфорки еще горячие.

Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок, это может привести к повреждению изоляции кабеля и варочной панели.

Охлаждающий вентилятор

Эта варочная панель поставляется с охлаждающим вентилятором, установленным снизу. Будьте осторожны! Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, так как они могут повредить охлаждающий вентилятор или оказать негативное воздействие на охлаждающую систему.

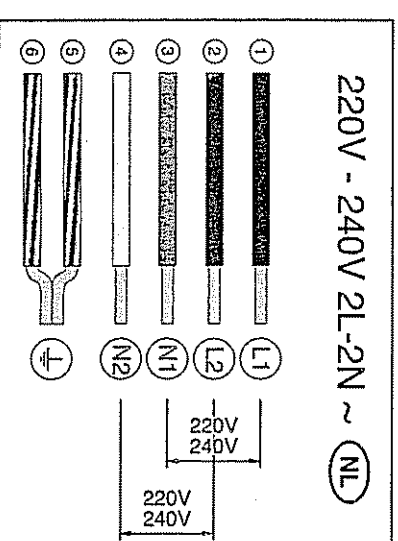
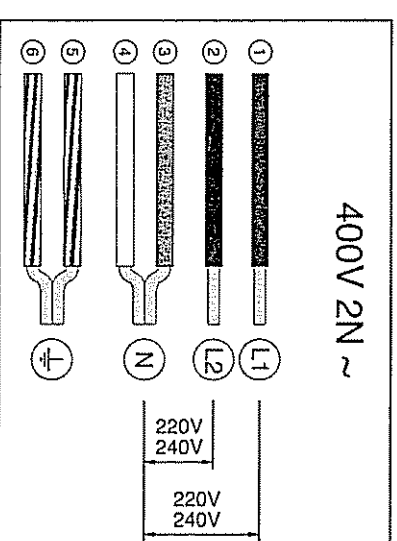
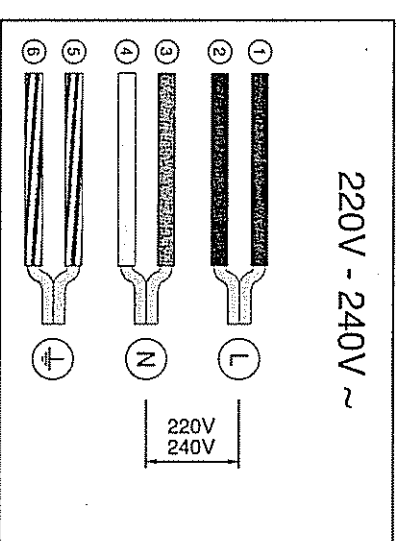


Рис. 4

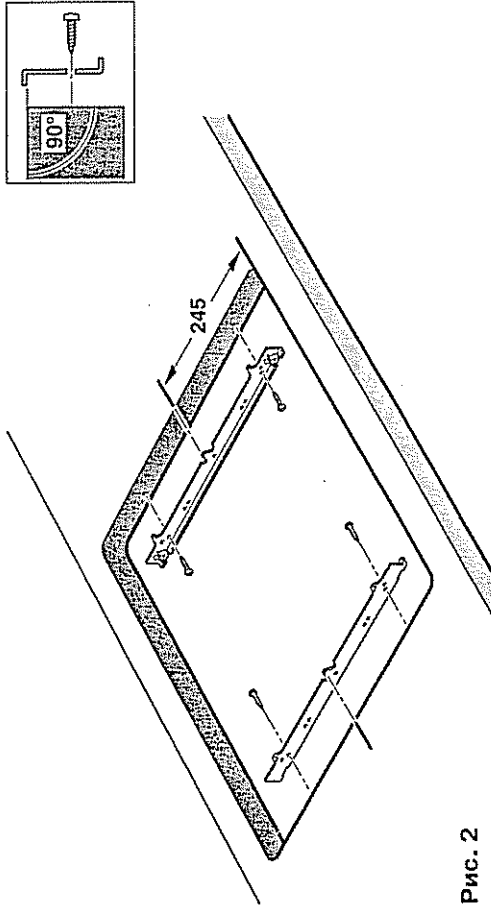


Рис. 2

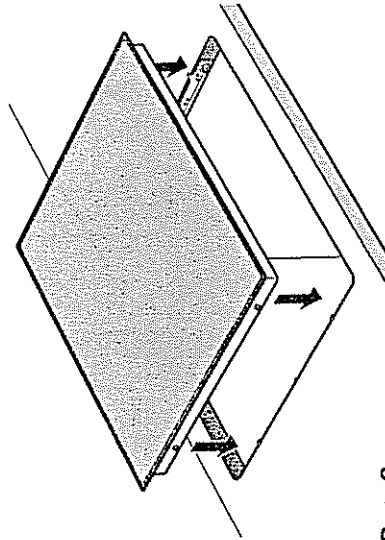
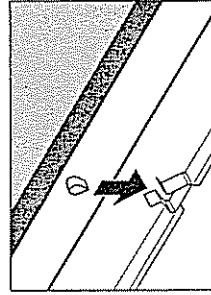


Рис. 3

Не следует хранить в выдвижном ящике или рядом с варочной панелью серебряную фольгу и легковоспламеняющиеся материалы или жидкости (например, аэрозоли). Опасность взрыва!

Следует соблюдать минимальное расстояние 2 см между содержимым выдвижного ящика и охлаждающим вентилятором.

Не размещайте на индукционных варочных панелях металлические предметы

Не оставляйте на варочной панели продукты, завернутые в серебряную фольгу, ножи, крышки и другие металлические предметы. Если прибор по ошибке будет включен, эти предметы очень быстро нагреются и могут вызвать ожоги.

Перегретое растительное масло

Не оставляйте варочную панель без присмотра, когда Вы готовите блюда на жире или растительном масле. При перегреве масло легко загорается. Если это произойдет, не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте посуду крышкой и выключите конфорку.

Разогревайте пищу в посуде

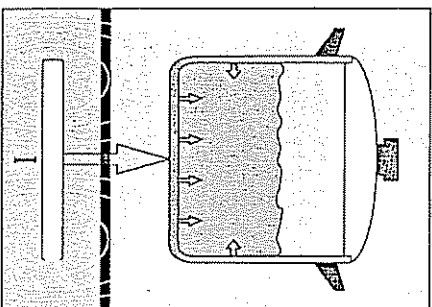
Всегда помещайте пищу в посуду, никогда – непосредственно на поверхность варочной панели.

Демонтаж варочной панели

Перед удалением варочной панели из кухонного шкафа убедитесь, что она отключена от электросети.

Внимание! Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как имеются в продаже, соответствующего рода устройства, которые невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства. Возможно также, что люди с другими устройствами: например, слуховыми аппаратами, при использовании варочной панели могут испытывать некоторый дискомфорт.

Достоинства индукционных конфорок



Приготовление пищи на индукционных конфорках связано с радикальным изменением традиционной формы нагрева: тепло образуется непосредственно в посуде, а конфорки остаются холодными. Поэтому индукционные конфорки обеспечивают следующие преимущества:

- **Высокая скорость варки и жаренья.** Нагревается непосредственно посуда, а не поверхность варочной панели, поэтому эффективность выше, так как нет потерь тепла.
- **Экономичность.** Доказано, что приготовление пищи на индукционной варочной панели позволяет сэкономить до 45% электроэнергии по сравнению с другими методами готовки.
- **Контроль за приготовлением пищи и безопасностью.** Варочная панель начинает или прекращает нагрев сразу же после присоединения к сенсорам управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с конфорки, не выключая ее. Если по неосторожности на поверхности панели осталась тряпка или какой-то другой легковоспламеняющийся предмет, они не загорятся даже при включенной конфорке, так как после пользования варочной панелью на стеклокерамической поверхности остается лишь остаточное тепло, образующее посудой.
- **Чистота.** Так как стеклокерамика не нагревается, то остатки пищи на поверхности варочной панели не будут пригорать. Больше того, нет необходимости дожидаться охлаждения варочной панели для чистки ее поверхности. Тем самым обеспечивается максимальное удобство и чистота.

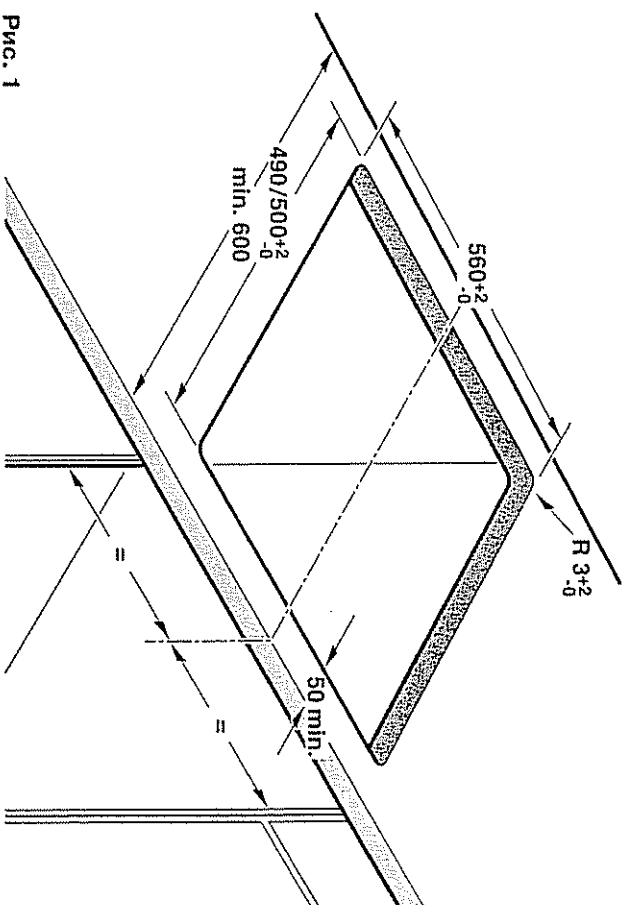
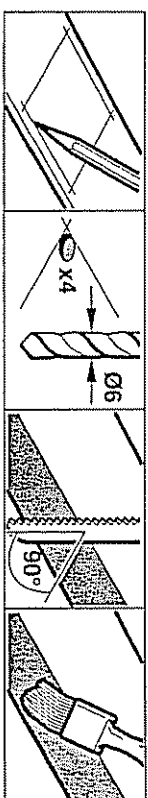


Рис. 1

Установка шин крепления

Рис. 2

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

Установка и подключение варочной панели

Рис. 3

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

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

Рис. 4

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

Для приборов с цифровыми индикаторами

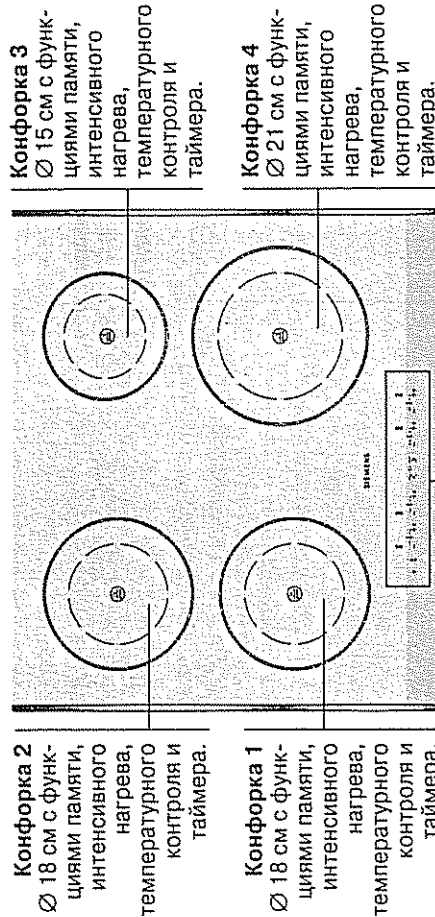
Если после подключения к электрической сети в зоне панели управления появляется индикация **U400**, то прибор подключен неправильно. Немедленно отключите прибор от сети и проверьте подключение.

Демонтаж варочной панели

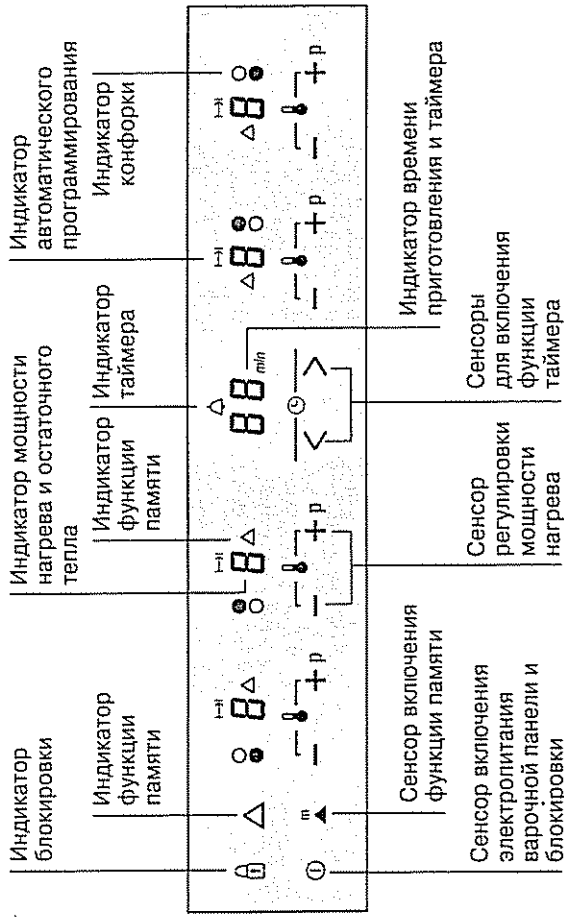
Отсоедините прибор от электросети и извлеките панель, подталкивая ее снизу.

Ваша новая варочная панель

В этом разделе мы описываем конфорки и панель управления.



Панель управления

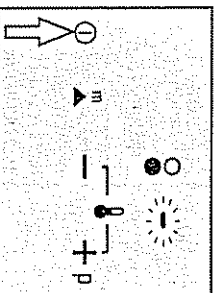


Функции варочной панели

Как пользоваться варочной панелью

Для управления варочной панелью просто прикасайтесь к различным символам на стеклокерамической поверхности.

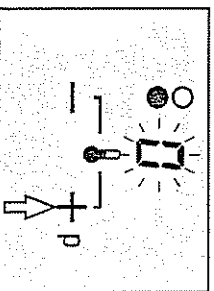
Включение варочной панели



Чтобы включить варочную панель:

1. Прикасайтесь к сенсору ① до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал и не загорится «тире» на индикаторе каждой конфорки.

Выбор конфорок



Каждая конфорка имеет сенсоры «-» и «+».

Завершение пункта 1. Теперь у Вас есть 20 секунд для выбора конфорок. Для этого:

2. Коснитесь сенсора «-» или «+» конфорки, которую Вы хотите включить. На индикаторе конфорки начинает мигать «0».

Примечание:

Если за 20 секунд конфорка не будет выбрана, варочная панель автоматически выключится.

Подготовка мебели

Рис. 1

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

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

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

Поверхность выреза должна быть уплотнена теплоустойчивым материалом для защиты от воздействия влаги.

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

- 30 мм, если внизу установлен духовой шкаф того же производителя;

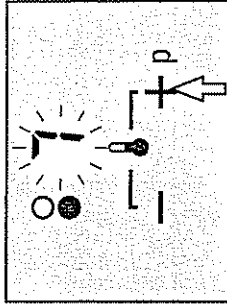
- 20 мм, если духовой шкаф не устанавливается. Необходимо предусмотреть зазор 20 мм между стенкой и задней частью мебели или духовым шкафом. Между нижней поверхностью столешницы и верхней поверхностью корпуса духового шкафа необходимо оставить зазор мин. 45 мм. Если нет возможности обеспечить это расстояние,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

Инструкция по монтажу

Важные указания

- Безопасность эксплуатации прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу.
- Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможных ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.
- Подключение варочной панели к электросети должен производить имеющий на это разрешение квалифицированный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальные законодательства.
- Прибор соответствует классу защиты I с изоляцией по классу II и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- На приборах В и С необходим предохранитель.
- Для соблюдения требований безопасности при установке прибора необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если после установки прибора остается свободный доступ к розетке.
- Индукционные варочные панели можно устанавливать только над духовками с принудительной вентиляцией того же производителя.
- Если Ваша варочная панель комбинированного типа (т.е. состоит из тепловой и индукционной зон), и после монтажа под ней остаются открытыми металлические элементы, панель необходимо устанавливать на промежуточную опору. В качестве промежуточной опоры можно использовать деревянную полку или заказать специальную опору в нашей Сервисной службе.
- Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной службы.

Выбор мощности нагрева



Как изменить уровень мощности нагрева

Выполните действия, описанные в пп. 1 и 2. После выбора нужной конфорки у Вас есть 10 секунд для выбора мощности нагрева (например, 7):

3. Коснитесь символа «-» или «+»:

- Если Вы коснетесь символа «-», будет выбран уровень мощности 4.
- Если Вы коснетесь символа «+», будет выбран уровень мощности 9.

Если Вам нужен другой уровень мощности, прикасайтесь повторно к символу «-» или «+» до тех пор, пока не получите нужный уровень мощности. Ваша варочная панель имеет семнадцать уровней мощности (1, 2, 3, ..., 8, 9), причем:

- 1 – минимальный уровень мощности,
- 9 – максимальный уровень мощности.

С уровня мощности нагрева 9 Вы можете легко переключиться на уровень 1, дважды прикоснувшись к символу «+».

Вы можете изменить уровень мощности нагрева в любое время.

Прикасайтесь к сенсору конфорки, которую Вы хотите выключить, до тех пор, пока не достигнете положения 0.

Варочная панель выключится через 20 секунд после выключения последней конфорки.

Вы можете полностью выключить Вашу варочную панель в любое время с помощью сенсора включения электропитания варочной панели 0.

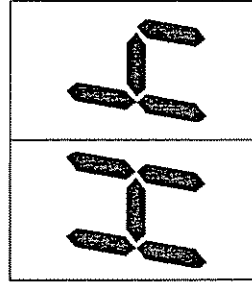
Ваша варочная панель имеет индикатор остаточного тепла для каждой конфорки. Этот индикатор предупреждает Вас, что конфорка использовалась и все еще остается достаточно горячей и может вызвать ожоги. Поэтому не следует прикасаться к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Пока конфорка остается горячей, индикатор h/h будет гореть даже при выключенной варочной панели.

Если посуду убрали с конфорки, а конфорку при этом не выключили, индикатор h/h будет мигать, показывая выбранный уровень мощности нагрева.

Выключение конфорки

Индикатор остаточного тепла



Автоматическое отключение варочной панели

Если конфорка остается включенной на протяжении длительного промежутка времени, в течение которого Вы не касались сенсоров, из сообщения об опасности она будет автоматически выключена. Индикатор будет попеременно отображать F и V .

Чтобы выключить эту индикацию, Вам следует только прикоснуться к сенсору «-» или «+» соответствующей конфорки.

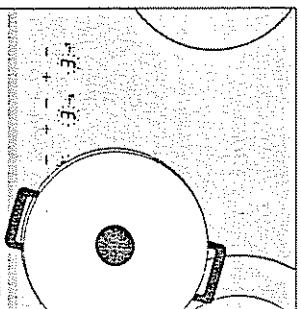
Время автоматического выключения конфорки может варьировать от 1 до 10 часов, в зависимости от выбранного уровня мощности нагрева (см. «Таблицу уровней мощности нагрева»).

Система автоматического определения наличия посуды

Если на конфорке нет посуды, или посуда из неподходящего материала или неподходящего размера, на индикаторе начнет мигать цифра, обозначающая уровень мощности нагрева. Мигание прекратится, если на конфорку поставить подходящую посуду.

Если в течение последующих 90 секунд вы не поставите на конфорку подходящую посуду, конфорка автоматически выключится. В разделе «Технические решения» мы рекомендуем посуду двух типов для приготовления пищи на индукционных конфорках.

Предупреждающее сообщение «E»



Панель управления защищена системой безопасности. Если на поверхность варочной панели помещен металлический предмет, или разлита жидкость, это может привести к повреждению прибора, или прибор может выключиться с предупреждающим звуковым сигналом.

В этой ситуации на дисплее появится предупреждающее сообщение «E». Не волнуйтесь, это не сообщение о неисправности прибора.

Для удаления этого сообщения с дисплея протрите поверхность варочной панели, если на ней была жидкость, или удалите предмет. Прикоснитесь к любому сенсору, и Ваша варочная панель снова начнет работать нормально.



Внимание! Панель управления всегда должна быть чистой и сухой.

После включения варочной панели ни один сенсор на панели управления не работает.

На дисплее появляется символ Cl .

На дисплее появляются символы $C2$ и $C3$.

На дисплее появляется символ $UcUO$.

Мигают символы F и V .

Загораются символы $E1, E2, E3$ или $E4$.

Убедитесь, что система блокировки не включена. Внимательно прочтите описание этой системы в инструкции по эксплуатации.

В электрической сети слишком низкое напряжение. Пожалуйста, свяжитесь с местной энергоснабжающей компанией.

Конфорка перегрелась и выключилась для защиты варочной панели от повреждений. Подождите несколько минут, пока она охладится, и снова включите ее.

Ваша варочная панель неправильно подключена к электросети. Немедленно отключите прибор от электросети, проверьте схему соединения, и подключите прибор правильно. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символ продолжает появляться на дисплее, обратитесь в нашу Сервисную службу.

Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В, 50/60 Гц
Индукционные нагревательные элементы:	2000, 1700 и 1200 Вт
Функция интенсивного нагрева на большой конфорке:	3300 Вт
Функция интенсивного нагрева на средней конфорке:	2500 Вт
Функция интенсивного нагрева на малой конфорке:	1800 Вт
Рабочая частота индукционных нагревательных элементов:	20-50 кГц

□ **Шум вентилятора.** Для того, чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, варочная панель оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. Вентилятор может работать даже при выключенной варочной панели, если температура остается высокой.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправности.

Возможные причины:

На сенсоры панели управления положили какой-либо предмет. **Уберите предмет.**

На панель управления пролилась какая-либо жидкость, которая может оказать влияние на функции сенсоров. **Вытрите жидкость.**

Загрязнение панели управления. **Почистите панель управления.**

Прикоснитесь к любому сенсору, чтобы Ваша варочная панель заработала правильно.

В целях безопасности конфорка выключилась автоматически (без прикосновения к какому-либо сенсору), так как она работала длительное время на высокой мощности. Прикоснитесь к любому сенсору для продолжения приготовления блюда.

Охлаждающий вентилятор может включаться даже при выключенной варочной панели для защиты ее внутренних узлов от высоких температур (например, если под варочной панелью расположена духовка, и она длительное время была включена).

Электрооснабжение было выключено из-за перегрева панели управления. Если загорелись символы F и G , значит, не работают конфорки 1 и 4. Если загорелись символы F и U , значит, не работает ни одна из четырех конфорок. Дайте варочной панели охладиться в течение нескольких минут, затем попробуйте ее снова включить.

На индикаторе мощности нагрева появляется символ E , сопровождаемый звуковым сигналом.

Работающая конфорка самостоятельно выключилась, на индикаторе мигают символы F и B .

Охлаждающий вентилятор включается при выключенной варочной панели.

На индикаторе конфорки мигают символы F и G или F и U , и раздается звуковой сигнал.

Контроль температуры

Эта новая функция позволяет Вам поддерживать постоянную температуру посуды с момента включения конфорки, регулируя энергию, которую варочная панель передает на посуду.

Функция «контроль температуры» основана на новой технологии, которая позволяет Вам контролировать температуру любой **пригодной для индукционных конфорок посуды** без всякого дополнительного сенсора.

Эта функция может быть очень полезна для поддержания идеальной температуры при жаренье, кипячении на медленном огне, приготовлении соусов при низкой температуре и поддержании пищи в теплом состоянии. Все это без неожиданных перепадов температуры и **минимальном расходе электроэнергии**.

Эта функция поможет Вам в приготовлении пищи и позволит избежать переключения мощности нагрева для поддержания постоянной температуры. С ее помощью Вы добьетесь прекрасных результатов при приготовлении блюд по рецептам.

Поняв, как пользоваться этой функцией, Вы найдете ей применение при приготовлении пищи.

Выполните следующие действия:

1. Пользуйтесь конфоркой как обычно, пока не будет достигнута нужная температура.
2. Прикоснитесь к сенсорам «-» и «+» одновременно. На индикаторе появится символ C . Функция контроля температуры включена.

Выполните следующие действия:

1. Если Вы хотите выключить эту функцию, прикоснитесь к сенсорам «-» и «+» одновременно. С дисплея исчезнет символ C , и загорится уровень мощности нагрева U . Функция контроля температуры выключена.

Функция

Применение

Включение функции

Выключение функции

Важные замечания

Автоматическое выключение: функция контроля температуры выключается автоматически, если температурный контроль не может быть гарантирован. Такое происходит, если Вы убираете с конфорки посуду или сдвигаете ее с первоначального положения.

Поддержание кипения жидкости: эта функция не контролирует кипение. Это связано с тем, что для поддержания постоянной температуры посуды используется одна и та же энергия. В результате, если Вы включите эту функцию во время кипения (например, при варке кофе, приготовления на пару), Вы можете увидеть потоп, как вода перестает кипеть, хотя температура по прежнему остается на точке кипения.

Контроль энергии: эта функция постоянно контролирует энергию, передаваемую на посуду для уменьшения колебаний температуры. В зависимости от количества пищи, вида посуды и уровня температуры Вы можете заметить различия в расходе энергии.

При высокой мощности нагрева посуда шумит.

Индикация функции интенсивного нагрева мигает или перестает светиться.

Индикатор остаточного тепла загорается «слишком медленно».

Обычные рабочие шумы при работе варочной панели

В зависимости от материала, из которого сделана используемая посуда, и от уровня мощности нагрева, посуда может производить легкий шум.

Функция интенсивного нагрева обеспечивает максимальный нагрев конфорок. Поэтому при ее длительном использовании варочная панель может сама автоматически выключать функцию интенсивного нагрева, чтобы предотвратить перегрев внутренних узлов варочной панели. Вы можете использовать функцию интенсивного нагрева только тогда, когда индикация P не мигает.

Индикатор остаточного тепла индукционных конфорок загорается значительно медленнее, чем индикатор остаточного тепла других конфорок. Это не является неисправностью, а связано с функциональными особенностями системы.

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

- **Низкий звук, как при работе трансформатора.** Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую варочная панель подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите количество используемой энергии.
- **Низкое гудение.** Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.
- **Треск.** Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка различных слоев материала. Этот шум специфический для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете готовить.
- **Высокое гудение.** Оно создается двумя соседними из слоев различных материалов кастрюлями, которые используются на соседних конфорках, включенных на полную мощность. Этот шум исчезнет или стихнет, если уменьшить мощность нагрева.
- **Щелчки.** Эти шумы создаются сенсорами панели управления, особенно при выборе низкого уровня мощности нагрева.

Что делать перед вызовом Сервисной службы

Варочная панель не нагревается, и индикаторные лампочки не светятся.

- ☐ Проверьте, относится ли эта неисправность ко всем конфоркам.
- ☐ Проверьте, подается ли электропитание.
- ☐ Проверьте, не сработал ли установленный в сети предохранитель.

При включении варочной панели срабатывает предохранитель в распределительном щите.

Проверьте, не расходуете ли Вы большую мощность, чем та, на которую рассчитана Ваша домашняя электрическая сеть.

Проверьте, не срабатывает ли предохранитель, когда Вы включаете другую плиту.

При установке посуды на индукционную конфорку начинает мигать соответствующий индикатор питания (прекращается электропитание).

Убедитесь, что посуда изготовлена из ферромагнитного материала (притягивается магнитом).

Убедитесь, что дно посуды имеет достаточно большой диаметр.

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

Если после выключения и повторного включения варочной панели ни один индикатор не загорается, отсоедините прибор от сети. Подождите 20 секунд, а затем снова включите его.

При варке или жаренье в течение длительного времени конфорка не поддерживает требуемую температуру.

Убедитесь, что конфорка правильно работает после того, как остынет. Варочная панель оснащена автоматической системой снижения нагрева для предотвращения перегрева ее внутренних деталей. Эта система срабатывает при приготовлении на высокой температуре, или если посуда осталась на конфорке в течение длительного времени.

Если Вы хотите, Вы можете использовать другую индукционную конфорку, пока эта конфорка не остынет.

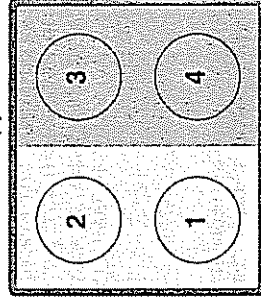
Если та же неполадка появляется при непрерывной работе конфорки, сообщите о ней в Сервисную службу. Она может быть связана с неисправностью вентиляции.

Функция интенсивного нагрева

С помощью этой функции Вы нагреете содержимое посуды быстрее, чем на максимальном уровне мощности (9). Эта функция позволяет Вам увеличить максимальный уровень мощности используемой конфорки.

Ограничения функции интенсивного нагрева

Группа 2



Группа 1

Все четыре конфорки обладают этой функцией. Функция интенсивного нагрева может использоваться, если не включена другая конфорка той же группы (см. рис.).

Например, если вы хотите включить эту функцию у конфорки 1, конфорка 2 (расположенная за ней) должна быть выключена, и наоборот. Если другая конфорка той же группы не выключена, то на индикаторе конфорки начинают мигать символ *P* и уровень мощности нагрева, потом она выключается без включения функции интенсивного нагрева. То же самое относится и к конфоркам 3 и 4.

Включение функции интенсивного нагрева

Выполните следующие действия:

1. Выберите уровень мощности нагрева 9.
2. После этого нажмите сенсор «+» для данной конфорки. На индикаторе появляется символ *P*. Функция интенсивного нагрева включена.

Выключение функции интенсивного нагрева

Выполните следующие действия:

1. Нажмите сенсор «-» для данной конфорки. Символ *P* на индикаторе исчезает. Функция интенсивного нагрева выключена.



В некоторых случаях функция интенсивного нагрева может выключиться автоматически для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели.

Функция таймера

Эта функция может использоваться:

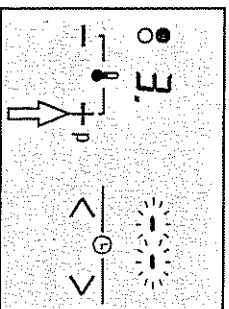
- для автоматического выключения конфорки;
- для отсчета запрограммированного интервала времени (предупредительный сигнал таймера).

Все конфорки обладают этой функцией.

Конфорка может выключаться автоматически. Вам просто следует запрограммировать нужное время приготовления, по истечении которого конфорка автоматически выключится. Каждая конфорка может быть запрограммирована на разное время приготовления.

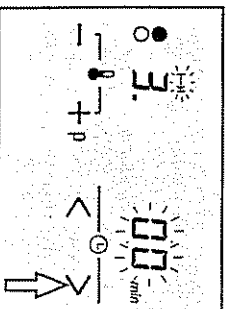
Программирование

Пример: время приготовления – 45 мин.; уровень мощности – 3.



Для активации функции автоматического выключения конфорки Вам следует выполнить следующие действия:

1. Выберите нужную конфорку и уровень мощности (например, 3).



2. Одновременно прикоснитесь к сенсорам < и > функции таймера (они отпечатаются от остальных сенсоров тем, что имеют символ 9). Будет мигать индикация:

- 00 min на дисплее времени;
- символ → на индикаторе конфорки, которая программируется.

Если включено несколько конфорок, Вам следует повторить эту операцию несколько раз, пока не начнет мигать символ → на индикаторе нужной конфорки.

Сервисная служба

Все наши изделия проходят тщательную проверку перед отправкой с завода-изготовителя. Если, тем не менее, Вы обнаружите какой-то дефект, помните, что наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам, и что на прибор распространяется действия гарантии в соответствии с условиями гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на стеклокерамику или декоративные детали. Не распространяется она и на неисправности, связанные с воздействием внешних факторов и неправильным использованием варочной панели, но не связанные с процессом изготовления прибора.

Прежде чем вызывать специалистов Сервисной службы, прочтите указания по устранению возможных неисправностей, приведенные в разделе «Что делать перед вызовом Сервисной службы».

Ремонт неисправностей, связанных с неправильным использованием прибора, производится Сервисной службой за счет потребителя.

При вызове нашей Сервисной службы сообщите, пожалуйста, следующую информацию, которую Вы найдете на типовой табличке, расположенной на нижней стороне варочной панели и в пакете с документацией к прибору:

E-Nr:

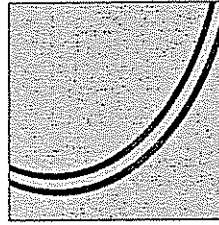
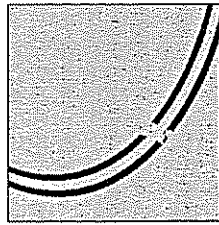
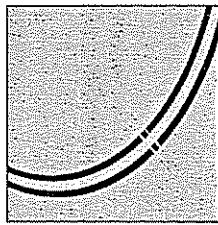
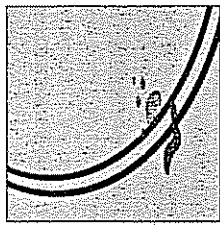
FD:

Не потеряйте эту информацию, она может Вам понадобиться в будущем.



Внимание! Никогда не вскрывайте варочную панель.

Примеры возможного повреждения варочной панели



Следующие виды повреждений не влияют на функции и мощность Вашей варочной панели.

Пятна

Остаются от расплавленного сахара или пищи с высоким содержанием сахара.

Царапины

Образуются под воздействием соли, сахара, песка или шероховатого дна посуды.

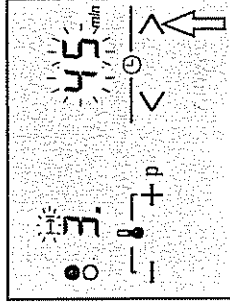
Участки с металлическим блеском

Образуются в результате трения дна посуды или использования неподходящих чистящих средств.

Участки со стертым декором

Образуются в результате использования неподходящих чистящих средств.

Описанные выше различные типы повреждений вызваны неправильным использованием варочной панели, и поэтому не попадают под действие гарантийных обязательств, так как это не технические проблемы, связанные с прибором.



3. Установите время приготовления (например, 45 минут) с помощью сенсоров < или >.

- Если Вы прикоснетесь к сенсору >, будет предложено время 30 минут.
- Если Вы прикоснетесь к сенсору <, будет предложено время 10 минут.

Если Вы хотите изменить время приготовления, прикасайтесь к сенсорам < или > до тех пор, пока Вы не установите необходимое Вам время. Через несколько секунд на индикаторе конфорки загорится символ I→I. На дисплее времени Вы сможете увидеть, сколько времени осталось до запрограммированного момента автоматического выключения конфорки.

По истечении времени приготовления

Вы услышите высокий звук. В течение нескольких секунд будут мигать, а потом погаснут символы I→I и 00 min. Конфорка автоматически выключится, и функция будет отключена.

Изменение времени приготовления

Одновременно прикоснитесь к сенсорам < и >. Начнут мигать символ I→I и время приготовления (например, 45 минут). Измените время приготовления с помощью сенсоров < или >. Через несколько секунд индикация перестанет мигать, и Вы увидите новое время приготовления.

Изменение уровня мощности нагрева

Уровень мощности нагрева может быть изменен в любое время с помощью сенсоров «-» и «+».

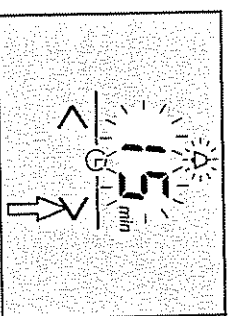
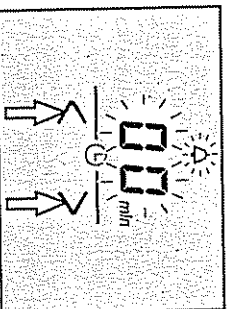
Отмена автоматического выключения конфорки

Функция может быть отменена двумя способами:

- Снижением уровня мощности нагрева до положения «0».
- Уменьшением времени приготовления до положения 00 min с помощью сенсора «-».

Предупредительный сигнал таймера

Программирование (например, 15 минут)



Он включается независимо от работы варочной панели, он используется не для автоматического выключения конфорки, он просто извещает Вас об истечении определенного периода времени. Эта функция может использоваться и при включении системы блокировки.

Действуйте следующим образом:

1. Одновременно прикасайтесь к сенсорам таймера $<$ и $>$. Вам нужно сделать это несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать символы Δ и 00 min .

2. Выберите время предупредительного сигнала таймера с помощью сенсоров $<$ или $>$.

- сенсор $>$ – время 15 минут
- сенсор $<$ – время 5 минут.

Если Вы хотите изменить время таймера, прикасайтесь к сенсорам $<$ и $>$ до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное время (например, 15 минут).

Через несколько секунд нужное время будет принято. На индикаторе таймера загорятся символ Δ и время предупредительного сигнала таймера (например, 15 минут). Начнется отсчет времени таймера.

Вы услышите высокий звук. Символы Δ и 00 min начнут мигать. Через несколько секунд эти символы погаснут, и звуковой сигнал отключится.

Одновременно прикасайтесь к сенсорам $<$ и $>$. Вам нужно сделать это несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать символы Δ и 00 min . Теперь Вы можете установить время с помощью сенсоров «—» или «+».

Чистка и уход

Чистка

Никогда не применяйте очистители высокого давления или паровые очистители.

После пользования варочной панелью протрите ее влажной тряпкой. Потом примените защитные средства, чтобы поверхность варочной панели оставалась блестящей. Мы рекомендуем использовать для этого одно из специальных чистящих средств, имеющихся в продаже, например, «seга-fix».

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.

Как избежать повреждений варочной панели

Дно посуды

Горячая посуда

Соль, сахар и песок

Твердые и острые предметы

Неподходящие чистящие средства

Используемая посуда не должна иметь шероховатое дно, так как оно может поцарапать поверхность варочной панели. Мы рекомендуем Вам проверять дно посуды перед ее использованием.

Не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления или на раму варочной панели.

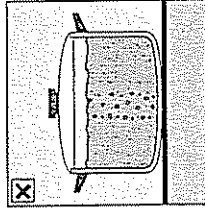
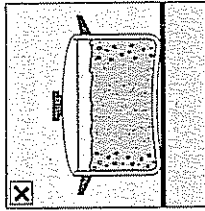
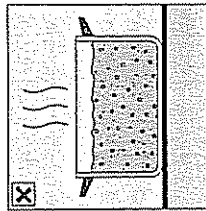
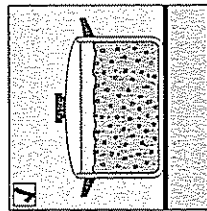
Соль, сахар или песчинки, попавшие на варочную панель при чистке овощей, могут поцарапать ее поверхность.

Упавшие на поверхность варочной панели твердые или острые предметы могут повредить ее. Мы рекомендуем Вам не размещать предметы подобного рода в местах, откуда они могут упасть на панель.

Не используйте металлические или другие грубые щетки, а также сильнодействующие чистящие средства, например, аэрозоли или средства для удаления пятен.

Подходящая посуда и ее использование

Подходящая посуда



Всегда выбирайте размер сковородок и кастрюль в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Приготовление в большой, лишь наполовину заполненной кастрюле приводит к большому расходу электроэнергии.

Для приготовления на индукционной конфорке пригодна только посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная нержавеющая сталь. Нельзя использовать посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия. Чтобы проверить, пригодна ли Ваша посуда для приготовления на индукционной конфорке, используйте магнит, поставляемый в комплекте с Вашей варочной панелью. Если магнит притягивает посуду, она пригодна для приготовления на индукционной конфорке.

Всегда накрывайте посуду крышкой.

Для достижения максимальной эффективности размер посуды должен всегда соответствовать размерам выбранной конфорки. Помните, что диаметр различных конфорок составляет 15, 18 и 21 см.

Если посуда имеет дно того же диаметра, что и конфорка, теплопередача происходит оптимальным образом. Когда Вы покупаете посуду, учтите, что изготовители обычно указывают верхний диаметр посуды. Диаметр дна обычно несколько меньше.

Не допускайте нагрева пустой эмалированной посуды. Иначе возможно повреждение как дна посуды, так и стеклокерамической поверхности.

Соблюдайте указания изготовителя при использовании специальной посуды.

Время переключения уровня мощности нагрева конфорки на меньший. Тогда вода будет кипеть не так бурно.

Отключение предупредительного сигнала таймера

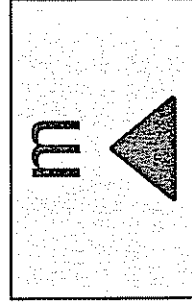
Одновременно прикасайтесь к сенсорам $<$ и $>$. Вам нужно сделать это несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать символ Δ . С помощью сенсора «—» переведите время предупредительного сигнала таймера на 00 min . Предупредительный сигнал таймера будет выключен.

Примечание:

Две функции (автоматическое выключение конфорки и предупредительный сигнал таймера) могут выполняться одновременно. В этом случае индикатор таймера будет показывать более короткий из двух запрограммированных интервалов времени.

Если Вы хотите изменить время автоматического выключения конфорки или время предупредительного сигнала таймера, Вам следует прикасаться одновременно к сенсорам $<$ и $>$ несколько раз, пока не начнет мигать соответствующий символ (Δ или $I \rightarrow$).

Функция памяти



С помощью этой функции Вы сможете сохранить время приготовления и нужный уровень мощности нагрева для приготовления блюда по определенному рецепту, чтобы использовать эти настройки в дальнейшем.

Эта функция очень полезна, когда блюдо по определенному рецепту готовится достаточно часто и требует изменения мощности нагрева.

Мы рекомендуем Вам готовить блюдо по определенному рецепту при тех же самых условиях, то есть использовать ту же самую посуду и то же самое количество продуктов.

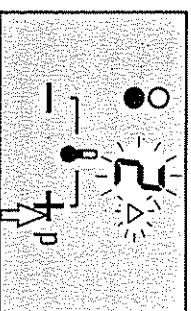
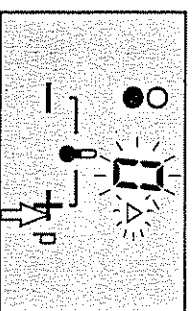
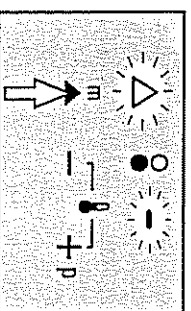
Эту функцию имеют все конфорки.

Вы можете сохранить рецепт, который требует до пяти различных уровней мощности нагрева и имеет максимальную продолжительность приготовления до 99 минут.

Функция

Запись уровней мощности нагрева и времени приготовления

Пример:



Для записи уровней мощности нагрева и времени приготовления необходимо, чтобы выбранный уровень мощности был включен не менее 10 секунд. В противном случае эти данные не будут сохранены.

Рецепт, по которому мы собираемся приготовить блюдо, требует следующих уровней мощности и времени приготовления:

уровень 2 – продолжительность 20 минут, уровень 5 – продолжительность 10 минут, уровень 1 – продолжительность 30 минут.

Выполните следующие действия:

1. Нажмите сенсор **Δ**. Вы услышите высокий звуковой сигнал, и загорится символ **Δ** (над сенсором **Δ**). Продолжайте удерживать палец на сенсоре до тех пор, пока не услышите второй звуковой сигнал, а символ **Δ** не начнет мигать. Символ **Δ** должен мигать, если Вы хотите сохранить значения.

2. Затем выберите уровень мощности нагрева соответствующей конфорки. На индикаторе конфорки начнет мигать символ **Δ**. Функция памяти активирована. Теперь все данные по времени приготовления и различным уровням мощности будут сохранены. (Пример: будет сохранен уровень мощности нагрева 2 со временем приготовления 20 минут. Когда Вы измените уровень мощности на 5, этот уровень и время приготовления, в данном случае 10 минут, будут сохранены автоматически. Затем будет сохранен уровень 1 со временем приготовления 30 минут.)

Вы можете изменить уровень мощности нагрева в любое время. Но помните: этот уровень мощности будет сохранен, только если он был выбран на время не менее 10 секунд.

Выключение функции памяти

Изменение уровней мощности

Когда блюдо будет готово, Вы можете выключить функцию памяти двумя различными способами:

- a.** уменьшением уровня мощности до положения 0,
- b.** прикосновением к сенсору **⓪**.

Практические решения

Правильный выбор мощности нагрева

Блюда, для приготовления которых традиционно использовался метод «водяной бани» (такие, как соусы и кремы), теперь можно готовить и без него, потому что благодаря точной регулировке температуры в индукционной системе эти блюда можно готовить непосредственно в посуде при более низких уровнях мощности, и получать те же результаты без риска створаживания.

С точной регулировкой температуры легче готовить блюда длительного приготовления, например, шоколадную глазурь и кондитерские изделия, так как она помогает предотвратить прилипание блюда к стенкам посуды. При приготовлении таких блюд следует использовать самые низкие уровни мощности. Если тепла очень мало, можно увеличить мощность на 1 или 2 уровня. Если тепла слишком много, Вам нужно уменьшить мощность нагрева; не нужно убирать посуду.

Если Вы жарите пищу, то лучше разогревать подсолнечное масло на максимальном уровне мощности, а потом снизить мощность до среднего уровня при добавлении в посуду продукта.

Можно использовать функцию интенсивного нагрева для доведения до кипения воды и супов. Потом следует снизить мощность до очень низкого уровня. При этом образуется очень мало пара и расход энергии минимален. После выключения варочной панели остаточного тепла недостаточно для продолжения приготовления пищи.

Таблица уровней мощности нагрева

Уровень мощности нагрева	Примерный процент от максимального уровня нагрева	Максимальное время приготовления при автоматическом выключении конфорки
1	3%	10 часов
1.	6%	
2	8%	5 часов
2.	10%	
3	14%	
3.	20%	4 часа
4	27%	
4.	35%	
5	42%	3 часа
5.	50%	
6	56%	
6.	64%	2 часа
7	71%	
7.	78%	1 час
8	85%	
8.	92%	
9	100%	

Сохранение нового рецепта

Ограничения функции памяти

Вам не нужно стирать рецепт, который Вы сохранили ранее; он будет автоматически удален при добавлении нового.

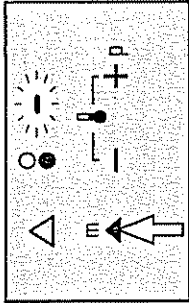
Если время приготовления превышает 99 минут, или были сохранены более пяти уровней мощности нагрева, произойдет следующее:

- на индикаторе конфорки будут мигать символ  и ранее выбранный уровень мощности нагрева;
- на индикаторе таймера будет мигать 99.

Функция памяти автоматически будет блокирована, а использовавшиеся до этого уровни мощности и время приготовления будут сохранены.

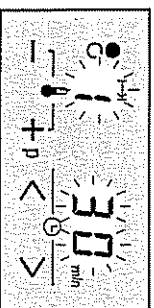
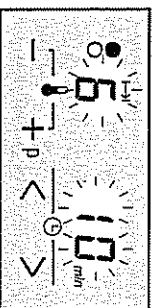
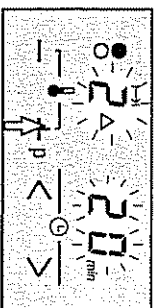
Если это произойдет в то время, когда были включены другие функции (автоматическое отключение конфорки или предупредительный сигнал таймера), меньший из запрограммированных интервалов времени будет отображаться на индикаторе таймера.

Приготовление по сохраненному рецепту



Чтобы приготовить блюдо по сохраненному рецепту, выполните следующие действия:

1. Конфорка, для приготовления на которой ранее был сохранен рецепт, не должна быть выбрана или включена. Прикоснитесь к сенсору . Вы услышите высокий звуковой сигнал, и загорится символ .



2. Выберите конфорку, для приготовления на которой Вы сохранили рецепт, с помощью сенсоров «-» или «+». В течение нескольких секунд:

- на индикаторе конфорки загорятся сохраненные уровни мощности нагрева (например, уровни 2, 5 и 7) и символ ▲;
- на дисплее времени появится время приготовления для каждого из этих уровней мощности (например, 20 минут, 10 минут и 30 минут).

После завершения процесса приготовления по сохраненному рецепту

Отмена функции до завершения приготовления по сохраненному рецепту

Символ ▲, время 30 min и уровень мощности погаснут. Конфорка выключится автоматически. Функция памяти будет выключена.

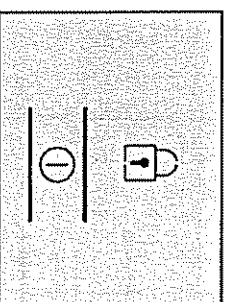
Это можно сделать двумя различными способами:

- путем прикосновения к сенсорам конфорки «-» или «+» дважды;
- путем прикосновения к сенсору ①.

Система блокировки

Сенсоры реагируют на прикосновение Ваших пальцев, но они могут также реагировать на металлический предмет или на контакт с водой. Система блокировки предупреждает случайное включение варочной панели.

Включение системы блокировки



Все конфорки должны быть выключены.

- Прикасайтесь к сенсору ① в течение не менее 4 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и загорится символ ① (расположенный над символом ①). Система блокировки включена.

Через 10 секунд символ ① погаснет, но система блокировки останется включенной.

Выключение системы блокировки

- Еще раз прикасайтесь к сенсору ① в течение не менее 4 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и символ ① погаснет. Система блокировки выключена.

Каждый раз, когда Вы прикасаетесь к сенсору, загорается символ ①, чтобы напомнить Вам, что система блокировки включена.

Примечание:

Мы рекомендуем Вам включать систему блокировки при чистке варочной панели, чтобы предотвратить случайное включение прибора.