



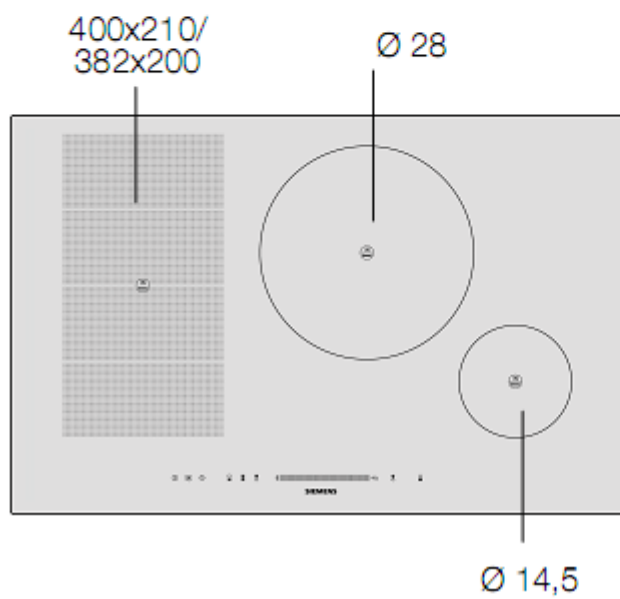
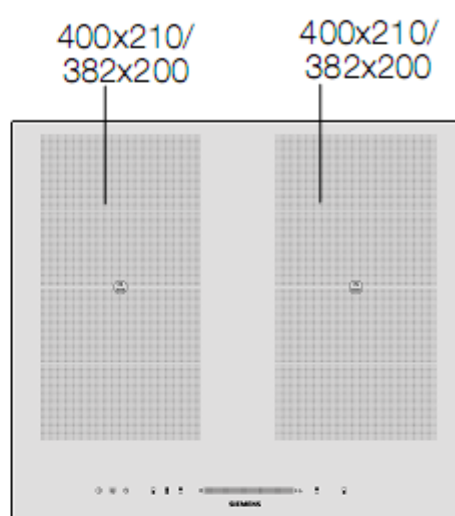
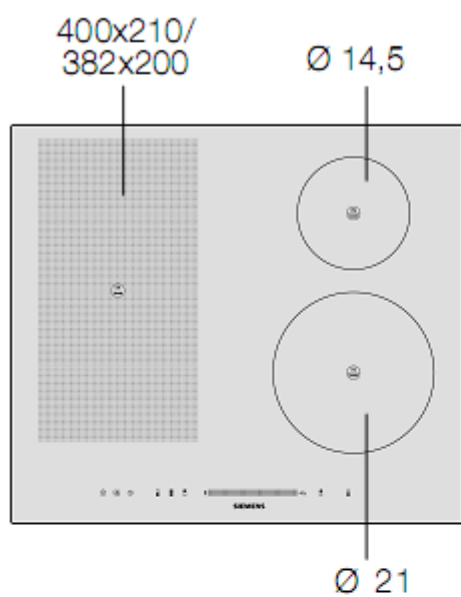
SIEMENS

Склокерамічна електроплита EH67.MN11E

Інструкція з експлуатації

uk

EH67.MN11E



Ø = cm

ЗМІСТ

Рекомендації щодо безпеки	5
Правила техніки безпеки	5
Причини пошкоджень	8
Охорона довкілля	9
Правильна утилізація упаковки	9
Рекомендації щодо заощадження електроенергії	9
Приготування їжі на основі принципу індукції	10
Переваги приготування їжі на основі принципу індукції	10
Відповідний посуд	10
Ознайомлення з приладом	12
Панель керування	12
Конфорки	13
Індикатор залишкового тепла	13
Керування варильною панеллю	14
Ввімкнення/вимкнення варильної панелі	14
Налаштування конфорки	14
Таблиці	15
Конфорка зі змінною площею	18
Як дві окремі конфорки.....	18
Як одна конфорка	19
Блокування від увімкнення дітьми	19
Ввімкнення/вимкнення блокувача для безпеки дітей	19
Автоматичне блокування для безпеки дітей	20
Функція «Powerboost» (інтенсивне нагрівання)	20
Функція таймера	21
Автоматичне вимкнення конфорок	21
Побутовий таймер	23
Автоматичне обмеження часу	23

ЗМІСТ

Захист при витиранні	24
Базові налаштування	24
Зміна базових налаштувань	25
Догляд і очищення	26
Варильна панель	26
Рама варильної панелі	27
Усунення несправностей	28
Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу	28
Сервісна служба	29
Гарантія виробника	30

Рекомендації щодо безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки тоді Ви матимете можливість правильно користуватися Вашим електроприладом.

Зберігайте інструкції з експлуатації й монтажу. В разі передачі приладу іншому власникові разом із ним передайте також усю супровідну документацію.

Перевірте прилад після зняття упаковки. Якщо під час транспортування він зазнав пошкоджень, не підключайте прилад, а зателефонуйте до сервісної служби і передайте туди письмову заяву з описом пошкоджень. Інакше Ви втратите право на отримання компенсації.

Правила техніки безпеки

Цей прилад призначений винятково для побутового використання. Використовуйте варильну панель тільки для приготування їжі. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

Безпечна експлуатація

Для дотримання умов безпечного користування приладом, дорослим і дітям:

- при обмеженнях за фізичним або психічним станом, або
 - за відсутності необхідних знань і досвіду
- категорично забороняється користуватися приладом без додаткового нагляду.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Гарячі олія та жир

Перегріті олія чи жир можуть спалахнути. Небезпека пожежі! Не залишайте без нагляду страви, що готуються на олії чи жирі. Якщо олія чи жир спалахнули, ні в якому разі не заливайте полум'я водою. Погасіть полум'я, швидко накривши посуд кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку.

Приготування страв на водяній бані

«На водяній бані» означає приготування страви в невеликій каструлі, що занурена у велику каструлю, наповнену водою. Таким чином страва готується на слабкому та рівномірному нагріванні, що забезпечується гарячою водою, а не на вогні, що надходить прямо від конфорки. При готуванні страв на водяній бані необхідно слідкувати за тим, щоб жерстяні, скляні та інші банки не стояли прямо на дні каструлі, наповненої водою, щоб уникнути розтріскування скла варильної панелі й каструлі через перегрівання конфорки.

Гаряча варильна панель

Небезпека опіку! Не торкайтеся гарячих конфорок. Не дозволяйте дітям наближатися до варильної панелі.

Небезпека пожежі! Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель.

Небезпека пожежі! Якщо під варильною панеллю знаходиться висувна шухляда, не зберігайте там легкозаймисті предмети й аерозолі.

Мокрий посуд або конфорки

Небезпека враження електрострумом! Якщо між денцем посуду та конфоркою є рідина, при нагріванні з неї може утворитися пара, через це посуд може раптово підскочити на конфорці. Слідкуйте за тим, щоб конфорка та скловарильна панель завжди залишалися сухими.

Тріщини на варильній панелі

Небезпека враження електрострумом! Якщо варильна панель розбита чи має тріщину, вимкніть прилад з електромережі.

Зателефонуйте до сервісної служби.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює

Небезпека займання! негайно вимкніть конфорку, якщо індикатор не працює.

Зателефонуйте до сервісної служби.

Варильна панель вимикається сама

Небезпека займання! Якщо варильна панель сама вимикається та перестає реагувати на управління, надалі вона може так само ввімкнутися, без стороннього втручання. Від'єднайте варильну панель від електромережі, вимкнувши запобіжник у блоці запобіжників.

Викличте спеціаліста сервісної служби.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети

Небезпека опіку! Не залишайте на варильній панелі ножі, виделки, ложки, кришки та інші металеві предмети, вони можуть дуже швидко розжаритися.

Догляд за вентилятором

Ця варильна панель обладнана вентилятором, розміщеним у її нижній частині.

Небезпека пошкодження приладу! Якщо під варильною панеллю знаходиться висувна шухляда, у ній не можна зберігати дрібні предмети й папір, їх може затягти до вентилятора та пошкодити його; це також може призвести до перегрівання варильної панелі.

Увага! Між шухлядою та вентилятором має залишатися щілина як мінімум 2 см.

Некваліфікований ремонт

Небезпечна враження електричним струмом! Некваліфікований ремонт може спричинити небезпеку. В разі виявлення несправності приладу насамперед вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте спеціаліста сервісної служби. Будь-який ремонт, в тому числі заміну електрокабелів і труб мають проводити лише техніки сервісної служби, що отримали спеціальне навчання.

Електрокабель живлення

Будь-які зміни в приладі, включаючи заміну електрокабелю живлення, мають право проводити лише техніки сервісного центру. Електрокабелі приладу не повинні торкатися гарячих конфорок. Це може пошкодити ізоляцію кабелю та варильну панель.



Цей електроприлад відповідає нормам безпеки й електромагнітної сумісності. Однак особи, яким імплантовано **електрокардіостимулятор**, не повинні наближатися до приладу, а тим більше користуватися ним. Не можна бути впевненим, що абсолютно всі подібні апарати, доступні на ринку, відповідають чинним нормам щодо електромагнітної сумісності та повністю виключена небезпека виникнення інтерференцій, що порушують правильну роботу кардіостимулятора. Також можливо, що особи, які користуються іншими апаратами, наприклад, слуховими, відчуватимуть при користуванні приладом деякий дискомфорт.

Вимкнення варильної панелі

Щоразу по використанні варильної панелі необхідно вимкати її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

Причини пошкоджень

Денце посуду

Шерехате денце каструлі чи сковороди може стати причиною появи подряпин на склокераміці.

Не нагрівайте порожній посуд. Це може призвести до пошкоджень.

Гарячий посуд

Ніколи не ставте гарячі каструлі й сковороди на панель керування, зону індикаторів та раму. Це може призвести до пошкоджень.

Тверді та гострі предмети

Падіння твердих та гострих предметів на варильну панель може призвести до її пошкодження.

Фольга та пластмаса

При контакті з гарячими конфорками алюмінієва фольга й пластмасовий посуд можуть розплавитися. Захисна плівка не призначена для цієї варильної панелі.

Огляд пошкоджень

У наступній таблиці наведено найчастіші причини пошкоджень:

Пошкодження	Причини	Способи усунення
Плями	Залишки їжі	Видаляйте залишки їжі спеціальним шкребок для скляних поверхонь
	Невідповідні засоби для чищення	Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для очищення склокераміки
Подряпини	Сіль, цукор і пісок	Не використовуйте варильну панель як полицю чи робочий стіл
	Шерехате дно каструль чи сковорідок теж може стати причиною подряпин на склокераміці	Перевірте посуд, що використовуєте
Зміна кольору	Невідповідні засоби для чищення	Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для очищення склокераміки
	Сліди тертя посуду	Переміщайте каструлі та сковорідки, піднімаючи їх над склокерамікою
Нерівності	Цукор і продукти з високим вмістом цукру	Видаляйте залишки їжі спеціальним шкребок для скляних поверхонь

Охорона довкілля

Правильна утилізація упаковки

Розпакуйте прилад. Утилізуйте упаковку відповідно до вимог охорони довкілля.



Цей прилад має маркування про відповідність європейським нормам 2002/96/EG для електричних і електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ці норми визначають чинні на території Євросоюзу правила повернення й утилізації старих приладів.

Рекомендації щодо заощадження електроенергії

- Завжди закривайте каструлю відповідною кришкою. Інакше значно зростає витрата електроенергії.
- Використовуйте каструлі й сковорідки з плоским дном. Використання посуду з нерівним дном може стати причиною перевитрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі чи сковороди повинен збігатися з розміром конфорки. Використання каструль із діаметром дна, меншим за діаметр конфорки призводить до перевитрати електроенергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто вказують верхній діаметр, котрий, як правило, більший за діаметр дна.
- Для приготування невеликої кількості їжі використовуйте маленьку каструлю. При готуванні у великій каструлі витрачається забагато електроенергії.
- При готуванні їжі наливайте небагато води. Це заощаджує електроенергію, а овочі зберігають усі вітаміни й мінеральні речовини, що містяться в них.
- Вчасно перемикайте конфорку на більш низький ступінь нагрівання.

Приготування їжі на основі принципу індукції

Переваги приготування їжі на основі принципу індукції

Приготування їжі на основі принципу індукції являє собою радикальний переворот у традиційній формі нагрівання, оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді. У зв'язку з цим є ціла низка переваг:

- **Продукти варяться й смажаться дуже швидко:** нагрівається сам посуд.
- **Витрачається менше електроенергії.**
- **Зручність у поводженні й простота чищення:** залишки їжі не так пригорають на поверхні панелі.
- **Контроль за процесом варіння та безпека:** варильна панель розпочинає й закінчує подачу енергії одразу при натисканні клавiш на панелі керування. Індукційна конфорка припиняє подачу тепла при знятті посуду, навіть якщо її не вимкнено.

Відповідний посуд

Феромагнітний посуд

Для приготування їжі на індукційній варильній панелі підходить лише посуд, що має феромагнітні властивості, це може бути посуд із:

- емальованої сталі
- чавуну
- спеціальний посуд для індукційних варильних панелей із нержавіючої сталі.

Спеціальний посуд для індукційних конфорок

Існує також інший тип спеціального посуду для індукційних конфорок, в якому феромагнітні властивості має лише частина денця. При купівлі такого посуду перевірте діаметр феромагнітної частини денця, він впливає як на виявлення посуду конфоркою, так і на кінцевий результат приготування.

Перевірка посуду за допомогою магніту

Для того, щоб переконатися, що посуд підходить для індукційної плити, перевірте, чи притягується він магнітом. Зазвичай виробники вказують на посуді, чи він придатний для використання на індукційній плиті.

Невідповідний посуд

Ніколи не використовуйте посуд, виготовлений із:

- звичайної тонкої сталі
- скла
- кераміки
- міді
- алюмінію

Характеристики денця посуду

Характеристики денця посуду можуть впливати на консистенцію страви. Посуд, виготовлений із матеріалів, що сприяють поширенню тепла, наприклад, посуд типу «сандвіч» із нержавіючої сталі, рівномірно розподіляє тепло, заощаджуючи час та електроенергію.

Відсутність посуду та посуд невідповідного розміру

Якщо Ви не поставили посуд на вибрану Вами конфорку, якщо цей посуд виготовлений не з того матеріалу або не відповідає розміру зони нагрівання, цифра, що позначає ступінь нагрівання (на індикаторі конфорки), почне блимати. Щоб блимання припинилося, поставте на конфорку відповідний посуд. Якщо не зробити цього протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

Порожній посуд і посуд із тонким денцем

Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд із тонким денцем. Варильна панель обладнана системою безпеки, однак порожня каструля може нагрітися так швидко і так сильно, що система «Автоматичне вимкнення» не встигне вчасно зреагувати, і каструля розжариться. Денце каструлі може розплавитися і пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі й вимкніть конфорку. Якщо після охолодження конфорка не ввімкнулася, зв'яжіться із сервісною службою.

Виявлення посуду

Кожна конфорка має мінімальний поріг виявлення посуду, що залежить від матеріалу, з якого він виготовлений. Тому слід використовувати конфорку, найбільш відповідну для діаметра Вашого посуду.

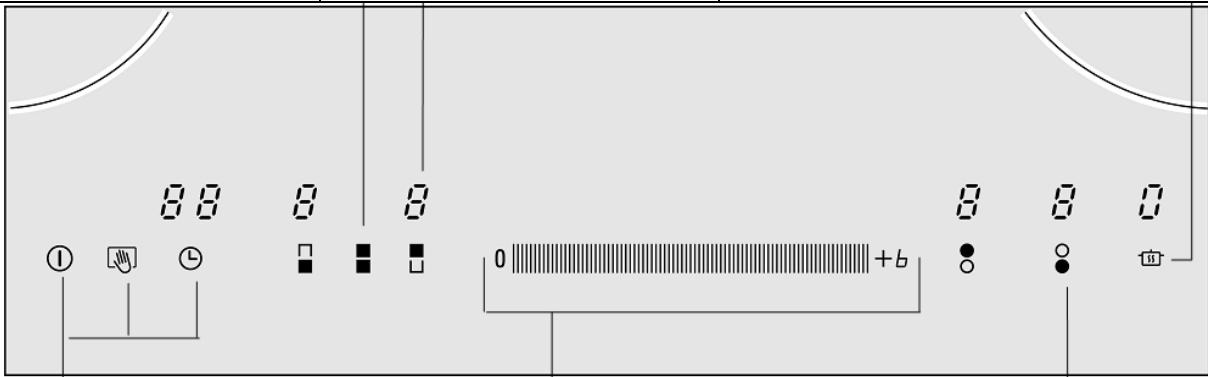
Двоконтурні й три контурні конфорки

Такі конфорки можуть розпізнавати посуд різних розмірів. Залежно від матеріалу та властивостей посуду, конфорка автоматично відреагує, ввімкнеться лише центральна її частина або вся конфорка, і варильна панель буде подавати потужність, необхідну для досягнення оптимального результату.

Ознайомлення з приладом

На сторінці 2 Ви знайдете опис основних типів із зазначенням розмірів

Панель керування

<p>Панель керування ■ конфорки зі змінною площею</p>	<p>Індикаційне поле для ступеня нагрівання 1 - 9 готовності до роботи 0 залишкового тепла H/H функції «Powerboost» b</p>	<p>Панель керування ☑ конфоркою для розігрівання страв</p>
		
<p>Панель керування ⏻ головним вимикачем 🚫 функцією блокування на час прибирання та блокування від увімкнення дітьми 🕒 функцією таймера</p>	<p>Панель програмування вибору ступеня нагрівання конфорки та функції таймера</p>	<p>Панель керування вибором конфорки</p>

Панель керування









При доторканні до символу активізується відповідна функція.

Зауваження

Якщо одночасно доторкнутися до кількох панелей, налаштування не змінюються. Завдяки цьому можна без проблем витерти, наприклад, рідину, що залишилася в зоні налаштування.

Слідкуйте за тим, щоб панель керування була сухою. Волога негативно впливає на функціонування приладу.

Конфорки


Конфорка	Вмикання й вимикання
 Одноконтурна варильна конфорка	Користуйтеся посудом відповідного розміру.
 Конфорка зі змінною площею	Див. розділ «Конфорка зі змінною площею»
 Зона нагрівання для жаровні	Ця зона нагрівання автоматично вмикається при використанні посуду, дещо якого відповідає розміру зовнішнього контуру.
 Конфорка розігрівання страв із нагрівальним елементом	Увімкнення: натисніть на символ  , на індикаційному полі з'явиться символ  . Вимкнення: знову натисніть на символ  , на індикаційному полі з'явиться індикатор  .


* загориться індикатор залишкового тепла.

Користуйтеся тільки посудом, що підходить для індукційних конфорок, див. розділ «Відповідний посуд».

Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка варильної панелі обладнана індикатором залишкового тепла, котрий світиться, доки конфорка не охолоне. Не торкайтеся конфорки з індикатором залишкового тепла, який світиться.

Навіть якщо варильну панель вимкнути, індикатор  світитиметься, доки конфорка не охолоне.


Якщо Ви знімете з конфорки посуд, не вимкнувши її, на індикаційному полі поперемінно заблимають символ  і вибраний раніше ступінь нагрівання.


Керування варильною панеллю

У цьому розділі описано, як налаштувати конфорку. У таблиці вказано рекомендований ступінь нагрівання конфорок і час приготування різних страв.

Ввімкнення/вимкнення варильної панелі

Ввімкнення/вимкнення варильної панелі здійснюється за допомогою головного вимикача.

Ввімкнення: доторкніться до символу . Індикатор над головним вимикачем починає світитися. Варильна панель готова до роботи.

Вимкнення: доторкніться до символу  і утримуйте, поки не згасне індикація над головним вимикачем. Усі конфорки вимикаються. Індикатор залишкового тепла продовжує світитися, поки конфорки не охолонуть.

Вказівка

Варильна панель автоматично вимикається приблизно через 20 секунд після вимкнення всіх конфорок.

Налаштування конфорки




За допомогою панелі керування налаштовується необхідний Вам ступінь нагрівання.

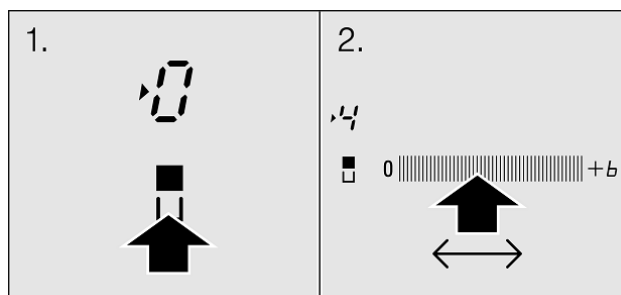
Ступінь нагрівання 1 = мінімальна потужність.
Ступінь нагрівання 9 = максимальна потужність.

Кожен ступінь нагрівання має проміжне значення. Воно позначається крапкою.

Налаштування ступеню нагрівання конфорки:

Варильна панель має бути ввімкнена.

1. Доторкніться до символу  для вибору відповідної конфорки. На індикаторі ступеня нагрівання загоряється символ  та символ , що позначає вибрану конфорку.
2. Переміщуйтеся по зоні налаштування, поки на індикаторі ступеня нагрівання не з'явиться потрібний ступінь нагрівання конфорки.



Зміна ступеню нагрівання конфорки:

Виберіть конфорку та встановіть потрібний ступінь слабого нагрівання в зоні налаштування.

Вимикання конфорки:

Виберіть конфорку та встановіть 0 у зоні налаштування.

Увага!

Якщо на індукційну конфорку не поставлено посуд, цифра, що позначає заданий ступінь нагрівання, почне блимати. Через деякий час конфорка вимкнеться.

Таблиці

У цій таблиці міститься кілька прикладів.

Час приготування залежить від виду, ваги та якості продуктів, тому можливі деякі відхилення від указаних значень.

Для доведення до кипіння завжди використовуйте ступінь нагрівання конфорки 9.

Приготування	Ступінь нагрівання	Час приготування, в хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, шоколадна глазур, вершкове масло, мед Желатин	1-2 1-2	- -
Розігрівання та підтримка в гарячому стані		
Густий суп (наприклад, сочевичний)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Сосиски, що розігріваються у воді**	3-4	-
Розморожування й розігрівання		
Шпинат глибокого заморожування	2.-3.	5-15 хв.
Гуляш глибокого заморожування	2.-3.	20-30 хв.
Доведення до готовності на слабкому вогні		
Кнедли, кльоцки	4.-5.*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, напр., бернський або голандський	3-4	8-12 хв.
Відварювання, приготування на пару, тушкування		
Рис (у подвійному об'ємі води)	2-3	15-30 хв.
Молочна рисова каша	2-3	25-35 хв.
Картопля в мундирі	4-5	25-30 хв.
Очищена картопля з сіллю	4-5	15-25 хв.
Макаронні вироби	6-7*	6-10 хв.
Супи	3.-4.	15-60 хв.
Овочі	2.-3.	10-20 хв.
Овочі глибокого заморожування	3.-4.	7-20 хв.
М'ясний суп у скороварці	4.-5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	3.-4.	50-60 хв.

Приготування	Ступінь нагрівання	Час приготування, в хвилинах
Смаження		
Натуральні або паніровані відбивні	6-7	6-10 хв.
Відбивні глибокого заморожування	6-7	8-12 хв.
Натуральний або панірований стейк на кістці	6-7	8-12 хв.
Біфштекс (завтовшки 3 см)	7-8	8-12 хв.
Куряче філе (завтовшки 2 см)	5-6	10-20 хв.
Куряче філе глибокого заморожування	5-6	10-30 хв.
Риба й рибне філе	5-6	8-20 хв.
Риба й рибне філе, панірована	6-7	8-20 хв.
Панірована риба глибокого заморожування, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Креветки	7-8	4-10 хв.
Страви, смажені на сковорідці	6-7	6-10 хв.
Млинці		смажити по черзі
Омлет	3.-4.	смажити порційно
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Смаження у фритюрі** (порція 150-200 г на 1-2 л олії)		
Продукти глибокого заморожування, наприклад, картопля-фрі, курячі нагетси	8-9	смажити по порціях
Крокети	7-8	
Тефтелі	7-8	
М'ясо, наприклад, шматки курки	6-7	
Риба панірована або в клярі	6-7	
Овочі та гриби, паніровані або в клярі, наприклад, печериці	6-7	
Випічка, наприклад, пампушки, фрукти в клярі	4-5	
* Повільне приготування без кришки		
** Без кришки		

Конфорка зі змінною площею

Вона може бути використана як одна конфорка або як дві окремі, залежно від кулінарних рецептів і Вашого бажання.

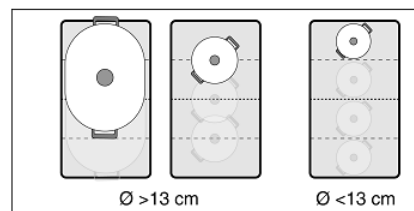
Як це працює

Конфорка зі змінною площею складається з кількох окремих індукційних зон. Коли конфорка працює, індуктивні зони, не закриті денцем посуду, автоматично вимикаються.

Поради щодо найкращого розташування посуду

Щоб гарантувати хороше виявлення посуду конфоркою та розподіл тепла, рекомендовано рівно відцентрувати посуд на конфорці:

- на нижній або більшій частині конфорки, якщо діаметр використовуваного посуду менший за 13 см. (див. малюнок)
- або на одній з обох половин конфорки, якщо посуд більший за 13 см. (див. малюнок)
- При використанні двох посудин різних розмірів або виготовлених із різних матеріалів, можлива відчутна вібрація; але це не впливає негативно на функціонування конфорки та приготування.



Як дві окремі конфорки

Конфорка зі змінною площею налаштована за умовчанням для використання в якості двох окремих конфорок.

Ця функція вмикається таким чином:





Дивіться розділ «Налаштування конфорок».

Як одна конфорка


Використовується як одна конфорка, після сполучення обох зон нагрівання.

Ця функція вмикається таким чином:

Варильна панель повинна бути ввімкнена.

1. Натисніть на символ . Символи   починають світитися. Конфорку зі змінною площею ввімкнено. Тепер виберіть бажаний ступінь нагрівання, торкнувшись пальцем панелі програмування та тримаючи клавішу, поки не з'явиться бажане налаштування.
2. Зміна ступеня нагрівання: виберіть конфорку зі змінною площею, натиснувши на символ , потім змініть ступінь нагрівання за допомогою зони програмування.

При використанні нового посуду

Натисніть на емблему , щоб конфорка виявила посуд.

Як вимкнути

Перемістіть на 0 в зоні програмування.

Як знову ввімкнути використання в якості двох окремих конфорок



Натисніть на один із символів, які відповідають за окрему конфорку, що є частиною конфорки зі змінною площею. Конфорка знову функціонуватиме як дві окремі конфорки.


Блокування від увімкнення дітьми

Варильну панель можна заблокувати від небажаного увімкнення, щоб не допустити увімкнення конфорок дітьми.

Ввімкнення/вимкнення блокування для безпеки дітей

Варильна панель повинна бути вимкнена.

Ввімкнення: Доторкніться до символу  та утримуйте приблизно 4 секунди. Символ  засвітиться на 10 секунд. Варильна панель заблокована.

Вимкнення: Доторкніться до символу  та утримуйте приблизно 4 секунди. Блокування відмінено.

Автоматичне блокування для безпеки дітей

За наявності цієї функції блокування для безпеки дітей автоматично активізується щоразу при вимиканні варильної панелі.

Ввімкнення/вимкнення

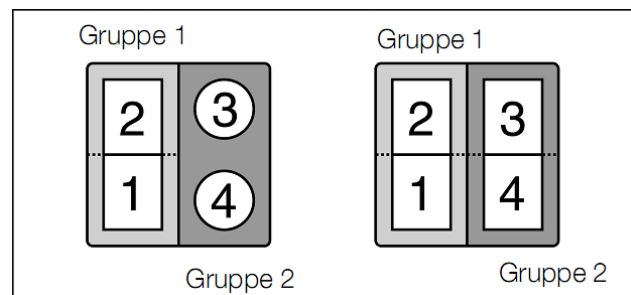
Про ввімкнення автоматичного блокування для безпеки дітей див. у главі «Базові налаштування».

Функція «Powerboost» (інтенсивне нагрівання)

Застосування функції «Powerboost» дозволяє розігріти продукти швидше, ніж при використанні ступеня нагрівання 9.

Обмеження при використанні

Ця функція може бути ввімкнена на будь-якій конфорці за умови, що інша конфорка цієї групи на цей час вимкнена (див. малюнок). Інакше на індикаційному полі вибраної конфорки зблимають символи 6 та 9, а потім вона автоматично перемкнеться на ступінь нагрівання 9.




Ввімкнення функції

Послідовність дій:

1. Виберіть ступінь нагрівання 9.
2. Натисніть на зону панелі керування над символом +6. Функція ввімкнена.

Вимкнення функції

Натисніть на зону панелі керування над символом . Функція вимкнена.



За певних обставин Функція «Powerboost» може бути автоматично вимкнена для захисту електронних компонентів всередині варильної панелі.

Функція таймера

Цю функцію можна використовувати для двох цілей:

- для автоматичного вимикання конфорок;
- як побутовий таймер.




Автоматичне вимкнення конфорок

Ця функція дозволяє заздалегідь вибрати термін роботи для всіх конфорок. Після кожного ввімкнення конфорки, заздалегідь відібраний термін спливає, а конфорка автоматично вимикається.

Щоб дізнатися, як налаштовано автоматичний таймер за умовчанням, див. розділ «Базові налаштування».

Зауваження:






Ви можете самостійно налаштувати час роботи конфорки за Вашим бажанням:

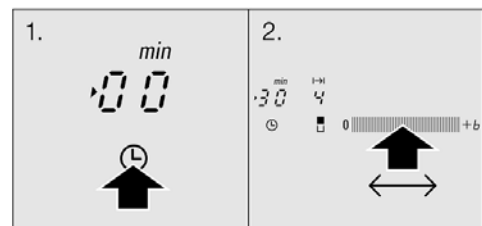
Доторкніться до символу . Загорається індикатор  вибраної конфорки. На індикаторі таймера з'являється .



Конфорка має автоматично згаснути по закінченні терміну

Ви програмуєте термін роботи для вибраної конфорки. Вона автоматично вимкнеться по закінченні цього терміну.

Встановлення часу приготування

1. Встановіть ступінь нагрівання конфорки.
2. Доторкніться до символу . Загорається індикатор  вибраної конфорки. На індикаторі таймера з'являється . Для вибору іншої конфорки доторкайтеся до символу , доки не загориться індикатор  потрібної конфорки.
3. Доторкніться до відповідної клавіші в зоні налаштування. Вибір потрібного попереднього налаштування можливий зліва направо (1, 2, 3..... до 10 хвилин). Протягом наступних 10 секунд виберіть потрібне значення часу в зоні налаштування.






Починається відлік часу. Якщо час налаштовується одночасно для кількох конфорок, кожне значення часу можна вивести на дисплей. Для цього доторкайтеся до символу  доки індикатор  потрібної конфорки не загориться яскравим світлом.

Автоматичне налаштування




При тривалому доторканні до клавіш 1-5 у зоні налаштування відбувається автоматичне зменшення часу до однієї хвилини.

При тривалому доторканні до клавіш 6-10 у зоні налаштування відбувається автоматичне збільшення часу до 99 хвилин.

По закінченні часу

По закінченні встановленого часу конфорка вимикається. Ви чуєте звуковий сигнал, а на індикаторі на 10 хвилин загорається символ . Індикатор  загорається яскравим світлом. Доторкніться до символу . Індикації гаснуть, а звуковий сигнал вимикається.

Зміна або скидання часу приготування

Доторкайтеся до символу , доки потрібний індикатор  не загориться яскравим світлом.
Змініть значення часу в зоні налаштування або встановіть його на .



Вказівка

Максимальний час, котрий може бути встановлений, становить 99 хвилин.

Побутовий таймер

На побутовому таймері можна встановлювати час тривалістю до 99 хвилин. Ця функція не залежить від інших налаштувань.



Встановлення

1. Доторкайтеся до символу , доки не заблимає індикатор  побутового таймера.



На індикаторі таймера з'явиться .

2. Встановіть потрібний час у зоні налаштування. Відлік часу розпочинається через кілька секунд.

По закінченні часу

По закінченні встановленого часу лунає звуковий сигнал. На індикаторі таймера з'являється . Індикатор побутового таймера  загориться яскравим світлом, а через 10 секунд погасне.

Коригування часу

Доторкайтеся до символу , доки індикатор  побутового таймера не загориться яскравим світлом. Виконайте повторне налаштування.

Автоматичне обмеження часу

Якщо конфорка ввімкнена протягом тривалого часу й налаштування залишаються незмінними, активізується функція автоматичного обмеження часу.


Нагрівання конфорки припиняється. На індикаторі конфорки по чергово блимають символи *F* та *B*.

При доторканні до будь-якої панелі керування індикатор гасне. Після цього можна наново виконати налаштування.

Момент активізації функції обмеження часу залежить від встановленого ступеня нагрівання (через 1 -10 годин).

Захист при витиранні

При протиранні панелі керування, якщо варильна панель ввімкнена, може відбутися зміна налаштування.

Для запобігання цьому варильна панель оснащена функцією захисту при витиранні. Доторкніться до символу . Пролунає звуковий сигнал. Панель керування блокується на 35 секунд. Після цього можна протерти панель керування, не боячись зміни налаштувань.

Вказівка

Функція захисту при витиранні не поширюється на головний вимикач. Ви можете вимкати варильну панель у будь-який момент.

Базові налаштування


Ваш прилад має різні базові налаштування. Ви можете змінити ці налаштування на більш зручні.

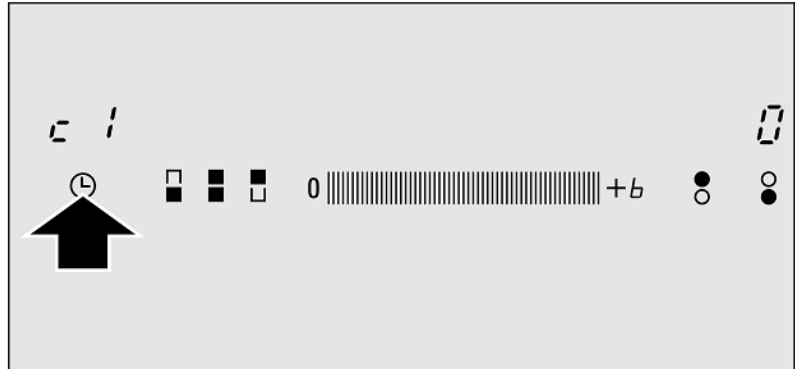
Індикація	Функція
c 1	Автоматичне блокування для безпеки дітей 0 Вимкнено.* 1 Ввімкнено.
c 2	Звукові сигнали 0 Сигнали підтвердження й повідомлення про помилку вимкнені. 1 Ввімкнений лише сигнал повідомлення про помилку. 2 Сигнали підтвердження й повідомлення про помилку ввімкнені.*
c 5	Автоматичний таймер 0 Вимкнений.* 1-99 Встановлений час, по закінченні котрого конфорки автоматично вимикаються.
c 6	Тривалість сигналу закінчення часу таймера 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 хвилина.
c 7	Функція «Power-Management» 1 = 1000 Вт мінімальна потужність 1. - 9 = от 1500 до 9000 Вт 9. = 9500 Вт максимальна потужність
c 9	Час вибору конфорки 0 Не обмежений: Останню вибрану конфорку можна налаштувати в будь-який час, не вибираючи її заново.* 1 Обмежений: Після вибору конфорки можна робити настройки протягом 10 секунд, по закінченні цього часу перед настройкою потрібно знову вибрати конфорку.
c 0	Відновлення базових налаштувань 0 Вимкнено. 1 Увімкнено.

* Базове налаштування


Зміна базових налаштувань

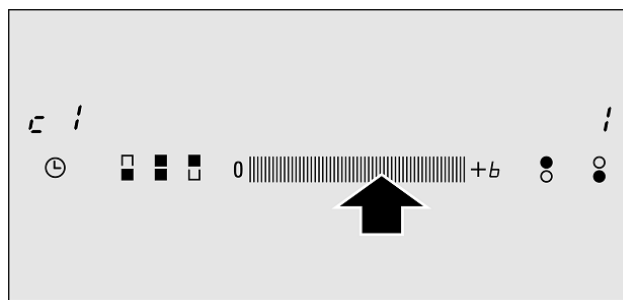
Варильна панель має бути вимкнена.

1. Ввімкніть варильну панель.
2. Протягом наступних 10 секунд доторкніться до символу  та утримуйте 4 секунди.



На лівому дисплеї з'явиться 51 , а на правому - 0 .

3. Доторкайтеся до символу , доки на лівому дисплеї не з'явиться потрібна індикація.
4. Встановіть потрібне значення в зоні налаштування.



5. Доторкніться до символу 🕒 та утримуйте 4 секунди.
Налаштування активовано.

Скидання базових налаштувань

Щоб залишити базові налаштування без змін, вимкніть та знову ввімкніть варильну панель головним вимикачем.

Догляд і очищення

Поради та рекомендації, що містяться у цьому розділі, допоможуть Вам правильно очищувати Вашу плиту та підтримувати її в оптимальному робочому стані.

Варильна панель

Очищення

Необхідно очищати варильну панель щоразу по використанні. Таким чином Ви уникнете пригорання залишків їжі, що потрапили на поверхню варильної панелі.

Чистіть варильну панель тільки після її охолодження.

Використовуйте лише засоби для миття, що підходять для склокераміки. Дотримуйтеся інструкцій на упаковці засобів для миття.

Ніколи не використовуйте:

- Абразивні засоби
- Їдкі засоби для миття, наприклад, аерозолі для духових шаф чи засоби для виведення плям
- Жорсткі губки
- Електроприлади для чищення під тиском або за допомогою пари.

Шкребок для скла

Бруд, що важко видаляється, необхідно зішкребти за допомогою шкребка для скла.

1. Зніміть зі шкребка запобіжний чохол.
2. Очистіть поверхню варильної панелі лезом шкребка.

Не чистіть склокераміку, не знявши зі шкребка запобіжний чохол, це може призвести до виникнення подряпин.



У шкребка дуже гостре лезо. *Небезпека травми!* Коли Ви не користуєтеся шкребком, надівайте на лезо запобіжний чохол. Якщо лезо пошкоджене, зразу замініть його.

Догляд

Користуйтеся засобами для догляду та збереження варильної панелі. Дотримуйтеся порад і рекомендацій, що містяться на упаковці цих засобів.

Рама варильної панелі

Щоб уникнути пошкодження рами варильної панелі, дотримуйтеся таких рекомендацій:

- Використовуйте лише гарячу воду з невеликою кількістю миючого засобу;
- Ніколи не користуйтеся гострими предметами й абразивними засобами;
- Не користуйтеся шкребком для скла.

Усунення несправностей

Часто причиною несправності є якась дрібниця. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, прочитайте наступні рекомендації.

Показання індикатора	Несправності	Усунення
Відсутні	Перервана подача електроструму	За допомогою інших електроприладів переконайтеся, чи нема перебоїв у подачі електроструму.
	Підключення приладу не відповідає схемі підключення.	Переконайтеся, що прилад правильно підключений за схемою.
	Збій в електронній системі.	Якщо після подібної перевірки несправність не усунулася, зателефонуйте до сервісної служби.
Блимає символ E	На панель керування потрапила вода чи на ній лежить якийсь предмет	Насухо витріть панель керування чи приберіть предмет, що лежить на ній.
$E_r +$ цифра/ $d +$ цифра/ $E +$ цифра/	Збій в електронній системі	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте кілька секунд і знову ввімкніть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$F0/F9$	Відбувся внутрішній збій у роботі	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте кілька секунд і знову ввімкніть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$F2$	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка вимкнулася	Зачекайте, поки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$F4$	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка вимкнулася	Зачекайте, поки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$U1$	Неприпустима напруга живлення	Зв'яжіться з Вашим постачальником електроенергії.
$U2/U3$	Конфорка перегрілась і вимкнулася, щоб не пошкодити варильну панель	Зачекайте, поки електронна система охолоне, і знову ввімкніть її.

Ніколи не ставте гарячий посуд на панель керування.

Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу

Технологія нагрівання за принципом магнітної індукції будується на створенні електромагнітних полів, котрі приводять до генерації тепла безпосередньо на дніщі посуду. Залежно від конструкції посуду ці поля можуть призвести до виникнення шумів і вібрацій, що описуються нижче:

Глухе гудіння схоже на звук трансформатора

Таке гудіння виникає при готуванні страв у режимі високої потужності нагрівання. Причиною цього є велика кількість енергії, що переходить із варильної панелі в посуд. Такий шум зникає чи стає набагато слабшим при зниженні ступеня нагрівання.

Тихий свист

Такий звук з'являється, якщо посуд порожній. Свист зникне, як тільки Ви наллете в посуд воду чи покладете продукти.

Постукування

Цей звук виникає в посуді, що складається з кількох шарів різних матеріалів. Він викликаний вібраціями, що з'являються на поверхнях стиків різних шарів матеріалів. Такий звук відтворює сама кастрюля або сковорода. Зміна кількості продуктів і способу їхнього приготування можуть змінити ситуацію.

Гучне посвистування

Подібний шум виникає, як правило, в посуді, виготовленому з кількох шарів різних матеріалів, коли його ставлять на максимальну потужність нагрівання й одночасно двох сусідніх конфорках. Таке посвистування зникне або помітно скоротиться, якщо Ви зменшите потужність нагрівання.

Гудіння вентилятора

Для правильної роботи електронної системи варильна панель повинна експлуатуватися при контрольованій температурі. Для цього вона оснащена вентилятором, який вмикається при виявленні відхилень у налаштованій температурі на основі даних про використовувані режими нагрівання. Крім того, вентилятор може працювати за інерцією після вимикання варильної панелі, якщо температура панелі все ще висока.

Описані вище шуми нормальні, вони є частиною технології нагрівання за допомогою індукції й не означають, що Ваша варильна панель несправна.

Сервісна служба

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Адресу й номер телефону найближчої майстерні Ви знайдете в телефонному довіднику. В сервісних центрах, вказаних у цій інструкції вам також назвуть адресу найближчої майстерні.

Номер E и номер FD

При виклику спеціаліста сервісної служби завжди вказуйте номер виробу (номер E) і заводський номер (FD) приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що візит спеціаліста сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних із неправильним доглядом за приладом, не є безкоштовним навіть під час дії гарантії.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії SIEMENS: www.siemens-home.com.ua або зверніться до Центру обслуговування клієнтів SIEMENS у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера SIEMENS.