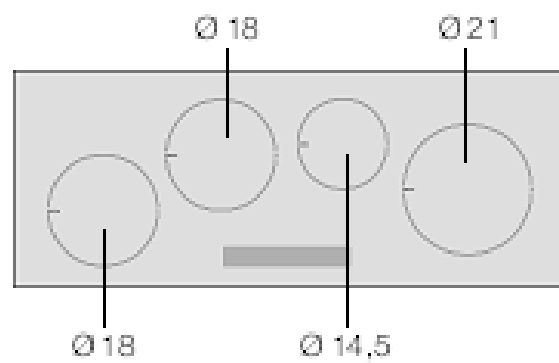
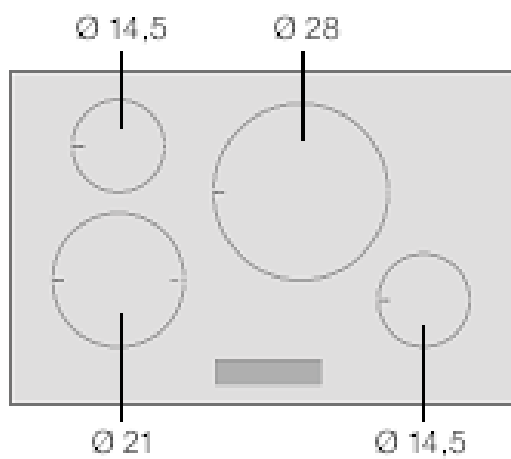
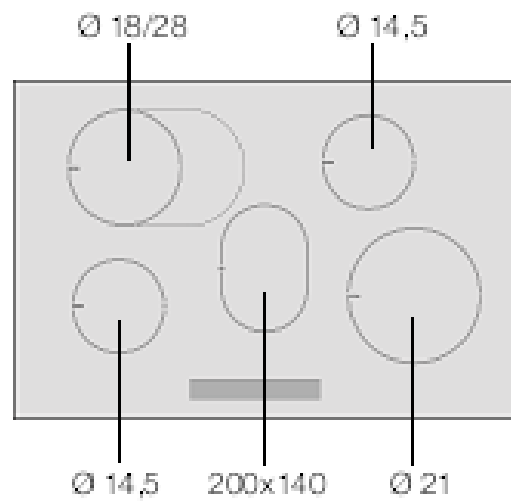
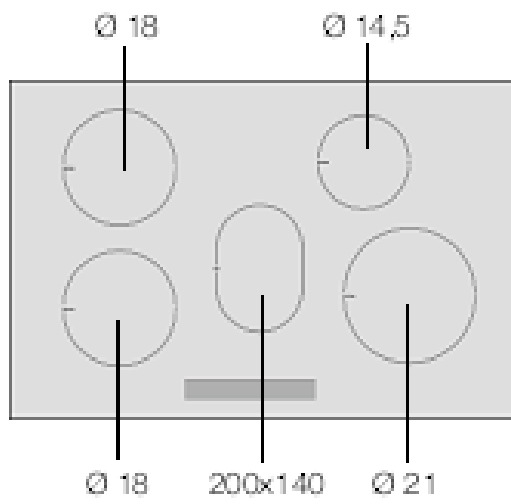
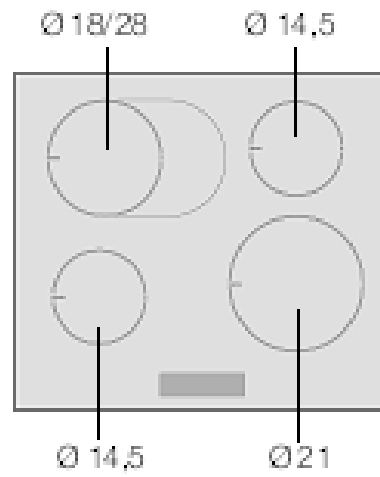
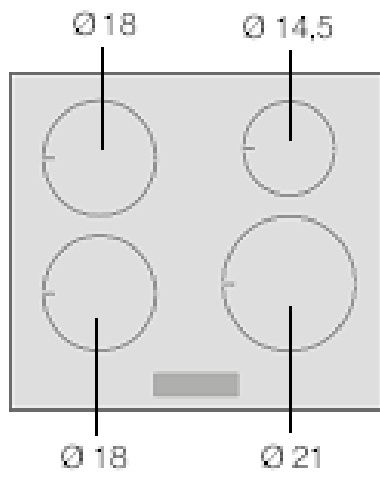




SIEMENS

EH6.M.11. / EH.7.M.11.



Ø = cm

ЗМІСТ

Рекомендації щодо безпеки	5
Правили техніки безпеки	5
Причини пошкоджень	8
Охорона навколишнього середовища.	9
Правильна утилізація упаковки.	9
Рекомендації щодо заощадження електроенергії	10
Приготування їжі на основі принципу індукції	11
Переваги приготування їжі на основі принципу індукції	11
Підходящий посуд.	11
Знайомство з приладом.	14
Панель керування	14
Конфорки.	15
Індикатор залишкового тепла	15
Керування варильною панеллю.	16
Увімкнення і вимкнення варильної панелі.	16
Настройка конфорки	16
Таблиця	17
Блокування від увімкнення дітьми	20
Увімкнення і вимкнення блокування для безпеки дітей	20
Автоматичне блокування для безпеки дітей.	21
Функція «Powerboost»	21
Функція таймера.	22
Автоматичне відключення конфорок	22
Автоматичний таймер.	24
Побутовий таймер	24
Автоматичне обмеження часу.	24

ЗМІСТ

Захист при витиранні.	25
Базові установки	26
Зміна базових установок.	27
Догляд і очищення	28
Варильна панель	28
Рама варильної панелі.	29
Усунення несправностей	29
Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу . . .	31
Сервісна служба	32

Рекомендації щодо безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки тоді ви зможете правильно поводитися зі своїм електроприладом.

Зберігайте інструкції з експлуатації й монтажу. У 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 зв'яжіться із сервісним центром 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 безпечного використання цього приладу дорослі й діти, які з причини

- фізичних, сенсорних чи психічних обмежень,
- через недосвідченість чи незнання

не можуть ним користуватися, не повинні робити цього без нагляду відповідальної дорослої людини.

Не допускайте, щоб діти гралися з електроприладом.

Гаряча олія чи вершкове масло і маргарин

Перегріті олія і вершкове масло (маргарин) легко загораються. Є небезпека пожежі! Не залишайте без нагляду продукти, котрі готуються з використанням олії або масла. У разі загоряння олії чи масла ніколи не заливайте вогонь водою. Погасіть полум'я, швидко накривши посуд кришкою або тарілкою. Відключіть конфорку.

Готування страв на водяній бані

Готуючи страви на водяній бані, Ви варите продукти в невеликій каструлі, яка занурена у велику каструлю, наповнену водою. Таким чином Ваша страва готується при несильному та рівномірному нагріванні, що забезпечується гарячою водою, а не на теплі, що надходить безпосереднього від конфорки. При приготуванні страв на водяній бані необхідно слідкувати за тим, щоб жерстяні, скляні та інші банки не стояли безпосередньо на дні каструлі, наповненої водою, щоб уникнути розтріскування скла варильної панелі й каструлі через перегрівання конфорки.

Гаряча варильна панель

Існує небезпека опіку! Не чіпайте гарячі конфорки. У жодному разі не дозволяйте дітям підходити до варильної панелі.

Існує небезпека пожежі! Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель.

Існує небезпека пожежі! Якщо під варильною панеллю знаходиться висувний ящик, не зберігайте там легкозаймисті предмети й аерозолі.

Мокре дно посуду і мокрі конфорки

Існує небезпека одержання травми! Якщо між дном посуду і конфоркою знаходиться якась рідина, при нагріванні може виникнути тиск пари. Через нього посуд може раптово підскочити на плиті. Завжди слідкуйте за тим, щоб дно посуду і конфорки були сухими.

Тріщини на варильній панелі

Існує небезпека враження струмом! Якщо варильна панель розбита чи має тріщину, відключіть прилад від електромережі.

Зв'яжіться з сервісним центром.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює

Небезпека загоряння! Якщо варильна панель самовільно відключається і після цього перестає реагувати на сигнали керування, надалі вона може так само самовільно ввімкнутися. Щоб уникнути цього, слід відключити варильну панель від мережі. Для цього вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте фахівця Сервісної служби.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети

Існує 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. Існує небезпека пошкодження! Якщо під варильною панеллю знаходиться ящик, у ньому не можна зберігати дрібні предмети й папір, тому що, якщо їх затягне струменем повітря, вони можуть зіпсувати вентилятор або порушити процес охолодження варильної панелі. Увага! Між вмістом ящика і входом вентилятора повинно залишатися, як мінімум 2 см.


Некваліфікований ремонт

Існує небезпека враження струмом! Некваліфікований ремонт становить небезпеку. У разі виявлення несправності приладу насамперед вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте фахівця Сервісної служби. Будь-які ремонтні роботи і заміна проводів та труб мають виконуватися лише фахівцями сервісної служби, що пройшли спеціальне навчання.

Кабель живлення

Будь-які дії з приладом, включаючи заміну чи встановлення кабелю живлення, повинні проводити фахівці сервісного центру.

Кабелі живлення електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок. Це може пошкодити ізоляцію кабелю та варильну панель.

 Цей електроприлад відповідає нормам безпеки й електромагнітної сумісності. Однак особи, що мають електрокардіостимулятор, не повинні підходити до цього приладу й користуватися ним. Не можна бути впевненим, що абсолютно всі подібні апарати, існуючі на ринку, відповідають чинним нормам електромагнітної сумісності, і що виникнення інтерференцій, які порушують правильну роботу кардіостимулятора, повністю виключено. Також можливо, що деякий дискомфорт можуть відчувати люди, які користуються іншими апаратами, наприклад, слуховими.

Відключення варильної панелі

Щоразу після використання варильної панелі необхідно відключати її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного відключення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

Причини пошкоджень

Дно посуду

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

Не нагрівайте пустий 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 стиканні з гарячими конфорками алюмінієва фольга й пластмасовий посуд можуть розплавитися. Захисна плівка не призначена для вашої варильної панелі.

Огляд

У наступній таблиці наведені найчастіші причини пошкоджень:

Пошкодження	Причини	Способи усунення
Плями	Залишки їжі	Видаляйте залишки їжі спеціальним скребком для скляних поверхонь
	Непідхожі 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	Непідхожі засоби для чищення	Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для очищення склокераміки
	Сліди тертя посуду	Пересувайте каструлі та сковорідки, піднімаючи їх над склокерамікою
Нерівності	Цукор і продукти із високим вмістом цукру	Видаляйте залишки їжі спеціальним скребком для скляних поверхонь

Охорона навколишнього середовища

Правильна утилізація упаковки

Розпакуйте прилад. Утилізуйте впакування відповідно до вимог охорони навколишнього середовища.



Цей прилад має відмітку 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 підхожою кришкою. Інакше значно зростає витрата електроенергії.
- Використовуйте каструлі й сковорідки з пласким дном. Використання посуду з нерівним дном може стати причиною підвищеної витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі чи сковороди повинен збігатися з розміром конфорки. Використання каструль із діаметром дна меншим за діаметр конфорки призводить до втрати електроенергії. Зверніть увагу: виготовлювачі посуду часто вказують верхній діаметр, котрий, як правило, більший, ніж діаметр дна.
- Для готування невеликих обсягів їжі використовуйте маленьку каструлю. При готуванні у великій каструлі витрачається багато 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.

Готування їжі на основі принципу індукції

Переваги готування їжі на основі принципу індукції

Готування 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 зразу при натисканні клавіш на панелі керування. Індукційна конфорка припиняє подачу тепла при знятті посуду, навіть якщо її не відключили.

Підходящий посуд

Феромагнітний посуд

Для готування 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 днища. При купівлі такого посуду перевірте діаметр феромагнітної частини днища, від впливає як на виявлення посуду конфоркою, так і на кінцевий результат процесу варіння.

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, що він придатний для використання на індукційній плиті.

Непідхожий посуд

Ніколи не використовуйте посуд, виготовлений із:

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

Характеристики дна посуду

Характеристики дна посуду можуть впливати на однорідність отриманої 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 непідхожого розміру

Якщо Ви не поставили посуд на вибрану Вами конфорку, цей посуд виготовлений не із того матеріалу або не відповідає розміру зони нагрівання, цифра, яка позначає ступінь нагрівання і показана на індикаторі конфорки почне блимати. Щоб блимання припинилося, поставте на конфорку підхожий посуд. Якщо не зробити цього протягом 90 секунд, конфорка автоматично відключиться.

Пустий посуд і посуд із тонким дном

Не нагрівайте пустий посуд і не використовуйте посуд із тонким дном. Варильна панель обладнана системою безпеки, однак пуста каструля може нагрітися так швидко і так сильно, що система «Автоматичне відключення» не встигне вчасно зреагувати, і каструля розжариться. Дно каструлі може розплавитися і пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі й вимкніть конфорку. Якщо після остигання конфорка не ввімкнулася, зв'яжіться із сервісним центром.

Виявлення посуду

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

Знайомство з приладом

На сторінці 2 ви знайдете опис основних типів із зазначенням розмірів

Панель керування

Індикаційне поле для


ступеня нагріву 1 – 9

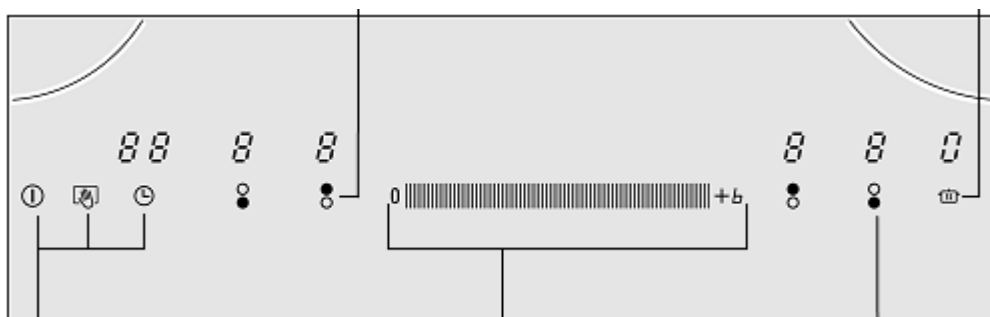
готовності до роботи 0

залишкового тепла H/h

функції «Powerboost» b

Панель керування

 конфоркою розігрівання страв



Панель керування



головним вимикачем



функцією блокування

на час прибирання та блокування

від увімкнення дітьми



функція таймера

Панель керування

вибором ступеня нагріву

і функцією таймера

Панель керування

вибором конфорки

Панель керування








При доторканні до символу активізується відповідна функція.

Вказівки

Якщо одночасно доторкнутися до кількох полів, установки не змінюються. Завдяки цьому можна без проблем витерти, наприклад, сліди витеклої рідини в зоні настройки.

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

Конфорки


Конфорка	Вмикання й вимикання
 Одноконтурна варильна конфорка	Користуйтеся посудом підходячого розміру.
 Зона нагріву для жаровні	Ця зона нагріву автоматично вмикається при використанні посуду, дно 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 «Підходяжий посуд».

Індикатор залишкового тепла

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

Навіть якщо варильну панель вимкнути, індикатор  буде горіти, 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 настроїть конфорку. У таблиці вказаний рекомендований ступінь нагрівання конфорок і час приготування різних страв.

Увімкнення й вимкнення варильної панелі

Увімкнення й вимкнення варильної панелі здійснюється за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу . Індикатор над головним вимикачем загораються.

Варильна панель готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу  і утримуйте, доки не погасне індикація над головним вимикачем. Усі конфорки вимикаються. Індикатор залишкового тепла продовжує горіти доти, доки конфорки не охолонуть.

Вказівка

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

Настройка конфорки

За допомогою панелі керування задається необхідний Вам ступінь нагріву.




Ступінь нагріву 1 = мінімальна потужність.

Ступінь нагріву 9 = максимальна потужність.

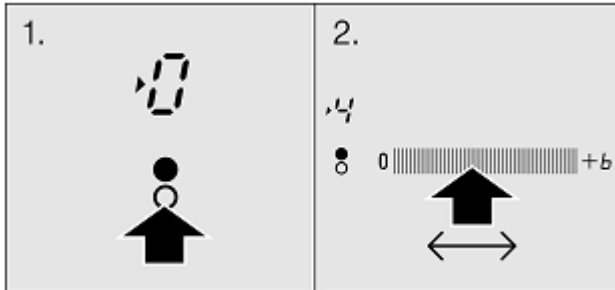
Кожен ступінь нагріву має проміжне значення. Воно позначається крапкою.

Установка ступеня нагріву конфорки:

Варильна панель повинна бути увімкнена.

1. Доторкніться до символу  для вибору відповідної конфорки. На індикаторі ступеня нагріву загоряється символ  та символ , що позначає вибрану конфорку.

2. Продовжуйте рухатися по зоні налаштувань, доки на індикаторі ступеня нагріву не з'явиться потрібний ступінь нагріву конфорки.



Зміна ступеня нагріву конфорки:

Виберіть конфорку та встановіть потрібний ступінь слабого нагріву в зоні налаштувань.

Вимикання конфорки:

Виберіть конфорку та встановіть **0** у зоні налаштувань.

Увага!

Якщо на індукційну конфорку не поставлено посуд, цифра, що позначає заданий ступінь нагріву, буде блимати. Через деякий час конфорка відключиться.

Таблиця

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 нагріву конфорки 9.

	Низький ступінь нагріву	Час готування на низькому ступені нагріву у хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, шоколадна глазур,	1-2	-
вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрів і підтримка в гарячому стані		
Густий суп (наприклад, сочевичний)	1-2.	-
Молоко**	3-4	-
Сосиски, що розігріваються у воді**		
Розморожування й розігрів		
Шпинат глибокої заморозки	2.-3.	5-15 хв.
Гуляш глибокої заморозки	2.-3.	20-30 хв.
Доведення до готовності на повільному вогні		
Картопляні галушки	4.-5.*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, наприклад, бернський або голландський	3-4	8-12 хв.
Варіння у воді, варіння на парі, тушкування		
Рис (у подвійному об'ємі води)	2-3	15-30 хв.
Молочна рисова каша	2-3	25-35 хв.
Картопля в лушпинні	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 глибокої заморозки	3.-4.	7-20 хв.
М'ясний суп у скороварці	4.-5.	-

	Низький ступінь нагріву	Час готування на низькому ступені нагріву у хвиликах
Тушкування		
М'ясний рулет	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	3.-4.	50-60 хв.
Смажіння		
Натуральні або паніровані відбивні	6-7	6-10 хв.
Відбивні глибокої заморозки	6-7	8-12 хв.
Натуральний або панірований стейк на кістці		
Біфштекс (завтовшки 3 см)	6-7	8-12 хв.
Куряче філе (завтовшки 2 см)	7-8	8-12 хв.
Куряче філе глибокої заморозки	5-6	10-20 хв.
Риба й рибне філе	5-6	10-30 хв.
Панірована риба й рибне філе	5-6	8-20 хв.
Панірована риба глибокої заморозки, наприклад, рибні палички		
Креветки	6-7	8-20 хв.
Готові страви глибокої заморозки, наприклад, суміші овочів		
Млинці	6-7	смажити по черзі
Омлет	3.-4.	смажити по черзі
Яєчня	5-6	3-6 хв.

	Низький ступінь нагріву	Час готування на низькому ступені нагріву у хвиликах
Смаження у фритюрі** (порція 150-200 г в 1-2 л олії)		
Продукти глибокої заморозки, наприклад, картопля-фрі, шматочки курки в клярі	8-9 7-8	смажити по порціях
Крокети глибокої заморозки	7-8	
Тефтелі	6-7	
М'ясо, наприклад, шматки курки	6-7	
Риба панірована або в клярі	6-7	
Овочі й гриби, паніровані або в клярі, наприклад, печериці	4-5	
Випічка, наприклад, пампушки, фрукти в клярі		

* Повільне готування без кришки



** Без кришки


Блокування від увімкнення дітьми

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

Увімкнення й вимкнення блокування для безпеки дітей

Варильна панель повинна бути вимкнена.

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

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

Автоматичне блокування для безпеки дітей

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

Увімкнення й вимкнення

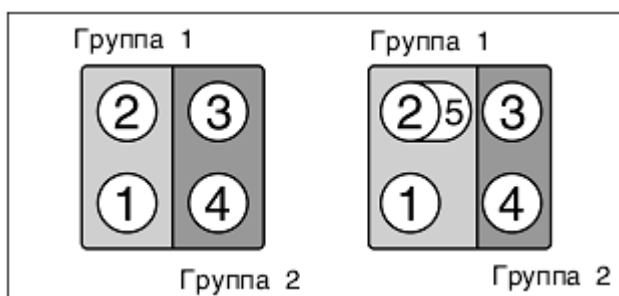
Про увімкнення автоматичного блокування для безпеки дітей див. у главі «Базові установки».

Функція «Powerboost»

Застосування функції «Powerboost» дозволяє розігріти продукти швидше, ніж використання ступеня нагріву 9.

Обмеження при використанні

Ця функція може бути увімкнена на будь-якій конфорці за умови, що інша конфорка цієї групи на цей час вимкнена (див. малюнок). Інакше, на індикаційному полі вибраної конфорки з'являються символи **5** та **9**, а потім вона автоматично переключиться на ступінь нагріву **9**.



Увімкнення функції

Послідовність дій:

1. Виберіть ступінь нагріву **9**.
2. Натисніть на ділянку панелі керування над символом **+5**. Функція увімкнена.

Відключення функції

Натисніть на ділянку панелі керування над символом . Функція відключена.



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

Функція таймера






Цю функцію можна використовувати для двох цілей:

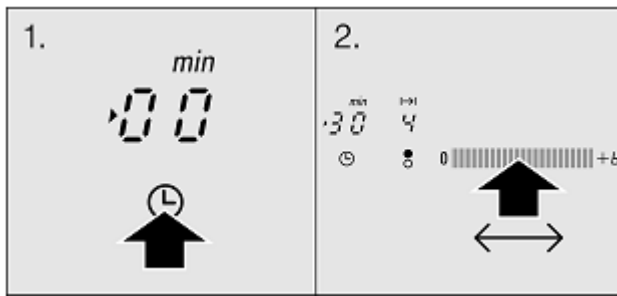
- для автоматичного вимикання конфорок;
- як побутовий таймер.

Автоматичне відключення конфорок

Ви можете встановити час готування для вибраної конфорки. Після закінчення встановленого часу конфорка автоматично вимкнеться.

Встановлення часу готування

1. Встановіть ступінь нагріву 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 передумовки в зоні настройки. Вибір потрібної передумовки можливий зліва направо (1, 2, 3..... до 10 хвилин). Протягом наступних 10 секунд виберіть потрібне значення часу в зоні настройки.



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

Автоматична установка

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

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

Після закінчення часу

Після закінчення встановленого часу конфорка вимикається. Ви чуєте звуковий сигнал, а на індикаторі на 10 хвилин загорається символ **00**. Індикатор \rightarrow загорається яскравим світлом. Доторкніться до символу 🕒. Індикації гаснуть, а звуковий сигнал вимикається.

Зміна або скидання часу готування

Доторкайтеся до символу 🕒, доки потрібний індикатор \rightarrow не загориться яскравим світлом. Змініть значення часу в зоні настройки або встановіть його на **00**.

Вказівка

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



Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції можна вибрати час готування для всіх конфорок. Після ввімкнення кожної конфорки розпочинається відлік заданого часу. Після закінчення встановленого часу конфорка автоматично вимикається.

Про ввімкнення автоматичного таймера див. у главі «Базові установки».

Вказівки

Ви можете змінити час готування для будь-якої конфорки або вимкнути автоматичний таймер:



Доторкайтеся до символу , доки потрібний індикатор  не загориться яскравим світлом.

Змініть значення часу в зоні настройки або встановіть його на .

Побутовий таймер

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

Встановлення



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

На індикаторі таймера з'явиться .



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

Після закінчення часу

Після закінчення встановленого часу лунає звуковий сигнал. На індикаторі таймера з'являється

. Індикатор побутового таймера  загориться яскравим світлом, а через 10 секунд погасне.

Коректування часу

Доторкайтеся до символу , доки індикатор  побутового таймера не загориться яскравим світлом. Виконайте повторну установку.

Автоматичне обмеження часу

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

Нагрівання конфорки припиняється. На індикаторі конфорки почергово блимають символи **F** та **8**.


При доторканні до будь-якої панелі керування індикатор гасне. Після цього можна заново виконати установки.

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

Захист при витиранні

У разі протирання панелі керування при ввімкненій варильній панелі можлива зміна настройок.

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 установок.

Вказівка

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

Базові установки

Ваш прилад має різні базові установки. Ви можете замінити ці установки на більш зручні.

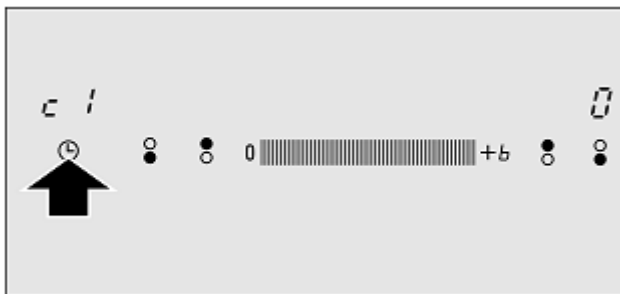
Індикація	Функція
c 1	Автоматичне блокування для безпеки дітей 0 Вимкнено.* 1 Увімкнено.
c 2	Звукові сигнали 0 Сигнали підтвердження й повідомлення про помилку вимкнені. 1 Увімкнений лише сигнал повідомлення про помилку. 2 Сигнали підтвердження й повідомлення про помилку ввімкнені.*
c 5	Автоматичний таймер 0 Вимкнений.* 1-99 Встановлений час, після закінчення 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 у будь-який час, не вибираючи її заново.* 1 Обмежений: Після вибору конфорки можна робити налаштування протягом 10 секунд, після закінчення цього часу перед налаштуванням потрібно знову вибрати конфорку.
c 0	Відновлення базових установок 0 Вимкнено. 1 Увімкнено.

* Базова установка


Зміна базових установок

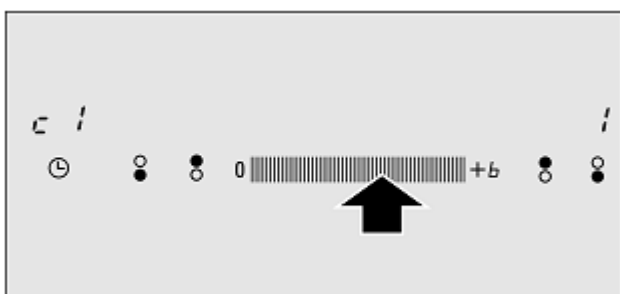
Варильна панель має бути вимкнена.


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



На лівому дисплеї з'явиться *c i*, а на правому - *0*.

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



5. Доторкніться до символу  та утримуйте 4 секунди.
Установка активізована.

Вимкнення

Щоб залишити базові установки без змін, вимкніть та знову увімкніть варильну панель головним вимикачем.

Догляд та очищення

Поради та рекомендації, що містяться у цьому розділі, допоможуть Вам правильно очищувати Вашу варильну панель і підтримувати її в оптимальному стані

Варильна панель

Очищення

Необхідно очищати варильну панель щоразу після використання. Таким чином Ви уникнете пригорання залишків їжі, що потрапили на поверхню на поверхню варильної панелі. Чистіть варильну панель тільки після її охолодження.

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

Ніколи не використовуйте:

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

Скребок для скла

Бруд, що важко видаляється, необхідно зіскребти за допомогою скребка для скла.

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

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



У скребка дуже гостре лезо. Існує небезпека порізатися. Коли Ви не користуєтесь скребком, надівайте на лезо запобіжний чохол. Якщо лезо пошкоджене, зразу замініть його.

Догляд

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

Рама варильної панелі

Щоб уникнути пошкодження рами варильної панелі, дотримуйтесь таких рекомендацій:

- Використовуйте лише гарячу воду з невеликою кількістю мила
- Ніколи не користуйтеся гострими предметами й абразивними засобами
- Не користуйтеся скребком для скла.

Усунення несправностей

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

Показання індикатора	Несправності	Вирішення
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 усунулась, зв'яжіться з сервісним центром.

Показання індикатора	Несправності	Вирішення
Блимає символ E	На панель керування потравила вода чи на ній лежить якийсь предмет	Насухо витріть панель керування чи приберіть лежачий на ній предмет.
E_r + цифра/ d + цифра/ E + цифра/	Збій в електронній системі	Відключіть варильну панель від мережі. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
F0/F9	Відбувся внутрішній збій у роботі	Відключіть варильну панель від мережі. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
F2	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка відключилася	Зачекайте, доки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
F4	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка відключилася	Зачекайте, доки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
U1	Неприпустима напруга живлення	Зв'яжіться з Вашим постачальником електроенергії.
U2/U3	Конфорка перегрілась і відключилась, щоб не пошкодити варильну панель	Зачекайте, доки електронна система охолоне, і знову підключіть 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 днищі 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 нагріву.

Тихий свист

Такий звук з'являється, якщо посуд пустий. 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 робить сама каструля або сковорода. Зміна кількості продуктів і способу їхнього готування 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 постачена вентилятором, котрий вмикається при виявленні відхилень у заданій температурі на основі даних про використовувані режими нагріву. Крім того, вентилятор може працювати за інерцією після вимикання варильної панелі, якщо температура панелі усе 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 фахівця 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 фахівця сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних із неправильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

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