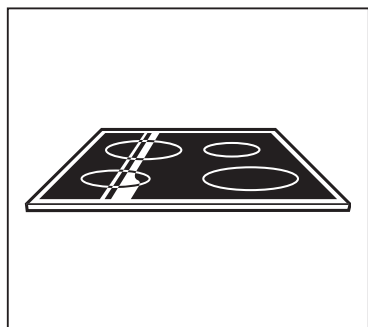


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая  
варочная панель

**ET601TN11D**

**ET645TN11R**

**ET975TG11E**

901838

# Содержание

<b>Указания по технике безопасности</b> . . . . .	3
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора . . . . .	3
Причины повреждений . . . . .	5
<b>Защита окружающей среды</b> . . . . .	6
Экологичная утилизация . . . . .	6
Рекомендации по экономии электроэнергии. . .	6
<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	8
Панель управления . . . . .	10
Конфорки . . . . .	11
Индикация остаточного тепла. . . . .	11
<b>Управление варочной панелью</b> . . . . .	12
Включение и выключение варочной панели . . .	12
Управление конфоркой . . . . .	13
Таблица приготовления . . . . .	14
<b>Автоматика закипания</b> . . . . .	16
Включение автоматки закипания . . . . .	16
Таблица приготовления блюд с использованием автоматки закипания . . . .	16
Рекомендации по использованию автоматки закипания . . . . .	18

*Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.*

*Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели ET645TE11C, ET645TE11E, ET645TF11C, ET645TF11E, ET645TF12E, ET645TG11G, ET645TL11E, ET645TN11C, ET646TF11E, ET646TL11E, ET651TF11E, ET651TK11E, ET675TN11E, ET675TR11E, ET845TN11E.*

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

## Содержание

<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	19
Включение и выключение блокировки для безопасности детей . . . . .	19
Автоматическая блокировка для безопасности детей . . . . .	19
<b>Таймер</b> . . . . .	20
Автоматическое выключение конфорки . . . . .	20
Автоматический таймер . . . . .	21
Бытовой таймер . . . . .	22
<b>Автоматическое защитное выключение</b> . . . . .	23
<b>Базовые установки</b> . . . . .	24
Изменение базовых установок . . . . .	25
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	26
Стеклокерамическая поверхность . . . . .	26
Рама варочной панели . . . . .	27
<b>Самостоятельное устранение мелких неисправностей</b> . . . . .	28
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	29

---

## **Указания по технике безопасности**

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

---

### **Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора**

#### **Безопасная эксплуатация**

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- с физическими или психическими расстройствами,
- а также недостатком знаний и опыта

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

#### **Перегретое масло и жир**

Перегретое масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

## **Горячие конфорки**

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

## **Мокрая посуда и конфорки**

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

## **Трещины на стеклокерамической поверхности**

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **Конфорка нагревается, индикатор не работает**

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **Варочная панель отключается**

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена электрического кабеля должны производиться только прошедшим специальное обучение специалистом Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

### Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

### Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

### Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

### Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

### Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

### Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка для плит не предназначена для Вашей варочной панели.

---

# Защита окружающей среды

---

## Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

---

## Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохранятся все витамины и минеральные вещества.

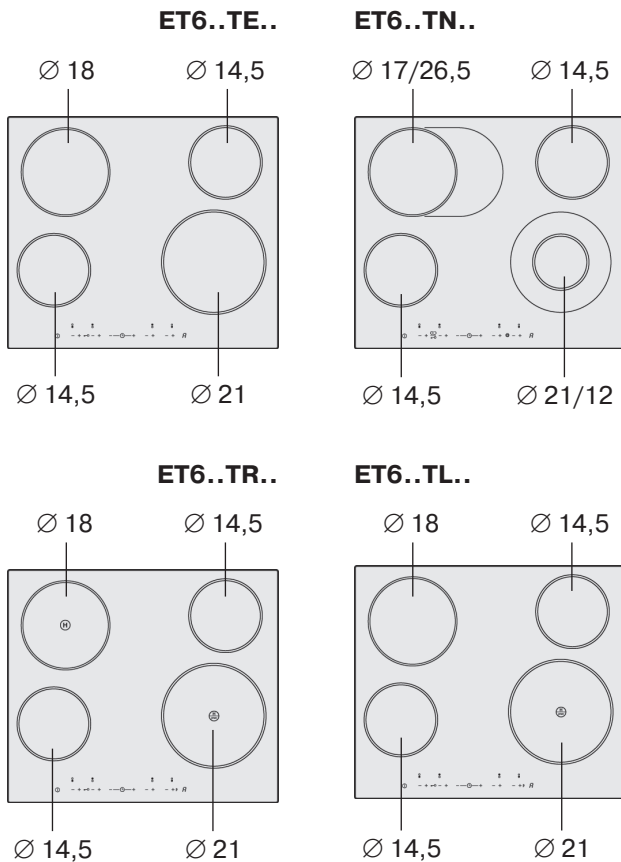
- ❑ Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- ❑ Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления.



# Знакомство с прибором

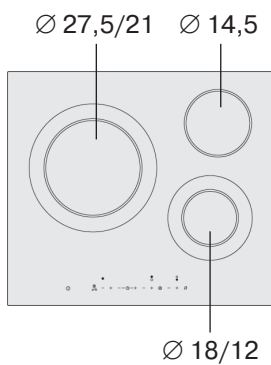
Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

Ниже представлен общий вид моделей с указанием размеров.

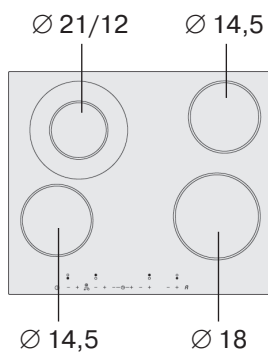


Ø = CM

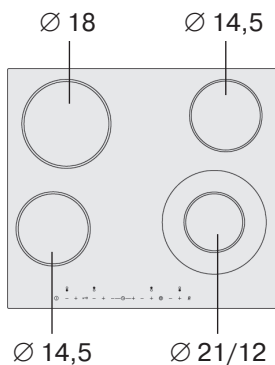
**ET6..TK..**



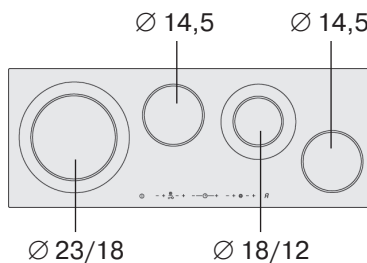
**ET6..TF..**



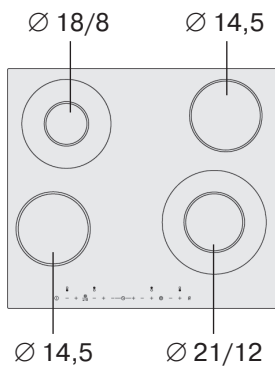
**ET6..TF..**



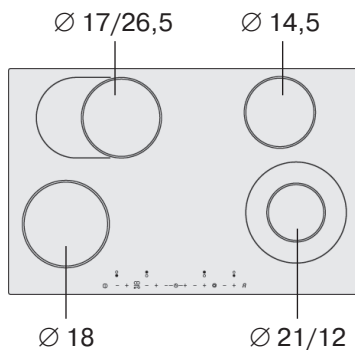
**ET9..TG..**



**ET6..TG..**

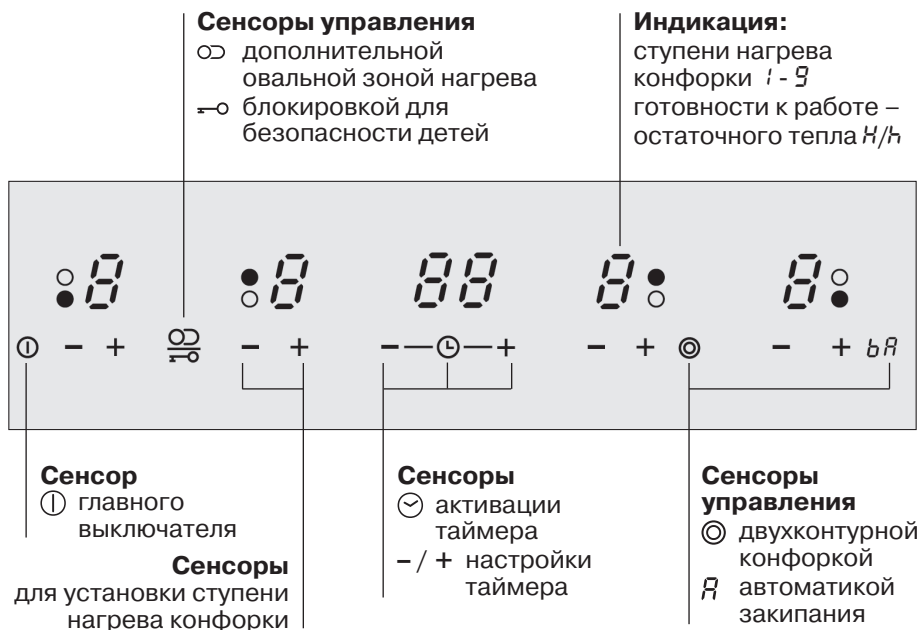


**ET8..TN..**



Ø = CM

## Панель управления



### Символы на панели управления

#### Указания

Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.

Если прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, например, убежавшую жидкость на панели управления.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

---

## Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение дополнительной зоны нагрева
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу ◎.
⊖ Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	Прикоснитесь к символу ⊖.
⊕ Галогенная конфорка	Указание: не рекомендуется смотреть на галогенный свет, он ослепляет.
⊕ Галогенная конфорка с функцией «boost» <i>b</i> (ступень нагрева повышенной мощности)	Установите ступень нагрева конфорки 9 и еще раз прикоснитесь к символу +. На индикаторе появится <i>b</i> .

Подключение дополнительной зоны нагрева: загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается размер зоны нагрева, который был выбран в последний раз.

---

---

## Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена двухступенчатая индикация остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ *H*, это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для поддержания в теплом состоянии небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на *h*. Когда конфорка охладится в достаточной степени, индикация погаснет.

---

# Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

---

## Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорается индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикоснитесь к символу ① до тех пор, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключаются. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

## Примечание

Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.

## Управление конфоркой


Нужная ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью сенсоров + и – на панели управления.

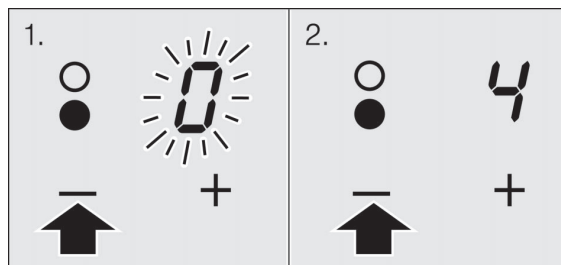
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.  
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

## Установка ступени нагрева конфорки


Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу + или –. На индикаторе загорается .
2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или –.  
Появляется базовая установка.  
Символ + = ступень нагрева конфорки 9  
Символ – = ступень нагрева конфорки 4



3. Для изменения ступени нагрева конфорки прикасайтесь к символу + или – до тех пор, пока на индикаторе не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

## Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу + или – до тех пор, пока на индикаторе не появится . Примерно через 5 секунд появляется индикация остаточного тепла.

## Указание

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагрева. Даже при установке самой высокой мощности нагрев может включаться и выключаться.

## Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	1-2	–
Желатин	1-2	–
<b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b>		
Густой суп (например, чечевичный густой суп)	2	–
Молоко**	1.-2.	–
Сосиски в воде**	3-4	–
<b>Размораживание и разогрев</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	10-15 мин
<b>Доведение до готовности, варка на медленном огне</b>		
Клецки/фрикадельки	4.-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин
<b>Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку</b>		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	1.-2.	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2.-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20 мин
Приготовление в кастрюле-скороварке	4-5	–

	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева</b>
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.-3.	50-60 мин
<b>Жарение</b>		
Шницель, в панировке или без	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, в панировке или без	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре</b> (порции по 150-200 г жарить непрерывно в 1-2 л масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.		
** Без крышки.		



---

## Автоматика закипания

Автоматика закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

---

### Включение автоматки закипания

Включение автоматки закипания возможно только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Установите нужную ступень слабого нагрева для конфорки.
2. Прикоснитесь к символу **H**.

Включается автоматика закипания. На индикаторе поочередно мигают символ **H** и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

---

### Таблица приготовления блюд с использованием автоматки закипания

Из следующей таблицы можно узнать, для приготовления каких блюд подходит автоматика закипания.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

<b>Блюда, которые можно готовить с использованием автоматики закипания</b>	<b>Количество</b>	<b>Степень нагрева конфорки</b>	<b>Общее время приготовления</b>
<b>Разогревание</b>			
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7 мин
Суп с заправкой	500 мл-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>			
Густой суп (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	A 1-2	–
<b>Размораживание и разогревание</b>			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2.-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2.-3.	20-30 мин
<b>Доведение до готовности</b>			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
<b>Варка</b>			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	A 2.-3.	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	A 4.-5.	
<b>Тушение</b>			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин
<b>Жарение</b>			
Шницель, в панировке или без	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивная котлета, в панировке или без	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	1-2	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блинчики		A 6-7	непрерывно жарить

\* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.

\*\* Без крышки.

---

## **Рекомендации по использованию автоматики закипания**

Автоматика закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- ❑ При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, при использовании маленьких конфорок – около 2 чашек воды.
- ❑ Закрывайте кастрюлю крышкой.
- ❑ Автоматика закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

---



# Блокировка для безопасности детей


С помощью блокировки для безопасности детей Вы можете предотвратить включение варочной панели детьми.

---

## Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец примерно 4 секунды. Символ  загорится на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец примерно 4 секунды. Блокировка выключена.

---

## Автоматическая блокировка для безопасности детей

При включении этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении варочной панели.

### Включение и выключение

О том, как включить автоматическую блокировку для безопасности детей, см. в главе «Базовые установки».

# Таймер

Таймер можно использовать

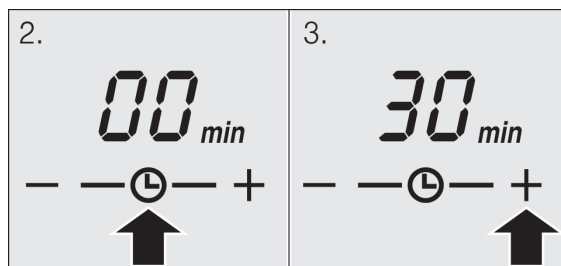
- для автоматического выключения конфорок,
- в качестве обычного бытового таймера.

## Автоматическое выключение конфорки

### Установка продолжительности приготовления

Установите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу ☻.  
Загорается индикатор I→I выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется 00. Для выбора другой конфорки прикасайтесь к символу ☻, пока не загорится индикатор I→I требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к символу + или –.  
Появится предлагаемое значение.  
Символ +: 30 минут  
Символ –: 10 минут



4. Прикасайтесь к символу + или –, пока на индикаторе таймера не появится нужное значение продолжительности.

Начинается обратный отсчет установленной продолжительности. Если продолжительность устанавливается одновременно для нескольких конфорок, каждое значение продолжительности можно вывести на индикатор таймера. Для этого прикасайтесь к символу ☺, пока индикатор I→I требуемой конфорки не загорится ярким светом.

### **По истечении установленной продолжительности приготовления**

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется ☺. Индикатор I→I конфорки загорается ярким светом. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера в течение 10 секунд отображается ☺☺. Прикоснитесь к символу ☺. Индикация гнет, звуковой сигнал выключается.

### **Изменение или отмена установленной продолжительности приготовления**

Прикасайтесь к символу ☺, пока индикатор I→I требуемой конфорки не загорится ярким светом. С помощью символов + или – измените продолжительность приготовления или установите ее на ☺☺.

### **Примечания**

Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

---

## **Автоматический таймер**

С помощью этой функции Вы можете установить одну продолжительность приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается обратный отсчет установленной продолжительности. По ее истечении конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

### **Указания**

Вы можете изменить продолжительность приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер: прикасайтесь к символу ☺, пока индикатор I→I требуемой конфорки не загорится ярким светом. С помощью символов + или – измените продолжительность приготовления или установите ее на ☺☺.

---

## Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других установок.

### Настройка бытового таймера

1. Прикасайтесь к символу  $\ominus$ , пока не загорится индикатор  $\triangle$ . На индикаторе таймера появится  $00$ .
2. Прикоснитесь к символу + или -. Появится предлагаемое значение.  
Символ +: 10 минут  
Символ -: 5 минут
3. Установите время таймера с помощью символов + или -.

Обратный отсчет времени бытового таймера начинается через несколько секунд.

### По истечении установленного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера загорается  $00$ . Индикатор  $\triangle$  загорается ярким светом. Индикация гаснет через 10 секунд.

### Коррекция времени таймера

Прикасайтесь к символу  $\ominus$ , пока не загорится индикатор  $\triangle$ . Измените время с помощью символов + или -.

---

## Автоматическое защитное выключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символы *F* и *B*.

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикатор гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное выключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.



---

# Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки.

Индикация	Функция
c 1	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b> 0 Выключена* 1 Включена
c 2	<b>Звуковой сигнал</b> 0 Выключены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке 1 Включен только сигнал об ошибке 2 Включены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке*
c 5	<b>Автоматический таймер</b> 0 Выключен* 1-99 Время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются
c 6	<b>Продолжительность звукового сигнала таймера</b> 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 минута
c 7	<b>Подключение дополнительной зоны нагрева</b> 0 Выключено 1 Включено 2 Выбирается установленный в последний раз размер зоны нагрева*
c 0	<b>Возврат к заводским установкам</b> 0 Выключен 1 Включен

---

\* Заводские установки

---

## Изменение базовых установок

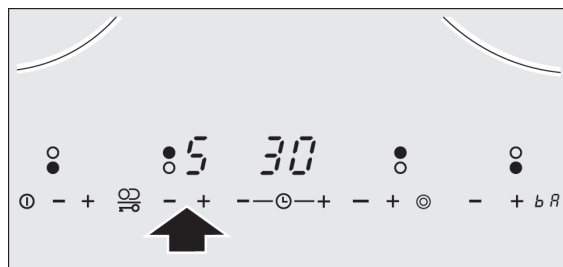
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  $\infty$  и удерживайте его нажатым 4 секунды.



На индикаторе слева поочередно мигают символы  $\infty$  и  $!$ , на индикаторе справа —  $0$ .

3. Прикасайтесь к символу  $\infty$  до тех пор, пока на индикаторе слева не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу + или -, пока на индикаторе не появится требуемая установка.



5. Прикасайтесь к символу  $\infty$  и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд.

Установка активирована.

## Выключение

Чтобы выйти из режима изменения базовых установок, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова включить.

---

# Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.

---

## Стеклокерамическая поверхность

### Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- средство для мытья посуды,
- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки,
- паровые очистители и очистители высокого давления.

## Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.
2. Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

## Уход

Нанесите на поверхность варочной панели средство для ухода и защиты. Обратите внимание на указания на упаковке средства.

---

## Рама варочной панели

Для предотвращения повреждений рамы варочной панели обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

- Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

# Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте предохранитель прибора. С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
Мигает $\mathcal{E}$	Жидкость или посторонний предмет на сенсорах панели управления.	Вытрите жидкость или уберите посторонний предмет с панели управления.
$\mathcal{E}_r$ + число	Неисправность в электронике прибора.	Отсоедините варочную панель от электросети и через прим. 30 секунд подключите снова. Если индикация появляется снова, вызовите Сервисную службу.
$\mathcal{F}2$	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к сенсору конфорки*.
$\mathcal{F}4$	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления*.
$\mathcal{F}8$	Конфорка была включена слишком долго и выключилась.	Вы можете сразу же снова включить конфорку.

\* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.

---

## Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Сервисной службы Вы найдете в гарантийном талоне.

### **Номер E и номер FD**

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.