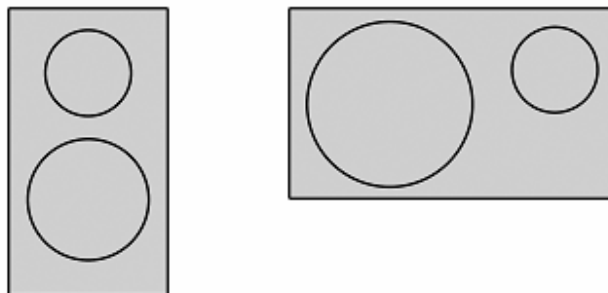




DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	31
FR	Mode d'emploi	59
IT	Istruzioni per l'uso	86

SIEMENS





Зміст

Поради та попередження щодо безпеки	61
Інструкції з безпеки	61
Причини пошкодження	64
Охорона навколишнього середовища	65
Поради щодо економії електроенергії	65
Індукційне приготування їжі	66
Переваги індукційного приготування їжі	66
Відповідний посуд	67
Ознайомлення з приладом	69
Панель управління	69
Конфорки	70
Індикатор залишкового тепла	70
Програмування плити	71
Ввімкнення / вимкнення плити	71
Налаштування конфорки	71
Таблиця приготування окремих страв	73
Функція Powerboost (швидке нагрівання)	75
Обмеження для використання функції Powerboost	75
Ввімкнення	76
Вимкнення	76
Функція Таймер	76
Автоматичне вимкнення конфорки	76
Таймер	78
Автоматичне обмеження часу	79
Базові налаштування	80

Зміст

Як зробити базові налаштування	81
Технічне обслуговування та очищення	82
Варочна панель	82
Рама плити	83
Усунення дефектів	83
Нормальний шум під час функціонування приладу	84
Гарантійне обслуговування	85

Поради та попередження щодо безпеки

Прочитайте уважно ці інструкції. Це необхідно для вміння користуватися приладом. Зберігайте інструкції з використання й монтажу. Якщо Ви передаєте прилад іншій особі, додайте також документацію приладу. Перевірте Ваш прилад після зняття упаковки. Якщо прилад пошкодився під час транспортування, не вмикайте його, а напишіть до Технічної служби, зазначте у листі наявні пошкодження, інакше Ви не матимете права на будь-яку компенсацію.

Інструкції з безпеки

Прилад передбачений виключно для домашнього користування. Використовуйте цю плиту тільки для приготування страв.

Безпечне користування

Для дотримання повної безпеки під час користування, дорослі чи діти:

- які мають фізичні, тілесні чи психічні вади, або
- не мають достатніх знань чи досвіду,

не повинні користуватися цим приладом без контролю обізнаної дорослої особи. Діти мають бути під наглядом, не дозволяйте їм гратися з приладом.

Перегріті олія, жир або маргарин

Перегріті олія чи жир (маргарин) можуть спалахнути. Небезпека пожежі! Постійно стежте за приготуванням страв на жирі чи олії. Якщо олія чи жир спалахнули, ніколи не гасіть полум'я водою. Позбавте полум'я доступу повітря, швидко накривши посуд кришкою чи тарілкою, а потім вимкніть конфорку.

Приготування страв на водяній бані

«На водяній бані» – означає приготування страви в посуді, зануреному в більшу посудину, наповнену водою. Таким чином продукти обробляються розсіяним і постійним теплом, оскільки приготування відбувається за допомогою гарячої води, а не прямим теплом конфорки.

Готуючи страви на водяній бані, треба стежити за тим, щоб консервні банки, посуд (скляний чи з іншого матеріалу) не торкалися дна більшої посудини з водою, щоб уникнути пошкодження плити та посуду внаслідок перегріву зони конфорки.

Гаряча конфорка

Небезпека опіку! Не торкайтеся зони нагрітих конфорок.

Дуже важливо, щоб діти не наближалися до приладу. Індикатор залишкового тепла зазначає, чи є гарячі конфорки.

Небезпека пожежі! Ніколи не кладіть невідповідні предмети на варочну панель плити.

Небезпека пожежі! Якщо під варочною панеллю є шухляда, ніколи не кладіть туди легкозаймистих предметів і спреїв.

Мокрі денця посуду та варочна панель

Небезпека травми! Якщо між денцем посуду та зоною конфорки на варочній панелі є рідина, може утворитися пара з високим тиском. Це призведе до того, що посуд може раптово перекинутися. Завжди підтримуйте сухими варочну панель і денце посуду.

Тріщини на варочній панелі

Небезпека травми електрострумом! Якщо варочна панель лопнула або іншим чином пошкодилася, негайно вимкніть прилад з електромережі.

Зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.

Конфорка нагрівається, але індикатор не світиться

Небезпека опіку! Якщо індикатор не світиться, негайно вимкніть конфорку.

Зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.

Не кладіть металеві предмети на варочну панель

Небезпека опіку! Не залишайте на ввімкненій варочній панелі ножі, виделки, ложки, кришки чи інші металеві предмети, вони можуть дуже швидко нагрітися.

Технічне обслуговування вентилятора

Ця плита оснащена вентилятором, розташованим біля меншої конфорки.

Небезпека збою в роботі! Якщо під варочною панеллю є шухляда, не кладіть туди дрібних речей або документацію: їх може затягти до вентилятора, що спричинить пошкодження вентилятора або погіршить охолодження.

Увага! Мінімальна відстань між вмістом шухляди та решіткою вентилятора має дорівнювати 2 см.

Невідповідний ремонт

Небезпека електричного розряду! Невідповідний ремонт є небезпечним. Ремонтні роботи та гарантійне обслуговування мають здійснюватися лише кваліфікованим персоналом нашої фірми.

Кабель живлення

Будь-які роботи, зокрема заміна чи установка кабелю живлення, мають здійснюватися нашою службою гарантійного обслуговування.

Кабелі живлення електроприладів не мають торкатися гарячих конфорок. Це може пошкодити ізоляцію кабелю та саму плиту.



Цей прилад відповідає вимогам безпеки та електромагнітної сумісності. Проте, особам з **кардіостимуляторами** слід уникати роботи з приладом. Неможливо забезпечити, щоби 100% пристроїв, доступних на ринку, відповідали існуючим правилам щодо електромагнітної сумісності та не спричиняли перешкод для обопільної нормальної роботи. Можливо також, що особи з іншим типом пристроїв, таких як слухові апарати, відчуватимуть деякі незручності під час роботи з приладом.

Вимкнення плити

Після кожного використання обов'язково вимикайте плиту за допомогою головного вимикача. Не чекайте, поки плита автоматично вимкнеться через відсутність посуду.

Причини пошкодження

Денце посуду

Шерехате денце посуду може подряпати варочну панель. Не залишайте порожній посуд в зонах конфорок. Це може призвести до пошкодження плити.

Гарячий посуд

Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління, індикаторну панель і раму плити.

Сіль, цукор і пісок

Сіль, цукор або піщинки можуть подряпати варочну панель. Ні в якому разі не використовуйте плиту як поверхню для невідповідних робіт або як підставку.

Тверді та гострі предмети

Тверді чи гострі предмети можуть спричинити пошкодження, впавши на варочну панель.

Розплавлені продукти

Плавлений цукор та схожі продукти можуть пошкодити варочну панель. Негайно видаліть ці продукти за допомогою скребка для скла.

Невідповідні засоби для чищення

Зміна кольору металевих поверхонь може бути наслідком використання невідповідних засобів для чищення, а також зносу, викликаного механічним тертям поверхні посуду.

Пластмаса та фольга

Посуд з пластмаси чи фольги, поміщений на гарячій конфорці, розплавиться.

Охорона навколишнього середовища

Утилізація залишків приладу відповідно до вимог охорони довкілля

Розпакуйте прилад і утилізуйте упаковку в належний спосіб, що відповідає вимогам охорони довкілля.



Ваш прилад має позначки, передбачені Директивою Європейського Союзу RAEE 2002/96/ЄС щодо утилізації та переробки старих електричних і електронних приладів. Директива щодо утилізації та повторного використання залишків електричних і електронних приладів стосується приладів, що використовуються по всій території Європейського Союзу.

Поради щодо економії електроенергії

- Користуйтеся посудом, що має щільне та пласке денце. Деформоване чи заокруглене денце збільшує споживання електроенергії. Вибираючи посуд, майте на увазі: якщо між денцем та конфоркою не залишається жодного видимого проміжку, то денце посуду достатньо пласке.
- Діаметр денця посуду при можливості має співпадати з діаметром конфорки. Перевірте, чи не зазначив виробник більший діаметр посуду. Не перевищуйте рекомендованого діаметру денця посуду. Якщо діаметр денця не співпадає з діаметром конфорки, краще, аби конфорка була дещо ширшою, інакше буде змарновано принаймні половину електроенергії.
- Вибирайте посуд, що відповідає за вмістом кількості продуктів для приготування страви. Посуд великого розміру або наполовину заповнений споживає забагато електроенергії.
- Встановлюйте посуд лише на центр зони конфорки та завжди користуйтеся кришкою, що відповідає посуду. Приготування без кришки збільшує споживання електроенергії в чотири рази.
- Варіть овочі неочищеними. Таким чином Ви зекономите електроенергію та збережете вітаміни та корисні речовини.

- Під час приготування рагу чи рідких страв, наприклад супів, соусів або напоїв, останні можуть нагрітися занадто швидко та збігти на плиту, особливо якщо Ви не стежите за приготуванням страви. Тому рекомендуємо Вам розігрівати на помірному вогні, вибираючи належний ступінь нагрівання поступово та обережно, аж до необхідного, а також вчасно знімати страву з плити.

Індукційне приготування їжі

Переваги індукційного приготування їжі

Індукційне приготування їжі радикально змінює традиційний погляд на нагрівання, бо тепло породжується безпосередньо в денці посуду. Тому таке приготування має цілий ряд переваг:

- **Висока швидкість варки та смаження**; розігрівається лише сам посуд.
- **Споживається менше електроенергії**
- **Більший комфорт і чистота**; більшість продуктів не підгорають на індукційній конфорці.
- **Контроль за приготуванням їжі та безпека користування**; плита періодично вмикає та вимикає подачу електроенергії, діючи на реле управління. Зона індукційної конфорки припиняє нагріватися, щойно посуд прибрано з варочної панелі.

Відповідний посуд

Феромагнітний посуд

Це – посуд з феромагнітних сплавів, призначений для індукційного приготування їжі.

Тобто:

- посуд із емальованої сталі
- литого чавуну
- спеціальний посуд із неіржавіючої сталі, призначений для індукційних плит.

Спеціальний посуд для індукційних плит

Існують також інші типи посуду, призначеного для індукційних плит, де не лише частково феромагнітне. Перевірте діаметр феромагнітної вставки денця, оскільки це може вплинути на приготування страв.

Перевірте посуд за допомогою магніта

Щоб дізнатися, чи пристосований посуд для Вашої плити, перевірте, чи притягується він магнітом.

Виробник зазвичай спеціально маркує посуд для індукційних плит.

Невідповідний посуд

В жодному разі не користуйтеся посудом, виробленим зі:

- звичайної високоякісної сталі
- скла
- кераміки
- міді
- алюмінію

Особливості денця посуду

Особливості денця посуду можуть вплинути на результат приготування їжі.

Посуд із неіржавіючої сталі, штампований методом «сендвіча» з кількох шарів теплопровідних матеріалів рівномірно розподіляє тепло, що дозволяє зекономити час і електроенергію.

Відсутність посуду або невідповідний розмір

Якщо на зоні конфорки нема посуду, або якщо посуд невідповідного матеріалу чи діаметру, індикатор нагріву на панелі управління засвітиться та блиматиме. Розмістіть відповідний посуд і побачите, що індикатор перестав блимати. Якщо Ви не зробите цього протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

Порожній посуд або тонке денце

Не нагрівайте порожнього посуду, також не використовуйте посуд із тонким денцем. Цю плиту оснащено вмонтованою системою безпеки, але порожній посуд нагрівається настільки швидко, що функція «автоматичне вимикання» не зреагує, а посуд може нагрітися до дуже високої температури. Денце посуду може навіть розплавитися та пошкодити скло варочної панелі. Якщо це сталося, не торкайтеся посуду та вимкніть конфорку. Якщо конфорка після охолодження не працює, зателефонуйте до Технічної служби.

Функція реагування на посуд

Кожна конфорка запрограмована реагувати на посуд мінімального діаметру, розмір якого змінюється залежно від матеріалу посуду. З цієї причини необхідно користуватися конфоркою, що найбільш відповідає діаметру посуду.

Подвійна чи потрійна конфорка

Такі конфорки можуть реагувати на посуд різних розмірів. Залежно від матеріалу та властивостей посуду, конфорка автоматично пристосовується, нагріваючи лише необхідну площу або повний діаметр і підтримуючи потужність, необхідну для гарного результату приготування страви.

Ознайомлення з приладом

Інструкції з використання дійсні для різних моделей індукційних плит.
На сторінці 2 представлено дещо узагальнений вигляд моделей.

Панель управління

Мітки

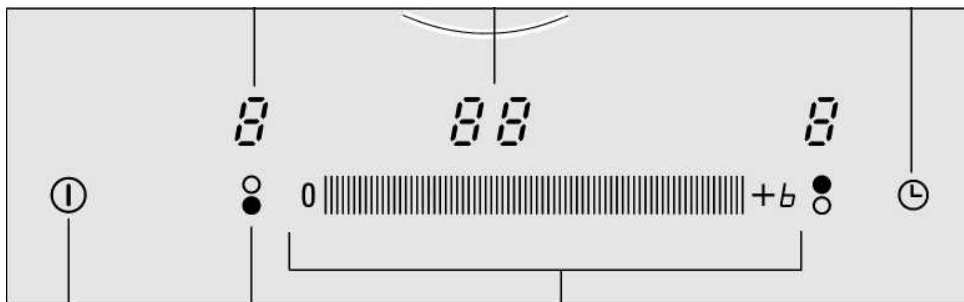
ступінь нагрівання 1-9
готовність до роботи 0
залишкове тепло H/h
функція Powerboost b

Мітки

функція програмування часу

Панель управління

🕒 функції програмування часу



Панель управління вибору зони конфорки

Зона програмування ступіню нагрівання та функції програмування часу

Панель управління ① головного вимикача

Конфорки

Конфорка	Вмикання та вимикання
<input type="radio"/> Звичайна зона приготування їжі	Використовуйте посуд належного розміру
Використовуйте тільки посуд, призначений для індукційного приготування їжі, див. розділ «Відповідний посуд».	

Індикатор залишкового тепла

Ця плита оснащена індикатором залишкового тепла на кожній конфорці, що вказує на наявність гарячих конфорок. Не торкайтеся конфорок, під якими світиться цей індикатор.


Навіть якщо плиту вимкнено, індикатор залишкового тепла h/H світитиметься, поки конфорка ще буде гаряча.

Забравши посуд та перш, ніж погасити конфорку, проконтролюйте індикатор h/H і ступінь вибраного нагріву, які по черзі висвічуватимуться на панелі.


Програмування плити

Цей розділ містить інформацію про налаштування нагріву конфорки. Таблиця містить ступінь і час нагріву для різних страв.

Ввімкнення / вимкнення плити

Вмикайте та вимикайте плиту за допомогою  головного вимикача.


Ввімкнення

Натисніть на символ .

Лунає звуковий сигнал.

Індикатор I, розташований збоку від , починає світитися.

Вимкнення

Натисніть на символ .

Лунає звуковий сигнал, індикатор I гасне.

Плиту вимкнено.

Індикатор залишкового тепла світитиметься до моменту, поки конфорки повністю охолонуть.

Мітки

Ця плита автоматично вимикається, якщо всі конфорки вимкнено протягом певного часу.

Якщо після вимкнення плити ще наявне залишкове тепло, на панелі конфорки світитиметься індикатор залишкового тепла h/H.

Налаштування конфорки

Бажаний ступінь нагрівання регулюється на конфорці.


Ступінь нагрівання 1 = мінімальна потужність


Ступінь нагрівання 9 = максимальна потужність

Кожен ступінь нагрівання має також проміжне положення, позначене точкою.

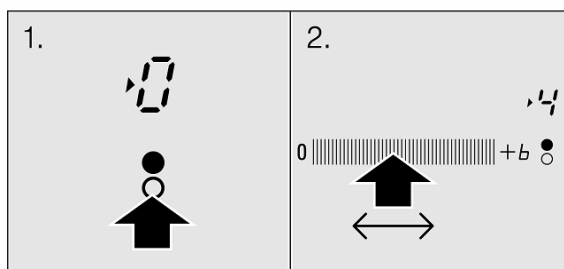
Налаштування ступеню нагрівання:

Плита має бути ввімкнена.

1. Натисніть на символ  вибраної конфорки.

Індикатори  і 0 засвічуються.

2. Протягом наступних 5 секунд ведіть пальцем по панелі програмування, поки засвітиться бажаний ступінь нагрівання.



3. Як змінити ступінь нагрівання:

Виберіть конфорку, потім ведіть пальцем по панелі програмування, поки засвітиться бажаний ступінь нагрівання.

Попередження:

Якщо на вибраній конфорці немає посуду, цифра вибраного ступеню нагрівання блиматиме. Через деякий час конфорка автоматично вимкнеться.

Вимкнення конфорки

Виберіть конфорку, потім виберіть на панелі програмування ступінь нагрівання 0. Конфорку вимкнено, але індикатор залишкового тепла ще світиться.

Таблиця приготування окремих страв

Наступна таблиця містить деякі приклади приготування загальновідомих страв.

Час приготування страви залежить від типу, ваги та якості продуктів. Тому можливі відмінності від змісту таблиці.

	Ступінь нагріву для повільного приготування страви	Тривалість повільного приготування страви, в хвилинах
Розтоплення		
Шоколад, шоколадна глазур, вершкове масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання теплим		
Суп (напр. з чечевицею)	1-2	-
Молоко **	1.-2.	-
Сосиски, розігріті у воді **	3-4	-
Розмороження та розігрівання		
Швидкозаморожений шпинат	2.-3.	5-15 хвилин
Швидкозаморожений гуляш	2.-3.	20-30 хвилин
Варка на пару, варка на помірному вогні		
Картопляні котлети	4.-5.*	20-30 хвилин
Риба	4-5 *	10-15 хвилин
Білі соуси, напр. бешамель	1-2	3-6 хвилин
Густі соуси, напр. беарнський соус, голландський соус	3-4	8-12 хвилин
Варка, готування на пару, пряження		
Рис (1 частина рису на 2 частини води)	2-3	15-30 хвилин
Рисова каша на молоці	2-3	25-35 хвилин
Картопля неочищена	4-5	25-30 хвилин
Картопля очищена, посолена	4-5	15-25 хвилин
Макаронні вироби	6-7 *	6-10 хвилин
Яловичина тушкована з овочами	3.-4.	15-60 хвилин
Овочі свіжі	2.-3.	10-20 хвилин
Овочі швидкозаморожені	3.-4.	7-20 хвилин
Яловичина тушкована з овочами, в скороварці	4.-5.	-
Смаження на середньому вогні		
Печеня з м'яса	4-5	50-60 хвилин
Рагу	4-5	60-100 хвилин
Гуляш	3.-4.	50-60 хвилин

	Ступінь нагріву для повільного приготування страви	Тривалість повільного приготування страви, в хвилинах
Смаження		
Філе натуральне або паніроване	6-7	6-10 хвилин
Філе швидкозаморожене	6-7	8-12 хвилин
Відбивні котлети, натуральні або паніровані	6-7	8-12 хвилин
Біфштекс (товщиною 3 см)	7-8	8-12 хвилин
Курятина (2 см завтовшки)	5-6	10-20 хвилин
Курятина швидкозаморожена	5-6	10-30 хвилин
Риба чи філе рибне натуральне	5-6	8-20 хвилин
Риба чи філе рибне паніроване	6-7	8-20 хвилин
Риба панірована швидкозаморожена, напр. рибні палички	6-7	8-12 хвилин
Великі та маленькі креветки	7-8	4-10 хвилин
Напівфабрикати швидкозаморожені, напр., соте (телятина шматочками для смаження)	6-7	6-10 хвилин
Млинці	6-7	смажити поштучно
Омлет	3.-4.	смажити поштучно
Яєчня	5-6	3-6 хвилин
Смаження у фритюрі на олії (на порцію 150-200 грам беруть 1-2 л олії)		
Швидкозаморожені продукти, напр., картопля-фрі, панірована курятина шматочками	8-9	смажити порції одна за одною
Битки швидкозаморожені	7-8	
Фрикадельки м'ясні	7-8	
М'ясо, напр., шматки курки	6-7	
Риба панірована або в пивному клярі	6-7	
Овочі або гриби в пивному клярі, також біляші	6-7	
Кондитерські вироби, напр. дріжджові пиріжки з фруктами	4-5	

* Повільне приготування без кришки

** Без кришки

Функція Powerboost (швидке нагрівання)

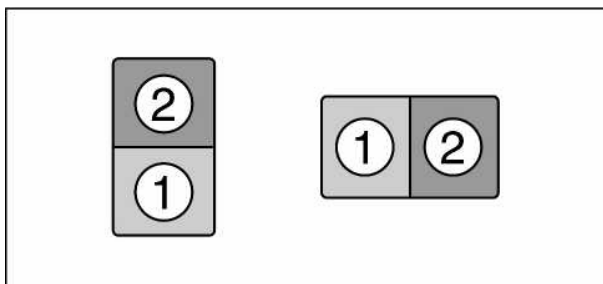
За допомогою цієї функції Ви можете розігріти вміст посуду швидше, ніж це можливо на ступені нагрівання 9.

Ця функція дозволяє максимально збільшити потужність робочої конфорки.

Обмеження для використання функції Powerboost

Всі конфорки оснащені цією функцією, але функція Powerboost доступна лише у випадку, якщо другу конфорку вимкнено (див. малюнок).

Наприклад, якщо Ви бажаєте ввімкнути цю функцію на конфорці 1, конфорка номер 2 має бути вимкнена й навпаки. Якщо цю конфорку не вимкнено, літера *b* та ступінь нагрівання 9 по черзі блиматимуть на індикаторі конфорки; потім ступінь нагрівання 9 буде відновлено, без необхідності ввімкнення функції.



Ввімкнення.

Будь ласка, зробіть наступне:

1. Виберіть ступінь нагрівання 9.
2. Натисніть на зону програмування, розташовану на емблемі +b. На індикаторі конфорки з'явиться літера b.
Функцію Powerboost ввімкнено.

Вимкнення.

Будь ласка, зробіть наступне:

1. Натисніть на зону програмування, розташовану на емблемі +b.
2. Літера b більше не з'явиться, а конфорка охолоне до ступеню нагрівання 9.
Функцію Powerboost вимкнено.



За деяких обставин функція Powerboost може вимикатися автоматично, коли це необхідно для захисту електронних деталей внутрішньої частини плити.

Функція Таймер

Цю функцію можна використовувати двома різними способами:

- для автоматичного вимкнення нагріву конфорки,
- для звукового сигналу.

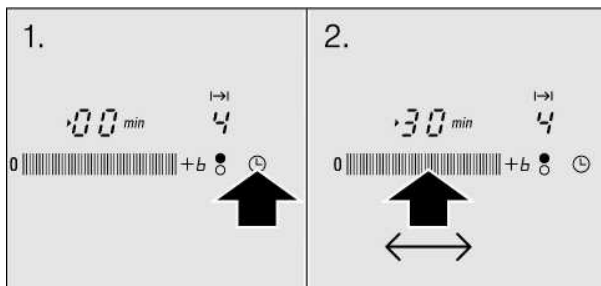
Автоматичне вимкнення конфорки

Введіть бажаний час приготування страви. Після спливу цього терміну конфорка автоматично вимкнеться.

Програмування здійснюється таким чином:

Перед програмуванням плита має бути ввімкнена.

1. Виберіть конфорку та бажаний ступінь нагрівання. Потім натисніть на символ ⏸. Індикатори ►, 00 і min на індикаторі функції програмування часу починають світитися. Індикатор I->I на конфорці також засвічується.
2. Виберіть на панелі програмування бажаний час приготування страви. Якщо Ви довше натискаєте на ступінь нагрівання, налаштування хвилин іде швидше.



Через кілька секунд реле починає відраховувати запрограмований час. Індикатор висвічує час приготування страви на вибраній конфорці.


Коли час вийшов

Після того, як час вийшов, конфорка вимикається. Лунає звуковий сигнал. На конфорці світиться символ 0, індикатор функції програмування часу також висвічує 00. При натисненні на символ ⏸ індикатори згаснуть, а звуковий сигнал припиниться.

Як налаштувати час

Виберіть конфорку, потім натисніть на символ ⏸. Відкоригуйте час приготування страви за допомогою панелі програмування.

Як відмінити автоматичне вимкнення

Виберіть конфорку, потім натисніть на символ . Виберіть час 00 на панелі програмування. Індикатор I->I згасне.



Поради та попередження

Вибирайте конфорку та час приготування перш, ніж готувати страву. Можливо налаштувати час приготування страви до 99 хвилин включно. Після вимкнення електроструму функції програмування часу вимикаються.



Таймер

Таймер дозволяє програмувати час до 99 хвилин включно. Це залежить від інших налаштувань.



Програмування здійснюється таким чином:

1. Натискайте кілька разів на символ , поки не з'явиться індикатор . Індикатори ►, 00 та **min** на індикаторі функції програмування часу починають світитися.
2. Виберіть бажаний час на панелі програмування. Через кілька секунд час починає відраховуватися.

Коли час вийшов

Після того, як час вийшов, лунає звуковий сигнал. Індикатор функції програмування часу висвічує 00 і . При натисканні на символ  індикатори згаснуть, а звуковий сигнал припиниться.

Як налаштувати час

Натисніть кілька разів на символ , поки не з'явиться індикатор , потім налаштуйте час приготування за допомогою панелі програмування.

Як вимкнути таймер

Натисніть кілька разів на символ ☹, поки не з'явиться індикатор ⚠.
Потім виберіть час 00 на панелі програмування.
Індикатор ⚠ згасне.

Поради та попередження

Якщо налаштований час не висвічується, натисніть кілька разів на символ ☹, поки не засвітиться 0 на індикаторі функції програмування часу.
Після вимкнення електроструму таймер вимикається.
Обидві функції – автоматичне вимкнення конфорки та таймера – можуть функціонувати одночасно.

Автоматичне обмеження часу

Якщо конфорка функціонує протягом тривалого часу, а жодних змін у налаштування не внесено, вмикається функція автоматичного обмеження часу.
Конфорка припиняє нагріватися. На індикаторі конфорки блимають символ F, 8 та індикатор залишкового тепла H/h.
Після натискання на будь-який символ індикатор згасне. Тоді можна знову налаштувати конфорку.
Коли саме ввімкнеться автоматичне обмеження часу, залежить від вибраного ступеню нагрівання (від 1 до 10 годин).

Базові налаштування

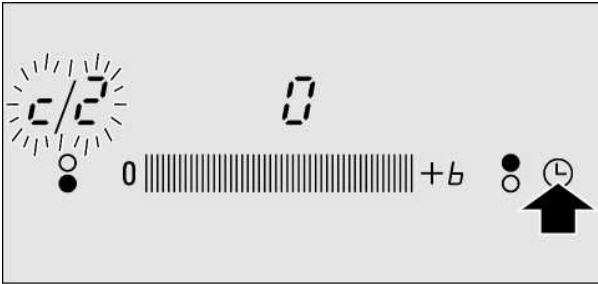
Плита має різні базові налаштування.
Деякі з цих налаштувань можна змінити.

c2	Вимкнення звукового сигналу Звучать або короткий звуковий сигнал, який підтверджує, що на панелі з'явилися символи, або довгий звуковий сигнал, який попереджає, що приладом користуються неналежним чином.	0	вимкнено більшість сигналів
		1	вимкнено окремі сигнали
		2	вимкнено всі активні сигнали *
c5	Автоматичне вимкнення конфорки Конфорка вимкнеться автоматично, коли мине вибраний час.	0	вимкнено автоматичне вимкнення *
			1 хвилина = мінімальний час 99 хвилин = максимальний час
c6	Тривалість сигналу попередження функції програмування часу Сигнал попередження вимкнеться, коли мине вибраний час таймера або якщо спрацює автоматичне вимкнення конфорки.	1	10 секунд
		2	30 секунд
		3	1 хвилина
c7	Функція Power-Management (керування потужністю) Для обмеження загальної потужності плити. Доступні 18 рівнів налаштування цієї функції. Збільшуючи рівень налаштування, збільшуємо потужність плити ще на 500 W.		1 = 1000 W мінімальна потужність
		1.-9	= 1500 в 9000 W
		9.	= 9500 W максимальна потужність
c9	Вибір конфорки Остання конфорка за замовчуванням стає базовим налаштуванням для запрограмованого приготування їжі. Це можна змінити. Конфорка залишатиметься вибраною лише протягом 5 секунд.	0	базове налаштування *
		1	обмеження 5 секунд
c0	Як повернутися до налаштувань плити за замовчуванням: треба відмінити всі здійснені налаштування	0	особисті налаштування
		1	повернутися до налаштувань за замовчуванням *
* Базові налаштування			

Як зробити базові налаштування

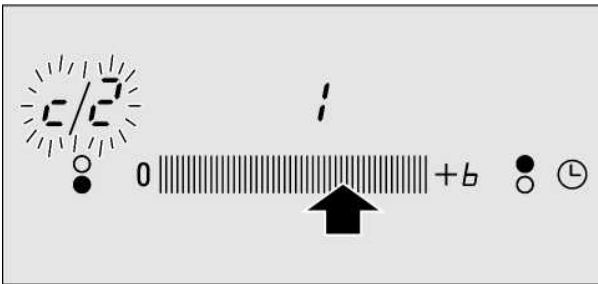
Будь ласка, зробіть наступне:

1. Ввімкніть плиту за допомогою головного вимикача.
2. Протягом наступних 10 секунд натискайте на символ \ominus , поки прозвучить сигнал підтвердження і з'являться символи c2 на індикаторі конфорки, розташованому зліва від панелі програмування (див. малюнок).



Вибір бажаного налаштування

3. Натискайте на символ \ominus , поки не з'явиться індикатор бажаної функції.
4. Виберіть бажане налаштування за допомогою панелі програмування. Нове налаштування з'явиться на індикаторі зони програмування часу, розташованій на панелі програмування.



5. Знову натискайте на символ \ominus протягом 4 секунд, поки не з'явиться сигнал підтвердження. Нові налаштування збережено.

Технічне обслуговування та очищення

Поради та попередження, згадані в цьому розділі, корисні для оптимального чищення та обслуговування плити.

Варочна панель

Чищення

Чистіть варочну панель після кожного користування. Таким чином Ви уникнете ситуації, коли залишки продуктів можуть спалахнути.

Використовуйте тільки засоби для чищення, призначені для індукційних плит. Дотримуйтеся вимог, зазначених на упаковці таких засобів.

Ніколи не використовуйте:

- абразивні засоби,
- агресивні чистячі засоби, такі як: спреї для плит і засоби для виведення плям,
- жорсткі губки,
- засоби для чищення під тиском і пароочисники.

Скребок для скла

Усувайте сильне забруднення за допомогою скребка для скла.

1. Перевірте безпечність скребка.
 2. Очистіть поверхню варочної панелі за допомогою леза.
- Не очищайте скребком варочні панелі з покриттям, яке можна подряпати склом.



Лезо гостро заточене. небезпека травм, викликаних порізами. Захистіть лезо, коли воно не використовується. Пошкоджене лезо негайно замініть.

Обслуговування

Користуйтеся аксесуарами, призначеними саме для обслуговування та захисту плити. Зверніть особливу увагу на поради та попередження, зазначені на їхній упаковці.

Рама плити

Щоб уникнути пошкоджень рами плити, майте на увазі наступне:

- для миття рами використовуйте лише теплий розчин миючого засобу,
- ніколи не використовуйте ані гострих предметів, ані абразивних речовин,
- ніколи не використовуйте скребок для скла.

Усунення дефектів

Як правило, деякі дефекти мають незначні причини. Перш ніж зателефонувати до Технічної служби, уважно ознайомтеся з подальшими порадами та попередженнями.

Несправність	Причина	Усунення
жодної	Збій електропостачання	Перевірте за допомогою інших електроприладів, чи не сталося збою електропостачання.
	Підключення приладу не було здійснено згідно схеми підключення до електромережі.	Перевірте, чи прилад був підключений відповідно до електричної схеми підключення.
	Збій в роботі електронної системи.	Якщо попередні перевірки не дозволяють знайти дефект, зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.
символ E блимає	Панель управління волога або якийсь предмет був поставлений зверху	Висушіть панель пульта управління або приберіть предмет.
Er + номер/ d + номер/ P + номер /	Дефект електронної системи.	Вимкніть плиту з електромережі. Зачекайте кілька секунд, а потім знову ввімкніть. Якщо індикатор продовжує блимати, зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.
F0 / F9	Сталася внутрішня помилка функціонування.	Вимкніть плиту з електромережі. Зачекайте кілька секунд, а потім знову ввімкніть. Якщо індикатор продовжує блимати, зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.
F2	Електронна система перегрілася та автоматично вимкнула відповідну конфорку	Зачекайте, поки електронна система достатньо охолоне. Натисніть будь-який символ на плиті. Якщо індикатор продовжує блимати, зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.

Несправність	Причина	Усунення
F4	Електронна система перегрілася та автоматично вимкнула всі конфорки	Зачекайте, поки електронна система достатньо охолоне. Натисніть будь-який символ на плиті. Якщо індикатор продовжує блимати, зателефонуйте до Технічної служби, також щодо гарантійного обслуговування.
U1	Напруга електроживлення невідповідна, поза межами нормального функціонування	Зверніться до Вашого постачальника електроенергії.
U2 / U3	Електронна система перегрілася та автоматично вимкнулася, щоб захистити Вашу плиту	Зачекайте, поки електронна система достатньо охолоне, а потім вимкніть плиту.
Не розміщайте гарячого посуду на пульті управління.		

Нормальний шум під час функціонування приладу

Технологія індукційного приготування їжі ґрунтується на створенні електромагнітних полів, які дозволяють генерувати тепло в денці посуду. Електромагнітні поля, залежно від структури посуду, можуть спричинити деякі звуки чи вібрації, які описано нижче:

Низьке гудіння, як у трансформаторі

Шум, що з'являється під час приготування з високим ступенем нагріву. Причина – потік електроенергії, що передається плитою в посуд. Чим більше знижується рівень нагріву, тим тихішим стає цей шум, або й зовсім зникає.

Слабкий свист

Цей шум виникає, коли посуд порожній. Шум зникне, щойно посуд буде наповнено продуктами.

Потріскування

Шум, що виникає в посуді, виробленому з кількох шарів різних матеріалів. Шум викликається накладенням вібрацій цих матеріалів, його спричинює сам посуд. Кількість і спосіб приготування страви можуть дещо відрізнятись.

Сильний свист

Ці звуки головним чином виникають в посуді, виробленому з кількох шарів різних матеріалів, щойно цей посуд буде максимально нагрітий, особливо якщо задіяно дві конфорки одночасно. Цей свист зникає або слабкішає, щойно потужність конфорки знижується.

Шум вентилятора

Для належного використання електронної системи, ця плита має функціонувати при контрольованій температурі. З цією метою плита оснащена вентилятором, який запускається після кожної зміни температури, спричиненої різними ступенями нагріву. Вентилятор може функціонувати також за інерцією, після вимкнення плити, якщо наявна температура ще дуже висока.

Описані звуки цілком нормальні, вони є частиною технології індукційного приготування та не свідчать про порушення нормальної роботи приладу.

Гарантійне обслуговування

Наше гарантійне обслуговування залишається до Ваших послуг що стосується ремонту приладу, придбання комплектуючого приладдя або запасних частин і будь-якої іншої консультації щодо нашої продукції та сервісу.

Дані щодо нашого гарантійного обслуговування зазначені в документації, доданій до приладу.

При передачі нам замовлення на гарантійне обслуговування слід також зазначити номер (E-Nr.) і заводський номер (FD-Nr.) приладу. Ці дані можна знайти на таблиці заводських даних, що знаходиться всередині плити, а також у доданій документації.

85

www.siemens-international.com

9000308396(1W090Z) 00-8805