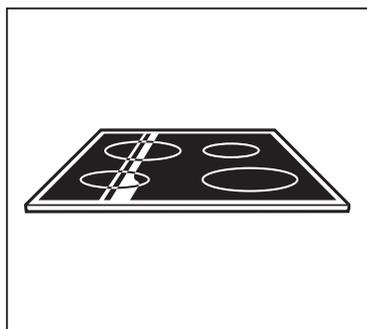


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации и монтажу



Стеклокерамическая
варочная панель

EA 645GH11M

EA 645GN11

901808

Содержание

Указания по технике безопасности	2
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	2
Причины повреждений	4
Защита окружающей среды	5
Экологичная утилизация	5
Рекомендации по экономии электроэнергии. . .	5
Знакомство с прибором	6
Конфорки	7
Индикация работы и остаточного тепла	7
Управление варочной панелью	8
Включение и выключение варочной панели . . .	8
Управление конфоркой	8
Таблица приготовления	9
Чистка и уход	11
Стеклокерамическая поверхность	11
Рама варочной панели	12
Сервисная служба	13
Инструкция по монтажу	14

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 модель EA645GE11.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. 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.

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 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.

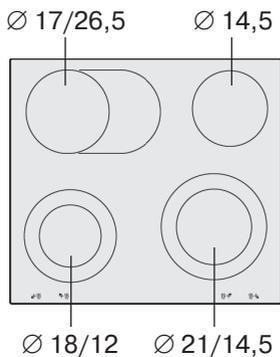
Рекомендации по экономии электроэнергии

- 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.

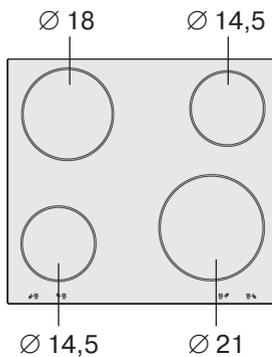
Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

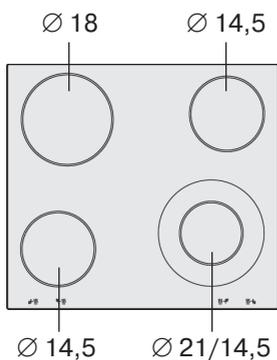
EA6..GH..



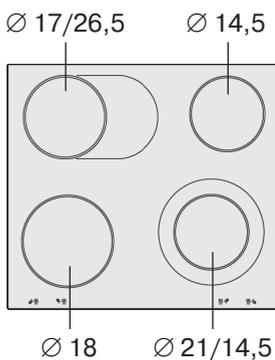
EA6..GE..



EA6..GF..



EA6..GN..



$\varnothing = \text{CM}$

Конфорки

Конфорка	Включение и выключение дополнительной зоны нагрева
<input type="radio"/> Одноконтурная конфорка	
<input checked="" type="radio"/> Двухконтурная конфорка	Включение внешней зоны нагрева: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую ступень нагрева конфорки. Выключение: поверните выключатель конфорки на 0 и включите снова. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки на 0 через символ ☉.
<input checked="" type="radio"/> Овальная зона нагрева	Включение овальной зоны нагрева: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую ступень нагрева конфорки. Выключение: поверните выключатель конфорки на 0 и включите снова. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки на 0 через символ ☉.

Индикация работы и остаточного тепла

Индикация работы и остаточного тепла  горит, когда конфорка горячая:

- индикация работы – во время эксплуатации конфорки, она загорается вскоре после включения конфорки;
- индикация остаточного тепла – после выключения конфорки, пока конфорка остается горячей.

Для экономии энергии Вы можете использовать остаточное тепло, например, для растапливания шоколадной глазури или для поддержания небольшого блюда в нагретом состоянии.

Управление варочной панелью

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

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается с помощью выключателей конфорок.

Управление конфоркой

Нужная степень нагрева конфорки устанавливается с помощью выключателя конфорки.

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

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 «медленном огне»
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, желатин	1	–
Сливочное масло	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (например, чечевичный густой суп)	2	–
Молоко**	1-2	–
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки/фрикадельки	4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	3	15-30 мин
Картофель в мундире	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Макаронные изделия, лапша	5*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	
Тушение		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Жаркое	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Жарение		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки		
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе, натуральные		
Рыба и рыбное филе, панированные		
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Жаркое на сковороде из мяса глубокой заморозки		
Оладьи	5-6	жарить непрерывно
* Приготовление на «медленном огне» без крышки.		
** Без крышки.		

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.

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 рекомендации и указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Путем выполнения приведенных ниже указаний Вы можете предотвратить повреждения рамы варочной панели.

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

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.

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

Подключение прибора должен производить только имеющий на это разрешение квалифицированный специалист. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с выполнением указаний данной инструкции по монтажу. Повреждения из-за неправильного монтажа не подлежат гарантийному ремонту. За повреждения, вызванные неправильным монтажом, ответственность несет установщик.

Защита от прикосновения к находящимся под напряжением деталям должны быть обеспечена путем встраивания прибора.

Варочная панель и плита должны быть одного бренда и иметь идентичную маркировку, указывающую на возможность их комбинации.

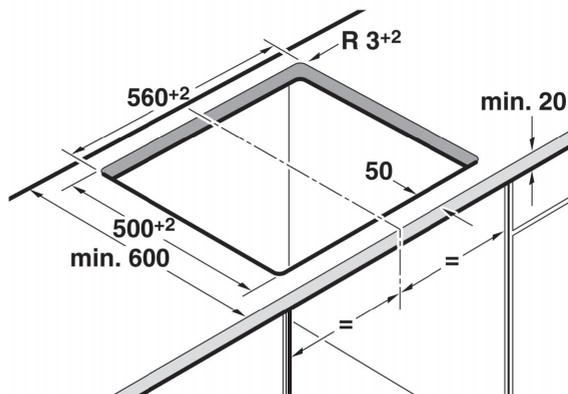
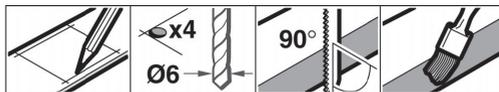
Варочная панель и плита должны иметь одинаковое номинальное напряжение (см. типовую табличку).

Учитывайте указания инструкции по монтажу плиты.

Столешница должна быть устойчивой, плоской и горизонтальной.

Подготовка мебели

После выполнения вырезов следует удалить опилки.

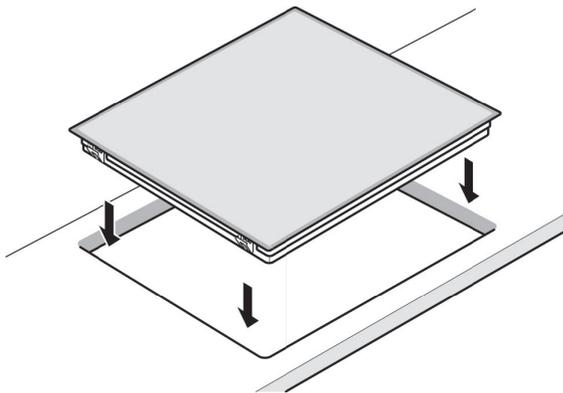


Мебель, в которую встраивается прибор, должна выдерживать температуру до 90°C. Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте поверхности выреза термостойким герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

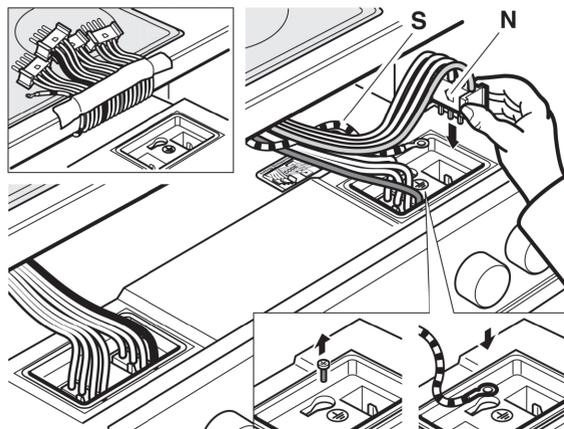
Установка варочной панели

Не следует защемлять провода при встраивании.
Надавите на панель, чтобы она зафиксировалась в вырезе.



Подключение варочной панели

Подсоедините плиту к сети, но не включайте!



1. Установите плиту таким образом, чтобы оставался доступ к штекерам.
2. Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод **S** варочной панели к винту заземления \oplus плиты.
3. Подсоедините штекеры конфорок к плите. Цвет переднего провода должен совпадать с цветом наклейки. Выступ **N** штекера должен быть направлен влево.

Задвиньте плиту в нишу. Не допускайте защемления проводов.

Примечание

У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Демонтаж варочной панели

Отключите прибор от электросети. Слегка выдвиньте плиту вперед. Выньте штекерный разъем конфорок. В последнюю очередь отсоедините заземляющий провод. Надавите на варочную панель снизу и выньте ее.