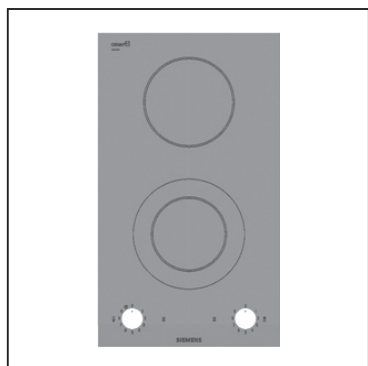


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая
варочная панель

ET375GC11E

ET375GF11E

901841

Содержание

| | |
|--|----|
| Указания по технике безопасности | 3 |
| Ваша новая варочная панель | 6 |
| Индикатор остаточного тепла | 7 |
| Поворотный переключатель одноконтурной конфорки | 8 |
| Варочные панели с двухконтурной конфоркой | 9 |
| Варочные панели с комбинированной конфоркой | 10 |
| Поворотный переключатель для выбора зоны нагрева. | 10 |
| Рекомендуемый диаметр посуды. | 10 |
| Рекомендации по приготовлению | 11 |
| Советы по экономии электроэнергии | 12 |
| Указания по эксплуатации. | 13 |
| Повреждения | 14 |
| Чистка и уход | 15 |
| Чистка | 15 |
| Уход | 16 |
| Неисправности | 16 |
| Сервисная служба | 17 |
| Упаковка и старые приборы | 17 |

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 ET375GF11C.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с покупкой нового бытового прибора и благодарим Вас за оказанное доверие. Этот практичный, современный и функциональный прибор изготовлен из материалов лучшего качества, которые во время всего процесса производства находились под строгим контролем качества. Прибор прошел самые тщательные проверки для того, чтобы полностью отвечать Вашим требованиям и обеспечить получение превосходных результатов в процессе приготовления пищи.

Не извлекайте прибор из защитной оболочки до встраивания в кухонную мебель.

Перед монтажом и эксплуатацией прибора прочтите, пожалуйста, эти инструкции. Они содержат важную информацию о правильной эксплуатации прибора и (что еще важнее) о Вашей безопасности.

Упаковка Вашего прибора состоит из материалов, которые необходимы для его эффективной защиты во время транспортировки. Эти материалы полностью подвергаются вторичной переработке и, таким образом, не загрязняют окружающую среду. Вы также можете внести свой вклад в дело защиты окружающей среды, следуя следующим рекомендациям:

- Отнесите упаковку в контейнер для пригодных для вторичной переработки материалов.
- Перед утилизацией приведите старый прибор в неработоспособное состояние. Узнайте в местной администрации адреса ближайших центров утилизации и доставьте туда старый прибор.
- Не выливайте использованные жир для жарения или растительное масло в кухонную раковину. Соберите масло в закрывающийся сосуд и отнесите в пункт сбора подобных отходов или, если это невозможно, в контейнер для мусора (так оно попадет на контролируруемую свалку мусора; вероятно, это не лучшее решение, однако в этом случае не будет загрязняться вода).

Важно!

Если вопреки ожиданиям Вы обнаружите неисправность прибора, или если прибор не будет отвечать предъявляемым Вами требованиям к качеству, как можно скорее сообщите нам об этом. Чтобы гарантийные обязательства не потеряли свою силу, прибор не должен ремонтироваться неуполномоченными на это лицами или использоваться не должным образом.

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете эффективно и безопасно использовать Ваш прибор.

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте и при необходимости передайте их следующему владельцу прибора.

Распакуйте прибор и проверьте его на наличие полученных при транспортировке повреждений. При выявлении таких повреждений не подключайте прибор и вызовите Сервисную службу.

Перед началом монтажа Вашей новой варочной панели Вы должны убедиться, что выполнение монтажа в соответствии с указаниями инструкции по монтажу возможно. Убедитесь, что электропроводка Вашей квартиры имеет заземление и соответствует всем действующим предписаниям по технике безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должны производиться имеющим допуск на такие работы техником при соблюдении соответствующих предписаний и законов, а также предписаний местной энергоснабжающей компании. Эксплуатация этого прибора без заземления или после неправильного подключения может привести к тяжелым поражениям (телесным повреждениям и даже смерти при поражении электрическим током), хотя это и очень маловероятно. Изготовитель прибора не несет ответственности за последствия ненадлежащей эксплуатации или повреждения в результате неправильного электроподключения.

Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Изоляция кабеля и варочная панель могут быть повреждены.

При выявлении повреждений не подключайте прибор. В случае неисправности отключите прибор от электросети. Никогда не вскрывайте прибор самостоятельно.

Для выполнения ремонтных работ вызывайте, пожалуйста, Сервисную службу. Любой ремонт варочной панели, включая замену или подключение соединительного кабеля, должен производиться специалистами Сервисной службы.

Не применяйте силу к ручкам управления, если они не поворачиваются. Немедленно вызовите Сервисную службу, чтобы починить или заменить их.

Трещины и сколы поверхности варочной панели могут привести к поражению электрическим током. Немедленно выключите прибор. Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей. Обратитесь в Сервисную службу.

Не храните под этим прибором или рядом с ним агрессивные химические вещества, аэрозоли или легковоспламеняющиеся материалы. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога! Не подпускайте детей близко к включенному прибору. Индикатор остаточного тепла предупреждает о том, что конфорка еще горячая.

Перегретые жир и масло легко воспламеняются. Не отходите от варочной панели при нагревании жира или масла. При воспламенении жира или масла не тушите пламя водой. Опасность ожога! Накройте посуду крышкой, чтобы потушить пламя, и выключите конфорку.

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность получения травмы! Дно посуды и поверхности конфорок всегда должны быть сухими.

Не ставьте на варочную панель неустойчивую посуду или посуду с неровным дном, она может опрокинуться.

Этот прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве, он не предназначен для промышленного использования. Не следует устанавливать этот прибор на яхтах и в жилых фургонах. Используйте варочную панель только для приготовления пищи, никогда не используйте ее в качестве нагревательного прибора.

Дети и взрослые, которые по причине телесных, сенсорных и психических нарушений или из-за отсутствия необходимого опыта и знаний не в состоянии пользоваться прибором, могут делать это только под присмотром ответственного лица.

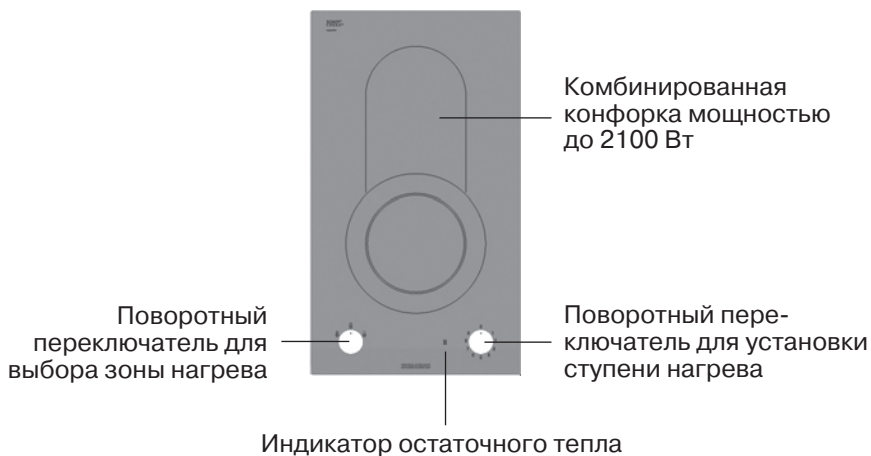
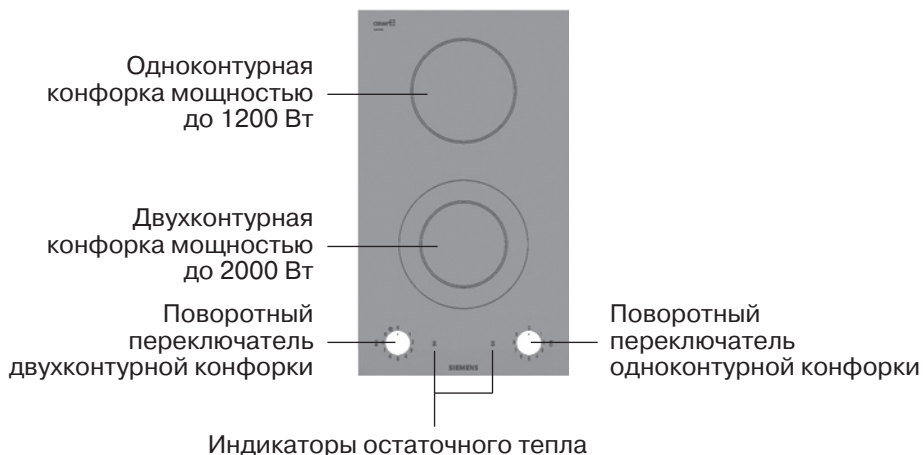
Рисунки этой инструкции по эксплуатации служат для ориентировки.

Изготовитель не несет никакой ответственности, если не выполнялись предписания этой инструкции.

Указание

Прерывистый режим работы конфорок не является неисправностью. Конфорки периодически включаются и выключаются с частотой, которая зависит от выбранной ступени нагрева конфорки (чем выше выбранная ступень нагрева, тем длиннее периоды нагрева и выше температура).

Ваша новая варочная панель



Эти приборы можно комбинировать друг с другом и/или с обычными варочными панелями того же бренда, используя соединительный элемент. Дополнительную информацию Вы найдете в каталоге.

Для доведения до кипения установите поворотный переключатель на максимальную мощность, а после этого переведите его в зависимости от количества и вида продуктов на среднюю мощность нагрева.

Термическая инертность конфорок может использоваться для экономии электроэнергии. Выключайте конфорки до окончания процесса приготовления. Приготовление будет продолжаться за счет остаточного тепла конфорок. Используйте посуду с **толстым и абсолютно плоским дном**; ее диаметр должен соответствовать размерам конфорки, но ни в коем случае не быть меньше. Не допускайте переливания жидкостей из кастрюль на варочную панель, не ставьте на конфорки посуду с влажным дном.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла загорается при включении конфорки и указывает на то, что конфорка горячая. После выключения конфорки индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорка остается горячей, указывая на наличие остаточного тепла. После охлаждения конфорки индикатор остаточного тепла гаснет.

Внимание! Если электропитание прерывается в то время, когда горят индикаторы остаточного тепла, то после возобновления электропитания индикаторы остаточного тепла могут снова не загореться, хотя конфорки остаются горячими.

Поворотный переключатель одноконтурной конфорки

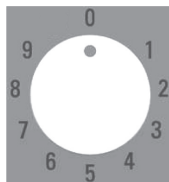


Рис. 1

Варочные панели имеют поворотный переключатель, с помощью которого Вы можете выбрать нужный уровень нагрева для приготавливаемых продуктов (рис. 1). В зависимости от способа приготовления и количества приготавливаемых продуктов поверните переключатель по часовой стрелке в положение, подходящее для данного блюда (см. рекомендации по приготовлению). Для выключения конфорки поверните переключатель в положение 0. Индикатор остаточного тепла погаснет, когда поверхность варочной панели остынет.

Варочные панели с двухконтурной конфоркой

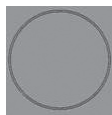


Рис. 2



Рис. 3

В моделях с двумя конфорками одна из них одноконтурная, а другая – двухконтурная (рис. 2 и 3). Размеры зоны нагрева двухконтурной конфорки можно изменять. При включении обоих контуров общая мощность двухконтурной конфорки составляет 2000 Вт, при включении только внутреннего контура мощность конфорки составляет 800 Вт (если прибор работает от сети напряжением 230 В) или 1000 Вт (если прибор работает от сети напряжением 400 В).

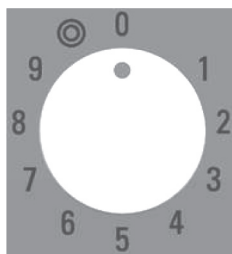
Для включения малой (внутренней) зоны нагрева поверните поворотный переключатель по часовой стрелке из положения 0 в любое положение от 1 до 9.

1 = минимальная температура.

9 = максимальная температура.

Если Вы хотите использовать полную конфорку (подключить внешний контур нагрева), поверните поворотный переключатель в положение ☉, а затем установите нужную ступень нагрева. Чтобы снова переключиться на малую зону нагрева, поверните поворотный переключатель против часовой стрелки в положение 0, и снова установите нужную ступень нагрева.

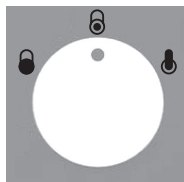
Индикатор остаточного тепла функционирует, как описано выше.






Варочные панели с комбинированной конфоркой

Варочная панель с комбинированной конфоркой имеет два элемента управления. Слева расположен поворотный переключатель для выбора зоны нагрева комбинированной конфорки, его функции описаны ниже. Правый поворотный переключатель регулирует мощность выбранной зоны нагрева.

Поворотный переключатель для выбора зоны нагрева



С помощью этого поворотного переключателя Вы можете выбрать зоны нагрева комбинированной конфорки, которые будут нагреваться.

| | |
|---|--------------------------------|
|  | ∅ 14 см, мощность 0,9 кВт |
|  | ∅ 20 см, мощность 1,75 кВт |
|  | ∅ 14 x 35 см, мощность 2,1 кВт |

Рекомендуемый диаметр посуды

| | Мин. ∅ посуды | Зона нагрева |
|--------------------------|---------------|---|
| Двухконтурная конфорка | 12 см |  |
| | 18 см |  |
| Одноконтурная конфорка | 14 см |  |
| Комбинированная конфорка | 14 см |  |
| | 20 см |  |
| | 14 x 35 см |  |

Рекомендации по приготовлению

| | Степень нагрева |
|--|-----------------|
| Растапливание: шоколад, сливочное масло, желатин | 1-2 |
| Варка: рис, бешамель, рагу | 2-3 |
| Варка: картофель, макаронные изделия, овощи | 4-5 |
| Обжаривание: тушеное мясо, рулеты | 4-5 |
| Приготовление на пару: рыба | 5 |
| Подогрев: поддержание готовых блюд в теплом состоянии | 2-3-4-5 |
| Жарение: шницели, бифштексы, омлеты | 6-7-8 |
| Варка и обжаривание | 9 |

Более высокая степень нагрева необходима в следующих случаях:

- приготовление с использованием больших количеств жидкости,
- приготовление больших блюд,
- варка в открытой посуде (без крышки).

Советы по экономии электроэнергии

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. При использовании посуды с неплоским дном время приготовления увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.

Учтите, что изготовители посуды обычно указывают верхний диаметр, который, как правило, больше диаметра дна.

Для приготовления небольшого количества продуктов используйте маленькую кастрюлю. На большую, менее чем на половину заполненную кастрюлю расходуется слишком много электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сохранить электроэнергию, а овощи сохранят все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества. Выбирайте более низкую ступень нагрева.

Указания по эксплуатации

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.

Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду, в особенности эмалированную или алюминиевую. Вы можете повредить дно посуды и варочную панель.

При использовании специальной посуды обратите внимание на указания ее изготовителя.

Никогда не ставьте горячую посуду на раму варочной панели.

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.

Повреждения

Описанные ниже повреждения не влияют ни на функционирование, ни на прочность варочной панели.



Неровности

из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины

от крупинки соли и сахара, песчинок или посуды с неровным дном.



Пятна с металлическим отливом

из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.



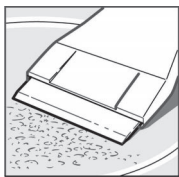
Истирание декоративного покрытия

из-за использования неподходящих чистящих средств.

Эти повреждения связаны с неправильной эксплуатацией прибора и не являются техническим дефектом прибора, поэтому на них не распространяется действие гарантии.

Чистка и уход

Чистка



Чистите варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Для удаления застарелых загрязнений используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Откройте скребок. Поверхность варочной панели чистите только лезвием скребка, а не корпусом – Вы можете ее поцарапать.

Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования.

Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Чистите поверхности, пока они еще не полностью охладились, кухонным полотенцем и чистящим средством. Если варочная панель еще очень горячая, на ее поверхности могут появляться пятна. Чистите поверхность влажной тряпкой, а затем протирайте ее насухо мягкой тряпкой. Следите за тем, чтобы поверхность панели управления всегда была сухой и чистой. Остатки пищи и пролившиеся жидкости могут оказать негативное влияние на функционирование панели управления.

Для чистки рамы варочной панели используйте только теплый мыльный раствор. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. Они могут повредить раму варочной панели.

Неподходящие чистящие средства

Ни в коем случае не используйте для чистки: царапающие губки, абразивные или едкие чистящие средства – такие, как аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители.

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления.

Пятна с металлическим отливом

Эти пятна возникают вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды. Эти пятна удаляются с большим трудом. Наша Сервисная служба удаляет такие пятна (платная услуга).

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для чистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохранит свою привлекательность и не доставит Вам хлопот с чисткой.

Неисправности

Многие неисправности можно очень легко устранить. Перед вызовом Сервисной службы прочтите представленные ниже советы.

Важное указание


Только квалифицированный персонал нашей Сервисной службы должен устранять неполадки в электрической системе прибора.

| Что делать, если... | Возможная причина неисправности | Способ устранения неисправности |
|--|--|---|
| ...вся электрическая система не функционирует? | Неисправный предохранитель. | Проверьте предохранитель прибора в блоке предохранителей и при необходимости замените его. |
| | Сработал автомат защиты или устройство защитного отключения. | Проверьте, не сработали ли на входе в блоке предохранителей автомат защиты или устройство защитного отключения. |

Сервисная служба

При вызове нашей Сервисной службы укажите, пожалуйста, номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Эти номера Вы найдете в типовой табличке на нижней стороне варочной панели и на этикетке на задней стороне инструкции по эксплуатации.

Упаковка и старые приборы

Если на типовой табличке Вашего прибора есть символ , обратите внимание на следующие указания.

Экологичная утилизация

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

Этот прибор соответствует европейской директиве 2002/96/CE по утилизации старых электрических и электронных приборов (WEEE).