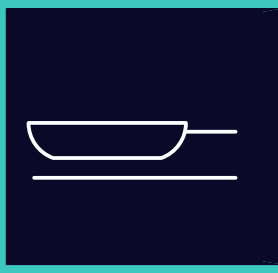
SIEMENS

EE...BPB..



Индукционная варочная панель

RU Руководство пользователя и инструкция по установке



Зарегистрируйте свой прибор на My Siemens и

Siemens Home Appliances

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 2
2 Основные принципы работы прибора 4
3 Устранение неисправностей 7
4 Сервисная служба 8
5 Защита окружающей среды 8
6 Доступ к дополнительной информации о приборе 8

7 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 9
7.1 Общие указания 9
7.2 Безопасность при монтаже 9

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.3 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:
- на лодках и в автомобилях.
- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

1.4 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными

EAC

или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.5 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.
- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.
- ▸ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▸ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Продукты могут воспламениться.
- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.
- ▸ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите

прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
→ *Страница 8*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.
- ▸ Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.
- ▸ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- ▸ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

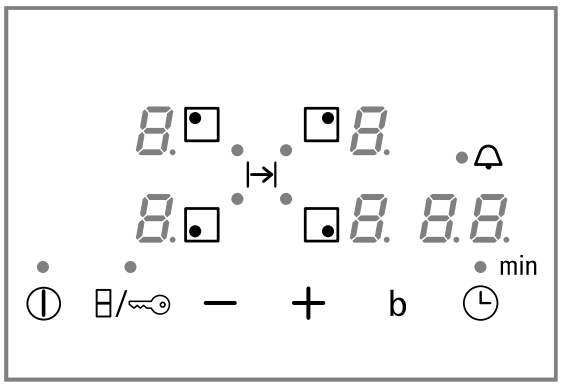
При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева.
- ▸ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▸ Используйте только термостойкую посуду.

Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.
- ▸ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

2 Основные принципы работы прибора

2.1 Панель управления

Отдельные элементы, например, цвет и форма, могут отличаться от рисунка.



Сенсорные поля

Сенсор	Функция
⏻	Главный выключатель
⊡	Выбор зоны нагрева
⊟	combiZone
−/+	Выбор установок
b	powerBoost
◷	Функции времени
⊸	Блокировка для безопасности детей

Отображать

Индикатор	Функция
1-9	Уровни мощности
b	powerBoost
H/h	Остаточное тепло (горячее / теплое)
00	Функции времени

2.2 Стандартное управление

Включение и выключение варочной панели

- ▸ Включайте и выключайте варочную панель главным выключателем ⏻.
  Когда все зоны нагрева отключены более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

reStart

- ▸ Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

Выбор зоны нагрева и уровня мощности

1. Чтобы выбрать зону нагрева, нажмите ⊡.
2. В течение следующих 10 секунд выберите необходимый уровень мощности:
   - ▸ Нажмите +, чтобы установить уровень мощности 9.
   - ▸ Нажмите −, чтобы установить уровень мощности 1.

3. Нажимайте + или —, пока не появится необходимый уровень мощности. Чтобы выключить зону нагрева, установите 0.
- ✔ Минимальный уровень мощности — 1, а максимальный — 9.
- ✔ Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение. Оно обозначено точкой.
- ✔ Зона нагрева выключается и загорается индикация остаточного тепла.

Быстрое выключение зоны нагрева

- ▸ Нажмите и удерживайте зону нагрева нажатой более 3 секунд.
- ✔ Зона нагрева выключается.

Рекомендуемая посуда

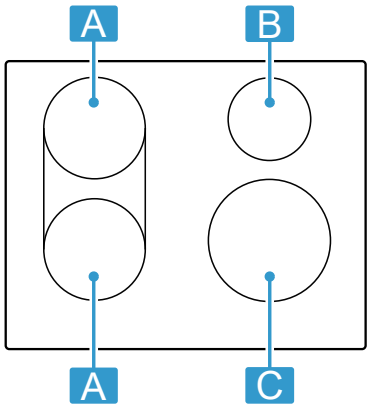
Качество посуды значительно влияет на скорость и результат процесса приготовления.
Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное дно, т. е. притягиваться магнитом, дно также должно соответствовать размеру зоны нагрева.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхней части кастрюли. Как правило, он больше диаметра дна.

Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.

2.3 Распределение зон нагрева

Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки	
A Ø 18 см	Уровень мощности 9 powerBoost	1800 Вт 3100 Вт
A Ø 18+18 см	Уровень мощности 9	3600 Вт
B Ø 14,5 см	Уровень мощности 9 powerBoost	1400 Вт 2200 Вт
C Ø 21 см	Уровень мощности 9 powerBoost	2200 Вт 3700 Вт

2.4 Зоны нагрева

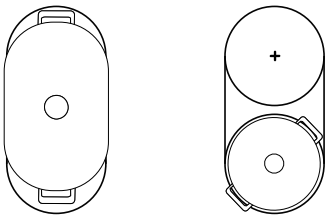
Зона	Тип зон нагрева
○	Одноконтурная конфорка
	Комбинированная варочная поверхность

2.5 combiZone

Позволяет комбинировать две зоны нагрева и выставлять для них одинаковый уровень мощности. Для приготовления пищи в посуде продолговатой формы или для перемещения отдельной кастрюли из одной зоны в другую.

Активация combiZone

1. Разместите посуду так, чтобы она перекрывала ту зону/зоны нагрева, которая(ые) должна(ы) быть включены. Убедитесь в том, что размер посуды подходит для выбранной зоны нагрева.



2. Выберите одну из зон нагрева и выставьте уровень мощности.
3. Нажмите .
- ✔ Загорается • и на индикаторах обеих зон нагрева высвечивается уровень мощности.

ДеактивациясombiZone

- ▸ Прикоснитесь к .
- ✔ Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.

2.6 Основные функции

powerBoost

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании 9.
 включается или выключается касанием.
Доступно для всех зон нагрева, если другая зона нагрева на этой же стороне не используется.

Примечание: На участке «CombiZone» функцию «Powerboost» можно активировать только в том случае, если две зоны нагрева используются независимо друг от друга.

Функции времени

Для вашей варочной панели предусмотрены различные функции для установки времени приготовления:

- Отключающий таймер:
  Вы можете запрограммировать время приготовления для зоны нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.
  Выберите зону нагрева и уровень мощности. Нажмите на ◷ и выберите желаемое время приготовления.
- Таймер:
  Вы можете установить таймер, который работает независимо от зон нагрева и других настроек. По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал.
  Выберите зону нагрева и дважды нажмите на ◷.
  Загорается • рядом с 🔔.
  Установите нужное время.

Блокировка для безопасности детей

Варочная панель оснащена блокировкой для безопасности детей. Эта функция препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.
Для включения функции требуется, чтобы варочная панель была выключена.
Для включения или выключения прикоснитесь к ⊸ и удерживайте 4 секунды.

Базовые установки

Вы можете настроить базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.
Например, для настройки звуковых сигналов прибора или для выполнения Проверка посуды.

2.7 Дополнительная информация о функциях прибора



Дополнительная информация и пояснения доступны онлайн.
Отсканируйте QR-код на титульной странице или перейдите к разделам, посвященным вашему прибору и сервисной службе на siemens-home.bsh-group.com.

2.8 Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (⎓) оптимален для приготовления определенных блюд. Время приготовления (◷ min) может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

	⎓	◷ min
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1. - 2	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Доведение до готовности, варка без кипения		
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Варка, приготовление на пару, припускание		
Молочный рис [1]	2 - 3	30 - 40
Макароны [2]	6 - 7	6 - 10
Овощи	2. - 3.	10 - 20
Тушение		
Тушеное мясо	4 - 5	60 - 100
Обжаривание/жарение в небольшом количестве жира [2]		
Стейк, толщина 3 см	7 - 8	8 - 12
Шницель по-гамбургски (толщиной 2 см)	6 - 7	10 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6. - 7.	-
Глазунья, растительное масло	5 - 6	3 - 6
Жарение (порции по 150–200 г, жарение во фритюре порциями в 1–2 л растительного масла) [2]		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-

Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Указания

- Используйте кухонную посуду, диаметр дна которой совпадает с диаметром зоны нагрева.
- Приподнимайте крышку как можно реже.
- Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.
- Адаптируйте уровень мощности к процессу приготовления.

2.9 Очистка варочной панели

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.

Требование: Варочная панель должна быть холодной.
Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, рисового крахмала, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
2. Распылите на всю поверхность мыльный раствор или обычное средство для мытья посуды. Используйте чистящее средство для стеклокерамики только для удаления стойких загрязнений.
   - ▸ Наносите чистящее средство равномерно и аккуратно.
   - ▸ Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.
   - ▸ Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.
3. Протрите влажной тканевой салфеткой и вытрите насухо.

Рекомендации

- Поддерживайте дно посуды в чистоте, чтобы сохранить поверхность варочной панели в надлежащем состоянии.
- Шероховатые поверхности днищ кухонной посуды, соль, сахар или песок могут стать причиной появления царапин и изменения цвета. Сразу же удаляйте сильные загрязнения, соль и сахар с варочной поверхности. При перемещении посуды поднимайте ее.

[1] Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8.
[2] Без крышки

3 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 8*

3.1 Предупреждение

Указания
- Если на дисплее появляется E, нажмите и удерживайте кнопку соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в следующей таблице, отключите варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь с сервисной службой и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим энергосбережения.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

3.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▸ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▸ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▸ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/F6	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▸ Включено Индивидуальное защитное отключение. Для настройки зоны нагрева коснитесь любой кнопки и выключите индикацию.
E 9000/E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E9011	Неправильно подключена варочная панель. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
• рядом ⚿	Установка Блокировка для безопасности детей активирована. ▸ Деактивация Блокировка для безопасности детей

3.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

4 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Испании

4.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках .
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

5 Защита окружающей среды

5.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

5.2 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

6 Доступ к дополнительной информации о приборе

На веб-сайте вы найдете цифровую версию руководств по эксплуатации с более подробной информацией по следующим темам:

- Предотвращение материального ущерба
- функции прибора
- Рекомендации по приготовлению
- Базовые установки
- Проверка посуды
- Индивидуальное защитное отключение
- очистка и обслуживание
- защита окружающей среды и экономия ресурсов

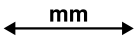


Дополнительная информация и пояснения доступны онлайн.
Отсканируйте QR-код на титульной странице или перейдите к разделам, посвященным вашему прибору и сервисной службе на siemens-home.bsh-group.com.

7 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.





⚠ 7.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Только квалифицированный специалист может выполнить подключение прибора.
- Неправильный монтаж, открывание прибора, подключение или сборка влекут за собой прекращение срока действия гарантии на изделие.
- Перед проведением любых работ отключите подачу электроэнергии.
- После завершения монтажа убедитесь, что у пользователя отсутствует доступ к электрическим компонентам.
- Запрещается использовать прибор на лодках или в автомобилях.

⚠ 7.2 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки прибора ответственность несет установщик.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на вживленные электронные приборы, например, на кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

▸ Лицам с электронными имплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

▸ Используйте защитные перчатки.

Химические вещества могут быть опасны. При использовании средств, содержащих химические вещества, необходимо соблюдать рекомендации производителя.

▸ Используйте средства индивидуальной защиты.

7.3 Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте следующие указания.

- Подключение прибора может выполняться только авторизованным специалистом или специально обученным сотрудником сервисной службы. Данное лицо должно иметь допуск согласно местным предписаниям страны, в которой выполняется подключение, и электроснабжающей организации.
- Подключите прибор на месте стационарной установки через соответствующий разъединитель в соответствии с предписаниями по установке.
- Производитель не несет ответственности за неисправности или возможные повреждения, которые могут быть связаны с несоответствующим электрическим монтажом.

Тип подключения

- Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с заземляющим проводом.

7.4 Указания по мебели для встраивания

- Индукционную варочную панель можно устанавливать только над шкафами для подогрева посуды или духовыми шкафами с вытяжными вентиляторами. Не устанавливайте под варочную панель холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы или посудомоечные машины.
- Убедитесь, что мебель для встраивания способна выдерживать температуру не менее 90 °C.

Столешница

Соблюдайте рекомендации производителя столешницы.

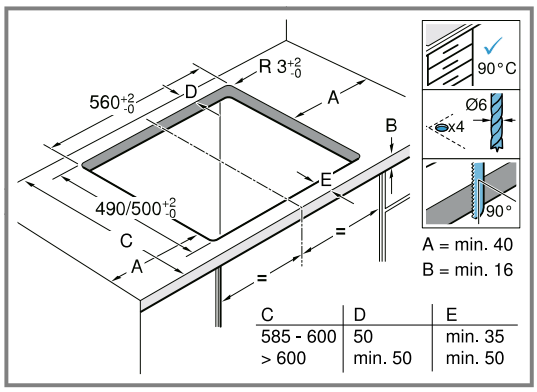
- Должна быть ровной, устанавливаться горизонтально и устойчиво.
- Столешница, в которую встраивается прибор, должна выдерживать нагрузку прим. 60 кг.
- При тонких столешницах используйте жаропрочный и влагостойкий материал для усиления.
- Ровность установки варочной панели следует проверять только после встраивания.

Вытяжка

- Расстояние между вытяжкой и варочной панелью должно быть не меньше расстояния, указанного в инструкции по монтажу вытяжки.

7.5 Подготовка мебели для встраивания

1. Разметьте место выреза в мебели в соответствии со схемой установки.
   ▸ Угол между поверхностью среза и столешницей должен составлять 90°.

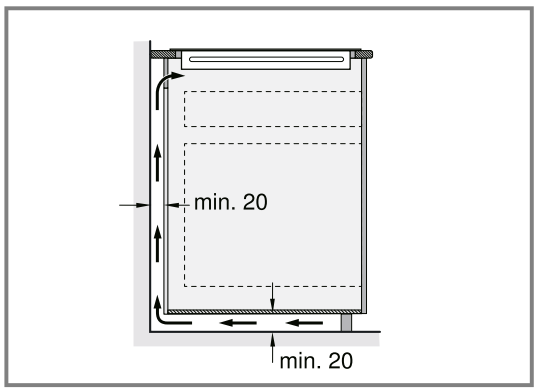


2. После выполнения выреза удалите опилки.
3. Обработайте поверхности выреза жаропрочным герметиком.

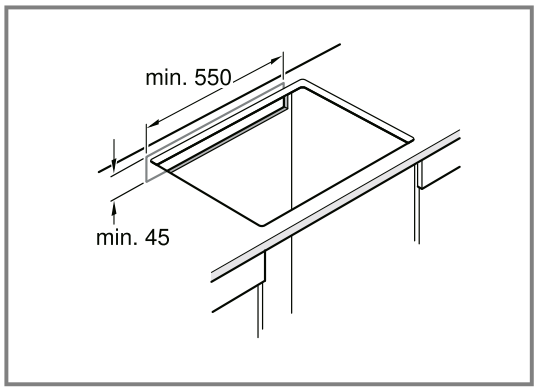
Вентиляция

Для правильного функционирования прибора следует обеспечить надлежащую вентиляцию варочной панели. Для системы вентиляции в нижней части прибора необходима подача достаточного количества наружного воздуха. Поэтому при необходимости приспособьте мебель для этой цели.

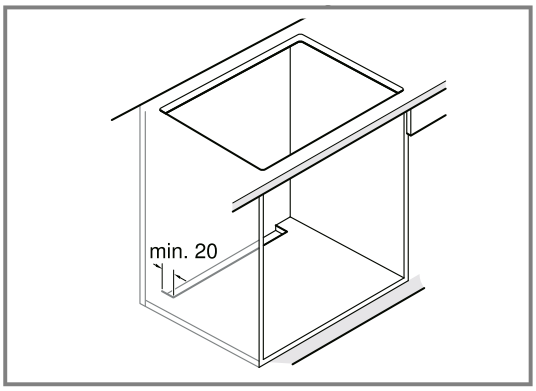
1. Соблюдайте минимальное расстояние между задней стенкой мебели и стеной кухни.



2. Не перекрывайте отверстие сверху на задней стенке мебели.



3. Если минимальное расстояние 20 мм на задней стенке мебели не выдерживается, сделайте отверстие на нижней стороне.

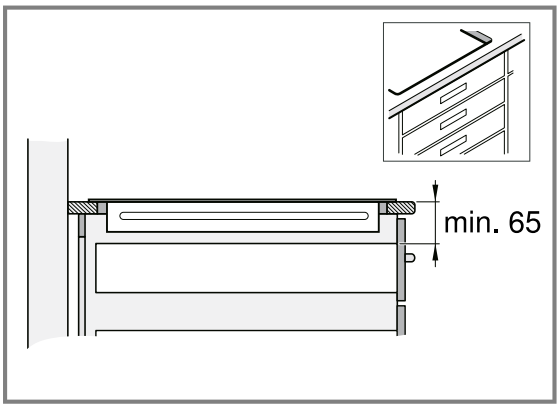


4. Не закрывайте нижний цоколь герметично.

Примечание: Если прибор установлен в островной кухонной тумбе или в другом, не описанном здесь месте, следует обеспечить соответствующую вентиляцию варочной панели.

Установка над шкафом для подогрева посуды

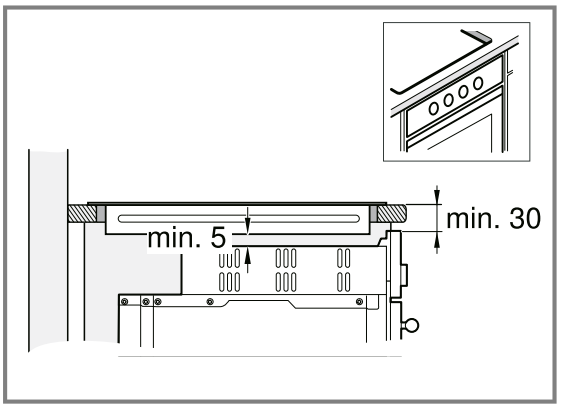
- Чтобы обеспечить хорошую вентиляцию, расстояние между поверхностью столешницы и верхней частью шкафа для подогрева посуды должно составлять 65 мм.



Установка над духовым шкафом

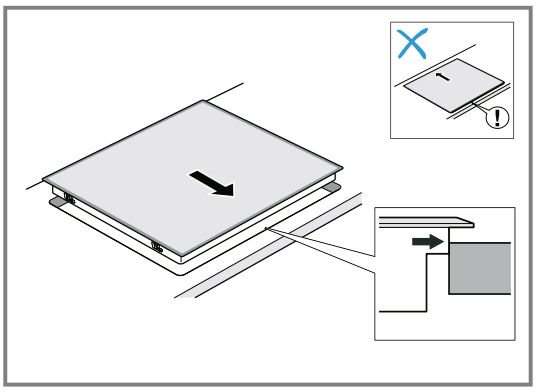
- Чтобы обеспечить хорошую вентиляцию, расстояние между поверхностью столешницы и поверхностью передней панели духового шкафа должно составлять 30 мм, а расстояние между духовым шкафом и варочной панелью не менее 5 мм.

- Если требуется увеличить расстояние между духовым шкафом и варочной панелью, обратитесь к инструкции по монтажу духового шкафа.

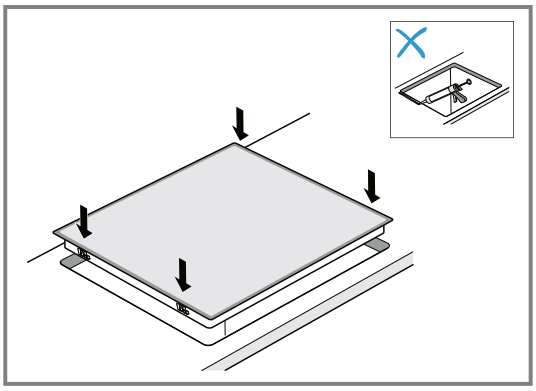


7.6 Установка варочной панели

1. Выровняйте варочную панель в передней части ниши для встраивания.



2. Вставьте варочную панель в вырез.



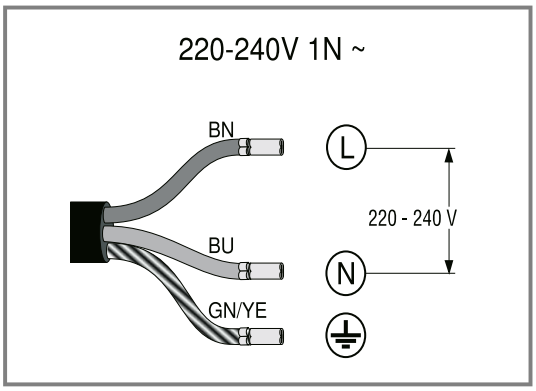
3. У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Примечание: Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат, не перегибался и находился вдали от острых кромок и горячих деталей.

7.7 Подключение прибора к сети

Требование: Учитывайте параметры подключения на типовой табличке.

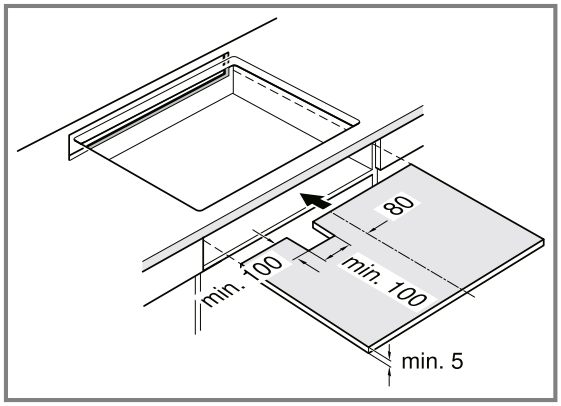
1. Подключение обязательно выполняйте в соответствии с диаграммой подключения:



   - BN: коричневый
   - BU: синий
   - GN/YE: желтый и зеленый
2. Проверьте готовность к работе: если на дисплее прибора появляется индикация *U400*, *E053* или *E*, он подключен неправильно. Отключите прибор от источника питания и проверьте подключение кабеля к сети.

7.8 Специальные комбинации

При установке варочной панели над духовым шкафом другой марки используйте промежуточную полку из дерева.



7.9 Демонтаж прибора

ВНИМАНИЕ
Инструменты могут повредить прибор.
▸ Не извлекайте прибор, поднимая его сверху.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Вытолкните варочную панель снизу.

RU Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001867764 (060507) REG25
ru