

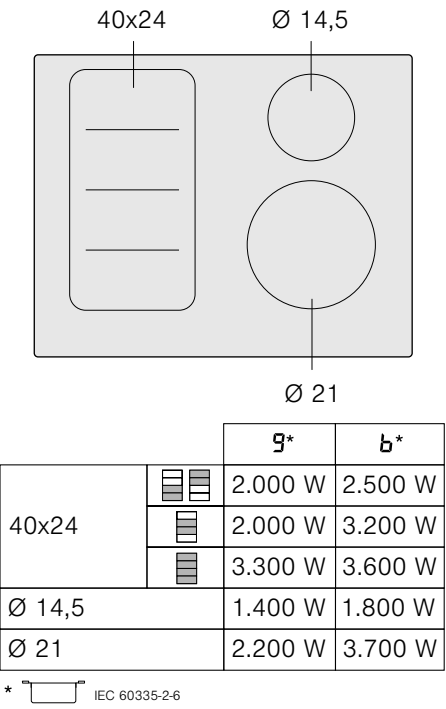


EH...MN..

Варильна поверхня

SIEMENS

EH...MN...



Техніка безпеки	3
Причини пошкоджень	5
Охорона навколишнього середовища	5
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	5
Поради для заощадження енергії	5
Готування з використанням індукції	6
Переваги готування з використанням індукції	6
Посуд	6
Знайомство з приладом	7
Панель управління	7
Конфорки	7
Індикатор залишкового тепла	7
Використання варильної панелі	8
Увімкнення та вимкнення варильної панелі	8
Налаштування конфорки	8
Таблиця з даними щодо приготування страв	8
Функція смаження	10
Пательні, що підходять для використання функції смаження ...	10
Температурні режими	10
Програмування	10
Таблиця	11
Програми смаження	12
Конфортка зі змінною площею нагріву	12
Поради щодо використання посуду	12
Застереження	12
Використання двох окремих конфорок	12
Використання об'єднаної конфорки	12

Блокування від увімкнення дітьми	13
Активация й відключення блокування від увімкнення дітьми	13
Автоматичне блокування від увімкнення дітьми	13
Функція Powerboost	13
Обмеження у використанні	13
Увімкнення функції	13
Вимкнення функції	13
Функція таймера	14
Автоматичне вимкнення конфорки	14
Сигнальний таймер	14
Автоматичне обмеження часу нагрівання	14
Функція блокування на час очищення	15
Базові налаштування	15
Доступ до базових налаштувань	16
Догляд й очищення	16
Варильна панель	16
Рама варильної панелі	16
Усунення несправностей	17
Нормальні звуки під час роботи варильної панелі	17
Сервісна служба	18
Протестовані страви	18

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Техніка безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Знявши упаковку, перевірте стан приладу. Якщо під час транспортування прилад зазнав пошкоджень, не підключайте його до електромережі, а зв'яжіться з сервісним центром та оформіть письмовий акт про виявлені пошкодження, інакше ви втратите право на відшкодування.

Установка даного пристрою повинна виконуватися згідно з інструкцією з монтажу, що додається.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування, наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Якщо вам імплантовано електрокардіостимулятор або інший електронний апарат медичного призначення, будьте обережні під час використання індукційних варильних панелей чи наближення до них під час експлуатації. Уточніть у лікаря чи у виробника імплантованого електропристрою, чи відповідає він існуючим нормам електромагнітної сумісності та чи може використовуватися поруч з іншим електромагнітним обладнанням.

Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

- Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні. Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.

- Щоразу після використання потрібно вимкнути варильну панель за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Існує небезпека пошкодження!

Варильна панель оздоблена вентилятором, установленим у її нижній частині. Якщо під варильною панеллю знаходиться шухляда, не зберігайте в ній дрібні речі або папери, які можуть потрапити до вентилятора та спричинити його пошкодження або перешкодити охолодженню варильної панелі.

Відстань між вмістом шухляди та отвором вентилятора має бути не меншою за 2 см.

Небезпека травмування!!

- Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня. Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою. Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.

- Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

Причини пошкоджень

Увага!

- Шерехате дно посуду може пошкрябати поверхню варильної панелі.
- Ніколи не ставте на конфорки порожній посуд. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Не ставте гарячий посуд на панель управління, зону індикаторів чи раму панелі. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Падіння на варильну панель твердих або гострих предметів може спричинити її пошкодження.
- На гарячих конфорках фольга та пластмасовий посуд плавляться. Не рекомендується використовувати покриття для захисту варильної панелі від забруднення.

Зовнішні пошкодження

У наступній таблиці наведені найбільш поширені види пошкодження поверхні:

Пошкодження	Причина	Рішення
Плями	Розлиті страви	Відразу видаляйте рештки розлитих страв за допомогою шкребка для скла.
	Непридатні миючі засоби	Використовуйте миючі засоби, придатні для варильних панелей.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Не використовуйте варильну панель як підставку чи стільницю.
	Шерехате дно посуду дряпає склокераміку	Перевірте ваш посуд.
Знебарвлення	Непридатні миючі засоби	Використовуйте миючі засоби, придатні для варильних панелей.
	Тертя посуду	Піднімайте каструлі та пательні, щоб пересунути їх з місця на місце.
Нерівності	Цукор, речовини з високим вмістом цукру	Відразу видаляйте розлиті страви за допомогою шкребка для скла.

Охорона навколишнього середовища

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації булевих у використанні приладів.

Поради для заощадження енергії

- Завжди використовуйте кришки, що точно підходять для посуду. Під час приготування без кришки витрачається значно більше енергії. Використовуйте скляну кришку, щоб слідкувати за приготуванням страви, не знімаючи її.

- Використовуйте посуд з рівним дном. На нагрівання посуду з нерівним дном витрачається більше енергії.
- Діаметр дна посуду має відповідати розміру конфорки. Увага: як правило, виробники зазначають на посуді діаметр його верхнього краю, який зазвичай перевищує діаметр дна.
- Для приготування невеликої кількості продуктів використовуйте невеликий посуд. Нагрівання великого посуду, наповненого лише частково, потребує багато зайвої енергії.
- Готуйте продукти в невеликій кількості води. Таким чином заощаджується електроенергія та зберігаються вітаміни й мінерали, що містяться в овочах.
- Обирайте найнижчий рівень потужності, достатній для приготування страви. За умови використання надто високого рівня потужності витрачається зайва енергія.

Готування з використанням індукції

Переваги готування з використанням індукції

Використання явища індукції для готування їжі означає радикальну зміну порівняно з традиційним способом нагрівання, оскільки тепло генерується безпосередньо всередині посуду. Готування їжі у такий спосіб має цілий ряд переваг:

- Заощаджується час, потрібний для відварювання та смаження продуктів, оскільки нагрівається тільки сам посуд.
- Заощаджується електроенергія.
- Полегшується очищення та догляд. Страви, що переливаються, не так швидко запікаються на поверхні.
- Покращується контроль нагрівання та безпека варильної панелі, тому що енергія подається та перекривається відразу в момент використання панелі управління. Індукційна конфорка припиняє подачу тепла за умови зняття посуду без попереднього вимкнення конфорки.

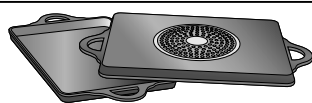
Посуд

Для використання на індукційних конфорках придатний лише феромагнітний посуд, а саме:

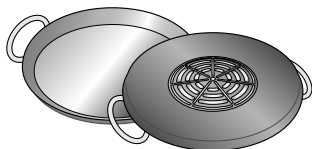
- посуд з емальованої сталі,
- чавунний посуд,
- спеціальний посуд з неіржавкої сталі для індукційних конфорок.

Для перевірки придатності посуду до використання на індукційних конфорках спробуйте, чи притягається його дно магнітом.

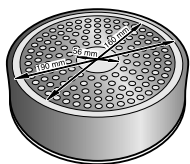
Існує інший тип посуду для індукційних конфорок, дно якого не є повністю феромагнітним.



Під час використання великого посуду з феромагнітними вставками меншого діаметру нагріватиметься лише феромагнітна вставка, тому розподіл тепла може відбуватися нерівномірно.



Посуд з алюмінієвими вставками на дні має меншу площу феромагнітної поверхні, тому потужність нагріву може виявитися нижчою, такий посуд може погано розпізнаватися або не розпізнаватися взагалі.



Для отримання найкращих результатів приготування діаметр феромагнітної зони має співпадати з діаметром конфорки. Якщо поставлений на конфорку посуд не розпізнається автоматично, спробуйте переставити його на наступну меншу за розміром конфорку.

Непридатний посуд

Ніколи не використовуйте розсікачі полум'я та посуд, виготовлений з таких матеріалів:

- звичайної тонкої сталі,
- скла,
- кераміки,
- міді,
- алюмінію.

Характеристики дна посуду

Особливості дна посуду можуть впливати на однорідність результатів готування. Посуд, виготовлений з матеріалів, що сприяють теплопередачі, наприклад посуд з дном із багатшарової неіржавкої сталі, рівно розподіляє тепло, заощаджуючи час та електроенергію.

Відсутність посуду або його невідповідний розмір

Якщо на обрану конфорку не поставлено посуд або матеріал чи розмір посуду не відповідають вимогам, позначка рівня потужності на індикаційному полі конфорки почне блимати. Установіть на конфорку придатний посуд відповідного розміру, щоб блимання припинилося. Якщо не зробити це протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

Порожній посуд або посуд з тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд та не використовуйте посуд з тонким дном. Варильна панель має вбудовану систему запобіжників, але порожній посуд може нагрітися так швидко, що автоматичне вимикання не встигне спрацювати, і він розігріється до дуже високої температури. Дно посуду може розплавитися і пошкодити скло варильної панелі. Якщо це трапилось, не торкайтеся посуду та вимкніть конфорку. Якщо після того, як варильна панель охолоне, вона не вмикається, зверніться до сервісного центру.

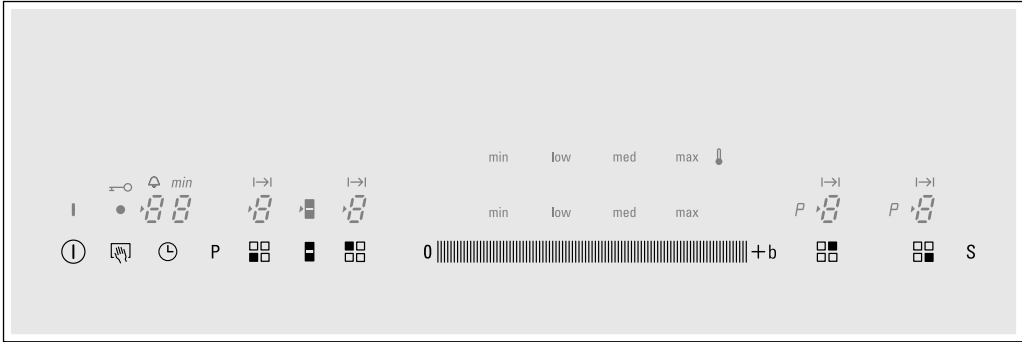
Розпізнання посуду

Для кожної конфорки існують мінімальні обмеження розміру посуду, який розпізнається автоматично. Ці обмеження залежать від матеріалу, з якого виготовлений посуд. Тому слід завжди використовувати конфорку, діаметр якої найбільше відповідає розміру посуду.

Знайомство з приладом

На сторінці 2 Ви знайдете інформацію про розміри і потужності конфорок.

Панель управління



Ділянки панелі управління	
①	Головний вимикач
■	Вибір конфорки
0 ■■■■■■■■ +b	Панель управління
🔒	Блокування на час очищення та блокування від увімкнення дітьми
⌚	Програмування таймера
■	Конфорка зі змінною площею нагріву
S	Функція смаження
P	Програми функції смаження

Індикатори	
0	Готовність до роботи
1-9	Рівні потужності
H/h	Залишкове тепло
b	Функція Powerboost
■	Конфорка зі змінною площею нагріву
🔒	Блокування від увімкнення дітьми
00	Функція таймера
🔔	Сигнальний таймер
I→I	Автоматичне вимкнення
Я	Функція смаження
P	Програми функції смаження
⬆️	Індикатор температури функції смаження
min, low, med, max	Температурні режими

Сенсорні кнопки

Натискання символу призводить до увімкнення відповідної функції.

Вказівка: Слідкуйте, щоб панель управління завжди була сухою. Наявність вологи може перешкодити її правильній роботі.

Конфорки

Конфорка	
○ Одноконтурна конфорка	Установіть на конфорку посуд відповідного розміру.
□ Конфорка зі змінною площею нагріву	Див. розділ «Конфорка зі змінною площею нагріву».
Використовуйте тільки посуд, придатний для індукційних плит, див. розділ «Придатний посуд».	

Індикатор залишкового тепла

Варильна панель має індикатори залишкового тепла на кожній конфорці. Вони сигналізують про те, які конфорки ще не охололи. Не торкайтеся конфорки, індикатор якої світиться.

Навіть якщо варильну панель вимкнено, індикатор **h** або **H** світитиметься, доки конфорка не охолоне.

Якщо зняти з конфорки посуд, не вимкнувши її, по черзі заблимають індикатор **h** або **H** та заданий рівень потужності.

Використання варильної панелі

У даному розділі описано, як налаштувати конфорки до роботи. У таблиці наведені рівні потужності та час приготування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної панелі

Варильну панель вмикають та вимикають за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: натисніть на символ ①. Засвітиться індикатор, розташований над головним вимикачем. Варильна панель готова до використання.

Вимкнення: натисніть на символ ① та утримайте його, доки не згасне індикатор над головним вимикачем. Усі конфорки вимикаються. Індикатори залишкового тепла світлитимуться, доки конфорки не охолонуть.

Вказівка: Коли всі конфорки вимкнені протягом більше 20 секунд, вся варильна панель вимикається автоматично.

Налаштування конфорки

Потрібний рівень потужності виставляється на панелі управління.

Рівень потужності 1 = мінімальна потужність.

Рівень потужності 9 = максимальна потужність.

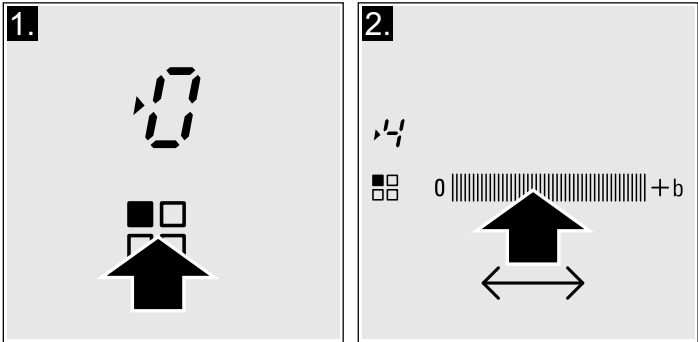
Кожен рівень потужності має проміжне значення. Воно позначено крапкою.

Вибір конфорки та рівня потужності

Варильна панель має бути увімкненою.

1. Оберіть конфорку за допомогою символа . На її індикаційному полі з'явиться і символ .

2. Протягом наступних 10 секунд проведіть пальцем на панелі управління вибором потужності, поки не з'явиться позначка потрібного рівня.



Рівень потужності обрано.

Зміна рівня потужності

Оберіть конфорку й задайте потрібний рівень потужності на панелі управління.

Вимкнення конфорки

За допомогою панелі управління встановіть рівень потужності на . Конфорка вимикається, з'являється індикатор залишкового тепла.

Вказівки

- Для обраної конфорки відобразиться символ . Потім можна перейти до налаштувань.
- Якщо не поставити посуд на індукційну конфорку, позначка заданого рівня потужності заблимає. Через певний час конфорка вимкнеться.

Таблиця з даними щодо приготування страв

У даній таблиці наведені приклади різних страв.

Час приготування страви залежить від рівня потужності та виду, ваги й якості продуктів, тому на практиці він може відрізнятися від наведеного у таблиці.

Під час нагрівання пюре, супів-пюре та густих соусів їх слід час від часу перемішувати.

На початку приготування страв використовуйте рівень потужності 9.

	Рівень потужності	Час приготування
Розтоплення		
Шоколад, шоколадна глазур	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання температури		
Густа юшка (наприклад, з сочевицею)	1.-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Відварювання сосисок**	3-4	-
Розморожування та підігрів		
Шпинат глибокої заморозки	3-4	15-25 хв.
Гуляш глибокої заморозки	3-4	30-40 хв.
Відварювання на повільному вогні, приготування на повільному вогні		
Картопляні галушки*	4.-5.	20-30 хв.
Риба*	4-5	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3-6 хв.
Яечно-масляні соуси, наприклад беарнський чи голандський	3-4	8-12 хв.

* Готування без кришки

** Без кришки

*** Потрібно часто перегортати

	Рівень потужності	Час приготування
Відварювання, відварювання на парі, тушкування		
Рис (води удвічі більше, ніж рису)	2-3	15-30 хв.
Молочна рисова каша	2-3	30-40 хв.
Неочищена картопля	4-5	25-30 хв.
Очищена картопля з сіллю	4-5	15-25 хв.
Макаронні вироби*	6-7	6-10 хв.
Бульйони, юшки з бобовими, супи	3.-4.	15-60 хв.
Овочі	2.-3.	10-20 хв.
Овочі глибокої заморозки	3.-4.	7-20 хв.
Бульйони та юшки з бобовими у скороварці	4.-5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
Смаження без олії або в малій кількості олії**		
Ескалоп чи шніцель	6-7	6-10 хв.
Ескалоп чи шніцель глибокої заморозки	6-7	8-12 хв.
Корейка на кістці, натуральна чи в паніровці***	6-7	8-12 хв.
Біфштекс (3 см завтовшки)	7-8	8-12 хв.
Куряча грудка (завтовшки 2 см)***	5-6	10-20 хв.
Куряча грудка глибокої заморозки***	5-6	10-30 хв.
Котлети, тюфтельки (завтовшки 3 см)***	4.-5.	30-40 хв.
Риба та рибне філе без паніровки	5-6	8-20 хв.
Риба та рибне філе у паніровці	6-7	8-20 хв.
Панірована риба глибокої заморозки, наприклад рибні палички	6-7	8-12 хв.
Креветки	7-8	4-10 хв.
Страви глибокої заморозки, наприклад овочеві суміші	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	смажити порціями
Омлет	3.-4.	смажити порціями
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Смаження у фритюрі** (порціями 150-200 г у 1-2 л олії)		
Продукти глибокої заморозки, наприклад картопля фрі, нагетси (паніроване філе курки)	8-9	смажити порціями
Крокети глибокої заморозки	7-8	
М'ясо, наприклад шматки курки	6-7	
Риба в паніровці чи в клярі	6-7	
Овочі та гриби в паніровці чи в клярі, наприклад печериці	6-7	
Смажена випічка, наприклад смажені пампушки, фрукти в клярі	4-5	

* Готування без кришки

** Без кришки

*** Потрібно часто перегортати

Функція смаження

Завдяки даній функції на двох крайніх правих конфорках можна смажити продукти, регулюючи температуру пательні.

Переваги

Конфортка гріється, тільки коли це потрібно. У такий спосіб заощаджується електроенергія. Олія та жир не перегріваються.

Вказівки

- Ніколи не залишайте без догляду олію, смалець та вершкове масло, що розігріваються.
- Ставте пательню у центр конфорки. Перевірте, чи діаметр дна пательні співпадає з діаметром конфорки.
- Не накривайте пательню кришками. Це перешкодить автоматичному регулюванню температури. Можна використовувати захисну сітку, вона на регулювання температури не впливає.
- Використовуйте тільки олію придатну для смаження. Якщо ви використовуєте вершкове масло, маргарин, оливкову олію або свиний смалець, оберіть температурний режим **min**.

Пательні, що підходять для використання функції смаження

Є пательні, що оптимально підходять для цієї функції, які можна придбати пізніше у спеціалізованих магазинах або у відділенні нашої служби технічної підтримки. Завжди вказуйте відповідний номер артикула.

- **HZ390210** маленька пательня (діаметр 15 см).
- **HZ390220** середня пательня (19 см)
- **HZ390230** велика пательня (21 см)

Пательні мають антипригарне покриття. У них також можна смажити продукти у невеликій кількості олії.

Вказівки

- Функція смаження налаштована на використання з пательнями даного типу.
- За умови використання інших пательон начиння може розігрітися до температури, меншої чи більшої від заданої. Спочатку задайте найнижчий рівень температури та збільшіть його у разі необхідності. Такі пательні можуть перегріватися.

Температурні режими

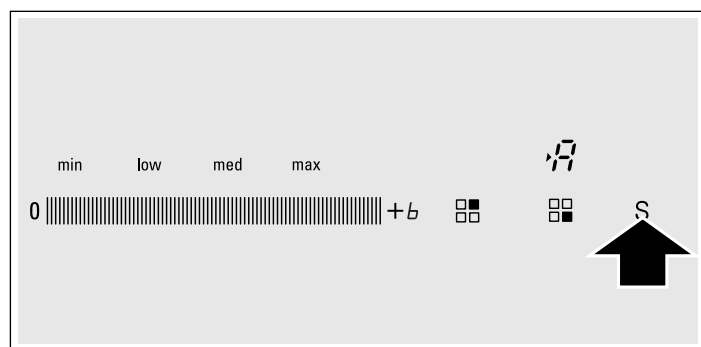
Рівень потужності	Температура	Придатний для смаження таких продуктів, як:
max	висока	наприклад, картопляні оладки, смажена картопля та біфштекси з кров'ю.
med	середньо-висока	наприклад, ніжні страви: ескалопи, рагу, овочі, морожені пиріжки.
low	середньо-низька	наприклад, ніжні страви: котлети, сосиски, риба.
min	низька	наприклад, омлети, продукти, смажені на вершковому маслі, оливковій олії або маргарині

Програмування

Подивіться потрібний температурний режим у таблиці. Установіть пательню на конфорку.

Варильна панель має бути увімкненою.

1. Оберіть потрібну конфорку та натисніть на символ **S**. На індикаційному полі конфорки засвітиться індикатор **A**. Над ділянкою панелі управління для програмування рівня потужності будуть показані можливі температурні режими.



2. Протягом наступних 10 секунд оберіть потрібний температурний режим на ділянці панелі управління для програмування рівня потужності.



Функцію смаження активовано. Індикатор температури **A** світиться, доки пательня не розігріється до заданої температури. Після цього пролунає сигнал і символ температури зникне.

Вказівка: Індикатори температури **A** та температурний режим видно, коли конфорку обрано.

3. Коли пательня розігріється до заданої температури, налийте у неї олії, потім покладіть продукти.
У процесі приготування перевертайте продукти, щоб вони не підгоріли.

Вимикання функції смаження

Виберіть на панелі управління ступінь нагрівання 0.

Таблиця

У даній таблиці містяться дані про те, який температурний режим підходить для різних продуктів. Час готування страви може варіюватися в залежності від виду, ваги, товщини та якості продуктів.

Обраний рівень потужності може мінятися залежно від виду пательні, що використовується.

		Температурний режим	Загальний час готування страви з моменту звукового сигналу
М'ясо	Шніцель, у паніруванні або без	med	6-10 хв.
	Філе	med	6-10 хв.
	Відбивні на кості	low	10-17 хв.
	Кордон блю	low	15-20 хв.
	Біфштекс із кров'ю (завтовшки 3 см)	max	6-8 хв.
	Середньо або добре підсмажені стейки (завтовшки 3 см)	med	8-12 хв.
	Куряча грудка (завтовшки 2 см)	low	10-20 хв.
	Сосиски або ковбаски	low	8-20 хв.
	Котлети	low	6-30 хв.
	Печіночна ковбаса	min	6-9 хв.
	Рагу, гірос	med	7-12 хв.
	М'ясний фарш	med	6-10 хв.
	Грудинка із салом	min	5-8 хв.
Риба	Смажена риба	low	10-20 хв.
	Рибне філе в паніруванні або без	low / med	10-20 хв.
	Омари, креветки	med	4-8 хв.
Страви з яєць	Млинці	med	смажити по черзі
	Омлети	min	смажити порціями
	Яєчня	min / med	2-6 хв.
	Змішана яєчня	min	2-4 хв.
	Млинчики з ізюмом	low	10-15 хв.
	Грінки / французькі тости	low	смажити порціями
Картопля	Смажена картопля, спочатку відварена "у мундірі"	max	6-12 хв.
	Смажена картопля, що готується з сирої картоплі*	low	15-25 хв.
	Картопляні оладки	max	смажити порціями
	Глазурована картопля	med	10-15 хв.
Овочі	Часник, цибуля	min	2-10 хв.
	Кабачки, баклажани	low	4-12 хв.
	Червоний перець, зелена спаржа	low	4-15 хв.
	Гриби	med	10-15 хв.
	Глазуровані овочі	med	6-10 хв.
Морожені продукти	Ескалоп	med	15-20 хв.
	Кордон блю	low	10-30 хв.
	Куряча грудка	min	10-30 хв.
	Шматочки курки в клярі	med	10-15 хв.
	"Гірос", "Кебаб"	med	10-15 хв.
	Рибне філе в паніруванні або без	low	10-20 хв.
	Рибні палички	med	8-12 хв.
	Картопля фрі	med / max	4-6 хв.
	Готові блюда й овочі	min	8-15 хв.
	Китайські смажені пиріжки	low	10-30 хв.
	Камамбер / твердий сир	low	10-15 хв.
Інші страви	Камамбер / твердий сир	low	7-10 хв.
	Напівфабрикати, що готуються з додаванням води, наприклад, блюда з макаронними виробами	min	4-6 хв.
	Дрібні грінки	low	6-10 хв.
	Мигдаль / грецькі горіхи / кедрові горішки*	min	3-7 хв.

* Класти на холодну пательню.

Програми смаження

Використовуйте ці програми тільки для смаження у спеціальних пательнях, придатних до використання з функцією смаження.

За допомогою цих програм можна приготувати такі страви:

Програма	Страва
P1	Ескалоп
P2	Філе птиці, кордон блю
P3	Біфштекс з кров'ю
P4	Середньо або добре підсмажений біфштекс
P5	Риба
P6	Морожені готові страви або овочі
P7	Запечена морожена картопля фрі
P8	Млинці
P9	Омлет, яєчня

Обрання потрібної програми

Оберіть потрібну конфорку.

1. Натисніть на символ **P**. На індикаційному полі конфорки з'являться цифри **0**. На індикаційному полі з'явиться **P**.
2. Кілька разів торкніться панелі управління, поки не з'явиться потрібна програма.

Програму обрано.

Символ температури світитиметься, доки пательня не розігріється до заданої температури. Коли пательня розігріється, пролунає звуковий сигнал, символ температури зникне.

Налийте в пательню олію або жир, потім покладіть продукти. Як завжди, перевертайте продукти, щоб вони не підгоріли.

Вимикання програми

Установіть на панелі управління ступінь нагрівання 0.

Конфорка зі змінною площею нагріву

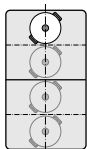
Залежно від потреб, таку конфорку можна використовувати як одну об'єднану конфорку або як дві окремі конфорки.

Конфорка складається з 4 незалежних індукторів. Під час роботи конфорки зі змінною площею нагріву активується лише та її частина, на якій стоїть посуд.

Поради щодо використання посуду

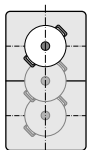
Для забезпечення правильного розпізнавання посуду та розподілу тепла рекомендується виставляти посуд на центр потрібної частини конфорки, дотримуючись таких рекомендацій:

Використання об'єднаної конфорки



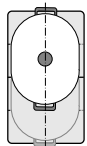
Діаметр дна посуду менше або дорівнює 13 см

Розташуйте посуд за одним з 4 варіантів, наведених на малюнку.



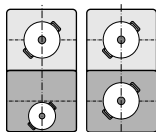
Діаметр дна посуду більше 13 см

Розташуйте посуд за одним з 3 варіантів, наведених на малюнку.



Якщо предмет посуду займає більше однієї конфорки, розташуйте його біля верхнього чи нижнього краю конфорки зі змінною площею нагріву.

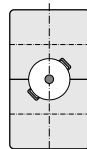
Використання у якості двох незалежних конфорок



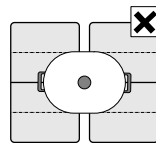
Передня й задня зони нагріву з двома індукторами в кожній можуть використовуватися як незалежні конфорки, так що для кожної з них можна задати рівень потужності. У цьому випадку рекомендується використовувати тільки один предмет посуду в кожній зоні нагріву.

Застереження

Під час одночасного використання двох кастрюль або пательнь різного розміру чи з різного матеріалу можуть виникнути шум або вібрація, які не впливають на роботу конфорки.



Для отримання максимальної потужності за допомогою функції Powerboost під час використання конфорки зі змінною площею нагріву як об'єднаної конфорки поставте посуд на її центр.



У варильних панелях з двома чи більше конфорками зі змінною площею нагріву не рекомендується одночасно використовувати кілька подібних конфорок для нагрівання одного предмету посуду.

Використання двох окремих конфорок

За промовчанням, конфорки зі змінною площею нагріву налаштовані на використання як дві окремі конфорки.

Як увімкнути

Див. розділ «Налаштування конфорки».

Використання об'єднаної конфорки

Конфорки зі змінною площею нагріву можна використовувати як одну об'єднану конфорку.

Увімкнення

Варильна панель має бути увімкненою.

1. Поставте посуд на конфорку та натисніть на символ **■**. Засвітиться індикатор **▶■**. Конфорку зі змінною площею нагріву обрано.
2. Після цього оберіть рівень потужності, проводячи пальцем вздовж панелі управління, доки не засвітиться позначка бажаного рівня потужності.

Конфорку зі змінною площею нагріву увімкнено.

Зміна рівня потужності

Оберіть конфорку зі змінною площею нагріву за допомогою символу **■** і змініть рівень потужності на панелі управління.

Використання додаткового посуду

Натисніть на символ . Новий предмет посуду буде розпізнаний, попередньо заданий рівень потужності залишиться без змін.

Вказівка: Якщо пересунути або зняти посуд, поставлений на конфорку, варильна панель починає автоматичний пошук посуду, попередньо заданий рівень потужності залишиться без змін.

Вимкнення

Оберіть на панелі управління рівень потужності .

Використання у якості двох окремих конфорок

Оберіть одну з двох конфорок, з яких складається конфорка зі змінною площею нагріву.

Вказівка: Після вимкнення та повторного увімкнення варильної панелі конфорка зі змінною площею нагріву знову налаштовується на використання як дві окремі конфорки.

Блокування від увімкнення дітьми

Варильну панель можна захистити від випадкового вмикання, щоб запобігти увімкненню конфорок дітьми.

Активація й відключення блокування від увімкнення дітьми

Варильну панель має бути вимкнено.

Увімкнення: знову натисніть на символ  та утримайте його протягом прибіл. 4 секунд. Впродовж 10 секунд світлитиметься символ . Варильну панель заблоковано.

Вимкнення: знову натисніть на символ  та утримайте його протягом прибіл. 4 секунд. Блокування зняте.

Автоматичне блокування від увімкнення дітьми

Завдяки даній функції блокування від увімкнення дітьми автоматично вмикається щоразу після вимкнення варильної панелі.

Увімкнення та вимкнення

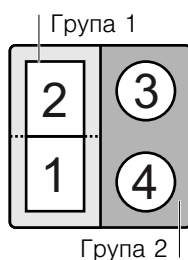
У розділі «Базові налаштування» наведена інформація, що стосується активації блокування від увімкнення дітьми.

Функція Powerboost

Завдяки функції Powerboost можна нагріти велику кількість води швидше, ніж за умови використання рівня потужності .

Обмеження у використанні

Дана функція працює на всіх конфорках за умови, якщо другу конфорку, що входить до тієї ж групи, вимкнено (див. малюнок). Якщо друга конфорка працює, на індикаційному полі обраної конфорки заблімають символи  та , і конфорка автоматично перейде на рівень потужності  без увімкнення функції.



Вказівка: Для отримання максимальної потужності на конфорці зі змінною площею нагріву установіть один предмет посуду на центр конфорки так, як описано у розділі «Конфорка зі змінною площею нагріву».

Увімкнення функції

1. Оберіть рівень потужності .
2. Натисніть на ділянку панелі управління, розташовану над символом . Функцію активовано.

Вимкнення функції

Натисніть на ділянку панелі управління, розташовану над символом . Функцію Powerboost вимкнено.

Вказівка: За певних обставин функція Powerboost може вимкнутися автоматично, щоб запобігти пошкодженню електронних елементів усередині робочої панелі.

Функція таймера

Існує два способи використання даної функції:

- автоматичне вимкнення конфорки;
- сигнальний таймер.

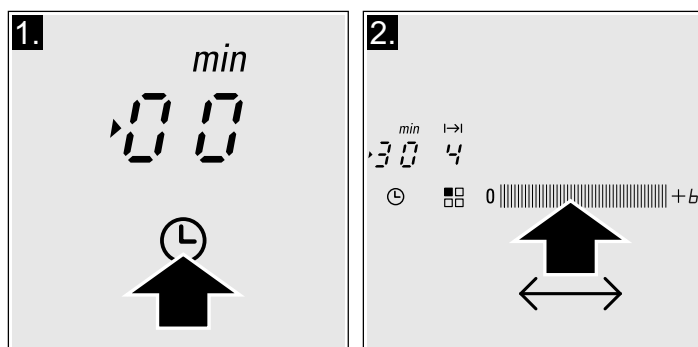
Автоматичне вимкнення конфорки

Після закінчення заданого часу конфорку буде вимкнено автоматично.

Програмування часу приготування страви.

Варильна панель має бути увімкненою:

1. Оберіть потрібну конфорку та задайте рівень потужності.
2. Натисніть на символ . Засвітиться індикатор I→I відповідної конфорки. На індикаційному полі функції таймера з'являться 00. Для вибору іншої конфорки кілька разів натисніть на символ , доки не засвітиться індикатор I→I потрібної вам конфорки.
3. Протягом наступних 10 секунд оберіть потрібний час приготування на панелі управління. Можливий вибір серед попередньо заданих налаштувань (зліва направо): 1, 2, 3... до 10 хвилин.



Відлік часу приготування почнеться через кілька секунд.

Вказівка: Можна автоматично запрограмувати однаковий час приготування для всіх конфорок. Відлік заданого часу буде йти окремо для кожної конфорки.

У розділі «Базові налаштування» наведена інформація щодо автоматичного програмування часу приготування.

Автоматичне програмування

Якщо натиснути на панелі управління попереднє налаштування від 1 до 5, час готування зменшиться на 1 хвилину, якщо продовжувати натискати, час готування скоротиться до 1 хвилини.

Якщо натиснути на панелі управління попереднє налаштування від 6 до 10, час готування збільшиться на 1 хвилину, якщо продовжувати натискати, час готування збільшиться до 99 хвилин.

Зміна або скасування заданого часу

Кілька разів натисніть на символ , доки не засвітиться символ I→I на індикаторі потрібної вам конфорки. Змініть заданий час приготування на панелі управління або виставте його на 00.

Після закінчення заданого часу

Конфорка вимикається. Лунає звуковий сигнал, на індикаційному полі функції таймера протягом 10 секунд світяться 00. Засвітиться індикатор I→I. Натисніть на символ , індикатори згаснуть, звуковий сигнал вимкнеться.

Автоматичне вимикання конфорки з функцією смаження

При готуванні їжі з використанням функції смаження відлік запрограмованого часу готування починається з моменту досягнення заданої температури.

Вказівки

- Якщо час приготування страви заданий для кількох конфорок, можна налаштувати варильну панель так, щоб усі параметри часу було видно одночасно. Для цього натисніть кілька разів на символ , доки не засвітиться символ I→I на індикаторі потрібної вам конфорки.
- Можна задати час приготування страви до 99 хвилин.

Сигнальний таймер

За допомогою сигнального таймера можна задати час до 99 хвилин. Їм можна користуватися незалежно від інших функцій варильної панелі. Використання даної функції не призводить до автоматичного вимкнення конфорки.

Програмування

1. Кілька разів натисніть на символ , доки не засвітиться індикатор . На індикаційному полі функції таймера з'явиться символ 00.
2. За допомогою панелі управління оберіть потрібний проміжок часу.

Через кілька секунд почнеться відлік.

Зміна або скасування заданого часу

Кілька разів натисніть на символ , доки не засвітиться індикатор . Змініть заданий час роботи конфорки з панелі управління або виставте його на 00.

Після закінчення заданого часу

Лунає звуковий сигнал. На індикаторі функції таймера з'являються 00, індикатор починає світитися. Через 10 секунд індикатори вимикаються.

Якщо натиснути на символ , позначки індикатора зникнуть, а звуковий сигнал вимкнеться.

Автоматичне обмеження часу нагрівання

Якщо конфорка працює впродовж тривалого часу та її налаштування ніяк не змінюються користувачем, вмикається функція автоматичного обмеження часу нагрівання.

Нагрівання конфорки припиняється. На індикаційному полі конфорки по черзі блимають символи F та S.

Натисніть на будь-який символ, щоб вимкнути індикатори. Тепер ви можете знову увімкнути конфорку.

Час вмикання функції автоматичного обмеження часу нагрівання залежить від заданого рівня потужності і становить від 1 до 10 годин.

Функція блокування на час очищення

Витираючи панель управління під час роботи варильної панелі, можна випадково змінити її налаштування.

Щоб уникнути цього, варильна панель має функцію блокування на час очищення. Натисніть на символ . Пролунає звуковий сигнал. Панель управління заблокується приблизно на 35 секунд. Тепер ви можете витерти панель управління, не змінивши заданих налаштувань.

Вказівка: Головний вимикач не блокується. Варильну панель можна вимкнути в будь-який момент.

Базові налаштування

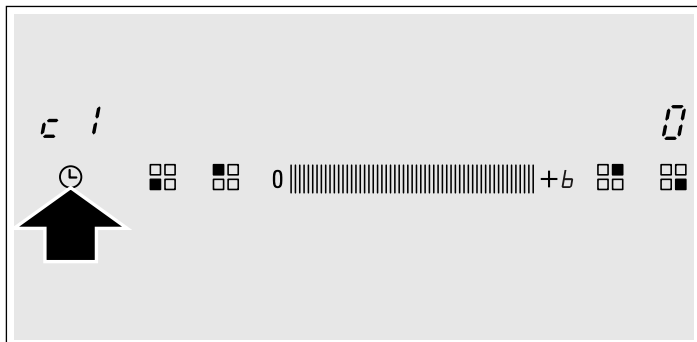
Варильна панель має певні базові налаштування. Ці налаштування можна змінити відповідно до потреб користувача.

Позначки індикатора	Функція
	Автоматичне блокування від увімкнення дітьми  Вимкнене.*  Увімкнене.
	Звукові сигнали  Сигнал підтвердження і сигнал помилки вимкнені.  Вимкнений тільки сигнал підтвердження.  Усі звукові сигнали увімкнені.*
	Автоматичне програмування часу приготування  Вимкнене.*  Час до автоматичного вимкнення.
	Тривалість звукового сигналу функції таймера  10 секунд*.  30 секунд.  1 хвилина.
	Функція Power-Management  = Вимкнена.*  = 1000 Вт, мінімальна потужність.  = 1500 Вт.  = 2000 Вт. ...  або  = максимальна потужність варильної панелі.
	Тривалість обрання конфорки  Необмежена: обраною залишається остання запрограмована конфорка.*  Обмежена: остання використана конфорка буде обрана лише протягом 10 секунд.
	Повернення до початкових налаштувань  Особисті налаштування.*  Повернутися до налаштувань, заданих виробником.
*Налаштування, задане виробником	

Доступ до базових налаштувань

Варильна панель має бути вимкненою.

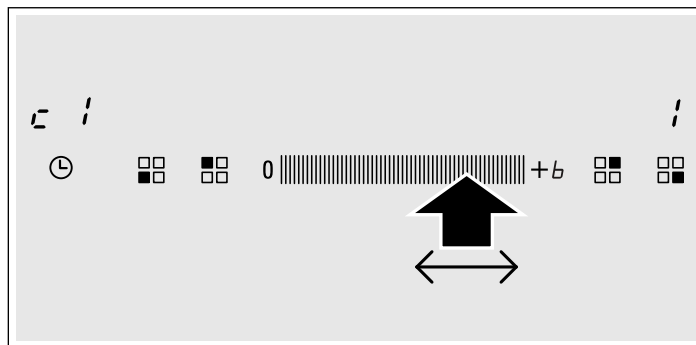
1. Увімкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ  та утримуйте його впродовж 4 секунд.



На індикаційних полях по черзі з'явиться символ  та символ  як налаштування за промовчанням.

3. Натисніть на символ  кілька разів, доки не з'явиться символ потрібної вам функції.

4. Після цього за допомогою панелі управління оберіть бажані параметри настройки.



5. Знову натисніть на символ  та утримуйте його протягом більше 4 секунд.

Налаштування буде збережено.

Вихід з налаштувань

Для виходу з меню базових налаштувань вимкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.

Догляд й очищення

Поради та застереження, що містяться в даному розділі, важливі для правильного очищення та догляду за варильною панеллю.

Варильна панель

Очищення

Очищуйте варильну панель щоразу після готування їжі. Таким чином ви уникнете засмаження залишків страв на її поверхні. Не очищуйте варильну панель, доки вона не охолоне.

Використовуйте тільки миючі засоби, придатні для варильних панелей. Дотримуйтесь вказівок на етикетках засобів.

Ніколи не використовуйте:

- Нерозведені засоби для миття посуду
- Миючі засоби для посудомийної машини
- Абразивні миючі засоби
- Агресивні миючі засоби, наприклад аерозолі для очищення духової шафи та засоби для усунення плям
- Жорсткі губки, що можуть подряпати поверхню
- Засоби для очищення під високим тиском чи пароочишувачі

Кращим засобом видалення стійкого бруду є шкребок для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.

Придбати шкребки можна у сервісному центрі або в нашому інтернет-магазині.

Рама варильної панелі

Для уникнення пошкодження рами варильної панелі слід дотримуватися наступних рекомендацій.

- Для очищення рами користуйтеся тільки гарячою водою з невеликою кількістю нейтрального миючого засобу.
- Ніколи не використовуйте для очищення рами гострі предмети чи абразивні засоби.
- Не використовуйте для очищення рами шкребок для скла.

Усунення несправностей

Як правило, збої в роботі варильної панелі пов'язані з невеликими порушеннями. Перед тим як зв'язатися з сервісним центром, зверніть увагу на наступні поради та застереження.

Позначки індикатора	Проблема	Рішення
Жодної	Немає струму в мережі. Підключення приладу не відповідає схемі підключення. Пошкоджено електронну систему.	За допомогою інших електроприладів перевірте, чи є струм у мережі. Перевірте, чи прилад підключено за схемою. Якщо після виконання цих дій проблему не усунено, зв'яжіться з сервісним центром.
E блимає	Панель управління мокра або на ній знаходиться сторонній предмет.	Витріть панель управління або приберіть те, що на ній лежить.
E + цифра / d + цифра / E + цифра	Пошкоджено електронну систему.	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте 30 секунд і знов увімкніть її.*
F0 / F9	Внутрішня несправність у роботі.	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте 30 секунд і знов увімкніть її.*
F2 / F5	Електронна система перегрілася і вимкнула відповідну конфорку.	Зачекайте, доки електронна система охолоне. Після цього натисніть на будь-який символ варильної панелі.*
F4	Електронна система перегрілася, і всі конфорки вимкнулися.	
U1	Напруження струму виходить за межі норми.	Зв'яжіться з вашим постачальником електроенергії.
U2 / U3	Конфорка перегрілася та вимкнулась, щоб не пошкодити варильну панель.	Зачекайте, доки електронна система охолоне, і знов увімкніть конфорку.

* Якщо позначки не зникають, зв'яжіться з сервісним центром.

Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.

Нормальні звуки під час роботи варильної панелі

Технологія нагрівання методом індукції базується на створенні електромагнітних полів, завдяки яким тепло утворюється безпосередньо у дні посуду. Залежно від конструкції посуду, це може спричинити появу певних звуків чи вібрацій, які описано нижче.

Низьке гудіння, схоже на звук трансформатора

Таке гудіння виникає під час готування на високому рівні потужності. Це пов'язано з великою кількістю енергії, що передається від варильної панелі до посуду. Зниження рівня потужності призводить до послаблення або зникнення гудіння.

Тихий посвист

Посвист виникає, коли посуд порожній. Щойно ви наллете туди воду чи покладете продукти, посвист зникне.

Потріскування

Потріскування може виникнути у посуді, виготовленому з нашарувань різних матеріалів. Воно викликається вібраціями, які утворюються на стиках різних шарів. Потріскування іде зсередини посуду. Інтенсивність шуму залежить від кількості продуктів і способу приготування страв.

Гучний повторюваний посвист

Такий посвист виникає, як правило, у посуді, виготовленому з нашарувань різних матеріалів, якщо дві такі каструлі чи пательні починають нагріватися на максимальній потужності на двох конфорках одночасно. Якщо зменшити рівень потужності, посвист зникне чи лунатиме рідше.

Гудіння вентилятора

Для правильної роботи електронної системи всередині варильної панелі повинна підтримуватися контрольована температура. Для цього варильна панель оснащена вентилятором, що спрацьовує у разі підвищення температури. Вентилятор також може працювати за інерцією після вимкнення варильної панелі, якщо зафіксована датчиками температура є надто високою.

Описані вище звуки є нормальними, вони притаманні технології індукційного нагрівання та не є ознакою несправності.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

Е-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Протестовані страви

Ця таблиця розроблена для інститутів оцінювання з метою полегшення контролю нашої продукції.

Наведені в таблиці дані стосуються нашого посуду Berndes (набір з 4 предметів для індукційної варильної панелі HZ 390042) з такими розмірами:

- Каструля з ручкою: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Пательня: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Протестовані страви	Конфорка	Попереднє нагрівання			Готування	
		Рівень потужності	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень потужності	Кришка
Розтоплення шоколаду						
Посуд: каструля з ручкою						
Шоколадна глазур (наприклад, Dr. Oetker, чорний шоколад 55 %, 150 г)	Ø 14,5 см	-	-	-	1 - 1.	Hi
Розігрівання й підтримання у гарячому стані сочевичного супу						
Посуд: каструля						
Початкова температура: 20 °C						
Сочевичний суп*						
Кількість: 450 г	Ø 14,5 см	9	1:30, без перемішування	Так	1.	Так
Кількість: 800 г	Ø 18 см	9	2:30, без перемішування	Так	1.	Так
Консервований сочевичний суп, наприклад сочевиця з ковбасою чорисо						
Кількість: 500 г	Ø 14,5 см	9	1:30, перемішати приблизно через 1:00	Так	1.	Так
Кількість: 1 кг	Ø 18 см	9	2:30, перемішати приблизно через 1:00	Так	1.	Так
Готування соусу бешамель						
Посуд: каструля з ручкою						
Температура молока: 7 °C						
Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (жирність 3,5 %) і щіпка солі	Ø 14,5 см					
1. Розтопити вершкове масло, змішати з борошном і сіллю й нагріти.		1	прибл. 3:00	Hi		
2. Додати молоко й довести соус до кипіння, постійно перемішуючи.		7	прибл. 5:20	Hi		
3. Коли соус бешамель закипить, потримайте його ще 2 хвилини, постійно перемішуючи.					1	Hi

*Рецепт відповідно до DIN 44550

*Рецепт відповідно до DIN EN 60350-2

Протестовані страви	Конфорка	Попереднє нагрівання			Готування	
		Рівень потужності	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень потужності	Кришка
Готування молочної рисової каші						
Посуд: каструля						
Температура молока: 7 °C						
Нагрівайте молоко, доки воно не почне підніматися. Задайте рекомендований рівень потужності й додайте у молоко рис, цукор і сіль.						
Інгредієнти: 190 г круглого рису, 23 г цукру, 750 мл молока (жирність 3,5 %) і щіпка солі	Ø 14,5 см	8.	прибл. 6:30	Ні	2, перемішати приблизно через 10:00	Так
Інгредієнти: 250 г круглого рису, 30 г цукру, 1 л молока (жирність 3,5 %) і щіпка солі	Ø 18 см					
Приготування рису*						
Посуд: каструля						
Температура води: 20 °C						
Інгредієнти: 125 г круглого рису, 300 г води і щіпка солі	Ø 14,5 см	9	прибл. 2:30	Так	2	Так
Інгредієнти: 250 г круглого рису, 600 г води і щіпка солі	Ø 18 см	9	прибл. 2:30	Так	2.	Так
Смаження свинячої вирізки						
Посуд: пательня						
Початкова температура вирізки: 7 °C	Ø 18 см	9	1:30	Ні	7	Ні
2 шматки вирізки (загальна вага приблизно 200 г, завтовшки 1 см)						
Смаження млинців**						
Посуд: пательня	Ø 18 см	9	1:30	Ні	7	Ні
55 мл тіста на млинець						
Смаження картоплі глибокої заморозки						
Посуд: каструля						
Інгредієнти: 1,8 кг соняшникової олії, одна порція для смаження: 200 г картоплі фрі глибокої заморозки (наприклад, McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	Поки масло не розігріється до 180 °C	Ні	9	Ні

*Рецепт відповідно до DIN 44550

*Рецепт відповідно до DIN EN 60350-2



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000941624 00 931010