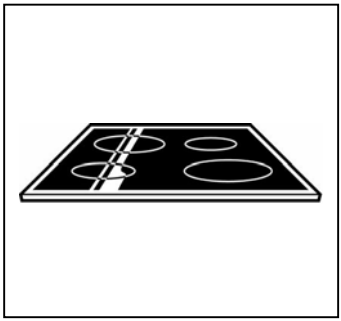
SIEMENS

Инструкция по эксплуатации

Стеклокерамическая варочная панель

ET 727.., ET 735..
ET 737.., ET 747..
ET 757.., ET 757..E
ET 76E.., ET 77E..
ET 78..., ET 783..
ET 790.., ET 90...
ET 90...C



901820

Содержание

На что следует обратить внимание 3

Перед монтажом 3

Правила техники безопасности 3

Причины повреждений 5

Знакомство с прибором 7

Панель управления 10

Конфорки 12

Индикатор остаточного тепла 14

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей 15

Главный выключатель 15

Блокировка для безопасности детей 15

Приготовление 17

Установка 17

Таблица 19

Рекомендации по экономии электроэнергии . . 21

Варка с использованием электроники контроля закипания 22

Установка 22

Таблица 23

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания 24

Таймер 25

Автоматическое выключение конфорок 25

Бытовой таймер 27

Функция памяти 28

Сохранение установки 28

Вызов установки из памяти 29

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Содержание

Автоматическое защитное выключение 31

Отключение подтверждения ввода 32

Уход и чистка 33

Уход 33

Чистка стеклокерамической поверхности 33

Чистка рамы варочной панели 34

Что делать при неисправности? 35

Указания 37

Упаковка и отслуживший прибор 38

Сервисная служба 38

Акриламид в продуктах питания 39

Как этого избежать? 39

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.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение варочной панели должно производиться только квалифицированным специалистом. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Горячее масло и жир

Горячее масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда разогреваете масло или жир.
Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой.
Выключите конфорку.
Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко к прибору. О том, что конфорки еще горячие, предупреждает индикатор остаточного тепла.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Опасность возгорания!

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики. Опасность возгорания!

Соединительные провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может вызвать повреждение изоляции кабеля и варочной панели.

Мокрая посуда и конфорки

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность травмирования! Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к короткому замыканию. Немедленно выключите прибор.
Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Опасность ожога!
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, ее нужно немедленно отсоединить от электрической сети. Позже варочную панель включите снова.
Опасность возгорания!
Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста Сервисной службы.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

Избегайте использования пустой посуды, в особенности эмалированной и алюминиевой. Это может привести к повреждению дна посуды и стеклокерамической поверхности.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

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

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Предупреждение! У скребка острое лезвие.

Фольга и пластмасса

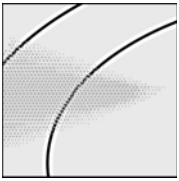
При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

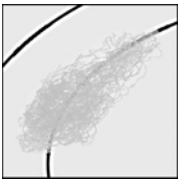
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.

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

Царапины
из-за крупинок соли и сахара, песчинок или посуды с неровным дном.



Металлический отлив
из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.



Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

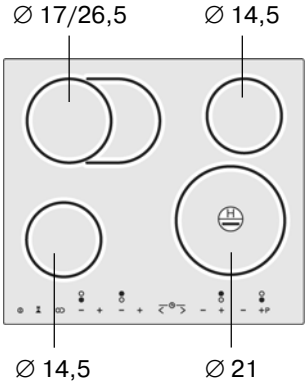
Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Знакомство с прибором

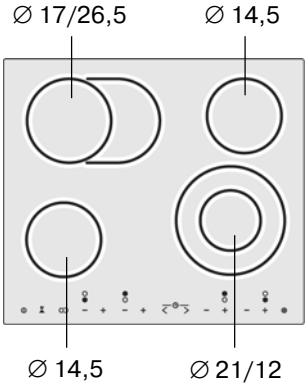
Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей.

В данной главе описываются панели управления, конфорки и индикаторы. Они могут быть различными в зависимости от модели прибора.

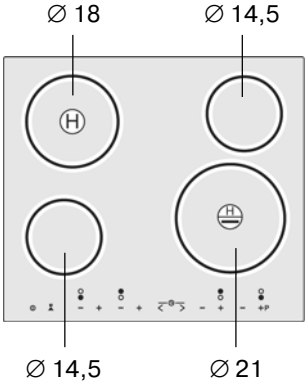
ET 77E..



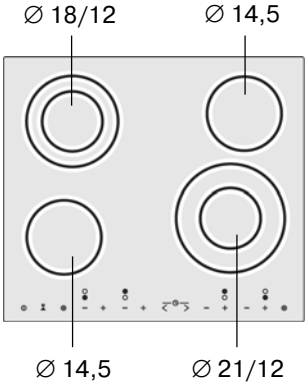
ET 737.., ET 735..



ET 757..E

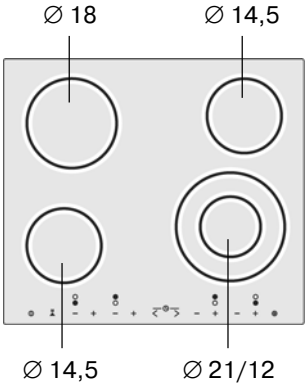


ET 76E..

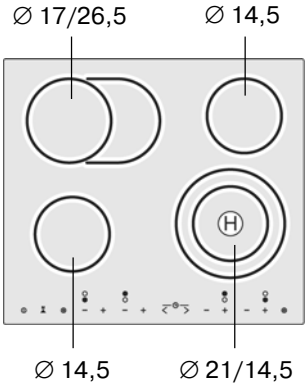


∅ = см

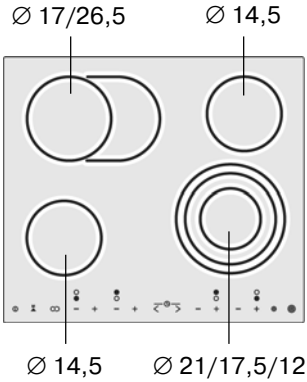
ET 727..



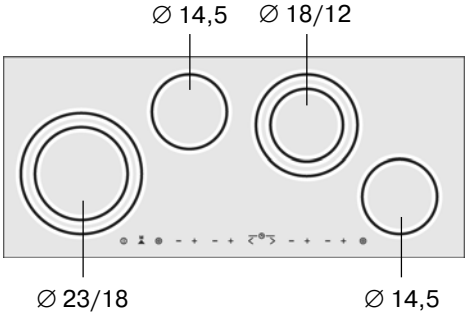
ET 757..



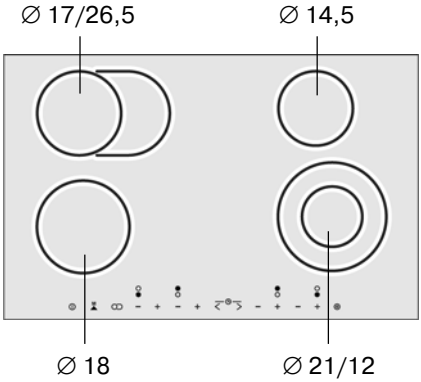
ET 747..



ET 790..



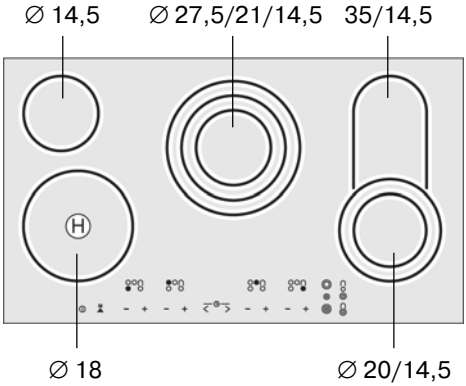
ET 783..



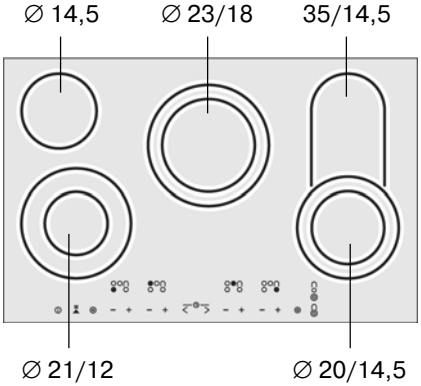
∅ = **см**

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

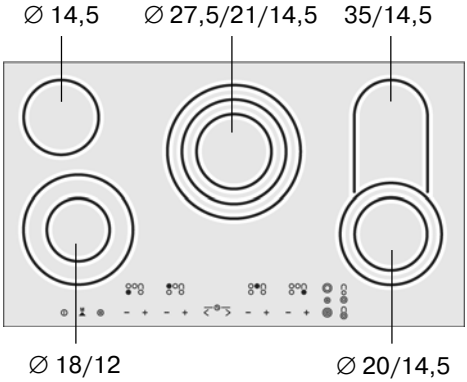
ET 90...C



ET 78...

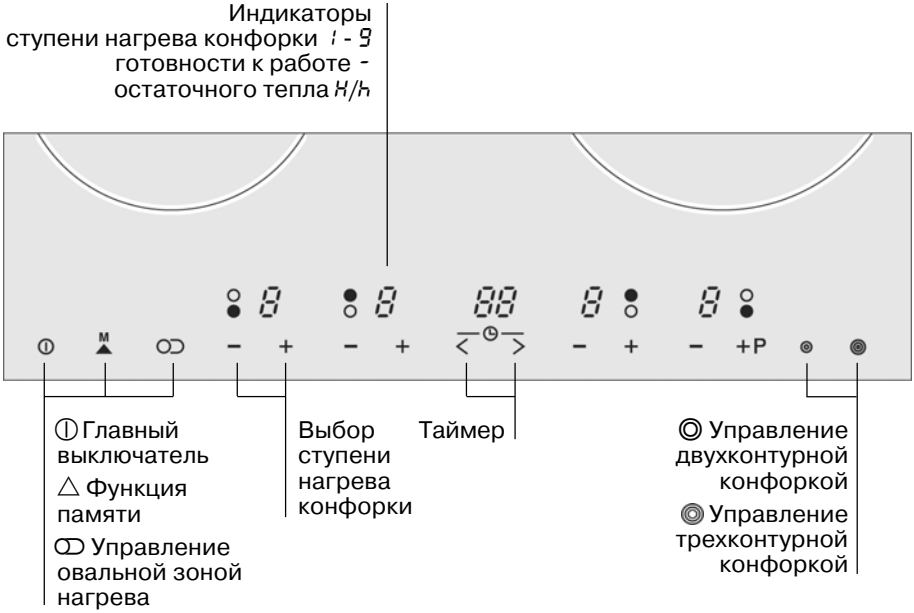


ET 90...

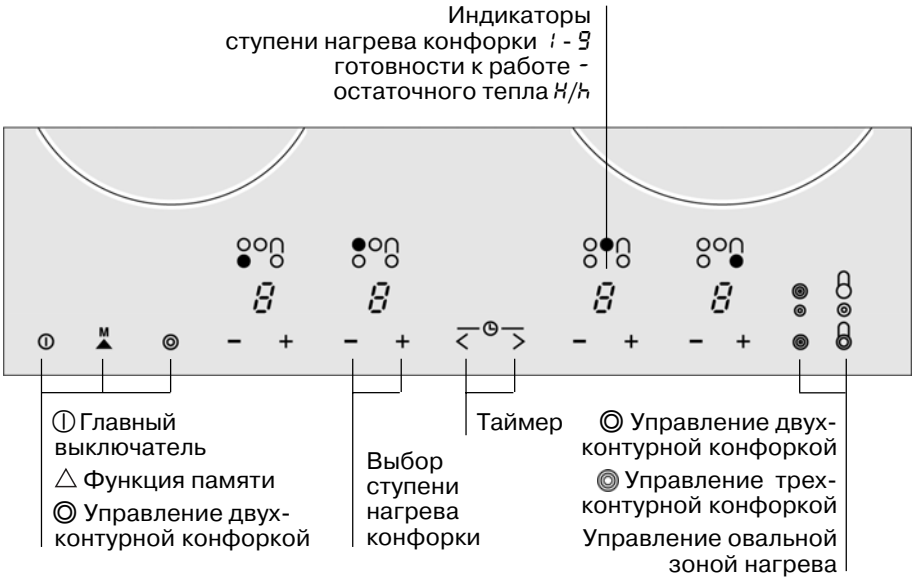


∅ = **см**

Панель управления



 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.



Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: прикоснитесь к символу ◎. Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

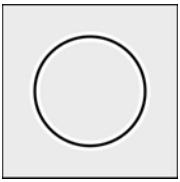
Указание

Если коротко прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, например, убежавшую жидкость на панели управления.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Влага и загрязнения вызывают нарушения в работе прибора.

Конфорки

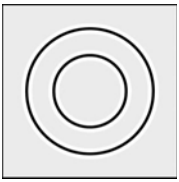
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



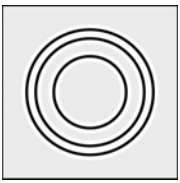
У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Включение внешней зоны нагрева:
Прикоснитесь к символу ◎. Индикатор горит.

Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ◎. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Трехконтурная конфорка



У этих конфорок можно дополнительно включать внешнюю среднюю и большую зоны нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Включение средней зоны нагрева:
прикоснитесь к символу ◎/◎ (в зависимости от модели). Индикатор светится.

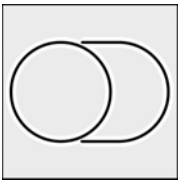
Включение большой внешней зоны нагрева:
прикоснитесь к символу ◎. Индикатор светится.

Отключение внешних зон нагрева:
прикоснитесь к соответствующему символу.
Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Овальная зона нагрева



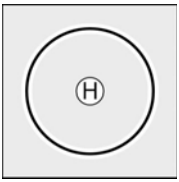
У этих конфорок можно дополнительно включать овальную зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение овальной зоны нагрева:
прикоснитесь к символу ⬭. Индикатор горит.

Отключение овальной зоны нагрева:
еще раз прикоснитесь к символу ⬭. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Галогенная конфорка



У этих конфорок нагревательная система достигает полной мощности уже через несколько секунд.
Галогенный кольцевой нагреватель горит очень ярким светом. Не рекомендуется смотреть прямо на галогенный свет, так как он может ослепить.

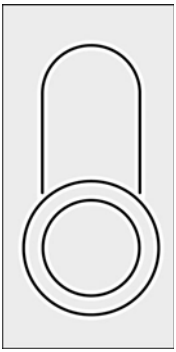
Галогенная конфорка со ступенью нагрева повышенной мощности «Power»

Данная ступень нагрева позволяет существенно повысить мощность нагрева галогенных конфорок, например, для кипячения воды.

Подключение ступени нагрева повышенной мощности «Power»:
прикасайтесь к символу «+» до тех пор, пока на индикаторе конфорки не появится 9. Еще раз прикоснитесь к символу «+». На индикаторе конфорки появится P. Ступень нагрева повышенной мощности «Power» включена.

Выключение ступени нагрева повышенной мощности «Power»:
прикасайтесь к символу «–» до тех пор, пока не появится необходимая ступень слабого нагрева.

Конфорка с дополнительно включаемыми овальной и круглой зонами нагрева



У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Включение внешней круглой зоны нагрева: прикоснитесь к символу . Индикатор светится.

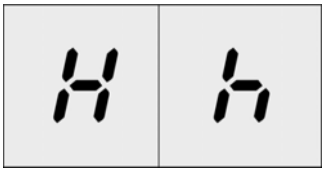
Подключение овальной зоны нагрева: еще раз прикоснитесь к символу . Индикатор светится.

Отключение внешних зон нагрева: еще раз прикоснитесь к символу . Индикатор гаснет.

Внешняя круглая зона нагрева ∅ 20 см и овальная зона нагрева 14,5 x 35 см не могут быть включены одновременно. Оба этих подключения взаимно блокируются.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Индикатор остаточного тепла



Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла. Этот индикатор показывает, какая конфорка еще горячая. Индикатор остаточного тепла показывает две ступени нагрева.

Когда на индикаторе высвечивается символ H, это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. При дальнейшем остывании конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

Внимание!

При сбоях в электропитании индикатор остаточного тепла может не включиться. Но конфорки при этом могут быть горячими.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

Главным выключателем включается электроника панели управления. После этого варочная панель готова к эксплуатации.

Включение

Прикоснитесь и удерживайте палец на символе ①, пока не загорятся индикаторы конфорок -.

Выключение

Прикоснитесь и удерживайте палец на символе ①, пока не погаснут индикаторы конфорок -. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указания

Варочная панель автоматически выключается примерно через 10 секунд после выключения всех конфорок.

Если Вы включаете горячую конфорку, на индикаторе конфорки попеременно мигают H/h и -.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. Блокировка для безопасности детей остается активной в течение длительного времени.

Активизация блокировки для безопасности детей

Главным выключателем включите варочную панель.

1. Установите ступень нагрева 2 для всех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю минимум на 5 секунд, пока не раздастся сигнал. Блокировка для безопасности детей активизирована.

Включение варочной панели

При каждом включении варочной панели прикоснитесь к главному выключателю ⏻ и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. В это время мигает символ 🔒. Как только индикация погаснет, варочная панель включена.

Отключение блокировки для безопасности детей

Вы можете отключить блокировку для безопасности детей. Действуйте так же, как и при активизации блокировки.

Разовая блокировка варочной панели

Если у Вас в гостях, например, маленький ребенок, Вы можете активизировать разовую блокировку варочной панели.
Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к главному выключателю ⏻ и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Индикаторы конфорок погаснут. Символ 🔒 горит 10 секунд, а затем гаснет. Варочная панель заблокирована.

Отмена разовой блокировки

Прикоснитесь к главному выключателю ⏻ и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Варочная панель разблокирована. Блокировка отменена.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Приготовление

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице. А приведенные ниже рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

Символы «+» и «–»

Необходимая ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью символов «+» и «–».

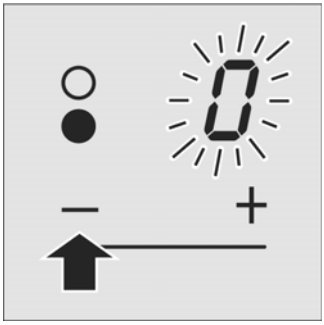
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.

Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

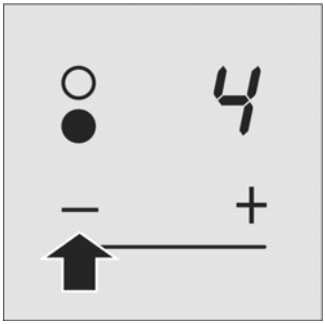
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка

Варочная панель должна быть включена.



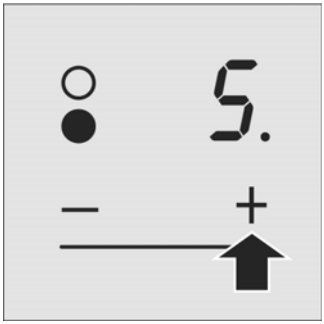
1. Прикоснитесь к символу «–». На индикаторе мигает 0.



2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу «+» или «–».

Появляется базовая установка:

символ «+» = ступень нагрева конфорки 9,
символ «–» = ступень нагрева конфорки 4.



3. Изменение ступени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу «+» или «–» до тех пор, пока на индикаторе не высветится нужная ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу «–» до тех пор, пока на индикаторе не появится 0.

При установленной высокой ступени нагрева можно также прикоснуться к символу «+» и удерживать на нем палец, пока не появится ступень нагрева 9. Еще раз прикоснитесь к символу «+» и удерживайте на нем палец до тех пор, пока не появится 0.

Конфорка выключается, и примерно через 5 секунд включается индикатор остаточного тепла.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.
Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Объем	Время закипания на ступени 9	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	–	1-2	–
Желатин	1 упаковка	–	1-2	–
Разогрев				
Овощи	400-800 г	2-4 мин.	1-2	3-6 мин.
Бульон	500 мл – 1 л	3-4 мин.	7-8	2-4 мин.
Суп	500 мл –1 л	2-4 мин.	2-3	2-4 мин.
Молоко	200-400 мл	2-4 мин.	1-2	2-3 мин.
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Рагу (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	2-3 мин.	1-2	
Молоко	500 мл – 1 л	3-4 мин.	1-2	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	4-5 мин.	2-3	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	500 г – 1 кг	4-5 мин.	2-3	20-30 мин.
Доведение до готовности				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	8-12 мин.	4-5*	20-30 мин.
Рыба	300-600 г	5-8 мин.	4-5*	10-15 мин.

	Объем	Время закипания на ступени 9	Ступень слабого нагрева	Продолжи-тельность приготовления на «медленном огне»
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	3-4 мин.	2-3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (500 мл – 1 л молока)	125-250 г	4-6 мин.	1-2	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г –1,5 кг	5-7 мин.	4-5	25-30 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	5-7 мин.	4-5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г –1 кг	4-5 мин.	2-3	10-20 мин.
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	8-12 мин.	6-7*	6-10 мин.
Тушение				
Рулеты	4 шт.	5-8 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	5-8 мин.	4-5	80-100 мин.
Гуляш	500 г	6-11 мин.	4-5	50-60 мин.
Жарение				
Блины (оладьи)		2-4 мин.	6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт.	2-4 мин.	6-7	6-10 мин.
Стейк	2-3 шт.	2-4 мин.	7-8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	2-4 мин.	6-7	8-12 мин.
Жарение во фритюре (1-2 л масла)				
Продукты глубокой заморозки	200 г на начинку	10-15 мин.	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на начинку	10-15 мин.	4-5	непрерывно жарить во фритюре

* Приготовление на «медленном огне» без крышки.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления увеличивается.

Правильный размер кастрюли

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольшого количества пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой кастрюли, заполненной не целиком, требуется много электроэнергии.

Использование крышек

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет потребление электроэнергии.

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохранят все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Переключение на низкую ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Пока горит индикатор остаточного тепла H, выключенную конфорку можно использовать для подогрева или растапливания.

Варка с использованием электроники контроля закипания

Все конфорки оснащены электронным блоком контроля закипания.

Вам больше не надо включать конфорку, ждать, пока блюдо приготовится, а потом выключать конфорку. Сначала установите необходимый режим для приготовления на «медленном огне».

Конфорка нагревается при максимальной мощности и самостоятельно переключается на выбранную Вами ступень слабого нагрева конфорки.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

1. Установите необходимую ступень слабого нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам «+» и «–» одновременно. Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе попеременно мигают Я и ступень слабого нагрева.

После закипания конфорка автоматически переключается на ступень слабого нагрева. На индикаторе горит только ступень слабого нагрева.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Таблица

Блюда, для приготовления которых подходит электроника контроля закипания, указаны в таблице.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим по площади конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Ступень нагрева конфорки	Продолжительность, мин.
Разогрев			
Овощи	400-800 г	1-2	5-10
Бульон	500 мл – 1 л	7-8	4-7
Суп	500 мл – 1 л	2-3	3-6
Молоко	200-400 мл	1-2	4-7
Разогрев и поддержание в горячем состоянии			
Рагу (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	1-2	–
Размораживание и подогрев			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	2-3	10-20
Гуляш глубокой заморозки	500 г – 1 кг	2-3	20-30
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	4-5	20-25
Варка			
Рис (на один объем крупы два объема воды)	125-250 г	2-3	20-35
Картофель в мундире на 1-3 чашки воды	750 г – 1,5 кг	4-5	30-40
Отварной картофель на 1-3 чашки воды	750 г – 1,5 кг	4-5	20-30
Свежие овощи на 1-3 чашки воды	500 г – 1 кг	2-3	10-20
Тушение			
Рулеты	4 шт.	4-5	50-60
Жаркое	1 кг	4-5	80-100
Жарение			
Рыбные палочки	10 шт.	6-7	8-12
Блины (оладьи)		6-7	непрерывно жарить
Шницель, панированный	1-2 шт.	6-7	8-12

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

При включенной электронике контроля закипания блюдо не кипит.

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления блюд в щадящем режиме с небольшим количеством воды для сохранения всех питательных веществ.
При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, а маленьких – около 2 чашек воды.
При варке риса наливайте воды в два раза больше, чем объем самого риса.
Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.
Для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон) электроника контроля закипания не подходит.

Молоко и сильно пенящиеся блюда «убегают».

Используйте высокую кастрюлю.

Молоко пригорает.

Перед тем, как налить молоко в кастрюлю, ополосните ее холодной водой.

При жарении блюдо пристает к сковороде.

Кладите блюдо в достаточно нагретую сковороду. Жир достаточно нагрелся, если при наклоне сковороды он стекает струйками. Не переворачивайте блюдо слишком рано. По истечении времени мясо или картофельные оладьи сами начнут отделяться от сковороды.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Таймер

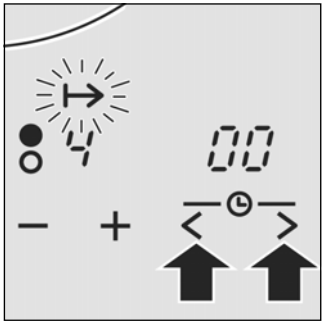
Таймер представляет собой часы с функцией выключения. С его помощью Вы можете автоматически отключать все конфорки.

Дополнительно таймер имеет функцию обычного бытового таймера. Он работает независимо от всех остальных установок. Он может устанавливаться, даже если варочная панель заблокирована.

Автоматическое выключение конфорок

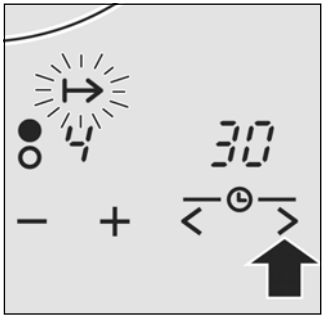
Введите продолжительность приготовления для соответствующей конфорки. По истечении продолжительности конфорка автоматически выключается.

Установка



1. Для конфорок, использующихся с функцией таймера, можно установить ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам < и > одновременно. Индикация I→I необходимой конфорки мигает. На индикаторе таймера мигает 00.

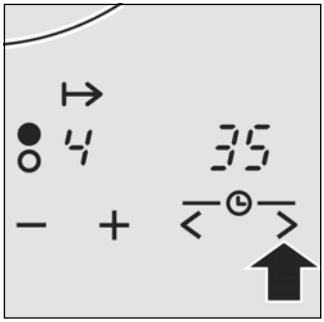
   Если Вы выбираете другую конфорку, прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не замигает индикация I→I необходимой конфорки.



3. Прикоснитесь к символу > или <. Появится предлагаемое значение.

Для символа >: 30 минут,
для символа <: 10 минут.

Индикация I→I конфорки продолжает мигать.



4. Прикасайтесь к символу > или < до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится необходимая продолжительность.

Продолжительность будет мигать несколько секунд, а затем начнется отсчет. Если Вы установили продолжительность для нескольких конфорок, на индикаторе будет отображаться отсчет самой короткой продолжительности. Индикация I→I конфорок будет гореть.

По истечении времени

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется 0. Раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает 00, индикация I→I также мигает.

Корректировка продолжительности

Прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→I. Измените продолжительность с помощью символа > или <.

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→I. При помощи символа < установите таймер на 00. Через несколько секунд индикатор погаснет.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Указания

Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность для конфорки: прикасайтесь одновременно к символам < и > до тех пор, пока не начнет мигать индикация |→| для соответствующей конфорки. Значение продолжительности будет отображаться в течение 5 секунд.

Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 минут.

Автоматическое защитное выключение работает также при включенном таймере.

В случае сбоя в электроснабжении таймер отключается.

Бытовой таймер

На бытовом таймере Вы можете устанавливать время до 99 минут. Он работает независимо от всех остальных установок.

Установка

1. Прикасайтесь одновременно к символам < и > до тех пор, пока не начнет мигать индикация 🔔. На индикаторе таймера мигает 00.
2. Прикоснитесь к символу > или <.
   Появится предлагаемое значение.
   Для символа >: 10 минут,
   для символа <: 05 минут.
3. Установите время с помощью символа > или <.

Через несколько секунд начнется отсчет времени. На индикаторе будет отображаться отсчет самого короткого времени.

По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера мигает 00. Индикация 🔔 также будет мигать. Индикация погаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикасайтесь одновременно к символам < и > до тех пор, пока не начнет мигать индикация 🔔. Измените продолжительность с помощью символа > или <.

Указание

В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

Функция памяти

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать ступени нагрева конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки, и Вы готовите блюдо очень часто.

При приготовлении блюда Вам необходимо следить за тем, чтобы всегда соблюдались условия, занесенные в память, например: используйте точно такую же посуду и такое же количество продуктов соответствующей исходной температуры.

Сохранение установки

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может состоять не более чем из 5 установок. Максимальная продолжительность одного процесса 99 минут.

Последовательность действий

1. Конфорка должна быть включена. Прикоснитесь к символу △ и удерживайте на нем палец не менее 2 секунд.
   При этом раздаются два сигнала.
   Через 2 секунды замигает индикация △.
2. При помощи символа «+» или «–» выберите нужную конфорку и установите ступень нагрева. Индикация △ рядом с индикатором конфорки мигает. Начинается процесс сохранения в памяти.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно, а все установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохранен в памяти.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает ≡, а на индикаторе конфорки ≡. Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к символам управления таймером. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы установили для блюда более 99 минут, на индикаторе таймера мигает 99, а на индикаторе конфорки ≡. Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация погаснет только после того, как Вы прикоснетесь к любому символу. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки, сохраняйте новые установки. Предыдущие данные автоматически заменятся на новые.

Автоматическое защитное выключение работает также при включенной функции памяти.

Вызов установки из памяти

Если Вы хотите приготовить блюдо по сохраненным установкам, вызовите программу из памяти.

1. Коротко прикоснитесь к символу △. Раздается сигнал.
2. При помощи символов «+» или «–» выберите необходимую конфорку. Начнется выполнение программы из памяти.

Просмотр памяти

На индикаторе конфорки поочередно высвечиваются все установки для процесса приготовления.
При этом конфорка не нагревается. Индикация I→I конфорки мигает. Горит символ △.
Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

Выполнение программы из памяти

После того, как все шаги будут показаны, начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Индикация △ конфорки и индикация I→I горят постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикаторе таймера высвечивается обратный отсчет общей продолжительности всего процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете запросить оставшиеся ступени нагрева и продолжительности приготовления на них: одновременно прикоснитесь к символам > и < таймера.
Прикоснитесь к символу >, на индикаторе появятся текущая ступень и продолжительность. При помощи символа > Вы можете просмотреть оставшиеся ступени нагрева конфорок и продолжительность приготовления на них.

Завершение выполнения программы из памяти

Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. Раздается сигнал. На индикаторе таймера начнет мигать 00. Индикация I→I конфорки мигает. На индикаторе конфорки горит 0.

Досрочное прекращение программы из памяти

Прикоснитесь к символу «+» или «–» нужной конфорки. Индикатор конфорки начинает мигать. Прикоснитесь к символу «+» или «–». Конфорка выключается.

Несколько конфорок в режиме работы памяти

Если Вы используете функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткая продолжительность из всех выполняемых.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Указание

Вам нужно посмотреть продолжительность выполнения другой программы из памяти. Прикасайтесь к символам < и > таймера одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→I.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же настройками, активизируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают F и 8.

При прикосновении к символу «+» индикатор гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку.

Время, через которое произойдет автоматическое выключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Отключение подтверждения ввода

Прикосновение к любому символу подтверждается коротким звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить.

Включите варочную панель с помощью главного выключателя.

1. Установите ступень нагрева 3 для всех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Нажмите главный выключатель минимум на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

Вы можете снова включить сигнал подтверждения ввода. Действуйте так же, как при отключении.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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.

Чистка стеклокерамической поверхности

Каждый раз после приготовления пищи протирайте варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистящие средства

Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, «CERA CLEAN», «Cera-Fix», «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали.

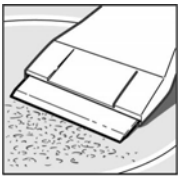
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для чистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.



Раскройте скребок.
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.
Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Лезвие очень острое. Опасность травмирования! Закрывайте лезвие после каждого использования.

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность чистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.
Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.
Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidol» для поверхностей из цераново стекла и стали или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Панель управления

Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функционирование.

Чистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для чистки рамы, так как это может привести к потере блеска.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

Варочная панель не работает

Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора. Проверьте, есть ли ток в сети.

Мигает индикатор панели управления, а на индикаторе конфорки мигает E

Панель управления сильно загрязнена, или на ней находится какой-нибудь предмет, или же попали частички приготавливаемого блюда. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Прикоснитесь к символу соответствующей конфорки. Индикация прекратит мигать.

На всех индикаторах конфорок мигает E и раздается сигнал

Главный выключатель был нажат непрерывно более пяти секунд. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Заново произведите установки.

Варочная панель самопроизвольно отключилась

Случайно был нажат главный выключатель. Включите его снова. Заново произведите установки.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Индикация Er и цифры

Если на дисплее индикаторов появляются символы Er и какие-либо цифры, это означает, что обнаружена неисправность в электронике. Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

Индикация F и цифры

Если на дисплее индикатора поочередно мигают F и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В данной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F2	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. F2 загорается, если индикация подтверждается прикосновением к символам на панели управления, и конфорка недостаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения F2 появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
F4	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая кастрюля. Снимите кастрюлю с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация F4 после включения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
F8	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое защитное выключение. Выключите конфорку. Ее можно сразу снова включить.
U400	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью предохранителя в распределительном щите или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Указания

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента, поэтому красное свечение нагревательного элемента не всегда видно. Если Вы выбираете низкую ступень нагрева конфорки, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.
Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки.
Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

В зависимости от верхней поверхности столешницы между ней и варочной панелью может образоваться неравномерный зазор. Поэтому варочная панель защищена по кругу эластичным уплотнением.

Стеклокерамика является особым материалом, ее свойства зависят от состояния верхней поверхности. Поверхность варочной панели должна быть зеркально гладкой, чтобы даже самые маленькие пузырьки, диаметром 1 мм или еще меньше, сразу же бросались в глаза. Они оказывают отрицательное влияние на функционирование и срок службы варочной панели из стеклокерамики.

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.
Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать, или обозначьте его наклейкой «Внимание, металлолом!»

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в данной инструкции или в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится в паспорте прибора.

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации Aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Для жарения и приготовления во фритюре используйте только свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8°C.

Избегайте сильного подрумянивания блюд – «золотая корочка вместо коричневой».

Сокращайте, насколько это возможно, время жарения, выпекания и жарения во фритюре.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Жарение во фритюре

Температура жарения во фритюре не должна превышать 175°C. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

Выбирайте короткое время фритирования. Блюдо готовьте только до образования золотистой корочки. Соотношение продуктов к фритюру должно составлять от 1:10 до 1:15. Пример: около 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жарением во фритюре следует порезать на кусочки и вымачивать в воде в течение часа.

Жарение на сковороде

Жареный картофель приготавливайте из отварного. При приготовлении блюд из сырого картофеля используйте маргарин вместо масла или же добавляйте его в масло.

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром (например, номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

Наш совет: разогрейте сковороду на ступени нагрева конфорки 9. Когда температура сковороды достигнет 150°C, переключите на соответствующую ступень поддержания температуры.

[1] Информационная брошюра Aid «Акриламид», Aid и BMVEL, дек. 2002. Интернет: http://www.aid.de

[2] Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002. Интернет: http://www.verbraucherministerium.de

 Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.