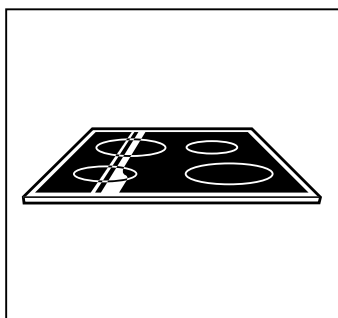


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая
варочная панель

ET 73H..2

901818

Содержание

На что следует обратить внимание	3
Перед монтажом	3
Указания по технике безопасности	3
Причины повреждений	5
Знакомство с прибором	7
Панель управления	7
Конфорки	8
Индикатор остаточного тепла	9
Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей	10
Главный выключатель	10
Блокировка для безопасности детей	10
Приготовление	11
Установка	12
Таблица	13
Рекомендации по экономии электроэнергии	15
Варка в сенсорном режиме	16
Температурные режимы	16
Посуда	16
Последовательность действий	17
Установка	18
Таблица	19
Жаренье во фритюре	21
Рекомендации по варке	22
Жаренье в сенсорном режиме	23
Режимы жаренья	23
Сковороды для жаренья в сенсорном режиме	24
Что необходимо знать	24

Содержание

Установка	25
Таблица	26
Рекомендации по жаренью	28
Таймер	29
Автоматическое выключение конфорок	29
Бытовой таймер	31
Автоматическое защитное выключение	32
Отключение подтверждения ввода	32
serve@Home	33
Уход и чистка	34
Уход	34
Чистка стеклокерамической поверхности	34
Чистка рамы варочной панели	36
Сенсор варки	36
Кастрюля с сенсорным покрытием	36
Посуда для жаренья	36
Что делать при неисправности?	37
Указания	39
Утилизация упаковки и старого прибора	40
Сервисная служба	40
Акриламид в продуктах питания	41
Как этого избежать?	41
Инструкция по монтажу	43

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.

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите 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. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, связанные с неправильным подключением прибора.

Указания по технике безопасности

Горячее масло и жир

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

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте жир или растительное масло без присмотра.

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!

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 получения травмы! Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к поражению электрическим током.

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 отключить от электрической сети. Позже варочную панель включите снова. Опасность возгорания! Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста Сервисной службы.

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.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности эмалированную и алюминиевую. 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.

Внимание! У скребка острое лезвие.

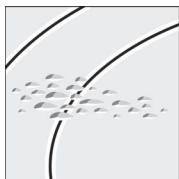
Фольга и пластмасса

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

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

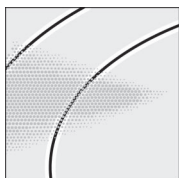
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



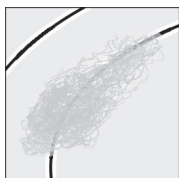
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



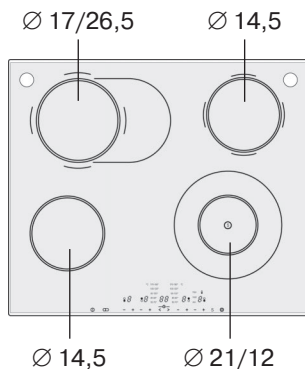
Металлический отлив
из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.



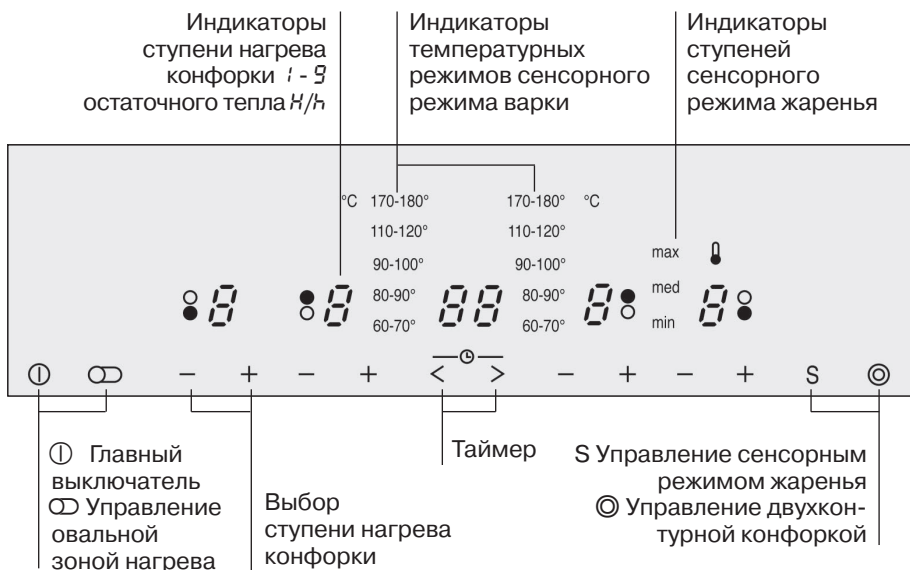
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.



Панель управления



Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

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

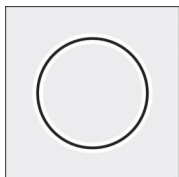
Указание

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

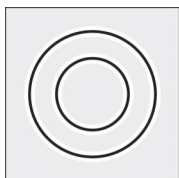
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменится.

Выберите конфорку. Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



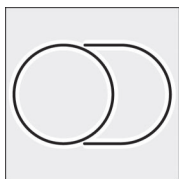
У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Включение внешней зоны нагрева: прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка горит.


Отключение: еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка гаснет.


При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Конфорка с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева



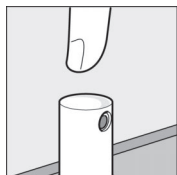
У этой конфорки можно дополнительно включить овальную зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

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

Отключение овальной зоны нагрева: еще раз прикоснитесь к символу . Индикаторная лампочка гаснет.

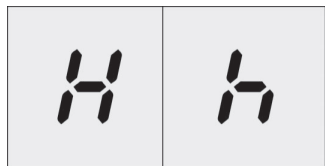
При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Сенсор варки



Сенсор служит для варки в сенсорном режиме. Управление подробно описано в главе «Варка в сенсорном режиме».

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 полностью остынет, индикатор гаснет.

Внимание!

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

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

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

Включение

Прикоснитесь к символу ① и удерживайте на нем палец до тех пор, пока не загорятся индикаторы конфорок -.

Выключение

Прикоснитесь к символу ① и удерживайте на нем палец до тех пор, пока не погаснут индикаторы конфорок -. Все конфорки выключаются. Только 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. Сенсоры варки должны быть утоплены.

1. Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю минимум на 5 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Блокировка для безопасности детей активизирована.


Включение варочной панели

При каждом включении прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. В это время на индикаторе 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 активации 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 ① 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 ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Варочная панель разблокирована. Блокировка отменена.

Внимание!

При попадании на главный выключатель воды или каких-либо предметов может случайно включиться или выключиться блокировка для безопасности детей.

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 «-».

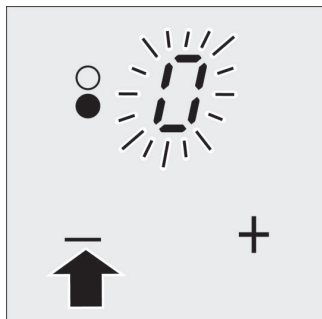
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева 9 = максимальная мощность

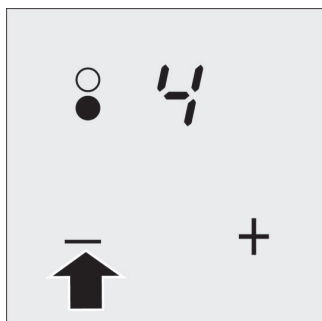
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка

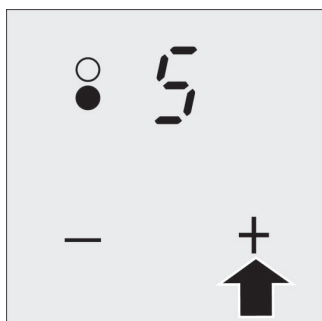
Варочная панель должна быть включена.



1. Прикоснитесь к символу «-». На индикаторе мигает 9.



2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу «+» и «-». Появляется базовая установка: символ «+» = ступень нагрева конфорки 9, символ «-» = ступень нагрева конфорки 4.



3. Изменение степени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу «+» или «-» до тех пор, пока на индикаторе не появится нужная ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

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

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

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

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Количество	Время закипания на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	–	1-2	–
Желатин	1 упак.	–	1-2	–
Разогрев				
Овощи	400-800 г	2-4 мин.	1-2	3-6 мин.
Бульон	0,5 - 1 л	3-4 мин.	7-8	2-4 мин.
Суп	0,5 - 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	0,5 - 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	0,5 - 1 кг	4-5 мин.	2-3	20-30 мин.

	Количество	Время закипания на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
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.
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	3-4 мин.	2-3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (0,5-1 л молока)	125-250 г	4-6 мин.	1-2	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	0,75-1,5 кг	5-7 мин.	4-5	25-30 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	0,75-1,5 кг	5-7 мин.	4-5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	0,5 - 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.
Жаренье				
Блины (оладьи)		2-4 мин.	6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт.	2-4 мин.	6-7	6-10 мин.
Стейк (толщиной около 3 см)	2-3 шт.	2-4 мин.	7-8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	2-4 мин.	6-7	8-12 мин.
Жаренье во фритюре (1-2 л масла)				
Продукты глубокой заморозки (например, картофель фри)	200 г на загрузку	10-15 мин.	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на загрузку	10-15 мин.	4-5	непрерывно жарить во фритюре

* Приготовление на «медленном огне» без крышки

** Без крышки

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

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

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 сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Переключение на низкую степень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.

Использование остаточного тепла

При длительном 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 в сенсорном режиме

Сенсорный режим варки работает следующим образом

Преимущество при варке

С выдвинутыми сенсорами варки Вы можете варить на задних конфорках в сенсорном режиме. Сенсорный режим варки подходит для блюд, которые готовятся в жидкости или большом количестве жира. Для жаренья сенсорный режим варки не подходит.

Любая посуда с горячей пищей отдает тепло. Сенсор варки определяет это тепло. Варочная панель автоматически регулирует температуру нагрева кастрюли.

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегреваются. Температура увеличивается постепенно. Предотвращается перекипание. Не требуется дополнительная регулировка.

Температурные режимы

При варке в сенсорном режиме Вы устанавливаете не ступень нагрева конфорки, а температурный режим. Можно выбрать один из пяти температурных режимов:

- 170-180°C для жаренья во фритюре
- 110-120°C для приготовления в скороварке
- 90-100°C для варки, кипячения, тушения
- 80-90°C для доведения до готовности, размачивания, варки на пару
- 60-70°C для размораживания, разогревания, поддержания в теплом состоянии.

Варка в температурном режиме 90-100°C

Температурный режим 90-100°C достаточен для варки, даже если вода будет кипеть не так сильно, как обычно. Точка кипения зависит от высоты расположения Вашего дома над уровнем моря.

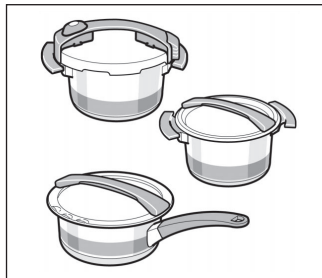
Посуда

Кастрюли с сенсорным покрытием имеют поверхность, которая отдает тепло сенсору. При использовании неподходящих кастрюль система регулировки не функционирует. В такой кастрюле блюда будут убежать или пригорать.

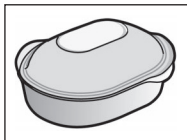
Неподходящая посуда

Не подходят, например, стальные кастрюли без эмалевого покрытия. Также не подходят сковороды с низкими бортиками.

Рекомендуемая посуда



Металлическая жаровня



Мы рекомендуем кастрюли серии «Fissler magic special», специально предназначенные для приготовления пищи в сенсорном режиме. В комплект поставки входят кастрюли из этой серии. Другие кастрюли этой серии можно приобрести в хозяйственных магазинах или специализированных отделах универмагов.

На рисунке изображены: кастрюля, скороварка и кастрюля с одной ручкой.

Вы можете также использовать имеющиеся у Вас эмалированные кастрюли. У них должно быть утолщенное, гладкое дно.

Подходящую металлическую жаровню в качестве специальной принадлежности Вы можете приобрести в специализированном магазине. При заказе укажите номер HZ 26000.

Последовательность действий

Выбор кастрюли и конфорки

Выберите одну из задних конфорок. Положите продукты для приготовления в кастрюлю с сенсорным покрытием. Кастрюля должна быть такого размера, чтобы конфорка была полностью закрыта. Следите, чтобы декоративная полоса на кастрюле с сенсорным покрытием была чистой.

Заполнение кастрюли

Налейте жидкость.
В кастрюли с сенсорным покрытием: минимум до метки.
В кастрюли без метки: минимум на два пальца.

Установка кастрюли и закрывание крышкой

Поставьте кастрюлю на конфорку. Кастрюля должна находиться в пределах отмаркированной зоны. В этом случае при варке Вы получите оптимальный результат.
У кастрюли с одной ручкой ручка не должна находиться над сенсором.
Закройте кастрюлю крышкой, иначе система регулировки работать не будет.

Выбор температурного режима

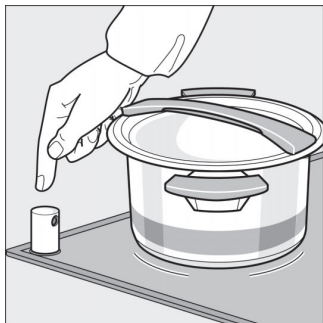
В представленной ниже таблице выберите температурный режим, подходящий для приготовления блюда.

Установка

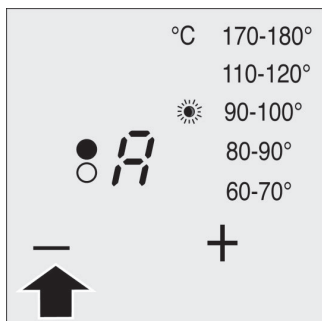
Варочная панель должна быть включена.
Для активизации сенсорного режима варки выдвиньте сенсор, конфорка при этом должна быть выключена.

Указание

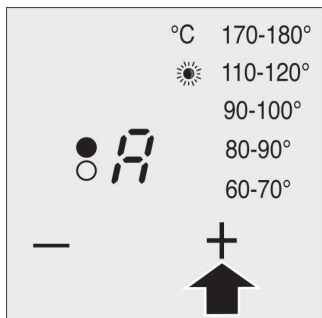
При включенной соседней конфорке утопленный сенсорный датчик сильно нагревается.
Прикасайтесь к датчику только через 15 минут после выключения конфорки.



1. Нажмите на сенсор, чтобы он выдвинулся.
Проверьте, не загрязнен ли глазок сенсора.



2. Прикоснитесь к символу «-».
Рядом с температурным режимом 90-100°C загорается индикаторная лампочка. Это базовая установка.
A показывает, что сенсорный режим варки активизирован.



3. Изменение температурного режима:
Прикасайтесь к символам «+» или «-», пока не загорится индикаторная лампочка рядом с нужным температурным режимом.

Фаза нагрева

Рядом с символом температуры будет гореть индикаторная лампочка, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздастся звуковой сигнал, и лампочка погаснет.

Варка

Сенсорный режим варки поддерживает температуру кастрюли в заданном диапазоне значений.

Когда блюдо будет готово

Выключите конфорку. Утопите сенсор, чтобы глазок сенсора не загрязнился.

Закладка продуктов в горячую жидкость

Продукты можно также закладывать в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните настройку, как описано в п. 1-3. Когда будет достигнута заданная температура, и раздастся сигнал, положите в кастрюлю с жидкостью продукты.

Таблица

В данной таблице приведены диапазоны температур для приготовления отдельных блюд. Продолжительность приготовления зависит от вида, веса и качества приготавливаемых продуктов.

		Диапазоны температур	Продолжительность приготовления после сигнала
Супы	Мясной бульон	90-100°C	60-90 мин.
	Густой суп	90-100°C	45-60 мин.
Гарниры	Картофель	90-100°C	30-40 мин.
	Клецки/кнедли	80-90°C	30-40 мин.
	Лапша	90-100°C	7-10 мин.
	Полента	80-90°C	20-25 мин.
	Рис	80-90°C	25-35 мин.
Яйца	Вареные яйца (положенные в холодную воду)	90-100°C	5-10 мин.
Рыба	Рыба, приготовленная на пару	80-90°C	15-20 мин.

		Диапазоны температур	Продолжительность приготовления после сигнала
Мясо	Мясные биточки	90-100°C	20-30 мин.
	Пельмени	90-100°C	10-15 мин.
	Суповая курица	90-100°C	60-90 мин.
	Жаркое	90-100°C	60-90 мин.
	Сосиски	80-90°C	5-10 мин.
Готовые продукты	Консервированные блюда, например, суп-гуляш	60-70°C	10-15 мин.
	Супы из пакетов, например, суп с лапшой	90-100°C	5-10 мин.
	Супы из пакетов, например, суп-пюре	80-90°C	10-15 мин.
Овощи	Свежие овощи, например, брокколи	90-100°C	10-20 мин.
	Свежие овощи, например, брюссельская капуста	90-100°C	30-40 мин.
	Свежемороженые пассированные овощи в соусе со сливками, например, шпинат *)	60-70°C	15-30 мин.
	Свежемороженые овощи, например, брюссельская капуста, бобы *)	90-100°C	15-20 мин.
Сладкие блюда	Манная каша	80-90°C	5-10 мин.
	Компот	90-100°C	10-20 мин.
	Молочная рисовая каша	80-90°C	35-45 мин.
	Шоколадный пудинг	80-90°C	3-5 мин.
Напитки	Молоко	60-70°C	–
	Глинтвейн	60-70°C	–
Блюда, приготавливаемые в скороварке	Курица	110-120°C	20-25 мин.
	Рис	110-120°C	6-8 мин.
	Картофель	110-120°C	6-8 мин.
	Густой суп	110-120°C	15-20 мин.

* Добавление жидкости проводится в соответствии с указаниями изготовителя.

Жаренье во фритюре

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра – опасность пожара!

Для жаренья во фритюре всегда выбирайте температурный режим 170-180°C. Используйте кастрюлю для приготовления в сенсорном режиме.

Фритюр

Для приготовления во фритюре используйте подходящее масло или жир, например, растительный жир.

Жир в бруске следует разрезать на маленькие кусочки.

В растопленном состоянии уровень жира должен располагаться минимум на отметке.

Неподходящий жир

Не подходят жировые смеси, например, растительное масло с животным или другими видами жира. Горячий фритюр может вспениваться и переливаться через край.

Нагревание жира

1. Заложите жир и закройте кастрюлю. Лампочка будет гореть до тех пор, пока не раздастся сигнал.

Фритюр готов, можно начинать обжаривание.

Жаренье во фритюре

Обжаривайте во фритюре всегда без крышки.

2. Заложите первую порцию и обжаривайте.
3. Выньте готовый продукт.

Если лампочка не горит, жир достаточно нагрет для обжаривания следующей порции. Если лампочка горит, подождите закладывать следующую порцию, пока не раздастся сигнал, и лампочка не погаснет.

4. Обжарьте следующую порцию.

Указания

Когда уровень фритюра опустится ниже отметки, добавьте свежий жир.

Продукты глубокой заморозки обжаривайте небольшими порциями. В противном случае фритюр будет слишком быстро остывать.

Пример: картофель фри глубокой заморозки – 1,5 л фритюра на порцию 150 г картофеля фри.

Рекомендации по варке

Приготовление замороженных продуктов в брикетах

Положите в кастрюлю замороженный брикет, например, шпината. Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Закройте кастрюлю. Установите температурный режим 60-70°C. В процессе приготовления время от времени перемешивайте.

Приготовление продуктов, содержащих большое количество воды (например, рыбного филе)

Такие продукты варите с меньшим количеством жидкости – ниже отметки. Обязательно закрывайте кастрюлю крышкой.

Приготовление продуктов, образующих большое количество пены (например, макароны)

При варке в сенсорном режиме закрывайте кастрюлю крышкой при приготовлении продуктов, образующих большое количество пены. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Загустевание

Доведите блюдо до кипения при рекомендуемой температуре. После загустевания оставьте блюдо набухать при температуре 80-90°C.

Продукты, например, картофель, могут приготовиться неравномерно

В следующей раз наливайте больше жидкости.

По достижении температуры индикаторная лампочка не гаснет, или не раздаётся сигнал

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Только в этом случае система регулировки работает оптимальным образом.

Приготовление в скороварке

Используйте либо скороварку серии «Fissler magic spezial», либо эмалированную скороварку. Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Бобовые культуры доведите до кипения в температурном режиме 90-100°C. Снимите пену и плотно закройте скороварку. После этого установите температурный режим 110-120°C.

Жаренье в сенсорном режиме

Жарить в сенсорном режиме можно на правой передней конфорке.

Большая двухконтурная конфорка оснащена сенсором жаренья. Он регулирует температуру сковороды.

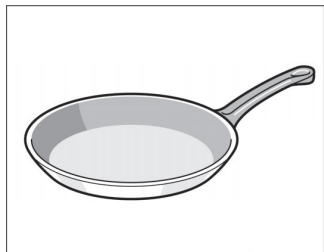
Преимущества при жаренье

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегреваются.

Режимы жаренья

Режимы жаренья	Температура	Подходит для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя	панированных блюд, панированных блюд глубокой заморозки, рыбы, шницелей, отбивных, овощей
min	низкая	объемных продуктов для обжаривания – таких, как фрикадельки или сосиски, готовых продуктов, разводимых водой, а также для продуктов, обжариваемых в сливочном масле или маргарине

Сковороды для жаренья в сенсорном режиме



Для жаренья в сенсорном режиме прилагается сковорода. Пользуйтесь только этой сковородой. С другими сковородами регулировка работать не будет. Они могут перегреваться.

Сковороду можно приобрести как специальную принадлежность в специализированном магазине. При заказе укажите номер: HZ 10300.

Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Вы можете готовить блюда с небольшим количеством жира.

Что необходимо знать

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра.

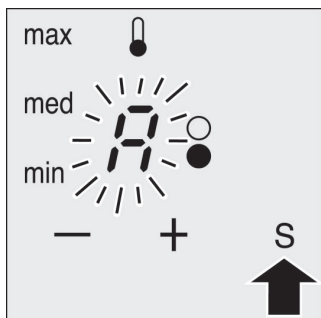
Ставьте сковороду на середину конфорки.

Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет.

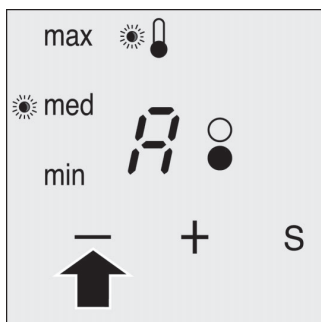
Используйте только жир, подходящий для жаренья. Если Вы хотите использовать для жаренья сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жаренья «min».

Установка

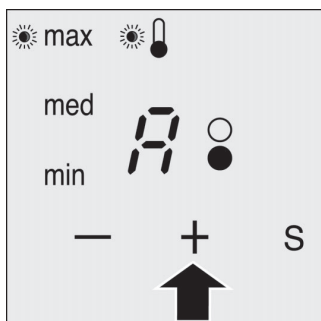
Выберите в таблице режим жаренья, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку. При этом варочная панель должна быть включена.



1. Прикоснитесь к символу S. На индикаторе будет мигать A.



2. Прикоснитесь к символу «+» или «-». Загорается индикаторная лампочка рядом с «med» и индикаторная лампочка рядом с символом температуры, сенсорный режим жаренья активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



3. Изменение режима жаренья: прикасайтесь к символу «+» или «-», пока рядом с требуемым режимом жаренья не загорится индикаторная лампочка.

По достижении температуры жаренья раздастся сигнал. Индикаторная лампочка рядом с символом температуры погаснет.

4. Положите в сковороду сначала жир для жаренья, а затем продукты.

Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Когда блюдо будет готово

Выключите конфорку и снимите с нее сковороду.

Указание

Для достижения требуемой температуры необходимо чуть больше времени. Сковорода не перегреется.

Таблица

В таблице указано, какие режимы жаренья рекомендуется использовать для приготовления различных блюд. Время жаренья зависит от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

		Режим жаренья	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель натуральный или панированный	med	6-10 мин.
	Филе	med	6-10 мин.
	Котлета	med	8-12 мин.
	Кордон блю	min	15-20 мин.
	Стейки с кровью	max	6-8 мин.
	Стейки среднепрожаренные	med	8-10 мин.
	Стейки прожаренные	med	10-12 мин.
	Колбаски отваренные	min	8-20 мин.
	Колбаски сырые	min	10-30 мин.
	Фрикадельки	min	20-30 мин.
	Мясной хлеб (ломтиками)	min	6-9 мин.
	Гуляш, гирос, шаверма (шаурма)	med	7-12 мин.
	Обжаривание мясного фарша	med	8-15 мин.
Растапливание сала	min	5-8 мин.	
Рыба	Рыба жареная	med	10-20 мин.
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-20 мин.
	Омары, креветки	med	4-10 мин.

		Режим жаренья	Общее время приготовления после звукового сигнала
Приготовление картофеля	Картофель отваренный в мундире и обжаренный	max	6-12 мин.
	Жареный сырой картофель	med	15-25 мин.
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	med	10-15 мин.
Макаронные изделия	Макароны отваренные и обжаренные	max	10-20 мин.
	Пельмени отваренные и обжаренные	min	8-12 мин.
Рис	Рисовые клецки обжаренные	med	непрерывно жарить
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min	3-6 мин.
	Яичница-болтуня	min	3-6 мин.
	Королевский омлет	med	10-15 мин.
	«Бедные рыцари»	med	непрерывно жарить
Овощи	Обжаривание лука	min	5-10 мин.
	Грибы	med	10-15 мин.
	Цукини панированные	med	3-8 мин.
	Баклажаны	med	8-12 мин.
Продукты глубокой заморозки*	Рыбные палочки	med	8-12 мин.
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-15 мин.
	Блюда на сковороде/овощи на сковороде	min	10-15 мин.
	Весенние рулеты по-восточному	med	10-20 мин.
	Блинчики с начинкой	med	8-10 мин.
	Запеченный картофель фри	max	15-20 мин.
	Гирс	med	10-15 мин.
	Кебаб, шаверма (шаурма)	med	7-12 мин.
	Шницель панированный	med	15-20 мин.
	Кордон блю	min	10-25 мин.

		Режим жаренья	Общее время приготовления после звукового сигнала
Готовые блюда*	Изделия из картофеля	med	15-17 мин.
	Макаронные изделия (с добавлением воды)	min	4-6 мин.
Прочие блюда	Крутоны	min	10-15 мин.
	Запеченный камамбер/ запеченный сыр	med	7-10 мин.
	Жареный миндаль**	min	8-12 мин.

* Готовить в соответствии с рекомендациями по сенсорному режиму жаренья.
** Выкладывать в холодную сковороду.

Рекомендации по жаренью

Приготовление блюд глубокой заморозки и готовых блюд

Положите продукты в холодную сковороду, если это указано в инструкции изготовителя.

Такие указания изготовителя, как «жарить при высокой температуре», «жарить на среднем огне», «жарить на медленном огне», не относятся к режимам сенсорного режима жаренья. Всегда выбирайте данные, приведенные в таблице.

Блюда со вкусом сливочного масла

Если Ваше блюдо должно иметь привкус сливочного масла, в конце жаренья добавьте в растительное масло немного сливочного.

Таймер

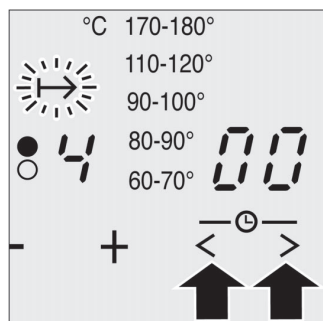
Таймер можно использовать:

- для автоматического выключения конфорок;
- в качестве бытового таймера.

Автоматическое выключение конфорок

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

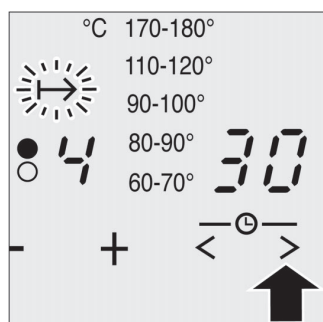
Установка



1. Установите ступень нагрева конфорки.

2. Прикоснитесь к символам «<» и «>» одновременно.

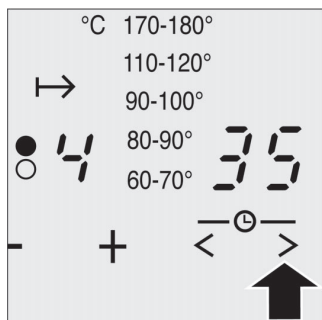
Индикация I→I нужной конфорки мигает. На индикаторе таймера мигает 00. Если Вы выбираете другую конфорку, одновременно прикасайтесь к символам «<» и «>» до тех пор, пока не замигает индикация I→I необходимой конфорки.



3. Прикоснитесь к символу «<» или «>».

Появляется предлагаемое значение: при нажатии символа «>»: 30 минут, при нажатии символа «<»: 10 минут.

Индикация I→I конфорки продолжает мигать.



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

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

По истечении времени приготовления

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

Корректировка продолжительности приготовления

Прикасайтесь к символам «<» и «>» одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→I. Измените продолжительность приготовления, прикасаясь к символу «<» или «>».

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символам «<» и «>» одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→I. С помощью символа «<» установите показания на ∅∅. Через несколько секунд индикация погаснет.

Функция таймера для сенсорного режима варки

При приготовлении в сенсорном режиме варки отсчет установленной продолжительности приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Функция таймера для сенсорного режима жаренья

При приготовлении в сенсорном режиме жаренья отсчет установленной продолжительности приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Указания

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

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



Автоматическое защитное отключение работает также при включенном таймере.

В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

Бытовой таймер



Установка

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


1. Прикасайтесь одновременно к символам «<» и «>» до тех пор, пока не начнет мигать символ . На индикаторе таймера мигает .
2. Прикоснитесь к символу «<» или «>». Появится предлагаемое значение: при нажатии символа «>»: 10 минут, при нажатии 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 установленного времени

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает . Символ  также будет мигать. Индикация погаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикасайтесь одновременно к символам «<» и «>» до тех пор, пока не начнет мигать символ . Индикация таймера мигает. Измените продолжительность с помощью символа «<» или «>».

Указание

В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

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 *B*.

При прикосновении к символу «+» индикатор гаснет. Теперь Вы можете снова 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. Сенсоры варки должны быть утоплены.

- 1.** Установите ступень нагрева 3 для всех 4 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.

serve@Home

Вашу варочную панель можно подключить к serve@Home. serve@Home представляет собой сеть, к которой помимо варочной панели можно подключить и другие бытовые приборы, оборудованные подключением к serve@Home.

С помощью этой сети Вы получаете возможность дистанционного управления и считывания данных, находясь как дома, так и за его пределами.

Для подсоединения Вашей варочной панели к сети serve@Home Вам потребуется специальная принадлежность – системный интерфейс. При этом необходимо соблюдать указания инструкции по монтажу, прилагаемой к системному интерфейсу. Подробную информацию Вы можете найти в инструкции к этой специальной принадлежности.

Ваш системный интерфейс может работать только при подключении к варочной панели определенной модели с номером GI 3.5.03, или к модели, выпущенной позднее.

Номер GI указан на фирменной табличке системного интерфейса.

serve@Home предлагает Вам:

Запрос состояния варочной панели

Вы всегда можете проверить состояние варочной панели.

Дистанционное управление

С помощью блока управления Вы можете выключить варочную панель и активировать блокировку для безопасности детей.

Изменение базовых установок

В зависимости от типа прибора Вы можете изменить различные базовые установки, например, степень нагрева при включении конфорки.

Указания и предупреждающие сообщения

Указания и предупреждающие сообщения передаются с Вашей варочной панели на блок управления.

Удаленная диагностика

Вы сможете направлять сообщения об ошибке в Сервисную службу, что облегчит диагностику неисправностей.

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

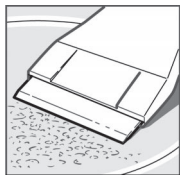
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, «CERA CLEAN», «Cera-Fix», «Sidel» для поверхностей из зеранового стекла и стали.

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 аэрозоль 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 получения травмы!
Закрывайте лезвие после каждого использования.
Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность чистки варочной панели из стекло-керамики

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 тряпкой.

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 церанового стекла и стали, или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Панель управления

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

Чистка рамы варочной панели

Для чистки рамы 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.

Сенсор варки

Глазок сенсора конфорки должен всегда быть чистым. Регулярно удаляйте жир и грязь. Для этого используйте ватную палочку или мягкую тряпочку, смоченную в мыльном растворе или средстве для чистки стекол.

Неподходящие чистящие средства

Ни в коем случае не используйте царапающие предметы, например, жесткие губки или щетки. Не используйте такие чистящие средства, как «Sidol», «Stahl-fix» или «сера-fix». Это может привести к повреждению глазка сенсора.

Кастрюля с сенсорным покрытием

Чистите кастрюлю мягкой щеткой или губкой в горячем мыльном растворе. Сразу сушите кастрюлю. Тогда не будут оставаться пятна от воды. Соблюдайте правила пользования кастрюлями.

Для чистки кастрюли с сенсорным покрытием не используйте жесткие губки, проволочные мочалки или песок. Нельзя мыть такие кастрюли в посудомоечной машине.

Посуда для жаренья

Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Соблюдайте указания по эксплуатации и уходу за сковородой.

Что делать при неисправности?

Варочная панель не работает

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

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 остатки 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 звуковой 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 E и цифры

Если на дисплее индикаторов появляются символы E 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 мигает *F* и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В представленной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F0</i>	Система неисправна.	Утопите сенсор. Если индикация неисправности гаснет, это означает, что сенсор исправен. Однако Вы можете готовить без сенсора. Вызовите специалиста Сервисной службы. Если индикация неисправности не гаснет, то в экстренных случаях можно довести процесс приготовления до конца без индикатора. Вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. <i>F2</i> гаснет, если индикация подтверждается прикосновением к символам на панели управления, и конфорка достаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения <i>F2</i> появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
<i>F3</i>	Сенсор слишком нагрелся.	Отодвиньте кастрюлю в сторону и выдвиньте сенсор. <i>F3</i> гаснет, если индикация в результате прикосновения к панели управления подтверждается, и сенсор достаточно остыл. Подождите несколько минут, пока конфорка немного остынет. Если после включения <i>F3</i> появляется снова, это означает, что сенсор остыл недостаточно. Выключите конфорку и дайте ей еще остыть.
<i>F7</i>	Сенсорный режим жаренья не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Однако Вы можете готовить без сенсорного режима жаренья.
<i>F8</i>	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое защитное выключение. Выключите конфорку. Ее можно сразу же включить снова.
<i>U400</i>	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью предохранителя в распределительном щите или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

Указания

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента, поэтому красное свечение нагревательного элемента видно не всегда. Если Вы выбираете низкую степень нагрева конфорки, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой степени 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 периметру эластичным уплотнителем.

Стеклокерамика является особым материалом, ее свойства зависят от состояния верхней поверхности. Поверхность варочной панели зеркально гладкая, на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность варочной панели из стеклокерамики.

Утилизация упаковки и старого прибора

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, приведите его в неработоспособное состояние или снабдите наклейкой «Внимание, металлолом!»

Вы можете получить информацию о возможностях 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 телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данной инструкции, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

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

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, жаренье и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Для жаренья 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 – «золотистая корочка вместо коричневой».

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

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

Жаренье во фритюре

Температура жаренья во фритюре не должна превышать 175°C. Для конфорки с сенсором рекомендуемый диапазон температур 170-180°C.

Выбирайте короткое время фритурования. 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 жареньем во фритюре следует порезать на кусочки и вымачивать в воде в течение часа.

Жаренье на сковороде

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

Для жареного картофеля мы рекомендуем выбрать ступень «min» конфорки для сенсорного режима жаренья.

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>

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

- ❑ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения, вызванные неправильной установкой прибора, ответственность несет монтажник.
- ❑ Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с заземленной розеткой.
- ❑ Прибор должен быть защищен автоматическим выключателем В или С.
- ❑ При установке следует предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, или подключить прибор через розетку с заземлением, к которой после установки прибора должен быть обеспечен свободный доступ.
- ❑ Под варочной панелью запрещается устанавливать холодильники и морозильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и встраиваемые стиральные машины.
- ❑ Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить разделительную перегородку. Расстояние от самой нижней точки варочной панели до сетевой розетки должно составлять не менее 10 мм. Подходящую разделительную перегородку можно приобрести в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- ❑ Поверхность столешницы должна быть плоской и горизонтальной. Кроме того, сделанный в столешнице вырез не должен влиять на ее прочность. Во избежание проникновения влаги следует загерметизировать место соединения столешницы со стеной.

Подготовка мебели

Рис. 1

Вырезы в мебели и столешнице следует производить до установки прибора. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических деталей. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующего шкафа или столешницы.

Мебель, в которую встраивается варочная панель, должна выдерживать температуру до 90°C.

Минимальное расстояние до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте торцы вырезов термостойким герметиком, чтобы предотвратить их разбухание под воздействием влаги.

Установка крепежных направляющих

Рис. 2

Указания:

У столешниц, облицованных кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия.

У столешниц из гранита или мрамора: вставьте дюбели или втулки под винты крепления или наклейте направляющие. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

Установка и подключение варочной панели

Рис. 3

- Напряжение: см. типовую табличку.
- Важно! Подключение должно производиться в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные скобы.
- Сетевой провод: тип H05VV-F или выше. Желто-зеленый провод заземления со стороны прибора должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов.
- При трехфазном подключении (см. схему подключения) фаза клеммы 1 может использоваться для подключения дополнительных устройств.
- Следите за тем, чтобы при монтаже провода не оказались зажаты и не попадали на острые края предметов.
- Если под варочной панелью встроен духовой шкаф, проведите сетевой провод к розетке по левому заднему углу духового шкафа.
- У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Для приборов с цифровым дисплеем:

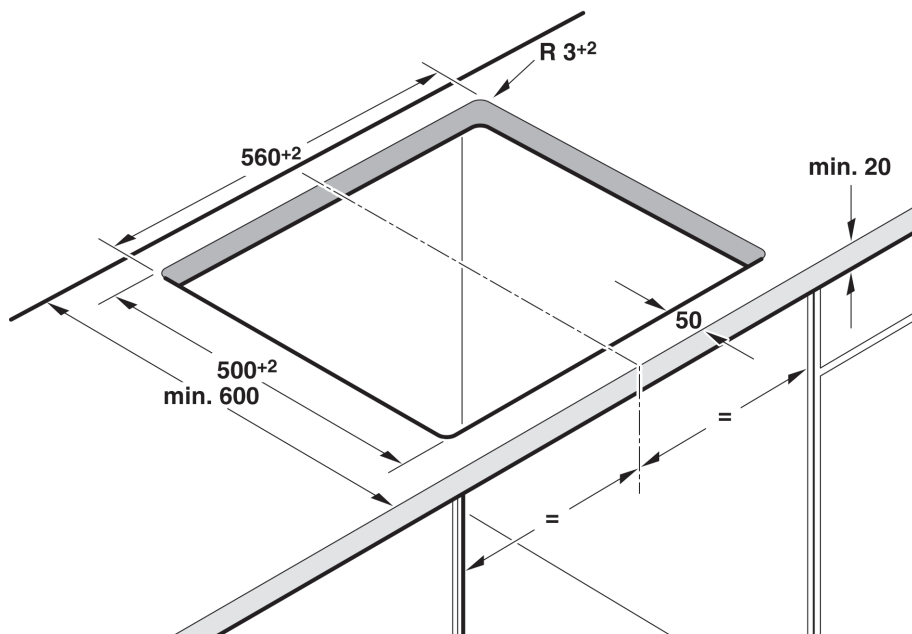
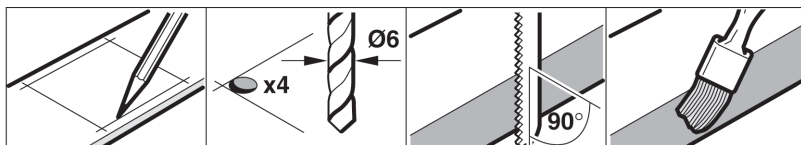
Если после подключения к электрической сети на дисплее появляется *UЧ00*, то прибор подключен неправильно. Немедленно отсоедините прибор от электросети и проверьте подключение.

Демонтаж варочной панели

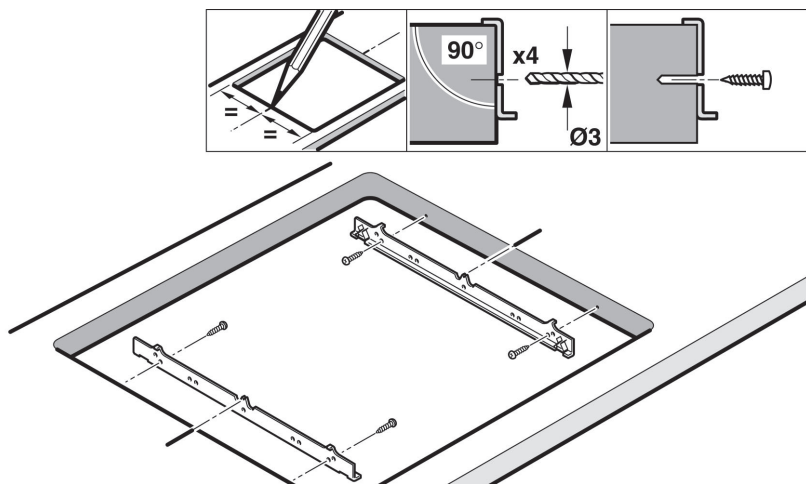
Обесточьте прибор.

Извлеките варочную панель, подталкивая ее снизу.

1



2



3

