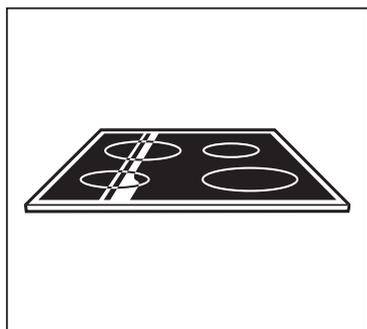


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Индукционная
варочная панель

EH975FE17E

Q4AR 901819

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Причины повреждений	6
Защита окружающей среды	8
Экологичная утилизация	8
Рекомендации по экономии электроэнергии	8
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях	9
Преимущества индукционных варочных панелей	9
Посуда	9
Знакомство с прибором	12
Панель управления	13
Конфорки	14
Индикация остаточного тепла	14
Управление варочной панелью	15
Включение и выключение варочной панели	15
Управление конфоркой	15
Таблица с рекомендациями по приготовлению	17
Блокировка для безопасности детей	20
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	20
Автоматическая блокировка для безопасности детей	20

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.

Содержание

Функция Powerboost	21
Ограничения при использовании функции Powerboost	21
Включение	21
Выключение	21
Таймер	22
Автоматическое выключение конфорки	22
Бытовой таймер	24
Блокировка для чистки	25
Автоматическое защитное выключение	26
Отображение потребления электроэнергии	27
Базовые настройки	28
Изменение базовых настроек	29
Чистка и уход	30
Стеклокерамическая поверхность	30
Рама варочной панели	31
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	32
Обычные шумы при работе варочной панели.	34
Сервисная служба	36
Тестируемые блюда	37

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и сервисной службе Вы можете найти на официальном сайте www.siemens-bt.ru и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.ru

⚠ Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с указаниями инструкции по монтажу.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми. Это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому шнуру.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при приближении к работающей индукционной варочной панели, а также при пользовании индукционной варочной панели. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

Опасность возгорания!

- ❑ Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Выключите конфорку. Накройте пламя крышкой, тарелкой или подобным предметом.
- ❑ Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не храните на варочной панели никакие предметы.
- ❑ Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочную панелью.
- ❑ Если варочная панель самопроизвольно выключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- ❑ Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- ❑ Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы. При случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.
- ❑ Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключать ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Опасность поражения электрическим током!

- ❑ При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого шнура из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Проникшая в прибор влага может привести к поражению электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители.
- ❑ Неисправный прибор может быть причиной поражения электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте вилку сетевого шнура из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к поражению электрическим током. Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять 2 см.

Опасность получения травмы!

- ❑ При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Необходимо следить за тем, чтобы посуда не стояла непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой. Используйте только термостойкую посуду.
- ❑ Из-за попадания жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- ❑ Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- ❑ Никогда не ставьте на включенные конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- ❑ Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- ❑ Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- ❑ При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнений.

Общая информация

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар, песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно посуды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды	Для передвижения посуды поднимайте ее над стеклокерамической поверхностью.
Нагар	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



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

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- ❑ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.
- ❑ Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- ❑ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: обычно изготовители посуды указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ❑ Готовьте с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохранятся все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Готовьте на самой низкой возможной ступени нагрева.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева представляет собой радикальное изменение традиционных способов нагрева, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. Поэтому данная технология имеет целый ряд преимуществ:

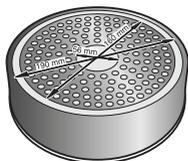
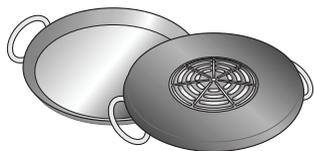
- ❑ Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- ❑ Расходуется меньше электроэнергии.
- ❑ Упрощается уход за варочной панелью и ее чистка. Попавшая на поверхность панели пища пригорает не так быстро.
- ❑ Точный контроль процесса приготовления и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать посуду, то нагрев конфорки прекращается.

Посуда

На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- ❑ стальную посуду с эмалированным покрытием,
- ❑ чугунную посуду,
- ❑ специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.

Чтобы убедиться в том, что посуда подходит для индукционной панели, проверьте, притягивается ли ее дно магнитом.



Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.

При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.

Посуда с алюминиевыми вставками на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не распознается автоматически, попробуйте переставить ее на меньшую конфорку.

Неподходящая посуда

Никогда не используйте рассекатели и посуду, изготовленную из

- обычной нержавеющей стали,
- стекла,
- керамики,
- меди,
- алюминия.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на равномерность приготовления блюда. Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, на индикаторе конфорки начинает мигать символ ступени нагрева. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду.

Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в сервисную службу.

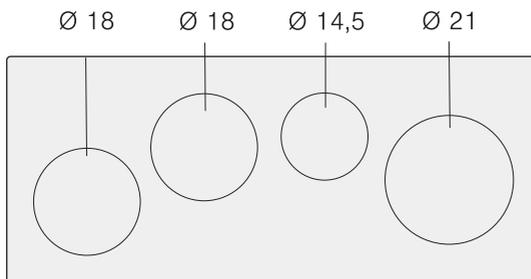
Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого изготовлена посуда. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для размера Вашей посуды.

Знакомство с прибором

Ниже найдете информацию о размерах и мощности конфорок.

EH9..FE...

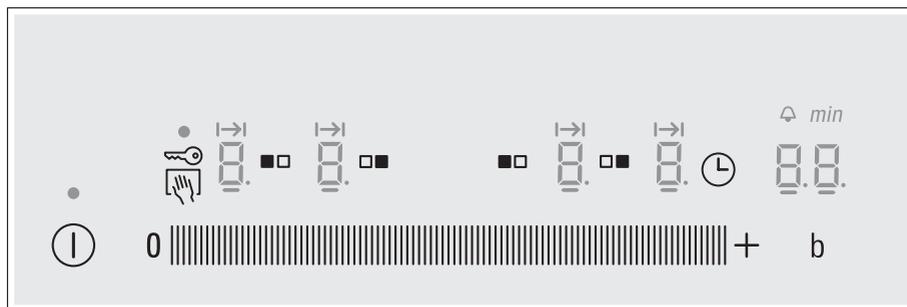


	g*	b*
Ø 18	1 800 Вт	2 800 Вт
Ø 14,5	1 400 Вт	1 800 Вт
Ø 21	2 200 Вт	3 700 Вт

*  IEC 60335-2-6

Ø = CM

Панель управления



Сенсоры

	Главный выключатель
	Выбор конфорки
0 +	Зона настройки
b	Функция Powerboost
	Таймер
	Блокировка для безопасности детей
	Блокировка для чистки

Индикация

	Степени нагрева
	Готовность к работе
	Остаточное тепло
b	Функция Powerboost
	Бытовой таймер
	Автоматическое выключение

Сенсоры на панели управления

Указание

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на работу варочной панели.

Конфорки

Конфорка

- Одноконтурная конфорка Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
-

Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Посуда».

Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикацией остаточного тепла. Благодаря этой индикации сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Не прикасайтесь к конфорке, у которой светится индикация остаточного тепла.

Даже если варочная панель выключена, индикация h или H будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на индикаторе конфорки попеременно замигают символ h или H и символ выбранной ранее ступени нагрева.

Управление варочной панелью

В этом разделе Вы найдете информацию о том, как управлять конфорками. В таблице указаны рекомендуемое время приготовления и ступени нагрева конфорки для приготовления различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Раздастся звуковой сигнал. Загорятся индикатор возле главного выключателя и индикаторы конфорок ②. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте его, пока индикаторы не погаснут. Все конфорки выключатся. Индикация остаточного тепла будет гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указания

- ❑ Если все конфорки находятся в выключенном состоянии в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.
- ❑ Выбранные настройки конфорок хранятся в течение 4 секунд после выключения варочной панели. Если варочную панель включить в течение этого времени, будут использованы заданные ранее настройки.

Управление конфоркой

Необходимая степень нагрева конфорки выбирается с помощью зоны настройки на панели управления.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

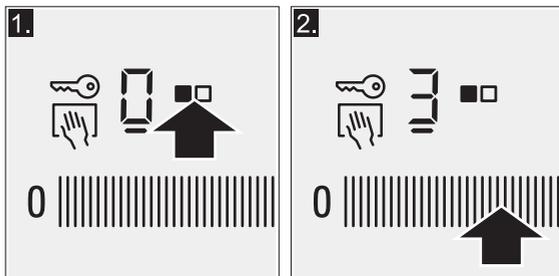
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор конфорки и степени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку, прикоснувшись к символу ■. На индикаторе конфорки загорится символ _.
2. В течение следующих 10 секунд проведите пальцем по зоне настройки и установите желаемую степень нагрева конфорки.



Степень нагрева конфорки установлена.

Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите желаемую степень нагрева с помощью зоны настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите степень нагрева на значение 0 с помощью зоны настройки. Конфорка выключается, появляется индикация остаточного тепла.

Указания

- ❑ Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, индикация степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.
- ❑ Если посуда поставлена на конфорку до включения варочной панели, она будет распознана через 20 секунд после нажатия на главный выключатель. Конфорка будет выбрана автоматически. В течение 20 секунд после распознавания посуды установите степень нагрева, в противном случае конфорка выключится.

Если поставить на конфорки несколько предметов посуды, при включении варочной панели будет автоматически распознан только один из них.

Таблица с рекомендациями по приготовлению

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

При нагревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует периодически помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать степень нагрева 9.

	Степень нагрева	Время приготов- ления
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	–
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп из бобовых (например, из чечевицы)	1.-2	–
Молоко**	1.-2.	–
Варка сосисок**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	3-4	15-25 мин
Гуляш глубокой заморозки	3-4	30-40 мин
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Картофельные клецки*	4.-5.	20-30 мин
Рыба*	4-5	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

	Степень нагрева	Время приготовления
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	2-3	30-40 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия*	6-7	6-10 мин
Бульоны, супы	3.-4.	15-60 мин
Овощи	2.-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.	–
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Корейка на кости (в панировке или без)***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Куриная грудка (толщиной 2 см)**	5-6	10-20 мин
Куриная грудка глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)***	4.-5.	30-40 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Панированная рыба глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Готовые блюда глубокой заморозки, например, овощные смеси	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить порциями
Омлет	3.-4.	жарить порциями
Яичница	5-6	3-6 мин

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

	Степень нагрева	Время приготовления
Жарение во фритюре** (порции по 150-200 г в 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	6-7	
Овощи, грибы панированные или в кляре (например, шампиньоны)	6-7	
Мелкая выпечка, например, пышки, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

Блокировка для безопасности детей

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не могли включить конфорки.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение блокировки: прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд. Индикатор, расположенный рядом с символом , загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Выключение блокировки: прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд. Блокировка выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При включении данной функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз после выключения варочной панели.

Включение и выключение

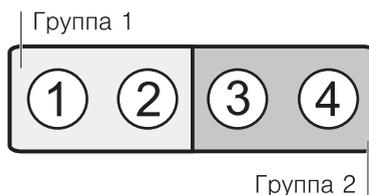
Включение и выключение автоматической блокировки для безопасности детей: см. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

При помощи этой функции Вы сможете разогреть содержимое посуды быстрее, чем на ступени нагрева \mathcal{S} .

Ограничения при использовании функции Powerboost

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы (см. рисунок) в данный момент выключена. Если указанная конфорка не выключена, на индикаторе выбранной конфорки мигают символы \mathcal{b} и \mathcal{S} , затем конфорка автоматически переключится на ступень нагрева \mathcal{S} .



Включение

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу \mathcal{b} .
Загорится индикация \mathcal{b} .
Функция Powerboost включена.

Выключение

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу \mathcal{b} .
Индикация \mathcal{b} погаснет, и конфорка автоматически переключится на ступень нагрева \mathcal{S} .
Функция Powerboost выключена.

Указание. При определенных условиях функция Powerboost может автоматически выключаться для защиты электронных компонентов варочной панели.

Таймер

Таймер можно использовать

- для автоматического выключения конфорок,
- в качестве обычного бытового таймера.

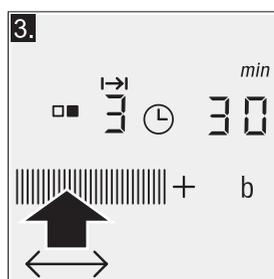
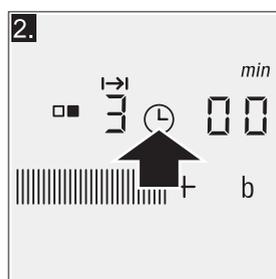
Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка автоматически выключается.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку и установите желаемую ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу ⌚. Загорается индикатор I→I выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется 00.
3. В течение следующих 10 секунд установите желаемую продолжительность приготовления с помощью зоны настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо (1, 2, 3 ... до 10 минут).



Через несколько секунд начинается отсчет установленной продолжительности.

Указание. Можно автоматически запрограммировать одинаковое время работы для всех конфорок.

Запрограммированное время будет отсчитываться независимо для каждой конфорки.

В разделе «Базовые настройки» приведена информация, касающаяся автоматического программирования времени работы конфорок .

Автоматическая настройка

Если прикоснуться к предустановкам от 1 до 5 на зоне настройки, время приготовления уменьшится на 1 минуту.

Если прикоснуться к предустановкам от 6 до 10 на зоне настройки, то время приготовления увеличится на 1 минуту.

Изменение или отмена заданной продолжительности приготовления

Выберите нужную конфорку, затем прикоснитесь к символу ☹.

Измените продолжительность приготовления с помощью зоны настройки или установите на  для отмены заданной продолжительности приготовления.

По истечении установленной продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера в течение 10 секунд светятся цифры .

При прикосновении к символу ☹ индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Указания

- Если продолжительность приготовления установлена для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время для конфорки, выбранной в данный момент.
- Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других функций варочной панели. Использование бытового таймера не приводит к автоматическому выключению конфорки.

Настройка бытового таймера

1. Несколько раз прикоснитесь к символу , пока не загорится индикатор . На индикаторе таймера появятся цифры .
2. Установите нужное время с помощью зоны настройки.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

Изменение времени таймера или выключение бытового таймера

Несколько раз прикоснитесь к символу , пока не загорится индикатор . Измените время таймера с помощью зоны настройки, или установите  для отмены заданного времени.

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляются , и загорается индикатор . Через 10 секунд индикаторы гаснут.

Прикоснитесь к символу . Индикаторы погаснут, звуковой сигнал выключится.

Блокировка для чистки

При протирании панели управления включенной варочной панели можно случайно изменить заданные настройки.

Чтобы этого избежать, варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки.

Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована примерно на 35 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления без риска изменить настройки.

Указание. Функция блокировки для чистки не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка работает в течение длительного времени, а пользователь не изменяет настройки конфорки, активируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки попеременно мигает F , \emptyset и индикация остаточного тепла h/H .

Для выключения индикации прикоснитесь к любому символу. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить степень нагрева.

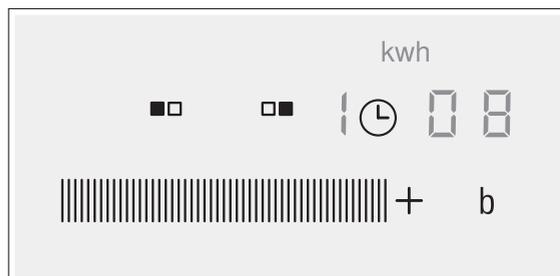
Время работы конфорки, после которого включается функция автоматического защитного выключения, зависит от установленной степени нагрева конфорки и составляет от 1 до 10 часов.

Отображение потребления электроэнергии

Функция отображения потребления электроэнергии позволяет увидеть расход электроэнергии во время использования варочной панели.

После выключения варочной панели в течение 10 секунд отображается расход электроэнергии в кВтч.

На рисунке приведен пример отображения потребления электроэнергии: израсходовано 1,08 кВтч.



Информацию о том, как включить данную функцию, Вы найдете в разделе «Базовые настройки».

Базовые настройки

Ваш прибор имеет различные базовые настройки. Вы можете изменить их в зависимости от потребностей.

Показания индикатора	Функция
<i>c 1</i>	Автоматическая блокировка для безопасности детей <i>0</i> Выключена* <i>1</i> Включена
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы <i>0</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены <i>1</i> Включен только сигнал сообщения об ошибке <i>2</i> Включен только сигнал подтверждения <i>3</i> Все звуковые сигналы включены*
<i>c 3</i>	Отображение потребляемой энергии <i>0</i> Выключено* <i>1</i> Включено
<i>c 5</i>	Автоматический таймер <i>0</i> Автоматический таймер выключен* <i>1-99</i> Время автоматического выключения конфорок
<i>c 6</i>	Продолжительность звукового сигнала таймера <i>1</i> 10 секунд* <i>2</i> 30 секунд <i>3</i> 1 минута
<i>c 7</i>	Функция «Power-Management» <i>0</i> = Выключена* <i>1</i> = 1000 Вт, минимальная мощность <i>1.</i> = 1500 Вт <i>2</i> = 2000 Вт ... <i>9</i> или <i>9.</i> = максимальная мощность

* Заводские настройки.

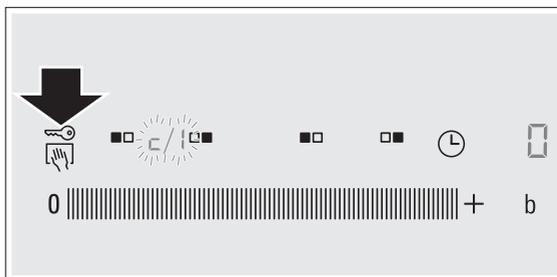
Показания индикатора	Функция
c 9	Время выбора конфорки ☐ Неограниченное: последняя выбранная конфорка остается выбранной* ! С ограничением по времени: выбранная конфорка остается выбранной в течение 10 секунд
c ☐	Возврат к заводским настройкам ☐ Индивидуальные настройки* ! Возврат к заводским настройкам

* Заводские настройки.

Изменение базовых настроек

Варочная панель должна быть выключена.

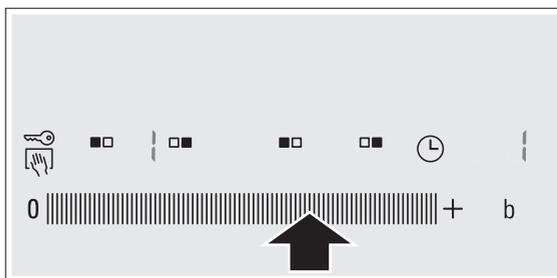
1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец в течение 4 секунд.



На индикаторах поочередно мигают c и i, и появляется ☐ в качестве предустановки.

3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока требуемая функция не появится на индикаторе.

4. Затем с помощью зоны настройки выберите нужную Вам настройку.



5. Снова прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем более 4 секунд.

Новые настройки сохранены в памяти.

Выход из режима изменения базовых настроек

Для выхода из режима изменения базовых настроек выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно чистить варочную панель и ухаживать за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи. Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- неразбавленное средство для мытья посуды,
- моющее средство для посудомоечных машин,
- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность,
- паровые очистители и очистители водой под давлением.

Лучшим средством для удаления стойких загрязнений является скребок для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Приобрести подходящие скребки можно в сервисном центре или в нашем интернет-магазине.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте для чистки горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем как обратиться в сервисный центр, прочтите следующие рекомендации.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор подключен в соответствии со схемой.
	Сбой в электронной системе.	Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
Индикаторы мигают	Панель управления влажная, или на ней находится посторонний предмет.	Вытрите панель управления насухо или удалите посторонний предмет.
На индикаторах конфорок мигает символ $_$	Сбой в работе электронной системы.	Накройте панель управления рукой на непродолжительное время для подтверждения сбоя.
E + число / d + число / E + число	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.*
$F0$ / $F9$	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.*

* Если индикация не изменилась, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F2</i>	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронная система охладится в достаточной степени. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления.*
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	
<i>F5</i> + ступень нагрева и звуковой сигнал	На панели управления находится горячая посуда. Возможен перегрев электронной системы.	Уберите посуду с панели управления. Вскоре после этого сообщение о неполадке исчезнет. Можно продолжить использование варочной панели.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	На панели управления находится горячая посуда. Конфорка отключилась для защиты электронной системы.	Уберите посуду с панели управления. Подождите несколько секунд. Коснитесь любого символа на панели управления. Когда сообщение о неполадке исчезнет, можно продолжить использование варочной панели.
<i>U1</i>	Недопустимое напряжение питания.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
<i>U2 / U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система охладится в достаточной степени. Снова включите конфорку.

* Если индикация не изменилась, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Обычные шумы при работе варочной панели

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых нагревается дно посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

Гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой ступени нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. Гудение исчезает или ослабевает при уменьшении ступени нагрева.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыке соединений слоев различных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на описываемые шумы.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или ослабнет, если Вы уменьшите степень нагрева.

Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого в варочной панели установлен охлаждающий вентилятор, который включается при достижении определенной температуры, зависящей от установленной ступени нагрева. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадках.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к Вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте модель (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, не будет бесплатным даже во время гарантийного периода.

Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в сопроводительной документации.

Положитесь на компетентность изготовителя. В этом случае Вы можете быть уверены, что ремонт произведен квалифицированными специалистами с использованием фирменных запасных частей.

Тестируемые блюда

Эта таблица была разработана для институтов оценки с целью облегчения контроля нашей продукции.

Приведенные в таблице данные относятся к посуде Schulte-Ufer (набор из 4 предметов для индукционной варочной панели HZ 390042):

- кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см,
- кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см,
- кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см,
- сковорода Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см.

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Степень нагрева	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Степень нагрева	Крышка
Растапливание шоколада						
Посуда: кастрюля с ручкой Шоколадная глазурь (например, из черного шоколада 55%, марки Dr. Oetker, 150 г)						
	Ø 14,5 см				1 - 1.	Нет
Подогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичного супа						
Посуда: кастрюля Начальная температура: 20°C						
Чечевичный суп*						
Количество: 450 г	Ø 14,5 см	9	1:30, без помешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г	Ø 18 см	9	2:30, без помешивания	Да	1.	Да
Консервированный чечевичный суп, например чечевица с колбасой чорисо						
Количество: 500 г	Ø 14,5 см	9	1:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	Ø 18 см	9	2:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да

* Рецепт по DIN 44550

** Рецепт по DIN EN 60350-2

Тестируемые блюда	Кон-форка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Степень нагрева	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Степень нагрева	Крышка
Приготовление соуса бешамель						
Посуда: кастрюля с ручкой						
Температура молока: 7°C						
Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5%) и щепотка соли						
	Ø 14,5 см					
1. Растопить сливочное масло, добавить муку и соль. Перемешать и нагреть.		1	ок. 3:00	нет		
2. Добавить молоко и довести соус до кипения, постоянно помешивая.		7	ок. 5:20	нет		
3. Когда соус бешамель закипит, подержите его на конфорке еще 2 минуты, постоянно перемешивая.					1	нет
Приготовление молочной рисовой каши						
Посуда: кастрюля						
Температура молока: 7°C						
Нагрейте молоко до тех пор, пока оно не начнет подниматься. Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль.						
Ингредиенты: 190 г круглого риса, 23 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5%) и щепотка соли						
	Ø 14,5 см					
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5%) и щепотка соли	Ø 18 см	8.	ок. 6:30	Нет	2, помешать примерно через 10:00	да
Отваривание риса*						
Посуда: кастрюля						
Температура воды: 20°C						
Ингредиенты: 125 г круглого риса, 300 г воды и щепотка соли						
	Ø 14,5 см	9	ок. 2:30	Да	2	да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 600 г воды и щепотка соли						
	Ø 18 см	9	ок. 2:30	Да	2.	да

* Рецепт по DIN 44550

** Рецепт по DIN EN 60350-2

Тестируемые блюда	Кон-форка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Степень нагрева	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Степень нагрева	Крышка
Поджаривание свиной вырезки						
Посуда: сковорода						
Начальная температура вырезки: 7°C						
2 куска вырезки (общий вес ок. 200 г, толщиной 1 см)	Ø 18 см	9	1:30	нет	7	нет
Жарение блинов**						
Посуда: сковорода						
55 мл теста на 1 блин	Ø 18 см	9	1:30	нет	7	нет
Жарение во фритюре картофеля глубокой заморозки						
Посуда: кастрюля						
Ингредиенты: 1,8 кг подсолнечного масла, одна порция для обжаривания:						
200 г картофеля фри глубокой заморозки (например, McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	пока температура масла не достигнет 180°C	нет	9	нет

* Рецепт по DIN 44550

** Рецепт по DIN EN 60350-2

