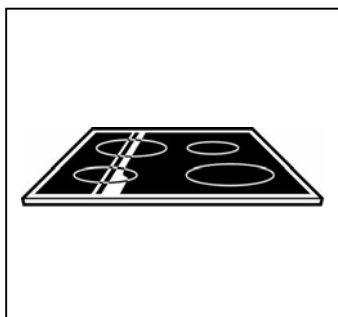


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



901800

Стеклокерамическая
варочная панель

**EF 715.., EF 725..,
EF 735.., EF 737..,
EF 732.., EF 75....,
EF 74V..**

Содержание

На что следует обратить внимание	2
Перед монтажом	2
Правила техники безопасности	2
Причины повреждений	4
Знакомство с прибором	6
Панель управления	8
Конфорки	9
Индикатор остаточного тепла	10
Приготовление	11
Установка	11
Таблица	12
Рекомендации по экономии электроэнергии ..	14
Варка с использованием электроники контроля закипания	15
Установка	15
Таблица	16
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	17
Блокировка для безопасности детей и функция паузы	18
Блокировка для безопасности детей	18
Функция паузы	19
Автоматическое защитное выключение	19
Уход и чистка	20
Уход	20
Чистка стеклокерамической поверхности	20
Чистка рамы варочной панели	21
Что делать при неисправности?	22
Указания	23
Упаковка и отслуживший прибор	24
Сервисная служба	24
Акриламид в продуктах питания	25
Как этого избежать?	25

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

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

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

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к прибору. О том, что конфорки еще горячие, предупреждает индикатор остаточного тепла.

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

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к короткому замыканию. Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

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

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

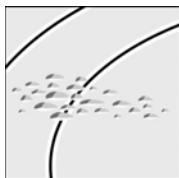
Предупреждение! У скребка острое лезвие.

Фольга и пластмасса

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

Возможные повреждения

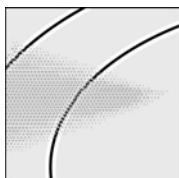
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



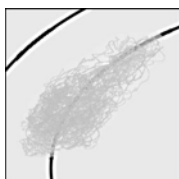
Неровности из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



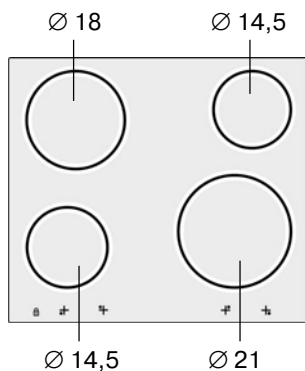
Истирание декоративного покрытия из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

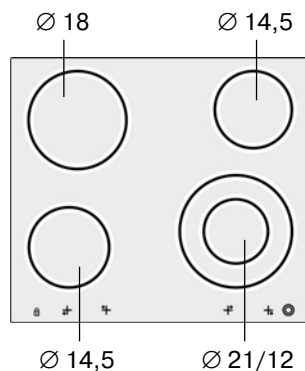
Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей.

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

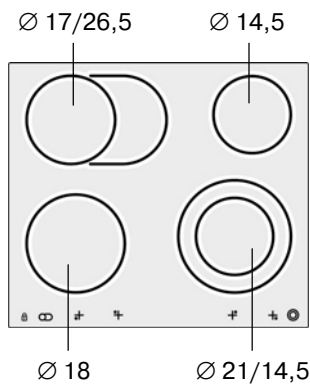
EF 715..



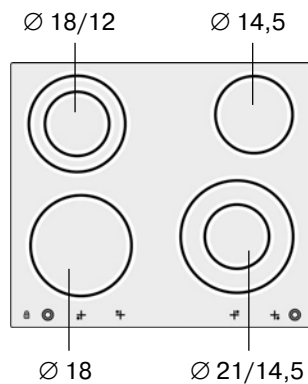
EF 725..



EF 735..., EF 737..

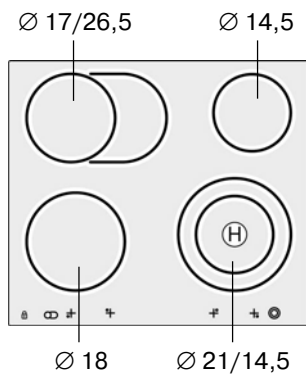


EF 732..

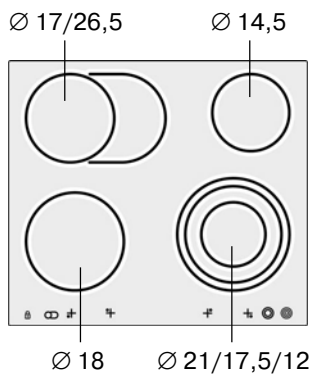


Ø = см

EF 756..., EF 757..



EF 74V..



$\varnothing = \text{CM}$

Панель управления



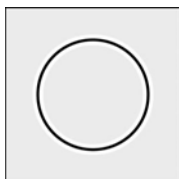
Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

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

Конфорки

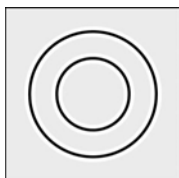
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



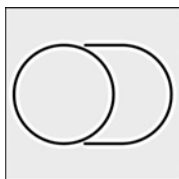
У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

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

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Овальная зона нагрева



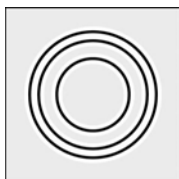
У этих конфорок можно подключать овальную зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение овальной зоны нагрева:
Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Трехконтурная конфорка



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

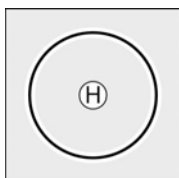
Включение средней зоны нагрева: прикоснитесь к символу ☉. Индикатор светится.

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

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

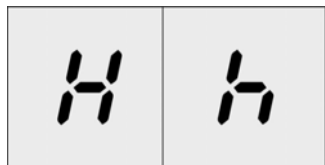
Галогенная конфорка



У этих конфорок нагревательная система достигает полной мощности уже через несколько секунд.

Галогенный кольцевой нагреватель горит очень ярким светом. Не рекомендуется смотреть прямо на галогенный свет, так как он может ослепить.

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 степени нагрева.

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

При отключении электроэнергии

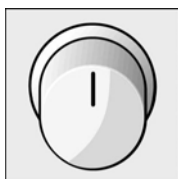
Индикаторы остаточного тепла снова автоматически включаются после включения подачи электроэнергии. Индикация мигает в течение 30 минут.

Индикация прекращает мигать, если ненадолго включить конфорку.

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.

Установка



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Таблица

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

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

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

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 ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

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

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

Варка с использованием электроники контроля закипания

Все конфорки оснащены электронным блоком контроля закипания.

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

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

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

1. Требуемая ступень нагрева, например, 4, устанавливается с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки. Активируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигает *Я* и установленная ступень слабого нагрева, например, 4.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на ступень слабого нагрева. На индикаторе горит только ступень слабого нагрева, например, 4.

Ограничение по времени

Непреднамеренное включение электроники контроля закипания предотвращается 10-секундной паузой после включения конфорки. Если же Вы хотите подключить ее позднее, выключите и снова включите конфорку.

Таблица

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

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

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

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

**При включенной
электронике контроля
закипания блюдо
не кипит.**

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления блюд в щадящем режиме с небольшим количеством воды для сохранения всех питательных веществ.

При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, а маленьких – около 2 чашек воды.

При варке риса наливайте воды в два раза больше, чем объем самого риса.

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

Для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон) электроника контроля закипания не подходит.

**Молоко и сильно
пенящиеся блюда
«убегают».**

Используйте высокую кастрюлю.

Молоко пригорает.

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

**При жарении блюдо
пристает к сковороде.**

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

Блокировка для безопасности детей и функция паузы

Блокировка для безопасности детей

Блокировка варочной панели

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель.

Все конфорки должны быть выключены. Прикоснитесь к символу  и удерживайте на нем палец, пока рядом с символом не загорится индикаторная лампочка. Это занимает примерно 4 секунды (время включения). Лампочка светится в течение примерно 10 секунд, а затем гаснет.

Отмена блокировки

Прикоснитесь и удерживайте палец на символе , пока индикаторная лампочка не погаснет. Это занимает примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

Внимание! Заблокированная варочная панель

Если Вы попытаетесь включить конфорку на заблокированной варочной панели, произойдет следующее: на индикаторе конфорки начнет мигать цифра 5 или же попеременно индикация режима остаточного тепла и цифра 5. Над символом  загорится индикаторная лампочка. Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание

Индикация остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

Уменьшение времени включения

Вы можете уменьшить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды. Конфорки должны быть выключены.

1. Установите ступень нагрева 2 для всех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Для одной из конфорок установите ступень нагрева и нажмите на выключатель конфорки.

4. Выключите выключатель конфорки. Все индикаторы мигнут. Время включения сократилось.

Вы можете увеличить время включения обратно до 4 секунд. Действуйте так же, как при уменьшении.

Функция паузы

Активизация функции паузы

Если Вам нужно ненадолго отойти, Вы можете временно отключить нагрев.

Коротко прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная степень нагрева. Нагрев отключается.

Возобновление нагрева

Еще раз прикоснитесь к символу  (не позднее, чем через 3 минуты). Нагрев конфорок включается снова.

В случае превышения времени паузы

По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать цифра . Выключите конфорки и произведите установку заново.

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 мигает .

Выключите конфорку.

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

Конфорку можно включить в любой момент.

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», «SidoI» для поверхностей из церанового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

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

Скребок для стеклянных поверхностей

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



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

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

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность чистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.

Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Металлический отлив

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

Панель управления

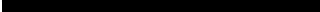
Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функционирование.

Чистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

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



Что делать при неисправности?

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

Варочная панель не работает

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

На индикаторе мигает 

Было активизировано автоматическое защитное выключение. Выключите конфорку.

Индикатор панели управления мигает

Панель управления сильно загрязнена, или на ней находится какой-нибудь предмет. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F0</i>	Индикатор неисправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F4</i> , все конфорки выключены	Неисправна блокировка для безопасности детей.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы. Тем не менее готовить можно также и с неисправной блокировкой для безопасности детей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F5	Соединительный блок Poly-Vox неисправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания

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

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки.

Это является технической особенностью, и не оказывает влияния на качество и функционирование.

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

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

Упаковка и отслуживший прибор

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

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать, или обозначьте его наклейкой «Внимание, металлолом!»

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

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

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

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

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

Жарение во фритюре

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

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

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

Жарение на сковороде

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

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

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

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

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

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.