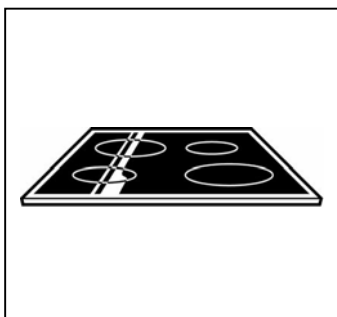


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая
варочная панель

EF 83R..

EF 83H..

EF 88H..

901804

Содержание

На что следует обратить внимание	3
Перед монтажом	3
Правила техники безопасности	3
Причины повреждений	5
Знакомство с прибором	7
Панель управления	8
Конфорки	9
Индикатор остаточного тепла	10
Приготовление	11
Установка	11
Таблица	12
Рекомендации по экономии электроэнергии	14
Варка в сенсорном режиме	15
Температурные режимы	15
Посуда	16
Последовательность действий	17
Установка	18
Таблица	19
Жарение во фритюре	20
Тушение	21
Рекомендации по варке	22
Жарение в сенсорном режиме	23
Режимы жарения	23
Сковороды для жарения в сенсорном режиме	24
Что необходимо знать	24
Установка	25
Таблица	26
Рекомендации по жарению	28

Содержание

Блокировка для безопасности детей и функция паузы	28
Блокировка для безопасности детей	28
Функция паузы	29
Таймер	30
Автоматическое выключение конфорок	30
Бытовой таймер	32
Функция паузы	32
Автоматическое защитное выключение	33
Отключение подтверждения ввода	33
Уход и чистка	34
Уход	34
Чистка стеклокерамической поверхности	34
Чистка рамы варочной панели	35
Сенсор варки	36
Кастрюля с сенсорным покрытием	36
Посуда для жарения	36
Что делать при неисправности?	37
Указания	39
Упаковка и отслуживший прибор	40
Сервисная служба	40
Акриламид в продуктах питания	41
Как этого избежать?	41

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 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

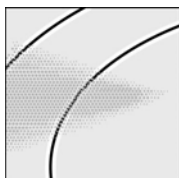
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



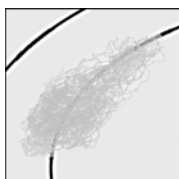
Неровности
из-за расплавленного сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



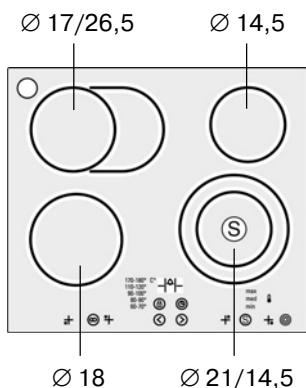
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

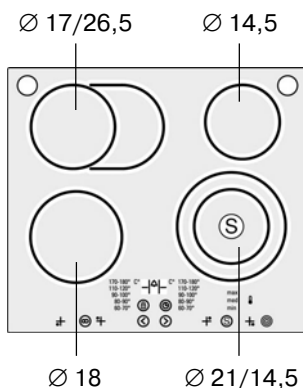
Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей.

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

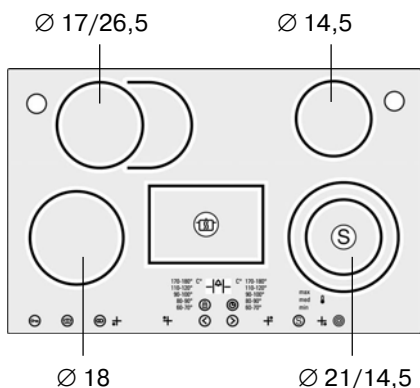
EF 83R..



EF 83H..



EF 88H..



Ø = CM

Панель управления



Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

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

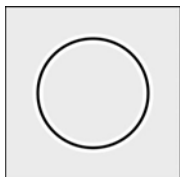
Указание

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

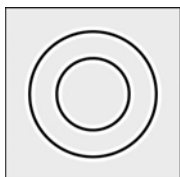
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



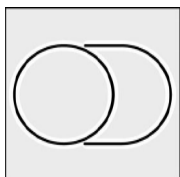
У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

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



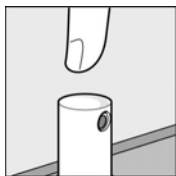
У этих конфорок можно включать овальную зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

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

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

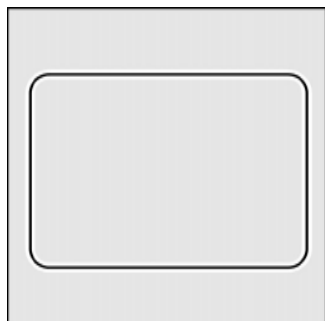
При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Сенсор варки







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

Поверхность, сохраняющая тепло



Поверхность, сохраняющая тепло, подходит для растапливания шоколада или масла, а также для поддержания в нагретом состоянии блюд и посуды. При этом не следует использовать алюминиевую фольгу и пластиковые емкости, так как они плавятся.


Включение поверхности, сохраняющей тепло: прикоснитесь к символу . На индикаторе в течение 5 секунд будет гореть .

В течение этого времени прикоснитесь к символу . На индикаторе будет гореть .


Поверхность, сохраняющая тепло, включена.

Выключение:

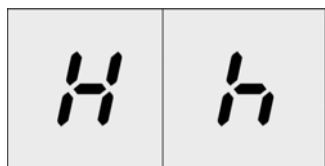
Прикоснитесь к символу .

На индикаторе будет гореть .



Поверхность, сохраняющая тепло, выключена.

Когда поверхность, сохраняющая тепло, остынет, индикация  гаснет.

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

При отключении электроэнергии

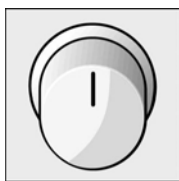
Индикаторы остаточного тепла снова автоматически включаются после включения подачи электроэнергии. Индикация мигает в течение 30 минут.

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	Продолжительность 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 степень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень 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 в сенсорном режиме

С выдвинутыми сенсорами варки Вы можете варить на задних конфорках в сенсорном режиме (EF 83R...: один сенсор варки).

Сенсорный режим варки подходит для блюд, которые готовятся в жидкости или большом количестве жира. Для жарения сенсорный режим варки не подходит.

Сенсорный режим варки работает следующим образом

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

Преимущество при варке

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 выбираете не ступень нагрева конфорки, а температурный режим. Можно выбрать один из пяти температурных режимов.

170-180°C для жарения 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 при 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.

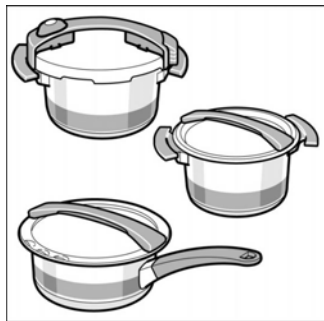
Посуда

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 эмалированного покрытия. Также не подходят сковороды с низкими бортиками.

Рекомендуемая посуда



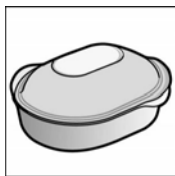
Мы рекомендуем кастрюли серии «Fissler magic special», специально предназначенные для приготовления пищи в сенсорном режиме. В комплект поставки входят кастрюли из этой серии. Другие кастрюли этой серии можно приобрести в хозяйственных магазинах или специализированных отделах универмагов.

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

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

Такие же кастрюли, как входящие в комплект, Вы также можете приобрести как специальные принадлежности в хозяйственном магазине. При заказе укажите номер HZ 21032.

Посуда для жарения



Подходящую посуду для жарения Вы можете приобрести как специальную принадлежность в специализированной торговой сети. 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

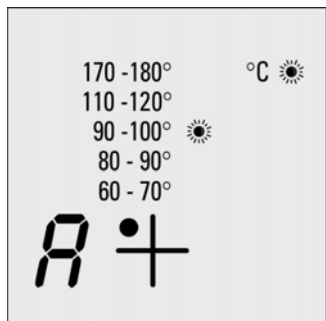
В следующей таблице выберите температурный режим, подходящий для приготовления блюда.

Установка



Внимание! Чтобы можно было выдвинуть сенсор, конфорка должна быть выключена.

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



2. Поворачивайте выключатель конфорки до тех пор, пока рядом с нужным температурным режимом не загорится индикаторная лампочка. На дисплее появится Я. Сенсорный режим варки активизирован.

Фаза нагрева

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

Варка

Сенсорный режим варки поддерживает температуру кастрюли в заданном диапазоне.

Когда блюдо будет готово

Выключите выключатель конфорки. Утопите сенсор, чтобы глазок сенсора не загрязнялся.

Закладка продуктов в горячую жидкость

Продукты можно также закладывать в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните настройку, как описано в пунктах 1-2. Когда будет достигнута заданная температура, и раздастся сигнал, положите продукты в кастрюлю с жидкостью.

Таблица

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

		Диапазон температуры	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.
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.
Овощи	Свежие овощи, например, брокколи	90-100°C	10-20 мин.
	Свежие овощи, например, брюссельская капуста	90-100°C	30-40 мин.
	Свежемороженные пассированные овощи в соусе со сливками, например, шпинат *	60-70°C	15-30 мин.
	Свежемороженные овощи, например, брюссельская капуста, бобы *	90-100°C	15-20 мин.

		Диапазон температуры	Продолжительность приготовления, после сигнала
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.
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.
Напитки	Молоко	60-70°C	–
	Глинтвейн	60-70°C	–
Блюда, приготовляемые 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.

Жарение во фритюре

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

Для жарения 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.

Жарение 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.

Примечания

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.

Тушение

Используйте кастрюлю, подходящую для варки в сенсорном режиме.

1. Обжарьте мясо, как обычно, без включения сенсорного режима.
2. Наполните кастрюлю минимум на два пальца жидкостью и закройте крышкой.
3. Установите выключатель конфорки на 0 и выдвиньте сенсор.
4. Выберите температурный режим 90-100°C.

Блюдо будет тушиться при правильной температуре до готовности.

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, может приготовиться неравномерно

В следующей раз наливайте больше жидкости.

По достижении температуры лампочка не гаснет или не раздается сигнал

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Только так система регулировки работает оптимально.

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.

Жарение в сенсорном режиме

Жарить в сенсорном режиме можно на правой передней конфорке.

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

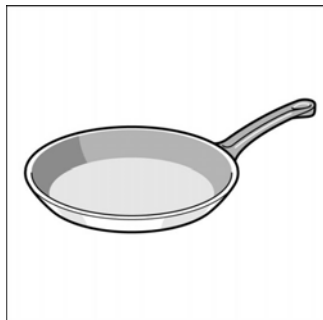
Преимущества при жарении

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

Режимы жарения

Режимы жарения	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 жарения в сенсорном режиме



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

Сковороды 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.

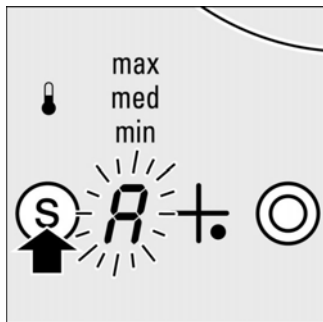
Ставьте сковороду на середину конфорки.

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

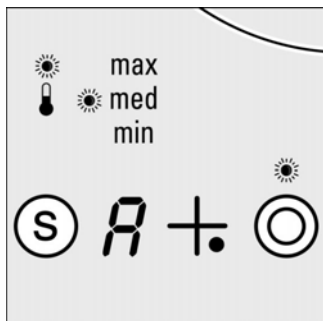
Используйте только жир, подходящий для жарения. Если Вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения «min».

Установка

Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.



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



2. Поворачивайте выключатель конфорки до тех пор, пока рядом с требуемым режимом жарения не загорится индикаторная лампочка. Горит индикаторная лампочка рядом с символом температуры и символом управления двухконтурной конфоркой.

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

3. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Выключите выключатель конфорки и снимите сковороду с конфорки.

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

Когда блюдо будет готово

Указание

Таблица

В таблице указано, какие режимы жарения рекомендуется использовать для каких блюд. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

		Режим жарения	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 средней прожаренности	med	8-10 мин.
	Стейки прожаренные	min	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	min	6-10 мин.
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-20 мин.
	Омары, креветки	med	10-20 мин.
Приготовление картофеля	Картофель отваренный в мундире и обжаренный	med	4-10 мин.
	Жареный сырой картофель	max	6-12 мин.
	Картофельные оладьи	med	15-25 мин. непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	max	10-15 мин.
Макаронные изделия	Макароны отваренные и обжаренные	med	10-20 мин.
	Пельмени отваренные и обжаренные	min	8-12 мин.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
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 «Бедные рыцари»	med med	10-15 мин. непрерывно жарить
Овощи	Обжаривание лука	min	5-10 мин.
	Грибы	med	10-15 мин.
	Цуккини 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.
	Запеченый картофель-фри	max	15-20 мин.
	Гирос	med	10-15 мин.
	Кебаб, шаверма (шаурма)	med	7-12 мин.
	Шницель панированный	med	15-20 мин.
Кордон блю	min	10-25 мин.	
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.
	Запеченый камамбер/ запеченый сыр	med	7-10 мин.
	Жареный миндаль**	min	8-12 мин.

* Готовить в соответствии с рекомендациями к сенсорному режиму жарения.

** Выкладывать в холодную сковороду.

Рекомендации по жарению

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 температурным режимам сенсорного режима жарения. Всегда выбирайте данные, приведенные в таблице.

Блюда со вкусом сливочного масла


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

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). Индикаторная 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 0 или же попеременно индикация режима остаточного тепла и цифра 0. Над символом  загорится индикаторная лампочка. Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание

Индикация режима 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 ступень 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.

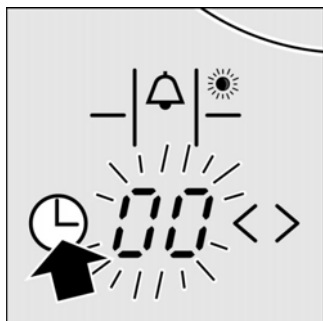
Таймер

Таймер представляет собой часы с функцией выключения. С помощью таймера можно установить автоматическое отключение всех четырех конфорок.


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

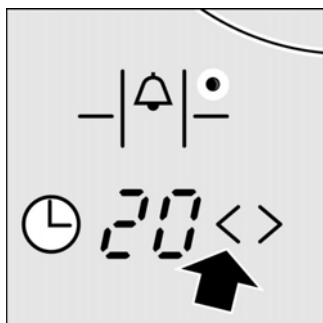
Автоматическое выключение конфорок

Установка



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

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу «Таймер»  до тех пор, пока не начнет мигать индикаторная лампочка соответствующей конфорки. На индикаторе таймера мигает **00**.
3. Прикоснитесь к символу **>** или **<**. Появится предлагаемое значение.
Для символа **>**: 30 минут,
для символа **<**: 10 минут.
Индикаторная лампочка конфорки продолжает мигать.



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

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

По истечении времени

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется $\bar{\bar{U}}$. Раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает $\bar{\bar{U}}$, индикаторная лампочка также мигает.

Корректировка продолжительности

Прикасайтесь к символу «Таймер» \odot до тех пор, пока не начнет мигать индикаторная лампочка соответствующей конфорки. Измените продолжительность с помощью символа > или < таймера.

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу «Таймер» \odot до тех пор, пока не начнет мигать индикаторная лампочка соответствующей конфорки. Одновременно прикоснитесь к символам > и <. На индикаторе таймера мигает $\bar{\bar{U}}$. Через несколько секунд индикатор погаснет.

Функция таймера для сенсорного режима варки

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

Указания

Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность для конфорки: прикасайтесь к символу «Таймер» \odot до тех пор, пока не начнет гореть индикаторная лампочка соответствующей конфорки. Значение продолжительности будет отображаться в течение 5 секунд.

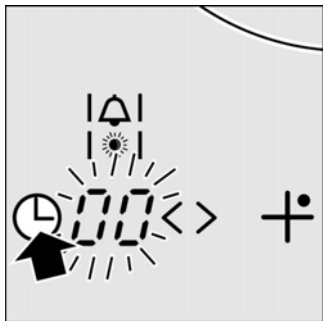
Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 минут.

Автоматическое защитное выключение работает также при включенном таймере.



Даже если продолжительность установлена, можно пользоваться функцией паузы.

Бытовой таймер

Установка





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


1. Прикасайтесь к символу «Таймер»  до тех пор, пока не начнет мигать индикаторная лампочка таймера. На индикаторе таймера мигает .
2. Прикоснитесь к символу > или <. Появится предлагаемое значение. Для символа >: 10 минут, для символа <: 05 минут.
3. Установите время с помощью символа > или <.

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

По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера мигает . Индикаторная лампочка таймера также будет мигать. Прикоснитесь к символу «Таймер» .

Корректировка времени


Прикасайтесь к символу «Таймер»  до тех пор, пока не загорится индикаторная лампочка таймера. Индикация таймера мигает. Измените продолжительность с помощью символа > или <.

Функция паузы

Функция паузы активизируется и у таймера.

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 начинает мигать .

Выключите конфорку.

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

Конфорку можно включить в любой момент.

Отключение подтверждения ввода

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

Сенсоры варки должны быть утоплены.

1. Установите степень нагрева 3 для всех четырех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Выберите у какой-либо конфорки степень нагрева. Нажмите выключатель конфорки, чтобы раздался сигнал.
4. Выключите выключатель конфорки.

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

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для чистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей, грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохранит свою привлекательность и не доставит Вам хлопот с чисткой.

Чистка стеклокерамической поверхности

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

Чистящие средства

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

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

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

Скребок для стеклянных поверхностей

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



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

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

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность чистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

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

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

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidol» для поверхностей из 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.

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 «Sido!», «Stahl-fix» или «cera-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 кастрюлей.

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

Посуда для жарения

Сковорода должна иметь антипригарное покрытие. Соблюдайте указания по эксплуатации и уходу за сковородой.

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 конфорки мигает E

Было активизировано автоматическое защитное выключение конфорки. Выключите конфорку.

На индикаторах конфорок мигает E , и раздается сигнал

Панель управления сильно загрязнена или на ней находится какой-либо 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 индикаторе поочередно мигает F и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В данной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
$F0$	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.
$F1$	Сенсор был утоплен или выдвинут, хотя конфорка была включена.	Установите выключатель конфорки на 0.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Выключите конфорки. Снимите кастрюлю с конфорок. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. <i>F2</i> гаснет, если конфорки достаточно остыли. 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.	Выключите конфорку. Отодвиньте кастрюлю в сторону и выдвиньте сенсор. <i>F3</i> гаснет, если 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 остыть в достаточной степени.
<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. Готовить можно также при неисправной блокировке для безопасности детей.
<i>F5</i>	Соединительный блок Polybox 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>F6</i>	Сенсорный режим варки не работает.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F7</i>	Сенсорный режим жарения не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Однако Вы можете готовить и без сенсорного режима жарения.

Указания

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

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

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

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

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

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

Упаковка и отслуживший прибор

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

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

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

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

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. Для конфорки с сенсором рекомендуемый диапазон температуры 170-180°C.

Выбирайте короткое время фритирования. Блюдо готовьте только до образования золотистой корочки. Соотношение продуктов к фритюре 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 жареного картофеля мы рекомендуем выбирать ступень «min» конфорки для сенсорного режима жарения.

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>