

EH6..ME3..

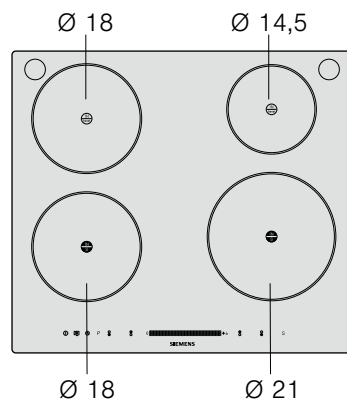
[ru] Правила пользования 2



9000309551

SIEMENS

EN6..ME3..



ru Оглавление

Советы и правила техники безопасности	3	Функция жарения	12
Правила техники безопасности.....	3	Сковороды, подходящие для использования функции жарения.....	12
Причины повреждений.....	4	Температурные режимы.....	12
Защита окружающей среды	4	Программирование.....	12
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды.....	4	Таблица.....	13
Советы по экономии электроэнергии.....	4	Программы жарения.....	14
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях ..	5	Блокировка от включения от детьми	14
Преимущества индукционных варочных панелей.....	5	Активация и отключение блокировки от включения детьми	14
Подходящая посуда.....	5	Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми.....	14
Знакомство с прибором	6	Функция Powerboost	14
Панель управления.....	6	Ограничения при использовании.....	14
Конфорки.....	6	Включение функции.....	14
Индикатор остаточного тепла.....	6	Отключение функции.....	14
Управление варочной панелью	7	Функция таймера	15
Включение и отключение варочной панели.....	7	Автоматическое отключение конфорки.....	15
Настройка конфорки.....	7	Таймер автоматического отключения конфорок.....	15
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи.....	7	Сигнальный таймер.....	15
Сенсор варки	8	Автоматическое ограничение времени	16
Подходящая посуда.....	9	Блокировка панели управления на время уборки	16
Температурные режимы.....	9	Базовые настройки	16
Корректировка температуры закипания.....	9	Доступ к базовым настройкам.....	17
Программирование.....	9	Уход и очистка	18
Таблица.....	10	Варочная панель.....	18
Жарение во фритюре.....	10	Рама варочной панели.....	18
Приготовление пищи в скороварке.....	11	Сенсор варки.....	18
Автоматические программы приготовления блюд.....	11	Устранение неполадок	18
Советы по приготовлению блюд.....	11	Шум во время работы прибора.....	19
		Сервисная служба	19

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого вы сможете правильно обращаться с прибором.

Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте эти руководства вместе с ним.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Для безопасного использования данного прибора взрослые и дети, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или незнанию

не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.

Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором.

Перегретое масло и жир

Существует опасность пожара!

Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. В случае воспламенения масла или жира никогда не заливайте пламя водой. Потушите его накрыв посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление пищи на водяной бане

При приготовлении на водяной бане продукты помещаются в посуду, которая в свою очередь ставится в кастрюлю большего диаметра с водой. Таким образом, продукты готовятся под действием равномерного и мягкого тепла горячей воды, а не непосредственно на конфорке. Во время приготовления пищи на водяной бане металлические, стеклянные и другие сосуды не должны соприкасаться непосредственно с дном кастрюли, в которой находится вода. Это поможет избежать повреждения стеклянной поверхности варочной панели и посуды из-за перегрева конфорки.

Варочная панель нагревается

Существует опасность ожога!

Не трогайте горячие конфорки. Не допускайте детей к варочной панели.

Существует опасность пожара!

- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли в ящиках под варочной панелью.

Мокрое дно посуды и мокрые конфорки

Существует опасность получения травм!

Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из-за него посуда может внезапно подскочить. Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

Трещины на варочной панели

Существует опасность поражения электротоком!

Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключите прибор от электросети.

Свяжитесь с сервисным центром.

Конфорка нагревается, но индикатор не работает.

Существует опасность ожога!

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Свяжитесь с сервисным центром.

Варочная панель отключается

Существует опасность пожара!

Если варочная панель автоматически отключается и ее невозможно использовать, впоследствии она может внезапно включиться. Во избежание этого отключите прибор от электрической сети. Свяжитесь с сервисным центром.

Не кладите металлические предметы на индукционную варочную панель

Существует опасность ожога!

Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы — они могут очень быстро нагреться.

Уход за вентилятором

Существует опасность поломки!

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

Внимание!

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Существует опасность поражения электротоком!

Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность. Отключите неисправный прибор от электросети. Свяжитесь с сервисным центром. Ремонт и замена поврежденных кабелей питания должны производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

Внимание!

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется приближаться к работающему прибору. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например, слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

Выключение варочной панели

Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

Повреждения	Причина	Решение
Пятна	Пролившиеся продукты	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.
	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.
	Шероховатое дно посуды царапает варочную панель.	Проверьте используемую посуду.
Обесцвечивание	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
	Трение посуды	Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.
Нагар	Сахар, продукты с высоким содержанием сахара	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Защита окружающей среды

Снимите упаковку с прибора и выбросьте ее так, чтобы не нанести вред природе.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Советы по экономии электроэнергии

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии.
- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна. Если диаметр дна посуды не совпадает с размером конфорки, рекомендуется, чтобы дно посуды было больше диаметра конфорки. В противном случае, половина энергии расходуется зря. Обратите внимание, не указал ли производитель на изделии диаметр верхнего края кастрюли.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- Готовьте на самой низкой возможной степени мощности.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, она прекращает нагрев.

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

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 она магнитом.

Специальная посуда для индукционных варочных панелей

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов. Проверьте диаметр дна кастрюли, он может повлиять на обнаружение кастрюли конфоркой и результаты приготовления пищи.

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- глина,
- медь,
- алюминий.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению 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 выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки мигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

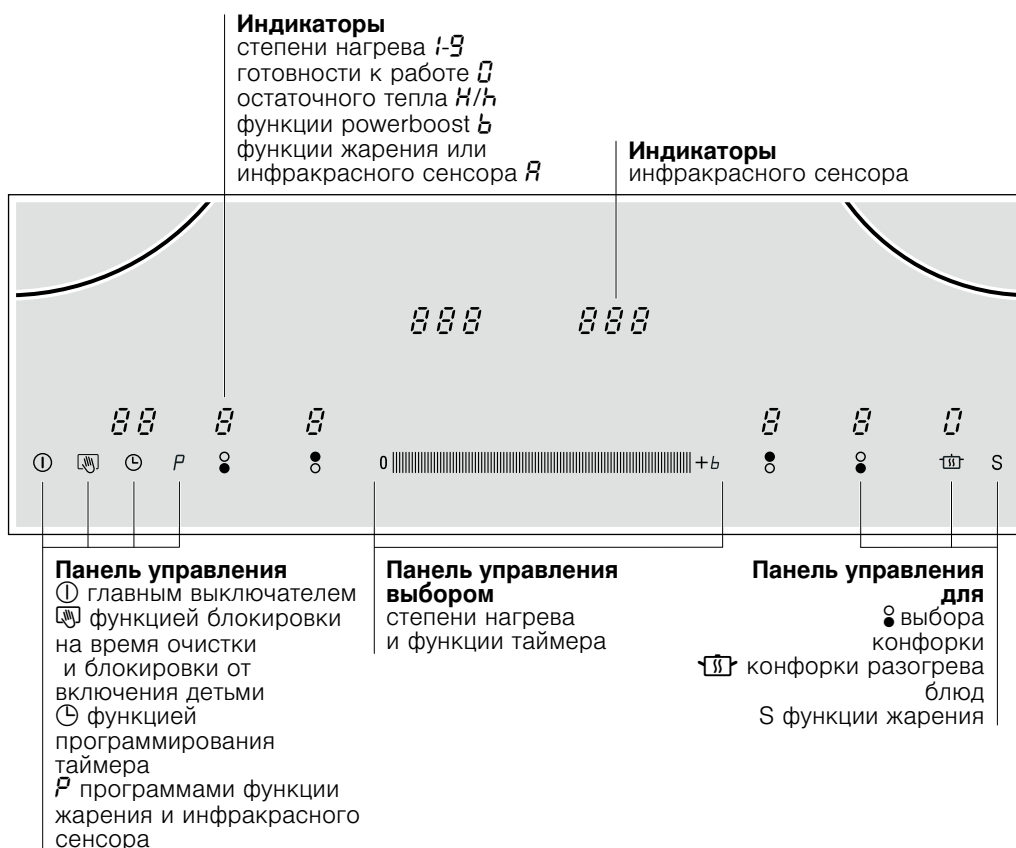
Двухконтурная или трехконтурная конфорка

Подобные конфорки могут обнаружить посуду с дном различного диаметра. В зависимости от материала, из которого изготовлена посуда, и ее характеристик, конфорка автоматически приспосабливается к ней, включая меньшую или большую зону нагрева и подавая соответствующую мощность для обеспечения наилучших результатов приготовления пищи.

Знакомство с прибором

Данное руководство пользователя действительно для нескольких моделей варочных панелей. На *странице 2* показан общий вид моделей с указанием их размеров.

Панель управления



Панель управления

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указания

- При одновременном нажатии нескольких символов настройки не меняются. Это позволяет очищать панель управления от пролившейся жидкости или остатков продуктов.
- Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
∞ Зона нагрева для жаровни	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, оба контура конфорки включаются автоматически.
○ Конфорка разогрева блюд с нагревательным элементом	Включение: нажмите на символ \square , на индикационном поле появится символ <i>!</i> . Отключение: снова нажмите на символ \square , на индикационном поле появится индикатор \square .

* Загорится индикатор остаточного тепла.

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

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Если индикатор остаточного тепла конфорки светится, не касайтесь ее.

Даже если варочная панель выключена, индикатор *h/H* будет светиться, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ *h/H* и заданная степень нагрева.

Управление варочной панелью

В этом разделе вы найдете информацию о том, как задать настройки для работы конфорки. В таблице показаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ①. Индикатор над главным выключателем загорится. Варочная панель готова к использованию.

Отключение: нажмите на символ ① и удержите его, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки отключаются. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

Указание: Если все конфорки выключены в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

Настройка конфорки

Нужная степень нагрева выставляется на панели управления.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

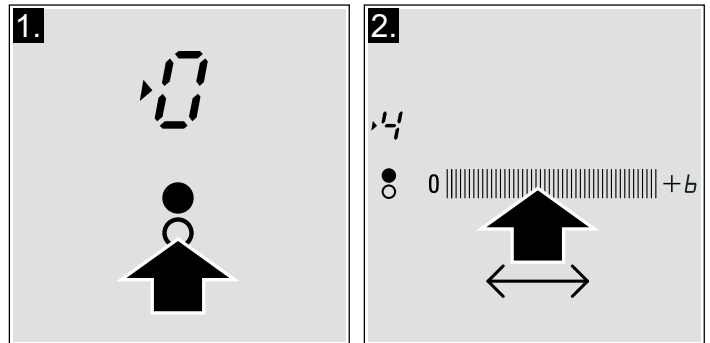
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор степени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ ● нужной конфорки. На индикационном поле появится символ ④ и ►.
2. В течение следующих 10 секунд несколько раз коснитесь панели управления этой конфорки, пока не появится значение нужной степени нагрева.



3. Изменение степени нагрева: выберите конфорку и установите нужную степень нагрева на панели управления.

Отключение конфорки

Выберите конфорку и установите ④ на панели управления. Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

Указания

- Для выбранной конфорки отобразится символ ►. Затем можно перейти к настройкам.
- Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, символ степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры использования различных степеней нагрева.

Время приготовления зависит от степени нагрева и вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны вариации.

Выбор степени нагрева влияет на результаты приготовления пищи.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать степень нагрева 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.	-
Желатин	1-1.	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы (например с чечевицей)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне		
Картофельные клецки	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	4 -5*	10-15 мин.
Белые соусы, например бешамель	1-2	3-6 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12 мин.

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Отваривание, приготовление на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Молочная рисовая каша	2-3	25-35 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.
Похлебки с бобовыми, супы	3.-4.	15-60 мин.
Овощи	2.-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин.
Похлебки 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**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке	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.
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.
Блины	6-7	жарить небольшими порциями
Омлет	3.-4.	жарить небольшими порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
Жарение во фритюре** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты глубокой заморозки	7-8	жарить небольшими порциями
Тефтели	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	6-7	
Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны	6-7	
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

Сенсор варки

С использованием данного сенсора можно готовить на дальних конфорках. Он подходит для приготовления продуктов, которые подгорают; в воде, достаточным количеством масла или жира для жарения во фритюре.

Указание: Не используйте сенсор варки для жарения без масла или в малом количестве масла.

Принцип работы

Посуда, в которой находятся горячие продукты, выделяет тепло. Сенсор варки обнаруживает это тепло, и варочная панель автоматически регулирует температуру конфорки.

Советы по приготовлению блюд

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо. Это помогает экономить энергию.
- Масло и жир не перегреваются.
- Температура постоянно контролируется. В процессе кипения продукты не переливаются через край посуды, что позволяет избежать дополнительной ручной регулировки ступени нагрева.

Подходящая посуда

Для использования сенсора варки подходит посуда с такой поверхностью, которая будет правильно передавать тепло на сенсор. При использовании неподходящей посуды автоматическая регулировка температуры не сработает. Продукты могут перелиться через край посуды или подгореть.

Можно использовать эмалированную посуду соответствующего размера. Дно посуды должно покрывать зону нагрева конфорки. При использовании посуды из нержавеющей стали необходимо воспользоваться сенсорными полосами, входящими в комплект поставки варочной панели.

Сенсорные полосы

Сенсорные полосы, входящие в комплект поставки варочной панели, также можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в магазинах электроприборов. Укажите артикул HZ: HZ 390001

Температурные режимы

При приготовлении пищи с использованием сенсора варки задается не степень нагрева, а температурный режим с определенным диапазоном температур. В варочной панели существует пять температурных режимов:

Диапазон температур	Показания индикатора а	Действия, для которых подходит данный режим
170-180 °C	170 °C	жарение во фритюре
110-120 °C	120 °C	приготовление пищи в скороварке
90-100 °C	100 °C	отваривание
80-90 °C	90 °C	приготовление пищи на медленном огне, уваривание
60-70 °C	70 °C	размораживание, разогревание, поддержание температуры

Корректировка температуры закипания

Температура закипания воды зависит от высоты над уровнем моря. Если ваше блюдо кипит слишком сильно или слишком слабо, температуру закипания можно откорректировать.

Выберите базовую настройку **4**. Включите конфорку. Значение базовой настройки - **3**. Выберите соответствующее значение для высоты над уровнем моря:

Высота	Значение настройки 4
0-100 м	1
100 - 200 м	2
200 - 400 м	3*
400 - 600 м	4
600 - 800 м	5
800 - 1000 м	6
1000 - 1200 м	7
1200 - 1400 м	8
Более 1400 м	9

* Базовая установка

Для изменения настроек см. раздел «Базовые настройки».

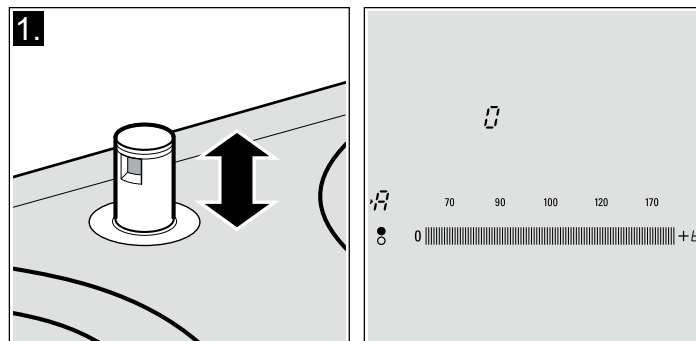
Указания

- Точку кипения не требуется изменять, если варочная панель находится на высоте 0 - 400 м. В принципе, можно готовить пищу с базовыми настройками, но если результаты приготовления являются неудовлетворительными, можно изменить точку кипения с помощью базовых настроек.
- Температурный режим 90-100 °C достаточен для приготовления пищи, хотя вода не кипит так сильно, как обычно.

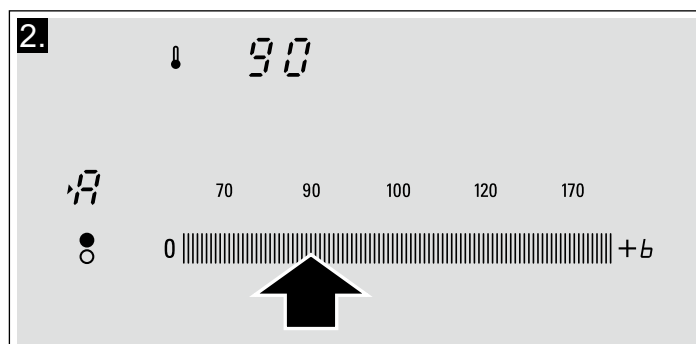
Программирование

Варочная панель должна быть включена.

1. Положите продукты в посуду и залейте их жидкостью. Достаточно налить жидкости на два пальца высотой.
2. Поставьте посуду по центру конфорки и закройте ее крышкой.
3. Нажмите на инфракрасный сенсор нужной конфорки. Инфракрасный сенсор включается. Загорится индикатор **A**. На панели управления появятся возможные температурные режимы.



4. В течение следующих 10 секунд введите нужное значение температуры на панели управления. На индикационном поле появится выбранная температура.



Инфракрасный сенсор берет на себя управление конфоркой.

Символ температуры будет светиться, пока не будет достигнута заданная температура. Затем прозвучит сигнал, символ температуры погаснет. Инфракрасный сенсор поддерживает температуру посуды в рамках заданного температурного режима.

Выключение сенсора варки

Выключите конфорку. Утопите сенсор варки в панель, чтобы его линза не загрязнялась.

Указания

- Продукты можно также закладывать в горячую жидкость. Налейте жидкость в посуду. Запрограммируйте варочную панель так, как это описано в пунктах 3 и 4. Когда будет достигнута заданная температура и раздастся звуковой сигнал, положите в кастрюлю продукты.
- Во время работы ближайшей к сенсору варки конфорки его колпачок нагревается.

Таблица

В таблице указано, какой температурный режим лучше всего подходит для разных продуктов. Время приготовления может

варьироваться в зависимости от типа, веса и качества продуктов.

		Показания индикатора	Общее время приготовления с момента звукового сигнала
Супы	Мясной бульон	100 °С	60-90 мин.
	Густой суп	100 °С	45-60 мин.
	Овощной суп	100 °С	60-90 мин.
Гарниры	Блюда из картофеля	100 °С	30-40 мин.
	Картофельные клецки	90 °С	30-40 мин.
	Макаронные изделия	100 °С	7-10 мин.
	Кукурузная каша	90 °С	20-25 мин.
	Рис	90 °С	25-35 мин.
Яйца	Яйца вкрутую (ставят на огонь в холодной воде)	100 °С	5-10 мин.
Рыба	Тушеная рыба	90 °С	15-20 мин.
Мясо	Фрикадельки	100 °С	20-30 мин.
	Пельмени, вареники	100 °С	10-15 мин.
	Цыпленок для супа	100 °С	60-90 мин.
	Вареная говядина	100 °С	60-90 мин.
	Сосиски	90 °С	5-10 мин.
Овощи	Свежие овощи, например, брокколи	100 °С	10-20 мин.
	Свежие овощи, например, брюссельская капуста	100 °С	30-40 мин.
	Замороженные овощи: например, брюссельская капуста, зеленая фасоль*	100 °С	15-30 мин.
	Замороженные овощи в сливочном соусе: например, овощи со сливками*	100 °С	15-20 мин.
Бобовые	Чечевица, зеленый горошек, горох	100 °С	15-20 мин.
Сладкие блюда	Манная каша	90 °С	5-10 мин.
	Компот	90 °С	10-20 мин.
	Молочная рисовая каша	90 °С	35-45 мин.
	Шоколадный пудинг	90 °С	3-5 мин.
Консервы	Продукты из консервов, например, готовый гуляш	70 °С	10-15 мин.
	Супы быстрого приготовления, например, суп с вермишелью	100 °С	5-10 мин.
	Супы быстрого приготовления, например, супы-пюре	90 °С	10-15 мин.
Напитки	Молоко	90 °С	-
	Глинтвейн	70 °С	-
Блюда, приготавливаемые в скороварке	Курица	120 °С	20-25 мин.
	Рис	120 °С	6-8 мин.
	Блюда из картофеля	120 °С	10-12 мин.
	Тушеные овощи	120 °С	15-20 мин.
Запеченные продукты**	Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	170 °С	жарить небольшими порциями
	Мясо, например куски курицы, фрикадельки	170 °С	
	Овощи в панировке или в кляре	170 °С	

* Добавьте жидкость в соответствии с инструкциями производителя.

** Кроме предварительного подогрева снимите крышку для жарения (см. указания в разделе “Жарение во фритюре”)

Жарение во фритюре

Никогда не оставляйте без присмотра нагревающийся жир и растительное масло.

Масло и жир для жарения

Используйте масло и жир, подходящие для жарения, например, растительное масло. Кладите на сковороду жир небольшими порциями. Используйте достаточное количество жира. Заполняйте сковороду, как минимум, на два пальца.

Неподходящее масло и жир

Не рекомендуется использовать смеси, например, растительное масло с жиром или различные виды жиров. Горячее растительное масло и жир могут образовывать пену.

Нагревание масла или жира

Нагревайте растительное масло или жир в закрытой посуде. Когда масло или жир разогреются, прозвучит сигнал. Теперь вы можете обжарить продукты во фритюре.

Жарение во фритюре

Всегда жарьте продукты во фритюре в открытой посуде.

1. Положите в масло первую порцию продуктов и обжарьте ее.
2. Выньте эту порцию. Если индикатор температуры не загорелся, значит масло или жир еще достаточно горячие, чтобы обжарить следующую порцию продуктов. Если индикатор загорелся, подождите, пока прозвучит сигнал и

индикатор погаснет. После этого вы можете обжарить следующую порцию продуктов.

3. Обжарьте следующую порцию продуктов.

Указание: Замороженные продукты следует обжаривать небольшими порциями. В противном случае, масло или жир слишком быстро остывают. Пример: Замороженный картофель-фри: в 1,5 л растительного масла или жира помещаются порции нарезанного картофеля весом около 150 г.

Автоматические программы приготовления блюд

С помощью автоматических программ можно приготовить следующие блюда:

Программа	Блюдо
P1	Макаронные изделия
P2	Блюда из картофеля
P3	Рис
P4	Картофельные клецки
P5	Свежие овощи, например, брюссельская капуста Свежие овощи, например, брюссельская капуста, зеленая фасоль
P6	Замороженные готовые блюда и овощи
P7	Отварные сосиски
P8	Молочная рисовая каша
P9	Жареные пирожки, пончики, крендельки

Советы по приготовлению блюд

Продукты, замороженные блоком	Поместите замороженные продукты, например, шпинат, в посуду. Добавьте жидкость в соответствии с инструкциями производителя. Закройте посуду крышкой. Выберите температурный режим 70 °С. Помешивайте продукты время от времени.
Приготовление продуктов, из которых выделяется много воды (например, рыбного филе)	Варите подобные продукты в небольшом количестве жидкости, достаточно наполнить кастрюлю на два пальца. Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.
Приготовление продуктов, которые образуют много пены (например, макаронных изделий)	Если вы готовите продукты, при приготовлении которых образуется много пены, также закройте посуду крышкой. Таким образом экономится электроэнергия.
Уваривание блюд	Приготовьте блюдо в рекомендованном температурном режиме. Когда оно начнет загустевать, дайте жидкости испариться в режиме 90 °С.
Если продукты, например, картофель, сварились неравномерно	В следующий раз используйте больше жидкости.
Звукового сигнала не слышно	Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Это обеспечит оптимальную работу системы автоматического регулирования температуры.

Приготовление пищи в скороварке

Добавьте жидкость в соответствии с инструкциями производителя.

Начните отваривание овощей в температурном режиме 100 °С. Снимите пену и закройте скороварку. Продолжайте приготовление в температурном режиме 120 °С.

Выбор нужной автоматической программы приготовления блюд

Выберите нужную конфорку.

1. Нажмите на сенсор варки. Загорится индикатор **A**.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ **P**. На индикационном поле конфорки появятся цифры **0**.
3. В течение следующих 10 секунд несколько раз коснитесь панели управления, пока не появится нужная Вам программа.

Программа выбрана.

Пока сковорода не разогреется до заданной температуры, будет светиться символ температуры. Когда сковорода разогреется, раздастся звуковой сигнал и символ температуры погаснет.

Отключение автоматической программы приготовления блюд

Выберите конфорку и степень нагрева 0 на панели управления.

Функция жарения

Данная функция позволяет жарить блюда на передних конфорках, регулируя температуру сковороды.

Преимущества

Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо. Таким образом экономится электроэнергия. Масло и жир не перегреваются.

Указания

- Никогда не оставляйте без присмотра нагревающийся смазочный материал, растительное или сливочное масло.
- Ставьте сковороду по центру конфорки. Проверьте, чтобы диаметр дна сковороды соответствовал диаметру конфорки.
- Не накрывайте сковороду крышкой. При использовании крышки автоматическая регулировка температуры не работает. Можно использовать защитную сетку, она на автоматическую регулировку температуры не влияет.
- Используйте только масло, подходящее для жарения. Если вы используете сливочное масло, маргарин, оливковое масло или свиной смазочный материал, установите температурный режим min.

Сковороды, подходящие для использования функции жарения

В продаже имеются сковороды, оптимально подходящие для использования функции жарения. Используйте только такие сковороды. С другими сковородами регулировка температуры работать не будет. Такие сковороды могут перегреться.

Специальные сковороды можно приобрести после покупки варочной панели как дополнительное оборудование в специализированных магазинах или в нашем сервисном центре. Всегда указывайте артикул, соответствующий таким сковородам.

- HZ390210 маленькая сковорода (диаметр 15 см).
- HZ390220 средняя сковорода (19 см).
- HZ390230 большая сковорода (21 см).

Сковороды имеют антипригарное покрытие. В них также можно жарить продукты в небольшом количестве масла.

Температурные режимы

Степень нагрева	Температура	Действия, для которых подходит данный режим
max	высокая	например, картофельные оладьи, жареный картофель и стейки с кровью.
med	средне-высокая	например, нежные продукты для жарения: замороженные полуфабрикаты в панировке, шницели, рагу, овощи.
low	средне-низкая	например, толстые порции продуктов для жарения: котлеты, сосиски и колбаски, рыба.
min	низкая	например, омлеты, продукты, жареные на маргарине, сливочном или растительном масле.

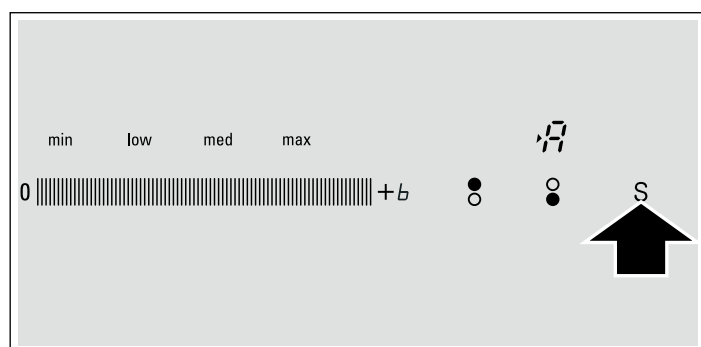
Программирование

С помощью таблицы выберите подходящий температурный режим. Поставьте сковороду на конфорку.

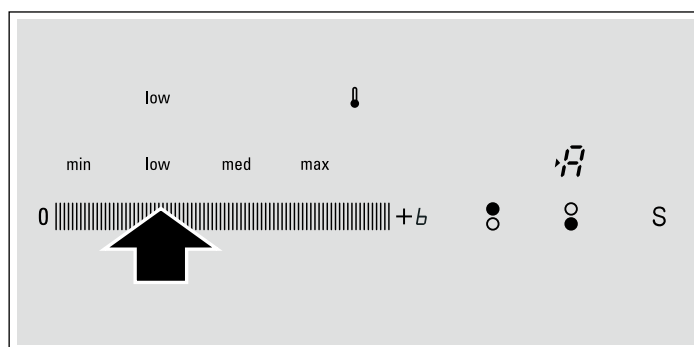
Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ **S**. На индикационном поле конфорки загорается индикатор **A**.

На панели управления появятся возможные температурные режимы.



2. В течение следующих 10 секунд выберите на панели управления нужный температурный режим. Функция жарения включена.



Символ температуры будет светиться, пока не будет достигнута заданная температура жарения. Затем прозвучит сигнал, символ температуры погаснет.

3. Налейте на сковороду жир или масло, затем выложите продукты. Как обычно, переворачивайте приготавливаемые продукты, чтобы они не пригорели.

Выключение функции жарения

Установите на панели управления степень нагрева 0.

Таблица

В таблице указано, какой температурный режим лучше всего подходит для разных продуктов. Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа, веса, толщины и качества продуктов.

Выбранная ступень нагрева может меняться в зависимости от вида используемой сковороды.

		Температурный режим	Общее время приготовления с момента звукового сигнала
Мясо	Шницель, в панировке или без	средн.	6-10 мин.
	Филе	средн.	6-10 мин.
	Отбивные на кости	низк.	10-17 мин.
	Кордон блю	низк.	15-20 мин.
	Стейки с кровью (толщиной 3 см))	макс.	6-8 мин.
	Средне или хорошо прожаренные стейки (толщиной 3 см)	средн.	8-12 мин.
	Куриная грудка (толщиной 2 см)	низк.	10-20 мин.
	Сосиски или колбаски	низк.	8-20 мин.
	Котлеты	низк.	6-30 мин.
	Печеночная колбаса (Leberkäse)	мин.	6-9 мин.
	Пагу, гирос	средн.	7-12 мин.
	Мясной фарш	средн.	6-10 мин.
	Грудинка с салом	мин.	5-8 мин.
Рыба	Жареная рыба	низк.	10-20 мин.
	Рыбное филе в панировке или без	низк. / ср.	10-20 мин.
	Омары, креветки	средн.	4-8 мин.
Блюда из яиц	Блины	средн.	жарить по очереди
	Омлеты	мин.	жарить небольшими порциями
	Яичница	мин. / ср.	2-6 мин.
	Яичница-болтуня	мин.	2-4 мин.
	Блинчики с изюмом (Kaiserschmarm)	низк.	10-15 мин.
	Гренки/французские тосты	низк.	жарить небольшими порциями
Блюда из картофеля	Жареный картофель из картофеля "в мундире"	макс.	6-12 мин.
	Жареный картофель из сырого картофеля*	низк.	15-25 мин.
	Картофельные оладьи	макс.	жарить небольшими порциями
	Глазированный картофель	средн.	10-15 мин.
Овощи	Чеснок, лук	мин.	2-10 мин.
	Кабачки, баклажан	низк.	4-12 мин.
	Красный перец, зеленая спаржа	низк.	4-15 мин.
	Грибы	средн.	10-15 мин.
	Глазированные овощи	средн.	6-10 мин.
Замороженные продукты	Эскалоп	средн.	15-20 мин.
	Кордон блю	низк.	10-30 мин.
	Грудка птицы	мин.	10-30 мин.
	Кусочки курицы в кляре	средн.	10-15 мин.
	Гирос, кебаб	средн.	10-15 мин.
	Рыбное филе, в панировке или без	низк.	10-20 мин.
	Рыбные палочки	средн.	8-12 мин.
	Картофель фри	ср. / макс.	4-6 мин.
	Готовые блюда и овощи	мин.	8-15 мин.
	Весенние рулеты	низк.	10-30 мин.
	Камамбер/сыр	низк.	10-15 мин.
Прочее	Камамбер/сыр	низк.	7-10 мин.
	Полуфабрикаты, приготовляемые с добавлением воды, например, блюда с макаронными изделиями	мин.	4-6 мин.
	Мелкие гренки	низк.	6-10 мин.
	Миндаль/грецкие орехи/орешки пинии*	мин.	3-7 мин.

* Помещать на холодную сковороду.

Программы жарения

Используйте данные программы только со специальными сковородами, подходящими для функции жарения.

С помощью данных программ можно приготовить следующие блюда:

Программа	Блюдо
P1	Эскалоп
P2	Филе птицы, кордон блю
P3	Бифштекс с кровью
P4	Средне или хорошо прожаренный бифштекс
P5	Рыба
P6	Замороженные готовые блюда и овощи
P7	Запеченный замороженный картофель-фри
P8	Блины
P9	Омлет, яичница

Выбор программы

Выберите нужную конфорку.

1. Нажмите на символ **P**. На индикационном поле конфорки появятся цифры **0**. На индикационном поле программы появится **P**.
2. Несколько раз коснитесь панели управления, пока не появится нужная программа.

Программа выбрана.

Пока сковорода не разогреется до заданной температуры, будет светиться символ температуры. Когда сковорода разогреется, раздастся звуковой сигнал и символ температуры погаснет.

Налейте на сковороду масло или жир, затем выложите продукты. Как обычно, переверните приготавливаемые продукты, чтобы они не пригорели.

Выключение программы



Установите на панели управления степень нагрева 0.


Блокировка от включения от детьми

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

Активация и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть отключена.

Включение: нажмите на символ  в течение 4 секунд. Индикатор  загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение: нажмите на символ  в течение 4 секунд. Блокировка отключена.

Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

При использовании данной функции блокировка от включения детьми автоматически активируется каждый раз после отключения варочной панели.

Включение и отключение функции

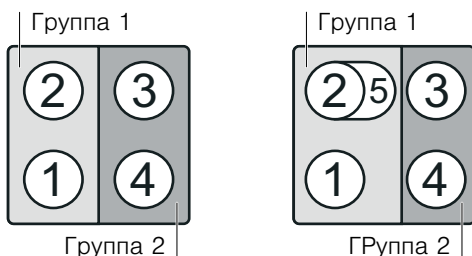
См. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть продукты быстрее, чем использование степени нагрева **9**.

Ограничения при использовании

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы (см. рисунок) в данный момент выключена. В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы **b** и **9**; а затем она автоматически переключится на степень нагрева **9**.



Включение функции

1. Задайте степень нагрева **9**.
2. Нажмите на участок панели управления над символом **+b**. Функция активируется.

Отключение функции

Нажмите на участок панели управления над символом **+b**. Функция Powerboost отключена.

Указание: При определенных обстоятельствах функция Powerboost может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной поверхности.

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

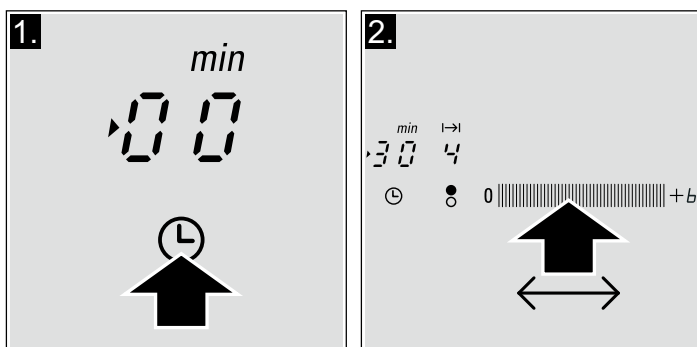
- для автоматического отключения конфорки;
- в качестве сигнального таймера.

Автоматическое отключение конфорки

Введите время работы для выбранной конфорки. По истечении этого времени конфорка отключится автоматически.

Программирование

1. Задайте нужную степень нагрева.
2. Нажмите на символ . Загорится индикатор соответствующей конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры . Чтобы выбрать другую конфорку, несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор нужной конфорки.
3. Выберите нужное время работы конфорки на панели управления. Предварительная настройка слева направо может составлять 1, 2, 3..... 10 минут. В течение следующих 10 секунд введите нужное значение на панели управления.



Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

Автоматическое программирование

Если нажать на панели управления предварительную настройку от 1 до 5, время приготовления уменьшится на 1 минуту, если продолжать нажимать, время приготовления сократится до 1 минуты.

Если нажать на панели управления предварительную настройку от 6 до 10, время приготовления увеличится на 1 минуту, если продолжать нажимать, время приготовления увеличится до 99 минут.

По окончании заданного времени

Конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал, на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд светятся цифры . Загорится индикатор . Нажмите на символ . Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор нужной конфорки. Измените заданное время работы конфорки с помощью панели управления или выставьте его на .

Автоматическое отключение конфорки с использованием сенсора варки

Во время приготовления пищи с использованием сенсора варки, отсчет запрограммированного времени приготовления начинается с момента достижения заданной температуры.

Автоматическое выключение конфорки с функцией жарения

При приготовлении пищи с использованием функции жарения отсчет запрограммированного времени приготовления начинается с момента достижения заданной температуры.

Указания

- Если задано время работы для нескольких конфорок, можно настроить варочную панель так, чтобы все заданные параметры были показаны. Для этого несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор нужной конфорки.
- Можно задать на таймере время до 99 минут.

Таймер автоматического отключения конфорок

С помощью этой функции можно задать время работы для всех конфорок. После включения любой конфорки начнется отсчет заданного времени. По истечении заданного времени конфорка автоматически отключится.

Инструкции по активации этой функции находятся в разделе «Базовые настройки».

Указание: Заданное время работы конфорки можно изменить или отменить:

Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор нужной конфорки. Измените заданное время работы конфорки с панели управления или выставьте его на .

Сигнальный таймер

На сигнальном таймере можно задать время до 99 минут. Его работа не зависит от других функций варочной панели. Использование данной функции не приводит к автоматическому отключению конфорки.

Программирование

1. Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор . На индикационном поле функции таймера появятся цифры .
2. С помощью панели управления задайте нужное время. Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По истечении заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются , загорается индикатор . Через 10 секунд индикаторы гаснут.

Коснитесь символа , индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор . Измените заданное время работы конфорки с панели управления или выставьте его на .

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени.


Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки по очереди мигают символы **F** и **B**.

Чтобы выключить индикаторы, нажмите на любой символ. Теперь вы можете снова задать параметры работы конфорки.

Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданной степени нагрева и составляет от 1 до 10 часов.

Блокировка панели управления на время уборки

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

Чтобы этого избежать, варочная панель снабжена функцией блокировки на время уборки. Нажмите на символ . Звучит сигнал. Панель управления заблокируется приблизительно на

35 секунд. Теперь вы можете вытереть панель управления без боязни сбить настройки.

Указание: Главный выключатель панели не блокируется. Варочную панель можно выключить в любой момент.

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Пользователь может изменять настройки по своему усмотрению.

Показания индикатора	Функция
c 1	Постоянная блокировка от включения детьми  Отключена.* ! Включена.
c 2	Звуковые сигналы  Большинство сигналов отключено. ! Некоторые сигналы отключены. 2 Все сигналы включены.*
c 4	Настройки в зависимости от высоты 1-2 Уменьшение. 3 Базовая настройка.* 4-9 Увеличение.
c 5	Таймер автоматического отключения конфорок  Отключен.* 1:59 Время автоматического отключения
c 6	Продолжительность звукового сигнала функции таймера ! 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 минута.
c 7	Функция Power-Management  = Отключена.* ! = 1000 Вт, минимальная мощность. ! = 1500 Вт. 2 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.

*Заводская настройка

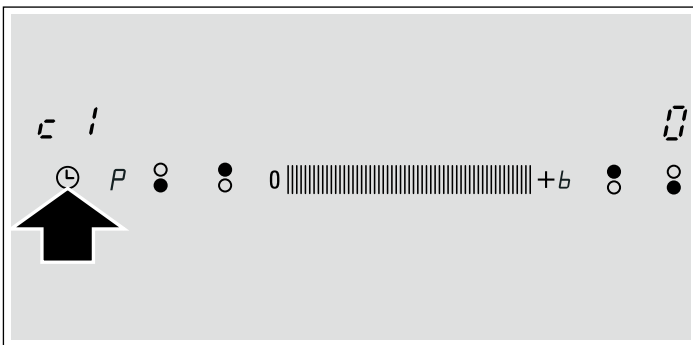
Показания индикатора	Функция
с 9	Время выбора конфорки 0 Неограниченное: выбранной остается последняя запрограммированная конфорка.* ! Ограниченное: конфорка будет выбрана только в течение 10 секунд.
с 0	Возврат к начальным настройкам, заданным производителем 0 Индивидуальные настройки.* ! Возврат к начальным настройкам, заданным производителем.

*Заводская настройка

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть отключена.

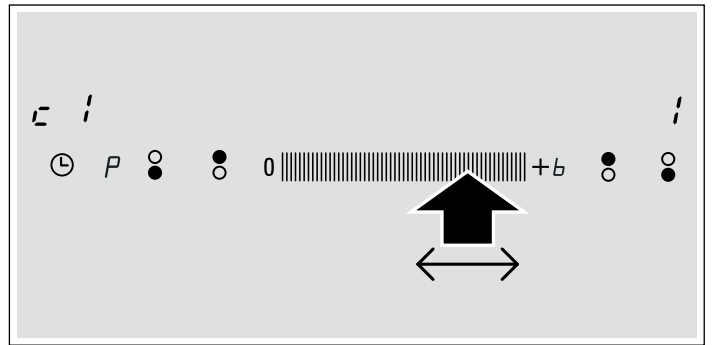
1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ ⌚ и удержите его в течение 4 секунд.



В левой части экрана отобразится с !, а в правой 0.

3. Нажимайте на символ ⌚, пока в левой части экрана не появится символ нужной функции.

4. Затем с помощью панели управления выберите нужные параметры настройки.



5. Снова нажмите на символ ⌚ и удержите его в течение 4 секунд.

Выбранные настройки сохранятся.

Указание: Для изменения настройки с 4 сначала нужно включить инфракрасный сенсор и конфорку.

Выход из меню базовых настроек

Для выхода из меню базовых настроек выключите варочную панель нажатием главного выключателя.

Уход и очистка

Советы и разъяснения, включенные в этот раздел, помогут вам правильно осуществлять очистку варочной панели и уход за ней.

Варочная панель

Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи. Очищайте варочную панель, только когда она остынет.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Никогда не используйте:

- Абразивные порошки
- Агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением или пароочистители

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

1. Снимите со скребка защитный чехол.
2. Лезвием очистите поверхность варочной панели.

Не очищайте варочную панель чехлом скребка — так можно поцарапать поверхность.

Существует опасность получения травм!

Скребок очень острый. Существует опасность пореза. Когда скребок не используется, надевайте на его лезвие чехол. При повреждении лезвия сразу произведите его замену.

Уход

Используйте средства для сохранения и защиты варочной панели. Следуйте указаниям по применению на упаковке средства.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стекла.

Сенсор варки

Стекло линзы сенсора варки всегда должно быть чистым. Регулярно удаляйте с него брызги жира и грязь с помощью палочек с ватой или мягкой тряпочки и жидкости для очистки стекол.

Неподходящие моющие средства

Никогда не используйте:

- жесткие губки, которые могут оцарапать стекло;
- кремообразные чистящие средства.

Устранение неполадок

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

Показания индикатора	Неполадки	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электроток. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электроток. Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
<i>E</i> мигает	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
<i>E1</i> + цифра / <i>d</i> + цифра / <i>E</i> + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.*
<i>F2</i>	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.*
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
<i>U1</i>	Недопустимое напряжение питания.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее.

* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых разогревается 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:

Сильное гудение, наподобие трансформатора

Это гудение возникает при приготовлении пищи на конфорке с высокой степенью нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панели. При снижении степени нагрева это гудение исчезает или ослабевает.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых 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.

Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальной степени нагрева. При снижении степени нагрева свист исчезает или ослабевает.

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 степени мощности. 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 неполадке.

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 номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901004)