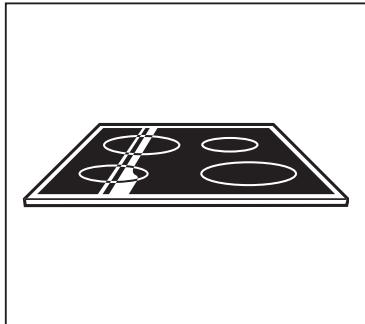


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации и монтажу



Стеклокерамическая
варочная панель

ET 675MN31D

901814

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	4
Причины повреждений	6
Защита окружающей среды	7
Экологичная утилизация	7
Рекомендации по экономии электроэнергии	7
Знакомство с прибором	9
Панель управления	10
Конфорки	11
Индикация остаточного тепла	11
Управление варочной панелью	12
Включение и выключение варочной панели	12
Управление конфоркой	13
Таблица приготовления	14
Варка в сенсорном режиме	16
Посуда для варки в сенсорном режиме	16
Диапазоны температур	17
Калибровка прибора в соответствии с высотой над уровнем моря	18
Последовательность действий при варке в сенсорном режиме	19

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Таблица блюд для варки в сенсорном режиме	21
Жарение во фритюре	23
Приготовление в сковородке	24
Программы варки	24
Рекомендации по варке	26
Жарение в сенсорном режиме	27
Сковороды для жарения в сенсорном режиме	27
Режимы жарения	28
Установка	28
Таблица блюд для жарения в сенсорном режиме	30
Программы жарения	32
Блокировка для безопасности детей	33
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	33
Автоматическая блокировка для безопасности детей	33
Таймер	34
Автоматическое выключение конфорки	34
Автоматический таймер	36
Бытовой таймер	36
Автоматическое защитное отключение	37
Блокировка для чистки	38
Базовые установки	39
Изменение базовых установок	40

Содержание

Чистка и уход	42
Стеклокерамическая поверхность	42
Рама варочной панели	43
Сенсоры варки.	43
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	44
Сервисная служба	46
Инструкция по монтажу	47

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. 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 прилагаемую к нему документацию.

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

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора

Безопасная эксплуатация

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

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- с физическими или психическими расстройствами,
- а также недостатком знаний и опыта

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Перегретое масло и жир

Перегретое масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Мокрая посуда и конфорки

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

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Трещины на стекло-керамической поверхности

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

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора, прежде всего, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена электрического кабеля должны производиться только специалистом Сервисной службы.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

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.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

Фольга и пластмасса

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

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



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

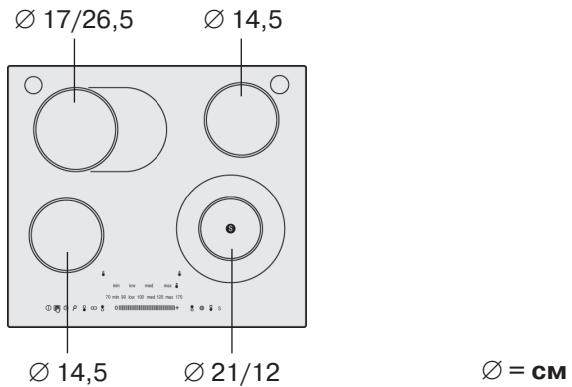
Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

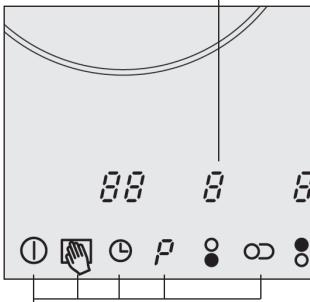
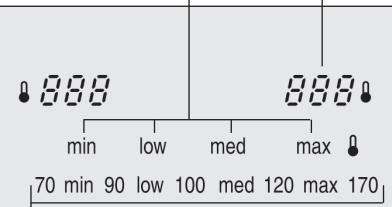
- ❑ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ❑ Диаметр dna посуды должен совпадать с размером конфорки.
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра dna.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ❑ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.

- ❑ Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохраняются все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- ❑ Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления.

Знакомство с прибором



Панель управления

Индикация: ступени нагрева конфорки 1 - 9 остаточного тепла H/H	Индикаторы ступеней сенсорного режима жаренья	Индикация диапазонов температуры для сенсорного режима варки
 <p>Сенсоры:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ⓐ главного выключателя 🕒 блокировки для чистки ⌚ таймера P автоматических программ ♾ подключения дополнительной овальной зоны нагрева 	 <p>Индикаторы ступеней сенсорного режима жаренья</p>	 <p>Индикация диапазонов температуры для сенсорного режима варки</p>

<p>Символы на панели управления</p> <p>Указания</p>	<p>Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.</p> <p>Если коротко прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Это позволяет, например, вытереть убежавшую жидкость на панели управления.</p> <p>Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.</p>
---	--

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение дополнительной зоны нагрева
<input type="radio"/> Одноконтурная конфорка	
<input checked="" type="radio"/> Двухконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу
<input type="radio"/> Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	Прикоснитесь к символу

Подключение дополнительной зоны нагрева: загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается размер зоны нагрева, который был выбран в последний раз.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена двухступенчатая индикация остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ , это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для поддержания в теплом состоянии небольшого блюда или расстапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на . Когда конфорка охладится в достаточной степени, индикация погаснет.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Примечание

Варочная панель включается и выключается главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорается индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикоснитесь к символу ①. Индикатор над главным выключателем гаснет. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.

Управление конфоркой

Нужная ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью сенсоров на панели управления.

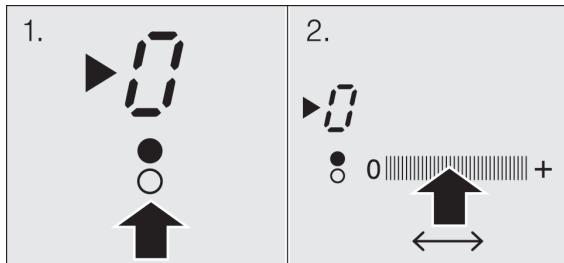
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка ступени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  для выбора конфорки. На индикаторе конфорки загорается  и символ выбора конфорки .
2. Проводите пальцем по зоне настройки до тех пор, пока на индикаторе конфорки не появится нужная ступень нагрева.



Изменение ступени нагрева

Выберите конфорку и установите необходимую ступень нагрева с помощью зоны настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите ступень нагрева 0 с помощью зоны настройки.

Указания

После выбора конфорки загорается символ . Вы можете сразу же установить ступень нагрева.

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при установке самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне», мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	1-2	—
Желатин	1-2	—
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	2	—
Молоко**	1-2	—
Сосиски в воде**	3-4	—
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	20-30
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клещки	4-5*	20-30
Рыба	4-5*	10-15
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус бернене	3-4	8-12
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30
Молочная рисовая каша	1-2	25-35
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10
Рагу, супы	3-4	15-60
Овощи	2-3	10-20
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20
Приготовление в кастрюле-скороварке	4-5	—

	Ступень слабого нагрева	Продолжи- тельность приготов- ления на «медленном огне», мин
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60
Жаркое	4-5	60-100
Гуляш	2-3	50-60
Жарение		
Эскалоп, натуральный или панированный	6-7	6-10
Эскалоп глубокой заморозки	6-7	8-12
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Креветки	7-8	4-10
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3-4	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г жарить непрерывно в 1-2 л масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление на «медленном огне» без крышки.

** Без крышки.

Варка в сенсорном режиме

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

Примечание

Для жарения сенсорный режим варки не подходит.

Как работает сенсорный режим варки

Любая кастрюля с горячей пищей отдает тепло. Сенсор варки определяет это тепло, и в соответствии с этим варочная панель автоматически регулирует температуру нагрева кастрюли.

Преимущества при варке

- Конфорка нагревается, только когда это необходимо. Это экономит электроэнергию.
- Масло и жир не перегреваются.
- Предотвращается перекипание. Не требуется дополнительная регулировка температуры.

Посуда для варки в сенсорном режиме

Кастрюли, подходящие для сенсорного режима варки, имеют поверхность, которая отдает тепло сенсору особенно хорошо. При использовании неподходящих кастрюль система регулировки не функционирует. В такой кастрюле блюда будут убегать или пригорать.

Подходящие кастрюли

Вы можете использовать подходящие эмалированные кастрюли. Дно кастрюли должно быть достаточно большим и полностью закрывать поверхность конфорки. Для кастрюль из нержавеющей стали и алюминия используйте специальную сенсорную ленту.

Сенсорные ленты

Сенсорные ленты (номер для заказа HEZ 390001) Вы можете приобрести в качестве специальной принадлежности в специализированном магазине.

Диапазоны температур

При варке в сенсорном режиме Вы устанавливаете не ступень нагрева конфорки, а температуру. Имеется пять диапазонов температур для различных методов варки.

Диапазон температур	Индикатор	Пригоден
170-180°C	170°C	для жарения во фритюре
110-120°C	120°C	для приготовления в сковорке
90-100°C	100°C	для кипячения, доведения до готовности, тушения
80-90°C	90°C	для варки на медленном огне, размачивания, варки на пару
60-70°C	70°C	для размораживания, разогревания, поддержания в теплом состоянии

Калибровка прибора в соответствии с высотой над уровнем моря

Температура, при которой вода начинает кипеть, зависит от высоты Вашей кухни над уровнем моря. Если Ваша пища кипит слишком сильно или слишком слабо, Вы можете настроить точку кипения.

Вызовите в базовых установках $\text{с}^{\circ}\text{Ч}$. Выберите конфорку. Настройка по умолчанию Э . Выберите в таблице соответствующее значение для высоты Вашей кухни над уровнем моря.

Высота над уровнем моря	Значения для $\text{с}^{\circ}\text{Ч}$
0-100 м	I
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
выше 1400 м	9

* Заводская установка

Вы можете прочитать о том, как изменять значения, в разделе «Базовые установки».

Примечания

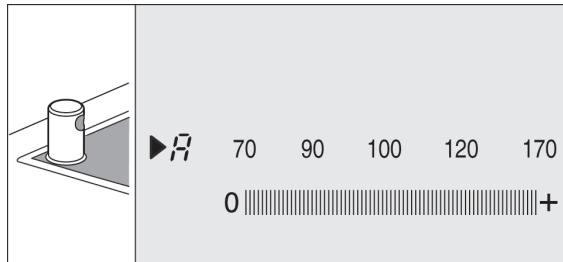
При высоте над уровнем моря 0-400 м настраивать точку кипения не надо. Сначала Вам следует варить с настройкой по умолчанию. Если Вы не удовлетворены результатом кипячения, измените настройку точки кипения.

Диапазон температур 90-100°С подходит для кипячения, даже если вода не кипит так же сильно, как обычно.

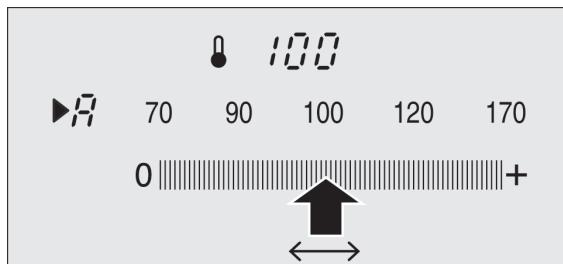
Последовательность действий при варке в сенсорном режиме

Конфорка должна быть выбрана.

- 1.** Поместите продукты в кастрюлю и налейте в кастрюлю воду:
 - в специальную кастрюлю для варки в сенсорном режиме – минимум до отметки,
 - в другие кастрюли – минимум на два пальца.
- 2.** Поставьте кастрюлю по центру конфорки и накройте ее крышкой.
- 3.** Нажмите на сенсор варки нужной конфорки, чтобы он выдвинулся.
На индикаторе появляется R .
На дисплее появляется меню возможных диапазонов температуры.



- 4.** В течение последующих 5 секунд установите с помощью зоны настройки нужную температуру.
Загорается индикация установленной температуры.
Сенсорный режим варки включен.



Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута установленная температура. После этого раздается сигнал. Символ температуры гаснет. Сенсорный режим варки поддерживает температуру кастрюли в пределах установленного диапазона.

Выключение сенсорного режима варки

Примечания

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

Вы можете также закладывать продукты в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните настройку, как описано в п. 3 и 4. Когда будет достигнута заданная температура, и раздастся сигнал, положите в кастрюлю с жидкостью продукты.

При включенной соседней конфорке утопленный сенсорный датчик сильно нагревается.

Таблица блюд для варки в сенсорном режиме

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

		Индикатор	Продолжительность приготовления после сигнала, мин
Супы	Мясной бульон	100°C	60-90
	Густой суп	100°C	45-60
	Овощной суп	100°C	60-90
Гарниры	Картофель	100°C	30-40
	Клецки	90°C	30-40
	Макароны	100°C	7-10
	Полента	90°C	5-10
	Рис	90°C	25-35
Яйца	Вареные яйца (помещать в холодную воду)	100°C	2-8
Рыба	Рыба на пару	90°C	15-20
Мясо	Фрикадельки	100°C	20-30
	Равиоли	100°C	10-15
	Вареная птица	100°C	60-90
	Вареная говядина по-венски	100°C	90-120
	Сосиски	90°C	5-10
Овощи	Свежие овощи, например, брокколи	100°C	10-20
	Свежие овощи, например, брюссельская капуста	100°C	30-40
	Овощи глубокой заморозки, например, брюссельская капуста, бобы*	100°C	15-30
	Овощи глубокой заморозки в соусе со сливками, например, шпинат*	70°C	20-30
	Чечевица, горох, нут	100°C	30-60
Сладкие блюда	Манный пудинг	90°C	10-15
	Компот	90°C	10-20
	Рисовый пудинг	90°C	35-45
	Шоколадный пудинг	90°C	3-5

		Индикатор	Продолжи- тельность приготов- ления после сигнала, мин
Продукты быстрого приготовления	Консервы, например, гуляш	70°C	10-15
	Сухие суповые концентраты, например, мясной суп с овощами	100°C	5-10
	Сухие суповые концентраты, например, сливочный суп	90°C	10-15
Напитки	Молоко	90°C	–
	Подогретое вино с пряностями	70°C	–
Блюда в сковорарке	Курица	120°C	20-25
	Рис	120°C	6-8
	Картофель	120°C	10-12
	Тушеное мясо или рыба	120°C	15-20
Жарение во фритюре**	Мелкие десертные блюда, например, пончики, фрукты в кляре	170°C	жарить во фритюре непрерывно
	Мясные блюда, например, кусочки курицы, фрикадельки	170°C	
	Овощи панированные или в кляре	170°C	

* Добавить жидкости в соответствии с инструкцией на упаковке.

** См. информацию о жарении во фритюре.

Жарение во фритюре

Фритюр

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

Для приготовления во фритюре используйте только подходящее масло или жир, например, растительное масло. Жир в брускे следует разрезать на маленькие кусочки. Убедитесь, что в посуде находится достаточное количество жира. Минимальный уровень жира или масла – на два пальца.

Неподходящий жир

Не подходят жировые смеси, например, растительное масло с жиром или смесь различных видов жира. Горячий фритюр может вспениться и перелиться через край.

Нагревание жира

- 1.** Нагревайте жир в кастрюле с крышкой. Когда раздается сигнал, фритюр готов. Теперь Вы можете готовить во фритюре.

Жаренье во фритюре

Обжаривайте во фритюре всегда без крышки.

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

Если символ температуры не горит, жир достаточно нагрет для обжаривания следующей порции. Если символ температуры горит, не закладывайте следующую порцию, пока не раздастся сигнал, и символ температуры не погаснет.

- 4.** Обжарьте следующую порцию.

Указание

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.

Приготовление в сковорарке

Налейте в кастрюлю-сковорку жидкость в соответствии с указаниями изготовителя сковорарки.

Доводите бобовые до кипения при диапазоне температур 90-100°C. Снимите пену и плотно закройте сковорарку. Продолжайте варить при диапазоне температур 110-120°C.

Программы варки

Вы можете использовать программы варки для приготовления следующих блюд:

Программа Блюдо варки

P1	Макароны
P2	Картофель
P3	Рис
P4	Клецки
P5	Свежие овощи, например, брокколи, брюссельская капуста Замороженные овощи, например, брюссельская капуста, бобовые
P6	Сосиски
P7	Нагревание молока
P8	Молочная рисовая каша
P9	Обжаренные во фритюре пончики/венское печенье

Включение программы варки

Выберите конфорку.

- 1.** Нажмите на сенсор варки, чтобы он выдвинулся.
На индикаторе загорается *Я*.
- 2.** В течение последующих 5 секунд прикоснитесь к символу *P*. На индикаторе ступени нагрева загорается *Б*. На индикаторе программы загорается *P*.
- 3.** В течение последующих 5 секунд установите с помощью зоны настройки нужную программу. Индикация выбранной программы появляется на индикаторе ступени нагрева.

Программа варки начинает выполнятся.

Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута установленная температура. После этого раздается сигнал. Символ температуры гаснет.

Выключение программы варки

Выберите установку 0 с помощью зоны настройки.

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°С. В процессе приготовления время от времени перемешивайте.

Приготовление продуктов, содер- жащих большое количество воды (например, рыбного филе)

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

Приготовление продуктов, которые часто перекипают (например, макароны)

Закрывайте кастрюлю крышкой даже при приготовлении продуктов, которые часто перекипают. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Загустевание

Доведите блюдо до кипения при рекомендуемой температуре. После загустевания оставьте блюдо вариться при температуре 80-90°С.

Продукты, например, картофель, сварились неравномерно

В следующий раз наливайте больше жидкости.

Акустический сигнал не звучит

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

Жарение в сенсорном режиме

Преимущества при жарении

Указания

Если Вы пользуетесь конфоркой с сенсором жарения, сенсор регулирует температуру сковороды.

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

Никогда не оставляйте жир на огне без присмотра.

Ставьте сковороду по центру конфорки. Убедитесь, что Вы выбрали сковороду правильного диаметра.

Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет. Вы можете использовать сетку для защиты от брызг, она не будет мешать работе системы регулировки.

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**».

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Примечание

Вы можете приобрести специальную сковороду для жарения в сенсорном режиме (номер для заказа **HZ 390230**) в специализированном магазине или в Интернет-магазине www.siemens-eshop.com.

Представленные ниже режимы жарения рассчитаны на жаренье в такой специальной сковороде.

Для жарения в сенсорном режиме можно также использовать и другие сковороды. Сначала проверьте сковороду в режиме жарения «**low**», при необходимости измените режим. При использовании режима жарения «**max**» сковорода может перегреться.

Режимы жарения

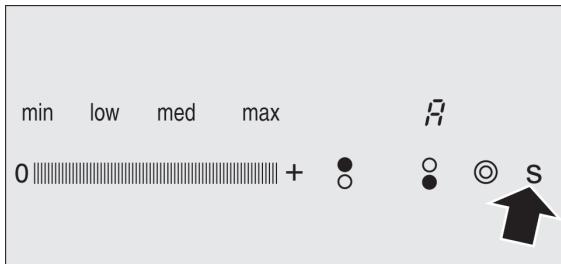
Режимы жарения	Температура	Подходит для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя – высокая	тонких продуктов для жарения – таких, как эскалопы, панированные блюда глубокой заморозки, овощи
low	низкая – средняя	объемных продуктов для жарения – таких, как фрикадельки, сосиски, рыба
min	низкая	омлетов, а также для продуктов, обжариваемых в сливочном масле, оливковом масле или маргарине

Установка

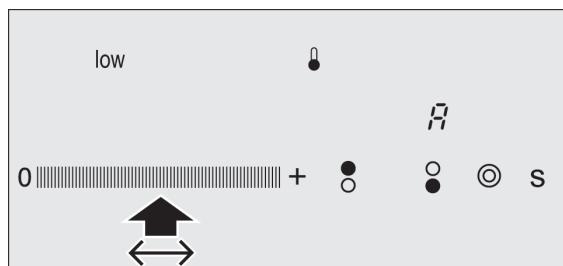
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

При этом варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу S.
Загорается символ Я.
Загораются индикаторы возможных режимов жарения.



- 2.** В течение последующих 5 секунд выберите нужный режим жарения с помощью зоны настройки.
Сенсорный режим жарения включен.



Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута температура жарения. Затем раздается сигнал. Символ температуры гаснет.

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

Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Выберите установку **R** с помощью зоны настройки.

Выключение сенсорного режима жарения

Таблица блюд для жарения в сенсорном режиме

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

Режимы жарения указаны для специальных сковород для жарения в сенсорном режиме. При использовании других сковород режим жарения может меняться.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала, мин
Мясо	Эскалоп натуральный или панированный	med	6-10
	Филе	med	6-10
	Котлета	low	10-17
	Кордон блю	low	15-20
	Стейки с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8
	Стейки среднепрожаренные или прожаренные (толщиной 3 см)	med	8-12
	Куриные грудки (толщиной 2 см)	low	10-20
	Колбаски отваренные или сырье	low	8-20
	Бифштексы / фрикадельки	low	6-30
	Мясной рулет	min	6-9
	Гуляш, гирос	med	7-12
	Мясной фарш	med	6-10
	Бекон	min	5-8
Рыба	Рыба жареная	low	10-20
	Рыбное филе натуральное или панированное	low/med	10-20
	Омары, креветки	med	4-8
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6
	Яичница-болтунья	min	2-4
	Оладьи с изюмом	low	10-15
	Гренки	low	непрерывно жарить

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала, мин
Картофельные блюда	Обжаренный вареный картофель	max	6-12
	Жареный сырой картофель	low	15-25
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	med	10-15
Овощи	Чеснок/лук	min	2-10
	Кабачки, баклажаны	low	4-12
	Перец, зеленая спаржа	low	4-15
	Грибы	med	10-15
	Глазурованные овощи	med	6-10
Продукты глубокой заморозки	Эскалоп	med	15-20
	Кордон блю	low	10-30
	Куриные грудки	min	10-30
	Куриные наггетсы	med	10-15
	Гирюс, кебаб	med	10-15
	Рыбное филе натуральное или панированное	low	10-20
	Рыбные палочки	med	8-12
	Картофель фри	med/max	4-6
	Рагу/смесь овощей	min	8-15
	Фаршированные блинчики	low	10-30
	Камамбер/сыр	low	10-15
Прочие блюда	Камамбер/сыр	low	7-10
	Готовые сухие блюда, к которым Вы добавляете воду, например, макароны с соусом	min	4-6
	Гренки	low	6-10
	Жареный миндаль/другие орехи/кедровые орехи*	min	3-7

* Выкладывать в холодную сковороду.

Программы жарения

Программы жарения могут использоваться только со специальной сковородой для жарения в сенсорном режиме.

Вы можете использовать программы жарения для приготовления следующих блюд:

Программа Блюдо жарения

P1	Шницель
P2	Куриная грудка, кордон блю
P3	Стейк с кровью
P4	Стейк среднепрожаренный или прожаренный
P5	Рыба
P6	Обжаренные в масле замороженные овощи
P7	Замороженный картофель
P8	Блины
P9	Омлет, яичница

Включение программы жарения

Выберите конфорку.

1. Прикоснитесь к символу *P*. На индикаторе ступени нагрева загорается *G*. На индикаторе программы загорается *P*.
2. В течение последующих 5 секунд выберите нужную программу жарения с помощью зоны настройки.

Программа жарения включается.

Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута температура жарения. Затем раздается сигнал. Символ температуры гаснет.

Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Выключение программы жарения

Выберите установку *G* с помощью зоны настройки.

Блокировка для безопасности детей

С помощью блокировки для безопасности детей Вы можете предотвратить включение конфорок детьми.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Символ  загорится на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Блокировка выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При включении этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О том, как включить автоматическую блокировку для безопасности детей, см. в главе «Базовые установки».

Таймер

Таймер можно использовать

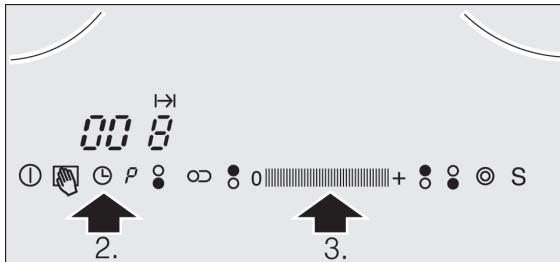
- для автоматического выключения конфорок,
- в качестве обычного бытового таймера.

Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

Задайте продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

1. Установите ступень нагрева для выбранной конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор  для выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется .
3. Прикасайтесь к нужной предварительной установке в зоне настройки. Возможные предварительные установки слева направо 1, 2, 3... до 10 минут. Повторно проведите пальцем по зоне настройки в течение 5 секунд, пока не будет установлена нужная продолжительность приготовления.



Начинается обратный отсчет времени. Если Вы установили продолжительность приготовления для нескольких конфорок, Вы можете вызвать индикацию оставшегося времени приготовления для любой конфорки. Для этого повторно прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  для нужной конфорки не загорится ярко.

Автоматическая установка

Если Вы в течение длительного времени прикасаетесь в зоне настройки к предварительным установкам 1-5, то автоматически производится обратный отсчет продолжительности приготовления до 1 минуты.

Если Вы в течение длительного времени прикасаетесь в зоне настройки к предварительным установкам 6-10, то автоматически производится прямой отсчет продолжительности приготовления до 99 минут.

По истечении установленной продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, на индикаторе таймера в течение 10 секунд отображается . Индикатор  загорается ярко. Прикоснитесь к символу . Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Изменение или отмена установленной продолжительности приготовления

Повторно прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  нужной конфорки не загорится ярко. С помощью зоны настройки измените продолжительность приготовления или установите ее на .

Использование таймера при жарении в сенсорном режиме

При жарении в сенсорном режиме отсчет продолжительности приготовления начинается только после достижения выбранной температуры.

Примечание

Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции Вы можете задать одну продолжительность приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается обратный отсчет установленной продолжительности. По ее истечении конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

Указания

Вы можете изменить продолжительность приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер.

Повторно прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  нужной конфорки не загорится ярко. С помощью зоны настройки измените продолжительность приготовления или установите ее на .

Бытовой таймер

Настройка бытового таймера

По истечении установленного времени

Коррекция времени таймера

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других установок.

1. Повторно прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор бытового таймера . На индикаторе таймера появится .

2. Установите нужное время таймера с помощью зоны настройки.

Обратный отсчет времени бытового таймера начинается через несколько секунд.

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера загорается . Ярко загорается индикатор бытового таймера , который выключается через 10 секунд.

Повторно прикасайтесь к символу  до тех пор, пока ярко не загорится индикатор бытового таймера . Снова установите время таймера.

Автоматическое защитное отключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активизируется функция автоматического защитного отключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки попеременно мигают *F* и *B*.

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикатор гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное отключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Блокировка для чистки

Если Вы протираете панель управления при включенной варочной панели, установки могут измениться.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки.

Прикоснитесь к символу  . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована на 30 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления, не опасаясь, что установки будут изменены.

Примечание

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

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки.

Индикация	Функция
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей <input checked="" type="checkbox"/> Выключена* <input type="checkbox"/> Включена
c 2	Звуковой сигнал <input checked="" type="checkbox"/> Выключены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке <input type="checkbox"/> Включен только сигнал об ошибке <input checked="" type="checkbox"/> Включены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке*
c 4	Калибровка прибора в соответствии с высотой над уровнем моря <input type="checkbox"/> 1-2 Пониженные установки <input checked="" type="checkbox"/> 3 Базовая установка* <input type="checkbox"/> 4-5 Повышенные установки
c 5	Автоматический таймер <input checked="" type="checkbox"/> Выключен* <input type="checkbox"/> 1-99 Время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются
c 6	Продолжительность звукового сигнала таймера <input type="checkbox"/> 1 10 секунд* <input checked="" type="checkbox"/> 2 30 секунд <input type="checkbox"/> 3 1 минута
c 7	Подключение дополнительной зоны нагрева <input checked="" type="checkbox"/> Выключено <input type="checkbox"/> Включено <input checked="" type="checkbox"/> Выбирается установленный в последний раз размер зоны нагрева*
c 9	Время для настройки выбранной конфорки <input checked="" type="checkbox"/> Неограниченное: последнюю выбранную конфорку можно настроить в любое время, ее не нужно выбирать еще раз.* <input type="checkbox"/> Ограниченнное: после выбора конфорки у Вас есть 5 секунд для ее настройки, по истечении которых для настройки конфорки Вам нужно еще раз ее выбрать.

Индикация	Функция
$c \emptyset$	Возврат к заводским установкам
\emptyset	Выключен
$/$	Включен
* Заводские установки	

Изменение базовых установок

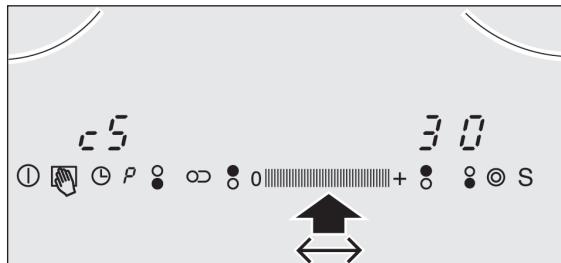
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд удерживайте символ \odot нажатым 4 секунды.



На индикаторе слева появится $c /$, на индикаторе справа появится \emptyset .

3. Повторно прикасайтесь к символу \odot до тех пор, пока на индикаторе слева не появится нужный символ.
4. Установите необходимое значение с помощью зоны настройки.



- 5.** Символ  удерживайте нажатым в течение 4 секунд.

Установка активирована.

Выключение

Чтобы выйти из режима изменения базовых установок, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова включить.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

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

Не используйте для чистки:

- средство для мытья посуды,
- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки,
- паровые очистители и очистители высокого давления.

Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.

2. Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Нанесите на поверхность варочной панели средство для ухода и защиты. Обратите внимание на указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Для предотвращения повреждений рамы варочной панели обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

- Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте острые предметы и абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Сенсоры варки

Глазок сенсора варки всегда должен быть чистым. Регулярно удаляйте с него пятна жира и грязь. Для этого используйте ватные палочки или мягкую тряпку с чистящим средством или средством для чистки стекла.

Неподходящие чистящие средства

Не следует использовать для чистки:

- царапающие предметы, например, металлические мочалки для посуды и жесткие щетки;
- кремы для чистки.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте предохранитель прибора. С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
Мигает E	Жидкость или посторонний предмет на сенсорах панели управления.	Вытрите жидкость или уберите посторонний предмет с панели управления.
$E_r +$ цифра	Неисправность в электронике прибора.	Отсоедините варочную панель от электросети и через прим. 30 секунд подключите снова. Если индикация появляется снова, вызовите Сервисную службу.
F_0	Неисправность сенсора варки	Утопите сенсор варки. Когда сообщение о неисправности исчезнет, Вы можете варить без сенсорного режима варки. Вызовите Сервисную службу.
F_2	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к сенсору конфорки*.
F_3	Сенсор варки слишком горячий.	Сдвиньте кастрюлю в сторону и нажмите на сенсор варки, чтобы он выдвинулся. Индикация F_3 погаснет, когда сенсор варки охладится в достаточной степени, и Вы прикоснетесь к сенсору на панели управления.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления.*
<i>F7</i>	Неисправен сенсор жарения.	Подтвердите сообщение о неисправности, прикоснувшись к сенсору на панели управления. Вы можете жарить без сенсорного режима жарения. Вызовите Сервисную службу.
<i>F8</i>	Конфорка была включена слишком долго и выключилась.	Вы можете сразу же снова включить конфорку.

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.

Сервисная служба

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

Номер Е и номер FD

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

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

- ❑ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированном монтаже прибора с выполнением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения, вызванные неправильным монтажом, ответственность несет установщик.
- ❑ Подключение прибора должен производить только уполномоченный специалист с учетом всех предписаний региональной энергоснабжающей компании.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.
- ❑ Прибор должен быть защищен автоматическим выключателем В или С.
- ❑ При монтаже следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, или подключать прибор через розетку с заземлением, к которой после установки прибора должен быть обеспечен свободный доступ.
- ❑ Под варочной панелью запрещается устанавливать холодильники и морозильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и встраиваемые стиральные машины.
- ❑ Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить под ней перегородку. Расстояние от перегородки до самой нижней точки варочной панели или разъемов для подключения к сети должно составлять минимум 10 мм. Подходящую перегородку можно приобрести в качестве принадлежности в специализированных магазинах.

- Столешница должна быть плоской и горизонтальной. Кроме того, сделанный в столешнице вырез не должен влиять на ее прочность. Во избежание проникновения влаги следует загерметизировать место соединения столешницы со стеной.

Подготовка мебели, рис. 1

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

Мебель, в которую встраивается прибор, должна выдерживать температуру до 90°C. Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм. Загерметизируйте поверхности выреза термостойким герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

Установка направляющих, рис. 2

Указания

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

Установка и подсоединение варочной панели, рис. 3

- Напряжение см. на типовой табличке.
- Перед вводом в эксплуатацию проверьте правильность подключения прибора.
- Для приборов без сетевого провода: подключение следует производить в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные перемычки.

При подключении 3N~ клемма 1 не используется. Вы можете использовать ее для подключения дополнительного прибора.

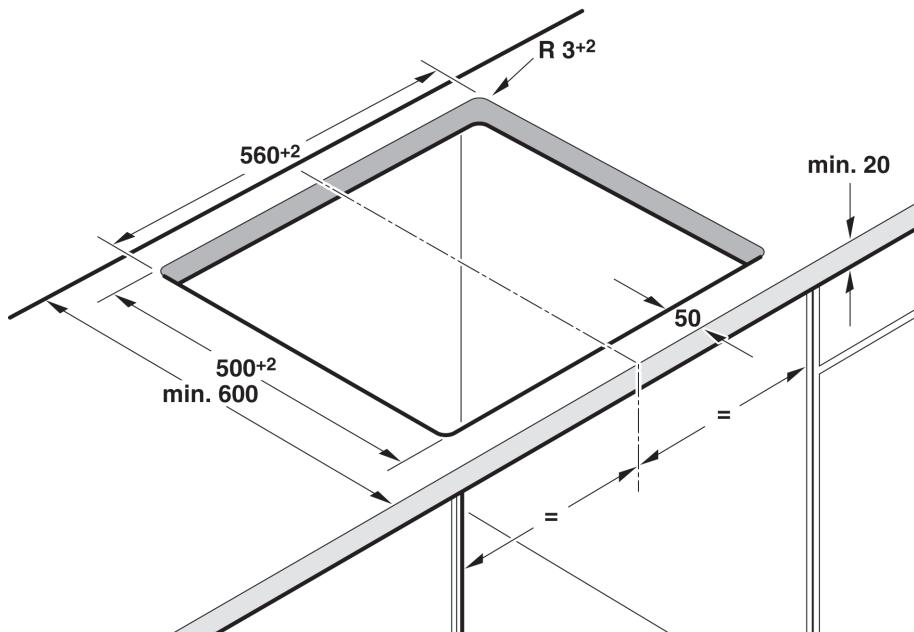
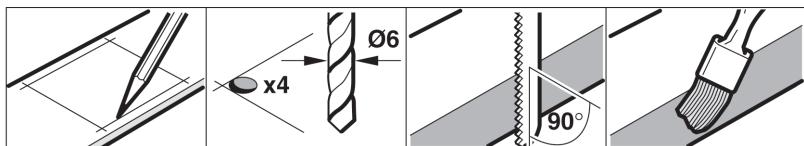
- Сетевой провод: тип Н05 VVF или выше. Желто-зеленая жила заземляющего провода со стороны прибора должна быть на 10 мм длиннее остальных жил.
- При монтаже следите за тем, чтобы кабель не перегибался и не проходил по острым краям предметов.
- Если в шкаф встроен духовой шкаф, кабель варочной панели до розетки следует выводить через задний левый угол духового шкафа.

У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

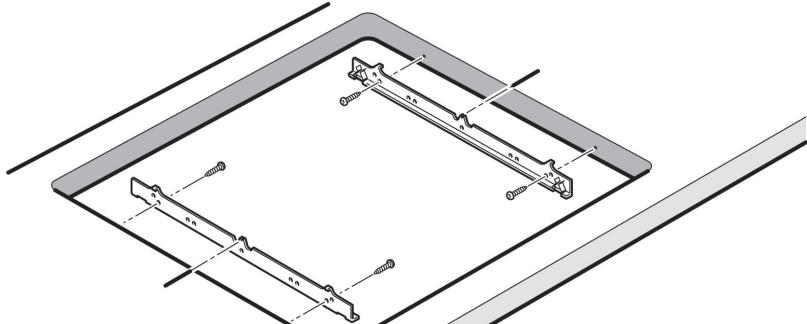
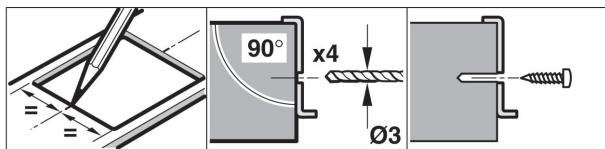
Демонтаж варочной панели

Отключите прибор от электросети. Надавите на варочную панель снизу и выньте ее.

1



2



3

