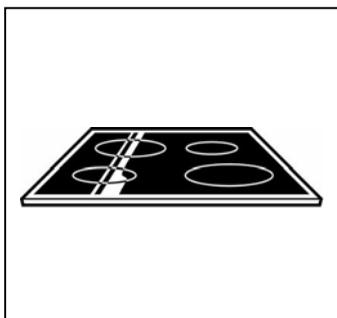


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Стеклокерамическая  
варочная панель

**EF 835.., EF 837..,**  
**EF 845.., EF 847..,**  
**EF 887..**

901802

# Содержание

|  |    |
|--|----|
| <b>На что следует обратить внимание</b> . . . . .                          | 3  |
| Перед монтажом . . . . .   | 3  |
| Правила техники безопасности . . . . .                                     | 3  |
| Причины повреждений . . . . .  | 5  |
| <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                                     | 7  |
| Панель управления . . . . .  | 8  |
| Конфорки . . . . .   | 9  |
| Индикатор остаточного тепла . . . . .                                      | 10 |
| <b>Приготовление</b> . . . . .   | 11 |
| Установка . . . . .  | 11 |
| Таблица . . . . .  | 12 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .                          | 14 |
| <b>Варка с использованием<br/>электроники контроля закипания</b> . . . . . | 15 |
| Установка . . . . .  | 15 |
| Таблица . . . . .  | 16 |
| Рекомендации по использованию<br>электроники контроля закипания . . . . .  | 17 |
| <b>Блокировка для безопасности детей<br/>и функция паузы</b> . . . . .     | 18 |
| Блокировка для безопасности детей . . . . .                                | 18 |
| Функция паузы . . . . .  | 19 |
| <b>Автоматическое защитное выключение</b> . . . . .                        | 20 |
| <b>Отключение подтверждения ввода</b> . . . . .                            | 20 |
| <b>Таймер</b> . . . . .  | 21 |
| Автоматическое выключение конфорок . . . . .                               | 21 |
| Бытовой таймер . . . . .   | 23 |

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| <b>Функция памяти</b> .....                 | 24 |
| Сохранение установки .....                  | 24 |
| Вызов установки из памяти .....             | 25 |
| Отмена функции памяти .....                 | 27 |
| <b>Уход и чистка</b> .....                  | 27 |
| Уход .....                                  | 27 |
| Чистка стеклокерамической поверхности ..... | 28 |
| Чистка рамы варочной панели .....           | 29 |
| <b>Что делать при неисправности?</b> .....  | 29 |
| Указания .....                              | 31 |
| <b>Упаковка и отслуживший прибор</b> .....  | 32 |
| <b>Сервисная служба</b> .....               | 32 |
| <b>Акриламид в продуктах питания</b> .....  | 33 |
| Как этого избежать? .....                   | 33 |

---

# На что следует обратить внимание

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

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## Правила техники безопасности

### Горячее масло и жир

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

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

### **Горячие конфорки**

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

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

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

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

### **Мокрая посуда и конфорки**

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

### **Трещины на стеклокерамической поверхности**

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

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Неквалифицированный ремонт**

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

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

---

## Причины повреждений

### Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

### Горячая посуда

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

### Соль, сахар и песок

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

### Твердые и острые предметы

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

### Остатки пищи

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

Предупреждение! У скребка острое лезвие.

### Фольга и пластмасса

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

## Возможные повреждения

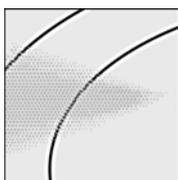
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



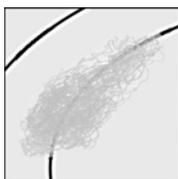
Неровности  
из-за расплавленного сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



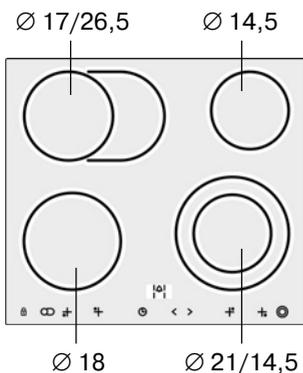
Истирание декоративного покрытия  
из-за использования неподходящих чистящих средств.

# Знакомство с прибором

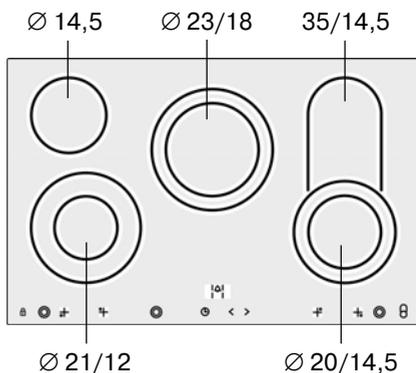
Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей.

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

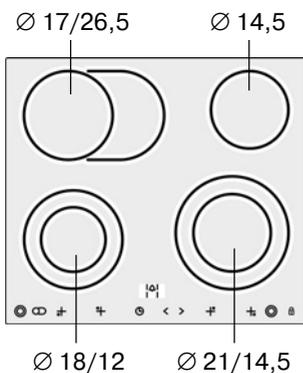
## EF 835..., EF 837..



## EF 887...

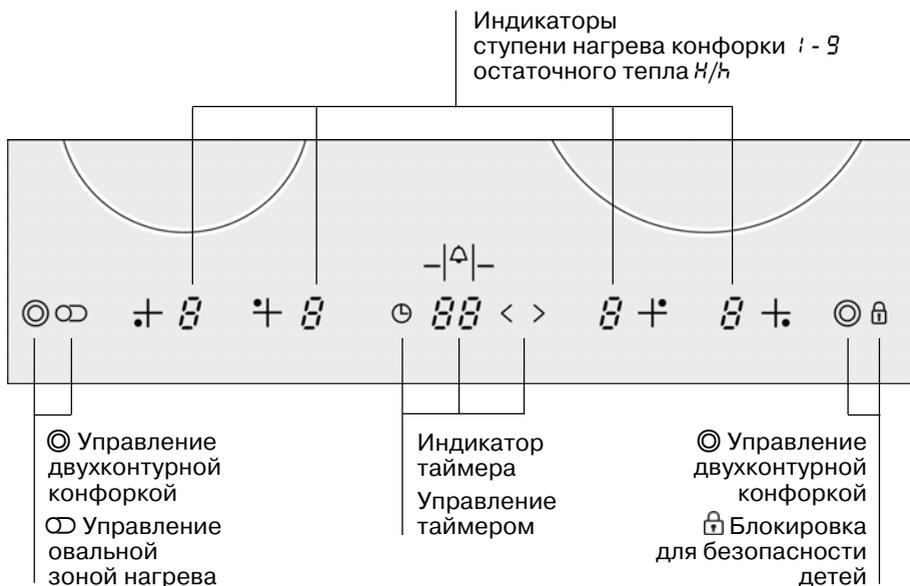


## EF 845..., EF 847..



$\varnothing = \text{см}$

## Панель управления



### Символы на панели управления

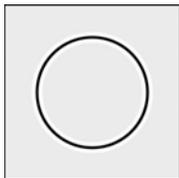
Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

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

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Влага и загрязнения вызывают нарушения в работе прибора.

## Конфорки

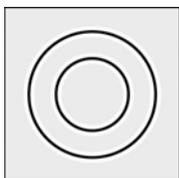
### Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменяется.

Выберите конфорку.  
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

### Двухконтурная конфорка



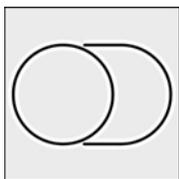
У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

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

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

### Овальная зона нагрева



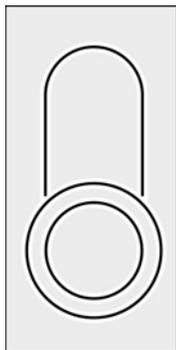
У этих конфорок можно подключать овальную зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

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

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

### Конфорка с дополнительно включаемыми овальной и круглой зонами нагрева



У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Включение внешней круглой зоны нагрева: прикоснитесь к символу . Индикатор светится.

Отключение внешней круглой зоны нагрева: еще раз прикоснитесь к символу . Индикатор гаснет.

Подключение овальной зоны нагрева: прикоснитесь к символу . Индикатор светится.

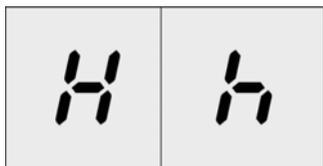
Отключение овальной зоны нагрева: еще раз прикоснитесь к символу . Индикатор гаснет.

Внешняя круглая зона нагрева  $\varnothing 20$  см и овальная зона нагрева 14,5 x 35 см не могут быть включены одновременно. Оба этих подключения взаимно блокируются.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

---

### Индикатор остаточного тепла



Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла. Этот индикатор показывает, какая конфорка еще горячая. Индикатор остаточного тепла показывает две ступени нагрева.

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

### При отключении электроэнергии

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

Индикация прекращает мигать, если ненадолго включить конфорку.

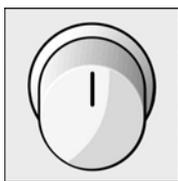
---

# Приготовление

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице. А приведенные ниже рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

---

## Установка



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

## Таблица

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

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

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

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии**

### **Правильный размер кастрюли**

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.

Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольшого количества пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой кастрюли, заполненной не целиком, требуется много электроэнергии.

### **Использование крышек**

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет потребление электроэнергии.

### **Приготовление пищи с небольшим количеством воды**

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

### **Переключение на низкую степень нагрева**

Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.

### **Использование остаточного тепла**

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

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

---

# Варка с использованием электроники контроля закипания

Все конфорки оснащены электронным блоком контроля закипания.

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

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

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

---

## Установка

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

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

## Ограничение по времени

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

## Таблица

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

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

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

---

## **Рекомендации по использованию электроники контроля закипания**

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

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

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

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

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

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

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

Используйте высокую кастрюлю.

**Молоко пригорает.**

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

**При жарении блюдо пристает к сковороде.**

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

---

# Блокировка для безопасности детей и функция паузы

---

## Блокировка для безопасности детей

### Блокировка варочной панели

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

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

### Отмена блокировки

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

### Внимание! Заблокированная варочная панель

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

### Указание

Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

## **Уменьшение времени включения**

Вы можете уменьшить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды.

Конфорки должны быть выключены.

- 1.** Установите ступень нагрева 2 для всех конфорок.
- 2.** Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
- 3.** Для одной из конфорок установите ступень нагрева и нажмите на выключатель конфорки.
- 4.** Выключите выключатель конфорки. Все индикаторы мигнут. Время включения сократилось.

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

---

## **Функция паузы**

### **Активизация функции паузы**

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

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

### **Возобновление нагрева**

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

### **В случае превышения времени паузы**

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

---

## Автоматическое защитное выключение

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки мигает  $\mathcal{E}$ .

Выключите конфорку.

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

Конфорку можно снова включить в любой момент.

---

## Отключение подтверждения ввода

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

1. Установите степень нагрева 3 для всех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Установите степень нагрева для любой конфорки. Нажмите выключатель конфорки, чтобы раздался сигнал.
4. Выключите выключатель конфорки.

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

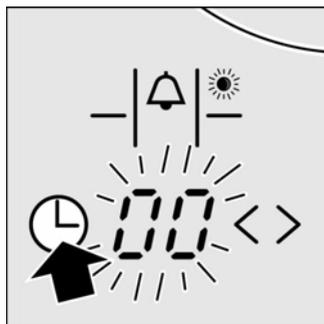
# Таймер

Таймер представляет собой часы с функцией выключения. С его помощью Вы можете автоматически отключать все конфорки.

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

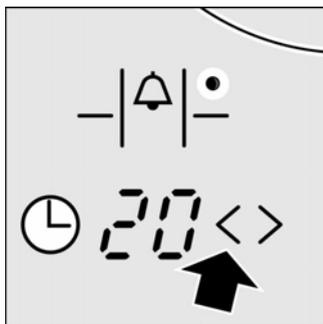
## Автоматическое выключение конфорок

### Установка



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

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



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

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

### По истечении времени

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе конфорки начинает мигать . Раздается сигнал продолжительностью 10 секунд. На индикаторе таймера мигает , индикаторная лампочка таймера также мигает.

Выключите выключатель конфорки.

### Корректировка продолжительности

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

### Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу «Таймер» до тех пор, пока не начнет мигать индикаторная лампочка соответствующей конфорки. Прикоснитесь одновременно к символам > и <. На индикаторе таймера мигает . Через несколько секунд индикатор погаснет.

### Указания

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

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

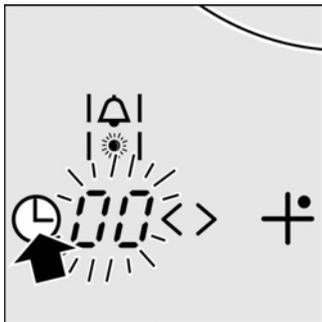
Автоматическое защитное выключение работает также при включенном таймере.

Даже при установленной продолжительности Вы можете пользоваться функцией паузы.

В случае сбоя в электроснабжении таймер отключается.

## Бытовой таймер

### Установка



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

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

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

### По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера мигает , индикаторная лампочка бытового таймера также мигает. Прикоснитесь к символу «Таймер» .

### Корректировка времени

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

### Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу «Таймер»  до тех пор, пока не начнет мигать индикаторная лампочка бытового таймера. Прикоснитесь к символам > и < одновременно. На индикаторе таймера мигает . Через несколько секунд индикатор погаснет.

### Указание

Бытовой таймер работает даже во время паузы. В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

---

# Функция памяти

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать ступени нагрева конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки, и Вы готовите блюдо очень часто.

При приготовлении блюда Вам необходимо следить за тем, чтобы всегда соблюдались условия, занесенные в память, например: используйте точно такую же посуду и такое же количество продуктов соответствующей исходной температуры.

---

## Сохранение установки

### Последовательность действий

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может состоять не более чем из 5 установок. Максимальная продолжительность 99 минут.

1. Установите выключатель конфорки в положение  $\Delta$ ; если плита с цифровым дисплеем – в положение Я.
2. Нажмите на выключатель конфорки. Раздается сигнал. Индикатор  $\Delta$  варочной панели мигает. Начинается процесс сохранения в памяти.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно. Установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохраняется в памяти после того, как Вы повернете выключатель конфорки в положение 0.

## Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает  $\equiv$ .

Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к символам управления таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы установили для блюда более 99 минут, на индикаторе таймера мигает 99.

Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к символам управления таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки, сохраняйте новые установки. Предыдущие данные автоматически заменятся на новые.

Автоматическое защитное выключение работает также при включенной функции памяти.

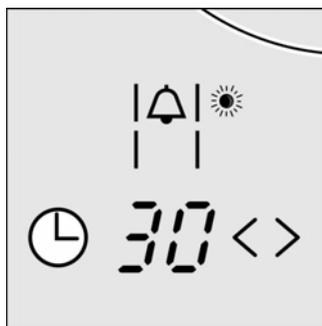
---

## Вызов установки из памяти

Если Вы хотите приготовить блюдо по сохраненным установкам, вызовите программу из памяти.

Выберите конфорку, для которой сохранен процесс приготовления. Установите выключатель конфорки в положение  $\Delta$ ; если плита с цифровым дисплеем – в положение Я.

## Просмотр памяти



Ступени нагрева выводятся на индикатор конфорки варочной панели. На индикатор таймера выводится соответствующая продолжительность. Индикаторная лампочка конфорки мигает. При этом конфорка не нагревается.

Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

### Выполнение программы из памяти



После вывода всех шагов на индикатор начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Индикаторная лампочка конфорки и индикатор  $\Delta$  светятся постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикатор таймера выводится отсчет общей продолжительности процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете запросить оставшиеся ступени нагрева и продолжительность приготовления на них: прикоснитесь к символу «Таймер»  $\odot$ .

Прикоснитесь к символу  $>$ , на индикаторе появится текущая ступень нагрева конфорки и продолжительность. Прикасаясь к символу  $>$ , Вы можете «пролистать» все оставшиеся ступени нагрева конфорки и продолжительность приготовления на них.

### Завершение выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. Раздается сигнал. На индикаторе таймера начнет мигать  $00$ . Индикаторная лампочка конфорки мигает, а индикатор  $\Delta$  гаснет. На индикаторе конфорки начинает мигать  $\square$ . Установите выключатель конфорки на 0.

### Несколько конфорок в режиме работы памяти

Если Вы используете функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткая продолжительность из всех выполняемых.

### Досрочное прекращение программы из памяти

Установите выключатель конфорки на 0.

## Указания

Вам нужно посмотреть продолжительность выполнения другой программы из памяти. Прикасайтесь к символу «Таймер»  до тех пор, пока не начнет гореть индикаторная лампочка соответствующей конфорки.

Если во время режима работы памяти повернуть выключатель конфорки на ступень слабого нагрева, конфорка выключится, как после завершения выполнения программы из памяти.

---

## Отмена функции памяти

Если Вы не намерены пользоваться функцией памяти для определенной конфорки, Вы можете произвести ее отмену.

Установите выключатель конфорки в положение  $\Delta$ ; если плита с цифровым дисплеем – в положение *Я*. В течение 5 секунд нажмите 3 раза на выключатель конфорки. При каждом касании раздается сигнал.

Выключите конфорку в течение 5 секунд. После сигнала на индикаторе таймера на короткое время загорится . Это означает, что произведена отмена функции памяти.

Положение  $\Delta$  (на плитах с цифровым дисплеем *Я*) теперь функционирует, как ступень нагрева 9.

---

## Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

---

### Уход

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

## **Чистка стекло-керамической поверхности**

### **Чистящие средства**

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

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

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

### **Неподходящие чистящие средства**

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

### **Скребок для стеклянных поверхностей**



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

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

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

Заменяйте поврежденное лезвие.

### **Последовательность чистки варочной панели из стеклокерамики**

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

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

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

## **Металлический отлив**

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

## **Панель управления**

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

---

## **Чистка рамы варочной панели**

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.

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

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

---

# **Что делать при неисправности?**

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

## **Варочная панель не работает**

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

## **Индикатор конфорки мигает**

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

## **На индикаторе таймера мигает EE**

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

## Ремонт

**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

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

| Индикация                                | Неисправность                                 | Способ устранения  |
|--|---|--|
| <i>F3</i>                                | Индикатор неисправен.                         | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.  |
| <i>F4</i> ,<br>все конфорки<br>выключены | Неисправна блокировка для безопасности детей. | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова.<br>Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.<br>Готовить можно также и с неисправной блокировкой для безопасности детей. |
| <i>F5</i>                                | Соединительный блок Poly-Vox неисправен.      | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.  |
| <i>F9</i> ,<br>все конфорки<br>выключены | Панель управления не включается.              | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы. Готовить можно и без включения панели управления.                              |

---

## Указания

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

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

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

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

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

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

---

## Упаковка и отслуживший прибор

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

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

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

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

---

## Сервисная служба

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

### **Номер E и номер FD**

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

---

# Акриламид в продуктах питания

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

## Как образуется акриламид?

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

## В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

---

## Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации Aid<sup>1</sup> и BMVEL<sup>2</sup> помогут Вам в этом.

## Общие рекомендации:

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

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

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

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

## **Жарение во фритюре**

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

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

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

## **Жарение на сковороде**

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

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

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

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

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