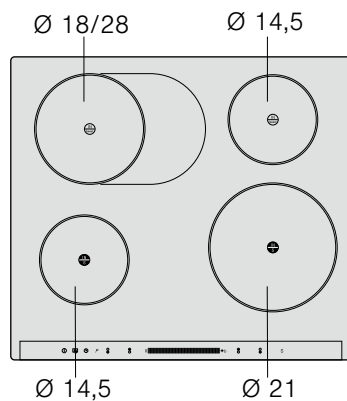
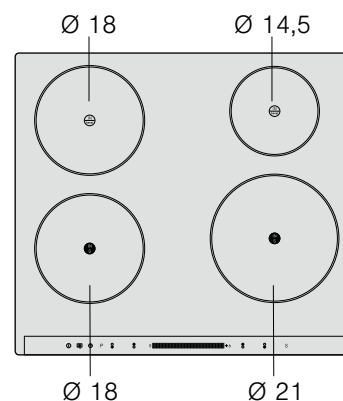
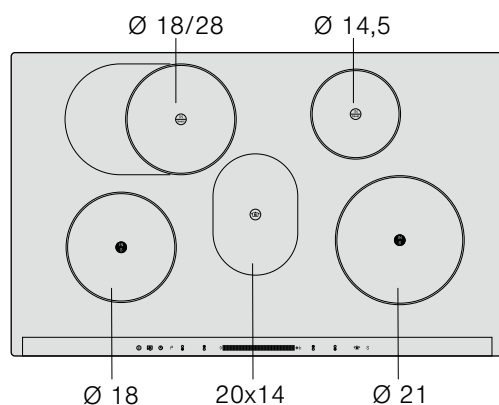




EH6..MB2.., EH6..ME2..,
EH8..MC2..

Варочная панель

SIEMENS

EH6..MB2..**EH6..ME2..****EH8..MC2..**

ru Оглавление

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

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

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестает реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Существует электромагнитная опасность!

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

Существует опасность поломки!

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

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

Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

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

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

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

Защита окружающей среды

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

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



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

Советы по экономии электроэнергии

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.

- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. В противном случае энергия может расходоваться впустую. Обратите внимание: как правило, производители указывают на изделии диаметр верхнего края кастрюли. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

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

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

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

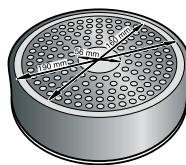
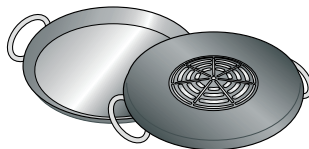
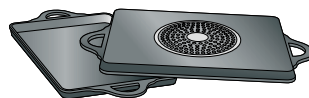
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- стальную посуду с эмалированным покрытием,
- чугунную посуду,
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.

Чтобы убедиться в том, что посуда подходит для индукционной панели, проверьте, притягивается ли она магнитом.

Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.

Посуда с алюминиевыми вставками в дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и распознаваться.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска в дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не обнаруживается автоматически, попробуйте переставить ее на чуть меньшую конфорку.

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

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

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки замигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

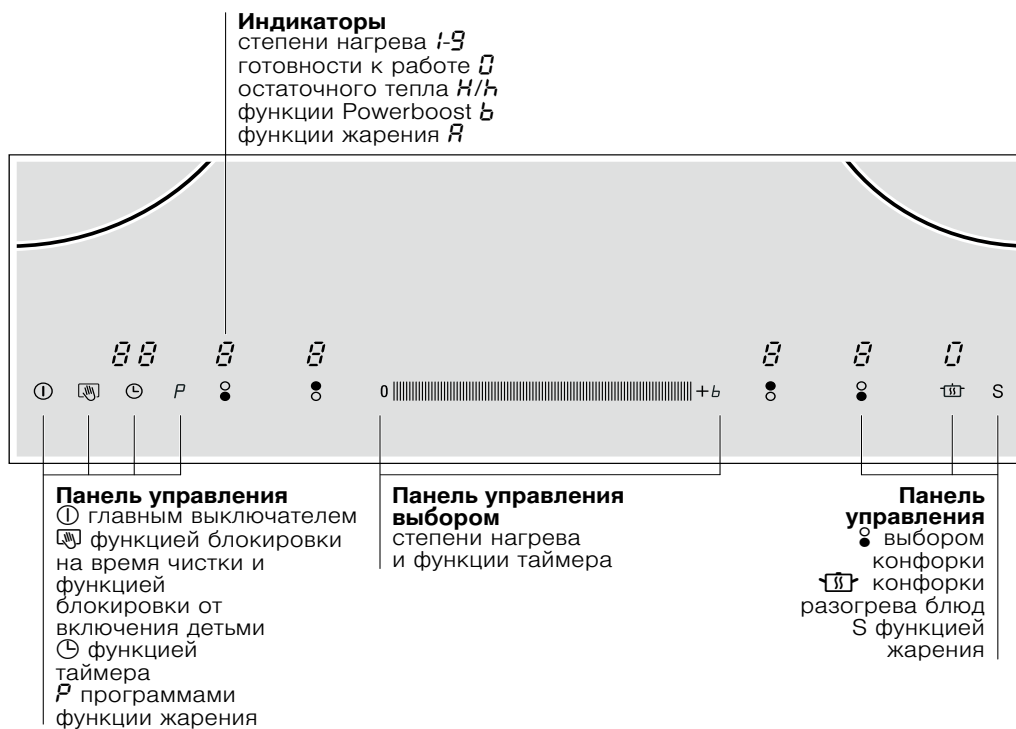
Обнаружение посуды конфоркой

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

Знакомство с прибором

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

Панель управления







Панель управления

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указания

- Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.
- Если металлическая полоска согнута или на ней видны повреждения, например, вызванные ударами посуды, работа электроприбора может быть нарушена.

Конфорки

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

* Загорится индикатор остаточного тепла.

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

Индикатор остаточного тепла

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

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


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


Управление варочной панелью

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

Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

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

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

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

Настройка конфорки

Нужная степень нагрева выставляется на панели управления.




Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

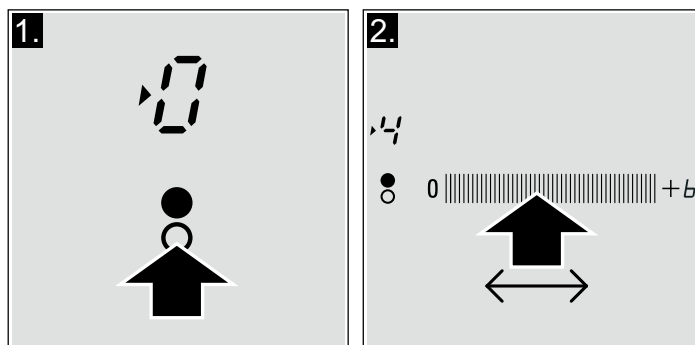
Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор степени нагрева

Варочная панель должна быть включена.


1. Нажмите на символ  нужной конфорки. На индикационном поле появится символ  и .

2. В течение следующих 10 секунд несколько раз коснитесь панели управления этой конфорки, пока не появится значение нужной степени нагрева.



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

Отключение конфорки

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

Указания


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

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры.

Время приготовления зависит от уровня мощности и вида, веса и качества продуктов, поэтому на практике возможны вариации.

Выбор уровня мощности влияет на результаты приготовления пищи.

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

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

	Уровень мощности	Время приготовления, мин.
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.	-
Желатин	1-1.	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне		
Картофельные клецки	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	4-5*	10-15 мин.
Белые соусы, например бешамель	1-2	3-6 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12 мин.
Отваривание, приготовление на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Молочная рисовая каша	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия	6-7*	6-10 мин.
Бульоны, супы	3.-4.	15-60 мин.
Овощи	2.-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин.
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.	-
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3.-4.	50-60 мин.
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30 мин.
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин.
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин.
Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки	6-7	8-12 мин.
Креветки	7-8	4-10 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7	6-10 мин.
Блины	6-7	жарить небольшими порциями
Омлет	3.-4.	жарить небольшими порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.

* Приготовление без крышки

** Без крышки

Жарение во фритюре** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)

Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Тефтели	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	6-7	
Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны	6-7	
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление без крышки

** Без крышки

Функция жарения

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

Преимущества

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

Указания

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

Сковороды, подходящие для использования функции жарения

Имеются сковороды, оптимально подходящие для этой функции, которые можно приобрести позже в специализированных магазинах или в отделении нашей службы технической поддержки. Всегда указывайте артикул, соответствующий таким сковородам.

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

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

Показанные ниже значения температуры были специально подобраны для этого типа сковород.

Указание: Если вы используете другие типы сковород, выберите первое более низкое значение температуры и изменяйте его по мере необходимости. Такие сковороды могут перегреваться.

Температурные режимы

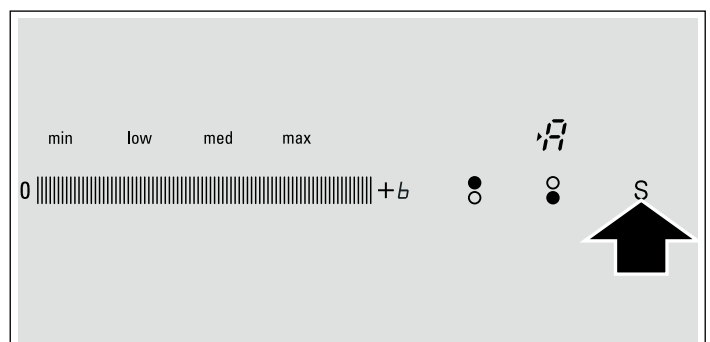
Степень нагрева	Температура	Действия, для которых подходит данный режим
max	высокая	например, картофельные оладьи, жареный картофель и стейки с кровью.
med	средне-высокая	например, нежные продукты для жарения: замороженные полуфабрикаты в панировке, шницели, рагу, овощи.
low	средне-низкая	например, толстые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

Программирование

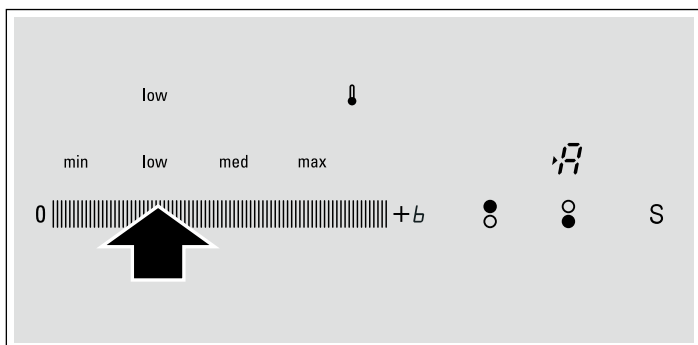
С помощью таблицы выберите подходящий температурный режим. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ **S**. На индикационном поле конфорки загорается индикатор **R**.
На панели управления появятся возможные температурные режимы.



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



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

3. Налейте на сковороду жир или масло, затем выложите продукты.

Как обычно, переворачивайте приготавливаемые продукты, чтобы они не пригорели.

Выключение функции жарения

Установите на панели управления степень нагрева 0.

Таблица

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

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

		Температурный режим	Общее время приготовления с момента звукового сигнала
Мясо	Шницель, в панировке или без	средн.	6-10 мин.
	Филе	средн.	6-10 мин.
	Отбивные на кости	низк.	10-17 мин.
	Кордон блю	низк.	15-20 мин.
	Стейки с кровью (толщиной 3 см))	макс.	6-8 мин.
	Средне или хорошо прожаренные стейки (толщиной 3 см)	средн.	8-12 мин.
	Куриная грудка (толщиной 2 см)	низк.	10-20 мин.
	Сосиски или колбаски	низк.	8-20 мин.
	Котлеты	низк.	6-30 мин.
	Печеночная колбаса (Leberkäse)	мин.	6-9 мин.
	Рагу, гирос	средн.	7-12 мин.
	Мясной фарш	средн.	6-10 мин.
Грудинка с салом	мин.	5-8 мин.	
Рыба	Жареная рыба	низк.	10-20 мин.
	Рыбное филе в панировке или без	низк. / ср.	10-20 мин.
	Омары, креветки	средн.	4-8 мин.
Блюда из яиц	Блины	средн.	жарить по очереди
	Омлеты	мин.	жарить небольшими порциями
	Яичница	мин. / ср.	2-6 мин.
	Яичница-болтунья	мин.	2-4 мин.
	Блинчики с изюмом (Kaiserschmarm)	низк.	10-15 мин.
Гренки/французские тосты	низк.	жарить небольшими порциями	
Блюда из картофеля	Жареный картофель из картофеля "в мундире"	макс.	6-12 мин.
	Жареный картофель из сырого картофеля*	низк.	15-25 мин.
	Картофельные оладьи	макс.	жарить небольшими порциями
	Глазированный картофель	средн.	10-15 мин.
Овощи	Чеснок, лук	мин.	2-10 мин.
	Кабачки, баклажан	низк.	4-12 мин.
	Красный перец, зеленая спаржа	низк.	4-15 мин.
	Грибы	средн.	10-15 мин.
	Глазированные овощи	средн.	6-10 мин.

* Помещать на холодную сковороду.

		Температурный режим	Общее время приготовления с момента звукового сигнала
Замороженные продукты	Эскалоп	средн.	15-20 мин.
	Кордон блю	низк.	10-30 мин.
	Грудка птицы	мин.	10-30 мин.
	Кусочки курицы в кляре	средн.	10-15 мин.
	Гирос, кебаб	средн.	10-15 мин.
	Рыбное филе, в панировке или без	низк.	10-20 мин.
	Рыбные палочки	средн.	8-12 мин.
	Картофель фри	ср. / макс.	4-6 мин.
	Готовые блюда и овощи	мин.	8-15 мин.
	Весенние рулеты	низк.	10-30 мин.
Прочее	Камамбер/сыр	низк.	10-15 мин.
	Камамбер/сыр	низк.	7-10 мин.
	Полуфабрикаты, приготовляемые с добавлением воды, например, блюда с макаронными изделиями	мин.	4-6 мин.
	Мелкие гренки	низк.	6-10 мин.
	Миндаль/грецкие орехи/орешки пинии*	мин.	3-7 мин.

* Помещать на холодную сковороду.

Программы жарения

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

С помощью данных программ можно приготовить следующие блюда:

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

Выбор программы

Выберите нужную конфорку.

1. Нажмите на символ **P**. На индикационном поле конфорки появятся цифры **0**. На индикационном поле программы появится **P**.

2. Несколько раз коснитесь панели управления, пока не появится нужная программа.

Программа выбрана.

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

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

Выключение программы



Установите на панели управления степень нагрева 0.


Блокировка от включения от детьми

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

Активация и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть отключена.

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

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

Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

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

Включение и отключение функции

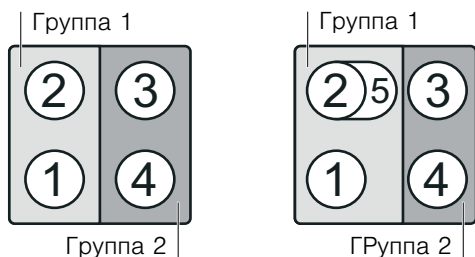
См. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Ограничения при использовании

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы (см. рисунок) в данный момент выключена. В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы 6 и 9; а затем она автоматически переключится на степень нагрева 9.



Включение функции

1. Задайте степень нагрева 9.
2. Нажмите на участок панели управления над символом +6. Функция активируется.

Отключение функции

Нажмите на участок панели управления над символом +6. Функция Powerboost отключена.

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

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

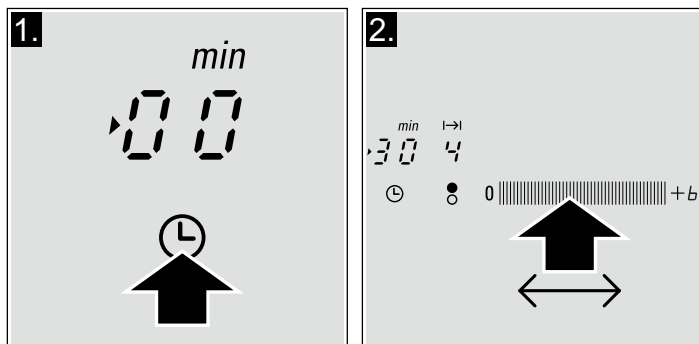
- для автоматического отключения конфорки;
- в качестве сигнального таймера.

Автоматическое отключение конфорки

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

Программирование

1. Задайте нужную степень нагрева.
2. Нажмите на символ ⌚. Загорится индикатор I→I соответствующей конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00. Чтобы выбрать другую конфорку, несколько раз нажмите на символ ⌚, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки.
3. Выберите нужное время работы конфорки на панели управления. Предварительная настройка слева направо может составлять 1, 2, 3..... 10 минут. В течение следующих 10 секунд введите нужное значение на панели управления.



Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

Автоматическое программирование

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

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

По окончании заданного времени

Конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал, на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд светятся цифры 00. Загорится индикатор I→I. Нажмите на символ ⌚. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ ⌚, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки. Измените заданное время работы конфорки с помощью панели управления или выставьте его на 00.

Автоматическое выключение конфорки с функцией жарения

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

Указания

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

Таймер автоматического отключения конфорки

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

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




Указание: Заданное время работы конфорки можно изменить или отменить:

Несколько раз нажмите на символ ⌚, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки. Измените заданное время работы конфорки с панели управления или выставьте его на 00.

Сигнальный таймер

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



Программирование


1. Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор . На индикационном поле функции таймера появятся цифры .

2. С помощью панели управления задайте нужное время.




Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По истечении заданного времени

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



Коснитесь символа , индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

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

Автоматическое ограничение времени

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


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

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

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

Функция блокировки на время очистки

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



















Чтобы избежать этого, варочная панель снабжена функцией блокировки на время очистки. Нажмите на символ . Прозвучит звуковой сигнал. Панель управления заблокируется

приблизительно на 35 секунд. Теперь вы можете протереть панель управления без риска сбить настройки.

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

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Эти настройки можно изменить в зависимости от потребностей пользователя.

Показания индикатора	Функция
 	Постоянная блокировка от включения детьми  Отключена.*  Включена.
 	Звуковые сигналы  Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены.  Отключен только сигнал подтверждения.  Все звуковые сигналы включены.*
 	Автоматическое отключение конфорок  Отключено.*  Время автоматического отключения.
 	Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки  10 секунд*.  30 секунд.  1 минута.

*Заводские настройки

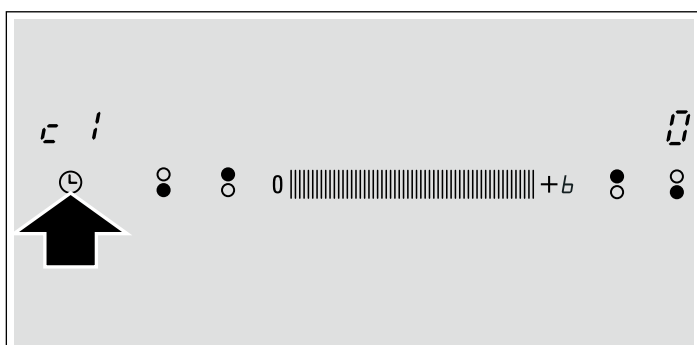
Показания индикатора	Функция
⌚	Функция Power-Management ⏻ = Отключена.* ! = 1000 Вт, минимальная мощность. ! = 1500 Вт. ! = 2000 Вт. ... ⏻ или ⏻. = максимальная мощность варочной панели.
⏻	Время выбора конфорки ⏻ Неограниченное: выбранной остается последняя запрограммированная конфорка.* ! Ограниченное: конфорка будет выбрана только в течение 10 секунд.
⏻	Возврат к настройкам по умолчанию ⏻ Индивидуальные настройки.* ! Возврат к заводским настройкам.

*Заводские настройки

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

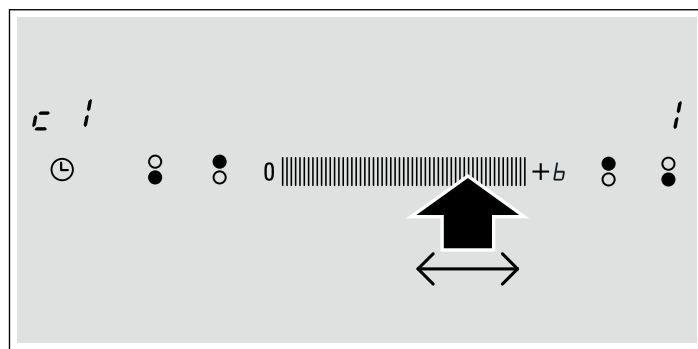
1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ ⌚ и удержите его на протяжении 4 секунд.



В левой части экрана отобразится ⌚ !, а в правой ⏻.

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

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



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

Новые установки сохранены.

Выход из меню базовых настроек

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

Уход и очистка

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

Варочная панель

Очистка

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

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

Никогда не используйте:

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

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

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

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

⚠ Существует опасность получения травм!

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

Уход

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

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

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

Чистка панели управления

Используйте только горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства. Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства. Не используйте скребки для стекла. Они могут повредить панель управления.

Лимон и уксус не подходят для чистки панели управления. Могут появляться матовые пятна.

Устранение неполадок

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

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

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

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых разогревается дно посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

Сильное гудение, наподобие трансформатора

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

Тихий свист

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

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыке соединений слоев различных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на описываемые шумы.

Сильный свист

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

Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого в варочной панели установлен охлаждающий вентилятор, который включается при достижении определенной температуры, зависящей от степени мощности. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадке.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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



9000774829 00 920321