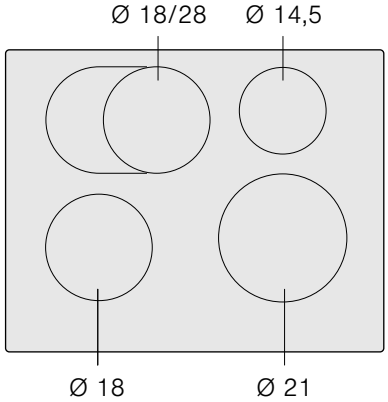
[ru] Правила пользования

EH...BB...

Варочная панель

SIEMENS

EH...BB...



		9*	b*
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... **3**
Причины повреждений ... 5
Защита окружающей среды ... **5**
Правильная утилизация упаковки ... 5
Советы по экономии электроэнергии ... 5
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях .. **6**
Преимущества индукционных варочных панелей ... 6
Посуда ... 6
Знакомство с прибором ... **7**
Панель управления ... 7
Конфорки ... 7
Индикатор остаточного тепла ... 7
Управление варочной панелью ... **8**
Включение и отключение варочной панели ... 8
Настройка конфорки ... 8
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи ... 8
Блокировка от включения от детьми ... **10**
Включение и отключение блокировки от включения детьми .. 10
Автоматическая блокировка от включения детьми ... 10
Функция Powerboost ... **10**
Ограничения при использовании ... 10
Включение функции ... 10
Отключение функции ... 10
Функция таймера ... **10**
Автоматическое отключение конфорки ... 10
Сигнальный таймер ... 11
Автоматическое ограничение времени ... **11**
Базовые настройки ... **11**
Доступ к базовым настройкам ... 12
Уход и очистка ... **12**
Варочная панель ... 12
Рама варочной панели ... 12
Устранение неполадок ... **13**
Шум во время работы прибора ... 13
Сервисная служба ... **14**
Тестируемые блюда ... **14**

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.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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, отвественных 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.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при использовании индукционных варочных панелей и приближении к ним во время их эксплуатации. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

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 перестаёт 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 соседние части варочной панели (в особенности рамка) 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 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 кастюля может неожиданно подпрыгивать 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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

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, то она прекращает нагрев.

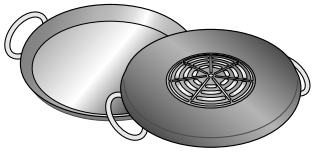
Посуда

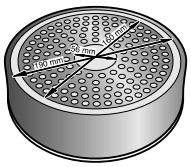
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- 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 ее дно магнитом.

Существует еще один вид 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 на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще.

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

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- 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.

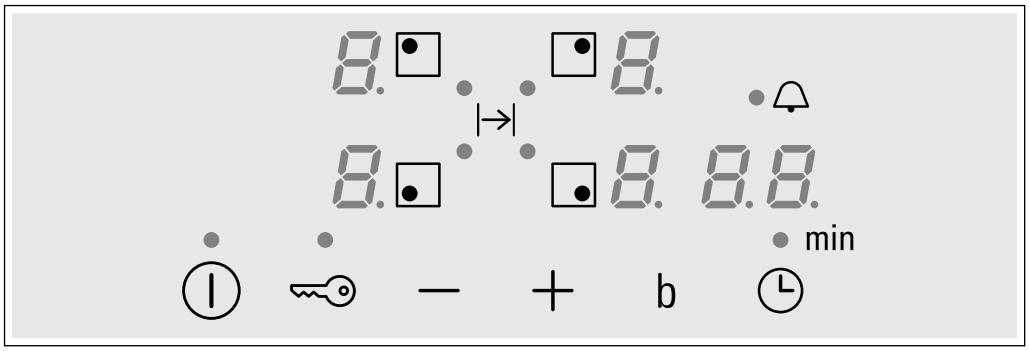
Обнаружение посуды конфоркой

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

На *стр. 2* вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок.

Панель управления



Сенсорные кнопки	
⏻	Главный выключатель
⊡	Выбор конфорки
–/+	Выбор настроек
b	Функция Powerboost
◷	Функция таймера
⊸	Блокировка от включения детьми

Индикаторы	
0	Готовность к работе
1-9	Уровни мощности
b	Функция Powerboost
H/h	Остаточное тепло
00	Функция таймера

Сенсорные кнопки

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указание: Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

Конфорки

Конфорка		
○	Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
∞	Зона нагрева для жаровни	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, эта зона включается автоматически.
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. Не прикасайтесь к конфорке, индикатор которой светится.

Даже если варочная панель выключена, индикатор h или H будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ h или H и заданный уровень мощности.

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 ⏻. Раздастся звуковой сигнал. Загорятся индикатор возле главного выключателя и индикаторы конфорок 0. Варочная панель готова к использованию.

Отключение: нажмите на символ ⏻ и удерживайте его, пока индикаторы не погаснут. Все конфорки отключатся. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

Указания

- Если все конфорки находятся в выключенном состоянии в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.
- Выбранные настройки конфорок хранятся в течение 4 секунд после выключения варочной панели. Если варочную панель включить в течение этого времени, будут использованы заданные ранее настройки.

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов **+** и **-**.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор конфорки и уровня мощности

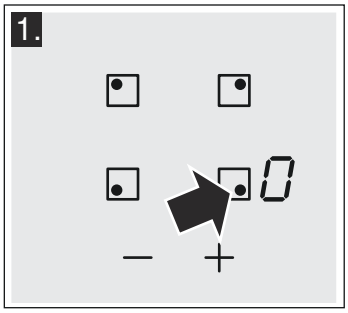
Варочная панель должна быть включена.

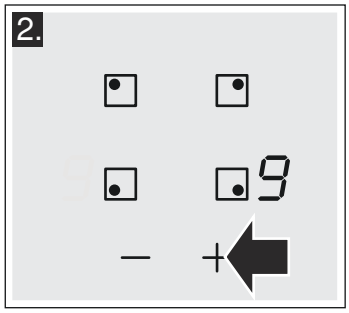
1. Выберите конфорку при помощи символа ⊡.

2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ **+** или **-**. Отобразится базовая установка:

Символ **+**: уровень мощности 9

Символ **-**: уровень мощности 4





Уровень мощности задан.

Изменение уровня мощности

выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ **+** или **-** несколько раз, пока не появится нужный уровень мощности.

Выключение конфорки

Выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ **+** или **-** несколько раз, пока не появится 0.

Конфорка отключается, появляется индикатор остаточного тепла.

Указания

- Если на конфорку не поставлена посуда, символ заданного уровня мощности будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.
- Если посуда поставлена на конфорку до включения варочной панели, она будет распознана через 20 секунд после нажатия на главный выключатель. Конфорка будет автоматически выбрана. В течение 20 секунд после распознавания посуды задайте уровень мощности, в противном случае конфорка выключится.

  Если поставить на конфорки несколько предметов посуды, при включении варочной панели будет автоматически распознан только один из них.

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.

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
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)	1.-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

	Уровень мощности	Время приготовления
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3-4	15-25 мин.
Гуляш глубокой заморозки	3-4	30-40 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	30-40 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 3 см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин.
Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)***	4.-5.	30-40 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 порциями
Омлет	3.-4.	жарить порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
Жарение во фритюре** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	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
*** Частое переворачивание

Блокировка от включения от детьми

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

Включение и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: нажмите на символ ⊂⊃ и удерживайте его в течение примерно 4 секунд. Индикатор, расположенный рядом с символом ⊂⊃, загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение: нажмите на символ ⊂⊃ и удерживайте его в течение примерно 4 секунд. Блокировка отключена.

Автоматическая блокировка от включения детьми

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

Включение и отключение

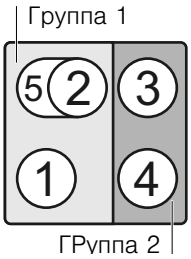
В разделе *«Базовые настройки»* приведена информация, касающаяся активации автоматической блокировки от включения детьми.

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 b и 9; а затем она автоматически переключится на степень нагрева 9.



Включение функции

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на символ b.
   Загорится индикатор b.

Функция включена.

Отключение функции

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на символ b.
   Индикатор b погаснет, и конфорка автоматически переключится на уровень мощности 9.

Функция 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

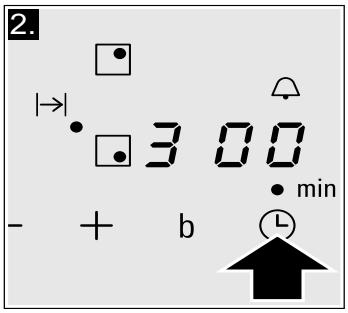
Автоматическое отключение конфорки

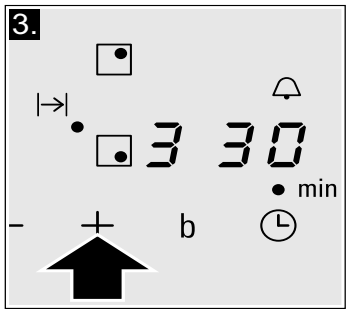
По истечении заданного времени конфорка отключится автоматически.

Программирование времени работы конфорки.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите нужную конфорку и задайте уровень мощности.
2. Нажмите на символ ◷. Загорится индикатор ● соответствующей конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
3. Нажмите на символ **+** или **-**. Отобразится базовая установка:
   Символ **+**: 30 минут.
   Символ **-**: 10 минут.





4. С помощью символов **+** и **-** задайте нужное время работы конфорки.

Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

Указание: Можно автоматически запрограммировать одинаковое время работы для всех конфорок. Запрограммированное время будет отсчитываться отдельно для каждой конфорки.

В разделе *«Базовые настройки»* приведена информация, касающаяся автоматического программирования времени работы конфорок.

Изменение или отмена заданного времени

Выберите нужную конфорку. Нажмите на символ ◷ и измените время приготовления с помощью символов **+** и **-** либо установите его на 00.

По окончании заданного времени

Конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал, на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд светятся цифры 00. Загорится индикатор ● соответствующей конфорки. Нажмите на символ ◷. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Указания

- Если время приготовления задано для нескольких конфорок, на индикационном поле функции таймера всегда отображается время, заданное для конфорки, выбранной в данный момент.
- Можно задать время работы конфорки до 99 минут.

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. Выбрать сигнальный таймер можно двумя способами:

- Если выбрана конфорка: дважды нажмите на символ ◷.
- Если не выбрана конфорка: нажмите на символ ◷.

Загорится индикатор ●, расположенный рядом с символом 🔔. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.

2. Нажмите на символ **+** или **-**. Отобразится базовая установка.
Символ **+**: 10 минут.
Символ **-**: 05 минут.

3. Задайте нужное время с помощью символов **+** и **-**.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор ●, расположенный возле символа 🔔. Измените заданное время или установите его на 00 с помощью символов **+** и **-**.

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются цифры 00. Через 10 секунд индикаторы гаснут.

Нажмите на символ ◷. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Автоматическое ограничение времени

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

Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки попеременно замигают символы F, 8 и индикатор остаточного тепла h/H.

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 заданного уровня мощности и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

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

Показания индикатора	Функция
c1	**Автоматическая блокировка от включения детьми**
	0 Отключена.*
	1 Включена.
c2	**Звуковые сигналы**
	0 Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены.
	1 Включен только сигнал ошибки.
	2 Включен только сигнал подтверждения.
	3 Все звуковые сигналы включены.*
c5	**Автоматическое программирование времени приготовления.**
	0 Отключено.*
	1-99 Время автоматического отключения.
c6	**Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки**
	1 10 секунд*.
	2 30 секунд.
	3 1 минута.

*Заводские настройки

Показания индикатора	Функция
c7	**Функция Power-Management** 0 = отключена.* 1 = 1000 Вт, минимальная мощность. 1= 1500 Вт. 2 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.
c9	**Время выбора конфорки** 0 Неограниченное: выбранной остается последняя запрограммированная конфорка.* 1 С ограничением по времени: конфорка будет выбрана только в течение 10 секунд.
c0	**Возврат к настройкам по умолчанию** 0 Индивидуальные настройки.* 1 Возврат к заводским настройкам.

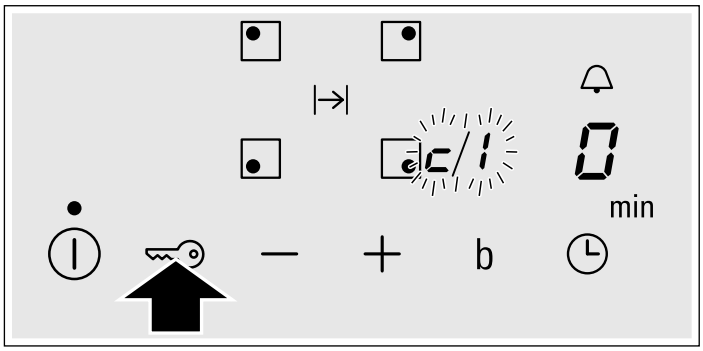
*Заводские настройки

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.

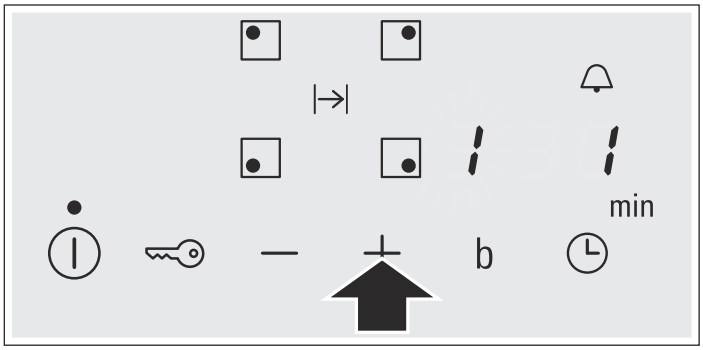
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ ⊸ и удержите его на протяжении 4 секунд.



На индикационном поле поочередно замигают индикаторы c и 1 и загорится символ 0 в качестве настройки по умолчанию.

3. Несколько раз нажмите на символ ⊸, пока не появится индикатор нужной функции.

4. После этого выберите нужную настройку с помощью символов **+** и **-**.



5. Снова нажмите на символ ⊸ и удерживайте его в течение более 4 секунд.

Выбранные настройки сохранятся.

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.

Нельзя использовать:

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Абразивные порошки
- Едкие моющие средства, например аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением и пароочистители

Лучшим средством удаления стойкой грязи является скребок для стекла. Соблюдайте указания производителя.

Приобрести подходящие скребки можно в сервисном центре или в нашем интернет-магазине.

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.

Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем как обратиться в сервисный центр, примите во внимание следующие советы и рекомендации.

Показания индикатора	Неполадка	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электротока.	С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электротока.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.
	Сбой в электронной системе.	Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
Индикаторы мигают	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
На индикаторах конфорок мигает символ **-**	Сбой в работе электронной системы.	Накройте панель управления рукой на непродолжительное время для подтверждения сбоя.
Er + цифра / d + цифра / E + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите около 30 секунд и снова включите ее.*
F0 / F9	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите около 30 секунд и снова включите ее.*
F2	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.*
F4	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	На панели управления находится горячая посуда. Возможен перегрев электронной системы.	Уберите посуду с панели управления. Вскоре после этого сообщение о неполадке исчезнет. Можно продолжить использование варочной панели.
F5 и звуковой сигнал	На панели управления находится горячая посуда. Конфорка отключилась для защиты электронной системы.	Уберите посуду с панели управления. Подождите несколько секунд. Коснитесь любого символа на панели управления. Когда сообщение о неполадке исчезнет, можно продолжить использование варочной панели.
U1	Недопустимое напряжение питания, выходящее за пределы нормальных рабочих параметров.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
U2 / U3	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите конфорку.

* 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, приводящих к образованию тепла непосредственно в дне 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 использовании конфорки на высоком уровне мощности. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. При снижении уровня мощности 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 стыках слоев разных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на интенсивность шума.

Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, особенно если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальном уровне мощности. При снижении уровня мощности свист исчезает или звучит реже.

Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого варочная панель оснащена вентилятором, который включается при чрезмерном повышении температуры. 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 неполадках.

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 Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Тестируемые блюда

Эта таблица была разработана для институтов оценки с целью облегчения контроля нашей продукции.

Приведенные в таблице данные относятся к посуде Schulte-Ufer (набор из 4 предметов для индукционной варочной панели HZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Сковорода: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Уровень мощности	Время приготовления (мин.:сек.)	Крышка	Уровень мощности	Крышка
Растапливание шоколада						
Посуда: кастрюля с ручкой						
Шоколадная глазурь (например, из черного шоколада 55 %, марки Dr. Oetker, 150 г)	Ø 14,5 см	-	-	-	1 - 1.	Нет
Подогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичного супа						
Посуда: кастрюля						
Начальная температура: 20 °C						
*Чечевичный суп**						
Количество: 450 г	Ø 14,5 см	9	1:30, без помешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г	Ø 18 см	9	2:30, без помешивания	Да	1.	Да
Консервированный чечевичный суп, например чечевица с колбасой чорисо						
Количество: 500 г	Ø 14,5 см	9	1:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	Ø 18 см	9	2:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да
Приготовление соуса бешамель						
Посуда: кастрюля с ручкой						
Температура молока: 7 °C						
Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли	Ø 14,5 см					
1. Растопить сливочное масло, добавить муку и соль. Перемешать и нагреть.		1	ок. 3:00	Нет		
2. Добавить молоко и довести соус до кипения, постоянно помешивая.		7	ок. 5:20	Нет		
3. Когда соус бешамель закипит, подержите его на конфорке еще 2 минуты, постоянно перемешивая.					1	Нет

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Уровень мощности	Время приготовления (мин.:сек.)	Крышка	Уровень мощности	Крышка
Приготовление молочной рисовой каши						
Посуда: кастрюля Температура молока: 7 °C Нагрейте молоко до тех пор, пока оно не начнет подниматься. Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль.						
Ингредиенты: 190 г круглого риса, 23 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли	Ø 14,5 см	8.	ок. 6:30	Нет	2, помешать примерно через 10:00	да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли	Ø 18 см					
Отваривание риса*						
Посуда: кастрюля Температура воды: 20 °C						
Ингредиенты: 125 г круглого риса, 300 г воды и щепотка соли	Ø 14,5 см	9	ок. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 600 г воды и щепотка соли	Ø 18 см	9	ок. 2:30	Да	2.	Да
Поджаривание свиной вырезки						
Посуда: сковорода Начальная температура вырезки: 7 °C 2 куска вырезки (общий вес ок. 200 г, толщиной 1 см)	Ø 18 см	9	1:30	Нет	7	Нет
Жарение блинов**						
Посуда: сковорода 55 мл теста на 1 блин	Ø 18 см	9	1:30	Нет	7	Нет
Жарение во фритюре картофеля глубокой заморозки						
Посуда: кастрюля Ингредиенты: 1,8 кг подсолнечного масла, одна порция для обжаривания: 200 г картофеля фри глубокой заморозки (например, McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

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

9000892048 01 940113