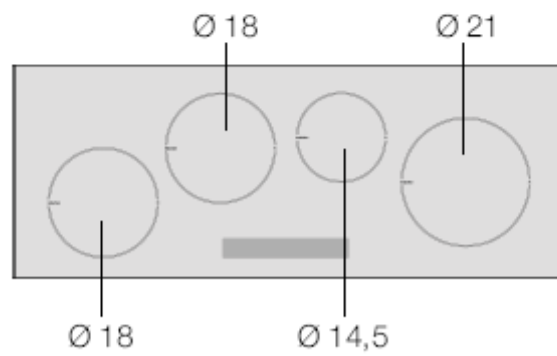
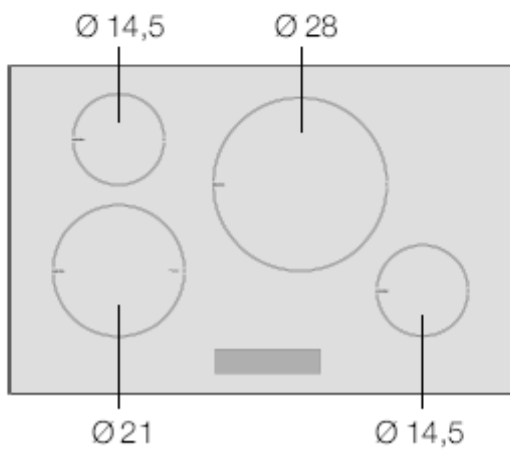
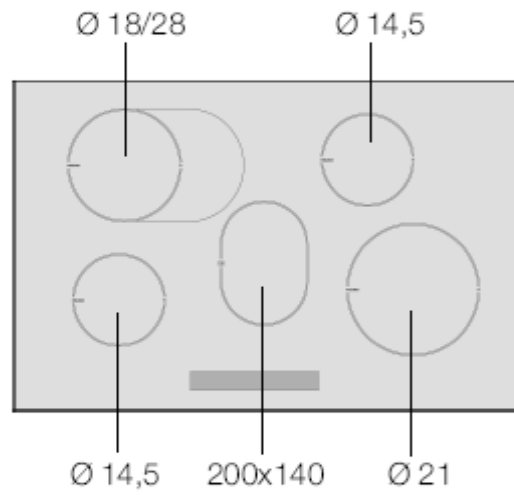
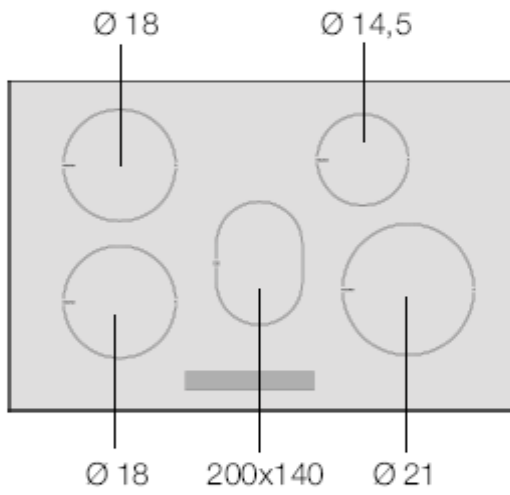
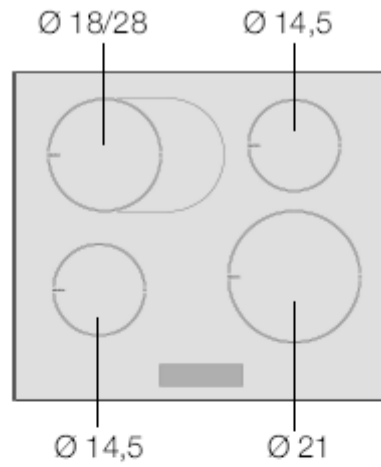
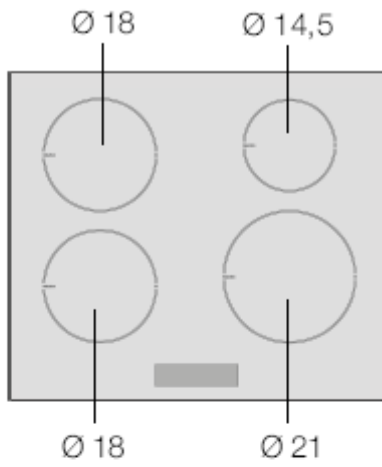




Укр. Інструкція з експлуатації

SIEMENS

EH8..M.21E / EH.79ME21 / EH...ME21E



Ø = cm

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	5
Вказівки з техніки безпеки	5
Причини пошкоджень	8
Захист навколишнього середовища	9
Утилізація приладу відповідно вимог щодо охорони навколишнього середовища	9
Вказівки щодо заощадження електроенергії	9
Приготування з індукцією	10
Переваги приготування з індукцією	10
Відповідний посуд	10
Знайомство з приладом	13
Панель керування	13
Конфорки	14
Індикація залишкового тепла	14
Налаштовування варильної панелі	15
Ввімкнення та вимкнення варильної панелі	15
Як налаштувати конфорку	15
Таблиця приготування	16
Смаження в сенсорному режимі	18
Сковорідки для смаження в сенсорному режимі	19
Режими смаження	19
Як налаштувати сенсорний режим	19
Таблиця смаження	21
Програми смаження	22
Функція «Захист від дітей»	23
Ввімкнути і вимкнути функцію «Захист від дітей»	23
Автоматична функція «Захист від дітей»	24

Зміст

Функція «Powerboost»	24
Функція «Таймер»	25
Автоматичне вимикання конфорки	25
Автоматичний таймер	27
Кухонний годинник	27
Автоматичне захисне вимкнення	28
Блокування сенсорної панелі при витиранні	28
Налаштовування за умовчужанням	29
Як змінити налаштування за умовчужанням	30
Догляд і миття	31
Варильна панель	31
Рама варильної панелі	32
Як самостійно усунути порушення під час експлуатації	32
Нормальні шуми під час експлуатації	33
Сервісна служба	35

Вказівки з техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки так Ви зможете правильно експлуатувати прилад.

Добре зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу. В разі передачі приладу іншому власникові, додайте також документацію на прилад.

Розпакуєте прилад й перевірте його на наявність пошкоджень. Якщо під час транспортування прилад було пошкоджено, його не можна підключати до електромережі. Подзвоніть у Сервісну службу та викладіть на письмі пошкодження приладу, інакше Ви втратите право на відшкодування.

Вказівки з техніки безпеки

Прилад призначений лише для використання в домашньому господарстві. Використовуйте прилад виключно для приготування їжі. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.

Безпечне обслуговування

З метою безпечного використання приладу дорослі та діти, які через

- фізичні чи розумові вади,
- за відсутності знань або досвіду,

не здатні користуватися цим приладом, не повинні експлуатувати прилад без нагляду дорослих.

Ніколи не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Перегріті олія, масло або маргарин

Небезпека пожежі! Перегріті олія або масло можуть легко зайнятися. Постійно стежте за приготуванням страв з олією або маслом. Якщо олія чи масло займуться, ніколи не гасіть полум'я водою. Швидко загасіть полум'я кришкою від кухонного посуду або тарілкою. Вимкніть конфорку.

Приготування страв на водяній бані

На водяній бані можуть готуватися страви у ємності, що ставиться у більшу за розміром ємність з водою. Страви виходять ніжними та рівномірно нагрітими й готуються за рахунок гарячої води, а не завдяки жару конфорки. Щоб під час приготування на водяній бані скло варильної панелі або ємності унаслідок перегрівання конфорки не тріснуло, не можна ставити склянки, скляні ємності та інші ємності прямо на дно ємності з водою.

Гаряча варильна панель

Небезпека опіку! Ніколи не торкайтеся гарячих конфорок. Тримайте дітей якнайдалі від приладу. Індикатор залишкового тепла попереджає про гарячі конфорки.

Небезпека пожежі! Ніколи не ставте легкозаймисті предмети на варильну панель.

Небезпека пожежі! Якщо варильна панель розміщується над висувним ящиком, ніколи не зберігайте там займисті предмети або розпилювачі.

Вологе днище каструлі та конфорка

Небезпека поранення! Якщо між днищем каструлі і конфоркою знаходиться рідина, може утворитися тиск пари. Через це каструля несподівано може підскочити угору. Конфорку та днище каструлі завжди тримайте сухими.

Тріщини на варильній панелі

Небезпека електричного удару! Від'єднайте прилад від електромережі, якщо варильна панель розбита або має тріщини.

Сповістіть Сервісну службу.

Конфорка нагріваються, але індикація не функціонує

Небезпека опіку! Якщо індикація не функціонує, вимкніть конфорку.

Сповістіть Сервісну службу.

Варильна панель самостійно вимикається

Небезпека пожежі! Якщо варильна панель самостійно вимикається та більше не піддається керуванню, пізніше вона може ненавмисно ввімкнутися. Щоб цьому запобігти, треба від'єднати варильну панель від електромережі. Для цього вимкніть запобіжник у ящику із запобіжниками. Викличте Сервісну службу.

Не кладіть металеві предмети на індукційну панель

Небезпека опіку! Не залишайте на варильній панелі ножі, вилки, ложки, кришки або інші металеві предмети, вони можуть дуже швидко нагрітися.

Вентилятор

Ця варильна панель оснащена із нижньої сторони вентилятором. Небезпека пошкодження! Якщо варильна панель розміщується над висувним ящиком, там не повинні зберігатися невеликі предмети або папір, бо вони можуть всмоктатися і пошкодити вентилятор або порушити процес охолодження. Увага! Між вмістом висувного ящика і надходженням повітря слід дотримуватися відстані щонайменше 2 см.

Неналежний ремонт

Небезпека електричного удару! Неналежний ремонт приладу є небезпечним. Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у ящику із запобіжниками. Викличте Сервісну службу. Ремонтувати прилад та замінювати з'єднувальний кабель має виключно лише технік Сервісної служби.

З'єднувальний кабель

Кожне втручання в прилад, також заміна або встановлення з'єднувального кабелю повинні виконуватися фахівцем Сервісної служби.

З'єднувальний кабель електроприладів не повинен торкатися гарячих конфорок. Ізоляція кабелю та варильна панель можуть пошкодитись.



Цей прилад відповідає діючим положенням щодо техніки безпеки та електромагнітної сумісності. Однак особи, які використовують **електрокардіостимулятори**, не повинні експлуатувати цю варильну панель. Не можливо гарантувати, що кожен кардіостимулятор, який продається на ринку, відповідає діючим положенням щодо техніки безпеки та електромагнітної сумісності і не утворюються інтерференції, які перешкоджають коректній роботі приладу.

Можливо також, що при використанні інших приладів, наприклад, слуховий апарат, можуть виникати порушення.

Вимкнення варильної панелі Після кожної експлуатації завжди вимикайте варильну панель, використовуючи головний вимикач. Не чекайте, доки варильна панель вимкнеться автоматично, бо на ній більше не стоїть посуд для приготування.

Причини пошкоджень

Днища каструль та сковорідок Шорстке днище каструлі або сковороди може подряпати варильну панель.
Не допускайте, щоб порожній кухонний посуд довгий час стояв на нагрітих конфорках. Можуть виникнути пошкодження.

Гарячі сковорідки та каструлі Ніколи не відставляйте гарячі сковорідки або каструлі на панель керування, індикаційне вікно і раму варильної панелі.

Жорсткі та гострі предмети У разі якщо жорсткі або гострі предмети падають на варильну панель, можуть виникнути пошкодження.

Пластмаса та плівка Алюмінієва фольга та пластикові ємності розплавляються на гарячих конфорках. Плівка для захисту плити не підходить для Вашої варильної панелі.

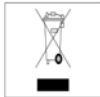
Загальний огляд: В таблиці Ви знайдете найчастіші пошкодження варильної панелі:

Пошкодження	Причина	Заходи усунення
Плями	Страви, що перелилися.	Відразу видаляйте залишки їжі, що перелилася, скляним шкребком.
	Не відповідні миючі засоби.	Використовуйте лише миючі засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор і пісок.	Не використовуйте варильну панель, як робочу поверхню.
	Шорстке дно каструль і сковорідок може подряпати склокераміку.	Перевірте Ваш посуд.
Знебарвлення	Не відповідні миючі засоби.	Використовуйте лише миючі засоби, призначені для склокераміки.
	Тертя посуду.	Коли відставляєте посуд, піднімайте каструлі і сковорідки.

Пошкодження	Причина	Заходи усунення
Нерівності	Цукор, страви, що містять багато цукру.	Відразу видаляйте залишки їжі, що перелилася, скляним шкребком.

Захист навколишнього середовища

Утилізація приладу без шкоди навколишньому середовищу



Розпакуйте прилад та утилізуйте упаковку без шкоди навколишньому середовищу.

Цей прилад відповідає Європейським положенням 2002/96/ЕС щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (waste electrical and electronic equipment).

Ці положення визначають рамки дійсних на території ЕС положень щодо утилізації та переробки старих приладів.

Вказівки щодо заощадження електроенергії

- Завжди накривайте посуд підходящою кришкою. Під час готування у відкритому посуді Ви потребуєте в чотири рази більше енергії.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з товстим, рівним дном. Посуд з нерівним дном споживає більше енергії.
- Діаметр дна каструль та сковорід має відповідати розміру конфорки. Зверніть увагу: Можливо, що виробник зазначає верхній діаметр посуду. Верхній діаметр посуду в більшості випадків більший за діаметр дна посуду. Якщо діаметр посуду та розмір конфорки не співпадають, краще використовувати більший за розміром посуд на меншій конфорці, інакше під час приготування втрачається половина енергії.
- Використовуйте посуд тотожній кількості продукту, що готується. Велика, але на половину заповнена каструля потребує багато енергії.

- Смажте страви, додавши трохи води. Таким чином Ви заощаджуєте енергію. Крім того, якщо Ви смажите овочі, додавши трохи води, в них зберігаються вітаміни та мінеральні речовини.
- Вчасно перемикайте конфорки з максимального рівня нагрівання на нижчий.

Приготування з індукцією

Переваги приготування з індукцією

Індукційне приготування представляє собою повністю новий вид нагрівання страв у зв'язку з тим, що жар виділяється безпосередньо в кухонному посуді. Таким чином, індукційне приготування має деякі переваги:

- **Економія часу під час готування та смаження**, бо страви нагріваються безпосередньо в посуді.
- **Заощадження енергії.**
- **Більш легкий догляд та миття**, бо страви, що перелилися, не так швидко пригорають.
- **Контрольована подача тепла та більше безпеки.** Варильна панель виробляє або припиняє передачу енергії відразу після ввімкнення/вимкнення панелі керування. Індукційна конфорка припиняє передачу енергії, як тільки Ви знімете посуд, і без попереднього вимкнення конфорки.

Відповідний кухонний посуд

Феромагнітний кухонний посуд

Для індукційного готування підходить лише феромагнітний кухонний посуд, наприклад:

- емальований сталевий посуд
- чавунний посуд
- спеціальний індукційний посуд із нержавіючої сталі.

Спеціальний індукційний посуд Існує спеціальний індукційний кухонний посуд, дно якого не повністю магнітне. Звертайте увагу на діаметр, бо він може впливати як на розпізнавання посуду так і на результат приготування.

Як перевірити кухонний посуд за допомогою магніту

Щоб встановити, чи підходить кухонний посуд для приготування, перевірте, чи притягується до дна посуду магніт. Виробники зазвичай маркують кухонний посуд як такий, що підходить для індукційного приготування.

Невідповідний посуд

Ніколи не використовуйте посуд із:

- нормальної нержавіючої сталі
- скла
- кераміки
- міді
- алюмінію

Властивість дна кухонного посуду

Властивість дна каструль та сковорідок може вплинути на результат приготування. Каструлі та сковорідки із матеріалу, що сприяє розподілу жару, наприклад, посуд з сандвіч-дном із нержавіючої сталі, розподіляють жар рівномірно та заощаджують час та енергію.

Ввімкнена конфорка без посуду або невідповідний розмір

Індикація позиції конфорок починає блимати, якщо посуд не було поставлено на конфорку, посуд виготовлено із невідповідного матеріалу або діаметр посуду не відповідає розміру конфорки. Щоб блимання припинилося, слід використати відповідний кухонний посуд. В іншому випадку через 90 секунд конфорка автоматично вимкнеться.

Порожній посуд або посуд з тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд або посуд з тонким дном. Варильна панель оснащена системою безпеки, але може бути, що порожній посуд нагріється так швидко, що автоматичне вимкнення не зможе вчасно зреагувати і посуд досягне дуже високої температури. Дно посуду може навіть розплавитися й пошкодити скло-керамічне покриття варильної панелі. В такому випадку не чіпайте посуд і вимкніть конфорку. Якщо після охолодження конфорка не функціонує, подзвоніть в Сервісну службу.

Розпізнавання посуду

Для розпізнавання посуду кожна конфорка має нижню межу, яка залежить також від матеріалу посуду, що використовується. Тому слід завжди використовувати конфорку, яка якнайкраще відповідає діаметру посуду.

Двох або трьох контурні зони приготування

Ці зони можуть розпізнавати різний за розміром посуд. Залежно від матеріалу та властивостей кухонного посуду зона приготування автоматично пристосовується до посуду, ввімкнувши лише один або всі контури й передаючи підходящу енергію, що необхідна для найкращого результату приготування страви.

Знайомство з приладом

На другій сторінці Ви знайдете огляд існуючих моделей із зазначенням розмірів.

Панель керування

Індикація для
Рівень нагріву конфорки 1 – 9
Режим роботи 0
Залишкове тепло *H/h*
Функція «Powerboost» *b*

Сенсор керування для
• вибору конфорки



Сенсор керування для
ⓘ Головного вимикача
🔒 Функція «Вимкнення підтвердження воду» та «Захист від дітей»
🕒 Функція «Програмування часу»
P Програми смаження

Сенсор керування для
вибору конфорки та функції «Програмування часу»

Сенсор керування для
S Смаження в сенсорному режимі
b Зони підтримання в гарячому стані

Символи на панелі керування

Якщо доторкнутися до символу, то відповідна функція активізується.

Вказівка

Якщо коротко доторкнутися до двох або більше символів одночасно, налаштування не змінюються. Тому без проблем можна витерти, наприклад, рідину, що перелилася на панелі керування.

Слідкуйте за тим, щоб панель керування завжди залишалася чистою та сухою. Вологість та сильне забруднення впливають на функціонування приладу.

Конфорки

Конфорка


ввімкнути/вимкнути


 звичайна конфорка


використовувати посуд підходящого розміру.

 овальна зона нагрівання

зона автоматично вмикається, якщо використовується посуд, дно якого співпадає з розміром зовнішньої зони.

 зона підтримання в гарячому стані

Ввімкнення: доторкнутися до символу , на індикаторному вікні з'являється **!**.

Вимкнення: знову доторкніться до символу , на індикаторному вікні з'являється **0**.*

* Горить індикація залишкового тепла.

Використовувати лише посуд, який підходить для індукційного готування, дивіться розділ «Відповідний кухонний посуд».

Індикація залишкового тепла

Кожна конфорка варильної панелі оснащена індикацією залишкового тепла, яка попереджає, що конфорка ще гаряча. Не торкайтеся конфорки, якщо світиться індикація залишкового тепла.

Навіть якщо варильна панель вже вимкнена, індикація залишкового тепла світиться **h/H** доти, поки конфорка ще гаряча.


Якщо Ви знімаєте посуд з конфорки, перш ніж її вимкнути, по черзі з'являються індикація **h/H** й налаштований рівень готування.


Налаштування панелі керування

Цей розділ ознайомить Вас із налаштуванням Вашого приладу. У таблиці Ви знайдете рівні нагріву конфорки та час приготування для різноманітних страв.

Ввімкнення та вимкнення варильної панелі

Ввімкнути та вимкнути варильну панель за допомогою головного вимикача.

Ввімкнення: Доторкніться до символу .
Над головним вимикачем горить індикація. Варильна панель готова до експлуатації.

Вимкнення: Доторкайтеся до символу , аж поки не зникне індикація над головним вимикачем. Усі конфорки вимкнені. Індикація залишкового тепла горить далі, аж поки конфорки достатньо не охолонуть.

Лунає акустичний сигнал, індикація  зникає.

Варильна панель вимкнена.

Індикація залишкового тепла світиться доти, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівка

Варильна панель вимикається автоматично, якщо впродовж 20 секунд всі конфорки залишаються вимкненими.

Як налаштувати конфорку

В полі програмування виберіть необхідний рівень нагріву конфорки.


Рівень 1 = Мінімальна потужність



Рівень 9 = Максимальна потужність

Кожен рівень нагріву конфорки має проміжне положення. Віно позначається крапкою.

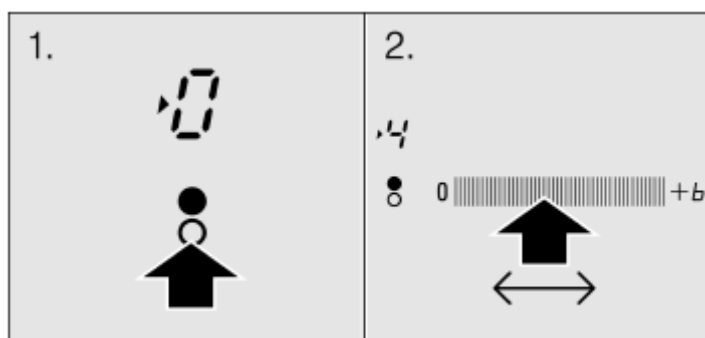
Налаштувати рівень нагріву конфорки:

Робоча зона конфорки має бути ввімкненою.

1. Доторкніться до символу , щоб вибрати необхідну конфорку.

На індикаційному вікні рівня нагріву конфорки світиться  і символ  для вибору конфорки.

2. Проведіть пальцем по панелі програмування, поки на індикаційному вікні не з'явиться необхідний рівень нагріву конфорки .



Змінити рівень нагріву конфорки: Виберіть конфорку та налаштуйте на панелі керування необхідний рівень нагріву конфорки.

Як вимкнути конфорку: Вибрати конфорку і після цього вибрати на панелі керування рівень нагріву конфорки 0. Конфорка вимикається і з'являється індикація залишкового тепла.

Вказівка Якщо на індукційній конфорці не стоїть посуд, блимає індикація вибраного рівня нагріву конфорки. Через деякий час конфорка автоматично вимкнеться.

Таблиця

В наступній таблиці наведені деякі приклади.

Час приготування залежить від виду, кількості та якості продуктів. Тому можливі деякі відхилення від вказаних значень.

Використовуйте рівень нагріву конфорки 9 на початку приготування страви.

Страви	Рівень нагріву конфорки	Час приготування у хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, шоколадна глазур, масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
Розігрів та підтримання в гарячому стані		
Рагу (наприклад, сочевичний густий суп)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Сосиски, розігріті в воді**	3-4	-

Страви	Рівень нагріву конфорки	Час приготування у хвиликах
Розморожування і розігрів		
Глибоко заморожений шпинат	2.-3.	5-15
Глибоко заморожений гуляш	2.-3.	20-30
Смаження й готування на «повільному вогні»		
Картопляні галушки	4.-5*	20-30
Риба	4-5*	10-15
Білий соус, наприклад, бешамель	1-2	3-6
Інші соуси, наприклад, бернський соус, голландський соус	3-4	8-12
Варіння, випарювання, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30
Рисова каша на молоці	2-3	25-35
Картопля в мундирі	4-5	25-30
Відварна картопля	4-5	15-25
Макаронні вироби, локшина	6-7*	6-10
Гуляш, супи	3.-4.	15-60
Овочі	2.-3.	10-20
Овочі глибокої заморозки	3.-4.	7-20
Гуляш у скороварці	4.-5.	-
Тушкування		
Рулети	4-5	50-60
Печеня	4-5	60-100
Гуляш	3.-4.	50-60
Смаження		
Шніцель, звичайний або панірований	6-7	6-10
Шніцель глибокої заморозки	6-7	8-12
Котлети, звичайні або паніровані	6-7	8-12
Стек (товщина 3 см)	7-8	8-12
Грудинка молодого курча (товщина 2 см)	5-6	10-20
Грудинка молодого куча глибокої заморозки	5-6	10-30
Риба та рибне філе, звичайне	5-6	8-20
Риба та рибне філе, паніроване	6-7	8-20
Риба, панірована, глибокої заморозки, наприклад, Рибні палички	6-7	8-12
Краби і креветки	7-8	4-10
Страви глибокої заморозки, наприклад, печеня на сковороді	6-7	6-10
Млинці	6-7	смажити безперервно
Омлет	3.-4.	смажити безперервно
Ячня	5-6	3-6

Страви	Рівень нагріву конфорки	Час приготування у хвилинах
Смаження у фритюрі** (150 гр. - 200 гр. на порцію в 1-2 л. олії)		
Страви глибокої заморозки, наприклад, картопля фрі, курячі шматочки	8-9	
Крокети	7-8	смажити
М'ясні галушки	7-8	безперервно
М'ясо, наприклад, шматочки молодого курча	6-7	
Риба, панірована або пивному клярі	6-7	
Овочі та гриби, паніровані або у пивному клярі	6-7	
Кондитерські вироби, наприклад, оладки/пончики, фрукти у пивному тісті	4-5	

* випарювання без кришки

** без кришки

Смаження в сенсорному режимі

Якщо Ви смажите страву на конфорці в сенсорному режимі, сенсор регулює температуру сковороди.

Переваги при смаженні

Конфорка нагрівається лише тоді, коли необхідно. Це заощаджує електроенергію. Олія чи жир не перегріваються.

Вказівки

Ніколи не розігрівайте жир без нагляду.

Завжди ставте сковороду посередині конфорки. Звертайте увагу на відповідний діаметр дна сковороди.

Не накривайте сковороду кришкою. Інакше регулятор не буде функціонувати. Ви можете використовувати сито для захисту від бризів, в цьому випадку регулятор функціонує.

Використовуйте лише жир, що підходить для смаження. Для смаження на маслі, маргарині, маслиновій олії або свинячому смальці налаштуйте рівень смаження **min**.

Сковорідки для смаження в сенсорному режимі

Для смаження в сенсорному режимі надається спеціальний тип сковорідок. Користуйтеся лише цим типом сковорідок! При використанні сковорідок іншого типу температура не буде регулюватися. Сковорідка може перегрітися.

Сковорідки можна придбати як спеціальне приладдя в спеціалізованих магазинах або в нашій Сервісній службі. При замовленні вкажіть, будь ласка, номер приладдя HZ390210, HZ390220, HZ390230.

Сковорідки мають антипригарне покриття. Ви можете також готувати страви з невеликою кількістю жиру.

Режими смаження

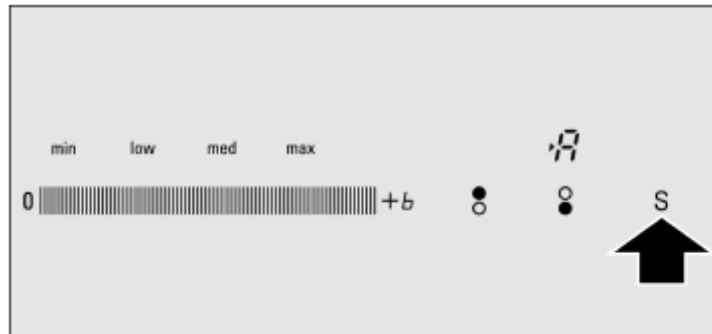
Режими смаження	Температура	підходить для
max	висока	наприклад, картопляні оладки, смажена картопля та стейк з кров'ю
med	середня-висока	наприклад, невеликі за розміром продукти для смаження, як шніцель, паніровані продукти глибокої заморозки, порізане дрібними шматочками м'ясо (гуляш), овочі
low	низька-середня	наприклад, об'ємні продукти для смаження, як фрикадельки та ковбаски, риба
min	низька	наприклад, омлет, що смажиться на маслі, маслиновій олії або маргарині

Як налаштувати сенсорний режим

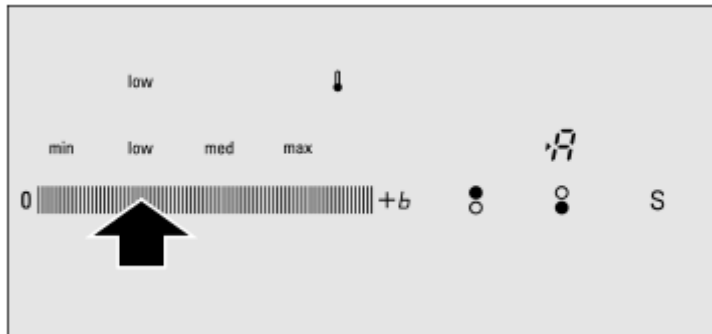
Виберіть в таблиці режим смаження, що підходить для Вашої страви. Поставте сковорідку на конфорку.

Варильна плита має бути ввімкненою.

1. Доторкніться до символу **S**. На індикаторі горить **R**. В індикаційному меню з'являються можливі режими смаження.



2. Впродовж наступних 10 секунд виберіть в меню необхідний режим смаження. Сенсорний режим смаження активований. Велика двоконтурна конфорка вмикається автоматично.



Аж поки не дотягнеться температура смаження, горить індикатор температури. Після досягнення необхідної температури роздається сигнал. Індикатор символу температури зникає.

3. Покладіть у сковороду спочатку жир для смаження, а потім продукти.

Перевертайте страву як зазвичай, щоб вона не пригоріла.

Як вимкнути сенсорний режим

На панелі керування налаштуйте на показник **0**.

Таблиця

В таблиці вказано, які режими смаження рекомендується використовувати для приготування окремих страв. Час смаження залежить від виду, ваги, товщини та якості продуктів харчування.

Вказані режими смаження налаштовані на спеціальну сковороду. При використанні сковорідок інших типів режим смаження може відхилятися.

		Режим смаження	Загальний час смаження після сигналу, хвилин
М'ясо	Шніцель, натуральний або панірований	med	6-10
	Філе	med	6-10
	Котлета	low	10-17
	Кордон блю	low	15-20
	Стейк з кров'ю (товщиною 3 см)	max	6-8
	Стейк, середньо або сильно просмажений (товщиною 3 см)	med	8-12
	Грудинка птиці (товщиною 2 см)	low	10-20
	Ковбаски, відварені або сирі	low	8-20
	Гамбургер/Фрикадельки	low	6-30
	Печінковий паштет	min	6-9
	Гуляш, гірос	med	7-12
	М'ясний фарш	med	6-10
	Шпик	min	5-8
	Риба	Смажена риба	low
Рибне філе, натуральне або паніроване		low/ med	10-20
Омари, креветки		med	4-8
Страви з яєць	Млинці	med	смажити безперервно
	Омлет	min	смажити безперервно
	Яєчня з цілим жовтком	min/ med	2-6
	Яєчня - бовтанка	min	2-4
	Королівський омлет	low	10-15
	«Бідний рицар»/Французький тост	low	смажити безперервно
Картопля	Смажена картопля із картоплі у мундирі	max	6-12
	Смажена картопля з сирі картоплі*	low	15-25
	Картопляні оладки	max	смажити безперервно
	Глазурована картопля	med	10-15

		Режим смаження	Загальний час смаження після сигналу, хвилин
Овочі	Часник/цибуля	min	2-10
	Цуккіні, баклажани	low	4-12
	Паприка, зелена спаржа	low	4-15
	Гриби	med	10-15
	Глазуровані овочі	med	6-10
Продукти глибокої заморозки	Шніцель	med	15-20
	Кордон блю	low	10-30
	Грудинка птиці	min	10-30
	Курячі шматочки	med	10-15
	Гірос, кебаб	med	10-15
	Рибне філе, натуральне або паніроване	low	10-20
	Рибні палички	med	8-12
	Картопля фрі	med/ max	4-6
	Страви на сковороді/овочі на сковороді	min	8-15
	Весняний рулет по-східному	low	10-30
	Камамбер /сир	low	10-15
Інші страви	Камамбер /сир	low	7-10
	Сухі готові страви із додаванням води, наприклад, паста	min	4-6
	Крутони	low	6-10
	Смажений мигдаль/горіхи/насіння пінії*	min	3-7

* Викладати в холодну сковороду

Програми смаження

Використовуйте програми смаження виключно з спеціальним типом сковорідок.

Використовуючи програми смаження Ви можете приготувати наступні страви:

Програма смаження	Страва
P1	Шніцель
P2	Грудинка птиці, кордон блю
P3	Стейк з кров'ю
P4	Стейк, середньо просмажений або сильно
P5	Риба

Програма смаження	Страва
P6	Страви на сковороді/овочі на сковороді, глибокої заморозки
P7	Духовка – картопля фрі, заморожена
P8	Млинці
P9	Омлет, яйця

Як налаштувати програму смаження

Виберіть конфорку.

1. Доторкніться до символу **P**. На індикаторі рівня нагріву конфорки горить **0**. На індикаторному вікні програм відображається **P**.
2. В наступні 10 секунд виберіть на панелі керування необхідну програму смаження.

Програма смаження ввімкнена.

Поки не буде досягнута необхідна температура смаження, горить індикатор температури. Після досягнення температури роздається сигнал. Індикатор символу температури зникає.

Покладіть у сковороду спочатку жир для смаження, а потім продукти. Перевертайте страву як зазвичай, щоб вона не пригоріла.



Як вимкнути програму смаження На панелі керування налаштуйте на показник **0**.


Функція «Захист від дітей»

Щоб діти не змогли ввімкнути конфорки, Ви можете заблокувати Вашу варильну панель.

Як ввімкнути і вимкнути функцію «Захист від дітей»

Варильна панель має бути вимкненою.

Ввімкнення: доторкніться до символу  і утримуйте його приблизно 4 секунди. Символ  світиться впродовж 10 секунд. Варильна панель заблокована.

Вимкнення: доторкніться до символу  і утримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування варильної панелі знято.

Автоматична функція «Захист від дітей»

За допомогою цієї опції функція «Захист від дітей» завжди активується автоматично після вимкнення варильної панелі.

Як ввімкнути і вимкнути опцію

Як ввімкнути автоматичну функцію «Захист від дітей» Ви дізнаєтеся в розділі «Налаштування за умовчанням».

Функція «Powerboost»

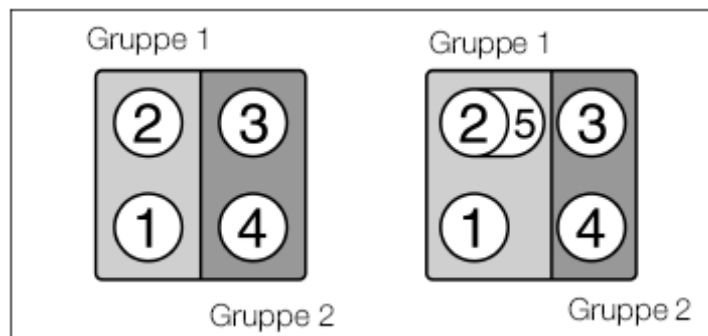
За допомогою цієї функції Ваші страви нагріваються ще швидше, ніж при налаштуванні нагріву конфорки на рівень 9.

Обмеження використання функції «Powerboost»

Функція «Powerboost» може активуватися лише у випадку, якщо інша конфорка цієї ж групи не працює. (Дивіться малюнок)

В іншому випадку на індикаційному вікні налаштованої конфорки блимають літера **b** та рівень нагріву конфорки 9.

Після цього відбувається автоматичне налаштування на рівень нагріву конфорки 9.



Як активувати функцію

Дійте наступним чином:

1. Виберіть рівень нагріву конфорки 9.
2. Натисніть на панелі керування на символ **+b**.
Функція «Powerboost» активована.

Як деактивувати функцію

Дійте наступним чином:

Натисніть на панелі керування на символ **+b**.
Функція «Powerboost» дезактивована.



За певних обставин функція «Powerboost» автоматично вимикається, щоб захистити електронні компоненти усередині Вашого приладу від пошкоджень.

Функція «Таймер»

Ця функція може використовуватися подвійно:

- конфорка повинна автоматично вимикатися
- як кухонний будильник

Автоматичне вимикання конфорки





Введіть час роботи для необхідної конфорки. По закінченню введеного часу конфорка автоматично вимикається.

Як налаштувати функцію автоматичного вимикання конфорки

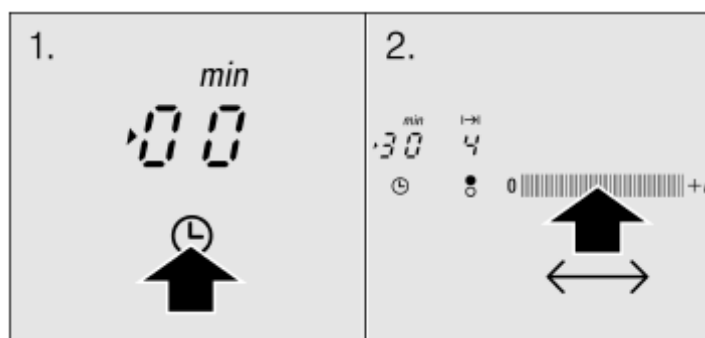
Ви вибираєте необхідну конфорку та налаштовуєте час приготування. По закінченню часу конфорка вимикається.



Як налаштувати час приготування

1. Налаштуйте конфорку.

2. Доторкніться до символу . Горить індикація  необхідної конфорки. Індикатор функції «Таймер» відображає **00**. Щоб вибрати іншу конфорку доторкайтеся до символу , аж поки не загориться індикація  необхідної конфорки.

3. Виберіть на панелі керування необхідне попереднє налаштування. Можливе попереднє налаштування - зліва направо починаючи з 1, 2 3...до 10 хвилин. Впродовж наступних 10 секунд проведіть пальцем по панелі керування, доки не налаштуєте необхідний час приготування.





Запрограмований час приготування починається стікати. Якщо Ви налаштували час приготування для декількох конфорок варильної панелі, Ви можете відобразити час приготування кожної з них. Для цього доторкайтеся пальцем до символу , аж поки не загориться «світлим» індикація  необхідної конфорки.

Автоматичне налаштування



Якщо Ви довше натискаєте на попереднє налаштування від 1 до 5 на панелі керування, час приготування автоматично перемикається на 1 хвилину назад.

Якщо Ви довше натискаєте на попереднє налаштування від 6 до 10 на панелі керування, час приготування автоматично перемикається на 99 хвилин вперед.

По закінченню часу приготування

По закінченню часу приготування конфорка вимикається. Лунає сигнал і впродовж 10 секунд на індикаторі конфорки світиться **00**. Індикація  яскраво світиться. Доторкніться до символу . Індикація зникає і припиняється звучання сигналу.

Змінити або видалити необхідна часу приготування

Доторкайтеся пальцем до символу , аж поки не загориться «світлим» індикація . Змініть або налаштуйте на **00** час приготування на панелі керування.

Функція «Таймер» при смаженні в сенсорному режимі

Якщо Ви смажите страву, використовуючи сенсорний режим, час приготування починає стікати лише тоді, коли вибрана конфорка досягне необхідної температури.

Вказівка

Ви можете налаштувати час приготування до 99 хвилин.

Автоматична функція «Таймер»



За допомогою цієї функції Ви можете попередньо налаштувати час приготування для всіх конфорок. Після кожного ввімкнення конфорки попередньо налаштований час приготування починає стікати. По закінченню часу приготування конфорка автоматично вимикається.

Як ввімкнути автоматичну функцію «Таймер» Ви дізнаєтеся у розділі «налаштування за умовчанням».

Вказівки

Ви можете змінити час приготування або вимкнути автоматичну функцію «Таймер» для будь-якої з конфорок:



необхідна

Доторкайтеся пальцем до символу , аж поки не загориться «світлим» індикація . Змініть або налаштуйте на **00** час приготування на панелі керування.

Кухонний будильник


Використовуючи кухонний будильник Ви можете налаштувати час аж до 99 хвилин. Будильник функціонує незалежно від всіх інших налаштувань.

Як налаштувати кухонний будильник



1. Доторкайтеся пальцем до символу , поки не загориться індикація  для кухонного будильника. Індикатор функції «Таймер» відображає **00**.
2. Налаштуйте на панелі керування необхідний час.

Через декілька секунд час починає стікати.

По закінченню часу

По закінченню часу роздається сигнал. Індикатор функції «Таймер» відображає **00**. Індикація  для кухонного будильника горить «світлим». Через 10 секунд індикація вимикається.

Змінити час

Доторкайтеся пальцем до символу , поки яскраво не загориться індикація  для кухонного будильника. Налаштуйте час наново.

Автоматичне захисне вимкнення

Якщо Ви впродовж тривалого часу користуєтесь конфоркою і не змінюєте налаштування, активується функція «Автоматичне захисне вимкнення».


Нагрів конфорки тимчасово переривається. На індикаторі конфорок по черзі блимають показники F та 8.

При натисканні будь-якого символу на панелі керування індикація зникає. Тепер Ви можете наново налаштувати параметри конфорки.

Час, через який відбудеться автоматичне вимкнення конфорки (від 1 до 10 годин), залежить від налаштованого рівня нагріву конфорки.

Блокування сенсорної панелі при витиранні

Якщо під час експлуатації варильної панелі необхідно протерти ганчіркою сенсорну панель керування, налаштування можуть змінитися.

Щоб цьому запобігти Ваша варильна панель має функцію «Блокування сенсорної панелі при витиранні». Доторкніться пальцем до символу . Роздається сигнал. Панель керування заблокована на 35 секунд. Ви можете протерти панель керування ганчіркою, не змінивши при цьому налаштування.

Вказівка

Функція «Блокування сенсорної панелі при витиранні» не поширюється на головний вимикач. Тому у будь-який час Ви можете вимкнути варильну панель.

Налаштування за умовчунням

У програму варильної панелі заводом-виробником були закладені налаштування за умовчунням. Деякі з цих налаштувань можуть змінюватися.

c1 **Автоматична функція «Захист від дітей»**
0 – вимкнена.*
1 – ввімкнена.

c2 **Сигналу**
0 – Сигнал підтвердження та сигнал помилки керування вимкнено.
1 – ввімкнено лише сигнал помилки керування.
2 - Сигнал підтвердження та сигнал помилки керування ввімкнено.*

c5 **Автоматична функція «Таймер»**
0 – вимкнена.*
1-99 Час, по закінченню якого конфорки вимикаються.

c6 **Тривалість кінцевого сигналу таймера**
1 – 10 секунд.*
2 – 30 секунд.
3 – 1 хвилина.

c7 **Функція «Power-Management»**
1 = 1000 W мінімальна потужність.
1. – 9 = від 1500 до 9000 W.
9. = 9500 W максимальна потужність.

c9 **Час вибору конфорки**
0 – необмежений: Ви можете завжди налаштувати востаннє вибрану конфорку, не вибираючи її знову.*
1 – обмежений: Ви можете налаштувати востаннє вибрану конфорку впродовж 10 секунд після вибору, після цього, перш ніж налаштувати, Ви повинні знову вибрати конфорку.

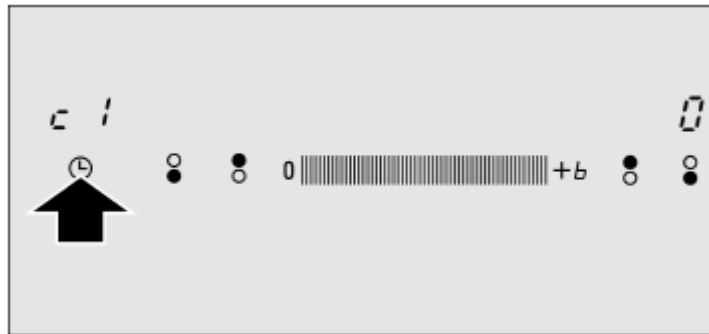
c0 **Повернутися до налаштувань за умовчунням
варильної панелі**
0 – вимкнено.
1 – ввімкнено.

* Налаштування за умовчунням

Як змінити налаштування за умовчанням

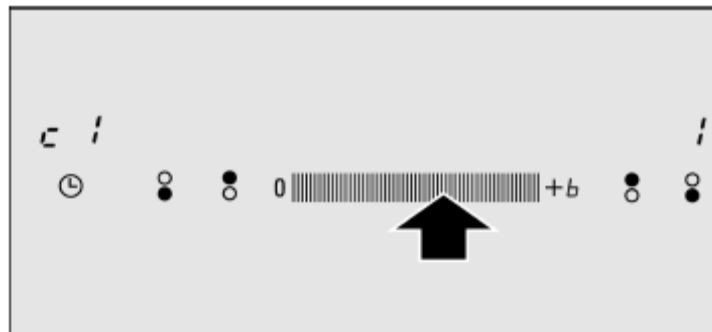
Варильна панель має бути вимкненою.

1. Ввімкніть варильну панель.
2. В наступні 10 секунд впродовж 4 секунд доторкайтеся пальцем до символу ⌚.



Зліва на індикаційному вікні з'являється c1, праворуч - 0.

3. Доторкайтеся пальцем до символу ⌚, поки зліва на індикаційному вікні не з'явиться необхідна індикація.
4. Налаштуйте на панелі керування необхідне значення.



5. Доторкайтеся пальцем до символу ⌚ впродовж 4 секунд. Налаштування активоване.

Вимкнення

Щоб залишити налаштування за умовчанням вимкніть варильну панель за допомогою головного вимикача та налаштуйте наново.

Догляд і миття

Наведені у цьому розділі рекомендації та вказівки, що допоможуть оптимальним догляду та миттю варильної панелі.

Поверхня варильної панелі

Миття

Протирайте варильну панель після кожного використання. Таким чином Ви запобігаєте пригорянню залишків їжі на поверхні варильної панелі.

Мийте варильну панель лише, коли вона достатньо охолонула.

Використовуйте миючі засоби, призначені для миття склокераміки. Звертайте увагу на вказівки виробників миючих засобів на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- засоби для миття підлоги
- агресивні миючі засоби, як спреї для миття духовок та плямовивідники
- губки для чищення, що дряпають поверхні
- прилад для миття під високим тиском або парасепаратори.

Скляний шкребок

Сильні забруднення поверхні варильної панелі видаляйте за допомогою скляного шкребка.

1. Зніміть з фіксатора скляний шкребок.
2. Очистіть поверхню варильної панелі, використовуючи лезо шкребка.

Не чистіть поверхню варильної панелі кожухом скляного шкребка, бо він може подряпати поверхню.



Лезо скляного шкребка дуже гостре. Небезпека поранення! Безпечно зафіксуйте лезо, якщо скляний шкребок більше не використовується. У разі наявності пошкоджень, відразу ж замініть лезо скляного шкребка.

Догляд

Для догляду та захисту варильної панелі використовуйте лише підходящі миючі засоби. Звертайте увагу на вказівки виробників миючих засобів на упаковці.

Рама варильної панелі

Щоб уникнути пошкодження рами варильної панелі, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Використовуйте лише теплу воду з невеликою кількістю мила.
- Ніколи не використовуйте гострі предмети або засоби для миття підлоги.
- Не використовуйте скляний шкребок.

Як самостійно усунути несправності під час експлуатації

Зазвичай несправності, що виникають під час експлуатації, пояснюються дрібними деталями. Перш ніж викликати Сервісну службу, прийміть до уваги наступні рекомендації та вказівки.

Індикація	Несправність	Допомога
Індикація не світиться	Збій енергопостачання.	За допомогою інших електроприладів перевірте, чи відбувся збій енергопостачання.
	Підключення приладу здійснювалося не за комутаційною схемою.	Перевірте, чи здійснювалось підключення приладу за комутаційною схемою
	Порушення в електронній системі.	Якщо попередні заходи не допомагають усунути порушення, викличте Сервісну службу.
Блимає <i>E</i>	Панель керування волога або на ній лежить якийсь предмет.	Витріть панель насухо м'якою ганчіркою чи приберіть з панелі сторонній предмет.

Індикація	Несправність	Допомога
<i>E</i> + Номер/ <i>d</i> + Номер/ <i>E</i> + Номер/ <i>F0/F9</i>	Порушення в електронній системі.	Від'єднайте варильну панель від електромережі. Зачекайте декілька секунд та заново підключіть прилад до електромережі. Якщо індикація не зникне, викличте Сервісну службу.
<i>F2</i>	Електронна система перегрілася та вимкнула відповідну конфорку.	Зачекайте, поки електронна система достатньо охолоне. Потім доторкніться до будь-якого символу на панелі керування. Якщо індикація не зникне, викличте Сервісну службу.
<i>F4</i>	Електронна система перегрілася та вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електронна система достатньо охолоне. Потім доторкніться до будь-якого символу на панелі керування. Якщо індикація не зникне, викличте Сервісну службу.
<i>U1</i>	Вхідна напруга не коректна, поза нормальним робочим діапазоном.	Зв'яжіться зі службою електрозабезпечення Вашого будинку.
<i>U2/U3</i>	Конфорка перегрілась і для захисту Вашої варильної панелі вимкнулась.	Зачекайте, поки електронна система достатньо охолоне і знову ввімкніть її.

Не ставте гарячий кухонний посуд на панель керування.

Нормальні шуми під час експлуатації

Індукційна технологія базується на виробництві електромагнітних полів, які утворюють жар безпосередньо на дні кухонного посуду. В залежності від способу виготовлення кухонний посуд може викликати відповідні шуми або вібрацію, які наводяться нижче:

Низький шум, як при роботі трансформатора

Він виникає, коли Ви готуєте на високому рівні потужності нагріву. Він пов'язаний з кількістю енергії, яку варильна панель подає на кухонний посуд. Цей шум зникне або стане тихішим після того, як Ви зменшите потужність нагріву.

Тихий свист

Виникає, якщо посуд порожній. Він зникне, коли Ви додасте в посуд воду або продукти харчування.

Тріск

Цей шум створюється посудом, виробленим із шарів різних матеріалів. Він викликаний вібрацією, що виникає на місці стику різних матеріалів. Цей шум є специфічним для такого посуду. Він може змінитися в залежності від кількості та виду продуктів, які Ви будете готувати.

Низький свист

Цей шум створюється перш за все кухонним посудом, виробленим із шарів різних матеріалів, якщо він одночасно використовується на двох конфорках, ввімкнених на повну потужність. Вони зникнуть або стануть тихішими, якщо зменшити потужність нагріву.

Шум вентилятора

Для того, щоб функціонувати без збою, електроніка має працювати при контрольованій температурі. Щоб створити цю умову, варильна панель оснащена вентилятором, який працює із різною швидкістю в залежності від налаштованої температури. Вентилятор може працювати, навіть якщо варильна панель вимкнена, але температура залишається високою.

Всі вище зазначені шуми є абсолютно нормальними робочими шумами, що є характерними для індукційної технології. Вони не є причиною несправності.

Сервісна служба

У разі проведення ремонту приладу, придбання спеціального приладдя або запчастин, стосовно всіх запитів, що стосуються наших приладів або послуг, наша Сервісна служба завжди до Ваших послуг. Інформацію щодо нашої Сервісної служби Ви знайдете в документах, що додаються.

Е-номер та FD-номер

У разі виклику Сервісної служби повідомте, будь ласка, номер виробу (Е-номер) та виробничий номер (FD-номер) приладу. Цю інформацію Ви знайдете на типовій табличці, що знаходиться на нижній стороні варильної панелі, чи в пакеті із документацією до приладу.

www.siemens-international.com

9000 308380 (1W090Z)03-8908