

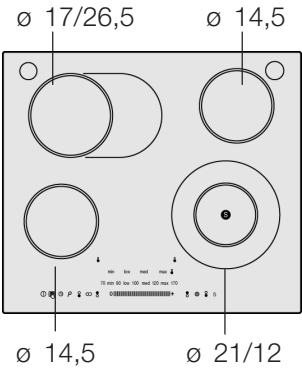
Інструкція з використання

ET6..MN..



9000279186

ET6..MN..



Ø = cm

Зміст

Настанови щодо безпеки	5
Вказівки з безпеки до цього приладу	5
Причини пошкоджень	6
Захист навколишнього середовища	8
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	8
Поради щодо заощадження енергії	8
Знайомство з приладом	9
Панель управління	9
Конфорики	10
Індикація залишкового тепла	10
Регулювання конфорок	11
Включення та виключення варильної поверхні	11
Регулювання конфорики	11
Таблиця тривалості приготування	13
Сенсорика варіння	15
Каструлі для сенсорики варіння	15
Діапазони температур	16
Вирівнювання висоти	16
Варіння із сенсорикою варіння	17
Таблиця тривалості приготування для сенсоріки варіння	19
Готування у фритюрі	20
Варіння у скороварці	21
Програми варіння	21
Поради щодо варіння	22

Зміст

Сенсорика смаження	23
Пательня для сенсорики смаження	23
Ступені смаження	24
Регулювання сенсорики смаження	24
Таблиця смаження	26
Програми смаження	28
Функція "Захист від дітей"	29
Включення та виключення функції "Захист від дітей"	29
Автоматична функція "Захист від дітей"	29
Таймер	30
Автоматичне вимкнення конфорки	30
Автоматичний таймер	31
Кухонний таймер	32
Функція автоматичного обмеження часу	33
Захист від витирання	33
Основні установки	34
Зміна базових установок	35
Чищення та догляд	36
Склокераміка	36
Рама конфорок	37
Сенсори варіння	37
Усунення неполадок	38
Сервісна служба	39

Настанови щодо безпеки

Уважно ознайомтеся із цими настановами з безпеки. Тільки тоді Ви зможете безпечно і правильно експлуатувати Вашу варильну поверхню.

Збережіть усі інструкції з експлуатації та монтажу, а також паспорт приладу. Якщо Ви комусь віддаєте прилад, додайте і документацію.

Перевірте прилад після розпакування. Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений.

Вказівки з безпеки до цього приладу

Безпечна експлуатація

Цей прилад призначений тільки для приватного домашнього господарства. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв. Не лишайте працюючий прилад без нагляду.

Дорослі та діти не повинні користуватися приладом без нагляду

- якщо вони фізично або душевно не в стані роботи цього,
- або якщо вони не достатньо досвідчені, аби працювати із приладом.

Перегріта олія або жир

Небезпека пожежі! Перегріта олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте гарячу олію або масло без нагляду. Ніколи не гасіть Жолію або жир, які загорілися, водою. Загасіть полум'я кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку.

Гарячі конфорки

Небезпека опіків! Не доторкайтеся до гарячих конфорок. Не дозволяйте дітям знаходитися поблизу варильної поверхні.

Небезпека пожежі! Ніколи не кладіть горючі предмети на варильну поверхню.

Небезпека пожежі! Ніколи не зберігайте горючі предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Мокрі конфорки та дно каstrулі

Небезпека поранення! Рідина, яка може з'явитися між дном каstrулі та конфоркою, може спричинити нагнітання тиску паром. Це може призвести до того, що каstrуля може підскочити на конфорці. Тримайте конфорку та дно каstrулі завжди сухими.

Тріщини на склокераміці

Небезпека ураження електричним струмом! Вимкніть запобіжник у розподільному блоці, якщо на склокераміці з'явилися зломи, сколення або тріщини. Зателефонуйте до сервісної служби.

Конфорка нагрівається, але індикація не працює

Небезпека опіків! Якщо індикація не працює, вимкніть конфорку. Зателефонуйте до сервісної служби.

Варильна поверхня відключається

Небезпека пожежі! Якщо конфорка вимикається самостійно та не реагує на переключення, вона може пізніше самостійно включитися. Аби запобігти цьому, відключіть конфорку від електромережі. Окрім цього, вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зателефонуйте до сервісної служби.

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином

Небезпека ураження електричним струмом! Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зателефонуйте до сервісної служби. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки навчений нами технік сервісної служби.

Причини пошкоджень

Дно каstrул та сковорідок

Шорстке дно каstrул та сковорідок дряпає склокераміку.

Не ставте на вогонь порожні каstrулі. Можуть виникнути пошкодження.

Гарячі сковороди та каstrулі

Ніколи не ставте гарячі сковороди та каstrулі на панель управління, в зону індикації та на раму. Можуть виникнути пошкодження.

Тверді та гострі предмети

Коли на варильну поверхню падають тверді або гострі предмети, можуть виникати пошкодження.

Фольга та синтетичні матеріали

Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси приплавляються до гарячих конфорок. Захисна поліетиленова плівка для плити не підходить для варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що найчастіше трапляються:

Проблема	Причина	Захід
Плями	Рідина, що збігає під час готування	Одразу ж видаліть рідину, що збігла, за допомогою шкребка для скла.
	Засоби непризначені для чищення склокераміки	Застосовуйте лише призначені для склокераміки засоби для чищення.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
	Шорстке дно каструль та пателень дряпають склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Засоби непризначені для чищення склокераміки	Застосовуйте лише призначені для склокераміки засоби для чищення.
	Стирання каструль (напр. алюмінієвих)	Припіднімайте каструлі і пательні при пересуванні.
Нагар	Цукор та страви, з високим вмістом цукру	Одразу ж видаліть рідину, що збігла, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколишнього середовища

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки



Розпакуйте прилад та утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

Ця машина відповідає європейській Директиві 2002/96/EG щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (WEEE).

Ця Директива встановлює чинні в Євросоюзі положення щодо приймання та утилізації старих приладів.

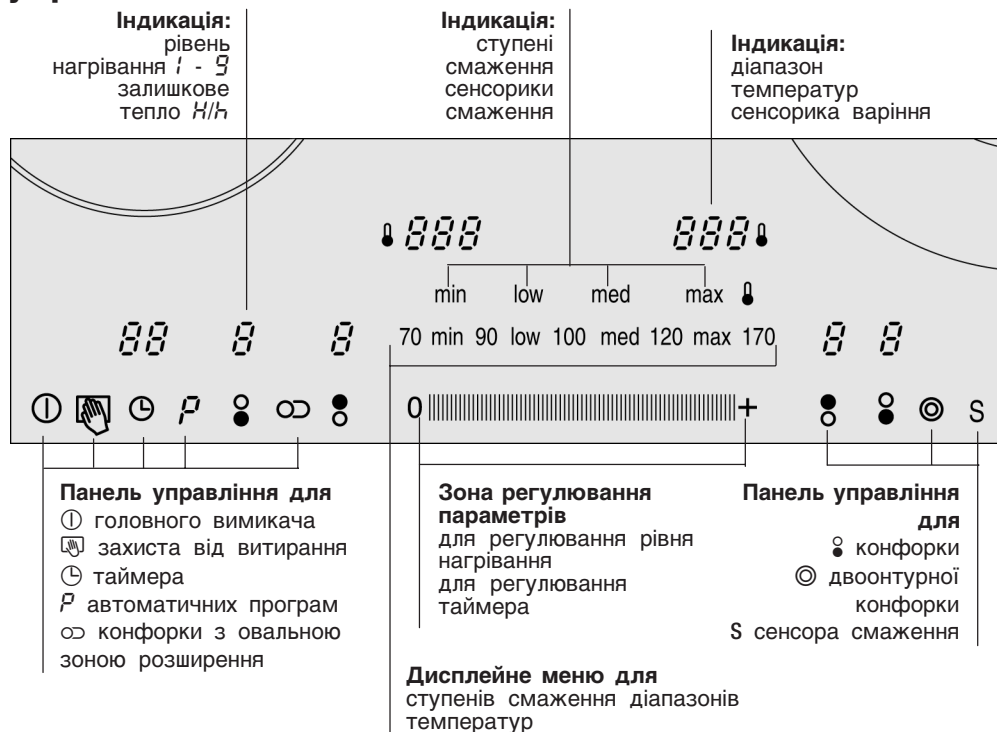
Поради щодо заощадження енергії

- Каструлі завжди накривайте відповідною кришкою. Під час готування без кришки Вам потрібно в чотири рази більше електроенергії.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрату електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен співпадати з розміром конфорки. Особливо замалі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії.
Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощаджує енергію. Овочі зберігають вітаміни та мінеральні речовини.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Користуйтеся залишковим теплом конфорки. Під час довгого готування конфорку вимикайте вже за 5-10 хвилин до закінчення готування.

Знайомство з приладом

На стор. 2 Ви знайдете огляд типів із зазначенням габаритів.

Панель управління



Панель управління

Коли Ви доторкаєтесь символу, активується відповідна функція.

Вказівки

Установки залишаються незмінними, якщо Ви одночасно доторкаєтесь декількох полів. Так Ви можете витерти залишки від готування в зоні регулювання параметрів.

Тримайте панель управління завжди сухою. Волога порушує функціонування.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
◎ Двоконтурна конфорка	Доторкніться до символу ◎
∞ Овальна зона розширення	Доторкніться до символу ∞

Підключення конфорки: загоряється відповідний індикатор.

Увімкнення конфорки: розмір, який встановлюється насамкінець, обирається автоматично.

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки Ви побачите одну з двох можливих рівнів залишкового тепла.

Якщо Ви бачите H , це означає, що конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтоплювати шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується, індикація змінюється на h . Індикація згасає, коли конфорка достатньо остигла.

Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У цій таблиці Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різноманітних страв.

Включення та виключення варильної поверхні

Включайте та виключайте варильну поверхню за допомогою головного вимикача.

Включення: доторкніться до символу ①. Над головним вимикачем загоряється індикація. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Виключення: доторкайтеся до символу ①, поки індикація над головним вимикачем не згасне. Всі конфорки виключені. Індикація залишкового тепла світиться, поки конфорки не охолонуть достатньо.

Вказівка

Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 20 секунд.

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний рівень нагрівання.

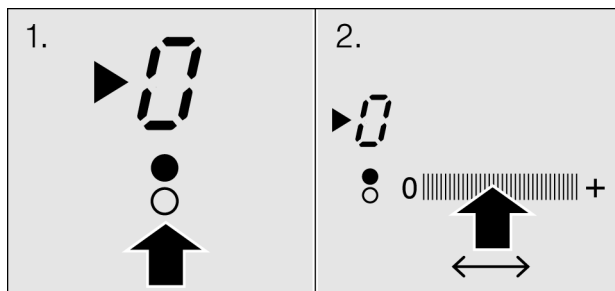
Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Установлення рівня нагрівання:

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Доторкніться до символу , для того, щоб обрати конфорку.
На індикаторі рівень нагрівання загоряється  та символ ► для вибору конфорок.
2. Рухайтесь у зоні регулювання параметрів, поки не оберете потрібний рівень нагрівання.



Зміна рівня нагрівання:

Оберіть конфорку та установіть рівень наступного нагрівання у зоні регулювання параметрів.

Виключення конфорки:

Оберіть конфорку та установіть в зоні регулювання параметрів 0.

Вказівки

Коли конфорка обрана, загоряється символ ►.
Ви можете ввести параметри.

Конфорка регулюється вмиканням та вимиканням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись також і при найвищій потужності.

Таблиця тривалості приготування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади тривалості приготування.

Час готування залежить від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення.

Для закипання завжди включайте рівень нагрівання 9.

	Рівень наступного нагрівання	Тривалість готування на рівні наступного нагрівання, хв.
Розтоплювання		
Шоколад, глазур, вершкове масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання у гарячому стані		
Рагу (напр., суп-пюре з чечевицею)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варіння ковбасок**	3-4	
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2-3	20-30 хв.
Гуляш глибокого замороження	2-3	10-15 хв.
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнедлі, клецки	4-5*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Взбиті соуси, наприклад, соус берме, соус холондазе	3-4	8-12 хв.
Варіння, приготування на пару, приготування у власному соку		
Рис (із подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв.
Рис, зварений на молоці	1-2	25-35 хв.
Картопля "в мундирах"	4-5	25-30 хв.
Варена картопля	4-5	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	2-3	10-20 хв.
Овочі глибокого замороження	3-4	10-20 хв.
Приготування в скороварці	4-5	-
Тушкування		
Рулети	4-5	50-60 хв.
Тушкована печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2-3	50-60 хв.

	Рівень наступного нагрівання	Тривалість готування на рівні наступного нагрівання, хв.
Печення**		
Шніцель, панірований або без панірування	6-7	6-10 хв.
Шніцель глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
М'ясо на кістці, паніроване або без панірування	6-7	8-12 хв.
Стейк (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Філе птиці(2 см товщиною)	5-6	10-20 хв.
Філе птиці, глибокого замороження	5-6	10-30 хв.
Риба та рибне філе без панірування	5-6	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніроване	6-7	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніроване та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Креветки	7-8	4-10 хв.
Страви для смаження глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Блини	6-7	без паузи
Омлет	3-4	без паузи
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Готування у фритюрі		
(смаження порції 150-200 гр у 1-2 літрах олії**)		
Продукти глибокої заморозки, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки куриці	8-9	
Крокети	7-8	
Шарики з фаршу	7-8	
М'ясо, наприклад, курчата частками	6-7	
Риба панірована або у клярі	5-6	
Овочі, гриби паніровані або у клярі	5-6	
Дрібне печиво, наприклад, пончики, пишки, фрукти у клярі	4-5	
* Продовження готування без кришки		
** Без кришки		

Сенсорика варіння

Сенсорика варіння призначена для страв, які готуються у рідині або у великій кількості жиру. Якщо Ви висуваєте сенсори варіння, Ви можете готувати за їхньою допомогою на конфорках, які знаходяться безпосередньо поруч із ними.

Вказівка

Сенсори варіння не придатні для смаження.

Так функціонує сенсорика варіння

Кожна каструля із гарячим вмістом віддає тепло. Сенстор варіння уловлює це тепло, завдяки чому варильна поверхня автоматично регулює температуру нагрівання каструлі.

Ваші переваги під час варіння

- Конфорка нагрівається лише тоді, коли це потрібно. Це заощаджує енергію.
- Олія та жир не перегріваються.
- Ви запобігаєте перетіканню рідини. Вам не потрібно постійно слідкувати та регулювати конфорки.

Кастроулі для сенсорики варіння

Кастроулі для сенсорики варіння повинні бути із поверхнею, яка дуже добре проводить тепло, яке потрібно для сенсора. Якщо Ви застосовуєте непридатні кастроулі, сенсорика не спрацює. Страви будуть перегріватися або пригорати.

Придатні кастроулі

Ви можете застосовувати відповідні емальовані кастроулі. Дно кастроулі повинно бути достатньо великим, щоб покривати конфорку. Якщо Ви варите у кастроулі із високоякісної сталі та алюмінію, застосовуйте сенсорні стрічки, які постачаються у комплекті.

Сенсорні стрічки

Сенсорні стрічки, які постачаються у комплекті, Ви можете також придбати окремо у продавця електроприладів. Будь-ласка, назовіть йому номер HZ: HZ 390001

Діапазони температур

Під час варіння із сенсорикою варіння установлюйте не рівні нагрівання, а діапазони температур. У Вашому розпорядженні є п'ять діапазонів температур:

Діапазони температур	Індикація	призначені для
170 - 180 °C	170 °C	Готування у фритюрі
110 - 120 °C	120 °C	Готування у скороварці
90 - 100 °C	100 °C	Варіння, кип'ятіння, тушкування
80 - 90 °C	90 °C	Доведення до готовності, замочування, тушкування
60 - 70 °C	70 °C	Розморожування, розігрівання, підтримання у гарячому стані

Вирівнювання висоти

Момент, у якій вода почнає закипати, залежить від висоти вашого проживання над рівнем моря. Якщо Ваша страва кипить занадто сильно або занадто слабо, Ви можете встановити момент закипання:

Відкрийте базові установки ϵ 4. Оберіть конфорку. Параметр базової установки становить 3. Оберіть відповідний показник для Вашого рівня:

Рівень	Показник при ϵ 4
0 - 100 м	1
100 - 200 м	2
200 - 400 м	3*
400 - 600 м	4
600 - 800 м	5
800 - 1000 м	6
1000 - 1200 м	7
1200 - 1400 м	8
понад 1400 м	9
* Базові установки	

Як змінити показники, Ви дізнаєтеся в главі про базові установки.

Вказівки

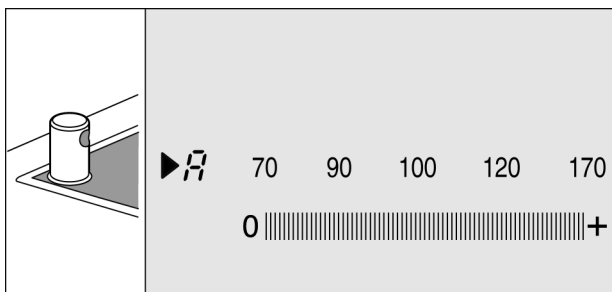
Якщо висота становить від 0 - 400 м, момент закипання встановлювати не потрібно. Спочатку спробуйте приготувати на базових установках. Якщо Вас не задовольняють результати варіння, змініть момент закипання.

Діапазону температури 90-100 °C достатньо для варіння, навіть якщо вода не так сильно бурлить, як звичайно.

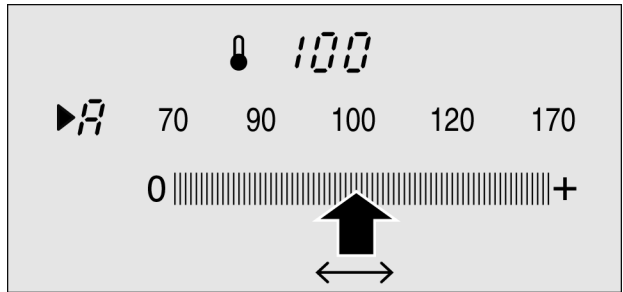
Варіння із сенсорикою варіння

Потрібно обрати конфорку.

1. Покладіть страву у каструлю та залийте рідиною принаймні на 2-3 см.
2. Поставте каструлю на середину конфорки та закрийте кришкою.
3. Доторкніться до сенсора варіння на відповідній конфорці, щоб він виїхав.
Індикатор показує *A*.
На індикаторі відображаються можливі діапазони температур.



4. Впродовж наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажану температуру. На індикаторі відображається температура.
Сенсорика варіння активована.



Символ температури світиться, поки конфорка не досягла встановленої температури. Тоді лунає сигнал. Символ температури зникає. Сенсорика варіння утримує температуру каstrулi в установленому діапазоні.

Вимикання сенсорики смаження

Вимкніть конфорку. Опустіть сенсор варіння, щоб він не забруднювався.

Вказівки

Ви можете додавати страви й у гарячу рідину. Наповніть каstrулю водою. Встановіть параметри, як описано в пп. 3 та 4. Коли конфорка нагрілася до потрібної температури та пролунав сигнал додайте до рідини страву.

Кришка сенсора нагрівається, коли конфорка поруч включена.

Таблиця тривалості приготування для сенсоріки варіння

Таблиця показує, якій діапазон температури пасує до якої страви. Час готування може залежати від виду, ваги, товщини та якості продукту.

		Індикація	Час готування від Зумер
Супи	М'ясний бульон	100 °C	60-90 хв.
	Рагу	100 °C	45-60 хв.
	Овочевий суп	100 °C	60-90 хв.
Гарніри	Картопля	100 °C	30-40 хв.
	Галушки/кнедлі	90 °C	30-40 хв.
	Макарони	100 °C	7-10 хв.
	Кукурудзяна крупа	90 °C	5-10 хв.
	Рис	90 °C	25-35 хв.
Яйця	Варені яйця (покладені у холодну воду)	100 °C	2-8 хв.
Риба	Тушкована риба	90 °C	15-20 хв.
М'ясо	Битки	100 °C	20-30 хв.
	Пельмені, равіолі	100 °C	10-15 хв.
	Бульонна курка	100 °C	60-90 хв.
	Огузок	100 °C	90-120 хв.
	Ковбаски	90 °C	5-10 хв.
Овочі	Свіжі овочі, напр. броколі	100 °C	10-20 хв.
	Свіжі овочі, напр. брюссельська капуста	100 °C	30-40 хв.
	Овочі, глибокого замороження: напр. брюссельська капуста, квасоля*	100 °C	15-30 хв.
	Пасеровані овочі у вершковому соусі, глибокого замороження: напр. шпинат у вершках*	70 °C	20-30 хв.
Бобові	Сочевиця, горох, нут	100 °C	30-60 хв.
Солодкі страви	Манна каша	90 °C	10-15 хв.
	Компот	90 °C	10-20 хв.
	Рис, приготований на молоці	90 °C	35-45 хв.
	Шоколадний пудінг	90 °C	3-5 хв.
Готові страви	Консерви напр. гуляш	70 °C	10-15 хв.
	Розчинні супи, напр. суп з макарон	100 °C	5-10 хв.
	Розчинні супи, напр. крем-суп	90 °C	10-15 хв.

		Індикація	Час готування від Зумер
Напої	Молоко глінтвейн	90 °C	-
		70 °C	-
Страви у скороварці	Курка	120 °C	20-25 хв.
	Рис	120 °C	6-8 хв.
	Картопля	120 °C	10-12 хв.
	Рагу	120 °C	15-20 хв.
Готування у фритюрі**	Дрібне печиво, напр. пончики, пишки, фрукти у клярі	170 °C	безперервно смажити у фритюрі
	М'ясо, напр. курчата частками, шарики з фаршу	170 °C	
	Овочі паніровані або у клярі	170 °C	

* Додайте рідину згідно з рекомендаціями виробника

** див. вказівки щодо готування у фритюрі

Готування у фритюрі

Жир для готування у фритюрі

Ніколи не нагрівайте масло без нагляду- небезпека пожежі!

Застосовуйте лише ту олію або масло, яке пристосоване для готування у фритюрі, напр. рослинну олію.
Подрібніть бруска масла у маленькі шматочки.
Уважно слідкуйте за тим, щоб у каструлі було достатньо масла. Рівень масла має сягати принаймні 2 см.

Масло, яке не можна застосовувати для готування у фритюрі

Не пристосовані для готування у фритюрі змішані масла, наприклад. олія із жиром або змішані різні типи жирів. Гаряче масло може спінитися.

Розігрівання жиру

1. Нагрівайте жиру у закритому посуді. Коли пролунає сигнал, жир нагрівся. Ви можете починати готування фритюру.

Готування у фритюрі

Завжди готуйте фритюр без кришки.

2. Покладіть першу порцію та приготуйте фритюр.
3. Вийміть.
Якщо символ температури не світиться, жир достатньо гарячий для наступної порції.
Якщо символ світиться, не кладіть наступну порцію, дочекайтеся сигналу та згасання символу температури.

Вказівка

4. Приготуйте наступну порцію фритюра.

Продукти глибокого замороження готуйте й фритюрі у маленьких порціях. В іншому випадку жир охолоджується занадто швидко. Наприклад: Картопля фрі глибокого замороження: 1,5 л жиру на одну порцію картоплі фрі вагою прибл. 150 г.

Варіння у скороварці

Додайте рідину згідно з рекомендаціями виробника

Починайте варити бобові у діапазоні температури 100 °C. Зніміть піну та закрийте скороварку. Продовжуйте варити у діапазоні температури 120 °C.

Програми варіння

На програмах варіння Ви можете приготувати наступні страви:

Програма варіння	Страва
P1	Макарони
P2	Страви з картоплі
P3	Рис
P4	Кнедли, клецки
P5	Свіжі овочі, напр. броколі, брюссельська капуста Овочі глибокого замороження, напр. брюссельська капуста, квасоля
P6	Варіння ковбасок
P7	Розігрівання молока
P8	Рис, зварений на молоці
P9	Готування у фритюрі пончиків, донатів, пісового печива

Встановлення програм варіння

Обрання конфорки.

1. Витягніть сенсор варіння.
Індикатор показує Я.
2. У наступні 10 секунд необхідно доторкнутися до символу P. Індикатор рівня нагрівання показує U. Індикатор програм показує P.
3. Впродовж наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажану програму. На індикаторі рівня нагрівання з'являється рівень нагрівання.

Програма варіння включена.

Символ температури світиться, поки конфорка не досягла встановленої температури. Тоді лунає сигнал. Символ температури зникає.

Виключення програми варіння

Установіть 0 у зоні регулювання параметрів.

Поради щодо варіння

Продукти, заморожені блоками

Покладіть заморожений блок, напр. шпинат, у каструлю. Додайте рідину згідно з рекомендаціями виробника. Закрийте каструлю. Встановіть температуру на 70 °C. Час від часу помішуйте.

Готування страв, які всмоктують багато води (напр. рибне філе)

Варіть із малою кількістю води. Обов'язково накрийте кришкою.

Готування страв, які утворюють багато піни (напр. макарони)

Коли Ви готуєте страви, які утворюють багато піни, також обов'язково накривайте їх кришкою. Це заощаджує енергію.

Замочування страв

Відваріть страви на рекомендованій температурі. Після розбухання залиште страву на температурі 90 °C.

Такі продукти, як, напр., картопля, готуються нерівномірно

Наступного разу залийте трохи більше води.

Не лунає сигнал

Завжди закривайте каструлю кришкою. Тоді регулювання буде функціонувати оптимально.

Сенсорика смаження

Ваші переваги під час смаження

Якщо конфорка працює із сенсорикою смаження, то температурою пательні керуватиме сенсор.

Вказівки

Конфорка нагрівається лише тоді, коли це потрібно. Це заощаджує енергію. Олія та жир не перегріваються.

Ніколи не розігрівайте жир, не доглядаючи за процесом.

Поставте пательню на середину конфорки. Підбирайте пательню відповідного діаметру.

Не накривайте пательню кришкою. В іншому випадку регулятор не спрацює. Ви можете користуватися кришкою із захисною сіткою, тоді регулятор спрацює.

Використовуйте лише той жир, який придатний для смаження. Для масла, маргарина, оливкової олії або свиного смальця встановлюйте ступінь смаження **min**.

Пательня для сенсорики смаження

Системна пательня як спеціальне приладдя

Пательню, яка оптимально пасує для смаження із сенсорикою смаження, Ви можете придбати у спеціалізованій мережі або за адресою www.siemens-eshop.com:

HZ390230

Наявність, а також можливість замовлення онлайн, різняться в різних країнах.

Ступені смаження, які наведені наприкінці, призначені для системної пательні.

Вказівка

Сенсорика смаження працює й зі звичайними пательнями. Спочатку перевірте пательні на нижніх ступінях смаження та, якщо потрібно, змініть ступінь смаження. Якщо ступінь буде зависокий для пательні, вона може перегрітися.

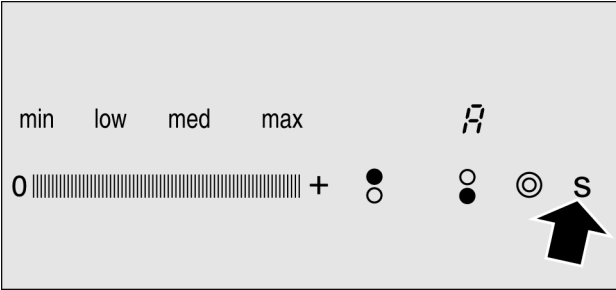
Ступені смаження

Ступені смаження	Температура	підходить для
max	висока	напр. картопляні оладки, смажена картопля та злегка підсмажені стейки (з кров'ю)
med	середній - високий	напр. продукти з тонкого шару, такі, як шніцелі, паніровані продукти глибокого замороження, бефстроганов, овочі
low	низький - середній	напр. товсті шматки продуктів, такі, як фрікадельки та ковбаски, риба
min	низький	напр. омлет, смаженні на маслі, олівковій олії або маргарині

Регулювання сенсорики смаження

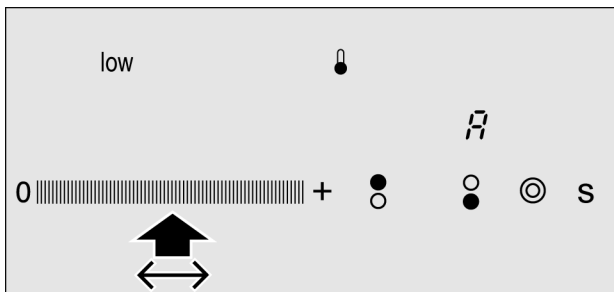
Оберіть з таблиці відповідний ступінь смаження.
Поставте пательню на конфорку.
Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

- 1. Доторкніться до символу S.
Індикатор показує R.
На індикаторі відображаються можливі ступені смаження.



2. Впродовж наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний ступінь смаження.

Сенсорика смаження активована.



Символ температури світиться, поки конфорка не досягла встановленої температури. Тоді лунає сигнал. Символ температури зникає.

3. Жир для смаження, а потім і страву покласти у пательню.

Як завжди перевертати, щоб не пригоряло.

Встановіть у зоні регулювання параметрів на 0.

Вимкнення сенсоріки смаження

Таблиця смаження

Таблиця показує, який ступінь смаження підходить до якої страви. Час смаження може залежати від виду, ваги, товщини та якості продукту.

Наведені ступені смаження призначені для системної пательні. Якщо Ви застосовуєте інші пательні, ступені смаження можуть відрізнятись.

		Ступінь смаження	Загальний час смаження, починаючи від звучання сигналу
М'ясо	Шніцель, без або з паніруванням	med	6-10 хв.
	Філе	med	6-10 хв.
	Відбивна котлета	low	10-17 хв.
	Шніцель кордон блу	low	15-20 хв.
	Стейки (з кров'ю) (3 см товщиною)	max	6-8 хв.
	Стейки (середньо або добре підсмажені) (3 см товщиною)	med	8-12 хв.
	Пташина грудка (2 см товщиною)	low	10-20 хв.
	Варені або сирі ковбаски	low	8-20 хв.
	Гамбургери/фрикадельки	low	6-30 хв.
	Печінковий паштет	min	6-9 хв.
	М'ясо порубане дрібними шматочками, гірос	med	7-12 хв.
	М'ясний фарш	med	6-10 хв.
	Шпик	min	5-8 хв.
Риба	Риба смажена	low	10-20 хв.
	Рибне філе, натуральне або у панірувальних сухарях	low / med	10-20 хв.
	Креветки паніровані смажені (скампі), креветки	med	4-8 хв.
Страви з яєць	Оладки	med	безперервно смажити
	Омлети	min	безперервно смажити
	Яєшня-глазунья	min / med	2-6 хв.
	Яєшня-бовтанка	min	2-4 хв.
	Імператорські млинці	low	10-15 хв.
	Бідний лицар/французькі тости	low	безперервно смажити

		Ступінь смаження	Загальний час смаження, починаючи від звучання сигналу
Картопля	Смажена картопля "в мундирах"	max	6-12 хв.
	Смажена картопля*	low	15-25 хв.
	Картопляні оладки	max	безперервно смажити
	Глазурована картопля	med	10-15 хв.
Овочі	Часник/цибуля	min	2-10 хв.
	Цукіні, баклажани	low	4-12 хв.
	Паприка, зелена спаржа	low	4-15 хв.
	Гриби	med	10-15 хв.
	Глазуровані овочі	med	6-10 хв.
Продукти глибокої заморозки	Шніцель	med	15-20 хв.
	Шніцель кордон блу	low	10-30 хв.
	Пташина грудка	min	10-30 хв.
	Фрикадельки з курятини, засмажені у фритюрі	med	10-15 хв.
	Гіро, кебаб	med	10-15 хв.
	Рибне філе, натуральне або у панірувальних сухарях	low	10-20 хв.
	Рибні палички	med	8-12 хв.
	Картопля "фрі"	med / max	4-6 хв.
	Страви на пательні/овочі на пательні	min	8-15 хв.
	Весняні рулетики	low	10-30 хв.
Інше	Камамбер/сир	low	10-15 хв
	Камамбер/сир	low	7-10 хв
	Сухі готові продукти із додаванням води напр. гаряча пательня із макаронами	min	4-6 хв
	Крутони	low	6-10 хв
	Смаження мигдаля/горіхів/горіхів пінії*	min	3-7 хв

* Покладіть у холодну пательню

Програми смаження

Вмикайте програми смаження виключно якщо Ви смажете у системній пательні.

На програмах смаження Ви можете приготувати наступні страви:

Програма смаження	Страва
P1	Шніцель
P2	Філе птиці, шніцель кордон блу
P3	Стейк із кров'ю
P4	Стейк середнього ступеня просмаження або повністю просмажений
P5	Риба
P6	Страви для смаження/овочі підсмажені у пательні, глибокого замороження
P7	Духова шафа – картопля фрі, глибокого замороження
P8	Блини
P9	Омлети, яйця

Встановлення програм смаження

Виберіть конфорку.

1. Доторкніться до символу P . Індикатор рівня нагрівання показує $\square$. Індикатор програм показує P .
2. Впродовж наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажану програму смаження.

Програма смаження включена.

Символ температури світиться, поки конфорка не досягла встановленої температури. Тоді лунає сигнал. Символ температури зникає.

Жир для смаження, а потім і страву покласти у пательню. Як завжди перевертати, щоб не пригоряло.

Вимикання програми смаження

Встановіть у зоні регулювання параметрів на $\square$.

Функція "Захист від дітей"

За допомогою функції "Захист від дітей" Ви будете впевнені, що діти не включають варильну поверхню.

Включення та виключення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Включення: доторкніться до символу , утримуйте прибл. 4 секунди. Символ  світитиметься 10 секунд. Варильна поверхня заблокована.

Виключення: доторкніться до символу , утримуйте прибл. 4 секунди. Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

Ця функція автоматично включає функцію "Захист від дітей" після того, як Ви виключили варильну поверхню.

Включення та виключення

Як включити функцію функцію "Захист від дітей", Ви дізнаєтеся в главі про базові установки.

Таймер

Таймером можна скористатися у двох випадках:

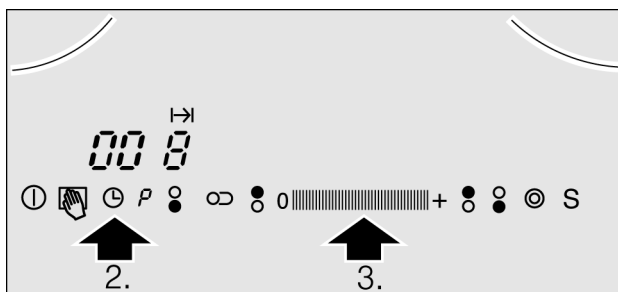
- коли необхідно, щоб конфорка вимкнулася автоматично
- як кухонний таймер

Автоматичне вимкнення конфорки

Установлення тривалості

Встановіть тривалість для бажаної конфорки. Після того, як тривалість вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

1. Установіть рівень нагрівання.
2. Доторкнутися до символу ☰. З'являється індикація бажаної конфорки I→I. Індикатор таймера показує 00. Для того, щоб обрати іншу конфорку, натискайте символ ☰ так часто, поки не з'явиться індикація бажаної конфорки I→I.
3. У зоні регулювання параметрів доторкнутися до бажаної установки. Можливо встановити зліва направо 1, 2, 3..... до 10 хвилин. Впродовж наступних 10 секунд рухайтеся у зоні регулювання параметрів, поки не встановите бажану тривалість.



Час закінчується. Якщо Ви встановили тривалість для декількох конфорок, Ви можете подивитися його на індикаторі. Для цього слід доторкнутися до символу ☰ декілька разів, поки не з'явиться індикація бажаної конфорки I→I.

Автоматична установка

Якщо утримувати параметри від 1 до 5 у зоні регулювання параметрів довше, то тривалість автоматично зменшиться на одну хвилину.

Якщо утримувати параметри від 6 до 10 у зоні регулювання параметрів довше, то тривалість автоматично збільшиться до 99 хвилин.

Після того, як час вийшов

Коли тривалість вийшла, конфорка вимикається. Ви почуєте сигнал, і в зоні індикації на 10 секунд з'явиться . Загорається індикація I→I. Доторкніться до символу . Індикація згасає, а сигнал замовкає.

Корегування або скасування тривалості

Доторкайтеся до символу , поки не загориться бажана індикація I→I. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть його на .

Функція "Таймер" з застосуванням сенсорики варіння

Якщо Ви готуєте за допомогою сенсорики варіння, встановлена тривалість починає діяти тільки тоді, коли досягнуто температури обраного діапазону.

Функція "Таймер" з застосуванням сенсорики смаження

Якщо Ви смажите за допомогою сенсорики смаження, встановлена тривалість починає діяти тільки тоді, коли досягнуто температури обраного діапазону.

Вказівка

Ви можете встановлювати тривалість до 99 хвилин.

Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції Ви можете встановити одну тривалість для всіх конфорок. Після включення одної конфорки починається відлік встановленого часу. Після того, як тривалість вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Як включити автоматичний таймер, Ви дізнаєтеся в главі про базові установки.

Вказівки

Ви можете змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути автоматичний таймер для конфорки:

Доторкайтеся до символу , поки не загориться бажана індикація I→I. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть його на .

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете регулювати час до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок.

Регулювання

1. Доторкайтеся до символу , поки не з'явиться індикація кухонного таймера . Індикатор таймера показує .
2. Встановити у зоні регулювання параметрів бажаний час.

Через декілька секунд час починає перебігати у зворотньому відліку.

Після того, як час вийшов

Після того, як час вийшов лунає сигнал. Індикатор таймера показує . З'явилася індикація кухонного таймера . Через 10 секунд індикація відключається.

Коригування часу

Доторкайтеся до символу , поки не з'явиться індикація кухонного таймера . Зробіть установки заново.

Функція автоматичного обмеження часу

Якщо конфорка тривалий час включена, і Ви не змінюєте режим її роботи, автоматично включається функція обмеження часу.

Конфорка відключається. На індикаторі конфорок поперемінно з'являються *F* та *B*.

Якщо торкнутися панель управління, загорається індикація. Ви можете заново ввести параметри.

Коли функція обмеження часу активується, вона адаптується до встановленого рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня включена, можуть змінитися параметри.

Аби запобігти цьому, на варильній поверхні Ви можете включити функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу . Лунає сигнал. Панель управління блокується на 30 секунд. Ви можете протирати панель управління, без ризику зміни установок.

Вказівка

Головний вимикач цієї функцією не відключається. Варильну поверхню Ви можете вимкнути у будь-який момент.

Основні установки

Ваш прилад має декілька основних установок. Ви можете змінити їх за власним бажанням.

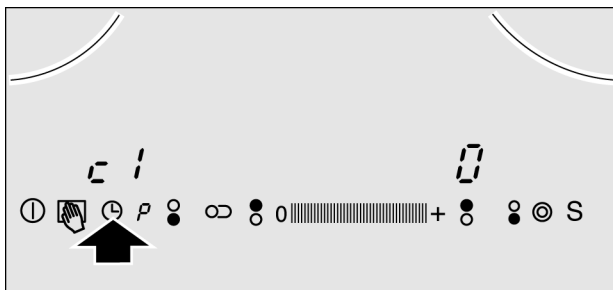
Індикація	Функція
c 1	Автоматична функція "Захист від дітей" 0 Вимкнено*. 1 Увімкнено.
c 2	Зумер 0 Підтверджуючий сигнал та індикація про несправність вимкнені. 1 Включена лише індикація про несправність. 2 Підтверджуючий сигнал та індикація про несправність включені.*
c 4	Вирівнювання висоти 1-2 Зменшення. 3 Базова установка.* 4-9 Підвищення.
c 5	Автоматичний таймер 0 вимкнений.* 1-99 Вимкніть тривалість після того як конфорки вимкнуться.
c 6	Тривалість сигналу про закінчення роботи таймера 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 хвилина.
c 7	Підключення нагрівальних контурів 0 вимкнено. 1 Увімкнено. 2 Останнє регулювання перед виключенням конфорки.*
c 9	Вибір часу роботи конфорки 0 Необмежений: Конфорку, яка була включена останньою, автоматично вказується першою після включення.* 1 Обмежений: Після включення у Вас є 10 секунд, аби встановити параметри для тої конфорки, яка була включена останньою перед вимкненням. Якщо час вийшов, конфорку треба буде активувати заново.
c 0	Повернення до основних установок 0 Вимкнено. 1 Увімкнено.

* Базові установки

Зміна базових установок

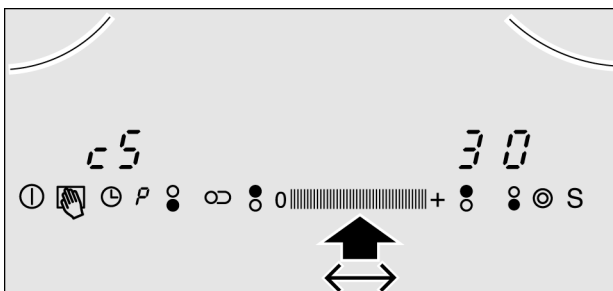
Варильна поверхня має бути вимкненою.

1. Включіть варильну поверхню.
2. Впродовж наступних 10 секунд доторкніться до символу ☰ та утримуйте його 4 секунди.



На лівому дисплеї з'явиться c 1, на правому 0.

3. Доторкайтесь до символу ☰, поки на лівому дисплеї не з'явиться бажана індикація.
4. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний. определяемого существительного к прилаг. бажаний не требуется?



5. Утримуйте символ ☰ впродовж 4 секунд.

Установка активована.

Виключення

Для того, щоб вийти з основних установок, вимкніть та знову відрегулюйте конфорку за допомогою головного вимикача.

Чищення та догляд

Вказівки у цій главі допоможуть Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.

Відповідні засоби для чищення та догляду Ви можете отримати у сервісній службі або у нашому онлайнному магазині.

Склокераміка

Очищення

Після кожного приготування очищуйте варильну поверхню. Таким чином залишки після приготування їжі не пригорятимуть.

Очищуйте варильну поверхню, коли поверхня достатньо остигла.

Застосовуйте лише призначені для склокераміки засоби для чищення. Слідкуйте за вказівками, вказаними на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентрований засіб для ручного миття посуду
- засоби для миття посуду в посудомийній машині
- абразивні засоби
- агресивні очищувачі поверхонь, такі як спрей для очищення духових шаф або плямовивідники
- губки, які можуть ушкодити склокераміку
- очищувачі високого тиску або пароструйні помпи

Шкребок для скла

Сильне забруднення видаляйте краще за допомогою шкребка для скла:

1. Зніміть зі шкребка запобіжник.
2. Лезом очистіть склокерамічну поверхню від бруду.

Не очищуйте склокерамічну поверхню від забруднення за допомогою корпусу шкребка. Ви можете її подрпати.



Лезо дуже гостре. Небезпека поранення. Закрийте лезо, якщо Ви не користуєтесь шкребком. Відразу замінійте пошкоджені леза.

Догляд

Доглядайте за своєю варильною поверхнею за допомогою засобу для захисту та догляду за склокерамікою. Слідкуйте за вказівками, вказаними на упаковці.

Рама конфорок

Аби запобігти пошкодженню рами, виконуйте наступні вказівки:

- Застосовуйте лише теплий лужний розчин для промивання.
- Не використовуйте гострих та агресивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

Сенсори варіння

Сенсорна кришка на сенсорі завжди повинна бути чистою. Регулярно очищуйте її від плям жиру та бруду. Використовуйте для цього ватні палички або вогу ганчірку з лужним розчином та засобом для очищення скла.

Непридатні засоби для чищення

Не застосовуйте:

- металеві губки або жорсткі щітки,
- очищувальну емульсію.

Усунення неполадок

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим, як викликати сервісну службу, перевірте наступне.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Немає електричного струму.	Перевірте головний запобіжник приладу. Перевірте інші електронні прилади, чи є збій у постачанні електричного струму.
E мерехтить	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Висушіть панель управління або заберіть з поверхні предмет.
E + число	Неполадка електроніки.	Вимкніть та знову ввімкніть через приблизно 30 секунд головний запобіжник приладу або захисний вимикач у розподільному ящику. Якщо індикація знову з'явилася, викличте сервісну службу.
$F0$	Несправний сенсор варіння.	Опустіть сенсор варіння. Після того, як згасне індикація про несправність, Ви можете варити без сенсорики варіння. Зателефонуйте до сервісної служби.
$F2$	Електроніка перегрілася і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться відповідної панелі управління конфорки.*
$F3$	Сенсор варіння занадто гарячий.	Відставте каструлю убік і висуньте сенсор варіння. $F3$ згасає, коли сенсор варіння достатньо охолов та індикація підтверджена доторканням до панелі управління.
$F4$	Електроніка перегрілась та вимкнула всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться будь-якої панелі управління.*
$F7$	Несправний сенсор смаження.	Підтвердіть індикацію про несправність, доторкнувшись до панелі управління. Ви можете готувати і без застосування сенсорики смаження. Зателефонуйте до сервісної служби.
$F8$	Конфорка дуже довго працювала и відключилася.	Ви можете одразу включити конфорку.

* Не ставте гарячі каструлі біля або на панель управління конфорки.

Сервісна служба

**Е-номер та FD-номер
(дата виробництва)**

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Адреса та телефонні номери найближчої сервісної служби Ви знайдете у телефонному довіднику. Зазначені сервісні центри також можуть назвати Вам найближчу до Вас сервісну службу.

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй ці дані приладу. Фірмову табличку із цими номерами Ви знайдете на приладі.

Зауважте, що візит техника сервісної служби у випадку недбалого використання, а також протягом гарантійного часу небезкоштовний.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.