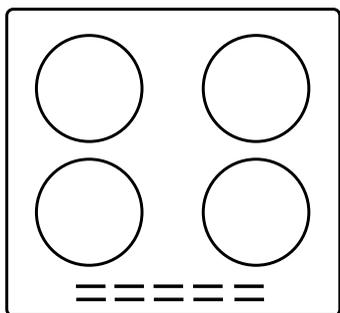


BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



PIF 645E01E

BOSCH

902152

Содержание

Важная информация	3
Перед подключением варочной панели	3
Указания по безопасности	4
Достоинства индукционных конфорок	6
Защита окружающей среды	7
Ваша новая варочная панель	8
Эксплуатация варочной панели	9
Как пользоваться варочной панелью	9
Включение варочной панели	9
Выбор конфорки	9
Выбор мощности нагрева	10
Выключение конфорки	10
Индикатор остаточного тепла	11
Автоматическое защитное выключение	11
Система автоматического определения наличия посуды	11
Предупреждающее сообщение «Е»	12
Таблица	12
Двухконтурная конфорка	14
Включение	14
Выключение	14
Варка и жаренье с использованием функции контроля температуры	15
Использование	15
Настройка	15
Советы по использованию функции контроля температуры	17

Функция интенсивного нагрева	18
Ограничения по использованию функции интенсивного нагрева	18
Включение функции интенсивного нагрева	18
Выключение функции интенсивного нагрева	18
Блокировка варочной панели	19
Включение блокировки	19
Выключение блокировки	19
Практические решения	20
Правильный выбор мощности нагрева	20
Посуда и ее использование	21
Подходящая посуда	21
Чистка и уход	22
Чистка	22
Как избежать повреждений варочной панели	23
Сервисная служба	25
Что делать перед вызовом Сервисной службы	26
Инструкция по монтажу	30

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Важная информация

Внимательно прочтите данную инструкцию. Вы сможете правильно эксплуатировать варочную панель только после того, как прочтете данную инструкцию по эксплуатации. Изготовитель варочной панели не несет никакой ответственности, если не соблюдались указания инструкции по эксплуатации.

Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче варочной панели другому пользователю передайте вместе с прибором эти инструкции.

Перед подключением варочной панели

Повреждения при транспортировке

После удаления упаковки проверьте варочную панель на наличие повреждений. Не подключайте варочную панель, если Вы обнаружили повреждения, возникшие при транспортировке. Свяжитесь с Сервисной службой.

Электрическое подключение

Перед подключением варочной панели убедитесь, что электрическая розетка заземлена и установлена в соответствии с действующими правилами техники безопасности. Устанавливать и подключать Вашу варочную панель должен квалифицированный электрик.

Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести к серьезным последствиям (травмам или поражению электрическим током), хотя это бывает довольно редко.

Производитель не несет ответственности за неправильное использование и ущерб, возникший из-за неправильного электрического подключения варочной панели.

Для выполнения стандартных требований техники безопасности электрик, осуществляющий подключение прибора, должен установить размыкающее устройство, отключающее все контакты и обеспечивающее минимальное расстояние 3 мм между контактами в выключенном состоянии. В этом нет необходимости, если прибор подключается к электросети через заземленную розетку, которая легко доступна.

Эту варочную панель можно встраивать в кухонную мебель и устанавливать над вентилируемыми духовками того же производителя. (Вентилируемые духовки: духовки, которые имеют внутри охлаждающий вентилятор.)

При подключении прибора к розетке Вам следует помнить, что провод заземления следует подключать в первую очередь и отключать в последнюю. Со стороны прибора провод заземления должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при перемещении варочной панели провод заземления отсоединялся последним.

Во время монтажа прибора убедитесь, что ни одна деталь варочной панели не находится под напряжением.

Указания по безопасности

Трещины в варочной панели

Этот прибор следует использовать только для приготовления пищи в домашних условиях.

При появлении трещин, щелей или разломов на варочной панели сразу же отсоедините ее от электрической сети и свяжитесь с Сервисной службой.

Ремонт

Наши приборы отвечают всем требованиям техники безопасности для бытовых приборов. Ремонт должен производиться только квалифицированными электриками. На карту поставлена Ваша безопасность!

Кабель электропитания

Любые работы на приборе, включая замену или установку кабеля электропитания, должны проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.

Конфорки

Во время эксплуатации варочной панели конфорки и посуда на них нагреваются. Не прикасайтесь к конфоркам. Опасность ожога!

Не подпускайте детей к работающему прибору. Горящий индикатор остаточного тепла говорит Вам о том, что конфорки еще горячие.

Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок, это может привести к повреждению изоляции кабеля и варочной панели.

Охлаждающий вентилятор

Эта варочная панель поставляется с охлаждающим вентилятором, установленным снизу. Будьте осторожны! Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, так как они могут повредить охлаждающий вентилятор или оказать негативное воздействие на охлаждающую систему.

Не следует хранить в выдвижном ящике или рядом с варочной панелью серебряную фольгу и легковоспламеняющиеся материалы или жидкости (например, аэрозоли). Опасность взрыва! Следует соблюдать минимальное расстояние 2 см между содержимым выдвижного ящика и охлаждающим вентилятором.

Не размещайте на индукционных варочных панелях металлические предметы

Не оставляйте на варочной панели продукты, завернутые в серебряную фольгу, ножи, крышки и другие металлические предметы. Если прибор по ошибке будет включен, эти предметы очень быстро нагреются и могут вызвать ожоги.

Перегретое растительное масло

Не оставляйте варочную панель без присмотра, когда Вы готовите блюда на жире или растительном масле. При перегреве масло легко загорается. Если это произойдет, не пытайтесь потушить огонь водой. Закройте посуду крышкой и выключите конфорку.

Разогревайте пищу в посуде

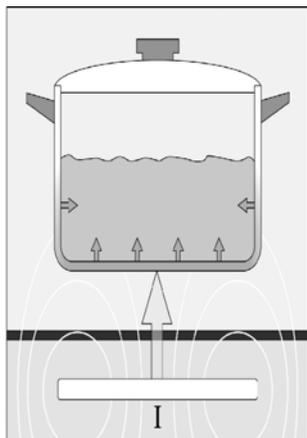
Всегда помещайте пищу в посуду, никогда – непосредственно на поверхность варочной панели.

Демонтаж варочной панели

Перед демонтажом варочной панели убедитесь, что она отключена от электросети.

Внимание! Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью могут испытывать некоторый дискомфорт.

Достоинства индукционных конфорок

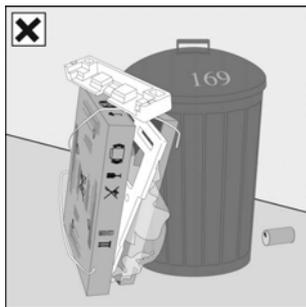


Приготовление пищи на индукционных конфорках связано с радикальным изменением традиционной формы нагрева: тепло образуется непосредственно в посуде, а конфорки остаются холодными. Поэтому индукционные конфорки обеспечивают следующие преимущества:

- ❑ **Высокая скорость варки и жаренья.** Нагревается непосредственно посуда, а не поверхность варочной панели, поэтому эффективность выше, так как нет потерь тепла.
- ❑ **Экономичность.** Доказано, что приготовление пищи на индукционной варочной панели позволяет сэкономить до 45% электроэнергии по сравнению с другими методами готовки.
- ❑ **Контроль за приготовлением пищи и безопасность.** Варочная панель подает или прекращает нагрев сразу же после активации соответствующих сенсоров. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с конфорки, не выключая конфорку. Если по неосторожности на поверхности панели осталась тряпка или какой-то другой легковоспламеняющийся предмет, они не загорятся даже при включенной конфорке, так как после пользования варочной панелью стеклокерамическая поверхность сохраняет лишь остаточное тепло, образованное посудой.
- ❑ **Чистка.** Так как стеклокерамика не нагревается, то остатки пищи на поверхности варочной панели не будут пригорать. Больше того, нет необходимости дожидаться охлаждения варочной панели для чистки ее поверхности. Тем самым обеспечивается максимальное удобство и чистота.

Защита окружающей среды

Защитная упаковка прибора



Утилизация старого прибора

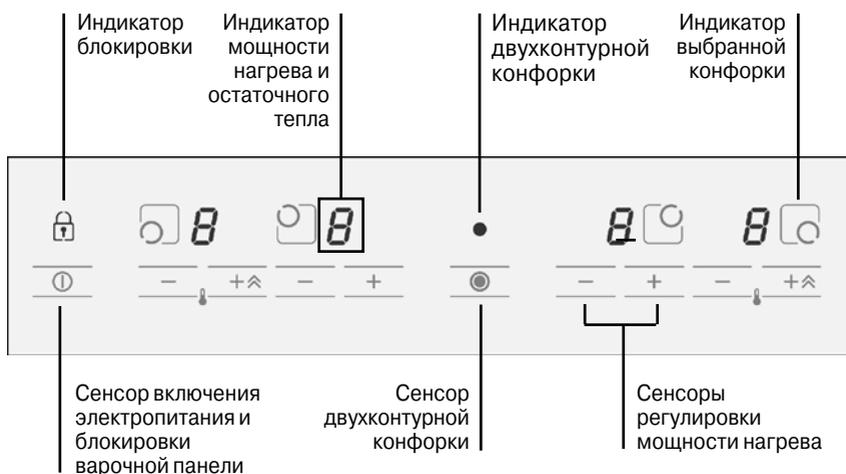
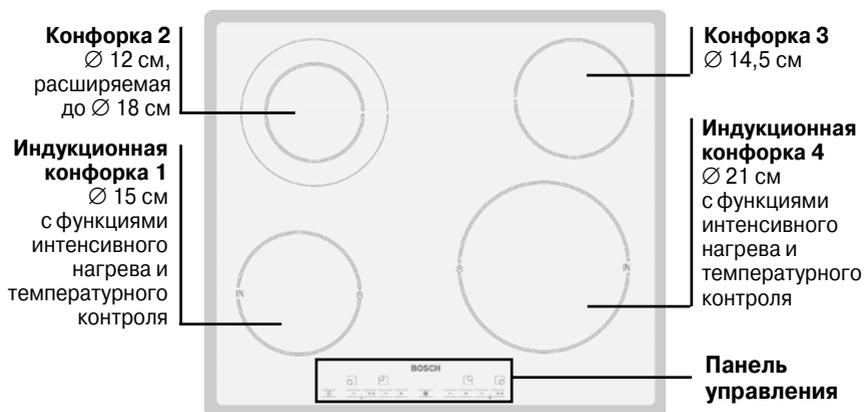
При транспортировке Вашу варочную панель защищает специальная упаковка. Все материалы, использованные при изготовлении упаковки, могут быть утилизированы без вредного воздействия на окружающую среду или использованы повторно. Сделайте Ваш вклад в защиту окружающей среды, обеспечив экологически правильную утилизацию упаковочных материалов.

Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние или снабдите ее наклейкой, информирующей о том, что варочная панель неработоспособна. Вы можете получить информацию о возможностях утилизации в местной администрации или в уполномоченных организациях.

Для охраны окружающей среды при эксплуатации варочной панели выполняйте инструкции по эксплуатации и указания по использованию посуды, которые приведены далее в настоящей инструкции.

Ваша новая варочная панель

В этом разделе описываются конфорки и панель управления.

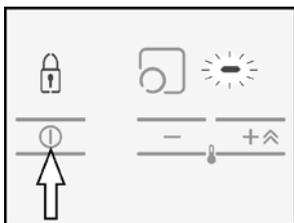


Эксплуатация варочной панели

Как пользоваться варочной панелью

Для управления варочной панелью просто прикасайтесь к различным символам на стеклокерамической поверхности.

Включение варочной панели



Чтобы включить варочную панель:

1. Прикасайтесь к сенсору  до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал и не загорится «тире» на индикаторе мощности каждой конфорки.

Выбор конфорки



Каждая конфорка имеет сенсоры  и .

Завершение пункта 1. Теперь у Вас есть 20 секунд для выбора конфорки. Для этого:

2. Коснитесь сенсора  или  конфорки, которую Вы хотите включить. На индикаторе мощности конфорки мигает .



Примечание:

Если за 20 секунд конфорка не будет выбрана, варочная панель автоматически выключится.

Выбор мощности нагрева



Как изменить мощность нагрева

Выполните действия, описанные в пп. 1 и 2.

После выбора нужной конфорки у Вас есть 10 секунд для выбора мощности нагрева (например, 7):

3. Коснитесь символа $\underline{\text{—}}$ или $\underline{\text{+}}$:

- Если Вы коснетесь символа $\underline{\text{—}}$, будет выбран уровень мощности 4.
- Если Вы коснетесь символа $\underline{\text{+}}$, будет выбран уровень мощности 9.

Если Вам нужен другой уровень мощности, прикасайтесь повторно к символу $\underline{\text{—}}$ или $\underline{\text{+}}$ до тех пор, пока не получите нужный уровень мощности. Варочная панель имеет семнадцать уровней мощности (1, 1., 2, ... 8., 9), причем:

1 – минимальный уровень мощности,

9 – максимальный уровень мощности.

Вы можете изменить мощность нагрева в любое время.

Выключение конфорки

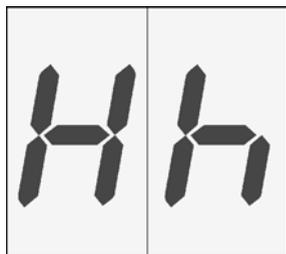
Прикасайтесь к сенсору конфорки, которую Вы хотите выключить, до тех пор, пока не достигнете уровня 0.

Варочная панель выключится через 20 секунд после выключения последней конфорки.

С уровня мощности 9 Вы можете легко переключиться на уровень 0, дважды прикоснувшись к символу $\underline{\text{+}}$. В зависимости от типа конфорки, Вы сначала должны «пройти» через позицию P.

Вы можете полностью выключить Вашу варочную панель в любое время с помощью сенсора включения электропитания варочной панели ①.

Индикатор остаточного тепла



Ваша варочная панель имеет индикатор остаточного тепла для каждой конфорки. Этот индикатор предупреждает Вас, что конфорка использовалась и все еще остается достаточно горячей и может вызвать ожоги. Поэтому не следует прикасаться к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Пока конфорка остается горячей, индикатор *h/H* будет гореть даже при выключенной варочной панели.

Если посуду убрали с конфорки, а конфорку при этом не выключили, индикатор *h/H* будет мигать, показывая выбранный уровень мощности нагрева.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка остается включенной на протяжении длительного промежутка времени, в течение которого Вы не касались сенсоров, из соображений безопасности она будет автоматически выключена. Индикатор будет попеременно отображать *F* и *8*.

Чтобы выключить эту индикацию, Вам следует только прикоснуться к сенсору $\underline{\quad}$ или $\underline{\quad}$ соответствующей конфорки.

Время автоматического выключения конфорки составляет от 1 до 10 часов, в зависимости от выбранного уровня мощности нагрева.

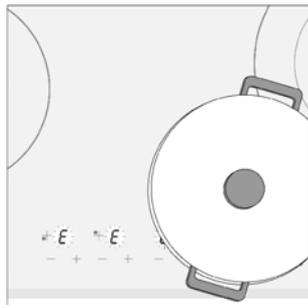
Система автоматического определения наличия посуды

Если на индукционной конфорке нет посуды, или посуда из неподходящего материала или неподходящего размера, на индикаторе начнет мигать цифра, отображающая уровень мощности нагрева. Мигание прекратится, если на конфорку поставить подходящую посуду.

Если в течение последующих 90 секунд Вы не поставите на конфорку подходящую посуду, конфорка автоматически выключится.

В разделе «Практические решения» мы рекомендуем посуду двух типов для приготовления пищи на индукционных конфорках.

Предупреждающее сообщение «E»



Панель управления защищена системой безопасности. Если на поверхность варочной панели помещен металлический предмет или разлита жидкость, это может привести к повреждению прибора, или прибор может выключиться с предупреждающим звуковым сигналом.

В этом случае на дисплее появится предупреждающее сообщение «E». Не волнуйтесь, **это не сообщение о неисправности прибора.**

Для удаления этого сообщения с дисплея протрите поверхность варочной панели, если на ней была жидкость, или удалите предмет. Прикоснитесь к любому сенсору, и Ваша варочная панель снова начнет работать нормально.

Внимание! Панель управления всегда должна быть чистой и сухой.

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Количество	Время нагрева на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	–	1 – 2	–
Желатин	1 упаковка	–	1 – 2	–
Разогрев				
Овощи	400-800 г	1-4 мин.	1. – 2.	3-6 мин.
Бульон	500 мл – 1 л	2-4 мин.	7 – 8	2-4 мин.
Суп	500 мл – 1 л	1-4 мин.	2 – 3	2-4 мин.
Молоко	200-400 мл	1-4 мин.	1 – 2	2-4 мин.

	Количество	Время нагрева на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Рагу (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	1-3 мин.	1 – 2	
Молоко	500 мл – 1 л	2-4 мин.	1 – 2.	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	3-5 мин.	2 – 3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	500 г – 1 кг	3-5 мин.	2 – 3.	20-30 мин.
Доведение до готовности				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	6-12 мин.	4 – 5.*	20-30 мин.
Рыба	300-600 г	3-8 мин.	4 – 5*	10-15 мин.
Варка				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	2-4 мин.	2 – 3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (500 мл – 1 л молока)	125-250 г	3-6 мин.	2 – 3	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	3-7 мин.	4 – 5	25-35 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г – 1,5 кг	3-7 мин.	4 – 5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г – 1 кг	3-5 мин.	2 – 3.	10-20 мин.
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	6-12 мин.	6 – 7*	6-10 мин.
Тушение				
Рулеты	4 шт.	4-8 мин.	4 – 5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	4-8 мин.	4 – 5	60-100 мин.
Гуляш	500 г	4-11 мин.	4 – 5	50-60 мин.
Жарение				
Блины (оладьи)		1-4 мин.	6 – 7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт.	1-4 мин.	6 – 7	6-10 мин.
Стейк	2-3 шт.	1-4 мин.	7 – 8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	1-4 мин.	6 – 7	8-12 мин.

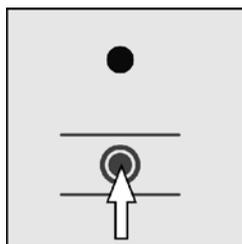
	Количество	Время нагрева на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Жаренье во фритюре (1-2 л масла)				
Продукты глубокой заморозки	200 г на порцию	8-15 мин.	8 – 9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на порцию	8-15 мин.	4 – 5	непрерывно жарить во фритюре

* Продолжайте готовить на «медленном огне» без крышки.

Двухконтурная конфорка

Двухконтурная конфорка состоит из двух зон нагрева: внутренней и внешней.

Включение



Для включения двухконтурной конфорки:

1. Выберите конфорку и мощность нагрева (следуйте процедуре, описанной выше).
2. Прикасайтесь к символу , пока не услышите звуковой сигнал. Загорится индикатор  (расположенный над ). Двухконтурная конфорка включена.

Если конфорка уже включена, Вам нужно выполнить только п. **2**.

Выключение

Для выключения внешней зоны нагрева:

1. Опять коснитесь символа . Индикатор  гаснет. Внешняя зона нагрева отключена.



Примечание. Если были включены внешняя и внутренняя зоны нагрева, то после выключения и последующего включения варочной панели, внешняя зона нагрева автоматически активируется при выборе двухконтурной конфорки.

Варка и жаренье с использованием функции контроля температуры

Индукционные конфорки поддерживают функцию контроля температуры.

Использование

Температура основания посуды, в которой готовится блюдо, регулируется при помощи функции контроля температуры. Эту функцию можно использовать только в том случае, когда кастрюли и сковороды подходят для использования на индукционных конфорках.

Если функция контроля температуры включена, конфорка будет поддерживать установленную температуру автоматически.

Нагревание конфорки происходит только при необходимости. При этом экономится электроэнергия.

Функция контроля температуры подходит для варки, приготовления в скороварке и жаренья.

Включение функции контроля температуры:

Одновременно прикоснитесь к сенсорам \equiv и \boxplus . На индикаторе появится символ **C**.

Выключение функции контроля температуры:

Прикоснитесь к сенсору \boxplus или \equiv . На дисплее гаснет символ **C** и загорается уровень нагрева \mathcal{C} .

Настройка

Кипячение или приготовление в кастрюле/скороварке

1. Поставьте кастрюлю/скороварку на конфорку.
2. Для кипячения установите уровень нагрева $\mathcal{7}$, $\mathcal{7}$. или $\mathcal{8}$.

Когда жидкость закипит в кастрюле или давление в скороварке поднимется до достаточного уровня, когда из клапана начнет выходить пар, активируйте функцию контроля температуры.

3. Одновременно нажмите на сенсоры \equiv и \boxplus .

При приготовлении в горячей жидкости, выполните описанные выше действия, и в конце поместите продукты в жидкость.

Жаренье



Никогда не разогревайте масло или жир без присмотра. Опасность воспламенения!

1. Поставьте сковороду на конфорку.
2. Разогрейте масло в сковороде на уровне нагрева 7.

Проверьте, достаточно ли нагрелась сковорода. Для этого добавьте в масло немного панировочных сухарей. Если сухари стали коричневыми, сковорода нагрелась в достаточной степени. Активируйте функцию контроля температуры.

3. Для этого одновременно нажмите на сенсоры \equiv и \pm .
4. Теперь поместите продукты на сковороду.

Жаренье во фритюре



Никогда не разогревайте масло или жир без присмотра. Опасность воспламенения!

При жаренье во фритюре всегда используйте подходящее масло или жир, например, растительное масло.

Жарьте всегда без крышки.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Разогрейте в посуде масло или жир на уровне нагрева 7, 7. или 8.

Проверьте, достаточно ли нагрелся жир или масло. Для этого опустите в жир деревянную ложку. Если вокруг нее появятся маленькие пузырьки, жир достиг нужной температуры. Активируйте функцию контроля температуры.

3. Для этого одновременно нажмите на сенсоры \equiv и \pm .
4. Теперь поместите в жир продукты.

После жаренья каждой порции продуктов проверяйте температуру с помощью деревянной ложки. Следующую порцию помещайте в жир, только когда пузырьки появятся снова.

Советы по использованию функции контроля температуры

Для кипячения с использованием функции контроля температуры, всегда накрывайте кастрюлю крышкой. Это позволит Вам сэкономить электроэнергию.

Вода при варке не кипит по-настоящему.

При приготовлении пищи с использованием функции контроля температуры вода кипит не так, как обычно, потому что температура находится чуть ниже точки кипения. Для варки этой температуры вполне достаточно.

Продукты готовятся очень долго.

В следующий раз используйте большее количество жидкости или выберите меньший уровень нагрева.

Продукт переварился.

В следующий раз уменьшите время приготовления или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

При жаренье сковороды недостаточно нагревается.

В следующий раз нагревайте сковороду более продолжительное время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

При жаренье сковороды нагревается слишком сильно.

В следующий раз уменьшите время нагрева или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

Слишком низкая температура при жаренье во фритюре.

В следующий раз нагревайте посуду более продолжительное время или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

Слишком высокая температура при жаренье во фритюре.

В следующий раз уменьшите время нагрева или выберите меньший уровень первоначального нагрева.

Примечание

Если посуду снять с конфорки или отодвинуть ее в сторону, функция контроля температуры отключается. На дисплее погаснет индикация **C**, и загорается уровень нагрева **Ч**. Если Вы снова поставите посуду на конфорку, на дисплее будет гореть уровень нагрева **Ч**.

Функция интенсивного нагрева

С помощью этой функции Вы нагреете содержимое посуды быстрее, чем на максимальном уровне мощности (9). Эта функция позволяет Вам увеличить максимальный уровень мощности используемой конфорки.

Ограничения по использованию функции интенсивного нагрева

Индукционные конфорки (1 и 4, см. «Ваша новая варочная панель») поддерживают функцию интенсивного нагрева.

Функцию интенсивного нагрева можно использовать, когда остальные индукционные конфорки выключены.

Например, если данная функция выбрана для конфорки 1, конфорка 4 должна быть выключена, и наоборот. Если конфорка не выключена, на дисплее по очереди мигает индикация *P* и мощность нагрева. Затем индикатор возвращается на максимальный уровень мощности (9).

Включение функции интенсивного нагрева

Выполните следующие действия:

1. Выберите уровень нагрева 9.
2. После этого нажмите сенсор $\overline{\text{P}}$ данной конфорки. На индикаторе появляется символ *P*. Функция интенсивного нагрева включена.

Выключение функции интенсивного нагрева

Выполните следующие действия:

1. Нажмите сенсор $\underline{\text{P}}$ данной конфорки. Символ *P* гаснет. Функция интенсивного нагрева выключена.

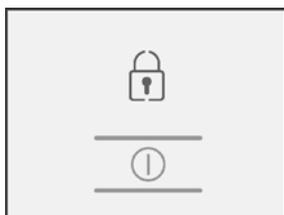


В некоторых случаях функция интенсивного нагрева может выключиться автоматически для защиты внутренних электронных компонентов варочной панели.

Блокировка варочной панели

Сенсоры реагируют не только на прикосновение, но также на металлические предметы или жидкость. Система блокировки варочной панели предупреждает случайное включение варочной панели.

Включение блокировки



Все конфорки должны быть выключены.

- Прикасайтесь к сенсору ① в течение не менее 4 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и загорится символ 🔒 (расположенный над сенсором ①). Система блокировки включена.

Через 10 секунд символ 🔒 погаснет, но блокировка останется включенной. При включенной блокировке сенсоры не работают.

Выключение блокировки

- Касайтесь сенсора ① не менее 4 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, символ 🔒 погаснет. Блокировка выключена.

Каждый раз, когда Вы прикасаетесь к сенсору, загорается символ 🔒, чтобы напомнить Вам, что система блокировки включена.



Примечание: мы рекомендуем Вам включать блокировку варочной панели при чистке, чтобы предотвратить случайное включение прибора.

Практические решения

Правильный выбор мощности нагрева

Блюда, для приготовления которых традиционно использовался метод «водяной бани» (такие, как соусы и кремы), теперь можно готовить и без него, потому что благодаря точной регулировке температуры в индукционной системе эти блюда можно готовить непосредственно в посуде при более низких уровнях мощности, и получать те же результаты без риска створаживания.

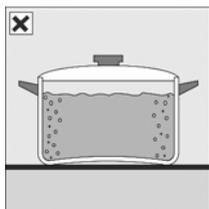
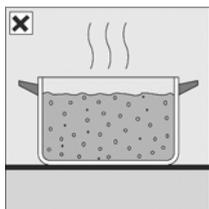
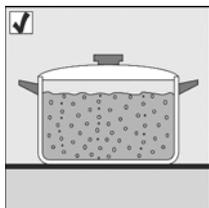
С точной регулировкой температуры легче готовить блюда длительного приготовления, например, шоколадную глазурь и кондитерские изделия, так как она помогает предотвратить прилипание блюда к стенкам посуды. При приготовлении таких блюд следует использовать самые низкие уровни мощности. Если тепла очень мало, можно увеличить мощность на 1 или 2 уровня. Если тепла слишком много, Вам нужно уменьшить мощность нагрева; не нужно убирать посуду.

Если Вы жарите пищу, то лучше разогреть подсолнечное масло на максимальном уровне мощности, а потом снизить мощность до среднего уровня при добавлении в посуду продукта.

Можно использовать **функцию интенсивного нагрева** для доведения до кипения воды и супов. Потом следует снизить мощность до очень низкого уровня. При этом образуется очень мало пара, и расход энергии минимален. После выключения варочной панели остаточного тепла недостаточно для продолжения приготовления пищи.

Посуда и ее использование

Подходящая посуда



Всегда выбирайте размер сковородок и кастрюль в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Приготовление в большой, лишь наполовину заполненной кастрюле приводит к большому расходу электроэнергии.

Для приготовления на индукционной конфорке пригодна только посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная нержавеющая сталь. Нельзя использовать посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия. Чтобы проверить, пригодна ли Ваша посуда для приготовления на индукционной конфорке, используйте магнит, поставляемый в комплекте с Вашей варочной панелью. Если магнит притягивает посуду, она пригодна для приготовления на индукционной конфорке.

Всегда накрывайте посуду крышкой.

Для достижения максимальной эффективности размер посуды должен всегда соответствовать размеру выбранной конфорки. Помните, что диаметр различных конфорок составляет 15, 18 и 21 см.

Если посуда имеет дно того же диаметра, что и конфорка, теплопередача происходит оптимальным образом. Когда Вы покупаете посуду, учтите, что изготовители обычно указывают верхний диаметр посуды. Диаметр дна обычно несколько меньше.

Не допускайте нагрева пустой эмалированной посуды. Иначе возможно повреждение как дна посуды, так и стеклокерамической поверхности.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Не следует готовить продукты на обычных, излучающих тепло конфорках, в пластмассовых или керамических контейнерах, а также в алюминиевой фольге. Это может привести к повреждению стеклокерамической поверхности, самих контейнеров и, как результат, к потере гарантии.

При длительном приготовлении на обычных, излучающих тепло конфорках, их можно выключить за 5-10 минут до окончания приготовления. Приготовление блюда будет завершено при использовании остаточного тепла. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Вовремя уменьшайте уровень нагрева конфорки. Если Вы нагреваете воду, это предотвратит закипание.

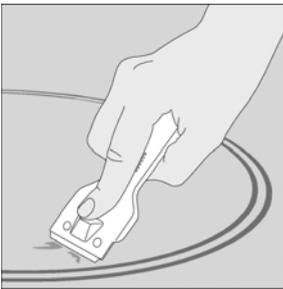
Чистка и уход

Никогда не применяйте очистители высокого давления или паровые очистители.

Чистка

После пользования варочной панелью протирайте ее влажной тряпкой. Потом применяйте защитные средства, чтобы поверхность варочной панели оставалась блестящей. Мы рекомендуем использовать для этого одно из специальных чистящих средств, имеющихся в продаже, например, «sega-fix».

Скребок для чистки стекла



Чтобы избавиться от трудновыводимых пятен и пригоревших остатков пищи, используйте скребок для чистки стекла. Его Вы можете приобрести в специализированном магазине или в службе сервиса. При покупке скребка убедитесь, что его ручка не сделана из пластмассы, т.к. пластмасса может расплавиться на горячей поверхности.

Как избежать повреждений варочной панели

Дно посуды

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.

Используемая посуда не должна иметь шероховатое дно, так как оно может поцарапать поверхность варочной панели. Мы рекомендуем Вам проверять дно посуды перед ее использованием.

Горячая посуда

Не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления или на раму варочной панели.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар или песчинки, попавшие на варочную панель при чистке овощей, могут поцарапать ее поверхность.

Твердые и острые предметы

Упавшие на поверхность варочной панели твердые или острые предметы могут повредить ее. Мы рекомендуем Вам не размещать такие предметы в местах, откуда они могут упасть на панель.

Перегретое масло

Перегретое масло или жир могут воспламениться, поэтому соблюдайте осторожность при приготовлении в масле или жире.

Неподходящие чистящие средства

Не используйте металлические или другие грубые щетки, а также сильнодействующие чистящие средства, например, аэрозоли или средства для удаления пятен.

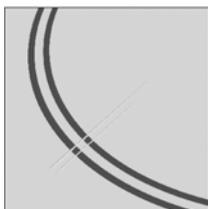
Примеры возможных повреждений варочной панели

Следующие виды повреждений не влияют на функции и мощность Вашей варочной панели.



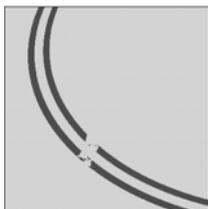
Пятна

Остаются от расплавленного сахара или пищи с высоким содержанием сахара.



Царапины

Образуются под воздействием соли, сахара, песчинок или шероховатого дна посуды.



Участки с металлическим блеском

Образуются в результате трения дна посуды или использования неподходящих чистящих средств.



Участки со стертым декором

Образуются в результате использования неподходящих чистящих средств.

Описанные выше различные типы повреждений вызваны неправильным использованием варочной панели, и поэтому не попадают под действие гарантийных обязательств, так как это не технические проблемы, связанные с прибором.

Сервисная служба

Все наши изделия проходят тщательную проверку перед отправкой с завода-изготовителя. Если, тем не менее, Вы обнаружите какой-то дефект, помните, что наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам, и что на прибор распространяется действие гарантии в соответствии с условиями гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на стеклокерамику или декоративные детали. Не распространяется она и на неисправности, связанные с воздействием внешних факторов и неправильным использованием варочной панели, но не связанные с процессом изготовления прибора.

Прежде чем вызывать специалистов Сервисной службы, прочтите указания по устранению возможных неисправностей, приведенные в разделе **«Что делать перед вызовом Сервисной службы»**.

Ремонт неисправностей, связанных с неправильным использованием прибора, производится Сервисной службой за счет потребителя.

При вызове нашей Сервисной службы сообщите, пожалуйста, следующую информацию, которую Вы найдете на типовой табличке, расположенной на нижней стороне варочной панели и в пакете с документацией к прибору:

E-Nr:	FD:
-------	-----

Не потеряйте эту информацию, она может Вам понадобиться в будущем.



Внимание! Никогда не вскрывайте варочную панель.

Что делать перед вызовом Сервисной службы

Варочная панель не нагревается, индикатор не светится.

- ❑ Проверьте, относится ли эта неисправность ко всем конфоркам.
- ❑ Проверьте, подается ли электропитание.
- ❑ Проверьте, сработал ли предохранитель в распределительном щите.

При включении варочной панели срабатывает предохранитель в распределительном щите.

Проверьте, не расходуете ли Вы большую мощность, чем та, на которую рассчитана Ваша домашняя электрическая сеть.

Проверьте, не срабатывает ли предохранитель, когда Вы включаете другую плиту.

При установке посуды на индукционную конфорку начинает мигать соответствующий индикатор (прекращается электропитание).

Убедитесь, что посуда изготовлена из ферромагнитного материала (притягивается магнитом).

Убедитесь, что дно посуды имеет достаточно большой диаметр.

Дайте посуде охладиться, так как, возможно, она была слишком сильно нагрета при предыдущем использовании.

Если после выключения и повторного включения варочной панели ни один индикатор не загорается, отсоедините прибор от сети. Подождите 20 секунд, а затем снова включите его.

При варке или жаренье в течение длительного времени кастрюля не поддерживает требуемую температуру.

Убедитесь, что соответствующая конфорка правильно работает после того, как остынет. Варочная панель оснащена автоматической системой снижения нагрева для предотвращения перегрева ее внутренних деталей. Эта система срабатывает при приготовлении на высокой температуре, или если посуда оставалась на конфорке в течение длительного времени.

Если хотите, Вы можете использовать другую индукционную конфорку, пока эта конфорка не остынет.

Если та же неполадка появляется при непродолжительной работе конфорки, сообщите о ней в Сервисную службу. Она может быть связана с неисправностью вентиляции.

Индикация интенсивного нагрева мигает, а потом перестает светиться.

Функция интенсивного нагрева обеспечивает максимальный нагрев конфорки. Поэтому при ее длительном использовании варочная панель может сама автоматически выключать функцию интенсивного нагрева, чтобы предотвратить перегрев внутренних деталей варочной панели. Вы можете использовать функцию интенсивного нагрева только тогда, когда индикация *P* не мигает.

Индикатор остаточного тепла загорается «слишком медленно».

Индикатор остаточного тепла индукционных конфорок загорается значительно медленнее, чем индикатор остаточного тепла других конфорок. Это не является неисправностью, а связано с функциональными особенностями системы.

Обычные рабочие шумы при работе варочной панели

Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием высокочастотных волн. При определенных условиях эти вибрации могут вызывать образование негромких шумов, таких как:

- ❑ **Низкий звук, как при работе трансформатора.** Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую варочная панель подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите количество используемой энергии.
- ❑ **Низкое гудение.** Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.
- ❑ **Треск.** Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум специфический для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете готовить.
- ❑ **Высокое гудение.** Оно создается двумя сделанными из слоев различных материалов кастрюлями, которые используются на соседних конфорках, включенных на полную мощность. Этот шум исчезнет или стихнет, если уменьшить мощность нагрева.
- ❑ **Щелчки.** Эти шумы создаются сенсорами панели управления, особенно при выборе низкого уровня мощности нагрева.

- **Шум вентилятора.** Для того, чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, варочная панель оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. Вентилятор может работать даже при выключенной варочной панели, если температура остается высокой.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправности.

На индикаторе нагрева появляется символ E , сопровождаемый звуковым сигналом.

Возможные причины:

На сенсоры панели управления положили какой-либо предмет. **Уберите предмет.**

На панель управления пролилась какая-либо жидкость, которая может оказать влияние на функции сенсоров. **Вытрите жидкость.**

Загрязнение панели управления. **Почистите панель управления.**

Прикоснитесь к любому сенсору, чтобы Ваша варочная панель заработала правильно.

Вы заметили, что панель управления нагрета при выключенном приборе.

Это нормально. **Это не является неисправностью.**

Работающая конфорка самостоятельно выключилась, на индикаторе мигают символы F и B .

В целях безопасности конфорка выключилась автоматически (без прикосновения к какому-либо сенсору), так как она работала длительное время на высокой мощности. Прикоснитесь к любому сенсору для продолжения приготовления блюда.

Охлаждающий вентилятор включается при выключенной варочной панели.

Охлаждающий вентилятор может включаться даже при выключенной варочной панели для защиты ее внутренних узлов от высоких температур (например, если под варочной панелью расположена духовка, и она длительное время была включена).

На индикаторе конфорки мигают символы F и Z или F и $Ч$, и раздается звуковой сигнал.

Электроснабжение было выключено из-за перегрева панели управления. Если загорелись символы F и Z , значит, не работают конфорки 1 и 4. Если загорелись символы F и $Ч$, значит, не работает ни одна из четырех конфорок. Дайте варочной панели охладиться в течение нескольких минут, затем попробуйте ее снова включить.

После включения варочной панели ни один сенсор на панели управления не работает.

Убедитесь, что система блокировки не включена. Внимательно прочтите описание этой системы в инструкции по эксплуатации.

На индикаторе появляется символ $s!$.

В электрической сети слишком низкое напряжение. Пожалуйста, свяжитесь с местной энерго-снабжающей компанией.

На индикаторе появляются символы sZ и $sЧ$.

Конфорка перегрелась и выключилась для защиты варочной панели от повреждений. Подождите несколько минут, пока она охладится, и снова включите ее.

На индикаторе появляется $UЧ00$.

Ваша варочная панель неправильно подключена к электросети. Немедленно отключите прибор от электросети, проверьте схему соединения, и подключите прибор правильно. Если после этого символ продолжает появляться на индикаторе, обратитесь в нашу Сервисную службу.

Мигают символы F и U .

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символ продолжает появляться на индикаторе, обратитесь в нашу Сервисную службу.

Загораются символы $EГ$, eU , $e!$, eZ , $eЧ$ или $eЧ$.

Выньте вилку прибора из розетки, подождите несколько секунд, а потом снова вставьте ее. Если после этого символ продолжает появляться на индикаторе, обратитесь в нашу Сервисную службу.

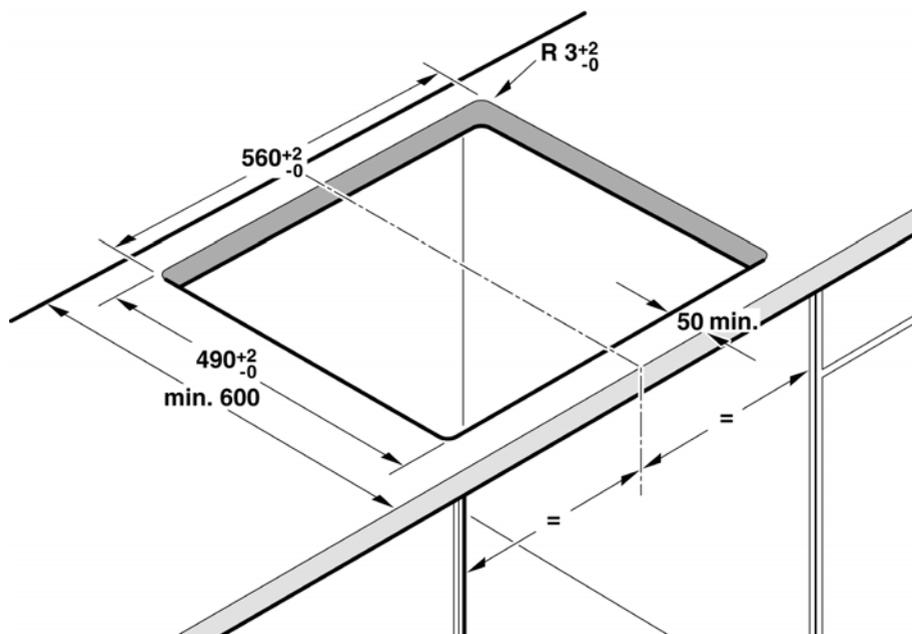
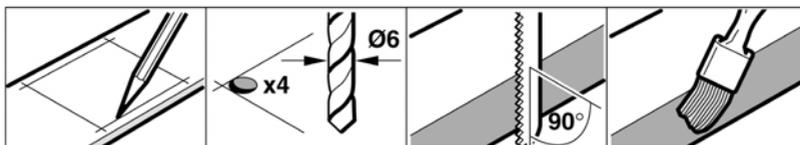
Инструкция по монтажу

Важные указания

- ❑ Безопасность использования прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу.
- ❑ Использование прибора без заземления или при неправильном подключении заземления может привести к серьезным повреждениям, хотя это бывает довольно редко. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.
- ❑ Подключение варочной панели к электросети должен производить авторизованный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I с изоляцией по классу II и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- ❑ На приборах В или С необходим предохранитель.
- ❑ Чтобы соблюсти требования по безопасности при установке прибора, необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если прибор подключается к заземленной розетке, которая после установки прибора остается легко доступной.
- ❑ Индукционные варочные панели могут быть установлены только на плиты того же производителя с принудительной вентиляцией.
- ❑ Если Ваша варочная панель комбинированного типа, т.е. состоит из тепловых и индукционных конфорок, и после монтажа под ней остаются открытыми металлические элементы, панель необходимо устанавливать на промежуточную опору. В качестве промежуточной опоры можно использовать деревянную полку или заказать специальную опору в нашей Сервисной службе.
- ❑ Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной службы.

Подготовка мебели

Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Вырезы в мебели должны быть сделаны до установки панели. Удалите стружку, так как она может оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующих шкафов.



При встраивании прибора в мебель фанерные и пластиковые элементы облицовки должны быть приклеены термоклеем, выдерживающим температуру не менее 90°C.

Если фанерные и пластиковые элементы или клей не выдерживают нагрева до такой температуры, мебель может деформироваться или воспламениться. В этом случае изготовитель панели не несет ответственности за ущерб, нанесенный мебели.

Для комбинированных варочных панелей необходимо предусмотреть зазор мин. 70 мм между панелью и боковой стенкой, если она имеется, для индукционных панелей необходимо оставлять расстояние мин. 40 мм между панелью и боковой стенкой. Не рекомендуется устанавливать варочную панель между двумя боковыми стенками. При необходимости требуется оставить мин. зазоры 200 мм с одной стороны, и 70 или 40 мм с другой стороны (в зависимости от модели).

Поверхность выреза должна быть уплотнена теплоустойчивым материалом для защиты от воздействия влаги. Столешница, в которую будет установлена панель, должна иметь толщину минимум:

- 30 мм, если внизу установлен духовой шкаф той же марки.
- 20 мм, если духовой шкаф не устанавливается.

Необходимо предусмотреть зазор 20 мм между стенкой и задней частью мебели или духовым шкафом. Между нижней поверхностью столешницы и верхней поверхностью выдвижного ящика необходимо оставить зазор мин. 45 мм. Если нет возможности обеспечить это расстояние, необходимо оставить зазор 5 мм между панелью и верхней частью мебели.

Установка и подсоединение варочной панели

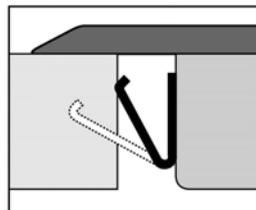
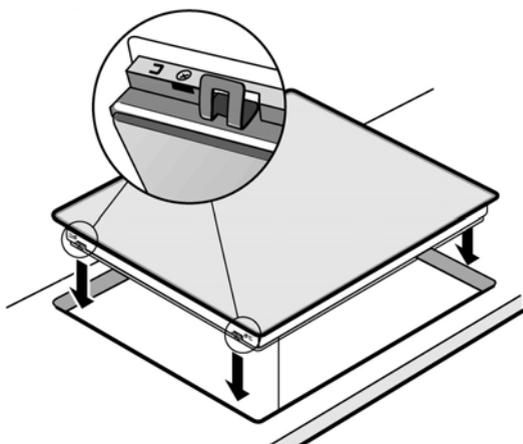
Варочную панель можно устанавливать и подсоединять после того, как в столешнице сделан вырез. Вставьте панель в вырез и надавите на нее сверху.

Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других, чтобы даже при перемещениях панели остальные кабели отсоединялись раньше.

Подключайте варочную панель согласно схеме подключения.

Проверьте напряжение в электрической сети, указанное на типовой табличке, расположенной на нижней стороне прибора.

Проследите за тем, чтобы кабели не защемлялись в процессе установки.



Запрещается уплотнять силиконовыми герметиками стык между варочной панелью и столешницей.

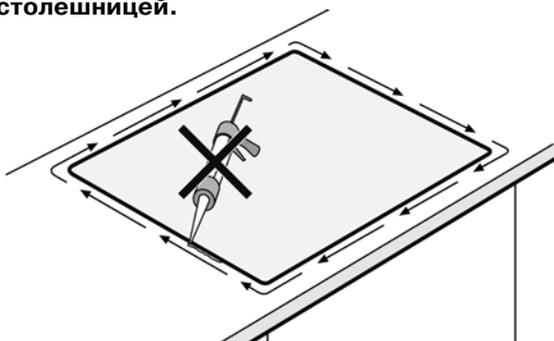
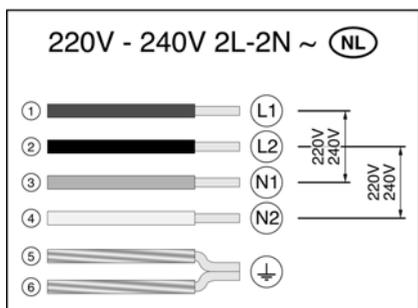
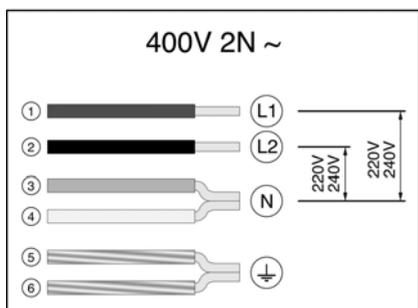
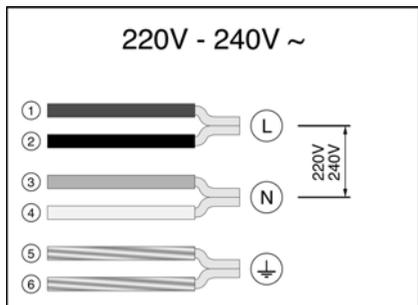


Схема соединений



- ① Коричневый
- ② Черный
- ③ Синий
- ④ Белый
- ⑤ Желтый и зеленый
- ⑥ Желтый и зеленый

Для приборов с цифровыми индикаторами

Если после подключения к электрической сети на индикаторе варочной панели появляется *U400*, то подключение прибора произведено неправильно. Немедленно отключите прибор от сети и проверьте подсоединение.

Демонтаж варочной панели

Отсоедините прибор от электросети и извлеките панель, выталкивая снизу.