BOSCH

RUS **Инструкция по эксплуатации**



PIP875N17E

BOSCH

Q4AR 931008

Содержание

Указания по технике безопасности 3

Причины повреждений 6

Защита окружающей среды 8

Экологичная утилизация 8

Рекомендации по экономии электроэнергии 8

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях 9

Преимущества индукционных варочных панелей 9

Посуда 9

Знакомство с прибором 12

Панель управления 13

Конфорки 14

Индикация остаточного тепла 14

Управление варочной панелью 15

Включение и выключение варочной панели 15

Управление конфоркой 15

Таблица с рекомендациями по приготовлению 17

Конфорка с изменяемой площадью нагрева 20

Рекомендации по использованию посуды 20

Рекомендации 21

Использование в качестве одной конфорки 21

Использование в качестве двух конфорок 22

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.

Содержание

Блокировка для безопасности детей 23

Включение и выключение блокировки для безопасности детей 23

Автоматическая блокировка для безопасности детей 23

Функция Powerboost 24

Ограничения при использовании функции Powerboost 24

Включение 24

Выключение 24

Таймер 25

Автоматическое выключение конфорки 25

Бытовой таймер 27

Блокировка для чистки 28

Автоматическое защитное выключение 29

Базовые настройки 30

Изменение базовых настроек 31

Чистка и уход 32

Стеклокерамическая поверхность 32

Рама варочной панели 33

Самостоятельное устранение мелких неисправностей 34

Обычные шумы при работе варочной панели 35

Сервисная служба 37

Тестируемые блюда 38

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и сервисной службе Вы можете найти на официальном сайте www.bosch-bt.ru и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.ru

⚠ Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор. Обратитесь в сервисную службу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с указаниями инструкции по монтажу.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

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

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

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

Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми. Это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при приближении к работающей индукционной варочной панели, а также при пользовании индукционной варочной панели. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

Опасность возгорания!

- ❑ Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Выключите конфорку. Накройте пламя крышкой, тарелкой или подобным предметом.
- ❑ Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не храните на варочной панели никакие предметы.
- ❑ Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.
- ❑ Если варочная панель самопроизвольно выключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- ❑ Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- ❑ Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы. При случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.
- ❑ Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключать ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Опасность поражения электрическим током!

- ❑ При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого шнура из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Проникшая в прибор влага может привести к поражению электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители.
- ❑ Неисправный прибор может быть причиной поражения электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте вилку сетевого шнура из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- ❑ Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к поражению электрическим током. Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность поломки!

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

Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять 2 см.

Опасность получения травмы!

- ❑ При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Необходимо следить за тем, чтобы посуда не стояла непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой. Используйте только термостойкую посуду.
- ❑ Из-за попадания жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- ❑ Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- ❑ Никогда не ставьте на включенные конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- ❑ Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- ❑ Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- ❑ При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнений.

Общая информация В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар, песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно посуды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды	Для передвижения посуды поднимайте ее над стеклокерамической поверхностью.
Нагар	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- ❑ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.
- ❑ Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- ❑ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: обычно изготовители посуды указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ❑ Готовьте с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохранятся все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Готовьте на самой низкой возможной ступени нагрева.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева представляет собой радикальное изменение традиционных способов нагрева, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. Поэтому данная технология имеет целый ряд преимуществ:

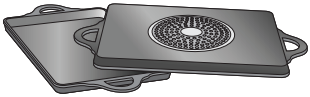
- ❑ Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- ❑ Расходуется меньше электроэнергии.
- ❑ Упрощается уход за варочной панелью и ее чистка. Попавшая на поверхность панели пища пригорает не так быстро.
- ❑ Точный контроль процесса приготовления и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать посуду, то нагрев конфорки прекращается.

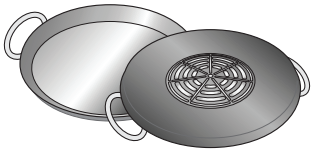
Посуда

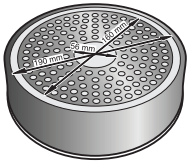
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

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

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







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

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

Посуда с алюминиевыми вставками на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще.

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

Неподходящая посуда

Никогда не используйте рассекатели и посуду, изготовленную из

- ❑ обычной нержавеющей стали,
- ❑ стекла,
- ❑ керамики,
- ❑ меди,
- ❑ алюминия.

Характеристики дна посуды

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

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, на индикаторе конфорки начинает мигать символ ступени нагрева. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду.
Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в сервисную службу.

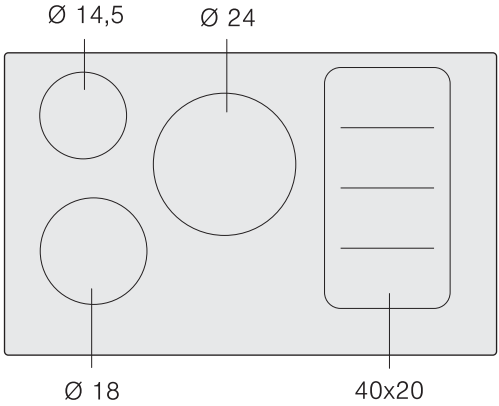
Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого изготовлена посуда. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для размера Вашей посуды.

Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации действительна для нескольких моделей варочных панелей. Ниже показан общий вид моделей с указанием размера и мощности конфорок.

PIP8..N...

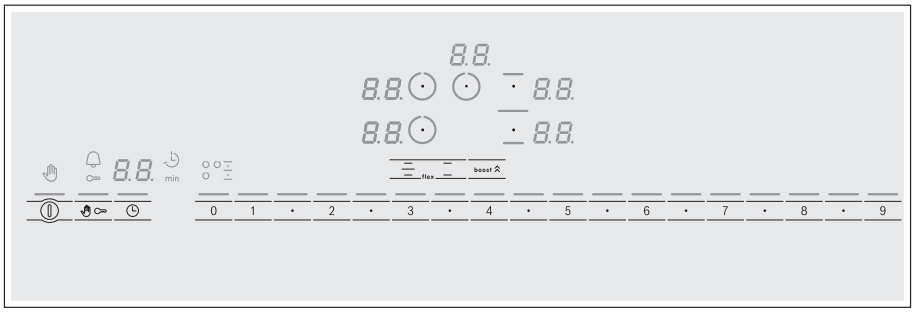


		9*	b*
Ø 18		1 800 Вт	2 500 Вт
Ø 14,5		1 400 Вт	1 800 Вт
Ø 24		2 200 Вт	3 300 Вт
40x20		2 000 Вт	2 500 Вт
		2 000 Вт	3 200 Вт
		3 300 Вт	3 600 Вт

* IEC 60335-2-6

∅ = см

Панель управления



Сенсоры	
⏻	Главный выключатель
⁻ / ◯	Выбор конфорки
1•2•...8•9	Зона настройки
✋	Блокировка для чистки
⚿	Блокировка для безопасности детей
◷	Таймер
⁼ / ⁻	Конфорка с изменяемой площадью нагрева
boost»	Функция Powerboost

Индикация	
1-9	Ступени нагрева
0	Готовность к работе
00	Таймер
H/h	Остаточное тепло
b	Функция Powerboost
🔔	Бытовой таймер
⚿	Блокировка для безопасности детей
✋	Блокировка для чистки
◷	Автоматическое выключение
⁼	Конфорка с изменяемой площадью нагрева

Сенсоры на панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указание

Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на работу варочной панели.

Конфорки

Конфорка	
◯ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
⬚ Конфорка с изменяемой площадью нагрева	См. раздел «Конфорка с изменяемой площадью нагрева».

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

Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикацией остаточного тепла. Благодаря этой индикации сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Не прикасайтесь к конфорке, у которой светится индикация остаточного тепла.

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

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на индикаторе конфорки попеременно замигают символ H или H и символ выбранной ранее ступени нагрева.

Управление варочной панелью

В этом разделе Вы найдете информацию о том, как управлять конфорками. В таблице указаны рекомендуемое время приготовления и ступени нагрева конфорки для приготовления различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ⏻. Загорится индикатор главного выключателя и индикаторы выбора конфорок. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ⏻. Индикатор главного выключателя и индикаторы выбора конфорок погаснут. Варочная панель выключена. Индикация остаточного тепла будет гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указание: варочная панель автоматически выключается через 15 секунд после выключения всех конфорок.

Управление конфоркой

Выберите необходимую ступень нагрева конфорки с помощью символов от 1 до 9.

Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.

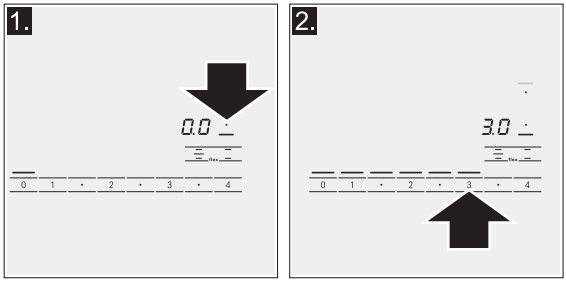
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное символом ● на зоне настройки.

Выбор ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ⎺ или ○ нужной конфорки. На индикаторе конфорки загорится 0.0.
2. Прикоснитесь к символу нужной ступени нагрева.



Ступень нагрева конфорки установлена.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу нужной ступени нагрева. Для выбора промежуточного положения прикоснитесь к символу ●, который находится между цифровыми значениями ступеней нагрева.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ступени нагрева 0.

Указание. Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, индикация ступени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Таблица с рекомендациями по приготовлению

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

При нагревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует периодически помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать ступень нагрева 9.

	Ступень нагрева	Время приготовления
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.5	–
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп из бобовых (например, из чечевицы)	1.5-2	–
Молоко**	1.5-2.5	–
Варка сосисок**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	3-4	15-25 мин
Гуляш глубокой заморозки	3-4	30-40 мин
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Картофельные клецки*	4.5-5.5	20-30 мин
Рыба*	4-5	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин

* Приготовление без крышки
** Без крышки
*** Частое переворачивание

	Ступень нагрева	Время приготовления
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	2-3	30-40 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия*	6-7	6-10 мин
Бульоны, супы	3.5-4.5	15-60 мин
Овощи	2.5-3.5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	7-20 мин
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.5-5.5	–
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Корейка на кости (в панировке или без)***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Куриная грудка (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин
Куриная грудка глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)***	4.5-5.5	30-40 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Панированная рыба глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Готовые блюда глубокой заморозки, например, овощные смеси	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить порциями
Омлет	3.5-4.5	жарить порциями
Яичница	5-6	3-6 мин

* Приготовление без крышки
** Без крышки
*** Частое переворачивание

	Ступень нагрева	Время приготовления
Жарение во фритюре** (порции по 150-200 г в 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	6-7	
Овощи, грибы панированные или в кляре (например, шампиньоны)	6-7	
Мелкая выпечка, например, пышки, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление без крышки
** Без крышки
*** Частое переворачивание

Конфорка с изменяемой площадью нагрева

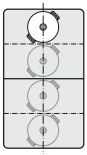
Конфорка с изменяемой площадью нагрева может по необходимости использоваться как одна конфорка либо как две отдельные конфорки.

Конфорка с изменяемой площадью нагрева состоит из 4 независимых индукторов. Когда конфорка с изменяемой площадью нагрева включена, нагревается только та часть конфорки, на которой стоит посуда.

Рекомендации по использованию посуды

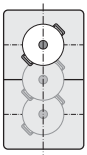
Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

Использование в качестве одной конфорки



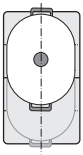
Диаметр дна посуды меньше или равен 13 см

Установите посуду в одно из 4 положений, показанных на рисунке.



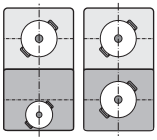
Диаметр дна посуды больше 13 см

Установите посуду в одно из 3 положений, показанных на рисунке.



Если посуда занимает больше одной конфорки, установите ее у верхнего или нижнего края конфорки с изменяемой площадью нагрева.

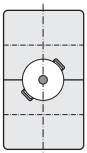
Использование в качестве двух независимых конфорок



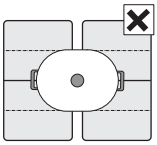
Передняя и задняя конфорки с двумя индукторами в каждой могут использоваться независимо, так что уровень мощности задается для каждой из них отдельно. В этом случае рекомендуется использовать только один предмет посуды в каждой зоне.

Рекомендации

При одновременном использовании двух кастрюль или сковород, изготовленных из разных материалов или имеющих разные размеры, могут возникнуть шум или вибрации, которые не влияют на эффективность работы конфорки.



Для достижения максимальной мощности с помощью функции Powerboost при использовании конфорки с изменяемой площадью нагрева в качестве одной конфорки установите посуду по ее центру.



Если варочная панель имеет более одной конфорки с изменяемой площадью нагрева, не рекомендуется использовать для нагрева одной кастрюли или сковороды несколько таких конфорок одновременно.

Использование в качестве одной конфорки

Конфорка с изменяемой площадью нагрева по умолчанию настроена для использования в качестве одной конфорки.

Включение

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева нажатием на символ ⎺ или ⎽. Загорается индикация 0.0.
2. Выберите ступень нагрева на зоне настройки панели управления.

Конфорка с изменяемой площадью нагрева включена.

Изменение ступени нагрева

Измените ступень нагрева с помощью зоны настройки панели управления.

Использование дополнительной посуды

Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева, а затем нажмите на символ ⎓, чтобы автоматика обнаружила поставленную на конфорку посуду. Выбранная ранее ступень нагрева останется без изменений.

Указание. При поднятии или перемещении посуды на работающей конфорке, варочная панель автоматически производит поиск и распознавание посуды, при этом установленная ранее ступень нагрева остается без изменений.

Выключение

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу 0.

Использование в качестве двух конфорок

Конфорка с изменяемой площадью нагрева может использоваться как две отдельные конфорки.

Включение

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева и прикоснитесь к символу ⎓.

   Между символами ⎓ и ⎓ появится индикация –.

2. Выберите одну из конфорок, из которых состоит конфорка с изменяемой площадью нагрева. Загорится индикация 0.0.

3. Установите ступень нагрева с помощью зоны настройки панели управления.

Выключение

Выберите конфорку и нажмите на символ 0. Конфорка выключается.

Указание. После выключения варочной панели при последующем ее включении конфорка с изменяемой площадью нагрева снова будет настроена на использование в качестве одной единственной конфорки.

Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение блокировки: прикоснитесь к символу и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд. Индикация загорается и через 4 секунды гаснет. Варочная панель заблокирована.

Выключение блокировки: прикоснитесь к символу и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд. Блокировка выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При включении данной функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз после выключения варочной панели.

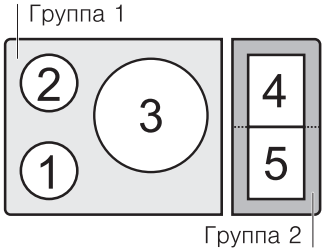
Включение и выключение

Включение и выключение автоматической блокировки для безопасности детей: см. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

При помощи этой функции Вы сможете разогреть содержимое посуды быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Ограничения при использовании функции Powerboost



Данная функция доступна для всех конфорок при условии, что другая конфорка той же группы выключена (см. рисунок). Если указанная конфорка не выключена, на индикаторе выбранной Вами конфорки мигают символы b и 9, затем конфорка автоматически переключится на ступень нагрева 9.

Указание. Для получения максимальной мощности на конфорке с изменяемой площадью нагрева установите один предмет посуды в центр конфорки так, как это описано в разделе «Конфорка с изменяемой площадью нагрева».

Включение

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу **boost** ⌃⌃.
   Загорится индикация b.

Функция Powerboost включена.

Выключение

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу **boost** ⌃⌃.
   Индикация b погаснет, и конфорка автоматически переключится на ступень нагрева 9.

Функция Powerboost выключена.

Указание. При определенных условиях функция Powerboost может автоматически выключаться для защиты электронных компонентов варочной панели.

Таймер

Таймер можно использовать

- ❑ для автоматического выключения конфорок,
- ❑ в качестве обычного бытового таймера.

Автоматическое выключение конфорки

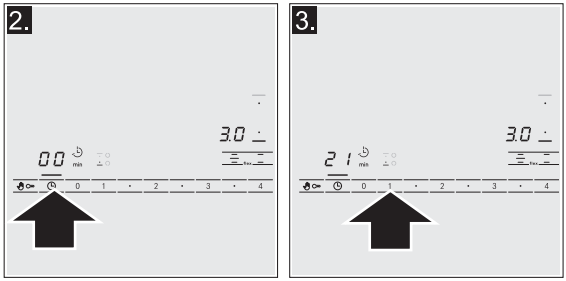
Установите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

Установка продолжительности приготовления

1. Выберите нужную конфорку и установите ступень нагрева.

2. Дважды прикоснитесь к символу ◷. На индикаторе таймера появятся цифры 00 и __.

3. В течение следующих 10 секунд установите нужное время работы конфорки с помощью символов от **1** до **9**.



Начинается обратный отсчет установленной продолжительности.

Указание. Можно автоматически запрограммировать одинаковое время работы для всех конфорок.

Запрограммированное время будет отсчитываться независимо для каждой конфорки.

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

Изменение или отмена заданной продолжительности приготовления

Выберите нужную конфорку и дважды прикоснитесь к символу ◷.
Появится индикация __ и ◷.
Измените продолжительность приготовления с помощью символов от **1** до **9**, или прикоснитесь к символу **0** для отмены заданного времени.

По истечении установленной продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе конфорки появляется 0.0, а на индикаторе таймера в течение 10 секунд светятся цифры 00.

При прикосновении к символу ◷ индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Указания

- ❑ Если задано время работы конфорки, это время всегда будет отображаться на индикаторе. Чтобы узнать, сколько минут остается до истечения времени, заданного определенной конфорке, выберите нужную конфорку и дважды прикоснитесь к символу ◷.
- ❑ Если продолжительность приготовления установлена для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время для конфорки, выбранной в данный момент.
- ❑ Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут.
Он работает независимо от других функций варочной панели. Использование бытового таймера не приводит к автоматическому выключению конфорки.

Настройка бытового таймера

1. Прикоснитесь к символу ◷. Загорится индикатор 🔔. На индикаторе таймера появятся цифры 00.
2. Установите нужное время с помощью символов от **1** до **9**.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По окончании заданного времени

По окончании заданного времени раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляются 00, и загорается индикатор 🔔.
Прикоснитесь к символу ◷, индикация погаснет.

Изменение времени таймера или выключение бытового таймера

Прикоснитесь к символу ◷. Загорится индикатор 🔔.

Измените время таймера с помощью символов от **1** до **9**, или прикоснитесь к символу **0** для отмены заданного времени.

Блокировка для чистки

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

Чтобы этого избежать, варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки.

Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована примерно на 35 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления без риска изменить настройки.

Указание. Функция блокировки для чистки не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка работает в течение длительного времени, а пользователь не изменяет настройки конфорки, активируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки попеременно мигает F8 и индикация остаточного тепла h/H.

Для выключения индикации прикоснитесь к любому символу. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время работы конфорки, после которого включается функция автоматического защитного выключения, зависит от установленной ступени нагрева конфорки и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

Ваш прибор имеет различные базовые настройки. Вы можете изменить их в зависимости от потребностей.

Показания индикатора	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей** 0 Выключена* 1 Включена
c2	**Звуковые сигналы** 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены 1 Выключен только сигнал подтверждения 2 Все звуковые сигналы включены*
c5	**Автоматический таймер** 0 Автоматический таймер выключен* 1-99 Время автоматического выключения конфорок
c6	**Продолжительность звукового сигнала таймера** 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 минута
c7	**Функция «Power-Management»** 0 = Выключена* 1 = 1000 Вт, минимальная мощность 1. = 1500 Вт 2 = 2000 Вт … 9 или 9. = максимальная мощность
c9	**Время выбора конфорки** 0 Неограниченное: последняя выбранная конфорка остается выбранной* 1 С ограничением по времени: выбранная конфорка остается выбранной в течение 10 секунд

* Заводские настройки.

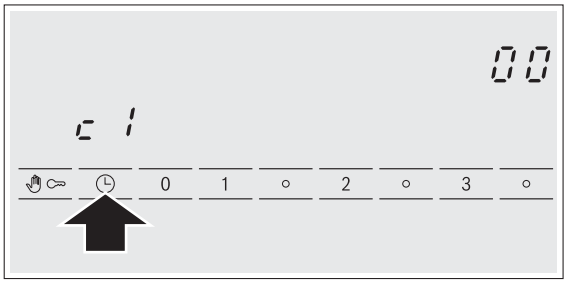
Показания индикатора	Функция
c0	**Возврат к заводским настройкам** 0 Индивидуальные настройки* 1 Возврат к заводским настройкам

* Заводские настройки.

Изменение базовых настроек

Варочная панель должна быть выключена.

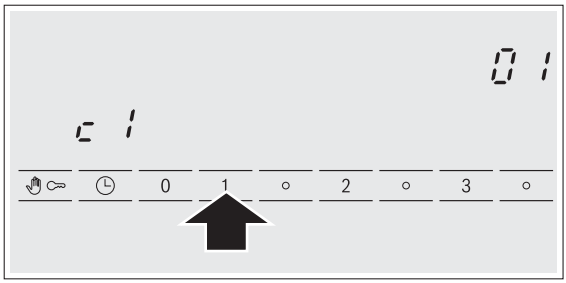
1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ◷ и удерживайте на нем палец в течение 4 секунд.



Слева появится символ c 1, а справа 00.

3. Прикасайтесь к символу ◷ несколько раз, пока не появится индикация нужной Вам функции.

4. Затем с помощью символов от **0** до **9** выберите нужную Вам настройку.



5. Прикоснитесь к символу ◷ и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд.

Новые настройки сохранены.

Выход из режима изменения базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно чистить варочную панель и ухаживать за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи. Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- ❑ неразбавленное средство для мытья посуды,
- ❑ моющее средство для посудомоечных машин,
- ❑ абразивные чистящие средства,
- ❑ агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители,
- ❑ жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность,
- ❑ паровые очистители и очистители водой под давлением.

Лучшим средством для удаления стойких загрязнений является скребок для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

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

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- ❑ Используйте для чистки горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- ❑ Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.
- ❑ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор подключен в соответствии со схемой.
	Сбой в электронной системе.	Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E мигает	Панель управления влажная, или на ней находится посторонний предмет.	Вытрите панель управления насухо или удалите посторонний предмет.
Er + число / d + число / E + число	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.*
F0 / F9	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.*

* Если индикация не изменилась, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F2 / F5	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронная система охладится в достаточной степени. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления.*
F4	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	
U1	Недопустимое напряжение питания	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
U2 / U3	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система охладится в достаточной степени. Снова включите конфорку.

* Если индикация не изменилась, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Обычные шумы при работе варочной панели

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

Гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой ступени нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. Гудение исчезает или ослабевает при уменьшении ступени нагрева.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

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

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или ослабнет, если Вы уменьшите ступень нагрева.

Шум вентилятора

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

Ритмичные звуки и звуки, напоминающие тиканье часов

Такой шум возникает только при одновременной работе 3 левых конфорок и исчезает или ослабевает при выключении одной из них.

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к Вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте модель (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, не будет бесплатным даже во время гарантийного периода.

Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в сопроводительной документации.

Положитесь на компетентность изготовителя. В этом случае Вы можете быть уверены, что ремонт произведен квалифицированными специалистами с использованием фирменных запасных частей.

Тестируемые блюда

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

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

- ❑ кастрюля с ручкой ∅ 16 см, 1,2 л, для конфорок ∅ 14,5 см,
- ❑ кастрюля ∅ 16 см, 1,7 л, для конфорок ∅ 14,5 см,
- ❑ кастрюля ∅ 22 см, 4,2 л, для конфорок ∅ 18 см,
- ❑ сковорода ∅ 24 см, для конфорок ∅ 18 см.

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Ступень нагрева	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Ступень нагрева	Крышка
Растапливание шоколада						
Посуда: кастрюля с ручкой						
Шоколадная глазурь (например, из черного шоколада 55%, марки Dr. Oetker, 150 г)	∅ 14,5 см				1 - 1.	Нет
Подогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичного супа						
Посуда: кастрюля Начальная температура: 20°C						
Чечевичный суп*						
Количество: 450 г	∅ 14,5 см	9	1:30, без помешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г	∅ 18 см	9	2:30, без помешивания	Да	1.	Да
Консервированный чечевичный суп, например чечевица с колбасой чорисо						
Количество: 500 г	∅ 14,5 см	9	1:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	∅ 18 см	9	2:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да

* Рецепт по DIN 44550
** Рецепт по DIN EN 60350-2

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Ступень нагрева	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Ступень нагрева	Крышка
Приготовление соуса бешамель						
Посуда: кастрюля с ручкой Температура молока: 7°C Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5%) и щепотка соли	∅ 14,5 см					
1. Растопить сливочное масло, добавить муку и соль. Перемешать и нагреть.		1	ок. 3:00	нет		
2. Добавить молоко и довести соус до кипения, постоянно помешивая.		7	ок. 5:20	нет		
3. Когда соус бешамель закипит, подержите его на конфорке еще 2 минуты, постоянно перемешивая.					1	нет
Приготовление молочной рисовой каши						
Посуда: кастрюля Температура молока: 7°C Нагрейте молоко до тех пор, пока оно не начнет подниматься. Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль.						
Ингредиенты: 190 г круглого риса, 23 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5%) и щепотка соли	∅ 14,5 см	8.	ок. 6:30	Нет	2, помешать примерно через 10:00	да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5%) и щепотка соли	∅ 18 см					
Отваривание риса*						
Посуда: кастрюля Температура воды: 20°C						
Ингредиенты: 125 г круглого риса, 300 г воды и щепотка соли	∅ 14,5 см	9	ок. 2:30	Да	2	да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 600 г воды и щепотка соли	∅ 18 см	9	ок. 2:30	Да	2.	да

* Рецепт по DIN 44550
** Рецепт по DIN EN 60350-2

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Ступень нагрева	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Ступень нагрева	Крышка
Поджаривание свиной вырезки						
Посуда: сковорода Начальная температура вырезки: 7°C 2 куска вырезки (общий вес ок. 200 г, толщиной 1 см)	∅ 18 см	9	1:30	нет	7	нет
Жарение блинов**						
Посуда: сковорода 55 мл теста на 1 блин	∅ 18 см	9	1:30	нет	7	нет
Жарение во фритюре картофеля глубокой заморозки						
Посуда: кастрюля Ингредиенты: 1,8 кг подсолнечного масла, одна порция для обжаривания: 200 г картофеля фри глубокой заморозки (например, McCain 123 Frites Original)	∅ 18 см	9	пока температура масла не достигнет 180°C	нет	9	нет

* Рецепт по DIN 44550
** Рецепт по DIN EN 60350-2

Напечатано в России / сентябрь 2014 / 100 / GA5021 Оригинал: **9000 960 945** L181007