

BOSCH

RUS **Инструкция по эксплуатации**



PIB675L34E

Q4AR 931002

BOSCH

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	4
Причины повреждений	7
Защита окружающей среды	8
Экологичная утилизация	8
Рекомендации по экономии электроэнергии . . .	9
Приготовление пищи на основе принципа индукции	10
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	10
Подходящая посуда	10
Знакомство с прибором	13
Панель управления	15
Конфорки	16
Индикация остаточного тепла	16
Управление варочной панелью	17
Включение и выключение варочной панели . . .	17
Управление конфоркой	17
Таблица приготовления	19
Варка в сенсорном режиме	21
Кастрюли для варки в сенсорном режиме . . .	21
Диапазоны температур	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

Последовательность действий при варке в сенсорном режиме	23
Таблица блюд для варки в сенсорном режиме	26
Приготовление во фритюре	28
Приготовление в скороварке	29
Программы варки	29
Рекомендации по варке	31
Жарение в сенсорном режиме	32
Сковороды для жарения в сенсорном режиме	32
Режимы жарения	33
Последовательность действий при жарении в сенсорном режиме	33
Таблица блюд для жарения в сенсорном режиме	36
Программы жарения	38
Блокировка для безопасности детей	40
Включение и выключение временной блокировки для безопасности детей	40
Постоянная блокировка для безопасности детей	40
Функция Powerboost	41
Ограничения в использовании функции Powerboost	41
Включение функции Powerboost	41
Выключение функции Powerboost	41

Содержание

Таймер	42
Автоматическое выключение конфорки	42
Бытовой таймер	44
Автоматическое защитное выключение	45
Блокировка для чистки	45
Базовые установки	46
Изменение базовых установок	47
Уход и чистка	49
Стеклокерамическая поверхность	49
Рама варочной панели	50
Сенсоры варки.	50
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	51
Обычные шумы при работе варочной панели.	53
Сервисная служба	54

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию, а также паспорт прибора.

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

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора

Безопасная эксплуатация

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

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- ☐ с физическими или психическими расстройствами,
- ☐ а также недостатком знаний и опыта,

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Перегретое масло и жир

Перегретые масло и жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление блюд на водяной бане

Готовя блюда на водяной бане, Вы варите продукты в небольшой кастрюле, которая погружена в большую кастрюлю, наполненную водой. Таким образом, Ваше блюдо готовится при несильном и равномерном нагреве, обеспечиваемом горячей водой.

При приготовлении блюд на водяной бане необходимо следить за тем, чтобы жестяные, стеклянные и другие банки не стояли непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

**Варочная панель
отключается**

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не кладите на варочную панель металлические предметы

Опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, при случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.

**Охлаждающий
вентилятор**

Снизу на варочной панели расположен охлаждающий вентилятор. Будьте осторожны! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, поскольку они могут всосаться и повредить охлаждающий вентилятор или помешать охлаждению.

Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и вентилятором должно составлять 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Неквалифицированный ремонт опасен. Если прибор неисправен, выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей. Вызовите Сервисную службу. Ремонт прибора и замена поврежденного кабеля электропитания должна производиться только обученными специалистами Сервисной службы.

Кабель питания

Любой ремонт прибора, включая замену или установку кабеля электропитания, должен проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.

Кабели питания электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Это может повредить изоляцию кабеля и варочную панель.



Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости.

Однако лицам с **электрокардиостимуляторами** не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежательной эксплуатации прибора.

Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

Отключение варочной панели

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.

Причины повреждений

Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Обзор

В таблице на следующей странице приведены самые частые причины повреждений.

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	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.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара.	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/ЕС 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 расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- ❑ Используйте посуду с плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ❑ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведет к потерям электроэнергии.
Обратите внимание: изготовители посуды часто 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 сохраняются все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Приготовление пищи на основе принципа индукции

Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции

Приготовление пищи на основе принципа индукции представляет собой радикальный переворот в традиционной форме нагревания, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. В связи с этим имеется целый ряд преимуществ:

- ☐ **Продукты варятся и жарятся очень быстро:** нагревается сама посуда.
- ☐ **Расходуется меньше электроэнергии.**
- ☐ **Удобство в обращении и простота чистки:** остатки пищи не так сильно пригорают к поверхности варочной панели.
- ☐ **Контролируемая подача тепла и большая безопасность:** варочная панель начинает и прекращает подачу энергии сразу после прикосновения к сенсорам на панели управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с индукционной конфорки, не выключая конфорку.

Подходящая посуда

Ферромагнитная посуда

Для приготовления пищи на индукционной варочной панели подходит только посуда, обладающая ферромагнитными свойствами. Это может быть посуда из

- ☐ эмалированной стали,
- ☐ чугуна,
- ☐ специальной нержавеющей стали, подходящей для индукционных варочных панелей.

Специальная посуда для inductionных конфорок

Существует также другой тип специальной посуды для inductionных конфорок, в которой ферромагнитными свойствами обладает только часть дна. При покупке такой посуды проверьте диаметр ферромагнитной части дна, он влияет как на обнаружение посуды конфоркой, так и на конечный результат процесса приготовления.

Проверка посуды с помощью магнита

Для того, чтобы убедиться, что посуда подходит для inductionных конфорок, проверьте, притягивается ли она магнитом. Обычно производители указывают на посуде, что она пригодна для использования на inductionных конфорках.

Неподходящая посуда

Никогда не используйте 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 типа «сэндвич» из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.

Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера

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

Пустая посуда и 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 диаметра Вашей посуды.

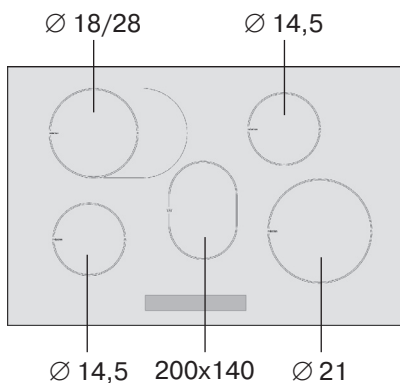
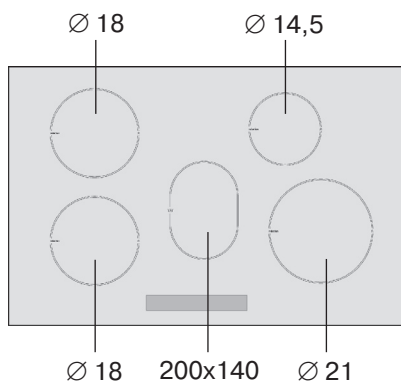
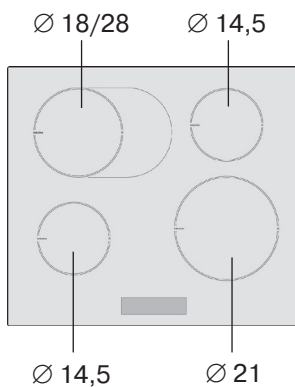
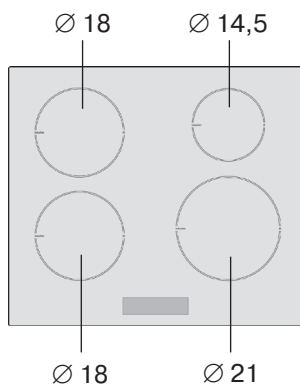
Двухконтурные и трехконтурные конфорки

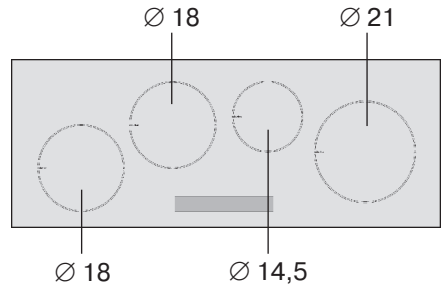
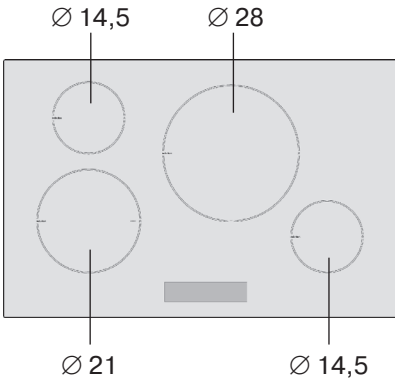
Такие конфорки могут распознавать посуду различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды конфорка автоматически отреагирует, включится только центральная ее часть или вся конфорка, и варочная панель будет подавать мощность, необходимую для достижения оптимального результата.

Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

Ниже представлен общий вид моделей с указанием размеров.





Ø = CM

Панель управления

Сенсоры  короткое нажатие: доступ к информации долгое нажатие: доступ к базовым установкам  управления сенсорными режимами жарения и варки	Индикация ступени нагрева конфорки 1-9 готовности к работе 0.0 остаточного тепла  функции Powerboost  таймера 	Сенсоры перехода от одной функции к другой   Выбранная функция появляется в квадратных скобках и ее значения можно изменить.
Сенсоры  главного выключателя  блокировки для безопасности детей и блокировки для чистки  таймера	Сенсор выбора конфорки для разогрева блюд 	Сенсоры  функции Powerboost  выбора конфорки Сенсоры выбора ступени нагрева конфорки

Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.

Указания

Если прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Это позволяет, например, вытереть убежавшую жидкость на панели управления.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

Конфорки

Конфорка	Включение и выключение
 Одноконтурная конфорка	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
 Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, дополнительная овальная зона нагрева включается автоматически.
 Конфорка для разогрева блюд (не индукционная)	Включение: прикоснитесь к символу  . На дисплее появится  . Выключение: прикоснитесь к символу  .  на дисплее погаснет.*

*** Загорается индикация остаточного тепла.**

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

Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет индикацию остаточного тепла, которая горит, пока конфорка не остынет. Не прикасайтесь к конфорке с горячей индикацией остаточного тепла.

Даже если варочная панель уже выключена, индикация /  будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если Вы снимите с конфорки посуду, а конфорку не выключите, на индикаторе конфорки попеременно будут загораться /  и выбранная ранее степень нагрева.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается главным выключателем ①.

Включение варочной панели: прикоснитесь к символу ①. Загорается индикатор над главным выключателем.

Варочная панель включена.

Выключение варочной панели: прикоснитесь к символу ①.

Теперь варочная панель выключена.

Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

Указание

Варочная панель автоматически выключается через 20 секунд после выключения всех конфорок.

Управление конфоркой

Установите нужную ступень нагрева конфорки с помощью символов от 1 до 9 или с помощью символов + и –.

Символ + = ступень нагрева 9

Символ – = ступень нагрева 4

Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.

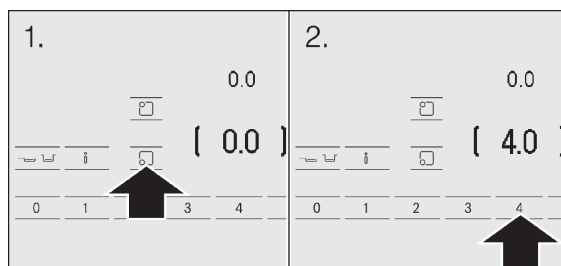
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначаемое .5 (например: 1.5).

Выбор ступени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  нужной конфорки. При нажатии на символ  на дисплее появляются инструкции по выбору ступени нагрева.
2. После этого установите нужную ступень нагрева конфорки с помощью символов от 1 до 9 или с помощью символов + и –.



Изменение ступени нагрева

Выберите конфорку и измените ступень ее нагрева с помощью символов от 1 до 9 или с помощью символов + и –.

При прикосновении к символу  на дисплее отображается время, в течение которого конфорка уже нагревается.

Выключение конфорки

Выберите конфорку. После этого прикасайтесь к символу ступени нагрева 0 или к символам + или – до тех пор, пока не появится индикация 0.0.

Указание

Если на индукционной конфорке не стоит посуда, индикация выбранной ступени нагрева будет мигать.

Если конфорка выбрана, на дисплее появится предупреждение об отсутствии на конфорке посуды. Через некоторое время конфорка выключается.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	1-2	–
Желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	2	–
Молоко**	1.-2.	–
Сосиски в воде**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки, фрикадельки	4.-5.*	20-30
Рыба	4-5*	10-15
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30
Молочная рисовая каша	2-3	25-35
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10
Рагу, супы	3.-4.	15-60
Овощи	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20
Приготовление в кастрюле-скороварке	4.-5.	–

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60
Жаркое	4-5	60-100
Гуляш	3.-4.	50-60
Жарение		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Креветки	7-8	4-10
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.-4.	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6
Жарение во фритюре**		
(порции по 150-200 г жарить в 1-2 л масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить непрерывно
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	6-7	
Овощи, грибы панированные или в кляре	6-7	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.		
** Без крышки.		

Варка в сенсорном режиме

Эта функция может использоваться для приготовления блюд на задних конфорках. Она подходит для приготовления продуктов при высоких температурах в воде или большом количестве масла или жира (приготовление во фритюре).

Примечание

Функцию варки в сенсорном режиме не следует использовать для жарения продуктов без большого количества масла.

Принцип варки в сенсорном режиме

Любая кастрюля с горячей пищей отдает тепло. Сенсор варки определяет это тепло, и варочная панель автоматически регулирует температуру нагрева кастрюли.

Преимущества варки в сенсорном режиме

- ☐ Конфорка нагревается, только когда это необходимо. Вследствие этого экономится электроэнергия.
- ☐ Масло и жир не перегреваются.
- ☐ Температура регулируется постоянно. Предотвращается перекипание, нет необходимости переключения конфорки на более низкую ступень нагрева.

Кастрюли для варки в сенсорном режиме

Кастрюли, подходящие для варки в сенсорном режиме, имеют поверхность, которая отдает тепло сенсору особенно хорошо. При использовании неподходящих кастрюль система регулировки не функционирует. В такой кастрюле блюда будут убежать или пригорать.

Подходящие кастрюли

Вы можете использовать подходящие эмалированные кастрюли. Дно кастрюли должно быть достаточно большим и полностью закрывать поверхность конфорки. Для кастрюль из нержавеющей стали и алюминия используйте специальную сенсорную термоленту.

Сенсорные термоленты

Сенсорные термоленты Вы можете приобрести в качестве специальной принадлежности в специализированном магазине (номер для заказа HEZ 390001).

Диапазоны температур

При варке в сенсорном режиме Вы устанавливаете не ступень нагрева конфорки, а температуру. Имеется пять диапазонов температур для различных методов варки.

Диапазон температур	Пригоден
170-180°C	для жарения во фритюре
110-120°C	для приготовления в скороварке
90-100°C	для кипячения, доведения до готовности
80-90°C	для варки на медленном огне, замачивания
60-70°C	для размораживания, разогревания, поддержания в теплом состоянии

Температура в диапазоне 90-100°C достаточна для варки, даже если вода не будет кипеть так сильно, как обычно.

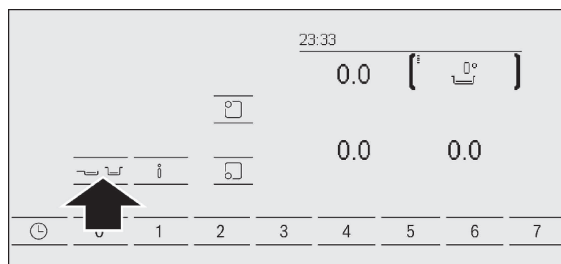
Корректировка температуры

Температура кипения воды зависит от высоты Вашей кухни над уровнем моря. Если Ваша пища кипит слишком сильно или слишком слабо, Вы можете скорректировать температуру приготовления.

Последовательность действий при варке в сенсорном режиме

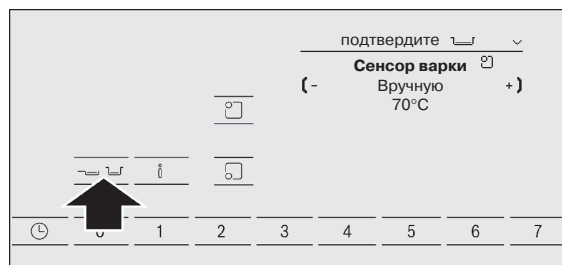
Варочная панель должна быть включена.

1. Поместите продукты в кастрюлю и налейте в нее жидкости до уровня на два пальца.
2. Поставьте кастрюлю по центру конфорки и накройте ее крышкой.
3. Выберите нужную конфорку.
На индикаторе конфорки появится 0.0.
4. Нажмите на соответствующий сенсор варки.
Сенсор варки активирован.
Если перед нажатием на сенсор варки Вы прикоснулись к символу , на дисплее появляется предупреждение.



5. Измените температуру с помощью символов от 1 до 9 или с помощью символов + и -. Вы можете установить температуру в диапазоне от 60 до 180°C. Если Вы устанавливаете другую температуру, раздастся сигнал, и введенная температура не принимается.

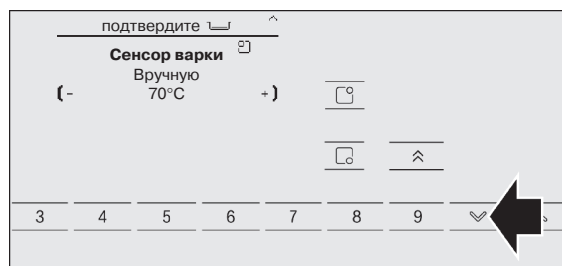
- 6.** Для доступа к меню функции прикоснитесь к символу .
- В последующие 10 секунд с помощью символов + и – выберите опцию «Вручную».



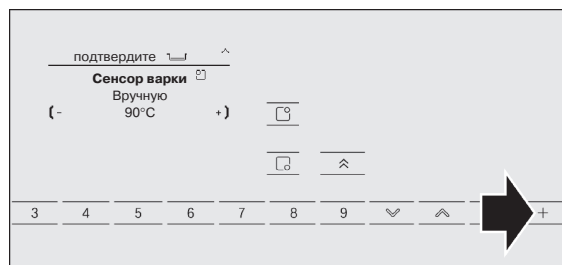
Примечание

Если настройка не была выбрана, то меню через некоторое время закрывается без активации функции.

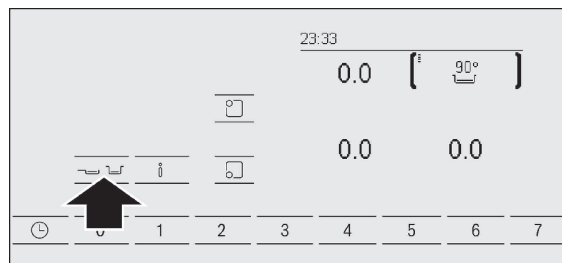
- 7.** Перейдите на следующую строку с помощью сенсора навигации .



- 8.** Выберите нужную температуру с помощью символов + и –.



9. Активируйте функцию путем нажатия на символ . На дисплее появляются символ  и выбранная температура. Теперь Вы активировали функцию. Путем нажатия на символ  Вы можете проверить, активирована ли функция.



Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута установленная температура.

Потом раздается звуковой сигнал, и символ температуры гаснет.

Сенсор варки поддерживает температуру в кастрюле в установленном диапазоне температур.

Выключение варки в сенсорном режиме

Примечание

Выключите конфорку. Закройте сенсор варки, чтобы линза сенсора не загрязнялась.

Вы можете также закладывать продукты в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните настройку, как описано в п. 3 и 4. Когда будет достигнута заданная температура, и раздастся сигнал, положите в кастрюлю с жидкостью продукты.



При включенной соседней конфорке крышка сенсора варки сильно нагревается.

Таблица блюд для варки в сенсорном режиме

В данной таблице приведены диапазоны температур для приготовления отдельных блюд. Продолжительность приготовления зависит от вида, веса и качества приготавливаемых продуктов.

		Диапазон температур	Продолжительность приготовления после сигнала, мин
Супы	Мясной бульон	95-100°C	60-90
	Густой суп	95-100°C	45-60
	Овощной суп	95-100°C	60-90
Гарниры	Картофель	95-100°C	30-40
	Клецки	85-90°C	30-40
	Макароны	95-100°C	7-10
	Полента	85-90°C	5-10
	Рис	85-90°C	25-35
Яйца	Вареные яйца (помещать в холодную воду)	95-100°C	2-8
Рыба	Рыба на пару	85-90°C	15-20
Мясо	Фрикадельки	95-100°C	20-30
	Равиоли	95-100°C	10-15
	Консоме	95-100°C	60-90
	Вареная говядина по-венски	95-100°C	90-120
	Сосиски	85-90°C	5-10
Овощи	Свежие овощи, например, брокколи	95-100°C	10-20
	Свежие овощи, например, брюссельская капуста	95-100°C	30-40
	Овощи глубокой заморозки, например, брюссельская капуста, бобы*	95-100°C	15-30
	Овощи глубокой заморозки в соусе со сливками, например, шпинат*	65-70°C	20-30
Бобовые	Чечевица, горох, нут	95-100°C	30-60

		Диапазон температур	Продолжительность приготовления после сигнала, мин
Сладкие блюда	Маннй пудинг	85-90°C	10-15
	Компот	85-90°C	10-20
	Рисовый пудинг	85-90°C	35-45
	Шоколадный пудинг	85-90°C	3-5
Продукты быстрого приготовления	Консервы, например, гуляш	65-70°C	10-15
	Сухие суповые концентраты, например, мясной суп с овощами	95-100°C	5-10
	Сухие суповые концентраты, например, сливочный суп	85-90°C	10-15
Напитки	Молоко	85-90°C	–
	Подогретое вино с пряностями	65-70°C	–
Блюда в скоро-варке	Курица	110-120°C	20-25
	Рис	110-120°C	6-8
	Картофель	110-120°C	10-12
	Тушеное мясо или рыба	110-120°C	15-20
Приготовление во фритюре**	Мелкие десертные блюда, например, пончики, фрукты в кляре	165-175°C	жарить при низких температурах
	Мясные блюда, например, кусочки курицы, фрикадельки	165-175°C	
	Овощи панированные или в кляре	165-175°C	

* Добавить жидкости в соответствии с инструкцией на упаковке.

** См. информацию о приготовлении во фритюре.

Сенсор автоматически выбирает минимальное значение в выбранном диапазоне температур.

Температуру можно установить с помощью символов + и –.

Приготовление во фритюре

Фритюр

Никогда не оставляйте жир на огне без присмотра – опасность пожара!

Для приготовления во фритюре используйте только подходящее масло или жир, например, растительное масло.

Жир в бруске следует разрезать на маленькие кусочки. Убедитесь, что в посуде находится достаточное количество жира. Минимальный уровень жира или масла – на два пальца.

Неподходящий жир

Не подходят жировые смеси, например, растительное масло с жиром или смесь различных видов жира. Горячий фритюр может вспениться.

Нагревание жира

1. Нагревайте жир в кастрюле с крышкой. Когда раздастся сигнал, фритюр готов. Теперь Вы можете готовить во фритюре.

Приготовление во фритюре

Готовьте блюда во фритюре всегда без крышки.

2. Заложите первую порцию и обжаривайте.

3. Выньте готовый продукт.

Если символ температуры не горит, жир достаточно нагрет для обжаривания следующей порции. Если символ температуры горит, не закладывайте следующую порцию, пока не раздастся сигнал, и символ температуры не погаснет.

4. Обжарьте следующую порцию.

Указание

Продукты глубокой заморозки готовьте во фритюре небольшими порциями. В противном случае фритюр будет слишком быстро остывать. Пример: картофель фри глубокой заморозки – 1,5 л фритюра на порцию 150 г картофеля фри.

Приготовление в скороварке

Налейте в кастрюлю-скороварку жидкость в соответствии с указаниями изготовителя скороварки.

Доводите бобовые до кипения при диапазоне температур 90-100°C. Снимите пену и плотно закройте скороварку. Продолжайте варить при диапазоне температур 110-120°C.

Программы варки

Вы можете использовать программы варки для приготовления следующих блюд:

Блюдо

Супы

Гарниры

Яйца

Рыба

Мясо

Овощи

Бобовые

Сладкие блюда

Напитки

Скороварка

Блюда во фритюре

Выбор нужной программы варки

Выберите конфорку.

1. Поместите продукты в кастрюлю и налейте в нее жидкости до уровня на два пальца.
2. Поставьте кастрюлю по центру конфорки и накройте ее крышкой.
3. Выберите нужную конфорку.
На индикаторе конфорки появится 0.0.

4. Нажмите на соответствующий сенсор варки.
Сенсор варки активирован.
Если перед нажатием на сенсор варки Вы прикоснулись к символу , на дисплее появляется предупреждение.
5. Для доступа к меню функции прикоснитесь к символу .
В последующие 10 секунд с помощью символов + и – выберите опцию «Программы».
6. Перейдите на следующую строку с помощью сенсора навигации  и выберите нужную группу блюд с помощью символов + и –.
7. Затем перейдите на следующую строку с помощью символа  и выберите нужное блюдо с помощью символов + и –.
8. Активируйте функцию путем нажатия на символ .

Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута установленная температура. После этого раздается сигнал. Символ температуры гаснет, и на дисплее появляется предупреждение.

Сенсор варки поддерживает температуру в кастрюле в установленном диапазоне температур.

Замена выбранной программы

Выберите конфорку.
С помощью символа  вернитесь в меню функции. Затем с помощью сенсора навигации  перейдите в следующую строку и выберите нужное блюдо с помощью символов + и –.

Выключение программы варки

Выключите конфорку. Закройте сенсор варки, чтобы линза сенсора не загрязнялась.

Рекомендации по варке

Приготовление замороженных продуктов в брикетах

Положите в кастрюлю замороженный брикет, например, шпината. Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Закройте кастрюлю. Установите температурный режим 60-70°C. В процессе приготовления время от времени перемешивайте.

Приготовление продуктов, содержащих большое количество воды (например, рыбного филе)

Такие продукты варите с меньшим количеством жидкости. Обязательно закрывайте кастрюлю крышкой.

Приготовление сильно пенящихся блюд (например, лапши)

Закрывайте кастрюлю крышкой даже при приготовлении сильно пенящихся блюд. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Загустевание блюд

Доведите блюдо до кипения при рекомендуемой температуре. После загустевания продолжайте варить блюдо при температуре 90°C.

Продукт, например, картофель, проварился неравномерно

В следующей раз наливайте больше жидкости.

Акустический сигнал не звучит

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Только в этом случае система регулировки работает оптимальным образом.

Жарение в сенсорном режиме

Эта функция используется для жарения на передних конфорках, при этом регулируется температура сковороды.

Преимущества при жарении

Конфорка нагревается, только когда это необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегреваются.

Указания

Никогда не оставляйте нагреваемый жир без присмотра.

Ставьте сковороду по центру конфорки. Убедитесь, что Вы выбрали сковороду правильного диаметра.

Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет. Вы можете использовать сетку для защиты от брызг, она не будет мешать работе системы регулировки.

Используйте только жир, подходящий для жарения. Если Вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, установите режим жарения **min**.

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Используйте только специальные сковороды для жарения в сенсорном режиме. При использовании любой другой сковороды температура не будет регулироваться, и сковорода может перегреться.

Вы можете приобрести специальную сковороду для жарения в сенсорном режиме в специализированном магазине или в нашей Сервисной службе, номера для заказа HEZ 390210, HEZ 390220, HEZ 390230.

Эти сковороды имеют антипригарное покрытие, на них можно готовить с использованием небольшого количества масла или жира.

Режимы жарения

Режим жарения	Температура	Подходит для приготовления
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя – высокая	тонких продуктов для жарения – таких, как шницели, панированные блюда глубокой заморозки, овощи
low	низкая – средняя	объемных продуктов для жарения – таких, как фрикадельки, сосиски, рыба
min	низкая	омлетов, а также для продуктов, обжариваемых в сливочном масле, оливковом масле или маргарине

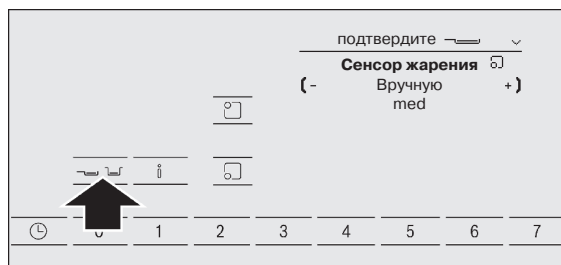
Последовательность действий при жарении в сенсорном режиме

Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

При этом варочная панель должна быть включена.

Выберите нужную конфорку. На индикаторе конфорки появится 0.0.

1. Прикоснитесь к символу .

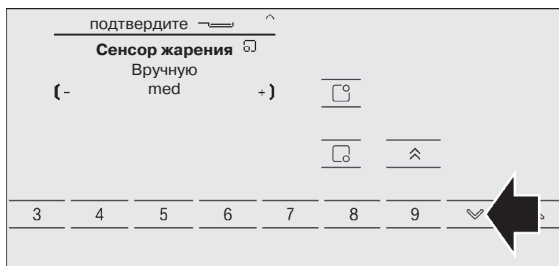


Примечание

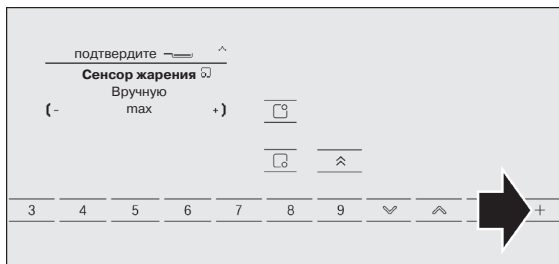
2. В последующие 10 секунд с помощью символов + и – выберите опцию «Вручную».

Если настройка не была выбрана, то меню через некоторое время закрывается без активации функции.

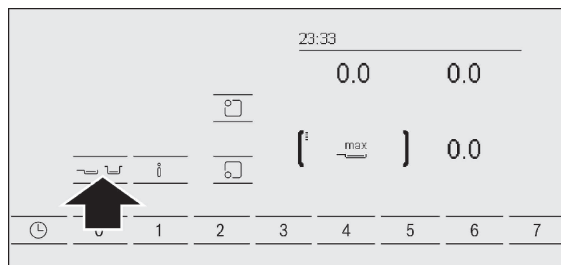
3. Перейдите на следующую строку с помощью сенсора навигации .



4. Затем выберите нужный режим жарения с помощью символов + и –.



5. Активируйте функцию путем нажатия на . На дисплее появляются символ  и выбранный режим жарения. Теперь сенсорный режим жарения активирован. Путем нажатия на символ  Вы можете проверить, активирована ли функция.



Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута установленная температура жарения. Потом раздается звуковой сигнал. Символ температуры гаснет, и на дисплее появляется предупреждение.

Изменение выбранной температуры

Выберите конфорку. Затем измените температуру с помощью символов + и –.

Температуру можно также изменить путем возврата в меню функции: прикоснитесь к символу . Затем с помощью сенсора навигации  перейдите на следующую строку и выберите нужный режим жарения с помощью символов + и –.

6. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Досрочное выключение сенсорного режима жарения

С помощью символа  вернитесь в меню функции. Затем выберите опцию «Завершить» с помощью символов + и –. Вы можете также выключить функцию путем нажатия символа 0 или нажатия символов + и – до тех пор, пока на индикаторе выбранной конфорки не появится 0.0.

Таблица блюд для жарения в сенсорном режиме

В таблице указано, какие режимы жарения рекомендуется использовать для приготовления различных блюд. Время жарения зависит от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Режимы жарения указаны для специальных сковород для жарения в сенсорном режиме. При использовании других сковород режим жарения может меняться.

		Режим жарения	Общее время жарения после звукового сигнала, мин
Мясо	Шницель, натуральный или панированный	med	6-10
	Филе	med	6-10
	Котлета	low	10-17
	Кордон блю	low	15-20
	Стейки с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8
	Стейки среднепрожаренные или прожаренные (толщиной 3 см)	med	8-12
	Куриные грудки (толщиной 2 см)	low	10-20
	Колбаски отваренные или сырые	low	8-20
	Бифштексы / фрикадельки	low	6-30
	Мясной рулет	min	6-9
	Гуляш, гирос	med	7-12
	Мясной фарш	med	6-10
	Бекон	min	5-8
Рыба	Рыба жареная	low	10-20
	Рыбное филе, натуральное или панированное	low / med	10-20
	Омары, креветки	med	4-8
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min / med	2-6
	Яичница-болтунья	min	2-4
	Оладьи с изюмом	low	10-15
	Гренки	low	непрерывно жарить

		Режим жарения	Общее время жарения после звукового сигнала, мин
Картофельные блюда	Обжаренный вареный картофель	max	6-12
	Жареный сырой картофель* Картофельные оладьи	low max	15-25 непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	med	10-15
Овощи	Чеснок/лук	min	2-10
	Кабачки, баклажаны	low	4-12
	Перец, зеленая спаржа	low	4-15
	Грибы	med	10-15
	Глазурованные овощи	med	6-10
Продукты глубокой заморозки	Шницель	med	15-20
	Кордон блю	low	10-30
	Куриные грудки	min	10-30
	Куриные наггетсы	med	10-15
	Гирс, кебаб	med	10-15
	Рыбное филе натуральное или панированное	low	10-20
	Рыбные палочки	med	8-12
	Картофель фри	med / max	4-6
	Рагу/смесь овощей	min	8-15
	Фаршированные блинчики	low	10-30
	Камамбер/сыр	low	10-15
Прочие блюда	Камамбер/сыр	low	7-10
	Готовые сухие блюда, к которым Вы добавляете воду, например, макароны с соусом	min	4-6
	Гренки	low	6-10
	Жареный миндаль/кедровые орехи/другие орехи*	min	3-7

* Выкладывать в холодную сковороду.

Программы жарения

Программы жарения могут использоваться только со специальной сковородой для жарения в сенсорном режиме.

Вы можете использовать программы жарения для приготовления следующих блюд:

Блюдо
Мясо
Рыба
Блюда из яиц
Картофель
Овощи
Продукты глубокой заморозки
Прочие блюда

Выбор нужной программы жарения

Выберите конфорку.

На индикаторе конфорки появляется 0.0.

1. Прикоснитесь к символу .
2. В течение последующих 10 секунд с помощью символов + и – выберите опцию «Программы».
3. С помощью сенсора навигации  перейдите на следующую строку и с помощью символов + и – выберите нужную группу блюд.
4. Затем с помощью сенсора навигации  перейдите на следующую строку и с помощью символов + и – выберите нужное блюдо.
5. Активируйте функцию путем нажатия символа .

Теперь программа жарения выбрана.

Символ температуры продолжает гореть, пока не будет достигнута температура жарения. Затем раздается сигнал. Символ температуры гаснет, и на дисплее появляется предупреждение.

Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты. Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Замена выбранной программы жарения

Выберите конфорку.

С помощью символа  вернитесь в меню функции. Затем с помощью сенсора навигации  перейдите на следующую строку и с помощью символов + и – выберите нужное блюдо.

Досрочное выключение программы жарения

С помощью символа  вернитесь в меню функции. Затем с помощью сенсоров + и – выберите опцию «Завершить».

Если конфорка выбрана, Вы можете также выключить программу жарения путем нажатия символа 0 или нажатия символов + и – до тех пор, пока на индикаторе выбранной конфорки не появится 0.0.

Блокировка для безопасности детей

С помощью блокировки для безопасности детей Вы можете предотвратить включение конфорок детьми.

Включение и выключение временной блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Теперь варочная панель заблокирована.

Если при включенной блокировке для безопасности детей прикоснуться к сенсору панели управления, на дисплее появится предупреждение.

Выключение: удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Временная блокировка для безопасности детей выключена.

Постоянная блокировка для безопасности детей

Включение и выключение постоянной блокировки для безопасности детей

При включении этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении варочной панели.

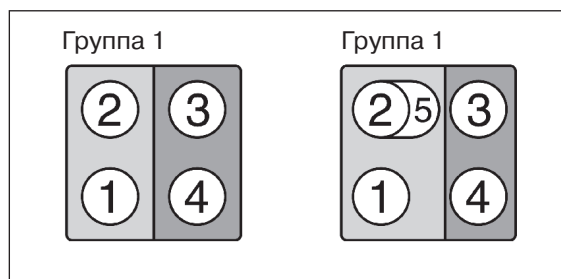
См. раздел «Базовые установки».

Функция Powerboost

Ограничения в использовании функции Powerboost

При помощи этой функции Вы сможете разогревать продукты быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функцию Powerboost можно использовать для любой конфорки, если другая конфорка той же группы выключена (см. рисунок). В противном случае на индикаторе выбранной конфорки мигают ∞ и 9.0, а затем конфорка автоматически переключается на ступень нагрева 9.0.



Включение функции Powerboost

Действуйте следующим образом:

1. Включите варочную панель и затем выберите нужную конфорку путем нажатия на соответствующий символ $\square$.
2. Прикоснитесь к символу ∞ .
Функция Powerboost включена.

Выключение функции Powerboost

Выберите конфорку путем нажатия на соответствующий символ $\square$, а затем прикоснитесь к символу ∞ . Функция Powerboost выключена.



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

Установка

Введите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

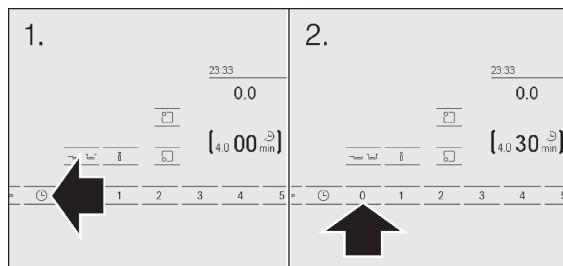
Варочная панель должна быть включена.

Выберите нужную конфорку и установите ступень нагрева.

1. Два раза коснитесь символу .
На индикаторе выбранной конфорки загорятся **0.0**, **min** и .
При нажатии на символ  на дисплее появятся инструкции по установке продолжительности приготовления.
2. В последующие 10 секунд установите продолжительность приготовления с помощью символов от 0 до 9 или с помощью символов + и -. Затем коснитесь символу  для активации функции.

Символ + = 30 минут

Символ - = 10 минут



	Через несколько секунд начинается обратный отсчет установленной продолжительности приготовления. На индикаторе появляется продолжительность приготовления для выбранной конфорки.
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 на 10 секунд появляется индикация 00. Путем нажатия на символ  индикация и звуковой сигнал выключаются.
Изменение продолжительности приготовления	Выберите конфорку и затем два раза прикоснитесь к символу . Измените установленную продолжительность приготовления с помощью символов от 0 до 9 или с помощью символов + и –.
Отмена функции автоматического выключения конфорки	Установите продолжительность приготовления на ноль с помощью символа 0 или путем прикосновения к символу – до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится 00.
Автоматическое выключение конфорки при варке в сенсорном режиме	При варке в сенсорном режиме обратный отсчет установленной продолжительности приготовления начинается после достижения выбранной конфоркой установленной температуры.
Автоматическое выключение конфорки при жарении в сенсорном режиме	При жарении в сенсорном режиме обратный отсчет установленной продолжительности приготовления начинается после достижения выбранной конфоркой установленной температуры.
Советы и рекомендации	Для запроса оставшегося времени приготовления выберите конфорку. Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут. В случае перебоев в электроснабжении функция автоматического выключения конфорки выключается. Если прикоснуться к символу  до установки продолжительности приготовления, на дисплее появляется предупреждение.

Бытовой таймер

Установка времени таймера

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других установок.

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу , на индикаторе таймера появится , 00:00, min и sec.
2. Установите нужное время таймера с помощью символов от 0 до 9 или с помощью символов + и –.
На индикаторе появится сделанная установка справа налево.

Символ + = 10 минут

Символ – = 5 минут

Через несколько секунд начинается отсчет установленного времени таймера.

По истечении установленного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется 00:00. Прикоснитесь к символу . Индикация и звуковой сигнал выключаются.

Коррекция времени таймера

Прикоснитесь к символу  и измените время таймера с помощью символов от 0 до 9 или с помощью символов + и –.

Выключение бытового таймера

Установите время таймера на 0 с помощью символа 0 или с помощью символов + и –.

Советы и рекомендации

После перебоя в электроснабжении бытовой таймер выключается.

Если прикоснуться к символу  до установки времени таймера, на дисплее появляется предупреждение.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активизируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки отключается.

На индикаторе конфорки поочередно мигают *F8* и индикация остаточного тепла / .

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикатор гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное выключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Блокировка для чистки

Если Вы протираете панель управления при включенном приборе, установки могут измениться.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки. Прикоснитесь к символу . На дисплее появляется предупреждение. Панель управления заблокирована примерно на 20 секунд. Теперь Вы можете протереть поверхность панели управления, не опасаясь, что установки будут изменены.

Примечание

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

Базовые установки

Ваша варочная панель имеет различные базовые установки. Некоторые из них Вы можете изменить.

Язык	Английский* Немецкий Французский Нидерландский Итальянский Португальский Испанский Датский Шведский Норвежский Финский Русский Польский Турецкий Греческий
Ступени нагрева	9 17*
Звуковой сигнал	Включен* Выключен
Ограничение мощности	От 1000 Вт до 9500 Вт При переходе к следующей ступени нагрева Вы повышаете мощность варочной панели на 500 Вт.
Блокировка для безопасности детей	Включается вручную* Включается автоматически Выключена
Яркость	Яркость индикации можно настроить.
Время	Текущее время можно установить.

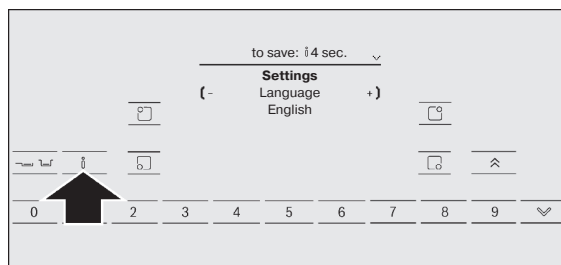
Таймер	Включен*. Для включения бытового таймера один раз прикоснитесь к символу ☹. Для активации функции автоматического выключения конфорки два раза прикоснитесь к символу ☹. Выключен. Для активации функции автоматического выключения конфорки один раз прикоснитесь к символу ☹.
Звуковой сигнал таймера	Продолжительность звукового сигнала таймера: 10 секунд* 30 секунд 60 секунд
Возврат к заводским установкам	Да Нет*

* Заводские установки.
Для сохранения некоторых установок требуется время. В течение этого времени на дисплее появляется символ ⌘.

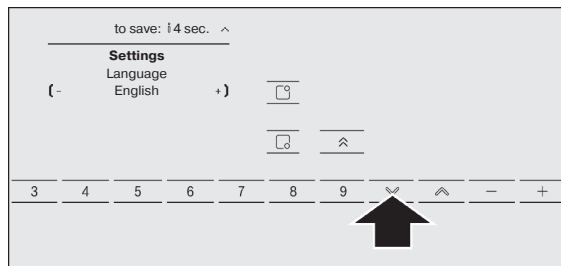
Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

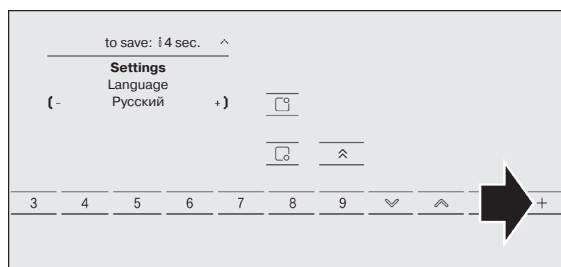
1. Включите варочную панель.
2. В последующие 10 секунд прикасайтесь к символу  на протяжении 4 секунд. Первая базовая установка появляется на дисплее в квадратных скобках.



3. Прикасайтесь к символам + и – до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция.
4. Перейдите на следующую строку с помощью сенсора навигации .



5. Выберите нужное значение с помощью символов + и –.



6. Снова на 4 секунды прикасайтесь к символу .

Новые установки корректно сохранены.

Выход из режима изменения базовых установок без сохранения

Для выхода из режима изменения базовых установок выключите варочную панель главным выключателем и снова выберите нужные установки.

Уход и чистка

Данная глава содержит рекомендации и указания по оптимальной чистке варочной панели и уходу за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную панель только после того, как она в достаточной мере охладится.

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

Никогда не используйте для чистки:

- ☐ абразивные чистящие средства,
- ☐ агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- ☐ жесткие губки,
- ☐ паровые очистители и очистители высокого давления.

Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.
2. Почистите стеклокерамическую поверхность лезвием скребка.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы! Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Нанесите на поверхность варочной панели подходящее средство для ухода и защиты. Обратите внимание на указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Для предотвращения повреждений рамы варочной панели обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

- ☐ Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- ☐ Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства.
- ☐ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Сенсоры варки

Глазок сенсора варки всегда должен быть чистым. Регулярно удаляйте с него пятна жира и грязь. Используйте для этого ватные палочки или мягкую тряпку с мыльным раствором или средством для чистки стекла.

Неподходящие чистящие средства

Не следует использовать для чистки:

- ☐ царапающие предметы, например, жесткие губки и щетки для посуды;
- ☐ кремы для чистки.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие советы и указания.

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.	Проверьте, подключен ли прибор в соответствии со схемой подключения.
	Сбой в электронной системе.	Если после проведенных проверок неполадка не устранилась, вызовите Сервисную службу.
Data memory error – See user manual	Произошел внутренний сбой в работе.	Вызовите Сервисную службу.
Мигает $\mathcal{E}$	Панель управления влажная, или на ее поверхности лежит посторонний предмет.	Вытрите панель управления насухо или уберите посторонний предмет.
$\mathcal{E}_r$ + число/ d + число/ $\mathcal{E}$ + число	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от электросети и через несколько секунд подключите снова. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F0/F9</i>	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от электросети и через несколько секунд подключите снова. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
<i>F2</i>	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, когда электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, когда электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.
<i>U1</i>	Недопустимое напряжение питания, за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
<i>U2/U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Дождитесь, когда электронная система охладится в достаточной мере. Снова включите конфорку.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

Обычные шумы при работе варочной панели

Технология нагревания по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже.

Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой ступени нагрева. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей из варочной панели в посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после снижении ступени нагрева.

Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, возникающими на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Он может измениться в зависимости от количества продуктов и способа их приготовления.

Громкий свист

Этот 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 стихнет, если уменьшить мощность нагрева.

Гудение вентилятора

Для правильной работы электронной системы варочная панель должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она оснащена вентилятором, который включается при обнаружении отклонений в заданной температуре на основе данных об используемых режимах нагрева. Вентилятор может работать даже после выключения варочной панели, если температура панели остается высокой.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, они являются особенностью технологии нагревания посредством индукции и не означают, что Ваша варочная панель неисправна.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшего сервисного центра Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (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 неисправностей, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не будет бесплатным даже во время действия гарантии.

