

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



901870

PKV 97..

BOSCH

Содержание

На что следует обратить внимание	3
Перед монтажом	3
Указания по технике безопасности	3
Причины повреждений	5
Знакомство с прибором	7
Панель управления	7
Конфорки	8
Индикатор остаточного тепла	10
Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей	10
Главный выключатель	10
Блокировка для безопасности детей	11
Приготовление	12
Установка	12
Таблица	14
Рекомендации по экономии электроэнергии	16
Варка с использованием электроники контроля закипания	17
Установка	17
Таблица	18
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	19
Таймер	20
Автоматическое выключение конфорок	20
Бытовой таймер	22
Функция памяти	23
Сохранение установки	23
Вызов из памяти	24

Содержание

Автоматическое защитное выключение	26
Отключение подтверждения ввода	26
Уход и чистка	27
Уход	27
Чистка стеклокерамической поверхности	27
Чистка рамы варочной панели	28
Что делать при неисправности?	29
Указания	31
Утилизация упаковки и старого прибора	32
Сервисная служба	32
Акриламид в продуктах питания	33
Как этого избежать?	33
Инструкция по монтажу	35

На что следует обратить внимание

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

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение варочной панели должно производиться только квалифицированным специалистом. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, связанные с неправильным подключением прибора.

Указания по технике безопасности

Горячее масло и жир

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте жир или растительное масло без присмотра.

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к прибору. О том, что конфорки еще горячие, предупреждает индикатор остаточного тепла.

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. Опасность возгорания!

Провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может вызвать повреждение изоляции кабеля и варочной панели.

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к поражению электрическим током.

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

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

Варочная панель отключается

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, ее нужно немедленно отключить от электрической сети. Позже варочную панель включите снова. Опасность возгорания! Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению дна посуды и стеклокерамической поверхности.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Внимание! У скребка острое лезвие.

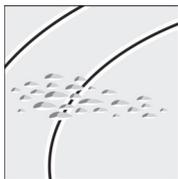
Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



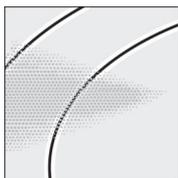
Неровности

из-за расплавленного сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины

из-за крупинки соли и сахара, песчинок или посуды с неровным дном.



Металлический отлив

из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.

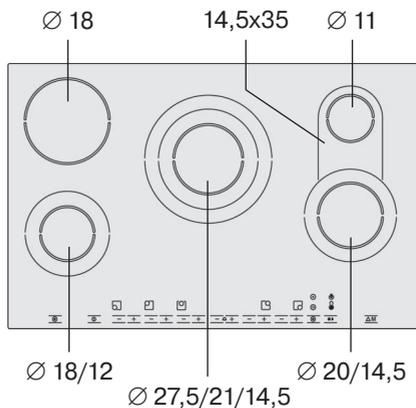


Истирание декоративного покрытия

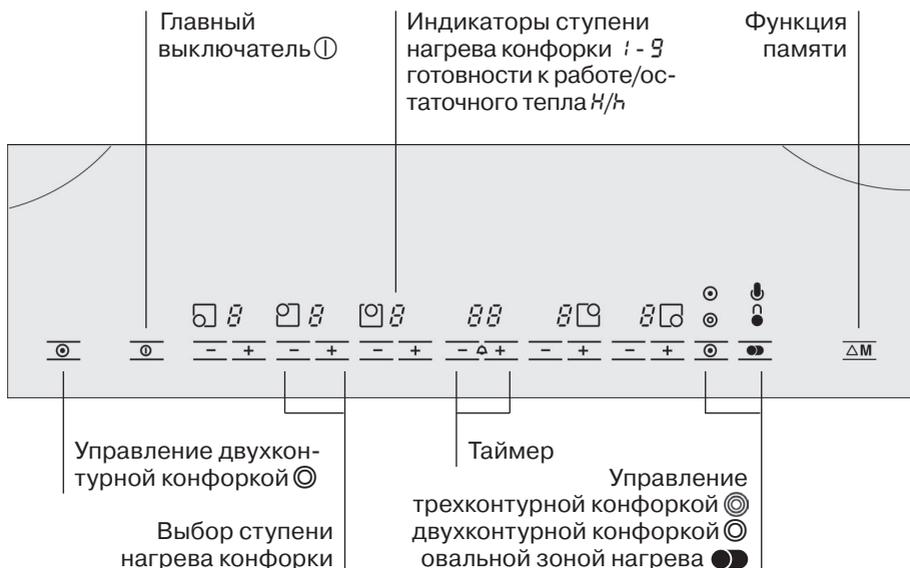
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.



Панель управления



Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: прикоснитесь к символу ☉. Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

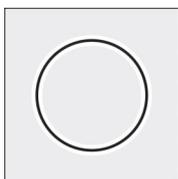
Указание

Если коротко прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, например, убежавшую жидкость на панели управления.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Влага и загрязнения вызывают нарушения в работе прибора.

Конфорки

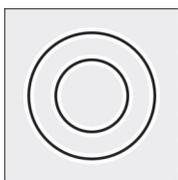
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменяется.

Выберите конфорку. Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



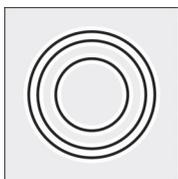
У этих конфорок можно дополнительно подключить внешнюю зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение внешней зоны нагрева: прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка горит.

Отключение: еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Трехконтурная конфорка



У этих конфорок можно подключать среднюю и большую зону нагрева. При этом конфорка должна быть включена.

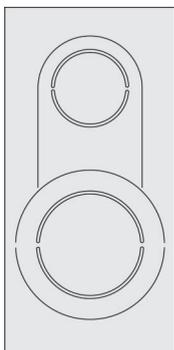
Подключение средней зоны нагрева: прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка светится.

Подключение большой зоны нагрева: еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка светится.

Отключение внешних зон нагрева: прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Конфорки с соединяющими нагревательными элементами



Конфорки такого типа позволяют объединять две отдельные конфорки при помощи соединяющих нагревательных элементов в одну большую зону нагрева.

Подключение овальной зоны нагрева: Одноконтурная конфорка должна быть отключена.

1. Включите двухконтурную конфорку.
2. Прикоснитесь к символу ☉. Включается внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки. Горит индикаторная лампочка ☉.
3. Прикоснитесь еще раз к символу ☉. Включается овальная зона нагрева. Горит индикаторная лампочка ☉.

Отключение овальной зоны нагрева: еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка ☉ гаснет. Одноконтурная конфорка и внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки отключаются.

Степень нагрева выбирается с помощью сенсоров управления обеих конфорок.

Указание

Если включены обе конфорки, касанием символа ☉ подключается и отключается внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки.

Индикатор остаточного тепла



Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла. Этот индикатор показывает, какая конфорка еще горячая. Индикатор остаточного тепла показывает две ступени.

Когда на индикаторе высвечивается символ **H**, это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. При дальнейшем остывании конфорки индикация изменяется на **h**. Когда конфорка полностью остынет, индикатор гаснет.

Внимание!

При сбоях в электропитании индикатор остаточного тепла может не включиться. Но конфорки при этом могут быть горячими.

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

Главным выключателем включается электроника панели управления. После этого варочная панель готова к эксплуатации.

Включение

Прикоснитесь к символу **ⓘ** и удерживайте на нем палец до тех пор, пока не загорятся индикаторы конфорок **-**.

Выключение

Прикоснитесь к символу **ⓘ** и удерживайте на нем палец до тех пор, пока не погаснут индикаторы конфорок **-**. Все конфорки выключаются. Только индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указания

Варочная панель автоматически выключается примерно через 10 секунд после выключения всех конфорок.

Если Вы включаете горячую конфорку, на индикаторе конфорки попеременно мигают **H/h** и **-**.

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. Блокировка для безопасности детей остается активной в течение длительного времени.

Главным выключателем включите варочную панель.

- 1.** Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
- 2.** Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
- 3.** Прикоснитесь к главному выключателю минимум на 5 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Блокировка для безопасности детей активизирована.

Включение варочной панели

При каждом включении прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. В это время на индикаторе мигает символ . Как только индикация погаснет, варочная панель включена.

Отключение блокировки для безопасности детей

Вы можете отключить блокировку для безопасности детей. Действуйте так же, как и при активизации блокировки.

Разовая блокировка варочной панели

Если у Вас в гостях, например, маленький ребенок, Вы можете активизировать разовую блокировку варочной панели. Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Индикаторы конфорок погаснут. Символ  горит 10 секунд, а затем гаснет. Варочная панель заблокирована.

Отмена разовой блокировки

Прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте на нем палец не менее 4 секунд. Варочная панель разблокирована. Блокировка отменена.

Внимание!

При попадании на главный выключатель ① воды или каких-либо предметов может случайно включиться или выключиться блокировка для безопасности детей.

Приготовление

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице. А приведенные ниже рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

Символы «+» и «-»

Необходимая ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью символов «+» и «-».

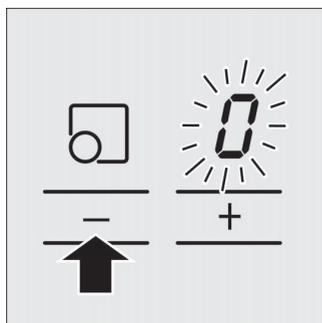
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева 9 = максимальная мощность

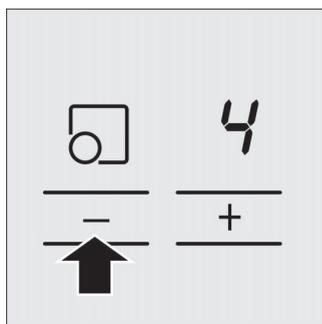
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка

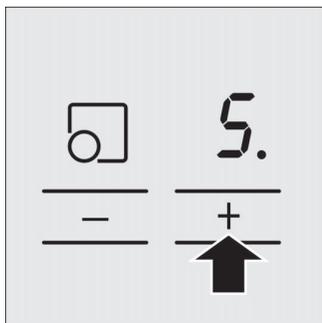
Варочная панель должна быть включена.



1. Прикоснитесь к символу «-». На индикаторе мигает 0.



2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу «+» и «-». Появляется базовая установка: символ «+» = ступень нагрева конфорки 9, символ «-» = ступень нагрева конфорки 4.



- 3.** Изменение степени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу «+» или «-» до тех пор, пока на индикаторе не появится нужная степень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу «-» до тех пор, пока на индикаторе не появится .

При установленной высокой степени нагрева можно также прикоснуться к символу «+» и удерживать на нем палец до тех пор, пока не появится степень нагрева . Еще раз прикоснитесь к символу «+» и удерживайте на нем палец до тех пор, пока не появится .

Конфорка выключается, и примерно через 5 секунд включается индикатор остаточного тепла.

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

	Количество	Время закипания на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	–	1-2	–
Желатин	1 упак.	–	1-2	–
Разогрев				
Овощи	400-800 г	2-4 мин.	1.-2.	3-6 мин.
Бульон	0,5 - 1 л	3-4 мин.	7-8	2-4 мин.
Суп	0,5 - 1 л	2-4 мин.	2-3	2-4 мин.
Молоко**	200-400 мл	2-4 мин.	1-2	2-3 мин.
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Рагу (например, чечевичный густой суп)	400-800 г	2-3 мин.	1-2	
Молоко	0,5 - 1 л	3-4 мин.	1.-2.	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	4-5 мин.	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	0,5 - 1 кг	4-5 мин.	2.-3.	20-30 мин.
Доведение до готовности				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	8-12 мин.	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	300-600 г	5-8 мин.	4-5*	10-15 мин.

	Количество	Время закипания на ступени 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на «медленном огне»
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	3-4 мин.	2-3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке (0,5-1 л молока)	125-250 г	4-6 мин.	1.-2.	25-35 мин.
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	0,75-1,5 кг	5-7 мин.	4-5	25-30 мин.
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	0,75-1,5 кг	5-7 мин.	4-5	15-25 мин.
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	0,5 - 1 кг	4-5 мин.	2.-3.	10-20 мин.
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	8-12 мин.	6-7*	6-10 мин.
Тушение				
Рулеты	4 шт.	5-8 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаркое	1 кг	5-8 мин.	4-5	80-100 мин.
Гуляш	500 г	6-11 мин.	4-5	50-60 мин.
Жаренье				
Блины (оладьи)		2-4 мин.	6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт.	2-4 мин.	6-7	6-10 мин.
Стейк (толщиной около 3 см)	2-3 шт.	2-4 мин.	7-8	8-12 мин.
Рыбные палочки	10 шт.	2-4 мин.	6-7	8-12 мин.
Жаренье во фритюре (1-2 л масла)				
Продукты глубокой заморозки (например, картофель фри)	200 г на загрузку	10-15 мин.	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на загрузку	10-15 мин.	4-5	непрерывно жарить во фритюре
* Приготовление на «медленном огне» без крышки				
** Без крышки				

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.

Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольшого количества пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой кастрюли, заполненной не целиком, требуется много электроэнергии.

Использование крышек

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет потребление электроэнергии.

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Переключение на низкую ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

При длительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Пока горит индикатор остаточного тепла H , выключенную конфорку можно использовать для подогрева или растапливания.

Варка с использованием электроники контроля закипания

Все четыре конфорки оснащены электроникой контроля закипания.

Вам больше не надо ждать, пока жидкость закипит, а потом переключать конфорку на низкую ступень нагрева. В начале установите необходимый режим для приготовления на медленном огне.

Конфорка нагревается при максимальной мощности и самостоятельно переключается на выбранную Вами ступень нагрева.

Время работы конфорки на максимальной мощности зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

1. Установите необходимую ступень слабого нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам «+» и «-» одновременно. Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе попеременно мигают *H* и ступень слабого нагрева.

После закипания конфорка автоматически переключается на ступень слабого нагрева. На индикаторе горит только ступень слабого нагрева.

Таблица

Из следующей таблицы Вы можете узнать, для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим по площади конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда, которые можно готовить с использованием электроники контроля закипания	Количество	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
Разогрев			
Консервированные овощи	400-800 г	Я 1.-2.	5-10
Бульон	0,5-1 л	Я 7-8	4-7
Суп	0,5-1 л	Я 2-3	3-6
Молоко**	200-400 мл	Я 1-2	4-7
Разогрев и поддержание в горячем состоянии			
Рагу (напр., густой чечевичный суп)	400-800 г	Я 1-2	–
Размораживание и разогрев			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	Я 2.-3.	10-20
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	Я 2.-3.	20-30
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	Я 4-5*	20-25
Варка			
Рис (на один объем крупы два объема воды)	125-250 г	Я 2-3	20-35
Картофель в мундире на 1-3 чашки воды	0,75-1,5 кг	Я 4-5	30-40
Отварной картофель на 1-3 чашки воды	0,75-1,5 кг	Я 4-5	20-30
Свежие овощи на 1-3 чашки воды	0,5-1 кг	Я 2.-3.	10-20
Тушение			
Рулеты	4 шт.	Я 4-5	50-60
Жаркое	1 кг	Я 4-5	80-100

Блюда, которые можно готовить с использованием электроники контроля закипания	Количество	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
Жарение			
Рыбные палочки	10 шт.	Я 6-7	8-12
Блины (оладьи)		Я 6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт.	Я 6-7	8-12
* Приготовление на медленном огне без крышки.			
** Без крышки.			

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

При включенной электронике контроля закипания блюдо не кипит.

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления блюд в щадящем режиме с небольшим количеством воды для сохранения всех питательных веществ.

При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, при использовании маленьких – около 2 чашек воды.

При варке риса наливайте воды в два раза больше, чем объем самого риса.

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

Для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон), электроника контроля закипания не подходит.

Молоко и сильнопенящиеся блюда «убегают».

Используйте высокую кастрюлю.

Молоко пригорает.

Перед тем, как налить молоко в кастрюлю, ополосните ее холодной водой.

При жаренье блюдо пристаёт к сковороде.

Кладите блюдо в достаточно нагретую сковороду. Жир достаточно нагрелся, если при наклоне сковороды он стекает струйками. Не переворачивайте блюдо слишком рано. По истечении времени мясо или картофельные оладьи сами начнут отделяться от сковороды.

Таймер

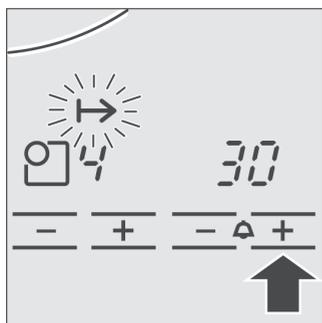
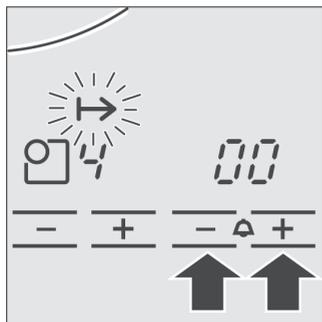
Таймер можно использовать:

- для автоматического выключения конфорок;
- в качестве бытового таймера.

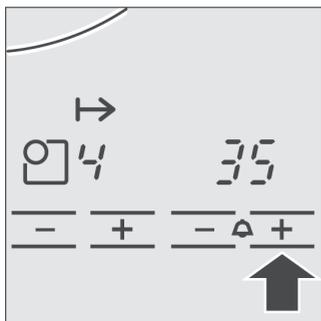
Автоматическое выключение конфорок

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

Установка



1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам «-» и «+» одновременно. Индикаторная лампочка I→ нужной конфорки мигает. На индикаторе таймера мигает 00. Если Вы выбираете другую конфорку, одновременно прикасайтесь к символам «-» и «+» до тех пор, пока не замигает индикаторная лампочка I→ необходимой конфорки.
3. Прикоснитесь к символу «+» или «-». Появляется предлагаемое значение: при нажатии символа «+»: 30 минут, при нажатии символа «-»: 10 минут. Индикаторная лампочка I→ конфорки продолжает мигать.



4. Прикасайтесь к символу «-» или «+» до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится нужная продолжительность.

Продолжительность мигает несколько секунд, а затем начинается отсчет времени. Если Вы установили продолжительность для нескольких конфорок, на индикаторе будет отображаться отсчет самой короткой продолжительности. Индикаторные лампочки I→J конфорок будут гореть.

По истечении времени приготовления

По истечении продолжительности приготовления конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется J. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает JJ, индикация I→J также мигает.

Корректировка продолжительности приготовления

Прикасайтесь к символам «-» и «+» одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→J. Измените продолжительность приготовления, прикасаясь к символу «-» или «+».

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символам «-» и «+» одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикация I→J. С помощью символа «-» установите показания на JJ. Через несколько секунд индикация погаснет.

Указания

Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность приготовления для конфорки: прикасайтесь одновременно к символам «-» и «+» до тех пор, пока не начнет мигать индикация I→J для соответствующей конфорки. Значение продолжительности приготовления будет отображаться в течение 5 секунд.

Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 минут.

Автоматическое защитное отключение работает также при включенном таймере.

В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

Бытовой таймер

На бытовом таймере Вы можете устанавливать время до 99 минут. Он работает независимо от всех остальных установок.

Установка

1. Прикасайтесь одновременно к символам «-» и «+» до тех пор, пока не начнет мигать символ . На индикаторе таймера мигает .
2. Прикоснитесь к символу «-» или «+». Появится предлагаемое значение: при нажатии символа «+»: 10 минут, при нажатии символа «-»: 05 минут.
3. Установите время с помощью символа «-» или «+».

Через несколько секунд начнется отсчет времени. На индикаторе будет отображаться отсчет самого короткого времени.

По истечении установленного времени

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает . Символ  также будет мигать. Индикация погаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикасайтесь одновременно к символам «-» и «+» до тех пор, пока не начнет мигать символ . Индикация таймера мигает. Измените продолжительность с помощью символа «-» или «+».

Указание

В случае сбоя в электроснабжении бытового таймер отключается.

Функция памяти

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать ступени нагрева конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки и Вы готовите блюдо очень часто.

При приготовлении блюда Вам необходимо следить за тем, чтобы всегда соблюдались условия, занесенные в память, например, используйте точно такую же посуду и такое же количество продуктов соответствующей исходной температуры.

Сохранение установки

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может состоять не более чем из 5 установок. Максимальная продолжительность одного процесса 99 минут.

Последовательность действий

1. Конфорка должна быть включена. Прикоснитесь к символу Δ и удерживайте не менее 2 секунд. При этом раздаются два сигнала. Через 2 секунды замигает индикаторная лампочка Δ .
2. При помощи символа «+» или «-» выберите нужную конфорку и установите степень нагрева. Индикаторная лампочка Δ рядом с индикатором конфорки мигает. Начинается процесс сохранения в памяти.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно, а все установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохранен в памяти.

Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает \equiv , а на индикаторе конфорки \equiv . Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к любому символу управления функцией таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы установили для блюда более 99 минут, на индикаторе таймера мигает 99 , а на индикаторе конфорки \equiv . Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация погаснет только после того, как Вы прикоснетесь к любому символу панели управления. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки: сохраняйте новые установки. Предыдущие данные автоматически заменятся на новые.

Автоматическое защитное выключение активно также при включенной функции памяти.

Вызов из памяти

Если Вы снова хотите приготовить сохраненное блюдо, вызовите программу из памяти.

1. Коротко прикоснитесь к символу Δ . Раздается сигнал.
2. При помощи символов «+» или «-» выберите необходимую конфорку. Начнется выполнение программы из памяти.

Просмотр памяти



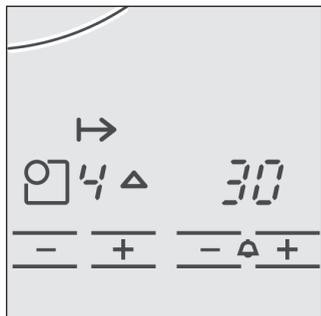
На индикаторе конфорки поочередно высвечиваются все установки для процесса приготовления.

При этом конфорка не нагревается.

Индикаторная лампочка $I \rightarrow I$ конфорки мигает. Горит символ Δ .

Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

Выполнение программы из памяти



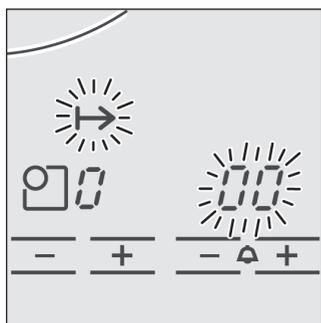
После того как все шаги будут показаны, начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Индикаторные лампочки Δ конфорки и $I \rightarrow$ таймера горят постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикаторе таймера высвечивается обратный отсчет общей продолжительности всего процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете запросить оставшиеся ступени нагрева и продолжительности приготовления на них: одновременно прикоснитесь к символам «-» и «+» таймера.

Прикоснитесь к символу «+», на индикаторе появятся текущая ступень и продолжительность. При помощи символа «+» Вы также можете просмотреть все оставшиеся ступени нагрева конфорок и продолжительность приготовления на них.

Завершение выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. Раздается сигнал. На индикаторе таймера начнет мигать 00 . Индикаторная лампочка $I \rightarrow$ конфорки мигает. На индикаторе конфорки горит Δ .

Досрочное прекращение программы из памяти

Прикоснитесь к символу «+» или «-» нужной конфорки. Индикатор конфорки начинает мигать. Прикоснитесь к символу «+» или «-». Конфорка выключается.

Несколько конфорок в режиме работы памяти

Если Вы используете функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткая продолжительность из всех выполняемых.

Указание

Вам нужно посмотреть продолжительность выполнения другой программы из памяти. Прикосайтесь к символам «-» и «+» таймера одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующая индикаторная лампочка I→I.

Автоматическое защитное выключение

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают F и B.

При прикосновении к символу «+» индикатор гаснет. Теперь Вы можете снова включить конфорку.

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

Отключение подтверждения ввода

Прикосновение к любому символу подтверждается коротким звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить.

Включите варочную панель с помощью главного выключателя.

1. Установите ступень нагрева 3 для всех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.

3. Нажмите главный выключатель минимум на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

Вы можете снова включить сигнал подтверждения ввода. Действуйте так же, как при отключении.

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для чистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей, грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохранит свою привлекательность и не доставит Вам хлопот с чисткой.

Чистка стеклокерамической поверхности

Каждый раз после приготовления пищи протирайте варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистящие средства

Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, «CERA CLEAN», «Cera-Fix», «Sido!» для поверхностей из зеранового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе аэрозоль для чистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.



Раскройте скребок.
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.
Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Лезвие очень острое. Опасность получения травмы!
Закрывайте лезвие после каждого использования.
Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность чистки варочной панели из стекло-керамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.
Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.
Протрите поверхность влажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпкой.

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidel» для поверхностей из церанового стекла и стали.

Панель управления

Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функционирование варочной панели.

Чистка рамы варочной панели

Для чистки рамы варочной панели используйте теплый мыльный раствор.
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для чистки рамы, так как это может привести к потере блеска.

Что делать при неисправности?

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

Варочная панель не работает

Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора. Проверьте, есть ли ток в сети.

На индикаторе конфорки мигает E

Панель управления сильно загрязнена, или на ней находится какой-нибудь предмет или остатки приготавливаемого блюда. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Прикоснитесь к символу соответствующей конфорки. Индикация прекратит мигать.

На всех индикаторах конфорок мигает E, и раздается звуковой сигнал

Главный выключатель был нажат непрерывно более пяти секунд. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Заново произведите установки.

Варочная панель самопроизвольно отключилась

Случайно был нажат главный выключатель. Включите его снова. Заново произведите установки.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Индикация E и цифры

Если на дисплее индикаторов появляются символы E и какие-либо цифры, это означает, что обнаружена неисправность в электронике. Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

Индикация *F* и цифры

Если на дисплее индикатора поочередно мигает *F* и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В представленной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. <i>F2</i> гаснет, если индикация подтверждается прикосновением к символам на панели управления, и конфорка достаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения <i>F2</i> появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
<i>F4</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая кастрюля. Снимите кастрюлю с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация <i>F4</i> после выключения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F8</i>	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое защитное выключение. Выключите конфорку. Ее можно сразу же включить снова.
<i>U400</i>	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью предохранителя в распределительном щите или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

Указания

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента, поэтому красное свечение нагревательного элемента видно не всегда. Если Вы выбираете низкую ступень нагрева конфорки, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

Нагревательные элементы конфорок могут светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки.

Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

В зависимости от верхней поверхности столешницы между ней и варочной панелью может образоваться неравномерный зазор. Поэтому варочная панель защищена по периметру эластичным уплотнителем.

Стеклокерамика является особым материалом, ее свойства зависят от состояния верхней поверхности. Поверхность варочной панели зеркально гладкая, на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность варочной панели из стеклокерамики.

Утилизация упаковки и старого прибора

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или снабдите наклейкой «Внимание, металлолом!»

Вы можете получить информацию о возможностях утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данной инструкции, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жаренье и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Для жарения и приготовления во фритюре используйте только свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8°C.

Избегайте сильного подрумянивания блюд – «золотая корочка вместо коричневой».

Сокращайте, насколько это возможно, время жаренья, выпекания и жаренья во фритюре.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Жаренье во фритюре

Температура жаренья во фритюре не должна превышать 175°C. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

Выбирайте короткое время фритурования. Блюдо готовьте только до образования золотистой корочки. Соотношение продуктов к фритюру должно составлять от 1:10 до 1:15. Пример: около 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жареньем во фритюре следует порезать на кусочки и вымачивать в воде в течение часа.

Жаренье на сковороде

Жареный картофель приготавливайте из отварного. При приготовлении блюд из сырого картофеля используйте маргарин вместо масла или же добавляйте его в масло.

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром (например, номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

Наш совет: разогревайте сковороду на ступени 9. Когда температура сковороды достигнет 150°C, переключите на соответствующую ступень поддержания температуры.

¹ Информационная брошюра Aid «Акриламид», Aid и BMVEL, дек. 2002. Интернет: <http://www.aid.de>

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002. Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

- ❑ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения, вызванные неправильной установкой прибора, ответственность несет монтажник.
- ❑ Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с заземленной розеткой.
- ❑ Прибор должен быть защищен автоматическим выключателем В или С.
- ❑ При установке следует предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, или подключить прибор через розетку с заземлением, к которой после установки прибора должен быть обеспечен свободный доступ.
- ❑ Под варочной панелью запрещается устанавливать холодильники и морозильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и встраиваемые стиральные машины.
- ❑ Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить разделительную перегородку. Расстояние от самой нижней точки варочной панели до сетевой розетки должно составлять не менее 10 мм. Подходящую разделительную перегородку можно приобрести в специализированном магазине в качестве принадлежности.
- ❑ Поверхность столешницы должна быть плоской и горизонтальной. Кроме того, сделанный в столешнице вырез не должен влиять на ее прочность. Во избежание проникновения влаги следует загерметизировать место соединения столешницы со стеной.

Подготовка мебели

Рис. 1

Вырезы в мебели и столешнице следует производить до установки прибора. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических деталей. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующего шкафа или столешницы.

Мебель, в которую встраивается варочная панель, должна выдерживать температуру до 90°C. Минимальное расстояние до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте торцы вырезов термостойким герметиком, чтобы предотвратить их разбухание под воздействием влаги.

Установка крепежных направляющих

Рис. 2

Указания:

У столешниц, облицованных кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия.

У столешниц из гранита или мрамора: вставьте дюбели или втулки под винты крепления или наклейте направляющие. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

Установка и подключение варочной панели

Рис. 3

- Напряжение: см. типовую табличку.
- Важно: подключение должно производиться в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные скобы.
- Сетевой провод: тип H05 VV-F или более поздний. Желто-зеленый провод заземления со стороны прибора должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов.
- Следите за тем, чтобы при монтаже провода не оказались зажаты и не попадали на острые края предметов.
- Если под варочной панелью встроен духовой шкаф, проведите сетевой провод к розетке по левому заднему углу духового шкафа.
- У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Для приборов с цифровым дисплеем:

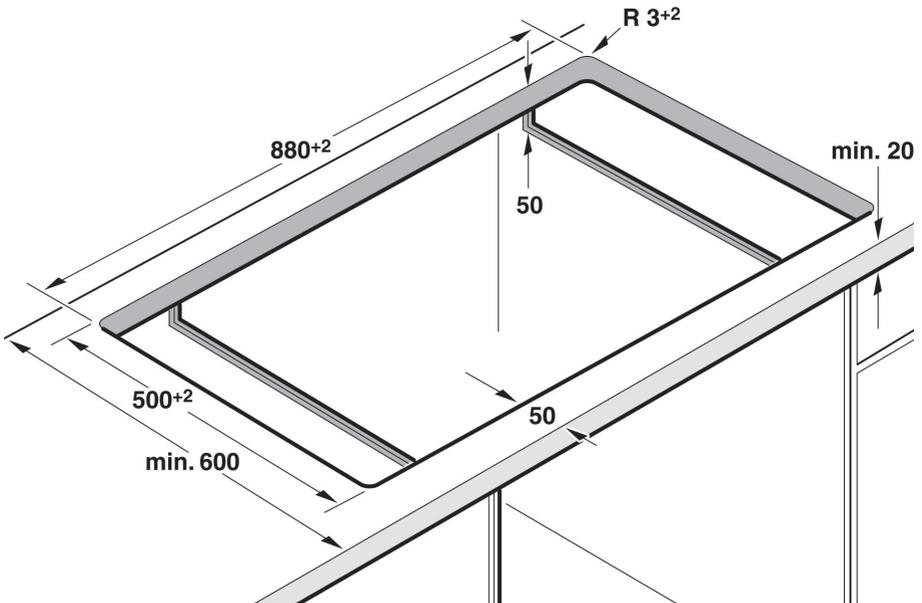
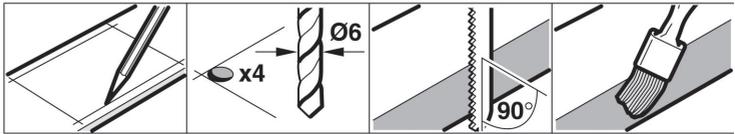
Если после подключения к электрической сети на дисплее появляется *UЧ00*, то прибор подключен неправильно. Немедленно отсоедините прибор от электросети и проверьте подключение.

Демонтаж варочной панели

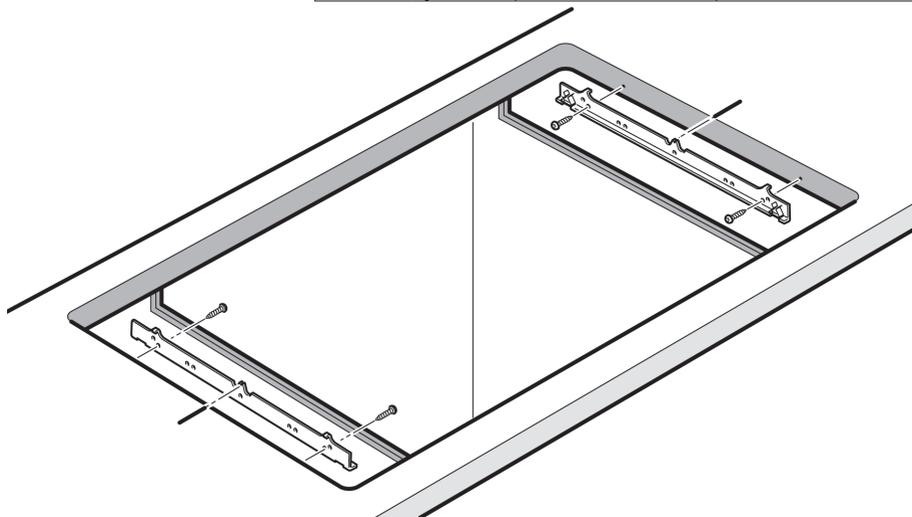
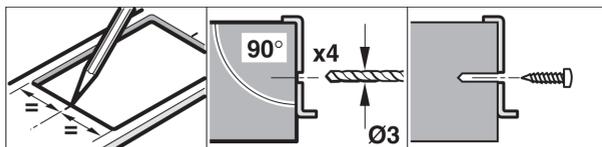
Отключите прибор от электросети.

Извлеките варочную панель, подталкивая ее снизу.

1



2



3

