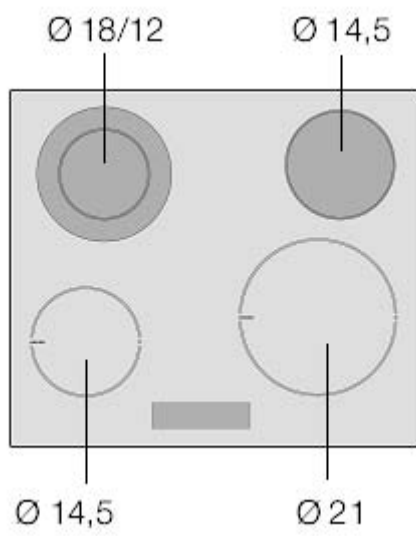
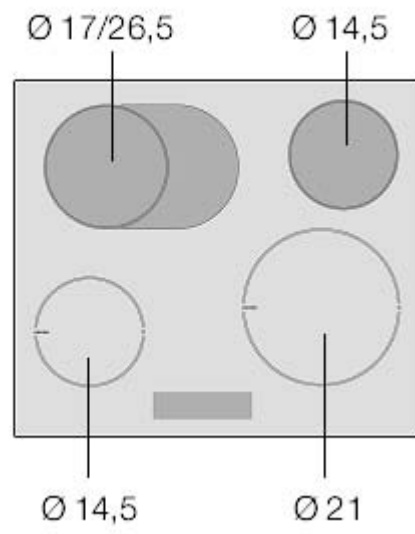
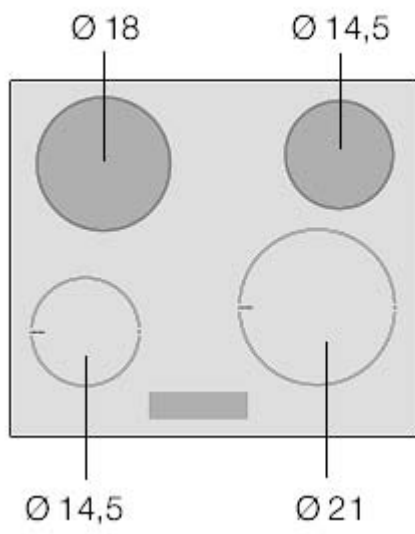




ua **Правила користування**

PIF6..T14.



Ø = cm

ЗМІСТ

Рекомендації щодо безпеки	5
Правила техніки безпеки	5
Причини пошкоджень	8
Охорона навколишнього середовища.	10
Правильна утилізація впакування	10
Рекомендації щодо заощадження електроенергії	10
Приготування їжі на основі принципу індукції	11
Переваги приготування їжі на основі принципу індукції	11
Підходящий посуд.	11
Знайомство з приладом.	14
Панель управління.	14
Конфорки.	15
Індикатор залишкового тепла	15
Управління варильною панеллю.	16
Увімкнення і вимкнення варильної панелі.	16
Настройка конфорки	16
Таблиця	17
Блокування від увімкнення дітьми	20
Увімкнення і вимкнення блокування для безпеки дітей	20
Увімкнення і вимкнення постійного блокування від увімкнення дітьми	20
Функція «Powerboost»	21
Функція таймера	22
Автоматичне відключення конфорки.	22
Сигнальний таймер.	23
Автоматичне обмеження часу.	24
Базові установки.	24

ЗМІСТ

Доступ до базових налаштувань	25
Догляд і очищення	26
Варильна панель	26
Рама варильної панелі.	27
Усунення несправностей	28
Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу	29
Сервісна служба	30

Рекомендації щодо безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки тоді ви зможете правильно поводитися зі своїм електроприладом.

Зберігайте інструкції з експлуатації й монтажу. У разі передачі приладу іншому власникові разом із ним передайте також усю супровідну документацію.

Перевірте прилад після зняття упаковки. Якщо під час транспортування він зазнав пошкоджень, не підключайте прилад, а зв'яжіться із сервісним центром і передайте туди письмову заяву з описом пошкоджень. Інакше, Ви втратите право на отримання компенсації.

Правила техніки безпеки

Цей прилад призначений винятково для побутового використання.

Використовуйте варильну панель тільки для приготування їжі.

Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

Безпечна експлуатація

Для безпечного використання цього приладу дорослі й діти, які з причини

- фізичних, сенсорних чи психічних обмежень,
- через недосвідченість чи незнання

не можуть ним користуватися, не повинні робити цього без нагляду відповідальної дорослої людини.

Не допускайте, щоб діти гралися з електроприладом.

Гаряча олія чи вершкове масло і маргарин

Перегріті олія і вершкове масло (маргарин) легко займаються. Є небезпека пожежі!
Не залишайте без нагляду продукти, котрі готуються з використанням олії або масла.
У разі займання олії чи масла ніколи не заливайте вогонь водою.
Погасіть полум'я, швидко накривши посуд кришкою або тарілкою.
Відключіть конфорку.

Готування страв на водяній бані

Готуючи страви на водяній бані, Ви варите продукти в невеликій каструлі, яка занурена у велику каструлю, наповнену водою. Таким чином Ваша страва готується при несильному та рівномірному нагріванні, що забезпечується гарячою водою, а не на теплі, що надходить безпосереднього від конфорки. При готуванні страв на водяній бані необхідно слідкувати за тим, щоб жерстяні, скляні та інші банки не стояли безпосередньо на дні каструлі, наповненої водою, щоб уникнути розтріскування скла варильної панелі й каструлі через перегрівання конфорки.

Гаряча варильна панель

Існує небезпека опіку! Не чіпайте гарячі конфорки.
У жодному разі не дозволяйте дітям підходити до варильної панелі.

Існує небезпека пожежі! Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель.

Існує небезпека пожежі! Якщо під варильною панеллю знаходиться висувний ящик, не зберігайте там легкозаймисті предмети й аерозолі.

Мокре дно посуду і мокрі конфорки

Існує небезпека одержання травми! Якщо між дном посуду і конфоркою знаходиться якась рідина, при нагріванні може виникнути тиск пари. Через нього посуд може раптово підскочити на плиті. Завжди слідкуйте за тим, щоб дно посуду і конфорки були сухими.

Тріщини на варильній панелі

Існує небезпека враження струмом! Якщо варильна панель розбита чи має тріщину, відключіть прилад від електромережі.

Зв'яжіться з сервісним центром.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює

Існує небезпека опіку! Якщо індикатор не працює, вимкніть конфорку.

Зв'яжіться з сервісним центром.

Варильна панель відключається

Небезпека загорання! Якщо варильна панель самовільно відключається і після цього припиняє реагувати на сигнали управління, надалі вона може так само самовільно ввімкнутися. Щоб уникнути цього, слід відключити варильну панель від електромережі. Для цього вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте фахівця Сервісної служби.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети

Існує небезпека опіку!

Не залишайте на варильній панелі ножі, виделки, ложки, кришки та інші металеві предмети, вони можуть дуже швидко розжаритися.

Догляд за вентилятором

Ця варильна панель обладнана вентилятором, розміщеним у її нижній частині. Існує небезпека пошкодження! Якщо під варильною панеллю знаходиться ящик, у ньому не можна зберігати дрібні предмети й папір, тому що, якщо їх зтягне струменем повітря, вони можуть зіпсувати вентилятор або порушити процес охолодження варильної панелі. Увага! Між вмістом ящика і входом вентилятора повинно залишатися, як мінімум 2 см.

Некваліфікований ремонт


Існує небезпека враження електрострумом! Некваліфікований ремонт становить небезпеку.

У разі виявлення несправностей приладу передусім вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте фахівця Сервісної служби. Будь-які ремонтні роботи й заміна проводів та труб повинні виконуватися лише фахівцями сервісної служби, які пройшли спеціальне навчання.

Кабель живлення

Будь-які дії з приладом, включаючи заміну чи встановлення кабелю живлення, повинні проводити фахівці сервісного центру.

Кабелі живлення електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок. Це може пошкодити ізоляцію кабелю та варильну панель.

 Цей електроприлад відповідає нормам безпеки й електромагнітної сумісності. Однак особи, що мають електрокардіостимулятор, не повинні підходити до цього приладу й користуватися ним. Не можна бути впевненим, що абсолютно всі подібні апарати, існуючі на ринку, відповідають чинним нормам електромагнітної сумісності, і що виникнення інтерференцій, які порушують правильну роботу кардіостимулятора, повністю виключено. Також можливо, що деякий дискомфорт можуть відчувати люди, які користуються іншими апаратами, наприклад, слуховими.

Відключення варильної панелі

Щоразу після використання варильної панелі необхідно відключати її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного відключення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

Причини пошкоджень

Дно посуду

Шерехате дно каструлі чи сковороди може стати причиною появи подряпин на склокераміці.

Не нагрівайте пустий посуд. Це може призвести до пошкоджень.

Гарячий посуд

Ніколи не ставте гарячі каструлі й сковороди на панель керування, зону індикаторів та раму.

Це може призвести до пошкоджень.

Тверді та гострі предмети

Падіння твердих та гострих предметів на варильну панель може призвести до її пошкодження.

Фольга та пластмаса

При стиканні з гарячими конфорками алюмінієва фольга й пластмасовий посуд можуть розплавитися. Захисна плівка не призначена для вашої варильної панелі.

Огляд

У наступній таблиці наведені найчастіші причини пошкоджень:

Пошкодження	Причини	Способи усунення
Плями	Залишки їжі	Видаляйте залишки їжі спеціальним скребком для скляних поверхонь
	Непідхожі засоби для чищення	Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для очищення склокераміки
Подряпини	Сіль, цукор і пісок	Не використовуйте варильну панель як полицю чи робочий стіл
	Шерехате дно каструль чи сковорідок теж може стати причиною подряпин на склокераміці	Перевірте посуд, що використовуєте
Зміна кольору	Непідхожі засоби для чищення	Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для очищення склокераміки
	Сліди тертя посуду	Пересувайте каструлі та сковорідки, піднімаючи їх над склокерамікою
Нерівності	Цукор і продукти із високим вмістом цукру	Видаляйте залишки їжі спеціальним скребком для скляних поверхонь

Охорона навколишнього середовища

Правильна утилізація впакування

Розпакуйте прилад. Утилізуйте впакування відповідно до вимог охорони навколишнього середовища.



Цей прилад має відмітку про відповідність європейським нормам 2002/96/EG для електричних і електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ці норми визначають чинні на території Євросоюзу правила повернення й утилізації старих приладів.

Рекомендації щодо заощадження електроенергії

- Завжди закривайте каструлю підходящою кришкою. Інакше значно зростає витрата електроенергії.
- Використовуйте каструлі й сковорідки з пласким дном. Використання посуду з нерівним дном може стати причиною підвищеної витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі чи сковороди повинен збігатися з розміром конфорки. Використання каструль із діаметром дна меншим від діаметра конфорки призводить до втрати електроенергії.
Зверніть увагу: виготовлювачі посуду часто вказують верхній діаметр, котрий, як правило, більший, ніж діаметр дна.
- Для готування невеликих обсягів їжі використовуйте маленьку каструлю. При готуванні у великій каструлі витрачається багато електроенергії.
- При готуванні їжі наливайте небагато води. Це заощаджує електроенергію, а овочі зберігають усі вітаміни й мінеральні речовини, що містяться в них.
- Вчасно перемикайте конфорку на більш низький ступінь нагрівання.

Готування їжі на основі принципу індукції

Переваги готування їжі на основі принципу індукції

Готування їжі на основі принципу індукції являє собою радикальний переворот у традиційній формі нагрівання, оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді.

У зв'язку з цим є ціла низка переваг:

- **Продукти варяться й смажаться дуже швидко:** нагрівається сам посуд.
- **Витрачається менше електроенергії.**
- **Зручність у поводженні й простота чищення:** залишки їжі не так пригорають на поверхні панелі.
- **Контроль за процесом варіння та безпека:** варильна панель розпочинає й закінчує подачу енергії зразу при натисканні кнопок на панелі керування. Індукційна конфорка припиняє подачу тепла при знятті посуду, навіть якщо її не відключили.

Підходящий посуд

Феромагнітний посуд

Для готування їжі на індукційній варильній панелі підходить лише посуд, що має феромагнітні властивості, це може бути посуд із:

- емальованої сталі
- чавуну
- спеціальний посуд для індукційних варильних панелей із нержавіючої сталі.

Спеціальний посуд для індукційних конфорок

Існує також інший тип спеціального посуду для індукційних конфорок, в якому феромагнітні властивості має лише частина днища. При купівлі такого посуду перевірте діаметр феромагнітної частини днища, він впливає як на виявлення посуду конфоркою, так і на кінцевий результат процесу варіння.

Перевірка посуду за допомогою магніту

Для того, щоб переконатися, що посуд підходить для індукційної плити, перевірте, чи притягується він магнітом.

Зазвичай виробники вказують на посуді, що він придатний для використання на індукційній плиті.

Непідхожий посуд

Ніколи не використовуйте посуд, виготовлений із:

- звичайної тонкої сталі
- скла
- кераміки
- міді
- алюмінію

Характеристики дна посуду

Характеристики дна посуду можуть впливати на однорідність отриманої страви.

Посуд, виготовлений із матеріалів, що сприяють поширенню тепла, наприклад, посуд типу «сандвіч» із нержавіючої сталі, рівномірно розподіляє тепло, заощаджуючи час та електроенергію.

Відсутність посуду та посуд непідхожого розміру

Якщо Ви не поставили посуд на вибрану Вами конфорку, цей посуд виготовлений не з того матеріалу або не відповідає розміру зони нагрівання, цифра, яка позначає ступінь нагрівання і показана на індикаторі конфорки почне блимати.

Щоб блимання припинилося, поставте на конфорку підхожий посуд. Якщо не зробити цього протягом 90 секунд, конфорка автоматично відключиться.

Пустий посуд і посуд із тонким дном

Не нагрівайте пустий посуд і не використовуйте посуд із тонким дном. Варильна панель обладнана системою безпеки, однак пуста каструля може нагрітися так швидко і так сильно, що система «Автоматичне відключення» не встигне вчасно зреагувати, і каструля розжариться. Дно каструлі може розплавитися і пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі й вимкніть конфорку. Якщо після остигання конфорка не ввімкнулася, зв'яжіться із сервісним центром.

Виявлення посуду

Кожна конфорка має мінімальний поріг виявлення посуду, що залежить від матеріалу, з якого він виготовлений. Тому слід використовувати конфорку, найбільш підходящу для діаметра Вашого посуду.

Двоконтурні й триконтурні конфорки

Такі конфорки можуть розпізнавати посуд різних розмірів. Залежно від матеріалу та властивостей посуду конфорка автоматично відреагує, ввімкнеться лише центральна її частина або вся конфорка, і варильна панель буде подавати потужність необхідну для досягнення оптимального результату.

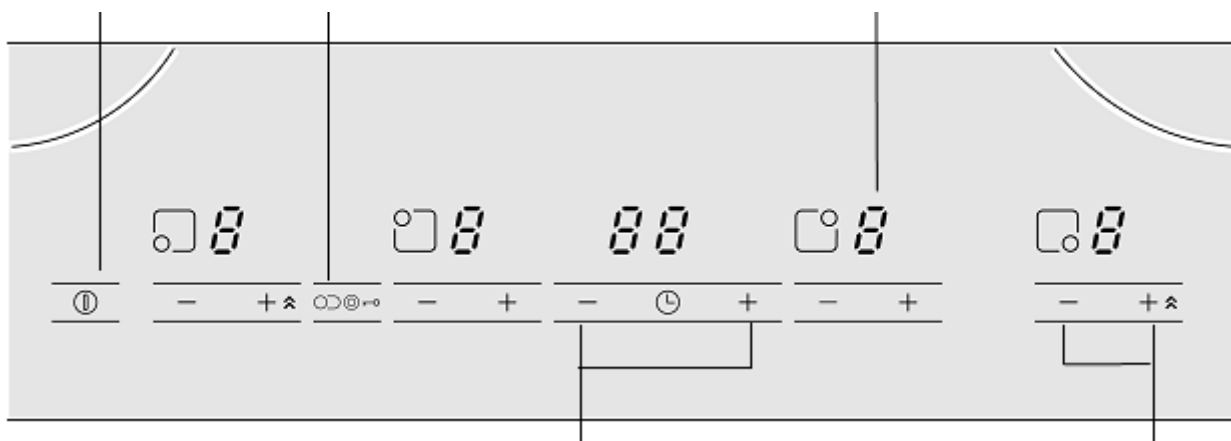
Знайомство з приладом

На сторінці 2 ви знайдете опис основних типів із зазначенням розмірів

Панель управління

- Панель управління**
- Ⓢ двоконтурною конфоркою
 - Ⓢ зоною нагріву для жаровні
 - Ⓢ блокуванням від увімкнення дітьми
- Панель управління**
- Ⓢ головним вимикачем




Індикаційне поле для
індикаторів ступеня нагріву 1 - 9
готовності до роботи 0
залишкового тепла H/h
функції «Powerboost» b



Панель управління
⌚ функцією таймера

Панель управління
вибором ступеня нагріву

Конфорки


Конфорка	Вмикання й вимикання
<input type="radio"/> Одноконтурна конфорка з тепловим випромінюванням	Користуйтеся посудом підходячого розміру.
<input type="radio"/> Одноконтурна індукційна конфорка	Користуйтеся посудом підходячого розміру.
<input checked="" type="radio"/> Двоконтурна конфорка з тепловим випромінюванням	Натисніть на символ 
 Зона нагріву для жаровні з тепловим випромінюванням	Натисніть на символ 


* **Вмикання конфорки: загорається відповідний індикатор.**

Для готування їжі на індукційних конфорках слід використовувати лише посуд, що підходить для нагрівання за принципом індукції, див. розділ «Підходящий посуд».

Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка варильної панелі обладнана індикатором залишкового тепла, котрий горить, доки конфорка не охолоне. Не торкайтеся конфорки з індикатором залишкового тепла, який горить.

Навіть якщо варильну панель вимкнути, індикатор  буде горіти, доки конфорка не охолоне.

Якщо Ви знімете з конфорки посуд, не вимкнувши її, на індикаційному полі поперемінно заблимають символ  і вибраний раніше ступінь нагрівання.

Управління варильною панеллю

У цьому розділі описано, як настроїти конфорку. У таблиці вказаний рекомендований ступінь нагрівання конфорок і час приготування різних страв.


Увімкнення й вимкнення варильної панелі

Увімкнення й вимкнення варильної панелі здійснюється за допомогою головного вимикача.

Увімкнення


Натисніть на символ , доки не загориться індикатор **I**.

Вимкнення

Натисніть на символ , доки індикатор **I** не погасне. Варильна панель вимкнена. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки конфорки достатньо не охолонуть.

Показання індикаторів

Варильна панель автоматично відключається, якщо протягом певного часу всі конфорки вимкнені.

Якщо після вимкнення варильної панелі в конфорках ще залишається залишкове тепло, буде світитися індикатор .

Настройка конфорки

Виберіть потрібний Вам ступінь нагріву конфорки за допомогою символів + та -.


Ступінь нагріву 1 = мінімальна потужність.

Ступінь нагріву 9 = максимальна потужність.

Кожен ступінь нагріву має проміжне значення. Воно позначене крапкою.

Вибір ступеня нагріву:

Варильна панель повинна бути увімкнена.

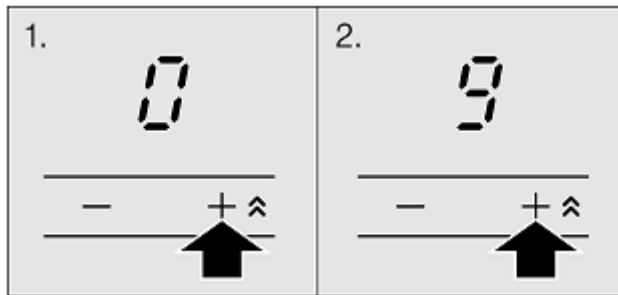
1. Натисніть на символ + або - потрібної Вам конфорки. На індикаційному полі з'явиться символ .

2. Протягом наступних 5 секунд натисніть на символ + або - .

З'явиться базова установка:

символ + = ступінь нагріву 9,

символ - = ступінь нагріву 4.



3. Зміна ступеню нагріву: натисніть на символ + або - кілька разів, доки не з'явиться потрібний Вам ступінь нагріву.

Увага!

Якщо на індукційну конфорку не поставлено посуд, цифра, що позначає заданий ступінь нагріву, буде блимати. Через деякий час конфорка вимкнеться.

Відключення варильної конфорки

Натисніть на символ + або - кілька разів, доки не з'явиться символ 0.

Конфорка відключається, і з'являється індикатор залишкового тепла.

Таблиця

У цій таблиці міститься кілька прикладів.

Час готування залежить від виду, ваги та якості продуктів, тому можливі деякі відхилення від указаних значень.

	Низький ступінь нагріву	Час готування на низькому ступені нагріву у хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, шоколадна глазур,	1–2	-
вершкове масло, мед, желатин	1–2	-
Розігрів і підтримка в гарячому стані		
Густий суп (наприклад, сочевичний)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Сосиски, що розігріваються у воді**	3-4	-
Розморожування й розігрівання		
Шпинат глибокої заморозки	2.-3.	5-15 хв.
Гуляш глибокої заморозки	2.-3.	20-30 хв.
Доведення до готовності на повільному вогні		
Картопляні галушки	4.-5.*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, наприклад, бернський або голландський	3-4	8-12 хв.
Варіння у воді, варіння на парі, тушкування		
Рис (у подвійному об'ємі води)	2-3	15-30 хв.
Молочна рисова каша	2-3	25-35 хв.
Картопля в лушпинні	4-5	25-30 хв.
Очищена картопля з сіллю	4-5	15-25 хв.
Макаронні вироби	6-7*	6-10 хв.
Супи	3.-4.	15-60 хв.
Овочі	2.-3.	10-20 хв.
Овочі глибокої заморозки	3.-4.	7-20 хв.
М'ясний суп у скороварці	4.-5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	3.-4.	50-60 хв.

	Низький ступінь нагріву	Час готування на низькому ступені нагріву у хвилинах
Смажіння		
Натуральні або паніровані відбивні	6-7	6-10 хв.
Відбивні глибокої заморозки	6-7	8-12 хв.
Натуральний або панірований стейк на кістці		
Біфштекс (завтовшки 3 см)	6-7	8-12 хв.
Куряче філе (завтовшки 2 см)	7-8	8-12 хв.
Куряче філе глибокої заморозки	5-6	10-20 хв.
Риба й рибне філе	5-6	10-30 хв.
Панірована риба й рибне філе	5-6	8-20 хв.
Панірована риба глибокої заморозки, наприклад, рибні палички	5-6	8-20 хв.
Креветки		
Готові страви глибокої заморозки, наприклад, суміші овочів	6-7	8-20 хв.
Млинці	6-7	смажити по черзі
Омлет	3.-4.	смажити по черзі
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Смажіння у фритюрі* * (порція 150-200 г в 1-2 л олії)		
Продукти глибокої заморозки, наприклад, картопля-фрі, шматочки курки в клярі	8-9	смажити по порціях
Крокети глибокої заморозки	7-8	
Тефтелі	6-7	
М'ясо, наприклад, шматки курки	6-7	
Риба панірована або в клярі	6-7	
Овочі й гриби, паніровані або в клярі, наприклад, печериці	4-5	
Випічка, наприклад, пампушки, фрукти в клярі		

* Повільне готування без кришки



** Без кришки


Блокування від увімкнення дітьми

Варильну панель можна заблокувати від небажаного вмикання, щоб не допустити ввімкнення конфорок дітьми.

Увімкнення і вимкнення тимчасового блокування від увімкнення дітьми

Варильна панель повинна бути вимкнена.

Увімкнення: Доторкніться до символу  і утримуйте приблизно 4 секунди. Символ  загориться на 10 секунд. Варильна панель заблокована.

Вимкнення: Доторкніться до символу  і утримуйте приблизно 4 секунди. Блокування відмінено.



Увімкнення й вимкнення постійного блокування від увімкнення дітьми

За допомогою цієї функції блокування варильної панелі від увімкнення дітьми можна ввімкнути на весь час.

Увімкнення й вимкнення постійного блокування від увімкнення дітьми

Див. розділ «Базові установки».

Увімкнення варильної панелі

Натисніть на символ , доки не пролунає звуковий сигнал і не погасне індикатор .

Постійне блокування від дітей відключене.

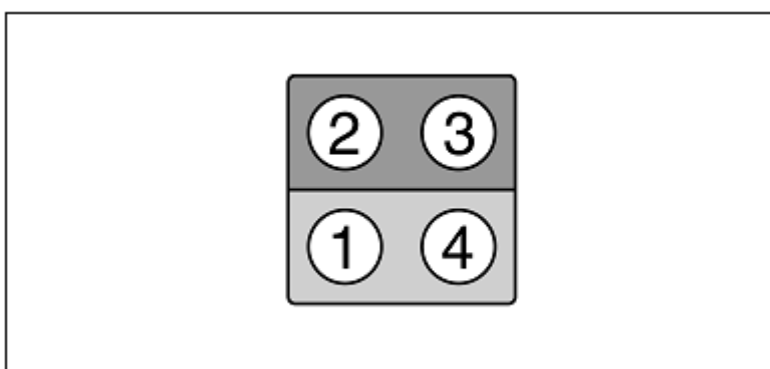
Тепер варильну панель можна вмикати.

Функція «Powerboost»

Застосування функції «Powerboost» дозволить розігріти продукти швидше, ніж використання режиму нагріву 9.

Обмеження при використанні

Цією функцією оснащені індукційні варильні конфорки (1 та 4). (Див. малюнок). Функція «Powerboost» може бути ввімкнена завжди, коли інша конфорка не працює. Інакше на індикаційному полі вибраної вами конфорки зблимають символи **b** та 9, а затим вона автоматично переключиться на ступінь нагріву 9.



Увімкнення функції

Послідовність дій:

1. Виберіть ступінь нагріву 9.
2. Натисніть на символ + . На індикаторі конфорки з'явиться буква **b** .
Функція ввімкнена.

Відключення функції

Натисніть на символ - . Буква **b** зникне, і конфорка знову перемкнеться на ступінь нагрівання 9. Функція «Powerboost» відключена.



За певних обставин функція «Powerboost» може бути автоматично відключена для захисту електронних компонентів всередині варильної панелі.

Функція таймера

Цю функцію можна використовувати для двох цілей:


- для автоматичного вимикання конфорок;
- як побутовий таймер.

Автоматичне відключення конфорки

Встановіть необхідний час для вибраної конфорки. Після закінчення встановленого часу конфорка автоматично вимкнеться.

Варильна панель повинна бути ввімкнена.

Програмування

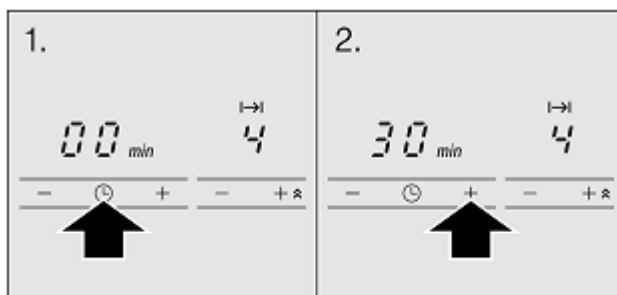
1. Виберіть потрібну Вам конфорку й ступінь нагріву. Після цього натисніть на символ . На індикаційному полі функції таймера загоряться індикатори **00** та **min.**.

На конфорці засвітиться індикатор .

2. Натисніть на символи + та – функції таймера.
З'являться базові настройки.




Символ +: 30 хвилин

Символ -: 10 хвилин





3. За допомогою символів + та – встановіть потрібний час.
Відлік часу розпочнеться через кілька секунд.
На індикаційному полі з'являється останній встановлений час.





Після закінчення встановленого часу

Після закінчення встановленого часу конфорка вимикається. Пролунає сигнал підтвердження. На конфорці загориться , а на індикаційному полі функції таймера з'являться цифри . Доторкніться до символу , індикатори погаснуть, звуковий сигнал припиниться.

Коригування часу

Натисніть на символ , доки на потрібній Вам конфорці не загориться індикатор . Змініть встановлений час за допомогою символів + та – на панелі управління функцією таймера.

Відміна автоматичного відключення

Натисніть на символ , доки на потрібній Вам конфорці не загориться індикатор . Після цього натисніть на символ – панелі управління функцією таймера, доки не з'явиться індикатор . Індикатор  погасне.

Поради та рекомендації




Можна встановити час 99 хвилин.

У разі перебоїв у подачі електроенергії функція автоматичного відключення конфорки припиняє роботу.


Сигнальний таймер

За допомогою сигнального таймера можна відміряти час до 99 хвилин. Він працює незалежно від інших настройок.

Програмування



1. Натисніть на символ , доки не загориться індикатор . На індикаційному полі функції таймера з'являться цифри .
2. Натисніть на символ + або -, що відповідають відповідні функції таймера.
З'являться базові настройки.
Символ +: 10 хвилин
Символ -: 05 хвилин
3. Встановіть потрібний час за допомогою символів + та -.
Відлік часу почнеться через кілька секунд.

Після закінчення встановленого часу

Лунає звуковий сигнал. На індикаційному полі функції таймера з'являється **00** та індикатор .

Індикація гасне через 10 секунд.

Коригування часу

Натисніть на символ , доки не загориться індикатор , і змініть час за допомогою символів + та -.

Автоматичне обмеження часу

Якщо конфорка ввімкнена протягом тривалого часу й установки лишаються незмінними, активізується функція автоматичного обмеження часу.

Нагрівання конфорки припиняється. На індикаторі конфорки по чергово блимають символи **F** та **B**.

При доторканні до будь-якої панелі управління індикатор гасне. Після цього можна заново зробити установки.

Момент активізації функції обмеження часу залежить від встановленого ступеня нагрівання (через 1 - 10 годин).

Базові установки

Ваш прилад має різні базові установки. Ви можете замінити ці установки на зручніші.



Індикація	Функція
с і	Автоматичне блокування для безпеки дітей
0	Вимкнено.*
!	Увімкнено.

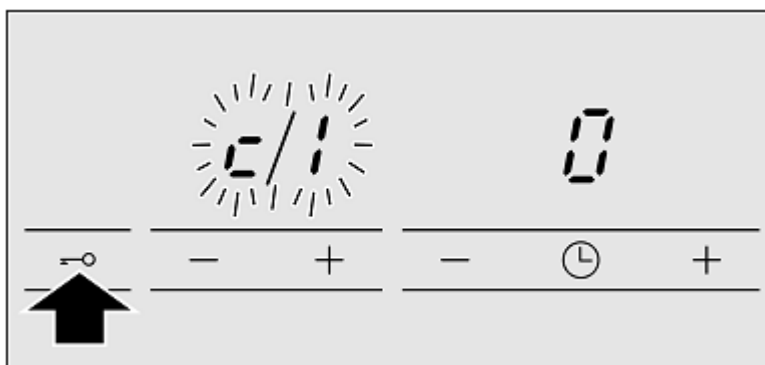
c2	<p>Звукові сигнали</p> <p>0 Сигнали підтвердження й повідомлення про помилку вимкнені.</p> <p>1 Увімкнений лише сигнал повідомлення про помилку</p> <p>2 Сигнали підтвердження й повідомлення про помилку увімкнені.*</p>
c5	<p>Автоматичний таймер</p> <p>0 Вимкнений.*</p> <p>1-99 Встановлений час, по закінченні якого конфорки автоматично вимикаються.</p>
c6	<p>Тривалість сигналу закінчення часу таймера</p> <p>1 10 секунд*</p> <p>2 30 секунд</p> <p>3 1 хвилина</p>
c7	<p>Функція «Power-Management»</p> <p>1 = 1000 Вт мінімальна потужність</p> <p>1. - 9 = від 1500 до 9000 Вт</p> <p>9. = 9500 Вт максимальна потужність</p>
c0	<p>Відновлення базових установок</p> <p>0 Вимкнено</p> <p>1 увімкнено</p>

* Базова установка


Доступ до базових налаштувань


Послідовність дій:

1. Увімкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ , доки не пролунає сигнал підтвердження, а на індикаційному полі конфорки, розміщеній праворуч від символу  (див. малюнок) не заблимає символ c 1.

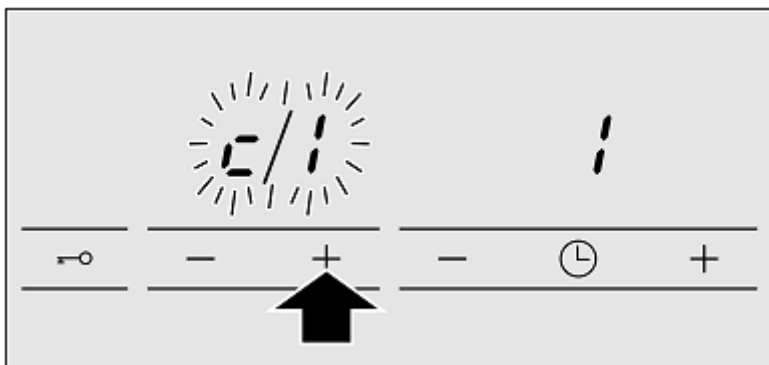



Вибір потрібної настройки

3. Натисніть на символ  кілька разів, доки не з'явиться індикатор потрібної Вам функції.

4. Після цього за допомогою символів + та - конфорки, розміщеної праворуч від символу , виберіть потрібну Вам настройку.

Нова настройка з'явиться на індикаційному полі функції таймера.



5. Знову натисніть на символ  протягом більше 4 секунд, доки не пролунає сигнал підтвердження. Нові настройки збережені.

Догляд та очищення

Поради та рекомендації, що містяться у цьому розділі, допоможуть Вам правильно очищувати Вашу варильну панель і підтримувати її в оптимальному стані.

Варильна панель

Очищення

Необхідно очищати варильну панель щоразу після використання. Таким чином Ви уникнете пригорання залишків їжі, що потрапили на поверхню варильної панелі. Чистіть варильну панель лише після її охолодження.

Використовуйте лише засоби для миття, що підходять для склокераміки. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці засобів для миття.

Ніколи не використовуйте:

- Абразивні засоби
- Агресивні засоби для миття, наприклад, аерозолі для духових шаф чи засоби для виведення плям
- Жорсткі губки
- Електроприлади для чищення під тиском або за допомогою пари.

Скребок для скла

Бруд, що важко видаляється, необхідно зіскребти за допомогою скребка для скла.

1. Зніміть зі скребка запобіжний чохол.
2. Очистіть поверхню варильної панелі лезом скребка.

Не чистіть склокераміку, не знявши зі скребка запобіжний чохол, це може призвести до виникнення подряпин.



У скребка дуже гостре лезо. Існує небезпека порізатися. Коли Ви не користуєтесь скребком, надівайте на лезо запобіжний чохол. Якщо лезо пошкоджене, зразу замініть його.

Догляд

Користуйтеся засобами для догляду та збереження варильної панелі. Дотримуйтесь порад та рекомендацій, що містяться на упаковці цих засобів.

Рама варильної панелі

Щоб уникнути пошкодження рами варильної панелі, дотримуйтесь таких рекомендацій:

- Використовуйте лише гарячу воду з невеликою кількістю мила
- Ніколи не користуйтеся гострими предметами й абразивними засобами
- Не користуйтеся скребком для скла.

Усунення несправностей

Часто причиною несправності є якась дрібниця. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, прочитайте наступні рекомендації.

Показання індикатора	Несправності	Вирішення
Відсутні	Перервана подача електроструму	За допомогою інших електроприладів переконайтеся, чи нема перебоїв у подачі електроструму.
	Підключення приладу не відповідає схемі підключення.	Переконайтеся, що прилад правильно підключений за схемою.
	Збій в електронній системі.	Якщо після подібної перевірки несправність не усунулась, зв'яжіться з сервісним центром.
Блимає символ \mathcal{E}	На панель управління потравила вода чи на ній лежить якийсь предмет	Насухо витріть панель управління чи приберіть лежачий на ній предмет.
$\mathcal{E}_r +$ цифра/ $d +$ цифра/ $\mathcal{E} +$ цифра/	Збій в електронній системі	Відключіть варильну панель від мережі. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
$\mathcal{F}_0/\mathcal{F}_9$	Відбувся внутрішній збій у роботі	Відключіть варильну панель від мережі. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
\mathcal{F}_2	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка відключилася	Зачекайте, доки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.
\mathcal{F}_4	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка відключилася	Зачекайте, доки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зв'яжіться з сервісним центром.

U1	Неприпустима напруга живлення	Зв'яжіться з Вашим постачальником електроенергії.
U2/U3	Конфорка перегрілась і відключилась, щоб не пошкодити варильну панель	Зачекайте, доки електронна система охолоне, і знову підключіть її.

Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.

Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу

Технологія нагрівання за принципом магнітної індукції будується на створенні електромагнітних полів, котрі приводять до генерації тепла безпосередньо на дніщі посуду. Залежно від конструкції посуду ці поля можуть призвести до виникнення шумів та вібрацій, що описуються нижче:

Глухе гудіння схоже на звук трансформатора

Таке гудіння виникає при готуванні страв у режимі високої потужності нагрівання. Причиною цього є велика кількість енергії, що переходить із варильної панелі в посуд. Такий шум зникає чи стає набагато слабшим при зниженні ступеня нагріву.

Тихий свист

Такий звук з'являється, якщо посуд пустий. Свист зникне, як тільки Ви наллете в посуд воду чи покладете продукти.

Постукування

Цей звук виникає в посуді, що складається з кількох шарів різних матеріалів. Він викликаний вібраціями, що з'являються на поверхнях стиків різних шарів матеріалів. Такий звук робить сама каstrуля або сковорода. Зміна кількості продуктів і способу їхнього готування можуть змінити ситуацію.

Гучне посвистування

Подібний шум виникає, як правило, в посуді, виготовленому з кількох шарів різних матеріалів, коли його ставлять на максимальну потужність нагрівання й одночасно двох сусідніх конфорках. Таке посвистування зникне або помітно скоротиться, якщо Ви зменшите потужність нагрівання.

Гудіння вентилятора

Для правильної роботи електронної системи варильна панель повинна експлуатуватися при контрольованій температурі. Для цього вона оснащена вентилятором, котрий вмикається при виявленні відхилень у заданій температурі на основі даних про використовувані режими нагріву. Крім того, вентилятор може працювати за інерцію після вимикання варильної панелі, якщо температура панелі все ще висока.

Описані вище шуми нормальні, вони є частиною технології нагрівання за допомогою індукції й не означають, що Ваша варильна панель несправна.

Сервісна служба

Якщо ваш прилад потребує ремонту, наша сервісна служба завжди до ваших послуг. Адресу й номер телефону найближчої майстерні ви знайдете в телефонному довіднику. В сервісних центрах, вказаних у цій інструкції вам також назвуть адресу найближчої майстерні.

Номер E и номер FD

При виклику фахівця сервісної служби завжди вказуйте номер виробу (номер E) і заводський номер (FD) приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що візит фахівця сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних із неправильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: www.bosch-home.com.ua або зверніться до Центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH