

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации и монтажу



901880

PKC 875N14D

BOSCH

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	3
Причины повреждений	5
Защита окружающей среды	6
Экологичная утилизация	6
Рекомендации по экономии электроэнергии	6
Знакомство с прибором	7
Панель управления	8
Конфорки	9
Индикация остаточного тепла	9
Управление варочной панелью	10
Включение и выключение варочной панели	10
Управление конфоркой	11
Таблица приготовления	12
Варка с использованием электроники закипания	14
Установка	14
Таблица приготовления блюд с использованием электроники закипания	15
Рекомендации по использованию электроники закипания	16

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.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модель РКС801N14D.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Блокировка для безопасности детей	17
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	17
Автоматическая блокировка для безопасности детей	17
Таймер	18
Автоматическое выключение конфорки	18
Автоматический таймер.	20
Бытовой таймер	20
Автоматическое защитное выключение	21
Блокировка для чистки	21
Базовые установки	22
Изменение базовых установок	23
Чистка и уход	24
Стеклокерамическая поверхность.	24
Рама варочной панели	25
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	26
Сервисная служба	27
Инструкция по монтажу	28

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. 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 прилагаемую к нему документацию.

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

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора

Безопасная эксплуатация

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

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.

Перегретое масло и жир

Перегретое масло или 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.

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.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена электрического кабеля должны производиться только специалистом Сервисной службы.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

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.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

Фольга и пластмасса

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

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/EG 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.

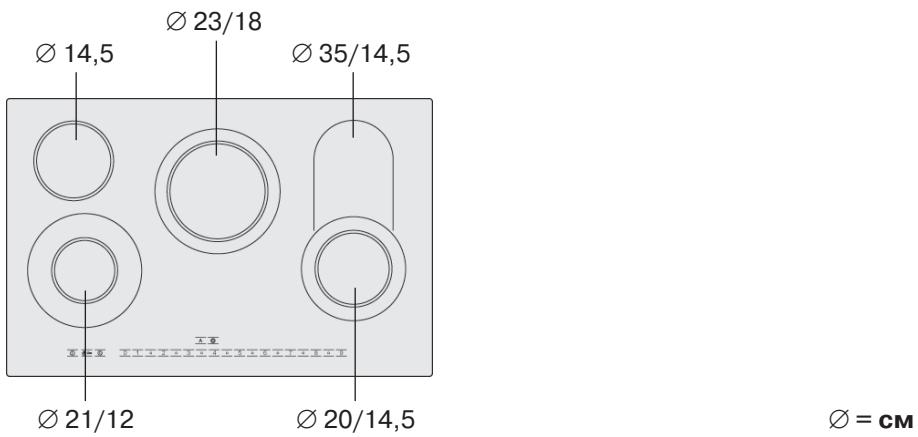
Рекомендации по экономии электроэнергии

- ❑ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ❑ Диаметр dna посуды должен совпадать с размером конфорки.
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра dna.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ❑ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- ❑ Варите 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.
- ❑ Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления.

Знакомство с прибором

РКС 8..N..



Панель управления

Даная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

Сенсоры:

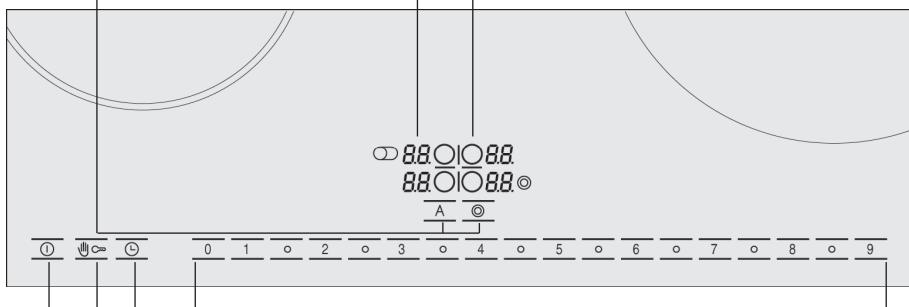
- Ⓐ электроники закипания
- ⌚ подключения дополнительной зоны нагрева

Индикация:

ступени нагрева конфорки 1 - 9
остаточного тепла H/h

Сенсоры

- выбора конфорки



Сенсоры:

- ① главного выключателя
- ⌚ блокировки для чистки
- ⌚ блокировки для безопасности детей
- ⌚ таймера

Сенсоры

для установки ступени нагрева
и настройки таймера

Символы на панели управления

Если прикоснуться к символу, активизируется соответствующая функция.

Указания

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 сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение дополнительной зоны нагрева
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ◎.
❖ Двухконтурная конфорка, конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ❖. Подключается внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки. Снова прикоснитесь к символу ❖. Подключается овальная зона нагрева.

Подключение дополнительной зоны нагрева: загорается соответствующий индикатор.
При включении конфорки автоматически выбирается размер зоны нагрева, который был выбран в последний раз.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена двухступенчатая индикация остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H , это означает что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для поддержания в теплом состоянии небольшого блюда или расстапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h . Когда конфорка охладится в достаточной степени, индикация погаснет.

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.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорается индикатор над главным выключателем и символы конфорок 〇. Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока индикатор над главным выключателем и символы конфорок 〇 не погаснут. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

Примечание

Варочная панель автоматически выключается примерно через 15 секунд после выключения всех конфорок.

Управление конфоркой

Нужная ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью сенсоров на панели управления.

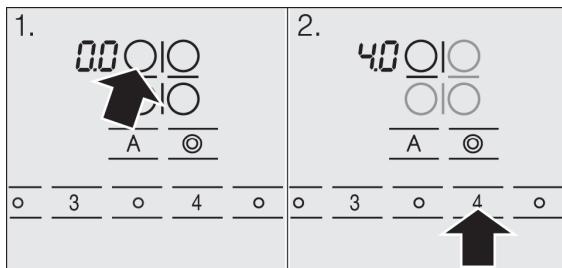
Ступень нагрева 1 = минимальная мощность.
Ступень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное символом \circ .

Установка ступени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

- Прикоснитесь к символу \circ для выбора конфорки. На индикаторе ступени нагрева загорается 0.0 , символ \circ выбранной конфорки горит ярким светом.
- Установите необходимую ступень нагрева с помощью сенсоров на панели управления.



Изменение ступени нагрева

Выберите конфорку и установите необходимую ступень нагрева с помощью сенсора на панели управления.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите ступень нагрева 0 с помощью сенсоров на панели управления.

Указание

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагрева. Даже при установке самой высокой мощности нагрев может включаться и выключаться.

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.

	Ступень слабого нагрева	Продолжи- тельность приготовле- ния на «мед- ленном огне»
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**	1.5-2.5	–
Сосиски в воде**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	10-15 мин
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки/фрикадельки	4.5-5.5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30 мин
Молочная рисовая каша	1.5-2.5	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.5-4.5	15-60 мин
Овощи	2.5-3.5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	10-20 мин
Приготовление в кастрюле-сковорарке	4-5	–

	Ступень слабого нагрева	Продолжи- тельность приготовле- ния на «мед- ленном огне»
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.5-3.5	50-60 мин
Жарение		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20 мин
Креветки	7-8	4-10 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3.5-4.5	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (порции по 150-200 г жарить непрерывно в 1-2 л масла**)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление на «медленном огне» без крышки.

** Без крышки.

Варка с использованием электроники закипания

Электроника закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

Активация электроники закипания возможна только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Установите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.
2. Прикоснитесь к символу Я .

Активируется электроника закипания. На индикаторе поочередно мигают символ Я и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

Таблица приготовления блюд с использованием электроники закипания

Из следующей таблицы Вы можете узнать, для приготовления каких блюд подходит электроника 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 закипания	Количество	Ступень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
Разогрев			
Бульон	0,5-1 л	A 7-8	4-7
Суп	0,5-1 л	A 2-3	3-6
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7
Разогрев и поддержание в горячем состоянии			
Рагу (напр., густой чечевичный суп)	400-800 г	A 1-2	–
Размораживание и разогрев			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2.5-3.5	10-20
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	A 2.5-3.5	20-30
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25
Варка			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35
Картофель в мундире (1-3 чашки воды)	0,75-1,5 кг	A 4-5	30-40
Отварной картофель (1-3 чашки воды)	0,75-1,5 кг	A 4-5	20-30
Овощи свежие (1-3 чашки воды)	0,5-1 кг	A 2.5-3.5	15-20
Овощи глубокой заморозки (1-3 чашки воды)	0,5-1 кг	A 4.5-5.5	
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100

Блюда, которые можно готовить с использованием электроники закипания	Количество	Ступень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
Жарение			
Шницели натуральные или в панировке	1-2	A 6-7	8-12
Отбивные котлеты натуральные или в панировке	1-2	A 6-7	8-12
Стейки (толщиной 3 см)	1-2	A 7-8	8-12
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12
Блинчики		A 6-7	непрерывно жарить

* Приготовление на медленном огне без крышки.

** Без крышки.

Рекомендации по использованию электроники закипания

Электроника закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду около 3 чашек воды, а маленьких – около 2 чашек воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Символ  загорится на 4 секунды. Варочная панель заблокирована.

Выключение: удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Блокировка выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

О том, как включить автоматическую блокировку для безопасности детей, см. в главе «Базовые установки».

Таймер

Таймер можно использовать

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

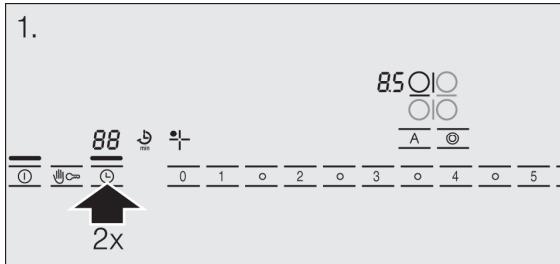
Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

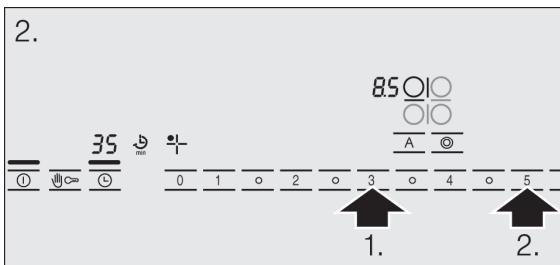
Установите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

Конфорка должна быть выбрана, и для нее должна быть установлена ступень нагрева.

1. Дважды прикоснитесь к символу  . Загорается индикация  выбранной конфорки. Загорается индикация  , и на индикаторе таймера появляется .



- 2.** В течение следующих 10 секунд установите продолжительность приготовления с помощью сенсоров на панели управления.



Начинается обратный отсчет установленной продолжительности.

По истечении установленной продолжительности приготовления

Изменение или отмена установленной продолжительности приготовления

Примечания

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется **0.0**. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера в течение 10 секунд отображается **00**. Прикоснитесь к символу **⊖**. Индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Выберите конфорку и дважды прикоснитесь к символу **⊖**. С помощью символов на панели управления измените продолжительность приготовления или установите ее на **00**.

Если Вы установили время бытового таймера, то на индикаторе таймера постоянно отображается обратный отсчет установленного времени бытового таймера.

Для вызова оставшегося времени приготовления для конфорки выберите конфорку и два раза прикоснитесь к символу **⊖**. Оставшееся время приготовления появляется на индикаторе таймера на 10 секунд.

Если Вы установили продолжительность приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера всегда появляется оставшееся время приготовления для выбранной конфорки.

Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции Вы можете установить одну продолжительность приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается обратный отсчет установленной продолжительности. По ее истечении конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

Указания

Вы можете изменить продолжительность приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер: выберите конфорку и дважды прикоснитесь к символу . С помощью символов на панели управления измените продолжительность приготовления или установите ее на .

Бытовой таймер

Настройка бытового таймера

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

1. Прикоснитесь к символу . Загорается индикация . На индикаторе таймера появится .
2. Установите нужное время таймера с помощью сенсоров на панели управления.

Обратный отсчет времени бытового таймера начинается через несколько секунд.

По истечении установленного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера загорается . Загорается индикация , которая гаснет через 10 секунд.

Коррекция времени таймера

Прикоснитесь к символу . Загорается индикация . Установите нужное время таймера с помощью символов на панели управления.

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 горит *F8*.

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 включенной варочной панели, установки могут измениться.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки. Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована на 30 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления, не опасаясь, что установки будут изменены.

Примечание

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

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки.

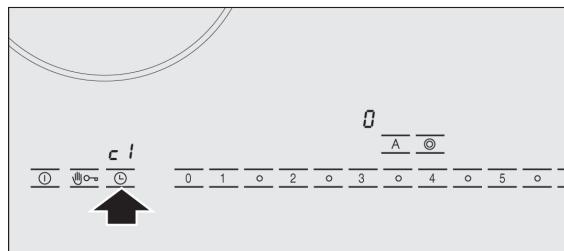
Индикация	Функция
c1	Автоматическая блокировка для безопасности детей <input type="checkbox"/> Выключена* <input checked="" type="checkbox"/> Включена
c2	Звуковой сигнал <input type="checkbox"/> Выключены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке <input checked="" type="checkbox"/> Включен только сигнал об ошибке <input checked="" type="checkbox"/> Включены сигнал подтверждения и сигнал об ошибке*
c5	Автоматический таймер <input type="checkbox"/> Выключен* <input checked="" type="checkbox"/> Время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются
c6	Продолжительность звукового сигнала таймера <input checked="" type="checkbox"/> 10 секунд* <input checked="" type="checkbox"/> 30 секунд <input type="checkbox"/> 1 минута
c7	Подключение дополнительной зоны нагрева <input type="checkbox"/> Выключено <input checked="" type="checkbox"/> Включено <input checked="" type="checkbox"/> Выбирается установленный в последний раз размер зоны нагрева*
c9	Время для настройки выбранной конфорки <input type="checkbox"/> Неограниченное: последнюю выбранную конфорку можно настроить в любое время, ее не нужно выбирать еще раз.* <input checked="" type="checkbox"/> Ограниченнное: после выбора конфорки у Вас есть 5 секунд для ее настройки, по истечении которых для настройки конфорки Вам нужно еще раз ее выбрать.
c0	Возврат к заводским установкам <input type="checkbox"/> Выключен <input checked="" type="checkbox"/> Включен

* Заводские установки

Изменение базовых установок

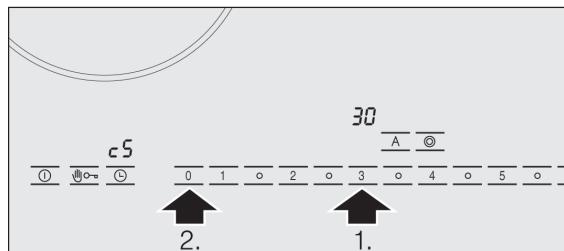
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд удерживайте символ  нажатым 4 секунды.



На индикаторе слева появится  , на индикаторе справа появится .

3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока на индикаторе слева не появится требуемая индикация.
4. Установите необходимое значение с помощью символов на панели управления.



5. Символ  удерживайте нажатым в течение 4 секунд.

Установка активирована.

Выключение

Чтобы выйти из режима изменения базовых установок, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова включить.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

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

Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

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

Не используйте для чистки:

- ❑ средство для мытья посуды,
- ❑ абразивные чистящие средства,
- ❑ агрессивные чистящие средства – такие, как 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 с помощью лезвия.

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 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 едкие и абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

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.	Проверьте предохранитель прибора. С помощью других электроизмерительных приборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
Мигает E	Жидкость или посторонний предмет на сенсорах панели управления.	Вытрите жидкость или уберите посторонний предмет с панели управления.
$E_r +$ число	Неисправность в электронике прибора.	Отсоедините варочную панель от электросети и через прим. 30 секунд подключите снова. Если индикация появляется снова, вызовите Сервисную службу.
F_2	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к сенсору конфорки*.
F_4	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления*.
F_8	Конфорка была включена слишком долго и выключилась.	Вы можете сразу же снова включить конфорку.

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Сервисной службы 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.

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

Подключение прибора должен производить только имеющий на это разрешение квалифицированный специалист. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с выполнением указаний данной инструкции по монтажу. Повреждения из-за неправильного монтажа не подлежат гарантийному ремонту. За повреждения, вызванные неправильным монтажом, ответственность несет установщик.

Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.

При монтаже следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Под варочной панелью запрещается устанавливать холодильники и морозильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и встраиваемые стиральные машины.

Если после монтажа нижняя сторона варочной панели доступна, необходимо установить под ней перегородку. Расстояние от перегородки до самой нижней точки варочной панели или разъемов для подключения к сети должно составлять минимум 10 мм. Подходящую перегородку можно приобрести в качестве принадлежности в специализированных магазинах.

Столешница должна быть устойчивой, плоской и горизонтальной.

Подготовка мебели, рис. 1

После выполнения вырезов следует удалить опилки.

Мебель, в которую встраивается прибор, должна выдерживать температуру до 90°С.

Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм.

Загерметизируйте поверхности выреза термостойким герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

Установка направляющих, рис. 2

Указания

У столешниц, облицованных кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия. Столешницы 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 подсоединение варочной панели, рис. 3

- Напряжение см. на типовой табличке.
- Перед вводом в эксплуатацию проверьте правильность подключения прибора.
- Важно! Подключение должно производиться только в соответствии со схемой. При необходимости установите прилагающиеся медные перемычки.
- Сетевой провод: тип Н05 ВВ-F или выше. Желто-зеленая жила заземляющего провода со стороны прибора должна быть на 10 мм длиннее остальных жил.
- При монтаже следите за тем, чтобы кабель не перегибался и не проходил по острым краям предметов.
- Если в шкаф встроен духовой шкаф, кабель до розетки следует выводить через задний левый угол.

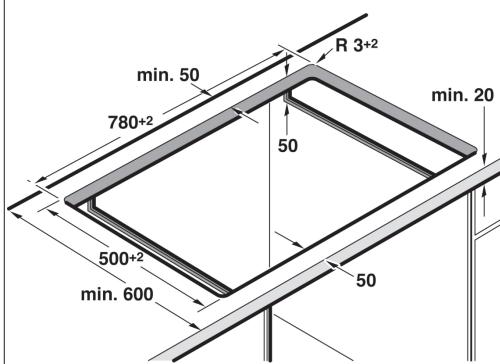
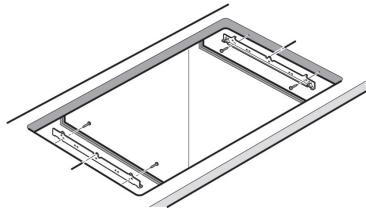
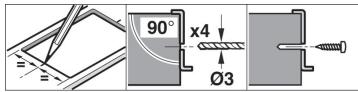
У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Для приборов с цифровым дисплеем:

Если после включения прибора на дисплее появляется индикация *UЧСС*, это значит, что прибор подключен неправильно. Немедленно отключите прибор от сети, проверьте правильность подсоединения.

Демонтаж варочной панели

Отключите прибор от электросети. Надавите на варочную панель снизу и выньте ее.

1**2****3**