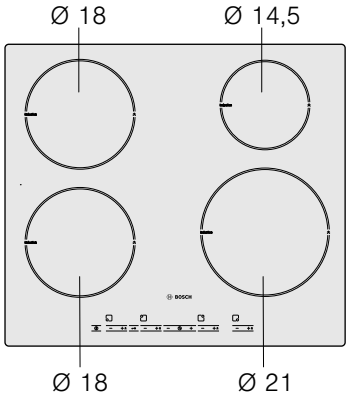
PIA6..T1.., PIB6..T1.., PIE6..T1.., PIL8..T1.., PIE8..T1.., PIB8..T1.., PIC8..T1..

BOSCH

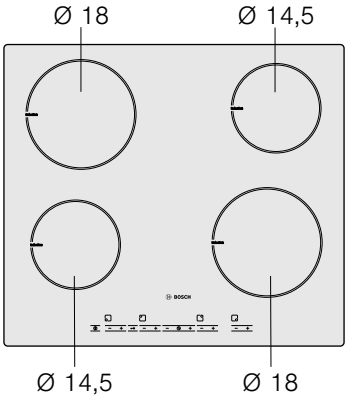
[ru] Правила пользования 3

9000309487

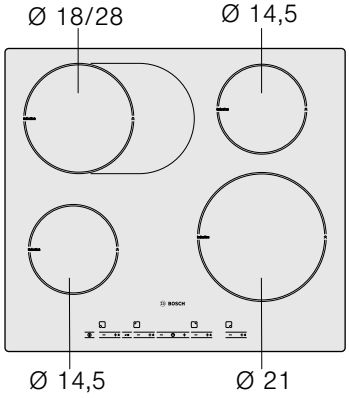
PIE6..T1..



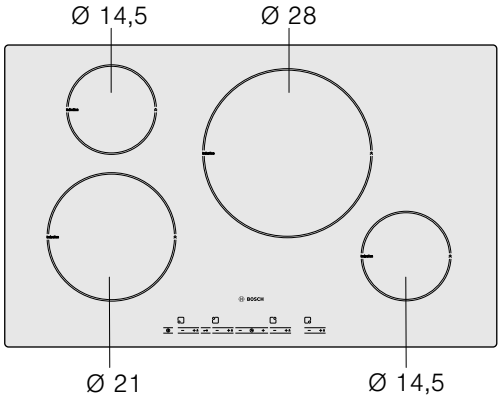
PIA6..T1..



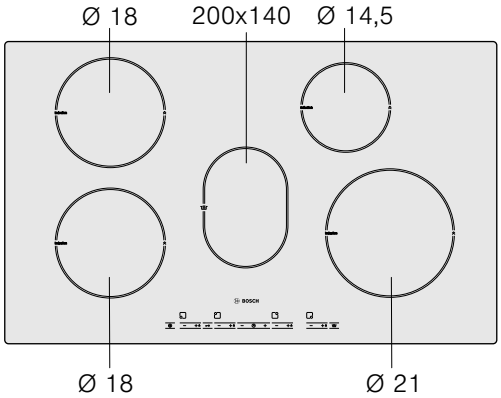
PIB6..T1..



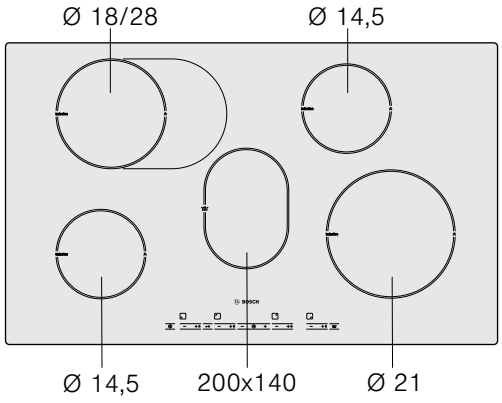
PIL8..T1..



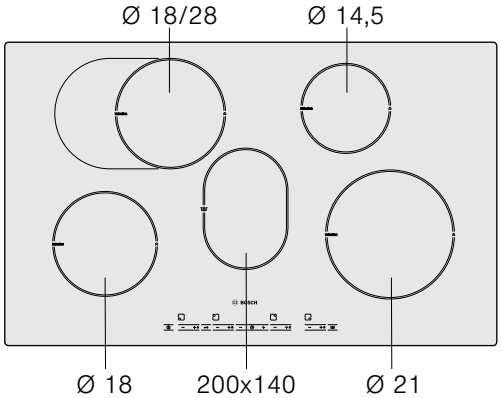
PIE8..T1..



PIB8..T1..



PIC8..T1..



Ø = cm

ru Оглавление

Советы и правила техники безопасности ... 3
Правила техники безопасности ... 3
Причины повреждений ... 4
Защита окружающей среды ... 5
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды ... 5
Советы по экономии электроэнергии ... 5
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях ... 5
Преимущества индукционных варочных панелей ... 5
Подходящая посуда ... 5
Знакомство с прибором ... 6
Панель управления ... 6
Конфорки ... 6
Индикатор остаточного тепла ... 6
Управление варочной панелью ... 7
Включение и отключение варочной панели ... 7
Настройка конфорки ... 7
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи ... 7
Блокировка от включения от детьми ... 8
Активация и отключение блокировки от включения детьми ... 8
Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми ... 8
Функция Powerboost ... 9
Ограничения при использовании ... 9
Включение функции ... 9
Отключение функции ... 9
Функция таймера ... 9
Автоматическое отключение конфорки ... 9
Таймер автоматического отключения конфорок ... 9
Сигнальный таймер ... 10
Автоматическое ограничение времени ... 10
Базовые настройки ... 10
Доступ к базовым настройкам ... 11
Уход и очистка ... 11
Варочная панель ... 11
Рама варочной панели ... 11
Устранение неполадок ... 11
Шум во время работы прибора ... 12
Сервисная служба ... 12

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.com

⚠ Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого вы сможете правильно обращаться с прибором.

Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте эти руководства вместе с ним.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Для безопасного использования данного прибора взрослые и дети, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или незнанию

не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.

Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором.

Перегретое масло и жир

Существует опасность пожара!

Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. В случае воспламенения масла или жира никогда не заливайте пламя водой. Потушите его накрыв посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление пищи на водяной бане

При приготовлении на водяной бане продукты помещаются в посуду, которая в свою очередь ставится в кастрюлю большего диаметра с водой. Таким образом, продукты готовятся под действием равномерного и мягкого тепла горячей воды, а не непосредственно на конфорке. Во время приготовления пищи на водяной бане металлические, стеклянные и другие сосуды не должны соприкасаться непосредственно с дном кастрюли, в которой находится вода. Это поможет избежать повреждения стеклянной поверхности варочной панели и посуды из-за перегрева конфорки.

Варочная панель нагревается

Существует опасность ожога!

Не трогайте горячие конфорки. Не допускайте детей к варочной панели.

Существует опасность пожара!

- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли в ящиках под варочной панелью.

Мокрое дно посуды и мокрые конфорки

Существует опасность получения травм!

Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из-за него посуда может внезапно подскочить. Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

Трещины на варочной панели

Существует опасность поражения электротоком!

Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключите прибор от электросети.

Свяжитесь с сервисным центром.

Конфорка нагревается, но индикатор не работает.

Существует опасность ожога!

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Свяжитесь с сервисным центром.

Варочная панель отключается

Существует опасность пожара!

Если варочная панель автоматически отключается и ее невозможно использовать, впоследствии она может внезапно включиться. Во избежание этого отключите прибор от электрической сети. Свяжитесь с сервисным центром.

Не кладите металлические предметы на индукционную варочную панель

Существует опасность ожога!

Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы — они могут очень быстро нагреться.

Уход за вентилятором

Существует опасность поломки!

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

Внимание!

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Существует опасность поражения электротоком!

Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность. Отключите неисправный прибор от электросети. Свяжитесь с сервисным центром. Ремонт и замена поврежденных кабелей питания должны производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

Внимание!

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется приближаться к работающему прибору. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например, слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

Выключение варочной панели

Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

Повреждения	Причина	Решение
Пятна	Пролившиеся продукты	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.
	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.
	Шероховатое дно посуды царапает варочную панель.	Проверьте используемую посуду.
Обесцвечивание	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
	Трение посуды	Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.
Нагар	Сахар, продукты с высоким содержанием сахара	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.

Защита окружающей среды

Снимите упаковку с прибора и выбросите ее так, чтобы не нанести вред природе.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Советы по экономии электроэнергии

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии.
- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна. Если диаметр дна посуды не совпадает с размером конфорки, рекомендуется, чтобы дно посуды было больше диаметра конфорки. В противном случае, половина энергии расходуется зря. Обратите внимание, не указал ли производитель на изделии диаметр верхнего края кастрюли.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- Готовьте на самой низкой возможной степени мощности.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, она прекращает нагрев.

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

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

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

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

Специальная посуда для индукционных варочных панелей

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов. Проверьте диаметр дна кастрюли, он может повлиять на обнаружение кастрюли конфоркой и результаты приготовления пищи.

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- глина,
- медь,
- алюминий.

Характеристики дна посуды

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

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки замигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

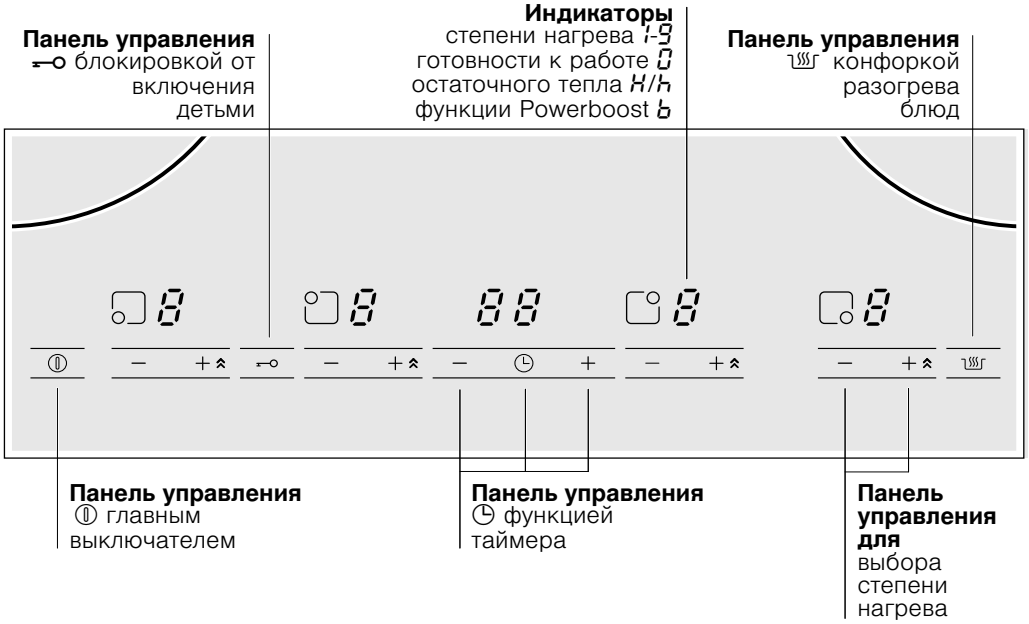
Двухконтурная или трехконтурная конфорка

Подобные конфорки могут обнаружить посуду с дном различного диаметра. В зависимости от материала, из которого изготовлена посуда, и ее характеристик, конфорка автоматически приспосабливается к ней, включая меньшую или большую зону нагрева и подавая соответствующую мощность для обеспечения наилучших результатов приготовления пищи.

Знакомство с прибором

Данное руководство пользователя действительно для нескольких моделей варочных панелей. На *странице 2* показан общий вид моделей с указанием их размеров.

Панель управления



Панель управления

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указания

- При одновременном нажатии нескольких символов настройки не меняются. Это позволяет очищать панель управления от пролившейся жидкости или остатков продуктов.
- Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
Зона нагрева для жаровни	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, оба контура конфорки включаются автоматически.
Конфорка подогрева блюд с нагревательным элементом*	Нажмите на символ.**

* Конфорка включается: загорится соответствующий индикатор.

** Загорится индикатор остаточного тепла.

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

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Если индикатор остаточного тепла конфорки светится, не касайтесь ее.

Даже если варочная панель выключена, индикатор h/H будет светиться, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ h/H и заданная степень нагрева.

Управление варочной панелью

В этом разделе вы найдете информацию о том, как задать настройки для работы конфорки. В таблице показаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Включение и отключение варочной панели

Варочная панель включается и отключается с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ⓘ. Загорится индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к работе.

Отключение: нажмите на символ ⓘ и удержите его, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключатся. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока все конфорки полностью не остынут.

Указание: Если все конфорки выключены в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов + и -.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

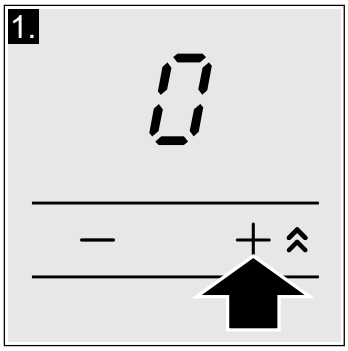
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

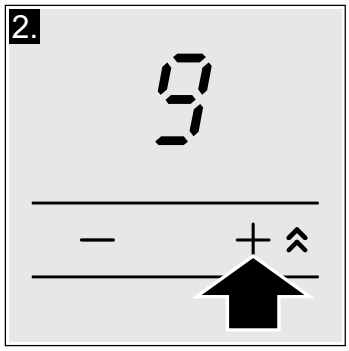
Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор степени нагрева:

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ + или - выбранной конфорки. На индикационном поле загорится 0.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ + или -. Отобразится базовая установка.
   Символ + мощность нагрева 9.
   Символ - мощность нагрева 4.





3. Изменение степени нагрева: нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится нужная степень нагрева.

Отключение конфорки

Нажмите на символ + или -, пока не появится 0. Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

Указание: Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, символ степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры использования различных степеней нагрева.

Время приготовления зависит от степени нагрева и вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны вариации.

Выбор степени нагрева влияет на результаты приготовления пищи.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать степень нагрева 9.

	Ступень сла бого нагрева	Продолжительность приготов ления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.	-
Желатин	1-1.	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы (например с чечевицей)	1-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне		
Картофельные клецки	4.-5.*	20-30 мин.
Рыба	4 -5*	10-15 мин.
Белые соусы, например бешамель	1-2	3-6 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12 мин.

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Отваривание, приготовление на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Молочная рисовая каша	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия	6 -7*	6-10 мин.
Похлебки с бобовыми, супы	3.-4.	15-60 мин.
Овощи	2.-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин.
Похлебки с бобовыми в скороварке	4.-5.	-
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3.-4.	50-60 мин.
Жарение**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30 мин.
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин.
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин.
Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки	6-7	8-12 мин.
Креветки	7-8	4-10 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7	6-10 мин.
Блины	6-7	жарить небольшими порциями
Омлет	3.-4.	жарить небольшими порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
Жарение во фритюре** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Тефтели	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	6-7	
Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны	6-7	
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Блокировка от включения от детьми

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

Активация и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение функции: нажмите на символ ⊸ в течение 4 секунд. Индикатор ⊸ загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение функции: нажмите на символ ⊸ в течение 4 секунд. Блокировка отключена.

Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

При использовании данной функции блокировка от включения детьми автоматически активируется каждый раз после отключения варочной панели.

Включение и отключение функции

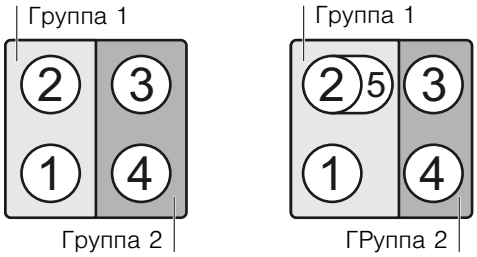
См. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть продукты быстрее, чем использование степени нагрева 9.

Ограничения при использовании

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы (см. рисунок) в данный момент выключена. В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы b и 9; а затем она автоматически переключится на степень нагрева 9.



Включение функции

1. Задайте степень нагрева 9.
2. Нажмите на символ +. На индикационном поле конфорки загорится символ b. Функция включена.

Отключение функции

Нажмите на символ -. Индикатор b погаснет, и конфорка снова настроится на степень нагрева 9. Функция Powerboost отключена.

Указание: При определенных обстоятельствах функция Powerboost может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной поверхности.

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

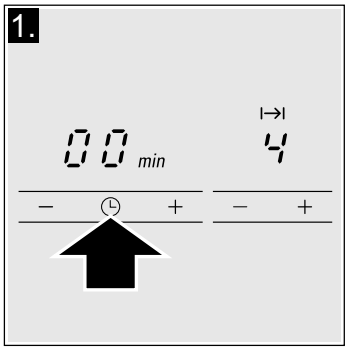
- для автоматического отключения конфорки;
- в качестве сигнального таймера.

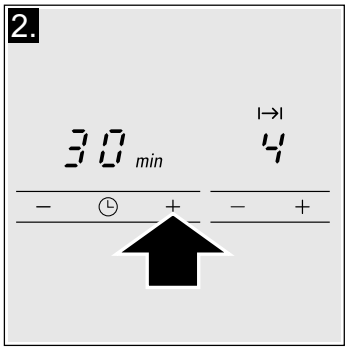
Автоматическое отключение конфорки

Введите время работы для выбранной конфорки. По истечении этого времени конфорка отключится автоматически.

Программирование

1. Выберите нужную степень нагрева.
2. Нажмите на символ ◷. Загорится индикатор I→I выбранной конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00. Чтобы выбрать другую конфорку, несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки.
3. Нажмите на символ + или - функции таймера. Отобразится базовая установка:
   Символ +: 30 минут.
   Символ -: 10 минут.





4. Нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится нужное время.

Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

По окончании заданного времени

Конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал, на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд светятся цифры 00. На индикационном поле конфорки загорается индикатор I→I. Нажмите на символ ◷. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки. Измените заданное время работы конфорки с помощью символов + и - или выставьте его на 00.

Указания

- Если задано время работы для нескольких конфорок, можно настроить варочную панель так, чтобы все заданные параметры были показаны. Для этого несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки.
- Можно задать на таймере время до 99 минут.

Таймер автоматического отключения конфорок

С помощью этой функции можно задать время работы для всех конфорок. После включения любой конфорки начнется отсчет заданного времени. По истечении заданного времени конфорка автоматически отключится.

Инструкции по активации этой функции находятся в разделе «Базовые настройки».

Указание: Заданное время работы конфорки можно изменить или отменить:

Несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки. Измените заданное время работы конфорки с помощью символов + и - или выставьте его на 00.

Сигнальный таймер

На сигнальном таймере можно задать время до 99 минут. Его работа не зависит от других функций варочной панели. Использование данной функции не приводит к автоматическому отключению конфорки.

Программирование

1. Несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор 🔔. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
2. Нажмите на символы + и - функции таймера. Ниже приведены базовые настройки.

   Символ +: 10 минут.

   Символ -: 05 минут.
3. Задайте нужное время работы конфорки с помощью символов + и -.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По истечении заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются 00, загорается индикатор 🔔. Через 10 секунд индикаторы гаснут.

Коснитесь символа ◷, индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ ◷, пока не загорится индикатор 🔔. Измените заданное время с помощью символов + и - или выставьте его на 00.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки по очереди мигают символы F и 8.

Чтобы выключить индикаторы, нажмите на любой символ. Теперь вы можете снова задать параметры работы конфорки.

Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданной степени нагрева и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Эти настройки можно изменить в зависимости от потребностей пользователя.

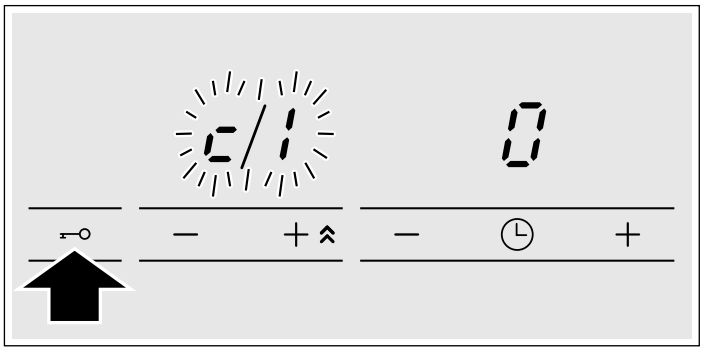
Символ индикатора	Функция
c1	**Постоянная блокировка от включения детьми** 0 Отключена.* 1 Включена.
c2	**Звуковые сигналы** 0 Большинство звуковых сигналов отключено. 1 Некоторые звуковые сигналы отключены. 2 Все звуковые сигналы включены.*
c5	**Таймер автоматического отключения конфорок** 0 Отключен.* 1-99 Время автоматического отключения
c6	**Продолжительность звукового сигнала таймера** 1 10 секунд*. 2 30 секунд. 3 1 минута.
c7	**Функция Power-Management** 0 = Отключена.* 1 = 1000 Вт, минимальная мощность. 1. = 1500 Вт. 2 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.
c0	**Возврат к начальным настройкам, заданным производителем** 0 Персональные настройки.* 1 Возврат к начальным настройкам, заданным производителем.

*Начальные настройки, заданные производителем

Доступ к базовым настройкам

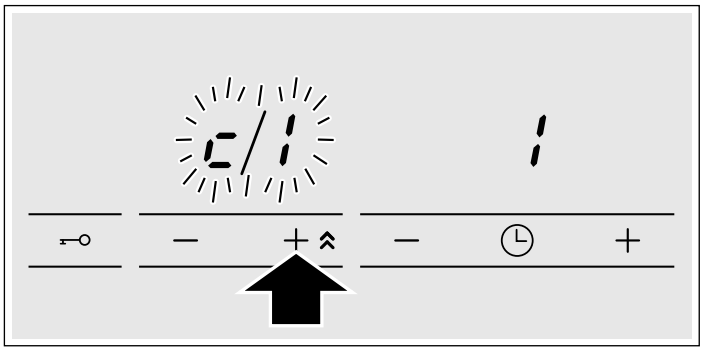
Варочная панель должна быть отключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ ⊸ и удержите его в течение 4 секунд.



В левой части экрана отобразится c 1, а в правой — 0.

3. Несколько раз нажмите на символ ⊸, пока не появится индикатор нужной функции.
4. Выберите нужную настройку, используя символы + и -.



5. Снова нажмите на символ ⊸ и удержите его более 4 секунд.

Выбранные настройки сохранятся.

Выход из меню базовых настроек

Для выхода из меню базовых настроек выключите варочную панель нажатием главного выключателя.

Уход и очистка

Советы и разъяснения, включенные в этот раздел, помогут вам правильно осуществлять очистку варочной панели и уход за ней.

Варочная панель

Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи. Очищайте варочную панель, только когда она остынет.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Никогда не используйте:

- Абразивные порошки
- Агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением или пароочистители

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

1. Снимите со скребка защитный чехол.
2. Лезвием очистите поверхность варочной панели.

Не очищайте варочную панель чехлом скребка — так можно поцарапать поверхность.

⚠ **Существует опасность получения травм!**

Скребок очень острый. Существует опасность пореза. Когда скребок не используется, надевайте на его лезвие чехол. При повреждении лезвия сразу произведите его замену.

Уход

Используйте средства для сохранения и защиты варочной панели. Следуйте указаниям по применению на упаковке средства.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стекла.

Устранение неполадок

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

Показания индикатора	Неполадки	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электротока.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электротока.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.
	Сбой в электронной системе.	Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.

* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Показания индикатора	Неполадки	Решение
E мигает	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
Er + цифра / d + цифра / P + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.*
F0 / F9	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.*
F2	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.*
F4	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
U1	Недопустимое напряжение питания.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
U2 / U3	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее.

* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

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

Сильное гудение, наподобие трансформатора

Это гудение возникает при приготовлении пищи на конфорке с высокой степенью нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. При снижении степени нагрева это гудение исчезает или ослабевает.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

Потрескивание

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

Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальной степени нагрева. При снижении степени нагрева свист исчезает или ослабевает.

Шум вентилятора

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

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

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

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

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(900916)