

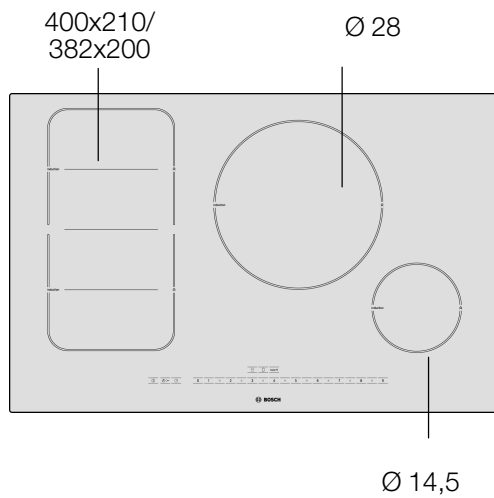
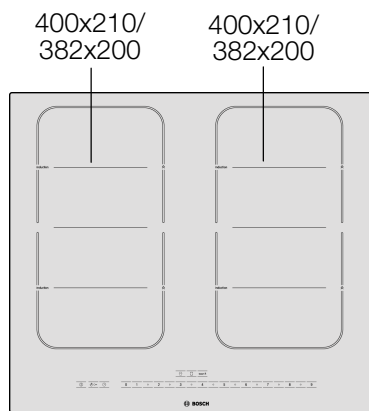
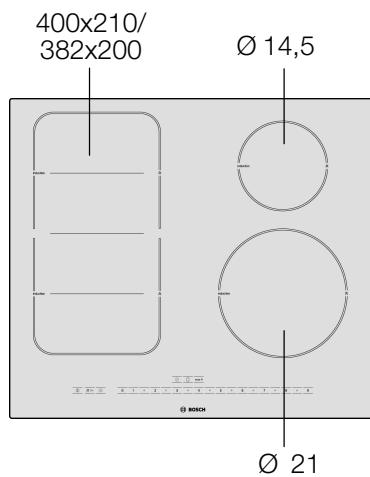


BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования

Pl..75N14E



Ø = cm

Содержание

Рекомендации по безопасности	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	8
Охрана окружающей среды	10
Правильная утилизация упаковки	10
Рекомендации по экономии электроэнергии	10
Приготовление пищи на основе принципа индукции	11
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	11
Подходящая посуда	11
Знакомство с прибором	14
Панель управления	14
Конфорки	14
Индикатор остаточного тепла	15
Управление варочной панелью	16
Включение и выключение варочной панели	16
Настройка конфорки	16
Таблица	17
Конфорка с изменяемой площадью нагрева ...	20
Использование в качестве одной конфорки	20
Использование в качестве двух конфорок	21
Блокировка от включения детьми	22
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	22
Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми	22
Функция "Powerboost"	23
Включение функции	23
Отключение функции	23

Содержание

Функция таймера	24
Автоматическое отключение конфорок	24
Бытовой таймер	25
Блокировка панели управления на время уборки	26
Автоматическое ограничение времени	26
Базовые настройки	27
Изменение базовых установок	28
Уход и очистка	29
Варочная панель	29
Рама варочной панели	30
Устранение неполадок	31
Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора	32
Сервисная служба	33

Рекомендации по безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации. Только тогда Вы сможете правильно обращаться со своим электроприбором.

Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу. В случае передачи прибора другому владельцу вместе с ним передайте также всю сопроводительную документацию.

Проверьте прибор после снятия 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

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

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.

Горячее растительное или сливочное масло и маргарин

Перегретое растительное и сливочное масло (маргарин) легко возгораются. Существует опасность пожара!

Не оставляйте без присмотра продукты, которые готовятся с использованием растительного или сливочного масла. В случае возгорания растительного или сливочного масла никогда не заливайте огонь водой.

Потушите пламя быстро накрыв посуду крышкой или тарелкой.

Отключите конфорку.

Приготовление блюд на водяной бане

Готовя блюда на водяной бане, Вы варите продукты в небольшой кастрюле, которая погружена в большую кастрюлю, наполненную водой. Таким образом, Ваше блюдо готовится при несильном и равномерном нагреве, обеспечиваемом горячей водой, а не на тепле, происходящем непосредственно от конфорки. При приготовлении блюд на водяной бане необходимо следить за тем, чтобы жестяные, стеклянные и другие банки не стояли непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой, чтобы избежать растрескивания стекла варочной панели и кастрюли из-за перегрева конфорки.

Горячая варочная панель

Существует опасность ожога! Не трогайте горячие конфорки.

Ни в коем случае не разрешайте детям подходить к варочной панели.

Существует опасность пожара! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Существует опасность пожара! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните там легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли.

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 на плите. Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

Трещины на варочной панели

Существует опасность удара током! 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

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

Не кладите на варочную панель металлические предметы

Существует опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, они могут очень быстро раскалиться.

Уход за вентилятором

Данная варочная панель снабжена вентилятором, расположенным в ее нижней части. Существует опасность повреждения! Если под варочной панелью находится ящик, в нем нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, потому что, если их затянет струей воздуха, они могут испортить вентилятор или нарушить процесс охлаждения варочной панели. Внимание! Между содержимым ящика и входом вентилятора должно оставаться, как минимум, 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Существует опасность удара электротоком! Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Кабель питания

Любые действия с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты сервисного центра.

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

- ⚠ Данный электроприбор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лица, имеющие электрокардиостимулятор, не должны подходить к данному прибору и пользоваться им. Невозможно быть уверенным, что абсолютно все подобные аппараты, существующие на рынке, соответствуют действующим нормам электромагнитной совместимости, и что возникновение интерференций, нарушающих правильную работу кардиостимулятора, полностью исключено. Также возможно, что некий дискомфорт могут ощущать люди, пользующиеся другими аппаратами, например, слуховыми.

Отключение 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

Дно посуды

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может вызвать повреждения.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

Фольга и пластмасса

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюль или сковородок тоже может стать причиной царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Приготовление пищи на основе принципа индукции

Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции

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

- **Продукты варятся и жарятся очень быстро:** нагревается сама посуда.
- **Расходуется меньше электроэнергии**
- **Удобство в обращении и простота чистки:** остатки пищи не так пригорают на поверхности варочной панели.
- **Контроль за процессом варки и безопасность:** варочная панель начинает и прекращает подачу энергии сразу при нажатии клавиш на панели управления. Индукционная конфорка прекращает подачу тепла при снятии посуды, даже если ее не отключили.

Подходящая посуда

Ферромагнитная посуда

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

- эмалированной стали
- чугуна
- специальная посуда для индукционных варочных панелей из нержавеющей стали.

Специальная посуда для индукционных конфорок

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

Проверка посуды с помощью магнита

Для того, чтобы убедиться, что посуда подходит для индукционной плиты, проверьте, притягивается ли она магнитом. Обычно производители указывают на посуде, что она пригодна для использования на индукционной плите.

Неподходящая посуда

Никогда не используйте посуду, изготовленную из:

- обычной тонкой стали
- стекла
- керамики
- меди
- алюминия

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на однородность полученного блюда. Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа "сэндвич" из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.

Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера

Если Вы не поставили посуду на выбранную Вами конфорку, эта посуда изготовлена не из того материала или не соответствует размеру зоны нагрева, цифра, обозначающая степень нагрева и показанная на индикаторе конфорки, начнет мигать.

Чтобы мигание прекратилось, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не сделать этого в течение 90 секунд, конфорка автоматически отключится.

Пустая посуда и посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель снабжена системой безопасности, однако пустая кастрюля может нагреться так быстро и так сильно, что система "Автоматическое отключение" не успеет вовремя среагировать, и кастрюля раскалится. Дно кастрюли может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это случилось, не касайтесь кастрюли и выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, свяжитесь с сервисным центром.

Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого она изготовлена. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для диаметра Вашей посуды.

Двухконтурные и трехконтурные конфорки

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

Знакомство с прибором

На *странице 2* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления

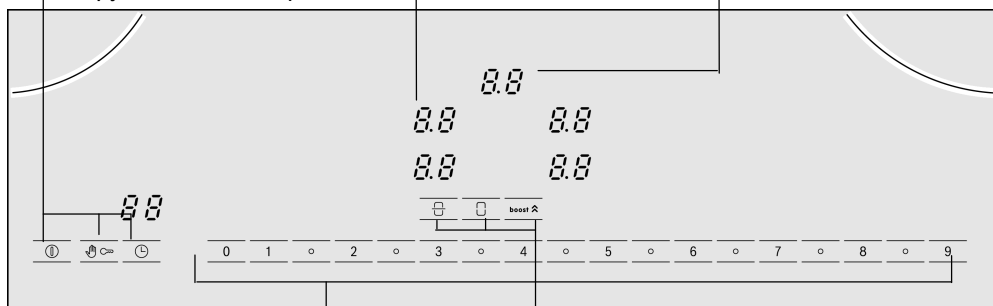
Панель управления

- ① главным выключателем
- 👉🔒 блокировкой от детей и блокировкой на время очистки
- ⌚ функцией таймера

Индикационное поле для индикаторов
степени нагрева *1 – 9*
готовности к работе *h*
остаточного тепла *h/h*
функции Powerboost *b*

Индикаторы

конфорки разогрева блю-д
степени нагрева *h*
готовности к работе *h*
остаточного тепла *h/h*



Панель управления
выбором степени нагрева

Панель управления

🔲 🔲 конфоркой с
изменяемой площадью нагрева
boost 🔥 функцией Powerboost

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
□ Конфорка с изменяемой площадью нагрева	См. раздел «Конфорка с изменяемой площадью нагрева».
⊞ Зона нагрева для жаровни	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, оба контура конфорки включаются автоматически.
□ Конфорка разогрева блюд с нагревательным элементом	Включение: нажмите на символ ○, соответствующий конфорке разогрева блюд. На индикационном поле появится символ  . Отключение: еще раз нажмите на символ ○, на индикационном поле появится символ  .

* 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, который горит, пока конфорка не остынет. Не касайтесь конфорки с горящим индикатором остаточного тепла.

Даже если варочную панель выключить, индикатор *h/H* будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если Вы снимете с конфорки посуду, не выключив ее, на индикационном поле попеременно замигают символ *h/H* и выбранная ранее степень нагрева.

Управление варочной панелью

В данном разделе описано, как настроить конфорку. В таблице указаны рекомендуемая степень нагрева конфорок и время приготовления для разных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: Прикоснитесь к символу ①. Загораются индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок ○. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: Удерживайте палец на символе ①, пока индикатор над главным выключателем и индикаторы конфорок ○ не погаснут. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание

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

Настройка конфорок

Выберите степень нагрева с помощью символов 1-9.

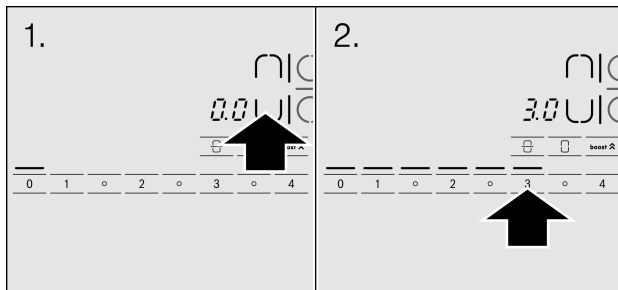
Степень нагрева 1 = минимальная мощность.
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. На индикаторе оно отмечено как .5 (например, 1.5).

Выбор степени нагрева:

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ  нужной Вам конфорки. Загорится индикатор .
2. Затем нажмите на символ нужной Вам степени нагрева.



Изменение степени нагрева:

Выберите конфорку и нажмите на символ нужной Вам степени нагрева.

Внимание!

Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, цифра, обозначающая заданную степень нагрева, будет мигать.

Через некоторое время конфорка выключится.

Отключение варочной конфорки

Выберите конфорку и нажмите на символ степени нагрева .

Таблица

В данной таблице содержатся несколько примеров.

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

	Низкая степень нагрева	Время приготов- ления на низкой степени нагрева в минутах
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед, желатин	1–2 1–2	—
Разогрев и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп (например, чечевичный)	1–2	—
Молоко**	1.–2.	—
Разогреваемые в воде сосиски**	3–4	—
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.–3.	5–15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.–3.	20–30 мин.
Доведение до готовности на медленном огне		
Картофельные клецки		
Рыба	4.–5.*	20–30 мин.
Белые соусы, например, бешамель	4–5*	10–15 мин.
Взбитые соусы, например, бернский или голландский	1–2 3–4	3–6 мин. 8–12 мин.
Варка в воде, варка 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.
Супы	3.–4.	15–60 мин.
Овощи	2.–3.	10–20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.–4.	7–20 мин.
Мясной суп в скороварке	4.–5.	—
Тушение		
Мясной рулет	4–5	50–60 мин.
Жаркое	4–5	60–100 мин.
Гуляш	3.–4.	50–60 мин.

	Низкая степень нагрева	Время приготов- ления на низкой степени нагрева в минутах
Жарение		
Натуральные или панированные отбивные	6–7	6–10 мин.
Отбивные глубокой заморозки	6–7	8–12 мин.
Натуральный или панированный стейк на кости		
Бифштекс (толщиной 3 см)	6–7	8–12 мин.
Куриное филе (толщиной 2 см)	7–8	8–12 мин.
Куриное филе глубокой заморозки	5–6	10–20 мин.
Рыба и рыбное филе	5–6	10–30 мин.
Панированная рыба и рыбное филе	5–6	8–20 мин.
Панированная рыба глубокой заморозки, например, рыбные палочки		
Креветки	6–7	8–20 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например, смеси овощей		
Блины	6–7	жарить по очереди
	3.–4.	жарить по очереди
Омлет	5–6	3–6 мин.
Яичница		
Жарение во фритюре** (порция 150–200 г в 1–2 л масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель-фри, кусочки курицы в кляре	8–9	жарить по порциям
Крокеты глубокой заморозки	7–8	
Тефтели	7–8	
Мясо, например, куски курицы	6–7	
Рыба, панированная или в кляре	6–7	
Овощи и грибы, панированные или в кляре, например, шампиньоны	6–7	
Выпечка, например, пышки, фрукты в кляре	4–5	
* Медленное приготовление без крышки		
** Без крышки		

Конфорка с изменяемой площадью нагрева

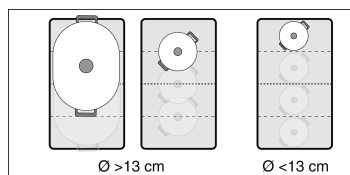
Принцип работы

Конфорка с изменяемой площадью нагрева может по необходимости использоваться как одна конфорка либо как две отдельные конфорки.

Рекомендации по использованию посуды

Конфорка с изменяемой площадью нагрева состоит из нескольких независимых индукторов. Во время работы конфорки индукторы, на которых нет посуды, отключаются автоматически.

Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:



- в центре верхней или нижней части конфорки с изменяемой площадью нагрева при использовании посуды диаметром менее 13 см (см. рисунок)
- или в центре одной из двух половин конфорки с изменяемой площадью нагрева при использовании посуды диаметром более 13 см (см. рисунок).

При одновременном использовании двух кастрюль или сковород, которые изготовлены из разных материалов или имеют разные размеры, может возникать шум или вибрации, которые не влияют на эффективность работы конфорки.

Использование в качестве одной конфорки

Конфорка с изменяемой площадью нагрева по умолчанию настроена для использования в качестве одной конфорки.

Включение

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева нажатием символа  или . Индикатор  загорается.

Использование дополнительной посуды

2. С помощью символов от 0 до 9 задайте степень нагрева.
3. Изменение степени нагрева: выберите конфорку и нажмите символ, соответствующий нужной степени нагрева конфорки.

Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева, а затем нажмите на символ , чтобы автоматика обнаружила поставленную на конфорку посуду.

Заданная ранее степень нагрева останется неизменной.

Измените степень нагрева при помощи символов от 0 до 9.

Отключение

Выберите конфорку и нажмите на символ 0.

Использование в качестве двух конфорок

Включение

Конфорка с изменяемой площадью нагрева может использоваться как две отдельные конфорки.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева нажатием символа  или , затем нажмите на символ . Между символами  и  загорится индикатор .
2. Выберите нужную конфорку нажатием символа  или . Индикатор  загорается.
3. При помощи символов от 0 до 9 задайте степень нагрева.

Отключение

Выберите конфорку и нажмите на символ 0. Конфорка отключается.

Примечание

После отключения варочной панели при последующем ее включении конфорка с изменяемой площадью нагрева снова будет настроена на использование в качестве одной конфорки.

Блокировка от включения детьми

Варочную панель можно заблокировать от нежелательного включения, чтобы не допустить включения конфорок детьми.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: Удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Символ  будет гореть в течение 4 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: Удерживайте палец на символе  примерно 4 секунды. Блокировка снимается.

Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

С помощью этой функции блокировка от включения детьми активируется каждый раз, когда Вы выключаете варочную панель.

Включение и отключение постоянной блокировки от детей

См. раздел "Базовые установки".

Включение варочной панели

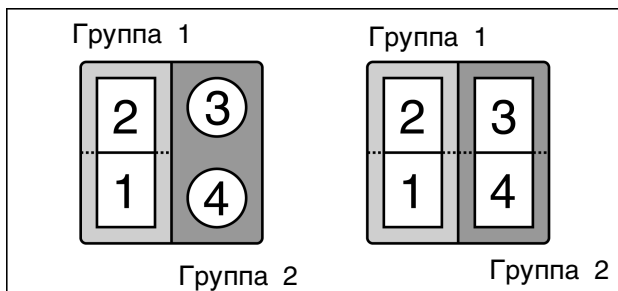
Нажмите на символ , пока не раздастся звуковой сигнал и не погаснет индикатор . Постоянная блокировка от детей отключена. Теперь варочную панель можно включить.

Функция "Powerboost"

Ограничения при использовании

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

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



Включение функции

Последовательность действий:

1. Выберите нужную Вам конфорку.
2. Нажмите на символ **boost** $\hat{b}$.
Функция включена.

Отключение функции

Последовательность действий:

1. Выберите нужную Вам конфорку.
2. Нажмите на символ **boost** $\hat{b}$.
Функция "Powerboost" отключена.



При определенных обстоятельствах функция "Powerboost" может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной панели.

Функция таймера

Эту функцию можно использовать для двух целей:

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

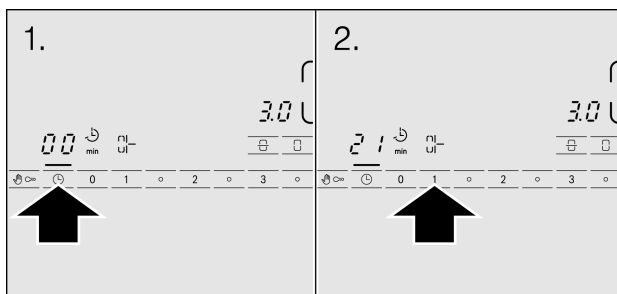
Автоматическое отключение конфорок

Установка времени

Установите время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Нужно выбрать и установить конфорку.

1. Дважды прикоснитесь к символу ⌚. Загорается индикатор  выбранной конфорки. Появляется символ  и загорается индикатор таймера .



2. В течение следующих 10 секунд установите в зоне настроек нужное время приготовления. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется . Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера на 10 секунд появляется . Прикоснитесь к символу ⌚. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу  2 раза. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на .

Указания

Если вы установили время для бытового таймера, то на индикаторе таймера всегда будет отображаться время бытового таймера. Чтобы узнать время, установленное для какой-либо конфорки, нужно выбрать конфорку и дважды прикоснуться к символу . На индикаторе таймера на 10 секунд появится время, установленное для конфорки.

Если у вас установлено время для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время, установленное для выбранной конфорки.

Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.

Установка

1. Прикоснитесь к символу : загорается индикатор  бытового таймера. На индикаторе таймера появляется .
2. Установите требуемое время в зоне настройки. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера появляется . Индикация  продолжает гореть. Индикация гаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикоснитесь к символу : загорается индикатор  бытового таймера. Установите требуемое время в зоне настройки.

Блокировка панели управления на время уборки

При протирании панели управления включенной варочной панели можно случайно изменить заданные настройки.

Чтобы этого избежать, варочная панель снабжена функцией блокировки на время уборки.

Нажмите на символ . Панель управления блокируется приблизительно на 35 секунд.

Теперь Вы можете протереть панель управления без боязни сбить настройки.

После окончания этого времени раздастся звуковой сигнал, и спустя несколько секунд функция отключится.

Блокировка панели управления снята.

Примечание

Символ  и главный выключатель панели не блокируются. Вы можете в любой момент отключить функцию блокировки и выключить варочную панель.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символы *F* и *B*.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Некоторые из этих настроек можно изменить.

с 1	Постоянная блокировка от включения детьми Варочная панель автоматически блокируется после ее выключения.	 блокировка отключена*  блокировка включена
с 2	Отключение звукового сигнала Короткий звуковой сигнал, подтверждающий нажатие символа, или длинный звуковой сигнал, сообщающий об ошибке в обращении с прибором.	 большинство звуковых сигналов отключено  некоторые звуковые сигналы отключены  все звуковые сигналы включены*
с 5	Автоматическое отключение конфорки Конфорка всегда будет автоматически отключаться по прошествии заданного времени.	 автоматическое отключение не работает*  минута = минимальное время  99 минут = максимальное время
с 6	Длительность звукового сигнала функции таймера Звуковой сигнал, предупреждающий об окончании времени, заданного таймеру, или об автоматическом отключении конфорки.	 10 секунд*  30 секунд  1 минута
с 7	Функция "Power-Management" Ограничение общей мощности варочной панели. Существует 17 уровней мощности (степеней нагрева). Увеличивая уровень мощности Вы повышаете мощность варочной панели на 500 Вт.	 = 1000 Вт, минимальная мощность  - 8. = от 1500 до 8500 Вт  9 = 9000 Вт, максимальная мощность

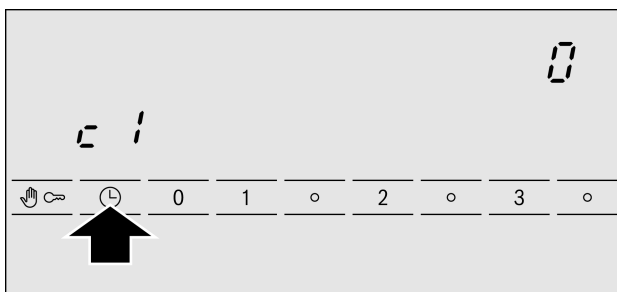
с 9	Выбор конфорки По умолчанию, всегда выбирается последняя использованная конфорка. Эту настройку можно изменить. Конфорка будет выбрана только в течение 5 секунд.	0 начальная настройка* 1 ограничение до 5 секунд
с 0	Возврат к начальным настройкам, заданным производителем варочной панели Удаление всех произведенных изменений	0 персональные настройки 1 возврат к начальным настройкам, заданным производителем*

* Начальные настройки, заданные производителем

Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

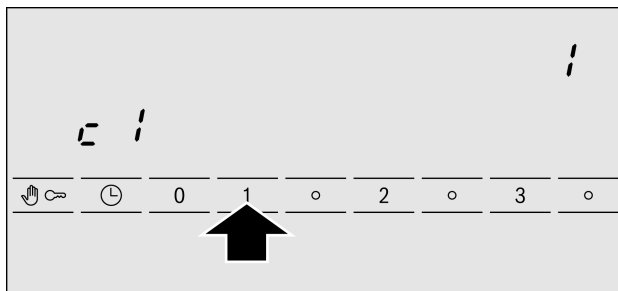
1. Включите варочную панель.
2. В следующие 10 секунд символ ⌚ удерживайте нажатым не менее 4 секунд.



На левом дисплее появляется с 1, а на правом - 0.

3. Прикасайтесь к символу ⌚ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4. Установите в зоне настроек необходимые параметры.



5. Символ ⌚ удерживайте нажатым не менее 4 секунд.

Установка активизирована.

Выключение

Чтобы покинуть базовую установку, необходимо выключить варочную панель с помощью главного выключателя и снова установить.

Уход и очистка

Советы и рекомендации, содержащиеся в данном разделе, помогут Вам правильно очищать Вашу варочную панель и поддерживать ее в оптимальном состоянии

Варочная панель

Очистка

Необходимо очищать варочную панель каждый раз после использования. Таким образом Вы избежите пригорания попавших на ее поверхность остатков пищи.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только моющие средства, подходящие для стеклокерамики. Придерживайтесь инструкций на упаковке моющих средств.

Никогда не используйте:

- Абразивные средства
- Агрессивные моющие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов или средства для выведения пятен
- Жесткие губки
- Электроприборы для чистки под давлением или с помощью пара

Скребок для стекла

Трудноудаляемую грязь необходимо соскрести с помощью скребка для стекла.

1. Снимите со скребка предохранительный чехол
2. Очистите поверхность варочной панели лезвием скребка.

Не чистите стеклокерамику, не сняв со скребка предохранительный чехол, это может привести к возникновению царапин.



У скребка очень острое лезвие. Существует опасность порезаться. Когда Вы не пользуетесь скребком, надевайте на лезвие предохранительный чехол. Если лезвие повреждено, сразу замените его.

Уход

Пользуйтесь средствами для ухода и сохранения варочной панели. Следуйте советам и рекомендациям, содержащимся на упаковке этих средств.

Рама варочной панели

Чтобы избежать повреждения рамы варочной панели, придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Используйте только горячую воду с небольшим количеством мыла
- Никогда не пользуйтесь острыми предметами и абразивными средствами
- Не пользуйтесь скребком 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.
мигает символ E	На панель управления попала вода или на ней лежит какой-то предмет	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
E_r + цифра/ d + цифра/ E + цифра/	Сбой в электронной системе	Отключите варочную панель от сети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F0/F9$	Произошел внутренний сбой в работе	Отключите варочную панель от сети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F2$	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F4$	Электронная система перегрелась и отключила все конфорки	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Показа- нияиндика тора	Неполадки	Решение
<i>U1</i>	Недопустимое напряжение питания	Свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии.
<i>U2/U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель	Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее.
Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.		

Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора

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

Глухое гудение похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд в режиме высокой мощности нагрева. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей из варочной панели в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении степени нагрева.

Тихий свист

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

Постукивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

Громкое посвистывание

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, когда ее ставят на максимальную мощность нагрева и одновременно на двух конфорках. Такое посвистывание исчезнет или заметно сократится, если Вы уменьшите мощность нагрева.

Гудение вентилятора

Для правильной работы электронной системы варочная панель должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентилятором, который включается при обнаружении отклонений в заданной температуре на основе данных об используемых режимах нагрева. Кроме того, вентилятор может работать по инерции после выключения варочной панели, если температура панели все еще высока.

Описанные выше шумы нормальны, они являются частью технологии нагревания посредством индукции и не означают, что Ваша варочная панель неисправна.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

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

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

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>