

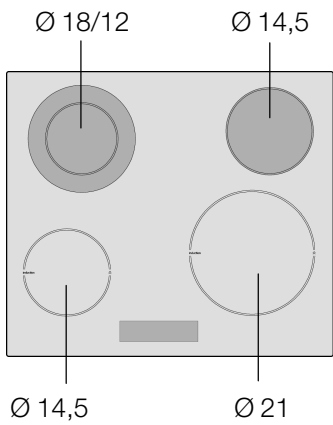
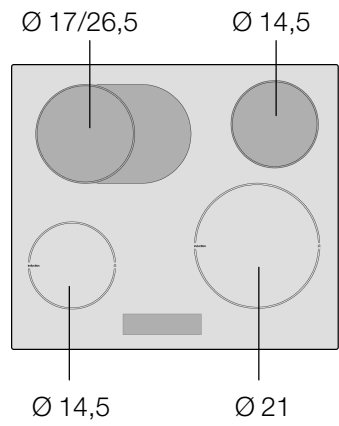
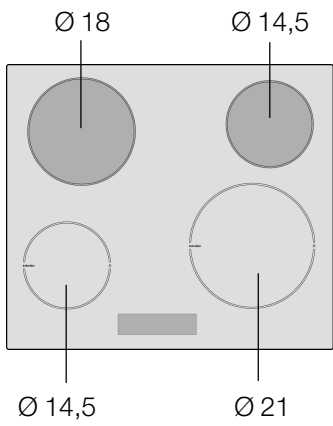


BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования

PIF6..T14.



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	15
Индикатор остаточного тепла	15
Управление варочной панелью	16
Включение и отключение варочной панели	16
Настройка конфорки	16
Таблица	17
Блокировка от включения детьми	20
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	20
Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми	20
Функция "Powerboost"	21
Функция таймера	22
Автоматическое отключение конфорки	22
Сигнальный таймер	23
Автоматическое ограничение времени	24
Базовые установки	24

Содержание

Доступ к базовым настройкам	25
Уход и очистка	26
Варочная панель	26
Рама варочной панели	27
Устранение неполадок	28
Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора	29
Сервисная служба	30

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

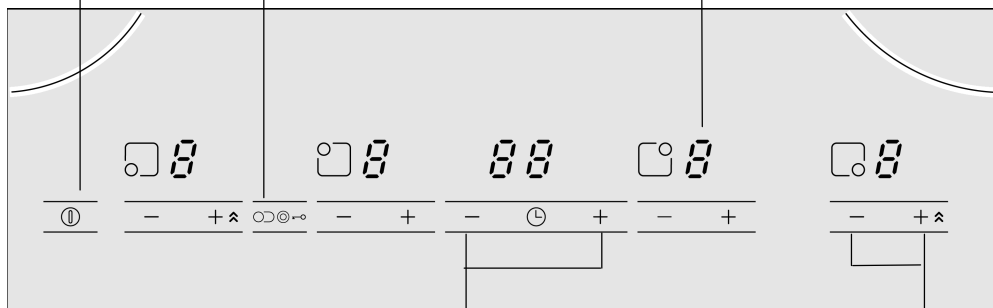
Панель управления

① главным выключателем

Панель управления

⊙ двухконтурной конфоркой
⊙ зоной нагрева для жаровни
↔ блокировкой от включения детьми

Индикационное поле для индикаторов степени нагрева $t - 9$ готовности к работе \square остаточного тепла h/H функции "Powerboost" b



Панель управления

⌚ функцией таймера

Панель управления
выбором степени нагрева

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка с тепловым излучением	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
○ Одноконтурная индукционная конфорка	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
◎ Двухконтурная конфорка с тепловым излучением*	Нажмите на символ ◎
⊞ Зона нагрева для жаровни с тепловым излучением*	Нажмите на символ ⊞

* Включение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Для приготовления пищи на индукционных конфорках следует использовать только посуду, подходящую для нагрева по принципу индукции, 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 отключение варочной панели

Включение

Включение и отключение варочной панели с помощью главного выключателя.

Нажмите на символ , пока не загорится индикатор I.

Отключение

Нажмите на символ , пока индикатор I не погаснет. Варочная панель выключена. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Показания индикаторов

Варочная панель автоматически отключается, если в течение определенного времени все конфорки выключены.

Если после выключения варочной панели в конфорках еще остается остаточное тепло, будет светиться индикатор *H/h*.

Настройка конфорок


Выберите нужную Вам степень нагрева конфорки с помощью символов + и -.

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

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно отмечено точкой.

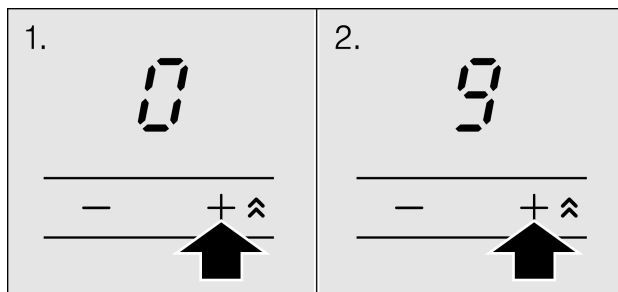
Выбор степени нагрева:

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ + или - нужной Вам конфорки. На индикационном поле появится символ .

2. В течение следующих 5 секунд нажмите на символ + или -.

Появится базовая установка:
символ + = степень нагрева 9,
символ - = степень нагрева 4.



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

Внимание!

Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, цифра, обозначающая заданную степень нагрева, будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится символ 0.

Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

Отключение варочной конфорки

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	4.–5.*	20–30 мин.
Рыба	4–5*	10–15 мин.
Белые соусы, например, бешамель	1–2	3–6 мин.
Взбитые соусы, например, бернский или голландский	3–4	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
Омлет	3.–4.	жарить по очереди
Яичница	5–6	3–6 мин.
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		


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: Прикоснитесь к символу  и удерживайте примерно 4 секунды. Символ  загорится на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: Прикоснитесь к символу  и удерживайте примерно 4 секунды. Блокировка отменена.



Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

С помощью этой функции блокировку варочной панели от включения детьми можно включить на все время.

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.

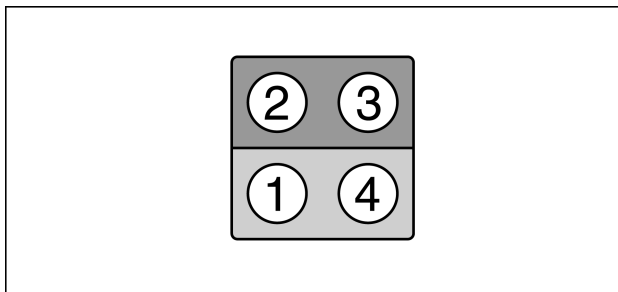
Функция "Powerboost"

Ограничения при использовании

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

Этой функцией снабжены индукционные варочные конфорки (1 и 4). (См. рисунок).

Функция "Powerboost" может быть включена всегда, когда другая конфорка не работает. В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы **+** и **9**, а затем она автоматически переключится на степень нагрева **9**.



Включение функции

Последовательность действий:

1. Выберите степень нагрева **9**.
2. Нажмите на символ **+**. На индикаторе конфорки появится буква **+**.
Функция включена.

Отключение функции

Нажмите на символ **-**. Буква **+** исчезнет, и конфорка снова переключится на степень нагрева **9**. 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.

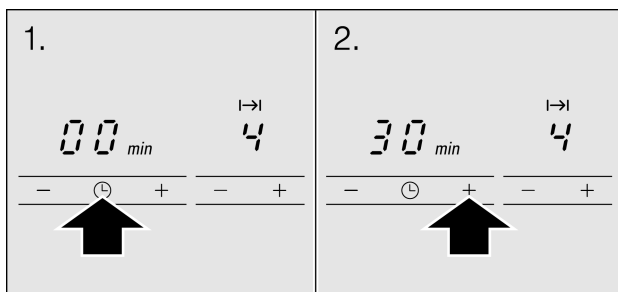
Автоматическое отключение конфорки

Программирование

Задайте необходимое Вам время работы для выбранной конфорки. По окончании заданного времени конфорка отключится.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите нужную Вам конфорку и степень нагрева. После этого нажмите на символ ☹. На индикационном поле функции таймера загорятся индикаторы 00 и min. На конфорке засветится индикатор I→I.
2. Нажмите на символы + и - функции таймера. Появятся базовые настройки.
Символ +: 30 минут
Символ -: 10 минут



3. С помощью символов + и - задайте нужное время.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

На индикационном поле появляется последнее заданное время.

По окончании заданного времени

По окончании заданного времени конфорка отключается. Прозвучит сигнал подтверждения. На конфорке загорится \cup , а на индикационном поле функции таймера появятся цифры 00 . Коснитесь символа \ominus , индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Корректировка времени

Нажмите на символ \ominus , пока на нужной Вам конфорке не загорится индикатор \mapsto .

Измените заданное время с помощью символов + и - на панели управления функцией таймера.

Отмена автоматического отключения

Нажмите на символ \ominus , пока на нужной Вам конфорке не загорится индикатор \mapsto . После этого нажмите на символ - панели управления функцией таймера, пока не появится индикатор 00 . Индикатор \mapsto погаснет.

Советы и рекомендации

Можно задать время до 99 минут.

В случае перебоев в подаче электроэнергии функция автоматического отключения конфорки прекращает работу.

Сигнальный таймер


С помощью сигнального таймера можно отмерить время до 99 минут. Он работает независимо от других настроек.

Программирование



1. Нажмите на символ \ominus , пока не загорится индикатор \cup .
На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00 .
2. Нажмите на символ + или -, соответствующие функции таймера.
Появятся базовые настройки.
Символ +: 10 минут
Символ -: 05 минут
3. Задайте нужное время с помощью символов + и -.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00 и индикатор . Индикация гаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Нажмите на символ , пока не загорится индикатор , и измените время с помощью символов + и -.

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 установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные.




Индикация	Функция
<i>c</i> 	Автоматическая блокировка для безопасности детей  Выключено.*  Включено.

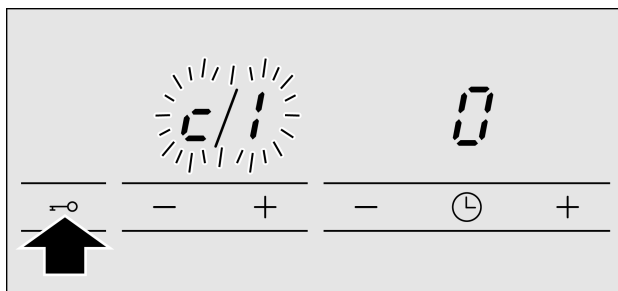
Индикация	Функция
с 2	Звуковые сигналы 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. 1 Включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
с 5	Автоматический таймер 0 Выключен.* 1-99 Установленное время, по истечении которого конфорки автоматически выключаются.
с 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 минута.
с 7	Функция "Power-Management" 1 = 1000 Вт минимальная мощность 1. - 9 = от 1500 до 9000 Вт 9. = 9500 Вт максимальная мощность
с 0	Восстановление базовых установок 0 Выключено. 1 Включено.

* Базовая установка



Доступ к базовым настройкам

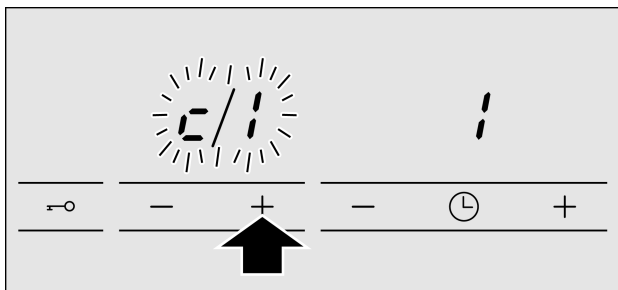
Последовательность действий:


1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ , пока не прозвучит сигнал подтверждения, а на индикационном поле конфорки, расположенной справа от символа  (см. рисунок), не мигает символ .



Выбор нужной настройки

3. Нажмите на символ  несколько раз, пока не появится индикатор нужной Вам функции.
4. После этого с помощью символов + и - конфорки, расположенной справа от символа , выберите нужную Вам настройку. Новая настройка появится на индикационном поле функции таймера.



5. Снова нажмите на символ  в течение более 4 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения. Новые настройки сохранены.

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.

Показание индикатора	Неполадки	Решение
отсутствуют	Прервана подача электротoka.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электротoka.
	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.
$F3/F3$	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.

Показание индикатора	Неполадки	Решение
E1	Недопустимое напряжение питания	Свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии.
E2/E3	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 или 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>