



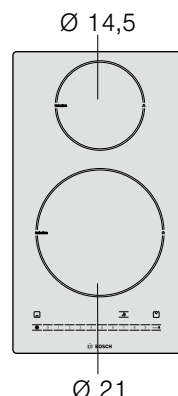
PIE3..N1..
Варочная панель



BOSCH

[ru] Правила пользования

PIE3..N1..



ru Оглавление

Правила техники безопасности	2	Функция автоматического отключения конфорки	9
Причины повреждений	4	Автоматическое отключение конфорки	9
Защита окружающей среды	4	Таймер автоматического отключения конфорок	10
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	4	Автоматическое ограничение времени	10
Советы по экономии электроэнергии	4	Базовые настройки	10
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях ..	5	Доступ к базовым настройкам	11
Преимущества индукционных варочных панелей	5	Уход и очистка	11
Подходящая посуда	5	Варочная панель	11
Знакомство с прибором	6	Рама варочной панели	11
Панель управления	6	Устранение неполадок	12
Конфорки	6	Шум во время работы прибора	12
Индикатор остаточного тепла	6	Сервисная служба	13
Управление варочной панелью	7		
Включение и отключение варочной панели	7		
Настройка конфорки	7		
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи	7		
Функция Powerboost	9		
Ограничения при использовании	9		
Включение	9		
Отключение	9		

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

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и

осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- 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.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Существует электромагнитная опасность!

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми помпами не рекомендуется приближаться к работающему прибору и пользоваться им. 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.

Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты

вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения. Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.

- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

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 выбросьте 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. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.

- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. В противном случае энергия может расходоваться впустую. Обратите внимание: как правило, производители указывают на изделии диаметр верхнего края кастрюли. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна.
- 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 самом низком возможном уровне 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

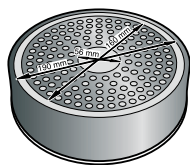
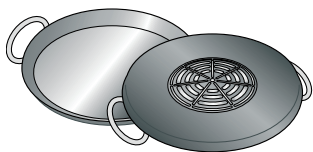
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- 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.

Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.

Посуда с алюминиевыми вставками в дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и распознаваться.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не обнаруживается автоматически, попробуйте переставить ее на чуть меньшую конфорку.

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 мигает. 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.

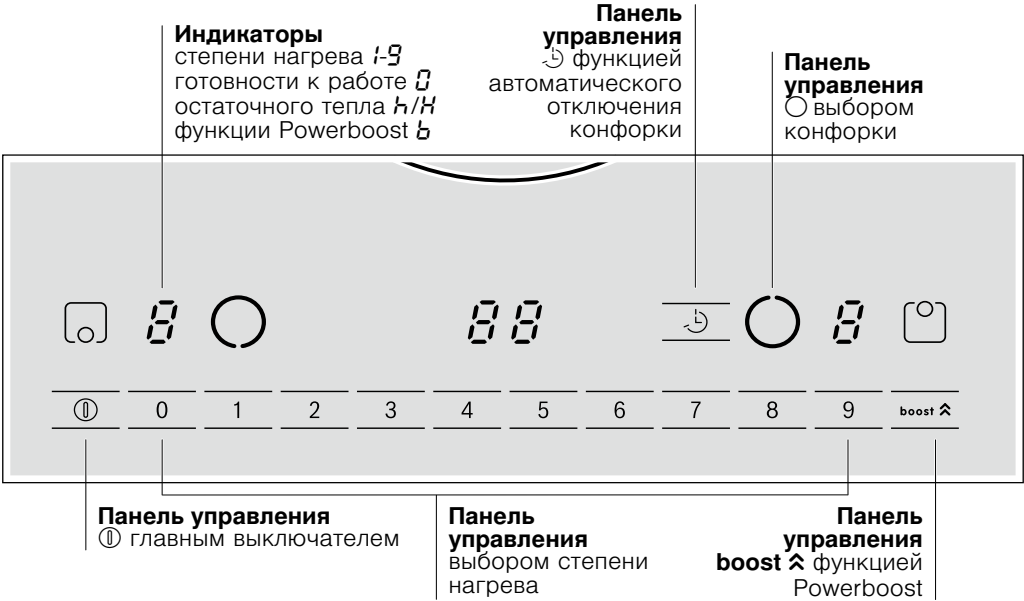
Обнаружение посуды конфоркой

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.

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	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
◎ Двухконтурная конфорка	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, эта зона включается автоматически.

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

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ①. Засветится индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок ○. Варочная панель готова к использованию.

Отключение: нажмите на символ ①. Индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок ○ погаснут. Варочная панель отключена. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указание: Если все конфорки выключены в течение более 15 секунд, варочная панель отключается автоматически.

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов от 1 до 9.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность

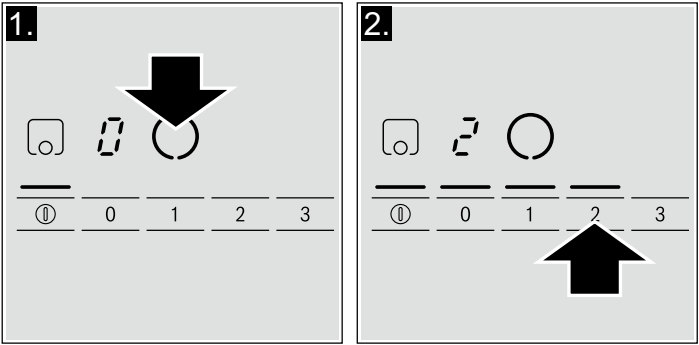
Степень нагрева 9 = максимальная мощность

Выбор степени нагрева

Варочная панель должна быть включенной.

1. Нажмите на символ ○ нужной конфорки.
- Засветится индикатор 2.

2. Нажмите на символ нужной степени нагрева.



3. Изменение степени нагрева: выберите конфорку и нажмите на символ нужной степени нагрева.

Отключение конфорки

Выберите нужную конфорку и нажмите на символ степени нагрева 0.

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.

Время приготовления зависит от уровня мощности и вида, веса и качества продуктов, поэтому на практике возможны вариации.

Выбор уровня мощности 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 уровень мощности 9.

	Уровень мощности	Время приготовления, мин.
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1	-
Желатин	1	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3-4	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	3-4	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 без крышки

** Без крышки

	Уровень мощности	Время приготовления, 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.
Бульоны, супы	3-4	15-60 мин.
Овощи	3-4	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3-4	7-20 мин.
Бульоны и супы 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 без масла или в малом количестве масла**		
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 3см)	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	4-5	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 без крышки

** Без крышки

Функция Powerboost

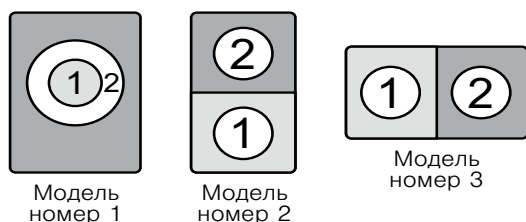
Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Эта функция позволяет повысить максимальную мощность конфорки, для которой она используется.

Ограничения при использовании

Данная функция доступна для всех конфорок при условии, что другая конфорка отключена (см. рисунок). Например, если вы хотите включить эту функцию на конфорке 1, конфорка номер 2 должна быть выключена и наоборот. Если вторая конфорка не выключена, на первой конфорке попеременно мигают буква **b** и цифра степени нагрева; затем она переключится на заданную ранее степень нагрева без активации функции Powerboost.

В модели 1 функция Powerboost может быть включена на всех конфорках одновременно (см. рисунок).



Включение

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на символ **boost** . Функция включится.

Отключение

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на символ функции **boost** . Функция Powerboost отключена.

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

Функция автоматического отключения конфорки

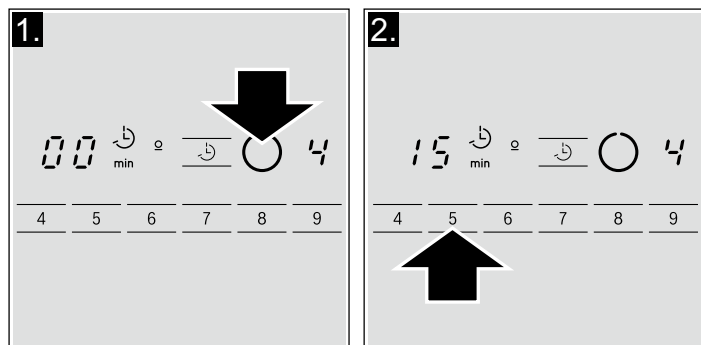
При помощи данной функции можно автоматически отключить конфорку, задав для нее время работы. По истечении заданного времени конфорка отключается автоматически.

Автоматическое отключение конфорки

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

Программирование

1. Выберите нужную конфорку и задайте степень нагрева.
2. Нажмите на символ . На индикаторе функции автоматического отключения конфорки засветятся **00** и .
3. В течение последующих 10 секунд задайте нужное время работы конфорки с помощью символов от **1** до **9**.



Начнется отсчет времени.

По окончании заданного времени

По окончании заданного времени конфорка отключится. Раздастся звуковой сигнал, на конфорке появится , а на индикационном поле функции автоматического отключения конфорки в течение 10 секунд будет гореть **00**.

При нажатии на символ  индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ .

Появятся символы  и .

Измените время работы конфорки с помощью символов от **1** до **9** или нажмите **0** для отмены заданного времени.

Указания

- Если задано время работы конфорки, оно всегда будет отображаться на индикационном поле. Чтобы узнать, сколько минут остается до истечения времени, заданного определенной конфорке, выберите нужную конфорку и нажмите на символ .
- Если время работы задано для нескольких конфорок, на экране будет отображаться время, заданное конфорке, выбранной в данный момент.
- Можно задать время работы конфорки 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, а автоматическое отключение конфорки по таймеру можно отменить.

Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор . Измените заданное время работы конфорки с помощью символов от **1** до **9** или отмените автоматическое отключение нажатием символа **0**.

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 попеременно замигает символ **FB** и индикатор остаточного тепла **h/H**.

Чтобы выключить индикатор, 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.

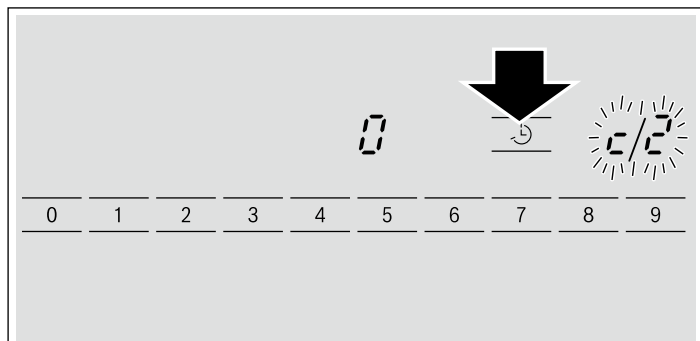
Показания индикатора	Функция
	Звуковые сигналы  Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены.  Отключен только сигнал подтверждения.  Все звуковые сигналы включены.*
	Автоматическое отключение конфорок  Отключено.*  1-99 Время автоматического отключения
	Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки  10 секунд*.  30 секунд.  1 минута.
	Функция Power-Management  = Отключена.*  = 1000 Вт, минимальная мощность.  = 1500 Вт.  = 2000 Вт. ...  или  = максимальная мощность варочной панели.
	Время выбора конфорки  Неограниченное: выбранной остается последняя запрограммированная конфорка.*  Ограниченное: конфорка будет выбрана только в течение 10 секунд.
	Возврат к настройкам по умолчанию  Индивидуальные настройки.*  Возврат к заводским настройкам.

*Заводские настройки

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключенной.

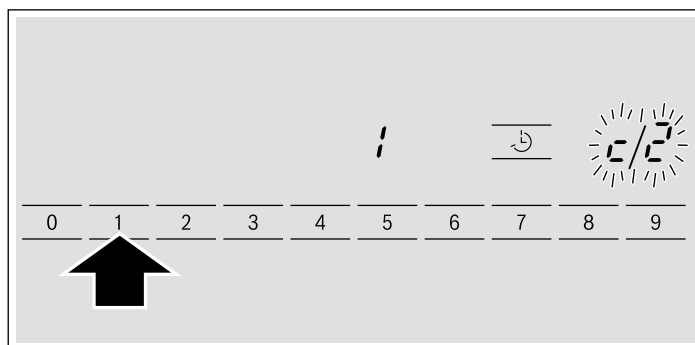
1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение последующих 10 секунд нажмите на символ  и удерживайте его на протяжении 4 секунд.



Справа появится символ , а слева – .

3. Несколько раз нажмите на символ , пока не появится индикатор нужной функции.

4. После этого выберите нужную настройку с помощью символов от **0** до **9**.



5. Нажмите на символ  и удерживайте его в течение 4 секунд. Выбранные настройки сохранятся.

Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью 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 электричества. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электричества. Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E мигает	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
E + цифра / d + цифра / E + 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

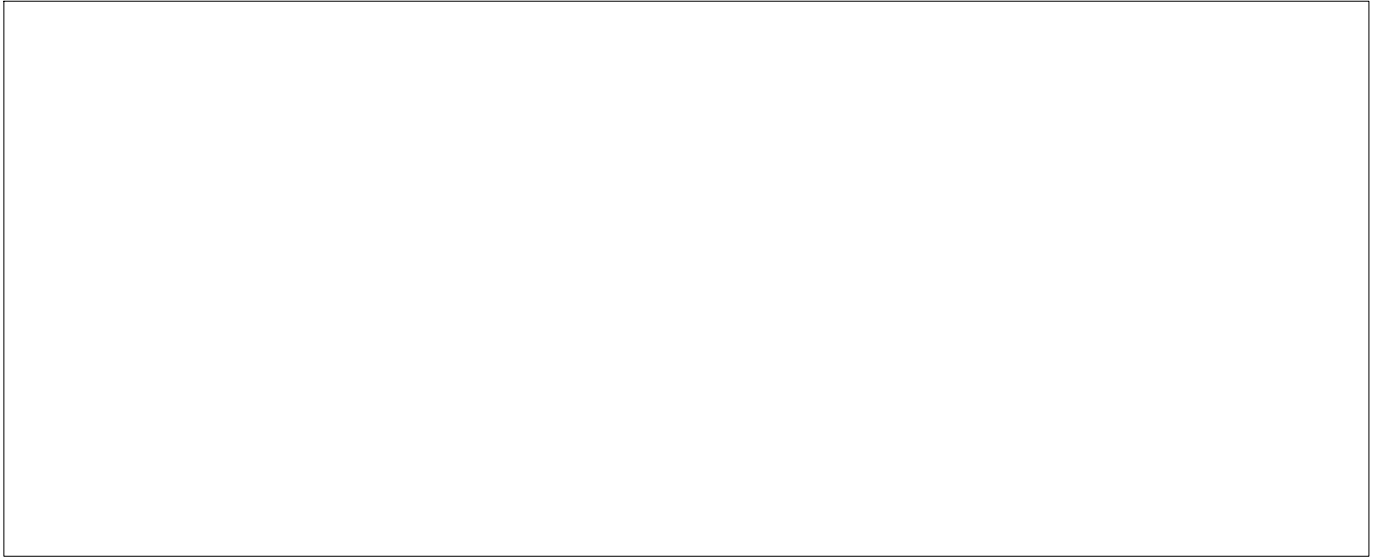
При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

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
Germany
www.bosch-home.com



9000767339

00
920322