



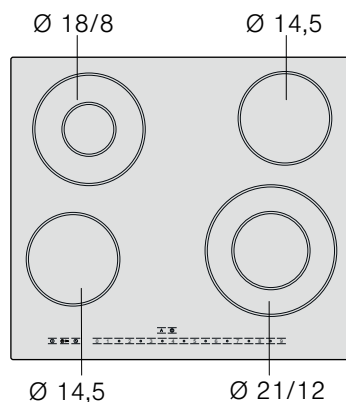
PKF6..N.., PKG6..N.., PKG7..N.., PKN6..N14, PKN6..N15,
PKK6..N.., PKK8..N.., PKG9..N.., PKK9..N..
Варильна поверхня



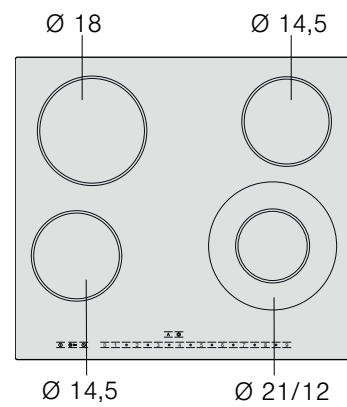
BOSCH

[uk] Інструкція з використання

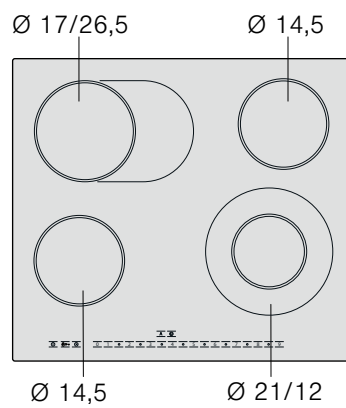
PKG6..N..



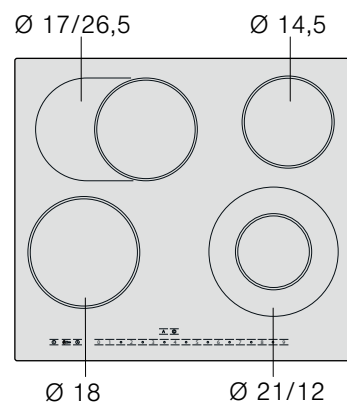
PKF6..N..



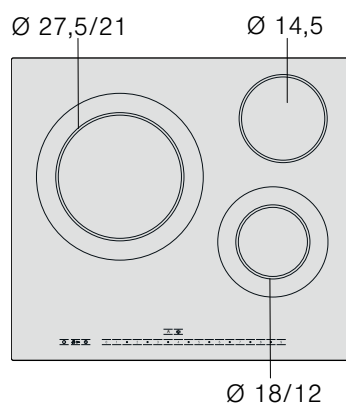
PKN6..N14



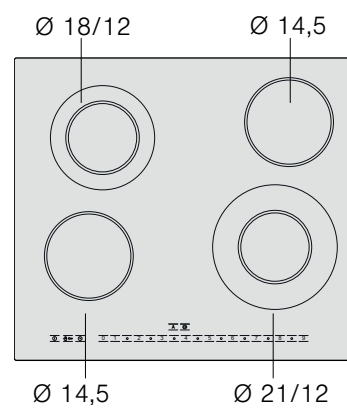
PKN6..N15



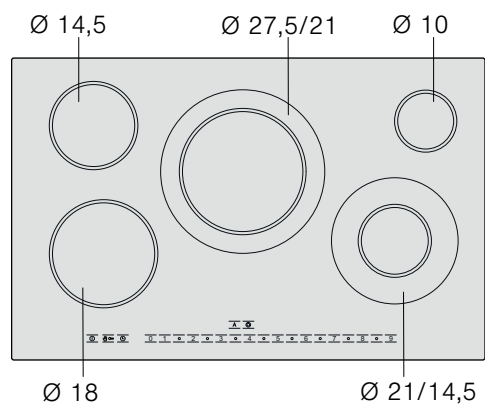
PKK6..N..



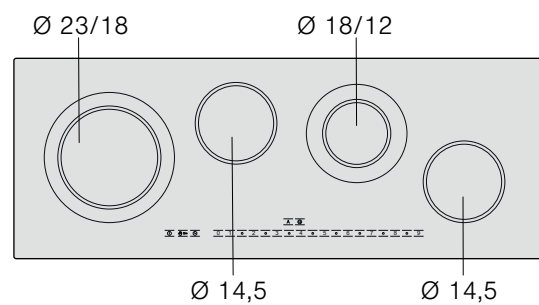
PKG7..N..



PKK8..N..



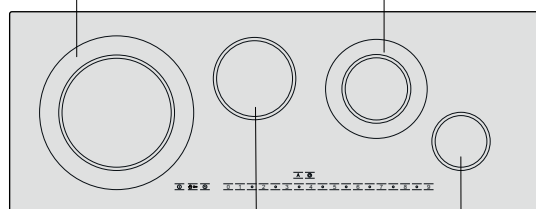
PKG9..N..



PKK9..N..

Ø 27,5/21

Ø 18/12



Ø 14,5

Ø 10

uk Зміст

Техніка безпеки	3	Таймер	9
Причини несправностей.....	5	Автоматичне вимкнення конфорки	9
Захист навколишнього середовища.....	5	Автоматичний таймер	10
Екологічна утилізація.....	5	Кухонний таймер	10
Поради щодо заощадження енергії.....	5	Функція автоматичного обмеження часу.....	10
Знайомство з приладом	6	Захист від витирання	10
Панель управління	6	Основні установки.....	11
Конфорки	6	Зміна основних установок	11
Індикатор залишкового тепла	6	Чищення та догляд.....	12
Регулювання конфорок.....	6	Склокераміка	12
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	6	Рама конфорок	12
Регулювання конфорки	6	Усунення несправностей.....	12
Таблиця тривалості готування.....	7	Сервісна служба	13
Автоматика закипання.....	8		
Регулювання автоматики закипання.....	8		
Таблиця тривалості готування для автоматики закипання	8		
Поради щодо автоматики закипання.....	9		
Функція "Захист від дітей"	9		
Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"	9		
Автоматична функція "Захист від дітей"	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

⚠ Техніка безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними або ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити очищення або обслуговування приладу без нагляду.

Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека опіків!

- Конфорки та площа навколо них дуже сильно нагріваються. Не доторкайтесь до гарячих поверхонь. Не допускайте до приладу дітей до 8 років.

- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Очищення парою може спричинити ураження електричним струмом. Не застосовуйте пароочищувачів.
- Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

Небезпека травмування!!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

Причини несправностей

Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкодження.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкодження.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникнути найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколишнього середовища

Розпакуйте прилад та утилізуйте упаковку у екологічно безпечний спосіб.

Екологічна утилізація



Цей прилад відповідає європейській Директиві 2002/96/ЄС щодо утилізації старих електричних та електроприладів (WEEE). Дана Директива визначає базові положення щодо приймання та утилізації старих приладів у межах Євросоюзу.

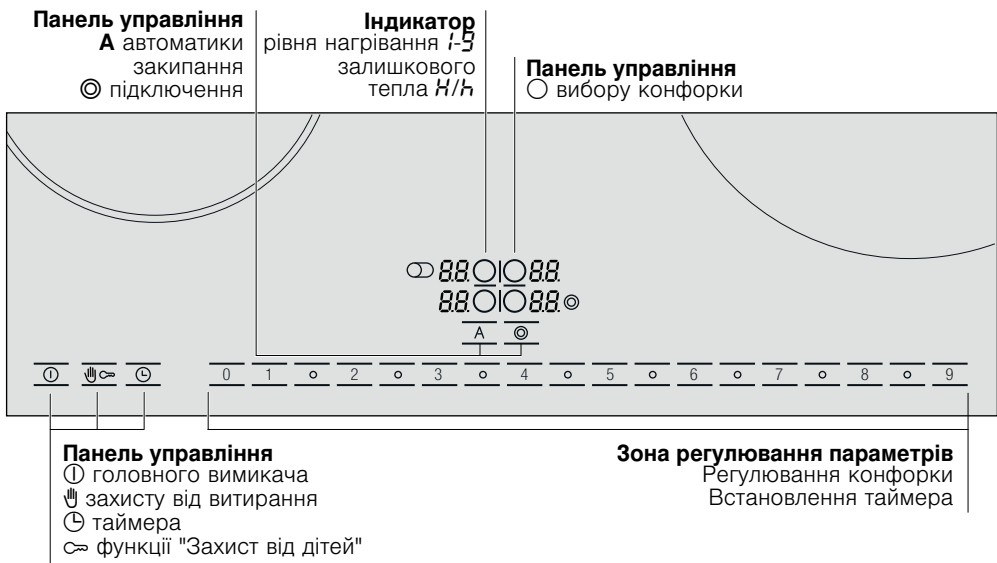
Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається в чотири рази більше електроенергії.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрату електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Використання каструль меншого, ніж конфорка, розміру призводить до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості їжі використовуйте невелику каструлю. Велика і тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощаджує енергію. А овочі зберігають вітаміни та мінеральні речовини.
- Своєчасно перемикайте назад на слабший рівень нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло конфорки. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Знайомство з приладом

Дана Інструкція по використанню дійсна для різних варильних поверхонь. На стор. 2 Ви знайдете огляд типів із зазначенням основних характеристик.

Панель управління



Панель управління

Коли Ви доторкаєтесь до символу, активується відповідна функція.

Вказівки

- Якщо Ви одночасно доторкаєтесь до декількох полів, установки залишаються незмінними. Таким чином можна

втерти залишки від готування в зоні регулювання параметрів.

- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
○	Одноконтурна конфорка
⊙	Двоконтурна конфорка Оберіть конфорку, доторкніться до символу підключення ⊙
⊞	Овальна зона розширення Оберіть конфорку, доторкніться до символу підключення ⊙

Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор.

Увімкнення конфорки: автоматично обирається остання установка.

Індикатор залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.

Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтесь, як регулювати конфорки. У таблиці нижче Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу ①. Лунає сигнал. Загоряється індикатор над головним вимикачем та індикатори конфорок ○. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу ① і тримайте, поки не згасне індикатор над головним вимикачем та індикатори

конфорок ○. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде горіти, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівка: Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 15 секунд.

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний рівень нагрівання.

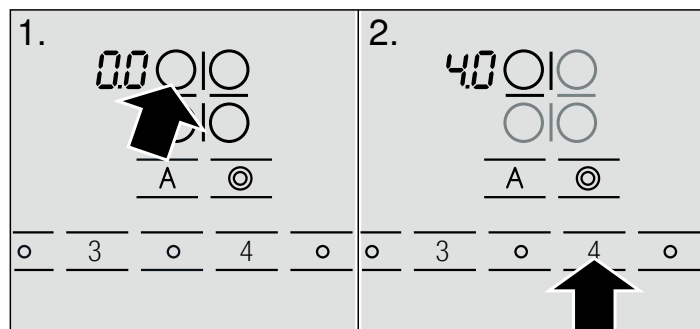
Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Він позначається у зоні регулювання параметрів символом 0.

Встановлення рівня нагрівання

1. Доторкніться до символу 0, щоб обрати конфорку.
На індикаторі рівня нагрівання світиться 0.0 і загоряється символ вибору конфорки 0.
2. Задайте потрібні параметри для бажаної конфорки у зоні регулювання параметрів.



Вказівка. Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

Зміна рівня нагрівання:

Оберіть конфорку та установіть рівень подальшого нагрівання у зоні регулювання параметрів.

Вимкнення конфорок:

оберіть конфорку та установіть в зоні регулювання параметрів 0.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

Час готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Під час розігрівання густих страв рекомендується їх регулярно перемішувати.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Розтоплювання		
Шоколад, глазур, вершкове масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
Молоко**	1,5-2,5	-
Розігрівання сосисок у воді**	3-4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2,5-3,5	20-30 хв.
Гуляш глибокого замороження	2,5-3,5	10-15 хв.
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнедли, галушки	4,5-5,5	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3-4	8-12 хв.
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв.
Рис на молоці	1,5-2,5	25-35 хв.
Картопля "в мундірі"	4-5	25-30 хв.
Варена картопля	4-5	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв.
Рагу, супи	3,5-4,5	15-60 хв.
Овочі	2,5-3,5	10-20 хв.
Овочі, глибокого замороження	3,5-4,5	10-20 хв.
Готування у скороварці	4-5	-
Тушкування		
Голубці	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	2,5-3,5	50-60 хв.

* Подальше готування без кришки

* Без кришки

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
Смаження**		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Шніцель, глибокого замороження	6-7	8-12 хв.
М'ясо на кістці, з паніруванням або без	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Філе птиці (2 см товщиною)	5-6	10-20 хв.
Філе птиці, глибокого замороження	5-6	10-30 хв.
Риба або рибне філе, без панірування	5-6	8-20 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	6-7	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Омари та креветки	7-8	4-10 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	без перерв
Омлет	3,5-4,5	без перерв
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Готування у фритюрі (готування порцій по 150-200 г без перерв у 1-2 літрах олії**)		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети	7-8	-
Кульки з фаршу	7-8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6-7	-
Риба панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики або булочки, фрукти у клярі	4-5	-
* Подальше готування без кришки		
* Без кришки		

Автоматика закипання

Автоматика закипання розігріває конфорку із максимальною потужністю, а потім перемикається на обраний Вами ?рівень подальшого нагрівання.

Тривалість нагрівання конфорки обумовлена обраним рівнем подальшого нагрівання.

Регулювання автоматики закипання

Автоматику закипання можна активувати лише у перші 30 секунд після увімкнення конфорки:

1. Увімкніть конфорку на бажаному рівні подальшого нагрівання.
2. Доторкніться до символу **A**.

Автоматика закипання вмикається. На індикаторі по черзі відображаються **A** та рівень подальшого нагрівання.

Після закипання на індикаторі світиться тільки рівень подальшого нагрівання.

Таблиця тривалості готування для автоматики закипання

Страви, при готуванні яких можна користуватись автоматикою закипання, наведені у наступній таблиці.

Найменша кількість стосується найменших конфорок, найбільша – великих. Вказані дані є лише орієнтовними.

Готування страв за допомогою автоматики закипання	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування, хв.
Розігрівання			
Бульйон	500 мл-1 літр	A 7-8	4-7 хв.
Супи із заправкою	500 мл-1 літр	A 2-3	3-6 хв.
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 хв.
Розігрівання та підтримання в теплому стані			
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	400-800 г	A 1-2	-

* Подальше готування без кришки

* Без кришки

Готування страв за допомогою автоматики закипання	Кількість	Рівень нагрівання	Загальний час готування, хв.
Розморожування та розігрівання			
Шпинат глибокого замороження	300-600 г	A 2,5-3,5	10-20 хв.
Гуляш глибокого замороження	500 г-1 кг	A 2,5-3,5	20-30 хв.
Доведення до готовності			
Риба	300-600 г	A 4-5*	20-25 хв.
Варіння			
Рис (з подвійною кількістю води)	125-250 г	A 2-3	20-25 хв.
Картопля "в мундірі" з 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 хв.
Варена картопля з 1-3 чашками води	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 хв.
Овочі з 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 2,5-3,5	15-20 хв.
Овочі глибокого замороження з 1-3 чашками води	500 г-1 кг	A 4,5-5,5	15-20 хв.
Тушкування			
Голубці	4 шт.	A 4-5	50-60 хв.
Печеня	1 кг	A 4-5	80-100 хв.
Смаження**			
Шніцель, з паніруванням або без	1-2	A 6-7	8-12 хв.
М'ясо на кістці, з паніруванням або без	1-2	A 6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	1-2	A 7-8	8-12 хв.
Риба або рибне філе, паніровані	1-2	A 6-7	8-12 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	200-300 г	A 6-7	8-12 хв.
Млинці		A 6-7	смажити без перерв
* Подальше готування без кришки			
* Без кришки			

Поради щодо автоматики закипання

Автоматика закипання призначена для оптимального збереження корисних речовин у їжі та для готування із малою кількістю води.

- Готуючи на великих конфорках, додавайте у страву лише приблизно 3 чашки води, а на маленьких – 2.
- Каструлю закрийте кришкою.
- Для страв, які готуються у великій кількості води (наприклад, макарони), автоматика закипання не використовується.

Функція "Захист від дітей"

Функція "Захист від дітей" дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня повинна бути вимкненою.

Увімкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його приблизно 4 секунди. Протягом 4 секунд світитиметься символ . Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його приблизно 4 секунди. Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

За допомогою цієї установки функція "Захист від дітей" завжди автоматично включатиметься після того, як Ви вимкнули варильну поверхню.

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію "Захист від дітей", Ви дізнаєтеся в главі "Основні установки".

Таймер

Таймер можна використати у два різних способи:

- коли необхідно, щоб конфорка вимкнулася автоматично
- як кухонний будильник

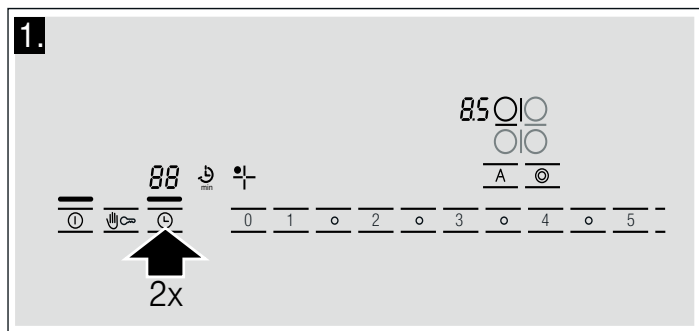
Автоматичне вимкнення конфорки

Задайте тривалість роботи бажаної конфорки. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

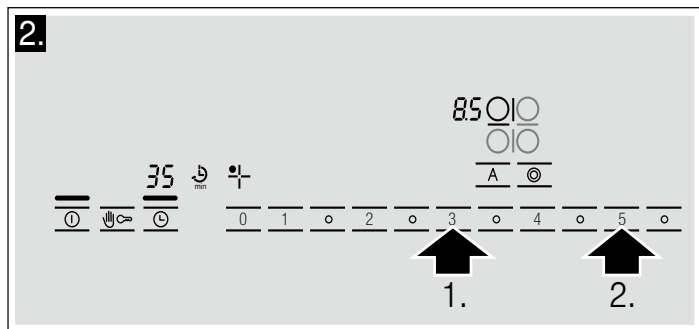
Встановлення тривалості

Спочатку необхідно обрати конфорку та задати її параметри.

1. Двічі доторкніться до символу ☹. Світиться індикатор ⚡ бажаної конфорки. З'являється символ ☹ На індикаторі таймера світиться 88.



2. Впродовж наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажану тривалість.



Починається відлік часу.

Після того, як час вийшов

Коли час вийшов, конфорка вимикається. На індикаторі конфорки світиться 88. Лунає сигнал. На індикаторі таймера світиться 88 протягом 10 секунд. Доторкніться до символу ☹. Індикатор згасає, а сигнал вимикається.

Коригування або відміна таймеру

Оберіть конфорку та двічі доторкніться до символу ☹. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на 88.

Вказівки

- Якщо Ви використовуєте кухонний таймер, то на індикаторі буде відображатись встановлений для нього час. Щоб дізнатись тривалість роботи конфорки, оберіть потрібну конфорку та двічі натисніть символ ☹. На індикаторі таймера на 10 секунд висвітлиться тривалість роботи конфорки.
- Якщо Ви встановили тривалість роботи декількох конфорок, на індикаторі таймера відображатиметься показник для обраної конфорки.
- Ви можете встановлювати тривалість до 99 хвилин.

Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції Ви можете встановити час роботи всіх конфорок. Після кожного увімкнення однієї з конфорок починається відлік встановленого часу. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Як увімкнути автоматичний таймер, Ви можете дізнатись у розділі "Основні установки".

Вказівка: Ви можете змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер:

Оберіть конфорку та двічі доторкніться до символу ☹. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на 88.

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете виставляти час роботи до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок.

Установка

1. Доторкніться до символу ☹. Загоряється індикатор кухонного таймера ⚡. На індикаторі таймера світиться 88.
2. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час. За кілька секунд почнеться зворотній відлік часу.

Після того, як час вийшов

Після того, як час вийшов, лунає сигнал. На індикаторі таймера світиться 88. З'явилася індикатор кухонного таймера ⚡. Через 10 секунд індикатор гасне.

Зміна встановленого часу

Доторкніться до символу ☹. Загоряється індикатор кухонного таймера ⚡. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час.

Функція автоматичного обмеження часу

Якщо конфорка тривалий час увімкнена, і Ви не змінюєте режим її роботи, автоматично вмикається функція обмеження часу.

Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорки світиться F8.

Якщо торкнутись будь-якої панелі управління, індикатор гасне. Ви можете задати параметри заново.

Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до обраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня ввімкнена, параметри можуть збитись.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна увімкнути функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу 🧤. Лунає сигнал. Панель управління блокується на 30 секунд. Ви можете протирати панель управління, без ризику збити налаштування.

Вказівка: Головний вимикач цієї функцією не відключається. Варильну поверхню Ви можете вимкнути у будь-який момент.

Основні установки

Ваш прилад має різноманітні основні установки. Ви можете змінити їх за власним бажанням.

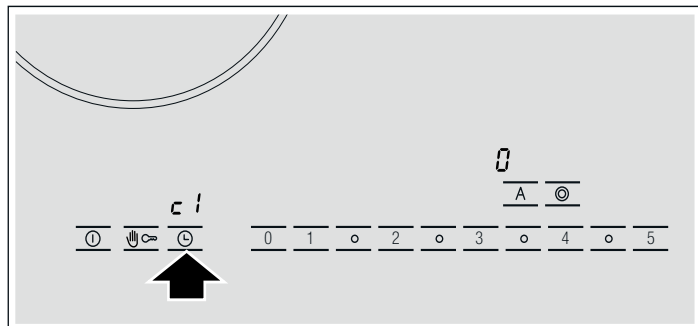
Індикатор	Функція
c 1	Автоматична функція "Захист від дітей" 0 Вимкнено.* 1 Увімкнено.
c 2	Акустичний сигнал 0 Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені. 1 Увімкнений лише сигнал несправності. 2 Сигнал підтвердження та сигнал несправності увімкнені.*
c 5	Автоматичний таймер 0 Вимкнено. 1-99 Тривалість, після якої конфорки вимкнуться
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера 1 10 секунд.* 2 30 секунд 3 1 хвилина.
c 7	Підключення нагрівального контуру 0 Вимкнено. 1 Увімкнено. 2 Остання установка перед вимкненням конфорки.*
c 9	Час вибору конфорки 0 Необмежений: Ви завжди можете змінювати налаштування конфорки, що була увімкнена останньою, не обираючи її заново. 1 Ви можете встановити параметри для обраної конфорки лише протягом 10 секунд; якщо час вийшов, для введення нових параметрів конфорки її потрібно буде обирати знову.
c 0	Повернення до основних установок 0 Вимкнено. 1 Увімкнено.

* Основна установка

Зміна основних установок

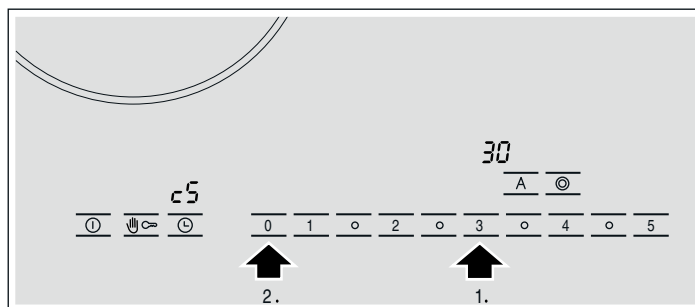
Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд доторкніться до символу 0 та утримуйте його 4 секунди.



На лівому дисплеї з'явиться c 1, на правому – 0.

3. Доторкайтесь до символу 0, поки на дисплеї таймера не висвітлиться бажана установка.
4. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний параметр.



5. Утримуйте символ 0 впродовж 4 секунд.
Установка активована.

Вимкнення

Щоб вийти з основних установок, вимкніть конфорку за допомогою головного вимикача та задайте нові параметри.

Чищення та догляд

Інформація у цій главі допоможе Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.
Відповідні засоби для чищення та догляду Ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорятимуть.
Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо остигла.

Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для ручного миття посуду;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;

- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі мочалки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві.

Сильне забруднення краще за все видаляти за допомогою шкребка для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.
Відповідний шкребок для скла Ви можете отримати додатково у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Рама конфорок

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосовуйте лише теплий лужний розчин.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

Усунення несправностей

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами.
Перед тим, як викликати сервісну службу, перевірте наступне.

Індикатор	Помилка	Рішення
Немає	Немає електричного струму.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електроприладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Блимає E	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Приберіть вологу з панелі управління або заберіть предмет.
E + число	Несправність електроніки.	Вимкніть та приблизно через 30 секунд знову ввімкніть головний запобіжник приладу або захисний вимикач у розподільчому ящику. Якщо знову загориться цей символ, викличте сервісну службу.
F2	Електроніка перегрілась і відключила відповідну конфорку.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Після цього доторкніться до панелі управління відповідної конфорки.*
F4	Електроніка перегрілась і відключила всі конфорки.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім доторкніться до будь-якої панелі управління.*
F8	Конфорка занадто довго працювала і відключилась.	Ви можете одразу ввімкнути конфорку.
* Не ставте гарячі каструлі на панель управління конфорки або біля неї.		

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

Е-номер та FD-номер (дата виробництва):

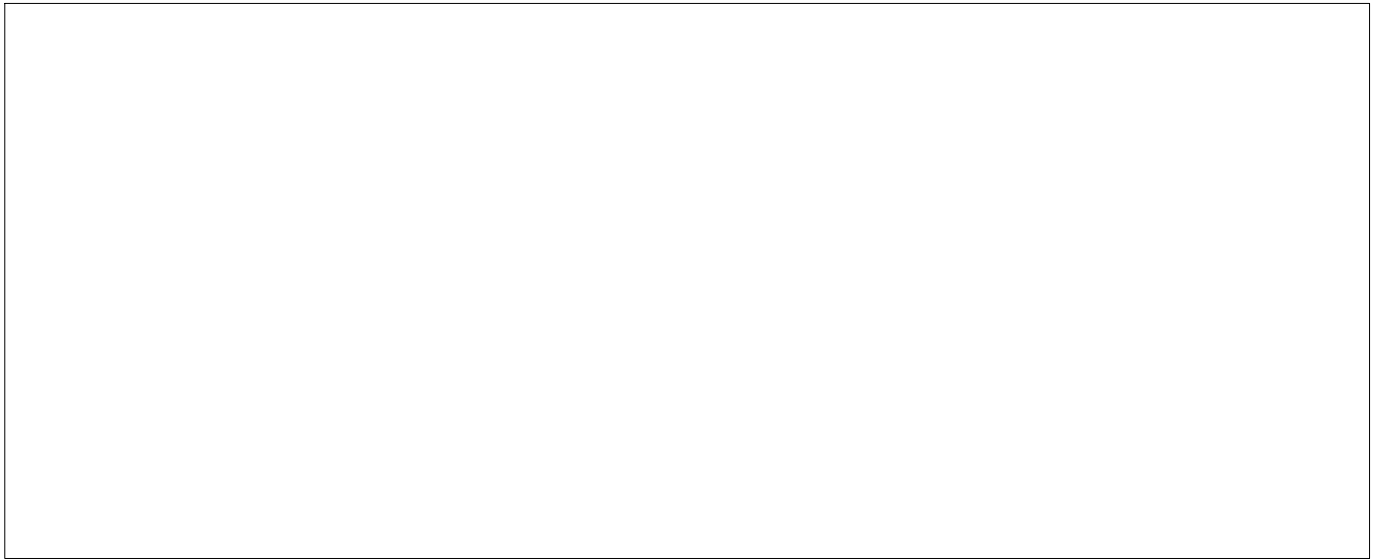
Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетенції виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу проводиться належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000637740

910202