

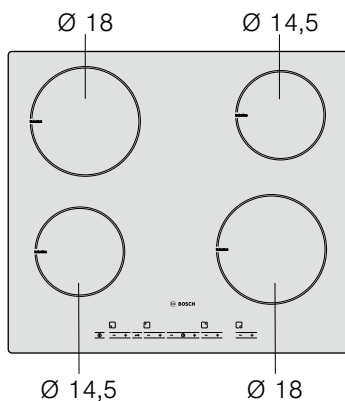


**PIA6..T.6., PIM6..T1..
Варочная панель**

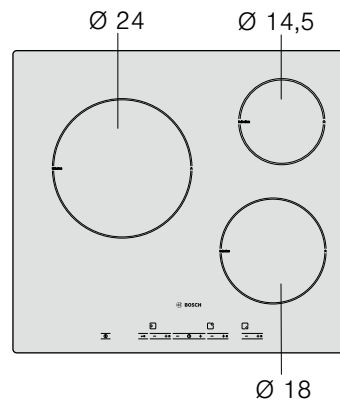


BOSCH

PIA6..T.6.



PIM6..T1..

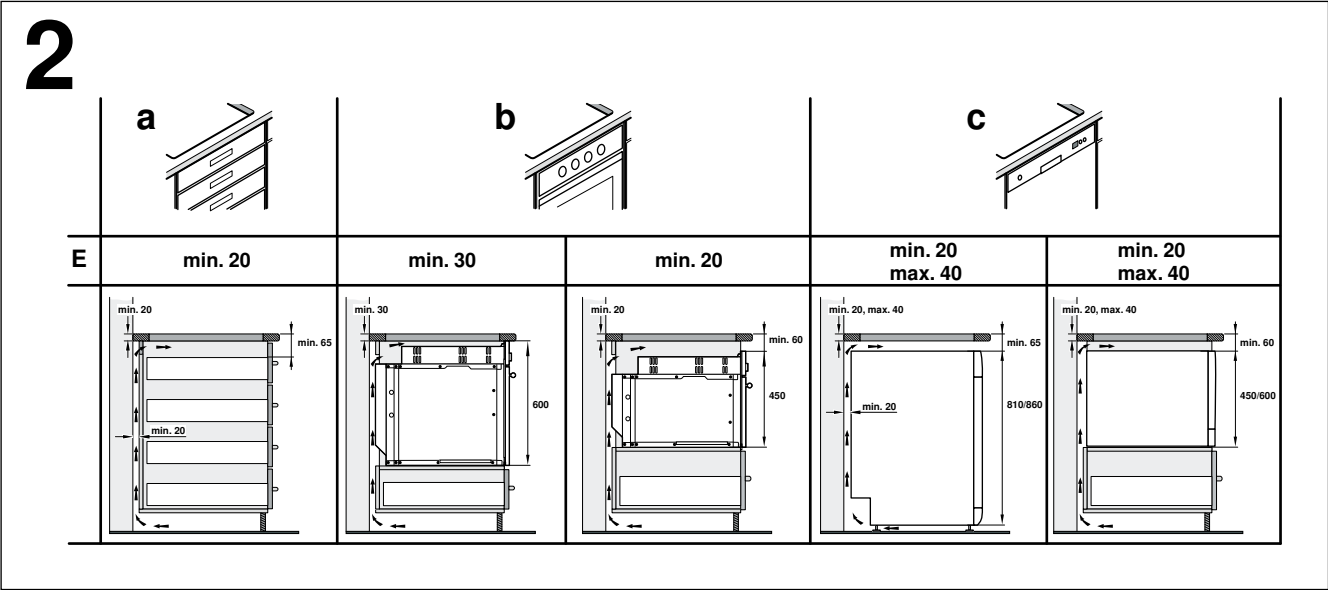
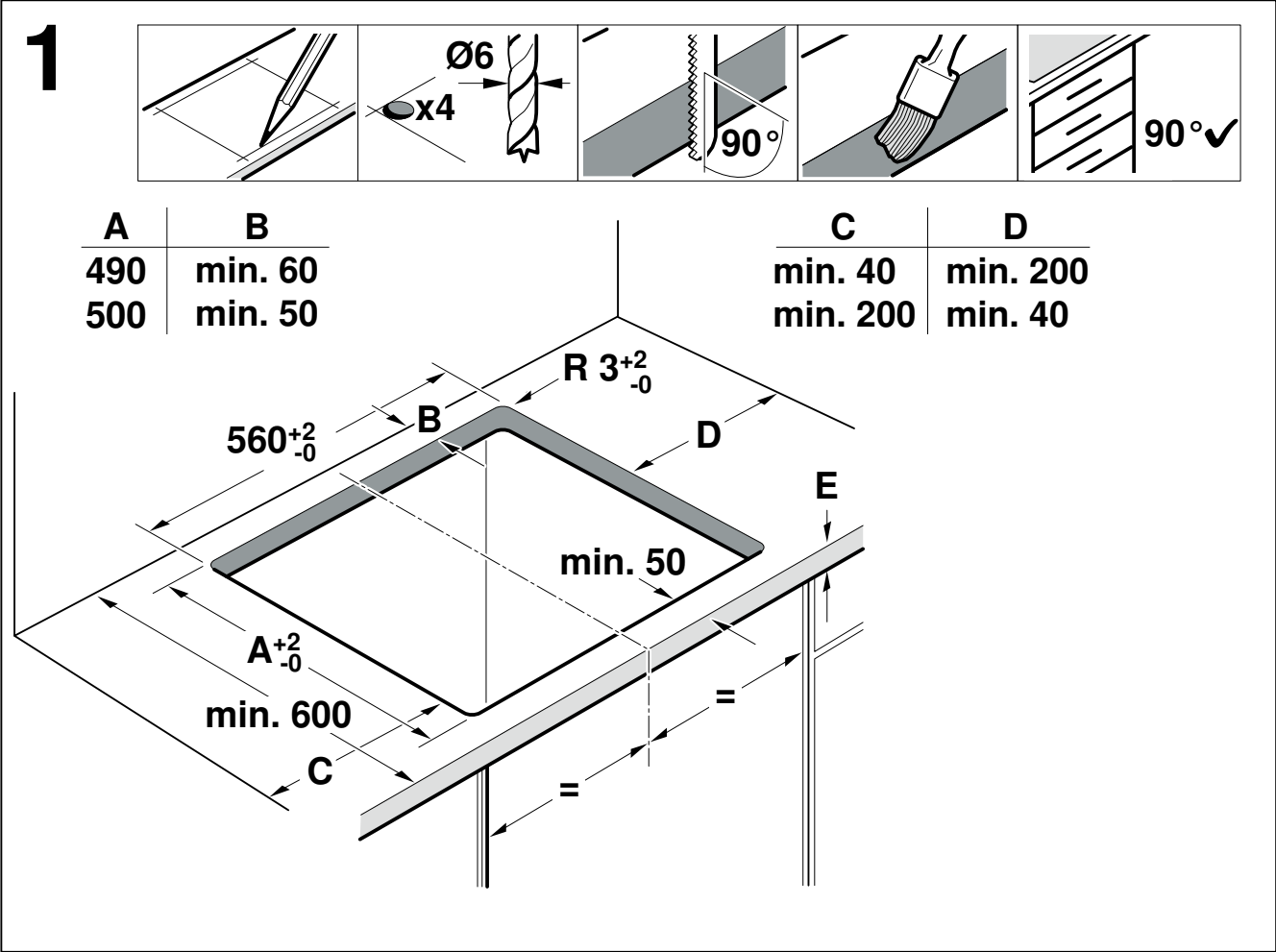


ru Оглавление

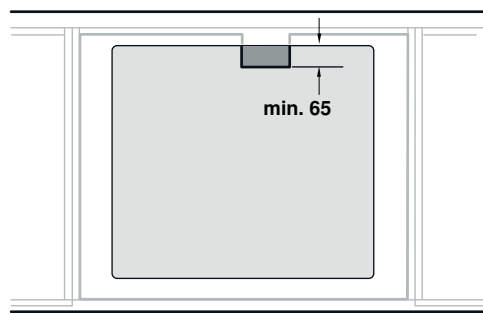
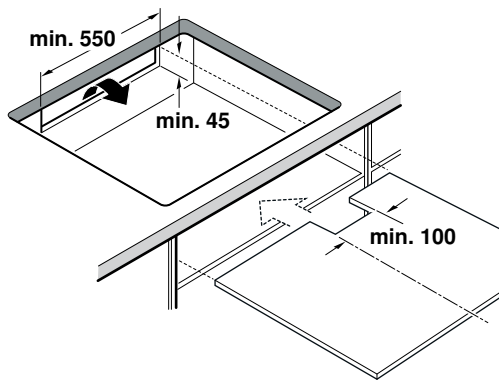
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	3	Устранение неполадок	15
Монтаж	3	Шум во время работы прибора	15
Важная информация	5	Сервисная служба	16
Монтаж и подключение к электросети (рис. 1, 2, 3, 4, 5).....	5		
Схема подключения (рис. 5).....	5		
Изменение настройки на силу тока питания 13 / 16 / 20 ампер (рис. 6)	5		
Демонтаж варочной панели.....	5		
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	6		
Правила техники безопасности	6		
Причины повреждений	7		
Защита окружающей среды	8		
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	8		
Советы по экономии электроэнергии.....	8		
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях	8		
Преимущества индукционных варочных панелей.....	8		
Подходящая посуда.....	8		
Знакомство с прибором	9		
Панель управления.....	9		
Конфорки	10		
Индикатор остаточного тепла	10		
Управление варочной панелью	10		
Включение и отключение варочной панели	10		
Настройка конфорки	10		
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи.....	11		
Блокировка от включения от детьми	12		
Активация и отключение блокировки от включения детьми	12		
Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми.....	12		
Функция Powerboost	12		
Включение функции	12		
Отключение функции	12		
Функция таймера	12		
Автоматическое отключение конфорки.....	12		
Таймер автоматического отключения конфорок.....	13		
Сигнальный таймер	13		
Автоматическое ограничение времени	13		
Базовые настройки	13		
Доступ к базовым настройкам	14		
Уход и очистка	14		
Варочная панель.....	14		
Рама варочной панели	15		

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

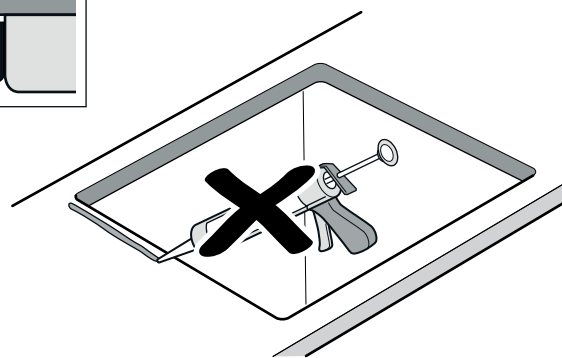
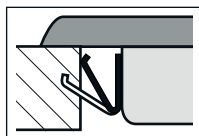
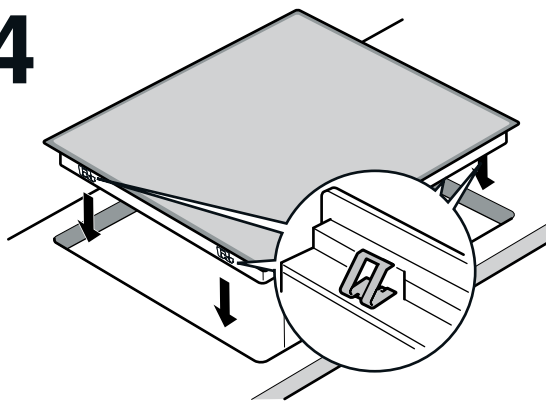
Монтаж



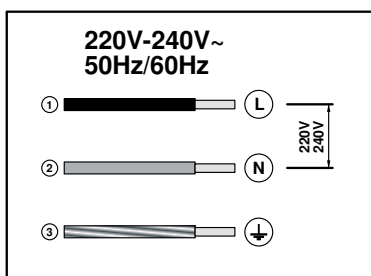
3



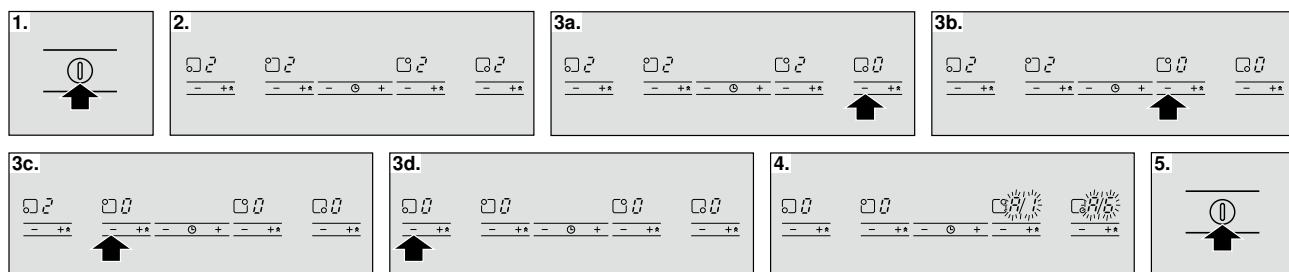
4



5



6



Важная информация

Безопасная эксплуатация прибора гарантируется только в том случае, если его установка и подключение к электросети выполнены правильно с технической точки зрения и в соответствии с данным руководством по монтажу. Ответственность за повреждения, причиной которых послужил неправильный монтаж прибора, несет производитель монтажных работ.

Подключение прибора к сети может производить только сертифицированный специалист. При этом необходимо придерживаться инструкций местной электроснабжающей компании.

Данный прибор соответствует классу защиты I и может использоваться только при условии наличия заземления.

Эксплуатация данного прибора при отсутствии заземления или при неправильном подключении к электросети в некоторых, очень маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям.

Производитель не несет ответственности за некорректную работу прибора и возможные повреждения, вызванные неправильно проведенным подключением к электросети.

Если прибор не имеет доступной штепсельной вилки, необходимо предусмотреть средства его отключения от электросети, согласно с нормами подключения электроприборов.

Кабель питания не должен касаться нагреваемых частей варочной панели и духового шкафа.

Любые действия с внутренними компонентами прибора, включая замену кабеля питания, должны производиться специалистами сервисного центра.

Варочные панели можно устанавливать только над выдвижными ящиками, духовыми шкафами с принудительной вентиляцией той же марки, что и варочная панель, и посудомоечными машинами той же марки, что и варочная панель. Под варочной панелью нельзя устанавливать холодильники, духовые шкафы без принудительной вентиляции и стиральные машины.

Установка над выдвижным ящиком (рис. 2a)

Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком, находящиеся в нем металлические предметы могут раскалиться от горячего воздуха, используемого для вентиляции варочной панели, поэтому рекомендуется использовать промежуточную перегородку.

В качестве промежуточной перегородки можно использовать деревянную доску (рис. 3) или специальную промежуточную перегородку, которую можно приобрести в нашем сервисном центре.

Артикул такой перегородки — 686002.

Столешница, на которую устанавливается варочная панель, должна иметь толщину не менее 20 мм.

Расстояние между верхней частью столешницы и верхней частью выдвижного ящика должно составлять 65 мм.

Установка над духовым шкафом (рис. 2b)

Столешница, на которой устанавливается варочная панель, должна иметь толщину не менее:

- 20 мм при установке над компактным духовым шкафом;
- 30 мм при установке над другими видами духовых шкафов.

Если варочная панель устанавливается над компактным духовым шкафом, расстояние между верхней частью духового шкафа и верхней частью столешницы должно составлять 60 мм.

Установка над посудомоечной машиной (рис. 2c)

Если варочная панель устанавливается над посудомоечной машиной, необходимо установить промежуточную перегородку. Такую перегородку следует заказать в нашем сервисном центре.

Артикул такой перегородки — 686002.

Столешница, на которой устанавливается варочная панель, должна иметь толщину не менее 20 и не более 40 мм.

Расстояние между верхней частью столешницы и верхней частью посудомоечной машины должно составлять:

- 60 мм при установке над компактной посудомоечной машиной;
- 65 мм при установке над другими видами посудомоечных машин.

Монтаж и подключение к электросети (рис. 1, 2, 3, 4, 5)

Напряжение: см. таблицу с характеристиками.

Подключение к электросети следует производить исключительно в соответствии со схемой подключения.

Схема подключения (рис. 5)

- 1. Коричневый
- 2. Синий
- 3. Желто-зеленый

Изменение настройки на силу тока питания 13 / 16 / 20 ампер (рис. 6)

Перед первым использованием варочной панели необходимо проверить соответствие настройки панели силе тока питания.

Для изменения настройки варочной панели на силу тока питания необходимо осуществить следующие действия:

- 1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя. Посуду на конфорки ставить не нужно.
- 2. В течение следующих 60 секунд задайте всем конфоркам степень нагрева, соответствующую нужной силе тока питания (см. таблицу).

Степень нагрева	Сила тока питания, А
1	20 А
2	16 А
3	13 А

- 3. Начиная с правой нижней конфорки и следуя против часовой стрелки, по очереди выключите все конфорки.
- 4. На индикационном поле боковых правых конфорок появится заданная сила тока питания.
- 5. Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Заданная сила тока питания сохранена.

Демонтаж варочной панели

Отсоедините электроприбор от сети.

Вытащите варочную панель нажав на нее снизу.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

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 перестает 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.

Повреждения	Причина	Решение
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

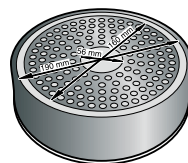
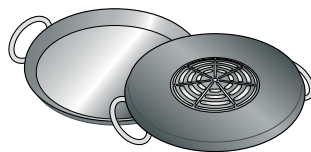
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- 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	Функция
ⓘ	Главный выключатель
-/+	Выбор степени нагрева
⌚	Программирование времени приготовления
🔒	Блокировка от детей/базовые настройки
+⬆	Powerboost

Индикаторы	
1-9	Степени нагрева
H / h	Остаточное тепло
00	Функция автоматического отключения конфорки
I→I	Продолжительность приготовления
🔔	Сигнальный таймер
b	Функция Powerboost

Панель управления

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указания

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

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда».	

Индикатор остаточного тепла

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

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

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

Управление варочной панелью

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

Включение и отключение варочной панели

Варочная панель включается и отключается с помощью главного выключателя.

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

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

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

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов **+** и **-**.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

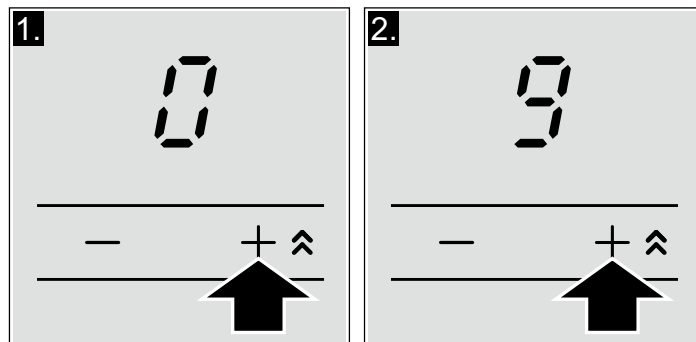
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор степени нагрева:

Варочная панель должна быть включена.

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



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

Отключение конфорки

Нажмите на символ **+** или **-**, пока не появится **h/H**. Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

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

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В следующей таблице приведены некоторые примеры.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

	Уровень мощности
Растапливание	
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.
Желатин	1-1.
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	2.-3.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне	
Картофельные клецки	4.-5.*
Рыба	4-5*
Белые соусы, например бешамель	1-2
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4
Отваривание, приготовление на пару, притушивание	
Рис (в двойном объеме воды)	2-3
Молочная рисовая каша	1.-2.
Картофель	4-5
Макаронные изделия	6-7*
Бульоны, супы	3.-4.
Овощи	2.-3.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.
Тушение	
Мясной рулет	4-5
Жаркое	4-5
Гуляш	3.-4.
Жарение без масла или в малом количестве масла**	
Филе, отбивные (натуральные или в панировке)	6-7
Стейк (толщиной 3 см)	7-8
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7
Креветки	7-8
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7
Блины	6-7
Омлет	3.-4.
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
Крокеты глубокой заморозки	7-8
Тефтели	7-8
Мясо, например куски курицы	6-7
Рыба, овощи или грибы, например шампиньоны, в панировке или в кляре	6-7
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5

* Приготовление без крышки

** Без крышки

Блокировка от включения от детьми

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

Активация и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

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

Включение и отключение функции

См. раздел «Базовые настройки».

Функция Powerboost

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

Этой функцией снабжены все варочные конфорки.

Включение функции

Варочная поверхность должна быть включена, но ни одна конфорка не должна работать.

1. Выберите нужную конфорку.
2. Задайте степень нагрева .
3. После этого нажмите на символ .

На индикационном поле загорится символ . Функция Powerboost включена.

Указание: Если во время работы функции Powerboost включить другую конфорку, на индикационном поле первой конфорки попеременно замигают символы  и , а затем она автоматически переключится на степень нагрева . Функция Powerboost отключится.

Отключение функции

Выберите конфорку и нажмите символ . Индикатор  погаснет, и конфорка автоматически переключится на степень нагрева . Функция Powerboost отключена.

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

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

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

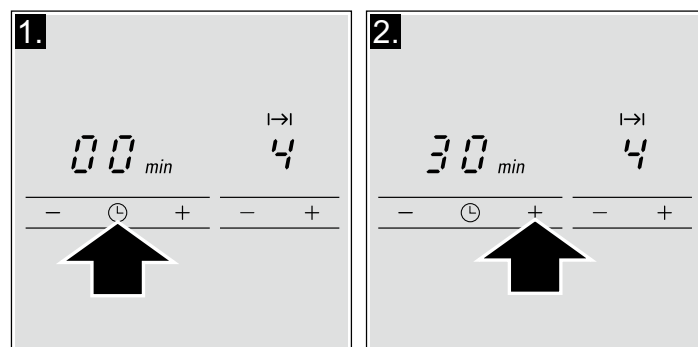
Автоматическое отключение конфорки

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

Программирование

1. Выберите нужную степень нагрева.
2. Нажмите на символ . Загорится индикатор  выбранной конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры . Чтобы выбрать другую конфорку, несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор  нужной конфорки.

3. Нажмите на символ  или  функции таймера. Отобразится базовая установка:
Символ : 30 минут.
Символ : 10 минут.



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

Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

По окончании заданного времени

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

Изменение или отмена заданного времени

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

Указания

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

Таймер автоматического отключения конфорок

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

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

Указание: Заданное время работы конфорки можно изменить или отменить:

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

Сигнальный таймер

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

Программирование

1. Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор . На индикационном поле функции таймера появятся цифры .
2. Нажмите на символы **+** и **-** функции таймера. Ниже приведены базовые настройки.
Символ **+**: 10 минут.
Символ **-**: 05 минут.
3. Задайте нужное время работы конфорки с помощью символов **+** и **-**.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По истечении заданного времени

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

Коснитесь символа , индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ , пока не загорится индикатор . Измените заданное время работы конфорки или выставите его на  с помощью символов **+** или **-**.

Автоматическое ограничение времени

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

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

Чтобы выключить индикаторы, нажмите на любой символ. Теперь вы можете снова задать параметры работы конфорки. Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданной степени нагрева и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

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

Показания индикатора	Функция
	Постоянная блокировка от включения детьми  Отключена.*  Включена.
	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.

*Заводские настройки

**Максимальная мощность варочной панели зависит от максимального входного тока установки. Во избежание превышения максимальной мощности в варочной панели предусмотрен ряд устройств для автоматического управления мощностью путем распределения ее между работающими конфорками в зависимости от потребностей.

Показания индикатора	Функция
с 1	Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 минута.
с 7	Функция Power-Management 0 = Отключена.* 1 = 1000 Вт, минимальная мощность. 1 = 1500 Вт. 2 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.**
с 0	Возврат к настройкам по умолчанию 0 Индивидуальные настройки.* 1 Возврат к заводским настройкам.

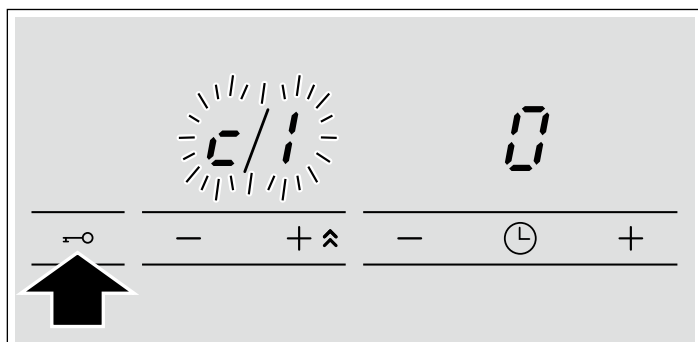
*Заводские настройки

**Максимальная мощность варочной панели зависит от максимального входного тока установки. Во избежание превышения максимальной мощности в варочной панели предусмотрен ряд устройств для автоматического управления мощностью путем распределения ее между работающими конфорками в зависимости от потребностей.

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть отключена.

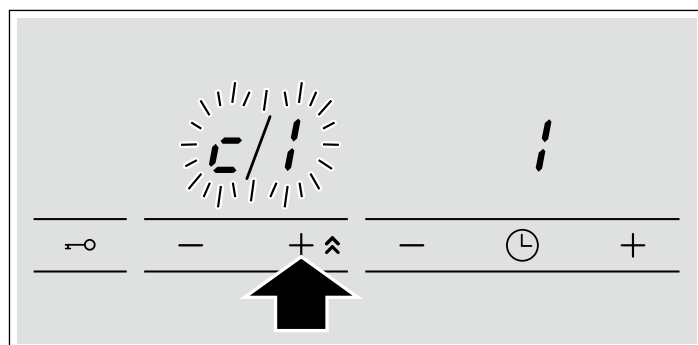
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ  и удержите его в течение 4 секунд.



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

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

4. Выберите нужную настройку, используя символы + и -.



5. Снова нажмите на символ  и удержите его более 4 секунд. Выбранные настройки сохранятся.

Выход из меню базовых настроек

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

Уход и очистка

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

Варочная панель

Очистка

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

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

Никогда не используйте:

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

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

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

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

Существует опасность получения травм!

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

Уход

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

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

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

Устранение неполадок

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

Показания индикатора	Неполадка	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электротока. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электротока. 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_1 + цифра / E_2 + цифра / E_3 + цифра /	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и вновь подключите ее.*
$F0/F9$	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и вновь подключите ее.*
$F2$	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока не остынет электронная система. Затем нажмите любой символ на варочной панели.*
$F4$	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
$F8$	Варочная конфорка слишком долго непрерывно работала на высокой степени нагрева.	Сработало автоматическое ограничение времени. Нажмите на любой символ на панели управления. Индикатор погаснет. Варочную панель снова можно включить.
$U1$	Недопустимое напряжение питания, выходящее за нормальные рабочие пределы.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
$U2/U3$	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите 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, приводящих к образованию тепла непосредственно в дне 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 стыках соединений слоев различных материалов. Источником этого потрескивания

является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на его интенсивность.

Сильный свист

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

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 нагрева. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Ритмичные звуки и звуки, напоминающие тиканье часов

Такой шум возникает только при работе 3 и более конфорок и исчезает или ослабевает при выключении одной из конфорок. 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

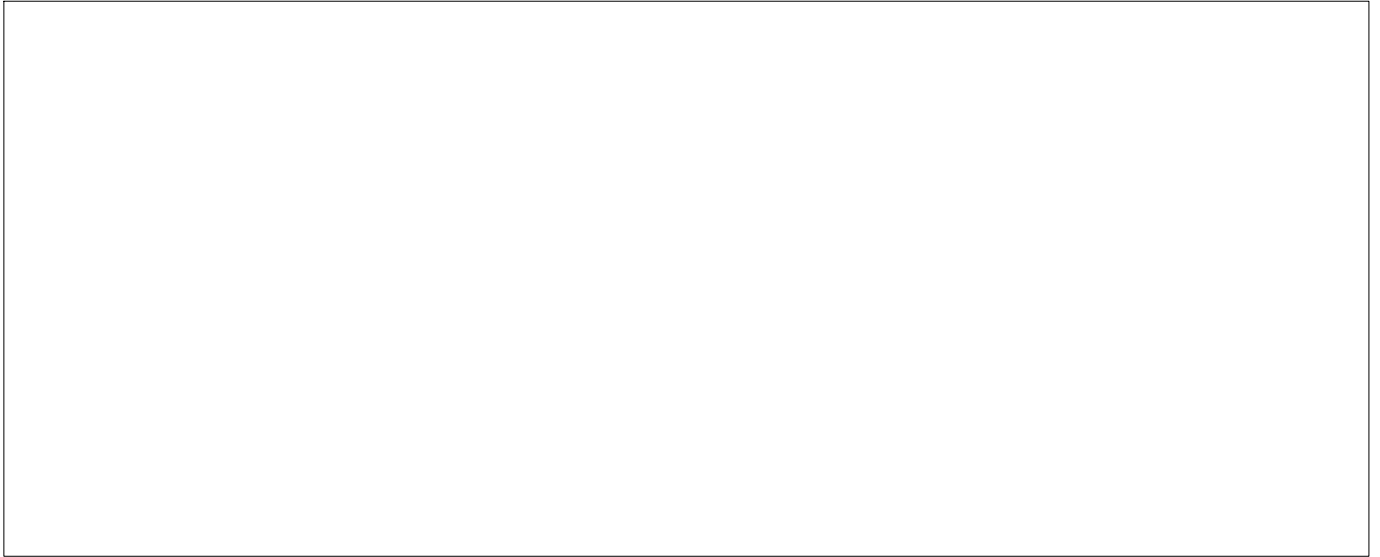
При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

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



9000774826

00
920321