

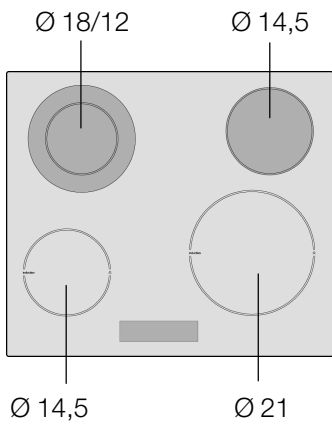
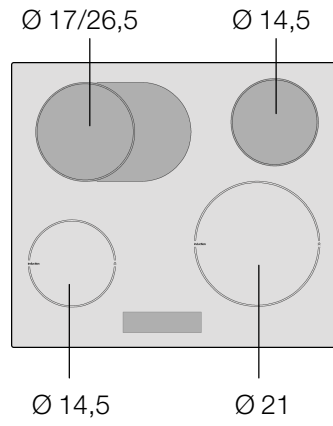
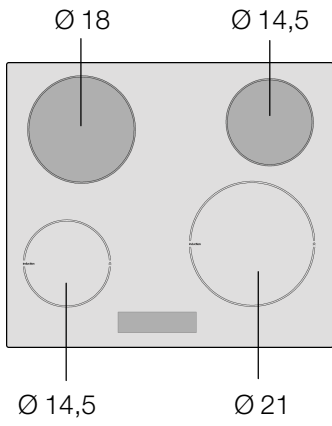


BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования

PIC6..E14.



Ø = cm

Содержание

Рекомендации по безопасности	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	8
Охрана окружающей среды	9
Правильная утилизация упаковки	9
Рекомендации по экономии электроэнергии	10
Приготовление пищи на основе принципа индукции	10
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	10
Подходящая посуда	11
Знакомство с прибором	13
Панель управления	13
Конфорки	14
Индикатор остаточного тепла	14
Управление варочной панелью	15
Включение и отключение варочной панели	15
Настройка конфорки	15
Таблица	16
Блокировка от включения детьми	19
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	19
Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми	19
Функция "Powerboost"	20
Автоматическое ограничение времени	21
Базовые настройки	21
Доступ к базовым настройкам	22
Уход и очистка	23
Варочная панель	23

Содержание

Рама варочной панели	24
Устранение неполадок	25
Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора	26
Сервисная служба	27

Рекомендации по безопасности

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

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

Проверьте прибор после снятия упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, Вы утратите право на получение компенсации.

Правила техники безопасности

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Для безопасного использования данного прибора взрослые и дети, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или незнанию

не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.

Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором.

Горячее растительное или сливочное масло и маргарин

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

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

Потушите пламя быстро накрыв посуду крышкой или тарелкой. Отключите конфорку.

Приготовление блюд на водяной бане

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

Горячая варочная панель

Существует опасность ожога! Не трогайте горячие конфорки.

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

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

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

Мокрое дно посуды и мокрые конфорки

Существует опасность получения травм! Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из-за него посуда может внезапно подскочить на плите.

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

Трещины на варочной панели

Существует опасность удара током! Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключите прибор от электросети.

Конфорка нагревается, но индикатор не работает

Свяжитесь с сервисным центром.

Существует опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку. Свяжитесь с сервисным центром.

Варочная панель отключается

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

Не кладите на варочную панель металлические предметы

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

Уход за вентилятором

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

Неквалифицированный ремонт

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

Кабель питания

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

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

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

Отключение варочной панели

Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Причины повреждений

Дно посуды

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

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму.

Это может вызвать повреждения.

Твердые и острые предметы

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

Фольга и пластмасса

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

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



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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Приготовление пищи на основе принципа индукции

Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции

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

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

Подходящая посуда

Ферромагнитная посуда

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

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

Специальная посуда для индукционных конфорок

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

Проверка посуды с помощью магнита

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

Неподходящая посуда

Никогда не используйте посуду, изготовленную из:

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

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на однородность полученного блюда.

Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа "сэндвич" из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.

Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера

Если Вы не поставили посуду на выбранную Вами конфорку, эта посуда изготовлена не из того материала или не соответствует размеру зоны нагрева, цифра, обозначающая степень нагрева и показанная на индикаторе конфорки, начнет мигать. Чтобы мигание прекратилось, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не сделать этого в течение 90 секунд, конфорка автоматически отключится.

Пустая посуда и посуда с тонким дном

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

Обнаружение посуды

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

Двухконтурные и трехконтурные конфорки

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

Знакомство с прибором

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

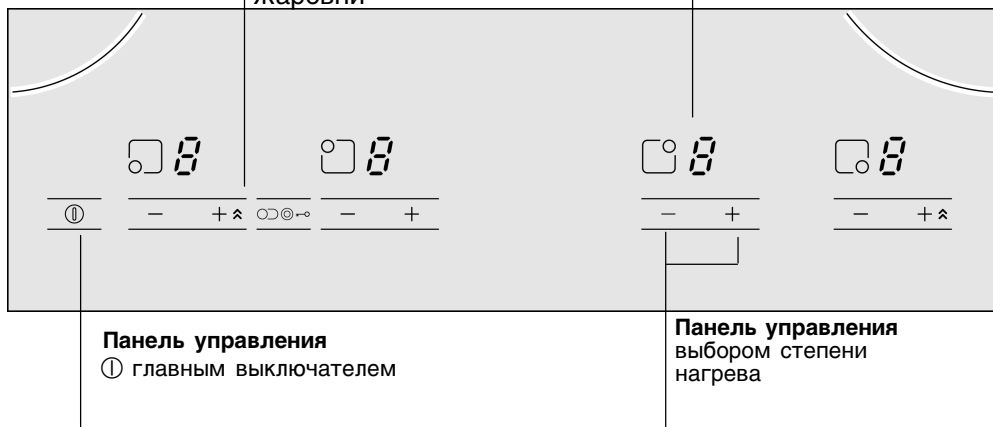
Панель управления

Панель управления

— блокировкой от включения детьми
⊙ двухконтурной конфоркой
⊕ зоной нагрева для жаровни

Индикационное поле для

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



Конфорки

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

* Включение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Для приготовления пищи на индукционных конфорках следует использовать только посуду, подходящую для нагрева по принципу индукции, см. раздел "Подходящая посуда".

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла, который горит, пока конфорка не остынет. Не касайтесь конфорки с горящим индикатором остаточного тепла.

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

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


Управление варочной панелью

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


Включение и отключение варочной панели

Включение

Включение и отключение варочной панели с помощью главного выключателя.

Нажмите на символ , пока не загорится индикатор I.

Отключение

Нажмите на символ , пока индикатор I не погаснет.

Варочная панель выключена.

Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Показания индикаторов

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

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

Настройка конфорки

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


Степень нагрева 1 = минимальная мощность

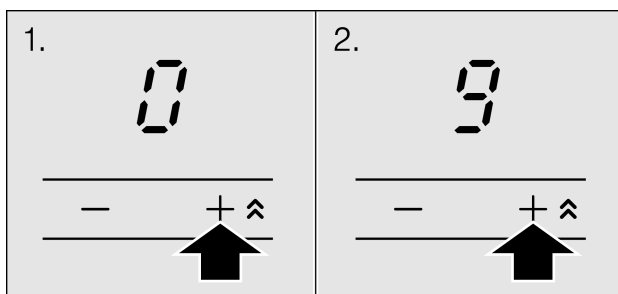
Степень нагрева 9 = максимальная мощность

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно отмечено точкой.


Выбор степени нагрева:

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ + или - нужной Вам конфорки. На индикационном поле появится символ .
2. В течение следующих 5 секунд нажмите на символ + или -.
Появится базовая установка:
символ + = степень нагрева 9,
символ - = степень нагрева 4.



3. Изменение степени нагрева: нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится нужная Вам степень нагрева.
Внимание!
Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, цифра, обозначающая заданную степень нагрева, будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

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

Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

Отключение варочной конфорки

Таблица

В данной таблице содержатся несколько примеров.

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

	Низкая степень нагрева	Время приготов- ления на низкой степени нагрева в минутах
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед, желатин	1–2 1–2	–
Разогрев и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп (например, чечевичный)	1–2	–
Молоко**	1.–2.	–
Разогреваемые в воде сосиски**	3–4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2.–3.	5–15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.–3.	20–30 мин.
Доведение до готовности на медленном огне		
Картофельные клецки		
Рыба	4.–5.*	20–30 мин.
Белые соусы, например, бешамель	4–5*	10–15 мин.
Взбитые соусы, например, бернский или голландский	1–2 3–4	3–6 мин. 8–12 мин.
Варка в воде, варка на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2–3	15–30 мин.
Молочная рисовая каша	2–3	25–35 мин.
Картофель в мундире	4–5	25–30 мин.
Очищенный картофель с солью	4–5	15–25 мин.
Макаронные изделия	6–7*	6–10 мин.
Супы	3.–4.	15–60 мин.
Овощи	2.–3.	10–20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.–4.	7–20 мин.
Мясной суп в скороварке	4.–5.	–
Тушение		
Мясной рулет	4–5	50–60 мин.
Жаркое	4–5	60–100 мин.
Гуляш	3.–4.	50–60 мин.



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


Блокировка от включения детьми

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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



Включение и отключение постоянной блокировки от включения детьми

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

Включение и отключение постоянной блокировки от детей

См. раздел "Базовые установки".

Включение варочной панели

Нажмите на символ , пока не раздастся звуковой сигнал и не погаснет индикатор .

Постоянная блокировка от детей отключена. Теперь варочную панель можно включить.

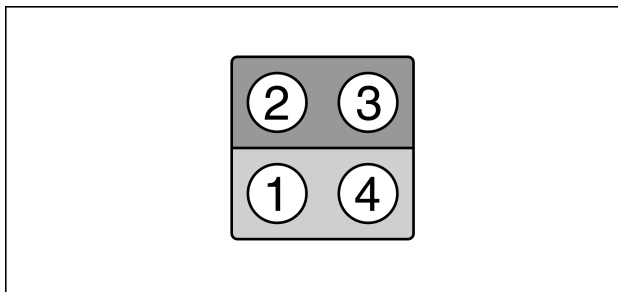
Функция "Powerboost"

Ограничения при использовании

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

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

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



Включение функции

Последовательность действий:

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

Отключение функции

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



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

Автоматическое ограничение времени

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

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

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

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

Базовые настройки

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

<i>c</i> <i>1</i>	Постоянная блокировка от включения детьми <i>B</i> блокировка отключена* <i>1</i> блокировка включена
<i>c</i> <i>2</i>	Отключение звукового сигнала <i>B</i> большинство звуковых сигналов отключено <i>1</i> некоторые звуковые сигналы отключены <i>2</i> все звуковые сигналы включены*
<i>c</i> <i>7</i>	Функция "Power-Management" <i>1</i> = 1000 Вт, минимальная мощность <i>1</i> - <i>9</i> = от 1500 до 9000 Вт <i>9</i> = 9500 Вт, максимальная мощность

c 0

Возврат к начальным настройкам, заданным производителем варочной панели

0 персональные настройки

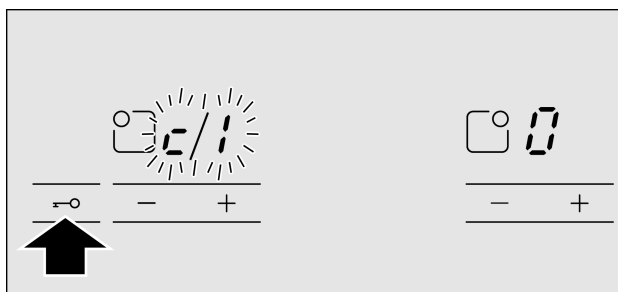
i возврат к начальным настройкам, заданным производителем*

* Начальные настройки, заданные производителем

Доступ к базовым настройкам

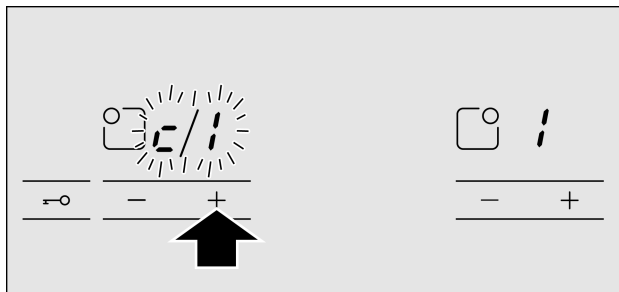
Последовательность действий:

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



Выбор нужной настройки

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



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

Уход и очистка

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

Варочная панель

Очистка

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

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

Никогда не используйте:

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

Скребок для стекла

Трудноудаляемую грязь необходимо соскрести с помощью скребка для стекла.

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

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



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

Уход

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

Рама варочной панели

Чтобы избежать повреждения рамы варочной панели, придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Используйте только горячую воду с небольшим количеством мыла
- Никогда не пользуйтесь острыми предметами и абразивными средствами
- Не пользуйтесь скребком для стекла

Устранение неполадок

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

Показание индикатора	Неполадки	Решение
отсутствуют	Прервана подача электротoka.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электротoka.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.
	Сбой в электронной системе.	Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
мигает символ E	На панель управления попала вода или на ней лежит какой-то предмет	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
E_r + цифра/ d + цифра/ E + цифра/	Сбой в электронной системе	Отключите варочную панель от сети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F3/F3$	Произошел внутренний сбой в работе	Отключите варочную панель от сети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F2$	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F4$	Электронная система перегрелась и отключила все конфорки	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Показание индикатора	Неполадки	Решение
<i>U</i>	Недопустимое напряжение питания	Свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии.
<i>U2/U3</i>	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель	Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора

Глухое гудение похожее на звук трансформатора

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

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

Тихий свист

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

Постукивание

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

Громкое посвистывание

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

Гудение вентилятора

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

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

Сервисная служба

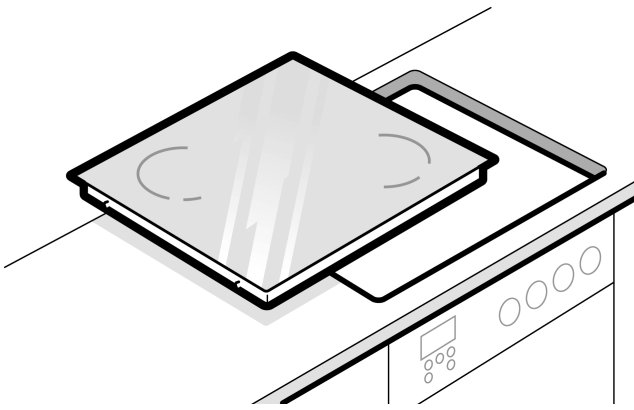
Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

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

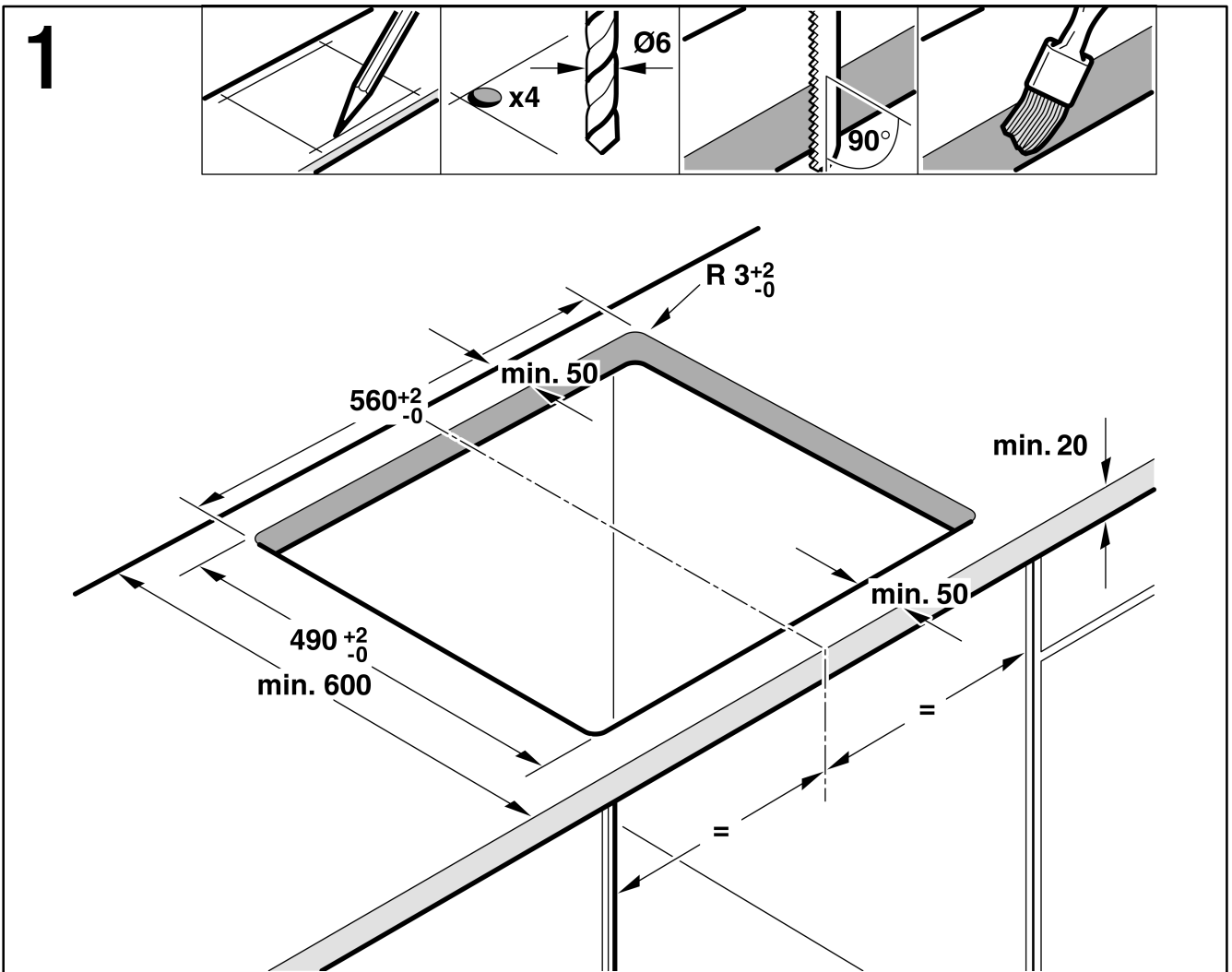
Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

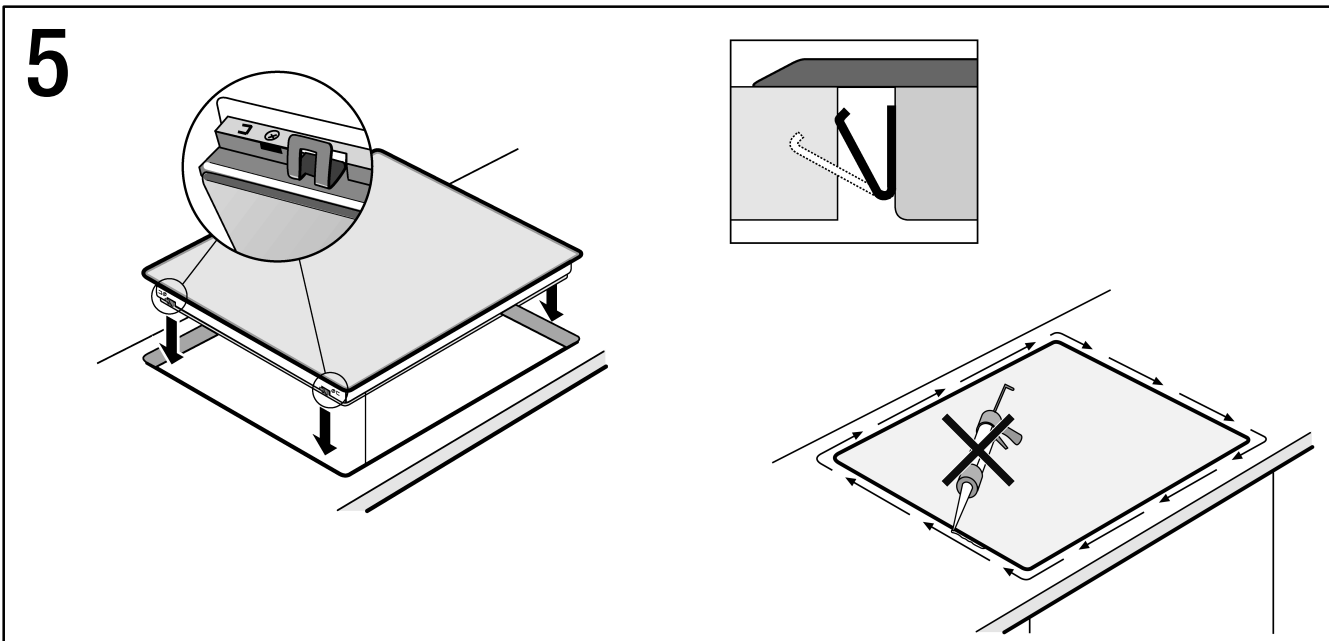
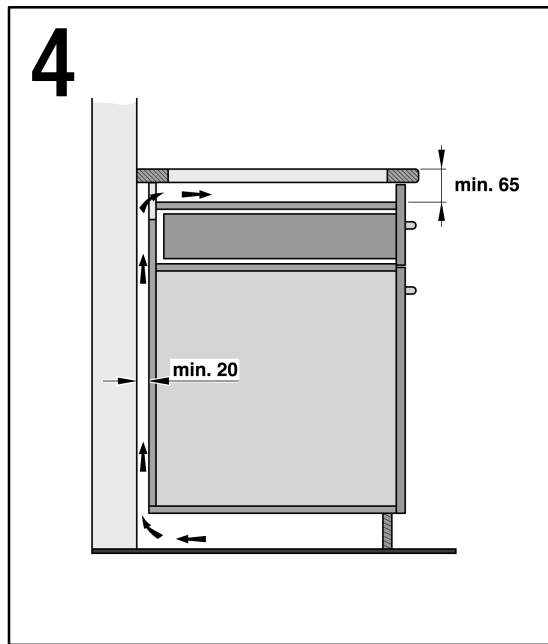
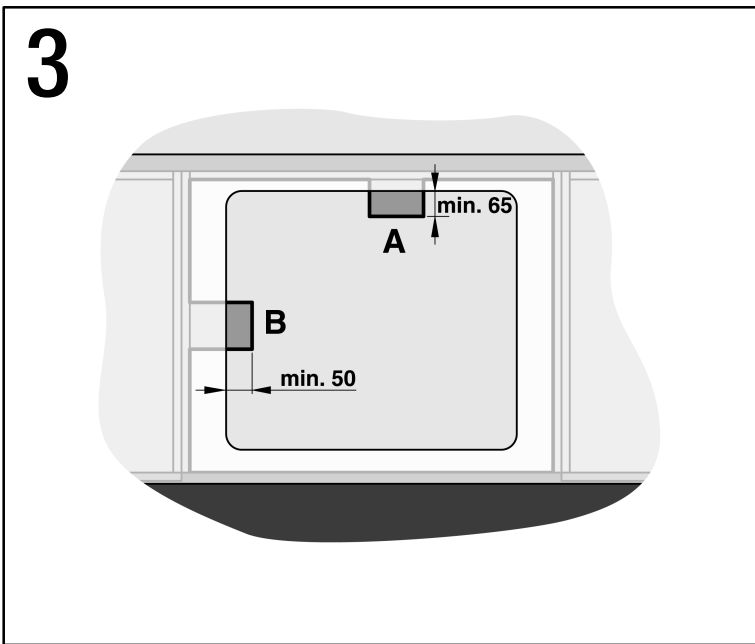
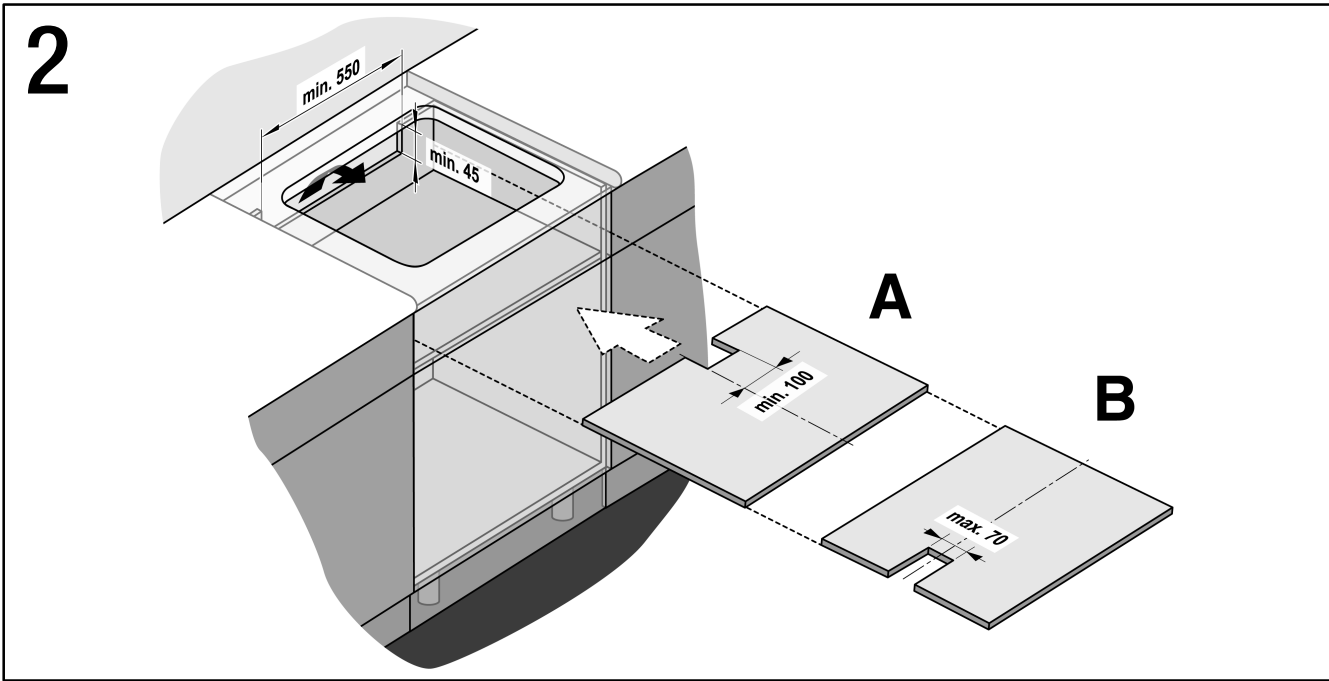
DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>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



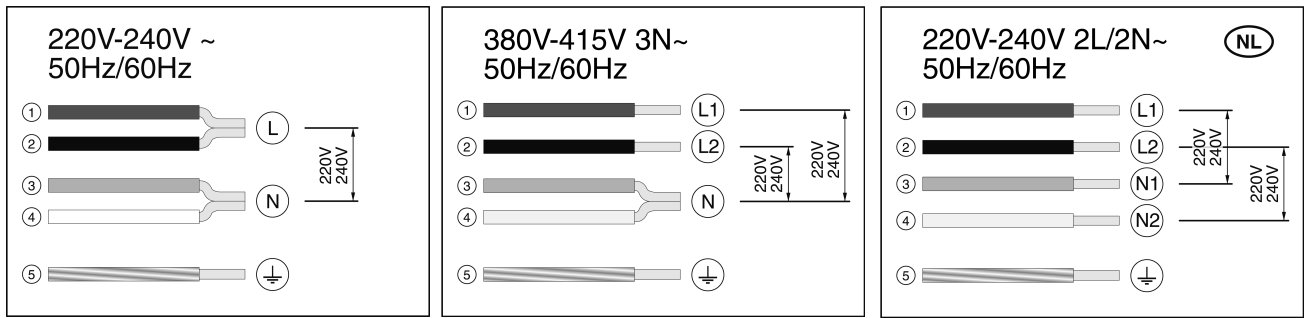
- es** **Instrucciones de Montaje**
por favor, guardar
- de** **Montageanweisung**
bitte aufbewahren
- en** **Installation Instructions**
please keep
- fr** **Manuel de montage**
à garder soigneusement
- it** **Istruzioni per l'installazione**
si prega di conservare

- nl** **Installatievoorschrift**
goed bewaren
- da** **Montagevejledning**
bedes opbevaret
- pt** **Instruções de montagem**
por favor, guardar
- no** **Monteringsanvisning**
må oppbevares
- el** **Οδηγίες εγκατάστασης**
Να φυλάσσεται
- sv** **Monteringsanvisning**
spara anvisningen
- fi** **Asennusohjeet**
säilytä ohjeet
- cs** **Montážní návod**
prosím uschovejte
- pl** **Instrukcja montażu**
proszę zachować
- tr** **Montaj Talimatları**
Lütfen saklayınız
- ru** **Инструкция по монтажу**
Пожалуйста, сохраните





6



ES

Observaciones importantes

■ La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.

■ Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.

■ El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.

■ El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios. El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

■ El fusible mediante los dispositivos B o C es indispensable.

■ Si el aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

■ La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

■ Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre hornos con ventilación forzada de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, lavavajillas, hornos sin ventilación o lavadoras.

■ Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, por ello se recomienda utilizar un soporte intermedio.

■ Si la placa es un modelo mixto (con zonas de inducción y zonas de radiación) y tras el montaje quedan partes accesibles por debajo de la placa que alcancen temperaturas elevadas, se debe utilizar un soporte intermedio.

■ Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el:

– 680502 en aparatos con zonas de cocción por inducción.

– 476610, en aparatos mixtos.

■ Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

Preparar los muebles – Figura 1/2/3/4

■ **La encimera debe ser plana y horizontal. Los cortes en el mueble se deben hacer antes de la instalación del aparato. Retirar las virutas, el funcionamiento de los componentes eléctricos puede verse afectado. La estabilidad de los muebles también debe quedar garantizada después de haber realizado los trabajos de recorte.**

■ Las superficies de corte deben sellarse de manera que sean resistentes al calor y así evitar que se hinchen a causa de la humedad.

■ Los muebles para empotrar deben ser resistentes a temperaturas de hasta 90 °C.

■ Distancia mínima del recorte respecto a la pared lateral:

en aparatos con zonas de cocción por inducción, 40 mm,
en aparatos mixtos, 70 mm.

No se recomienda que la placa de cocción se ubique entre dos paredes laterales pero, en caso de hacerlo, se debe dejar también una distancia mínima de 200 mm por uno de los lados.

■ La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de: 30 mm, si se instala sobre un horno, 20 mm, si se instala sin horno o sobre un cajón.

■ Teniendo en cuenta la ventilación de la placa, es necesario:

– una abertura en la parte superior de la pared trasera del mueble de 550 mm de ancho por 45 mm de alto (figura 2).

– una separación de 20 mm entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina (figura 4).

– si la placa se instala sobre un cajón, deben dejarse 65 mm de distancia entre el cajón y la parte superior de la encimera.

■ Si se instala como soporte intermedio, el panel de madera de 5 mm de grosor.

Tener en cuenta los siguientes requisitos:

– distancia entre el panel de madera y la parte superior de la encimera de 65 mm.

– en modelos con zonas de cocción por inducción, se debe hacer una abertura en la parte trasera del panel (figura 2 A), ésta debe ser lo suficientemente profunda como para que se pueda sacar el cable de la placa (figura 3 A).

– en modelos mixtos, se debe hacer una abertura en la parte lateral izquierda del panel (figura 2 B), ésta debe ser lo suficientemente profunda como para que se pueda sacar el cable de la placa (figura 3 B).

El panel de madera debe quedar lo más estanco posible, para separar el cajón del área por la que va a recircular el aire de la placa. Por ello, las dimensiones del panel deben ajustarse a las medidas del casco del mueble en el que se vaya a instalar la placa.

■ Ara bir destek yerleştiriliyorsa, ahşap panel 5 mm kalınlığında olmalıdır. Aşağıdaki şartları dikkate alınız:

- Ahşap panel ve tezgâhın üst kısmı arasındaki mesafe 65 mm olmalıdır.
- İndüksiyonlu pişirme bölümüne sahip cihazlar için tezgâhın arkasında (şekil 2 A), tezgâh kablusunun çıkabileceği derinlikte bir delik açılmalıdır (şekil 3 A).
- Karma modellerde, tezgâhın yan tarafında (şekil 2 B) bir açıklık bırakılmalı, tezgâh kablusunun çıkabileceği derinlikte bir delik açılmalıdır (şekil 3 B).

Ahşap panelde ise, tezgâhın hava devinimi için mümkün olduğunca boşluk bırakılmalıdır. Bunun için tezgâhın ebadı, içine yerleştirileceği mobilyanın iskeletine göre ayarlanmalıdır.

Pişirme bölümünün yerleştirilmesi elektriğe bağlanması - Resim 5

■ Elektrik gerilimi için tip levhasına bakınız.

■ Önemli: Sadece bağlantı şemasına göre bağlanmalıdır.

■ Önce toprak kablusunun bağlantısı yapılmalı (yeşil veya sarı renkte) ve sökerken en son bu kablo sökülmelidir. Ayrıca bu kablounun diğerlerinden daha uzun olması gerekmektedir; bu şekilde plaka oynasa bile diğer kablolar toprak kablосundan önce yerlerinden çıkarlar.

■ Montaj esnasında hattı sıkıştırmayınız.

■ Pişirme plakasını ve yüzeyi tespit etmek amacı ile silikon kullanmayınız, çünkü plakada bu işlevi yerine getiren bir conta zaten bulunmaktadır.

Pişirme bölümünün sökülmesi
Cihazın elektrik gerilimi kesilmelidir. Pişirme bölümünü alttan bastırarak dışarı çıkarınız.

Bağlantı Şeması - Resim 6

1. Kahverengi
2. Siyah
3. Mavi
4. Beyaz
5. Sarı ve yeşil

RU

Важные указания

■ Безопасность использования прибора гарантируется только при правильном подключении к сети в соответствии с инструкцией по монтажу. Ответственность за повреждения, вызванные вследствие неправильной установки, несет исполнитель монтажных работ.

■ Подключение прибора к сети может производить только квалифицированный специалист, имеющий соответствующее разрешение. Он должен руководствоваться положениями компании, поставляющей электроэнергию в данном районе.

■ Прибор соответствует классу защиты I и должен подключаться только к розетке с заземлением.

■ Использование прибора без заземления или при неправильной установке в некоторых маловероятных случаях может привести к серьезным повреждениям.

Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

■ Необходим предохранитель с устройствами B или C.

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

■ Кабель питания следует расположить таким образом, чтобы он не касался горячих частей варочной панели или духового шкафа.

■ Индукционные варочные панели могут быть установлены только на духовые шкафы того же производителя с принудительной вентиляцией. Под варочной панелью нельзя устанавливать холодильники, посудомоечные машины, духовые шкафы без вентиляции и стиральные машины.

■ 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.

■ Если Ваша варочная панель комбинированного типа, т.е. имеет тепловые и индукционные конфорки, и после монтажа под ней остаются открытыми нагревающиеся детали, необходимо использовать промежуточную перегородку.

■ В качестве промежуточной перегородки можно использовать деревянную полку или приобрести соответствующую перегородку в нашем сервисном центре.

Артикул такого дополнительного оборудования:

- 680502 для моделей с индукционными конфорками,
- 476610 для моделей смешанного типа.

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

Подготовка мебели - Рисунок 1/2/3/4

■ Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Вырезы в мебели должны быть сделаны до установки прибора. Удалите стружку, так как она может оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность и устойчивость соответствующих шкафов.

■ Поверхность выреза должна быть обработана теплостойким материалом для защиты от воздействия влаги.

■ Шкафы, в которые встраивается варочная панель, должны выдерживать температуры до 90 °C.

■ Минимальное расстояние между вырезом и боковой стеной: для приборов с индукционными конфорками - 40 мм, для приборов смешанного типа - 70 мм.

Не рекомендуется размещать варочную панель между двумя боковыми стенами, но если это происходит, необходимо дополнительно оставить отступ шириной, как минимум, 200 мм с одной из сторон.

■ Столешница, в которую устанавливается панель, должна иметь толщину не менее: 30 мм, если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, 20 мм, если варочная панель устанавливается без духового шкафа или над выдвижным ящиком.

■ Для правильной вентиляции варочной панели необходимо:
- проделать отверстие шириной 550 мм и высотой 45 мм в верхней части задней стенки шкафа (рис.2),

- оставить расстояние 20 мм между задней стенкой шкафа и стеной кухни (рис.4),

- если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком, следует оставить расстояние 65 мм между ящиком и верхней поверхностью столешницы.

■ Если в качестве промежуточной перегородки устанавливается деревянная плита толщиной 5 мм, необходимо принять во внимание следующие требования:

- расстояние между деревянной перегородкой и верхней поверхностью столешницы: 65 мм,

- в случае индукционных варочных панелей в задней части перегородки необходимо сделать вырез (рис. 2 А), который должен быть достаточно глубоким, чтобы протянуть через него кабель питания панели (рис.3 А),
- в случае варочных панелей смешанного типа вырез делается в левой боковой части перегородки (рис. 2 В) и должен быть достаточно глубоким, чтобы протянуть через него кабель питания панели (рис. 3 В).

Деревянная перегородка должна быть закреплена как можно более герметично, чтобы отделить выдвижной ящик от зоны циркуляции горячего воздуха от варочной панели. Поэтому размеры перегородки должны быть точно подогнаны к размерам тумбы, в которую встраивается варочная панель.

Установка и подсоединение варочной панели

- Рис. 5

- Напряжение, см. табличку.
- Важно: Подключение должно производиться в соответствии со схемой.
- Кабель заземления (желто-зеленый) необходимо подсоединять первым, а отсоединять последним. Кроме того, он должен быть длиннее других, чтобы даже при перемещениях панели оставшиеся кабели отсоединялись раньше.
- При установке не допускать заземления провода.
- Запрещается уплотнять силиконовыми герметиками стык между варочной панелью и столешницей.

Снятие варочной панели

Выключить прибор.
Подцепив снизу, снять варочную панель.

Схема подключения

- Рис. 6

1. Коричневый
2. Черный
3. Синий
4. Белый
5. Желтый и зеленый