



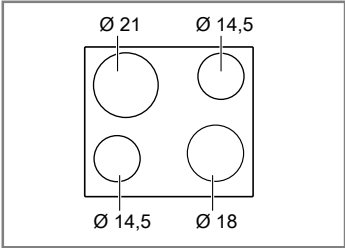
BOSCH

Поверхность электрическая

PKE6..FP..

[ru] Руководство пользователя

PKE6..FP..



Содержание

1	Безопасность	3
2	Предотвращение материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с прибором	7
5	Стандартное управление	8
6	Функция «Powerboost»	10
7	Блокировка для безопасности детей.....	10
8	Функции времени	10
9	Автоматическое отключение	11
10	Защита при вытирании	11
11	Индикатор расхода электроэнергии.....	12
12	Базовые установки	12
13	Очистка и уход	13
14	Устранение неисправностей	13
15	Утилизация	15
16	Сервисная служба	15



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.

- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара. Всегда следите за горячими маслами и жи-

рами. Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается. Предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё не должны касаться варочной панели.

Прибор не следует хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала. Не используйте крышку варочной панели. Придубыдинок не останавливать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели, становятся очень горячими. Не прикасайтесь к ним. Не разрешайте детям младше 8 лет. Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая для варочной панели. Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Только квалифицированный специалист должен использовать прибор. Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности. Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор. Если прибор треснул, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем. Обратитесь в сервисную службу.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения. Не используйте чистители или очистители высокого давления. Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора. Не прикасайтесь к горячим частям приборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Посуду и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться. Не подпускайте детей к упаковочному материалу. Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом. Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали. Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

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

► Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

► Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

► Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

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

► Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

► Не используйте защитную пленку для плит.

► Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удалите остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

■ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

■ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

■ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

■ Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

■ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

■ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

■ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

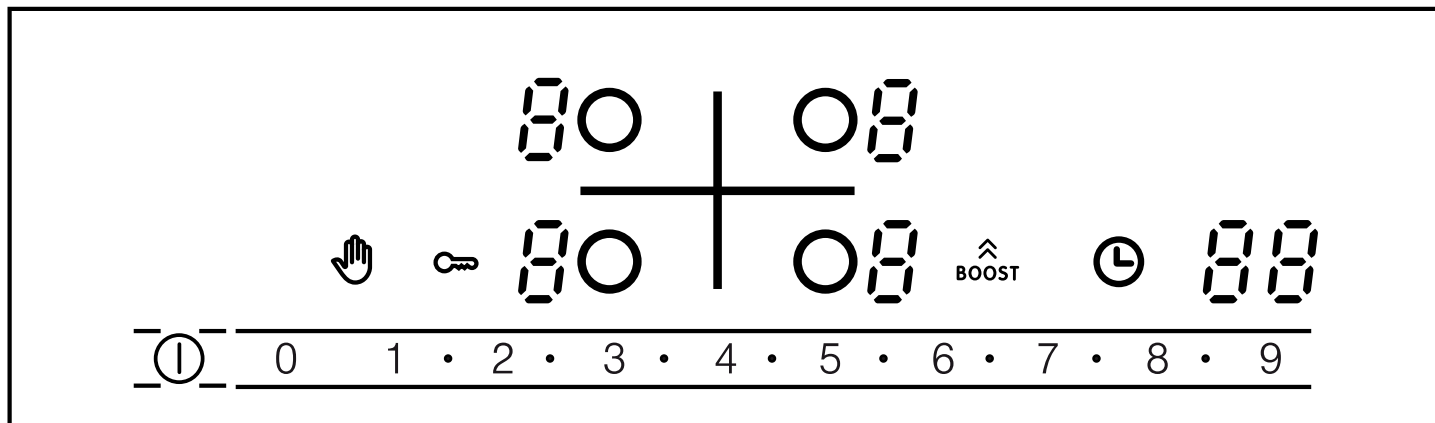
- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей.

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

Индикатор	Наименование
1 - 9	Степени нагрева конфорки
H / h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost»
8 8	Таймер

4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Наименование
⓪	Главный выключатель
✋	Защита при вытирании
🔑	Блокировка для безопасности детей
○	Выбор конфорки

Сенсорное поле	Наименование
1•2•3...9	Зона настройки
🕒	Таймер
⬆ boost	«Powerboost»

Примечания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

4.4 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.
h	Конфорка горячая.

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя. Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

5.2 Включение варочной панели

- ①.
- ✓ Светящаяся полоса над ① горит.
- ✓ Горят индикаторы элементов управления и ступеней нагрева конфорок.
- ✓ Варочная панель готова к работе.

5.3 Выключение варочной панели

Если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд), то варочная панель выключается автоматически.

- ①.
- ✓ Индикаторная лампочка над ① гаснет.
- ✓ Индикаторы гаснут.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

5.4 Информация к конфоркам

Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.

Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.

Причины:

- Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
- Прибор защищён от перепадов напряжения.

5.5 Выполнение установок для конфорок

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.

В зоне настроек установите нужные ступени нагрева.

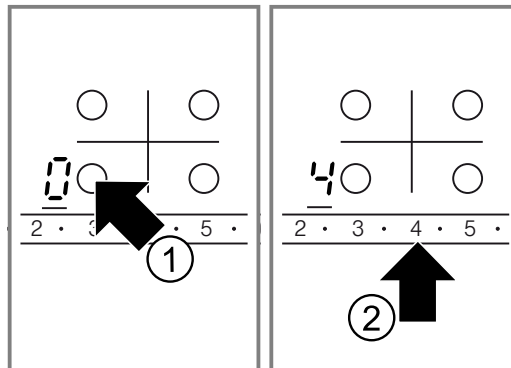
Ступени нагрева конфорки

1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4. .

5.6 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.

1. Выберите конфорку при помощи ○.
- ✓ На индикаторе ступени нагрева горит 7. Под индикатором ступени нагрева горит ..
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.



5.7 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи ○.
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.

5.8 Выключение конфорки

1. Выберите конфорку при помощи ○.
2. Установите 0 в зоне настройки.
- ✓ Если вы выключили конфорку, то примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Заметка: Последняя конфорка, для которой были выполнены установки, остается активированной. Вы можете выполнить установки для конфорки, не выбирая ее заново.

5.9 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Степени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Рекомендации по приготовлению

- Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономичной электроэнергией.

Растапливание

Блюдо	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1-2	-

Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1-2	-
Молоко ¹	1.-2.	-
Сосиски в воде ¹	3-4	-

¹ Готовьте блюдо без крышки.**Размораживание и разогревание**

Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	10-20
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30

Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Рыба ^{1, 2}	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например бешарнский или голландский соус	3-4	8-12

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.**Варка, приготовление на пару или припускание**

Рис в двойном объеме воды	2-3	15-30
Молочный рис	1.-2.	35-45
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Изделия из теста, макароны ^{1, 2}	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.-4.	15-60
Овощи, свежие	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	4-5	-

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.**Тушение**

Рулеты	4-5	50-60
--------	-----	-------

Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50-60

Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета, в панировке или без неё ¹	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см ¹	4.-5.	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ¹	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см ¹	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки ¹	5-6	10-30
Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Соте из свежих овощей или грибов	7-8	10-20
Овощи или мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.-8.	15-20
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6

¹ Поворачивайте блюдо несколько раз.**Жарение во фритюре**

Жарьте продукты порциями по 150—200 г в 1—2 л растительного масла. Приготовление блюда без крышки.

Продукты глубокой заморозки, например картофель фри или куриные наггетсы	8-9	-
Крокеты глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например цыпленок	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи или грибы, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Темпура		
Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

6 Функция «Powerboost»

Функция «Powerboost» позволяет разогревать большие объёмы воды быстрее, чем при использовании ступени нагрева конфорки 9. Функция «Powerboost» доступна только на конфорках, отмеченных символом .

6.1 Включение функции «Powerboost»

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания! Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются. Необходимо оставлять процесс готовки без наблюдения.

Требование: Чтобы пользоваться функцией на двух-контурных конфорках, необходимо подключить второй нагревательный контур.

1. Выберите конфорку.
2. В зоне настройки нажмите .

✓ Загорается индикатор .

6.2 Выключение функции «Powerboost»

Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.

1. Выберите конфорку.
 2. Установите любую ступень слабого нагрева.
- ✓ Индикатор  гаснет.

7 Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

7.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

 прилб. 4 секунды.

- ✓ Индикаторная лампочка над  горит в течение 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

7.2 Выключение блокировки для безопасности детей

 прилб. 4 секунды.

✓ Блокировка снимается.

7.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз при выключении варочной панели.

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.

8 Функции времени

Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

8.1 Время приготовления

Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

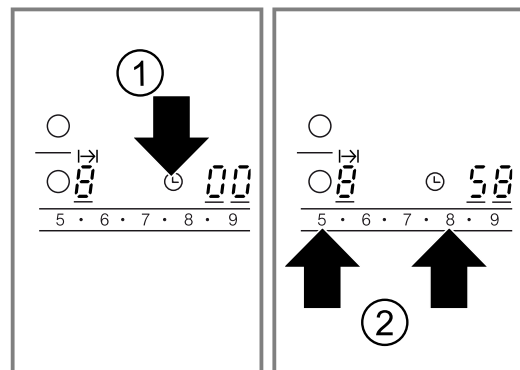
Можно установить время приготовления до 99 минут.

Установка времени приготовления

Требование: Конфорка выбрана и настроена.

1. Нажмите на .
- ✓ Индикатор  выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера горит .

2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.



- ✓ Начинается отсчет времени приготовления. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.

- ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, и на индикаторе на 10 секунд загорается . Индикатор горит ярко.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на .
- ✓ Индикатор горит ярким светом.
3. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

Выключение сигнала времени приготовления

- Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.
- ✓ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Автоматический таймер включается в базовых установках. →

Страница 24

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.

8.2 Бытовой таймер

Вы можете определить время до 99 минут, по истечении которых раздается звуковой сигнал. Бытовой таймер не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. Включите бытовой таймер. Бытовой таймер можно включить двумя способами.

При выбранной конфорке.	Нажмите на дважды в течение 10 секунд.
-------------------------	---

При невыбранной конфорке.	Нажмите на .
---------------------------	--------------

- ✓ Загорается индикатор .
- 2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера горит . Индикатор бытового таймера загорается ярким светом. По истечении 10 секунд индикатор выключается.

Индикация времени

.

- ✓ Время будет показано на 10 секунд.

Корректировка времени

1. Выберите бытовой таймер с помощью .
2. Установите требуемое время в зоне настройки.

Выключение сигнала бытового таймера

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- ✓ Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

9 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения.

Момент отключения конфорки зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают и индикатор остаточного тепла .

9.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

1. Коснитесь любого сенсорного поля.
- ✓ Индикатор гаснет.
2. Задайте новую установку.

10 Защита при вытирании

При протирании включенной варочной панели возможно изменение настроек. Для предотвращения этого варочная панель оснащена защитой при вытирании.

Защита при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

10.1 Активирование защиты при вытирании

.

- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Горит индикаторная лампочка над .
- ✓ Панель управления блокируется на 30 секунд.

11 Индикатор расхода электроэнергии

Функция отображает суммарную электроэнергию, израсходованную между включением и выключением варочной панели.

После выключения на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,08 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.

Вы можете активировать индикатор в базовых установках.

12 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

12.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

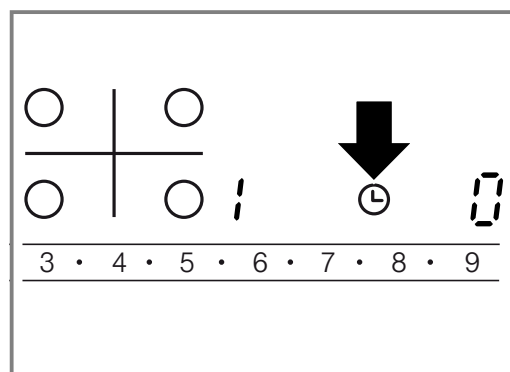
Индикация	Выбор
с i	Автоматическая блокировка для безопасности детей □ — выключено¹ i — включено 2 — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
с 2	Звуковой сигнал □ — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. i — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.¹
с 3	Индикатор расхода электроэнергии Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения. □ — Индикатор расхода выключен.¹ i — Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В. 2 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В. 3 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В. 4 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
с 5	Автоматический таймер □□ — выключено.¹ i-99 — Время, по истечении которого конфорки выключаются.
с 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера i — 10 секунд.¹ 2 — 30 секунд. 3 — 1 минута.
¹ Заводская настройка	

Индикация	Выбор
с 9	Время выбора конфорок □ — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора.¹ i — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
с □	Восстановление заводских установок □ — выключено¹ i — включено
¹ Заводская настройка	

12.2 Изменение базовой установки

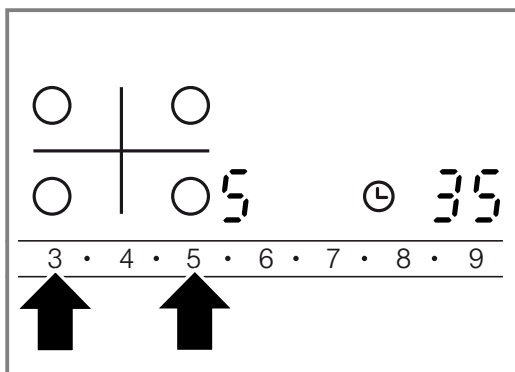
Требование: Варочная панель выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым  4 секунды.



- ✓ На левом дисплее поочередно мигают с и i.
 - ✓ На правом дисплее горит □.
3. Нажимайте  до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Удерживайте ⏻ нажатым 4 секунды.

✓ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством ⏻. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

13 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

13.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

13.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 25*

Требование: Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

13.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 25*
 - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
 2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт разрешается только обученным специалистам. Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Разрешается только квалифицированным специалистам. При ремонте прибора можно использовать только оригинальные запчасти. Если панель прибора будет повреждена, он должен быть заменен обученным специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

14.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. 1. Проверьте домовый предохранитель прибора. 2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления в режиме управления на кухне как прибор не работает.
<i>F2</i>	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
<i>F4</i>	Несмотря на отключение посредством <i>F2</i> нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
<i>F5</i> и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ✓ Сразу после этого индикация гаснет.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. 1. Снимите кастрюлю. 2. Подождите некоторое время. 3. Коснитесь любого сенсорного поля. ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
<i>F8</i>	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
<i>dE</i> и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. 1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба",

15 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

15.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования приборов и материалов в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

16.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY