



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Płyta grzejna
Варочная панель
Főzőfelület
Plită
PKM6..FP1.



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi2
[ru] Правила пользования16

[hu] Használati utasítás 30
[ro] Instrucțiuni de utilizare 43

Оглавление

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Применение по назначению | 17 |
|  | Важные правила техники безопасности. | 17 |
|  | Причины повреждений | 18 |
| | Обзор | 18 |
|  | Охрана окружающей среды | 18 |
| | Рекомендации по экономии электроэнергии | 18 |
| | Правильная утилизация упаковки | 19 |
|  | Знакомство с прибором | 19 |
| | Панель управления | 19 |
| | Конфорки | 19 |
| | Индикатор остаточного тепла | 20 |
|  | Управление бытовым прибором. | 20 |
| | Включение и выключение варочной панели | 20 |
| | Регулировка конфорок | 20 |
| | Таблица приготовления | 21 |
|  | Функция «PowerBoost» | 22 |
| | Включение функции «Powerboost» | 22 |
| | Выключение функции «Powerboost» | 22 |
|  | Блокировка для безопасности детей | 22 |
| | Включение и выключение блокировки для безопасности детей | 22 |
| | Автоматическая блокировка для безопасности детей | 22 |
|  | Функции времени | 23 |
| | Автоматическое отключение конфорок | 23 |
| | Автоматический таймер | 23 |
| | Бытовой таймер | 23 |
|  | Автоматическое аварийное отключение | 23 |
|  | Защита при вытирании. | 24 |
|  | Индикатор расхода электроэнергии. | 24 |
|  | Базовые установки | 24 |
| | Изменение базовых установок | 25 |
|  | Очистка | 25 |
| | Стеклокерамика | 25 |
| | Рама варочной панели | 25 |
|  | Что делать в случае неисправности? | 26 |
|  | Служба сервиса. | 26 |
| | Номер E и номер FD | 26 |

| | | |
|---|------------------------------------|-----------|
|  | Контрольные блюда | 27 |
|---|------------------------------------|-----------|

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**

Применение по назначению

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

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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.

Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) 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.

Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку 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.

Предупреждение – Опасность травмирования!

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 кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причина | Способ устранения |
|--------------------------|--|---|
| Удаление пятен | 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 кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике. | Проверьте используемую посуду. |
| Изменения цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| | Следы трения посуды (например, алюминиевой) | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Пузыри на стеклокерамике | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- 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 посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: 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.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



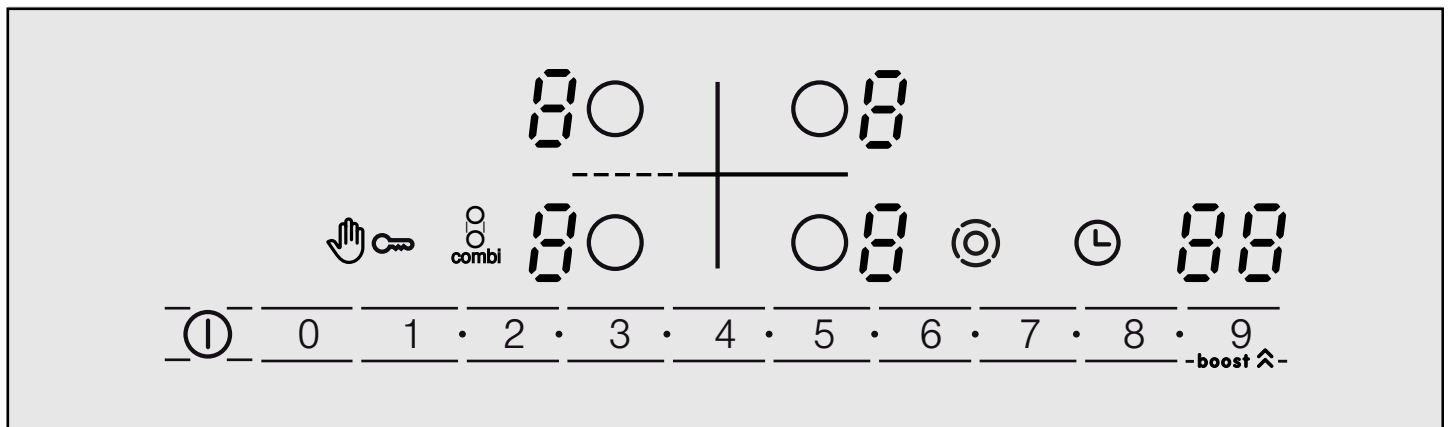
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором








Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.

→ Страница 2

Панель управления






| Индикаторы | |
|------------|--------------------------|
| 1-9 | Ступени нагрева конфорок |
| H/h | Остаточное тепло |
| b | Функция «Powerboost» |
| 88 | Таймер |

| Элементы панели управления | |
|--|--|
|  | Главный выключатель |
|  | Защита при вытирании/блокировка для безопасности детей |
|  | Подключение большой зоны нагрева для жаровни |
|  | Выбор конфорки |
| 1•2•3•4• | Зона настройки |
|  | Подключение зон |
|  | Таймер |
| boost  | Функция «Powerboost» |

Указания

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

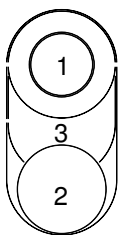
| Конфорка | Подключение и отключение |
|--|--|
|  Одноконтурная конфорка | |
|  Двухконтурная конфорка | Выберите конфорку, коснитесь символа  . |

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор
 Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.

Указания

- Темные участки на рисунке накала конфорки обусловлены технически. Они не влияют на функцию конфорки.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в разное время.

Комбинированная конфорка



- 1 = двухконтурная конфорка
- 2 = одноконтурная конфорка
- 3 = соединяющий нагревательный элемент

Одно- и двухконтурные конфорки могут использоваться независимо друг от друга без соединяющего нагревательного элемента или, как описано в таблице, комбинироваться с соединяющим нагревательным элементом.

| Комбинированный режим | Подключение | Подходит |
|---|--|---|
| Малая зона нагрева для жаровни: комбинация 1+3 | Выберите конфорку 1 и коснитесь к символу ☉. Подключается 2-й нагревательный контур. Еще раз коснитесь к символу ☉. Подключается малая зона нагрева для жаровни. Загорается индикатор ☉. | Небольшая жаровня Небольшой теппаныки. |
| Большая зона нагрева для жаровни: комбинация 1 + 3 + 2 | Выберите конфорку 1 или 2 и коснитесь символа ☉. Подключается большая зона нагрева для жаровни. Загорается индикатор ☉. | Большая жаровня Большой теппаныки Большой противень для гриля |

Малая зона нагрева для жаровни (1 +3) и одноконтурная конфорка (2) могут использоваться также независимо друг от друга и с различными степенями нагрева. Таким образом создаются различные диапазоны значений температуры при использовании большой жаровни, теппаныки или противня для гриля: на небольшой зоне нагрева для жаровни вы можете выполнить обжаривание, а на одноконтурной конфорке одновременно подогревать блюдо.

Указание: Подходящую кухонную посуду Вы можете заказать через сервисную службу или в нашем виртуальном магазине.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ **H**, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на **h**. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.



Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

Включение: коснитесь к символу ①. Раздаётся звуковой сигнал. Индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы ☉ загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не погаснут. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.
- Установки сохраняются ещё в течение 4 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними установками.

Регулировка конфорок

Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

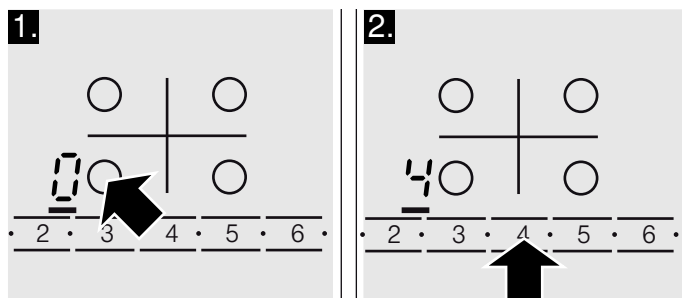
Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность
Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, в зоне настройки оно обозначено символом •.

Настройка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа ① для выбора конфорки. На индикаторе степени нагрева конфорки загорается ☉, а под индикатором загорается _.

2. Установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.



Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку с помощью символа \bigcirc . Установите 0 в зоне настройки. Прим. через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указание: Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.

Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и степень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны отклонения от указанных значений.

Чтобы довести до кипячения, используйте степень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много воды, лучше всего разрезать на несколько небольших порций.

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей среды. → Страница 18

| | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Растапливание | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь | 1-1. | - |
| Сливочное масло, мед, желатин | 1-2 | - |
| Разогревание и поддержание в горячем состоянии | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 1-2 | - |
| Молоко** | 1.-2. | - |

* Приготовление на медленном огне без крышки
 ** Без крышки
 *** Чаше переворачивайте

| | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Варка сосисок в воде** | 3-4 | - |
| Размораживание и разогревание | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 2.-3. | 10-20 мин |
| Гуляш глубокой заморозки | 2.-3. | 20-30 мин |
| Доведение до готовности, варка без кипения | | |
| Клецки, фрикадельки | 4.-5.* | 20-30 мин |
| Рыба | 4-5* | 10-15 мин |
| Белые соусы, например, соус «Бешамель» | 1-2 | 3-6 мин |
| Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус | 3-4 | 8-12 мин |
| Варка, приготовление на пару, тушение | | |
| Рис (в двойном объеме воды) | 2-3 | 15-30 мин |
| Молочный рис | 1.-2. | 35-45 мин |
| Картофель в мундире | 4-5 | 25-30 мин |
| Отварной картофель | 4-5 | 15-25 мин |
| Изделия из теста, макароны | 6-7* | 6-10 мин |
| Рагу, супы | 3.-4. | 15-60 мин |
| Овощи | 2.-3. | 10-20 мин |
| Овощи глубокой заморозки | 3.-4. | 10-20 мин |
| Приготовление в скороварке | 4-5 | - |
| Тушение | | |
| Рулеты | 4-5 | 50-60 мин |
| Тушеное мясо | 4-5 | 60-100 мин |
| Гуляш | 2.-3. | 50-60 мин |
| Жарение с малым количеством масла** | | |
| Шницель в панировке или без | 6-7 | 6-10 мин |
| Шницель глубокой заморозки | 6-7 | 8-12 мин |
| Котлета, в панировке или без*** | 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (толщиной 3 см) | 7-8 | 8-12 мин |
| Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)*** | 4.-5. | 30-40 мин |
| Грудка птицы (толщиной 2 см)*** | 5-6 | 10-20 мин |
| Грудка птицы глубокой заморозки*** | 5-6 | 10-30 мин |
| Рыба и рыбное филе, без панировки | 5-6 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе, в панировке | 6-7 | 8-20 мин |

* Приготовление на медленном огне без крышки
 ** Без крышки
 *** Чаше переворачивайте

| | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7 | 8-12 мин |
| Лангустины и креветки | 7-8 | 4-10 мин |
| Соте из свежих овощей, грибов | 7-8 | 10-20 мин |
| Овощи и мясо, нарезанные порционными, по-азиатски | 7-8 | 15-20 мин |
| Блюда для жарения глубокой заморозки | 6-7 | 6-10 мин |
| Блины | 6-7 | непрерывно |
| Омлет | 3-4 | непрерывно |
| Яичница-глазунья | 5-6 | 3-6 мин |

Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)

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

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаше переворачивайте


Функция «PowerBoost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.


Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных символами **boost** и .

Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

Включение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
 2. Установите степень нагрева конфорки 9 и еще раз прикоснитесь к цифре 9. Загорается индикатор .
- Функция «Powerboost» включена.

Выключение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
 2. Установите любую степень слабого нагрева. Индикатор  гаснет.
- Функция «Powerboost» выключена.

Указания



- Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.
- Учтите, что масло и жир при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения. Перегретые масло и жир быстро воспламеняются, см. главу «Важные указания по безопасности». → Страница 17


Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте в течение прим. 4 секунд. Индикаторная лампочка над символом  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте в течение прим. 4 секунд. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки». → Страница 24

Функции времени

Имеются 2 различные функции времени.




- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер

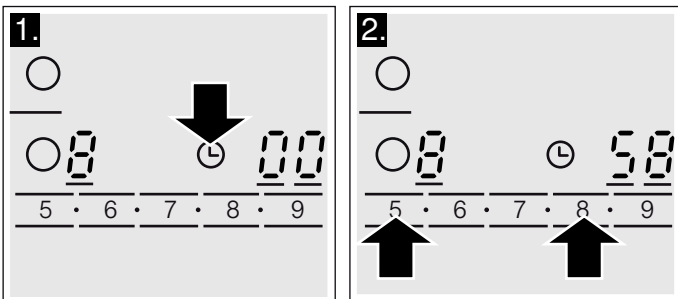
Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Установка времени приготовления



Конфорка должна быть выбрана и установлена.

1. Коснитесь символа . Индикатор  выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется .
2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.






Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10 секунд загорается . Индикатор  загорается ярким светом. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Индикатор  загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .




Указание: Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

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.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки». → Страница 24

Указание: Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:



Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Соответствующий индикатор  загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Включение бытового таймера

Бытовой таймер можно включить 2 различными способами:



- Если конфорка уже выбрана, дважды в течение 10 секунд прикоснитесь к символу .
- Если конфорка не выбрана, прикоснитесь к символу .

Индикатор  загорается.


Установка бытового таймера

В зоне настройки установите требуемое время.


По истечении времени

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и на индикаторе таймера загорается . Индикатор  бытового таймера загорается ярким светом. По истечении 10 секунд индикатор выключается.

Индикация времени



Выберите бытовой таймер с помощью символа . Время будет показано на 10 секунд.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа  и заново установите время.

Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.





Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ  и индикатор остаточного тепла .

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

Момент включения функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1–10 часов).

Защита при вытирании

Если протирка панели управления выполняется при включенной варочной панели, возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Коснитесь символа  . Раздается звуковой сигнал и загорается индикаторная лампочка над символом  . Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

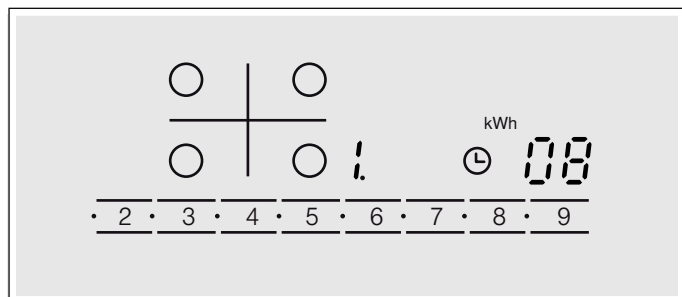
Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например 1,08 кВтч.

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



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → [Страница 24](#)

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

| Индикация | Функция |
|------------|--|
| c 1 | Автоматическая блокировка для безопасности детей |
| 0 | Выключено.* |
| 1 | Включено. |
| 2 | Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена. |
| c 2 | Звуковой сигнал |
| 0 | Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остается включенным всегда). |
| 1 | Включен только сигнал сообщения об ошибке. |
| 2 | Включен только сигнал подтверждения. |
| 3 | Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.* |
| c 3 | Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения). |
| 0 | Индикатор расхода выключен* |
| 1 | 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. |
| c 5 | Автоматический таймер |
| 00 | Выключено.* |
| 0 1:99 | Время, по истечении которого конфорки выключаются. |
| c 6 | Продолжительность сигнала истечения времени таймера |
| 1 | 10 секунд.* |
| 2 | 30 секунд |
| 3 | 1 минута. |
| c 7 | Подключение нагревательных элементов |
| 0 | Выключено. |
| 1 | Включено. |
| 2 | Последняя настройка перед выключением конфорки.* |
| c 9 | Время выбора конфорки |
| 0 | Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.* |
| 1 | После выбора конфорки можно выполнять настройки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбрать конфорку. |

*Базовая установка

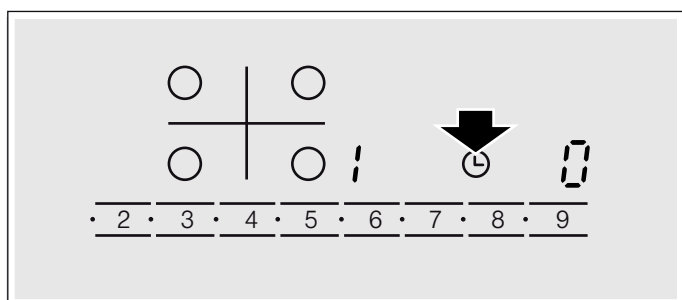
| Индикация | Функция |
|-----------|----------------------------------|
| ☐ | Восстановление базовых установок |
| ☐ | Выключено.* |
| ! | Включено. |

*Базовая установка

Изменение базовых установок

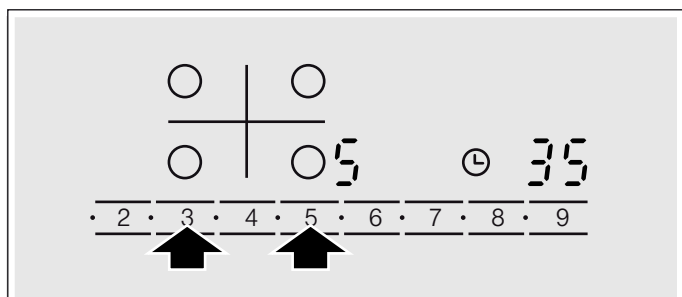
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа ☐ на 4 секунды.



На левом дисплее поочередно мигают символы ☐ и !, а на правом горит символ ☐.

3. Прикасайтесь к символу ☐ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу ☐ и удерживайте его 4 секунды. Настройка задействована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электронная плата не перегревалась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация **F2F4**, или **F5** появляется поочередно с индикацией остаточного тепла **H** или **h**.

| Индикация | Неисправность | Способ устранения |
|---|--|--|
| Отсутствует | Сбой электропитания. | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам. |
| Все индикаторы мигают | Влага или посторонний предмет на панели управления. | Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет. |
| F2 | Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация F2 исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи. |
| F4 | Несмотря на отключение конфорки и появление индикации F2 нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда F4 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи. |
| Поочередно мигают F5 и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал | Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. | Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Можно продолжить приготовление пищи. |
| F5 и звуковой сигнал | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. | Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда F5 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи. |
| F8 | Конфорка была слишком долго включена и отключилась. | Вы можете сразу снова включить конфорку. |

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

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

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

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 Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов HEZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

| Контрольные блюда | Разогревание / доведение до кипения | | Приготовление на медленном огне | | |
|--|-------------------------------------|--|---------------------------------|---|--------|
| | Степень доведения до кипения | Продолжительность (мин:сек) | Крышка | Степень слабого нагрева | Крышка |
| Растапливание шоколада | | | | | |
| Посуда: кастрюля с ручкой | | | | | |
| Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см | - | - | - | 1. | Нет |
| Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Чечевичная похлёбка согласно DIN 44550 | | | | | |
| Начальная температура 20 °C | | | | | |
| Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см | 9 | прибл. 2:00 без перемешивания | Да | 1. | Да |
| Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | прибл. 2:00 без перемешивания | Да | 1. | Да |
| Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт | | | | | |
| Например, чечевичный суп с колбасками Erasco: | | | | | |
| Начальная температура 20 °C | | | | | |
| Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см | 9 | прибл. 2:00 (перемешать примерно через 1:30) | Да | 1. | Да |
| Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | прибл. 2:30 (перемешать примерно через 1:30) | Да | 1. | Да |
| Лёгкое кипячение соуса бешамель | | | | | |
| Посуда: кастрюля с ручкой | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см | 9 ² | прибл. 5:20 | Нет | 1, 3 | Нет |
| | | | | 1 Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты | |
| | | 2 Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения | | | |
| | | | | 3 После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая | |

| Контрольные блюда | Разогревание / доведение до кипения | | | Приготовление на медленном огне | |
|-------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------|---------------------------------|--------|
| | Степень доведения до кипения | Продолжительность (мин:сек) | Крышка | Степень слабого нагрева | Крышка |

Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой

| | | | | | |
|---|---|--|-----|--|----|
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см | 9 | прибл. 6:45 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на степень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин | Нет | 2 | Да |
| | | | | Через 10 минут перемешать молочный рис | |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | прибл. 7:20 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на степень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин | Нет | 2 | Да |
| | | | | Через 10 минут перемешать молочный рис | |

Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки

| | | | | | |
|---|---|--|-----|---|-----|
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Температура молока: 7 °C | | | | | |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см | 9 | Прибл. 7:30 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на степень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет | 2 | Нет |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 8:00 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на степень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет | 2 | Нет |

Варка риса

| | | | | | |
|---|---|-------------|----|----|----|
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Температура воды 20 °C | | | | | |
| Рецепт согласно DIN 44550: | | | | | |
| 125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см | 9 | прибл. 2:48 | Да | 2 | Да |
| Рецепт согласно DIN 44550: | | | | | |
| 250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | прибл. 3:15 | Да | 2. | Да |

| Контрольные блюда | Разогревание / доведение до кипения | | | Приготовление на медленном огне | |
|---|-------------------------------------|--|--------|--|--------|
| | Степень доведения до кипения | Продолжительность (мин:сек) | Крышка | Степень слабого нагрева | Крышка |
| Жарение стейков из свиного филе | | | | | |
| Посуда: сковорода | | | | | |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °С | | | | | |
| Количество: 3 филейных стейка (общий вес прил. 300 г, толщина прил. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | прил. 2:40 | Нет | 7 | Нет |
| Жарение блинов | | | | | |
| Посуда: сковорода | | | | | |
| Рецепт согласно DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | прил. 2:40 | Нет | 6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания | Нет |
| Жарение во фритюре замороженного картофеля фри | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Пока температура масла не достигнет 180 °С | Нет | 9 | Нет |

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прил. на 20%, а степень слабого нагрева - на одну степень.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001154721
960623