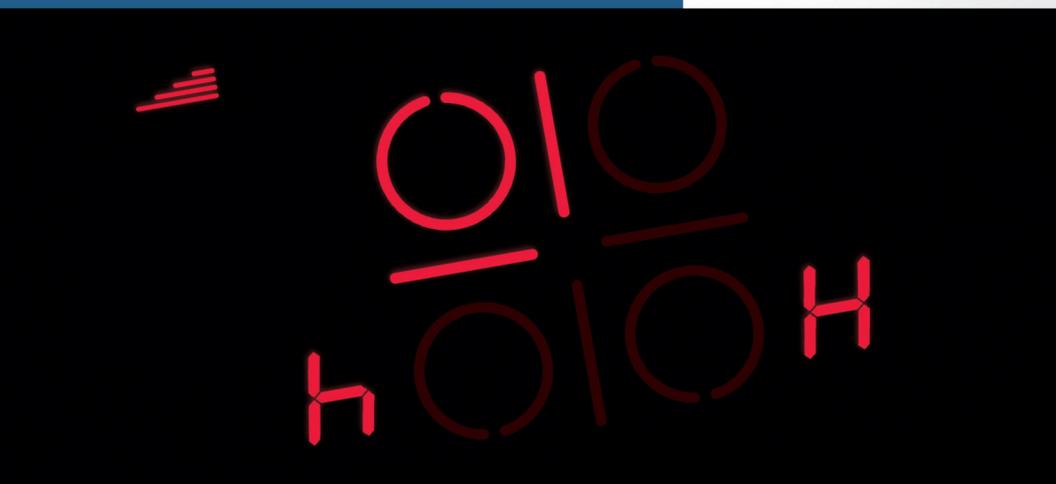




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Płyta grzejna
Варочная панель
Főzőfelület
Plită
PKN6..DB1., PKG7..DB1.



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi2
[ru] Правила пользования17

[hu] Használati utasítás 32
[ro] Instrucțiuni de utilizare 46

Оглавление

	Применение по назначению	18
	Важные правила техники безопасности	18
	Причины повреждений	19
	Обзор	19
	Охрана окружающей среды	19
	Рекомендации по экономии электроэнергии	19
	Правильная утилизация упаковки	20
	Знакомство с прибором	20
	Панель управления	20
	Конфорки	21
	Индикатор остаточного тепла	21
	Управление бытовым прибором	21
	Включение и выключение варочной панели	21
	Регулировка конфорок	21
	Таблица приготовления	22
	Электроника контроля закипания	23
	Регулировка электронной функции контроля закипания	23
	Таблица приготовления с электронной функцией	
	контроля закипания	23
	Рекомендации по использованию электроники	
	контроля закипания	24
	Блокировка для безопасности детей	24
	Включение и выключение блокировки для	
	безопасности детей	24
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	24
	Функции времени	24
	Автоматическое отключение конфорок	24
	Автоматический таймер	25
	Бытовой таймер	25
	Функция секундомера	25
	Автоматическое аварийное отключение	25
	Функция поддержания в горячем состоянии .25	
	Включение функции поддержания в горячем состоянии	25
	Выключение функции поддержания в горячем	
	состоянии	25
	Защита при вытирании	26
	Индикатор расхода электроэнергии	26
	Базовые установки	26
	Изменение базовых установок	27

	Очистка	27
	Стеклокерамика	27
	Рама варочной панели	27
	Что делать в случае неисправности?	28
	Е-сообщение на индикации	28
	Служба сервиса	28
	Номер E и номер FD	28
	Контрольные блюда	29

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.



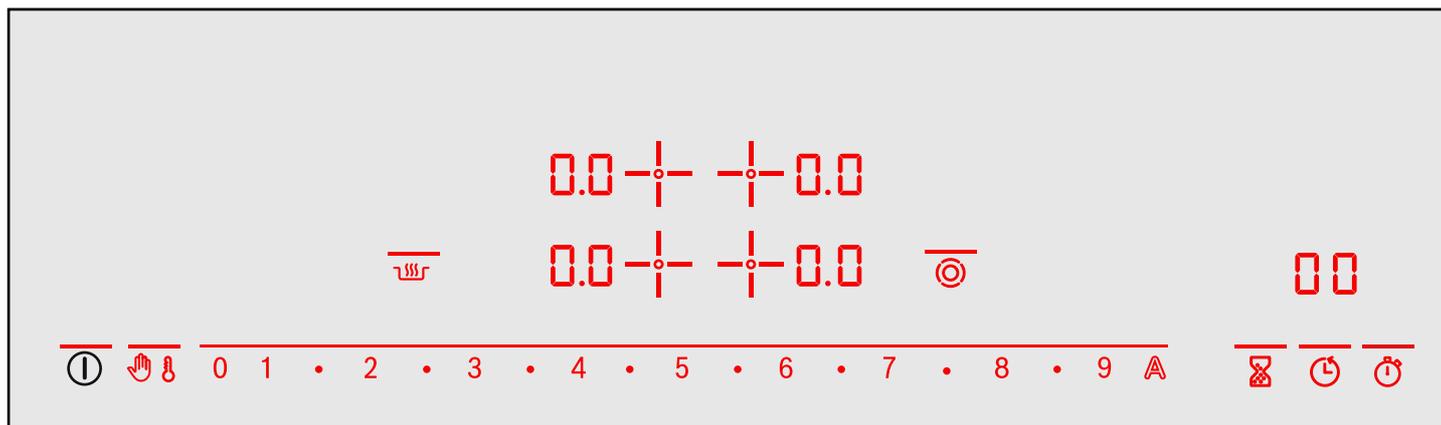
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

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
A	Электронная функция контроля закипания
Lo	Функция поддержания в горячем состоянии
88	Таймер

Кнопки управления со светящейся полосой над символами	
	Главный выключатель
	Электронная функция контроля закипания
 	Блокировка для безопасности детей Защита при вытирании
	Диапазон настройки
	Подключение зон
	Функция поддержания в горячем состоянии

Кнопки управления со светящейся полосой над символами	
	Бытовой таймер
	Таймер
	Функция секундомера

Кнопки управления без светящейся полосы над символами	
	Выбор конфорки

Указания

- В зависимости от режима варочной панели панели управления, которые можно выбрать в данное время, светятся полужарким или ярким светом. Если коснуться их, соответствующая функция выполняется.
- Панели управления для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.

- Следите за тем, чтобы панели управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, коснитесь символа ◎.
CO Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку, коснитесь символа ◎.

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор

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 различное время.

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 с помощью главного выключателя.

Включение

Коснитесь символа ①. Раздается звуковой сигнал. Загорается светящаяся полоса над главным выключателем. Загораются индикаторы панелей управления и ступеней нагрева конфорок ②. Варочная панель готова к работе.

Выключение

Прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока светящаяся полоса над главным выключателем и индикаторы не выключатся. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

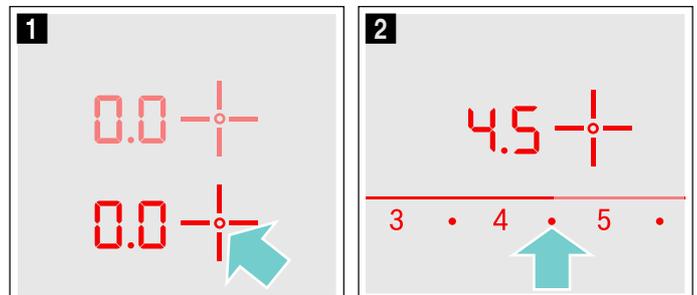
Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. Оно выводится на индикаторе, например, в форме **4.5**.

Настройка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа † для выбора конфорки. На индикаторе ступеней нагрева конфорки ярко горит **0.0**.
2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



Конфорка включена.

Изменение ступени нагрева конфорки: Выберите конфорку и установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку. Установите 0 в зоне настройки. Примерно 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 19

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2.5-3.5	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2.5-3.5	20-30 мин
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клецки, фрикадельки	4.5-5.5*	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	1.5-2.5	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин

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

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3.5-4.5	15-60 мин
Овощи	2.5-3.5	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3.5-4.5	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2.5-3.5	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)***	4.5-5.5	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
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	7.5-8.5	15-20 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.5-4.5	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	-

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

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин
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

Электроника контроля закипания

Электронная функция контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную степень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

Регулировка электронной функции контроля закипания

Включение электронной функции контроля закипания возможно только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Выберите требуемую степень слабого нагрева для конфорки.
2. Коснитесь символа **A**.
Включается электронная функция контроля закипания. На индикаторе поочередно мигают символ **A** и выбранная степень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе отображается только степень слабого нагрева.

Выключение

Выберите конфорку и снова коснитесь символа **A**.

Таблица приготовления с электронной функцией контроля закипания

Для приготовления каких блюд можно использовать электронную функцию контроля закипания, вы можете узнать из следующей таблицы.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам малой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Блюда для приготовления с электронной функцией контроля закипания	Количество	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
Разогревание			
Бульон	0,5-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	0,5-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Рагу, густой суп, например, чечевичный	400-800 г	A 1-2	-
Размораживание и разогревание			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2.5-3.5	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	A 2.5-3.5	20-30 мин
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
Варка			
Рис (в двойном объеме воды)	125-250 г	A 2-3	20-25 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	0,750-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	0,750-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 2.5-3.5	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 4,5-5,5	15-20 мин
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	1 кг	A 4-5	80-100 мин
Жарение**			
Шницель в панировке или без нее	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке или без нее	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	1-2 шт.	A 7-8	8-12 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки
 ** Без крышки

Блюда для приготовления с электронной функцией контроля закипания	Количество	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блины		A 6-7	непрерывно жарить

* Приготовление на медленном огне без крышки
 ** Без крышки

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду прим. 3 стакана воды, а при использовании маленьких — прим. 2 стакана воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

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: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды. Индикатор горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды. 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 26

Функции времени

Имеются 3 различные функции времени.

- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер
- Секундомер

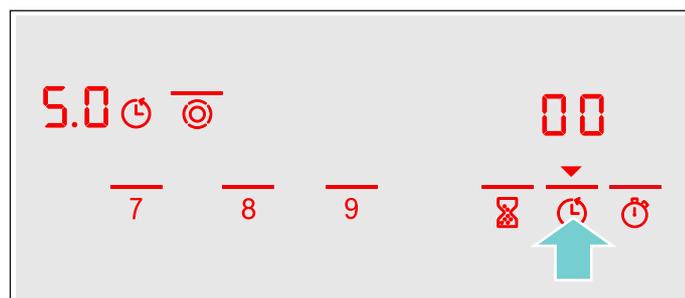
Автоматическое отключение конфорок

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

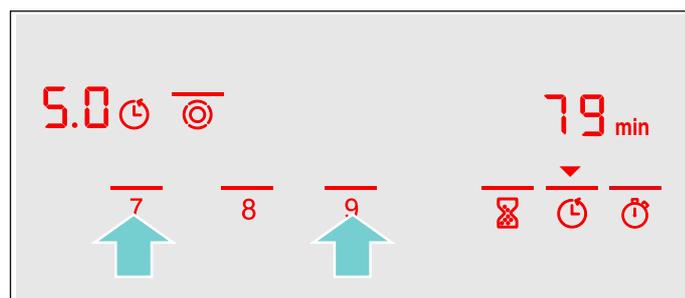
Настройка времени приготовления

При этом конфорка должна быть включена.

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь символа . ▼ над символом и индикатор выбранной конфорки загорается ярким светом. На индикаторе таймера появляется .



3. 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 таймера 10 секунд мигает . ▼ над символом и индикатор мигают. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

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

Указания

- Можно установить время приготовления до 99 минут.
- По истечении последней минуты индикация времени переключается с минут на секунды.

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 26

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

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

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок. Для активирования варочная панель должна быть включена.

Установка бытового таймера

1. Коснитесь символа . ▼ над символом загорается ярким светом. На индикаторе таймера появляется .
2. В зоне настройки установите нужное время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздается звуковой сигнал и на индикаторе таймера 10 секунд мигает . ▼ над символом мигает. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение настройки времени

Выберите кухонный таймер с помощью символа и заново установите время.

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Секундомер включается при касании к символу . На индикаторе таймера появляется и начинается отсчет времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.

Секундомер выключается повторным касанием к символу . Индикатор таймера гаснет.

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 касании 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).

Функция поддержания в горячем состоянии

Функция поддержания в горячем состоянии прекрасно подходит для сохранения подогретыми готовых блюд и посуды, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
 2. Коснитесь символа . На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется .
- Функция поддержания в горячем состоянии включена.

Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку.
 2. Коснитесь символа . На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется .
- Функция поддержания в горячем состоянии выключена.

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. Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Горит индикатор  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 1,87кВтч.

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



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → Страница 26

Базовые установки

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

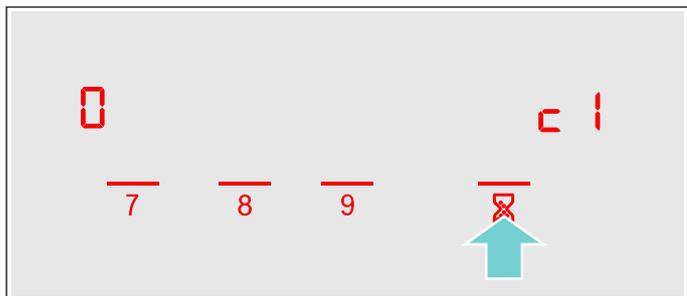
Индикация	Функция
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей
0	Выключено*
1	Включено.
2	Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
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 0	Восстановление базовых установок
0	Выключено*
1	Включено.

*Базовая установка

Изменение базовых установок

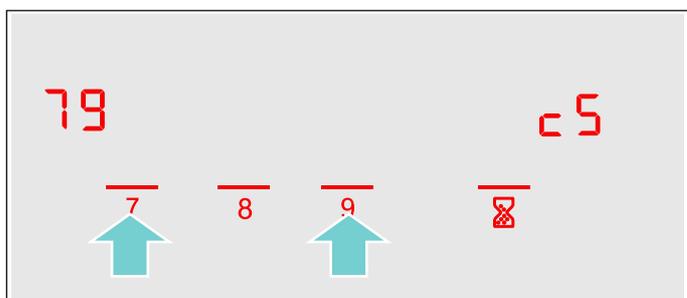
Варочная панель должна быть выключена.

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



Появляется символ **c 1** и на индикаторе конфорки появляется **0**.

3. Прикасайтесь к символу , пока на 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.

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 электронной платы.	Снимите кастрюлю. Через короткое время индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любой панели управления. Когда F5 исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы можете сразу снова включить конфорку.
dE Конфорки не нагреваются	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается.

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**.

Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

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 конфорка 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 Erago:					
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 ^{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



9000995800

950619