BOSCH

Зарегистрируйте свое новое устройство на MyBosch сейчас и получите бесплатные преимущества:

bosch-home.com/welcome

MyBosch

Индукционная варочная панель

PUG...AA..

[ru] Руководство пользователя

Содержание

1 **Безопасность** 2
2 **Предотвращение материального ущерба** 4
3 **Защита окружающей среды и экономия** 5
4 **Подходящая посуда** 5
5 **Знакомство с прибором** 7
6 **Стандартное управление** 8
7 **PowerBoost** 9
8 **Блокировка для безопасности детей** 9
9 **Базовые установки** 10
10 **Проверка посуды** 11
11 **Очистка и уход** 11
12 **Устранение неисправностей** 12
13 **Утилизация** 13
14 **Сервисная служба** 13
15 **Контрольные блюда** 14

⚠ 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.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.За правильность установки ответственность несёт установщик.

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 4000 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.

Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

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

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

- ▶ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики 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.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.

- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.
  → *Страница 13*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.

- ▶ Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

⚠ 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.
- ▶ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева.

- ▶ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▶ Используйте только термостойкую посуду.

Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.

- ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ 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, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

Здесь представлены наиболее распространённые причины повреждений и рекомендации, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Недосмотр в процессе приготовления.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, повреждения	Разлитые продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Сразу же удаляйте специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна, сколы и трещины на стеклянной поверхности	Посуда с повреждениями, с расплавленной эмалью, с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую посуду в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Несоответствующая очистка.	Используйте только подходящие для стеклокерамики чистящие средства и очищайте только остывшую варочную панель.
Сколы и трещины на стеклянной поверхности	Удар или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твёрдых или острых предметов.	Во время приготовления не допускайте ударов по стеклянной поверхности или падения предметов на варочную панель.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Царапины, изменение цвета	Неровное дно посуды или передвигание посуды по варочной панели.	Проверьте посуду. При перемещении посуды поднимайте её.
Царапины	Соль, сахар или песок.	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочей зоны.
Повреждения прибора	Приготовление в посуде из морозильной камеры.	Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.
Повреждение посуды или прибора	Нагрев посуды без содержимого.	Никогда не ставьте на горячую зону нагрева пустую посуду и не нагревайте пустую посуду.
Повреждение стеклянной поверхности	Расплавленные на горячей зоне нагрева изделия или крышки посуды, лежащие на стеклянной поверхности.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки или фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на рамке прибора.	Никогда не ставьте горячую посуду на эти участки поверхности.

ВНИМАНИЕ!
С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.
- ► Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните в нём небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Существует риск всасывания этих предметов, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.
- ► Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
- ► Утилизируйте отдельные части, 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.
- ■ Если вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.
- ■ Через стеклянную крышку вы можете заглянуть в кастрюлю, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- ■ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте кухонную посуду, соответствующую объёму продуктов.
- ■ Если в кухонной посуде большого размера находится мало содержимого, то для разогрева требуется больше электроэнергии.

Используйте при приготовлении небольшое количество воды.
- ■ Чем больше воды находится в кухонной посуде, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкую ступень нагрева. Используйте подходящую ступень слабого нагрева.
- ■ При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.

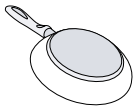
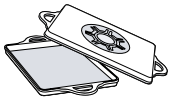
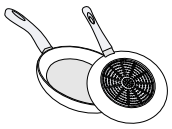
4 Подходящая посуда

Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное основание, т. е. притягиваться магнитом, основание также должно соответствовать размеру зоны на-

грева. Если зона нагрева не распознаёт стоящую на ней посуду, поместите её на зону нагрева меньшего диаметра.

4.1 Размер и характеристики посуды

Чтобы посуда правильно распознавалась, необходимо учитывать диаметр её дна и материал, из которого она изготовлена. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
С помощью Проверка посуды вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для использования на варочной панели. Дополнительную информацию см. → *"Проверка посуды", Страница 11*.

Кухонная посуда	**Материалы**	**Характеристики**
Рекомендуемая посуда 	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич», хорошо распределяющим тепло.	Тепло равномерно распределяется по объёму посуды, посуда быстро нагревается и всегда распознаётся варочной панелью.
	Эмалированная посуда из ферромагнитной стали, из чугуна или специальная посуда для индукционного нагрева из нержавеющей стали.	Эта посуда быстро нагревается и всегда распознаётся варочной панелью.
Подходит  	Не всё дно может быть изготовлено из ферромагнитного материала.	Если не всё дно ферромагнитное, то нагревается только его ферромагнитная зона. Из-за этого тепло неравномерно распределяется по всему объёму.
	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Алюминиевые элементы сокращают ферромагнитную поверхность, в результате, посуда поглощает не всю вырабатываемую варочной панелью энергию. Такая посуда распознаётся недостаточно хорошо или не распознаётся вообще.
Не подходит	Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

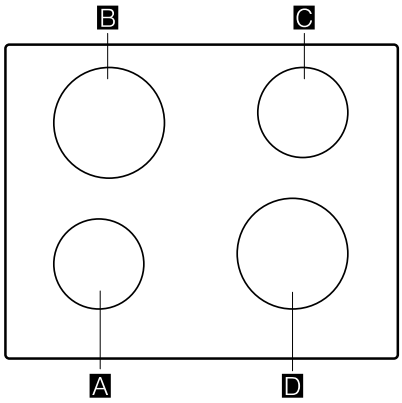
Примечания
- Не используйте адаптеры между варочной панелью и посудой.
- Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она сильно нагревается.

5 Знакомство с прибором

5.1 Приготовление с помощью индукционного нагрева

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на обычной варочной панели, а также имеет ряд преимуществ, например, процесс варки и жарки занимает меньше времени, расход электроэнергии ниже, уход и очистка требуют меньше усилий. При приготовлении на индукционной варочной панели обеспечивается лучший контроль нагрева, так как тепло генерируется непосредственно в посуде.

5.2 Распределение зон нагрева

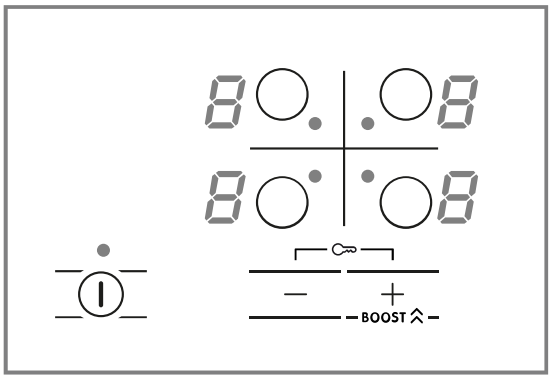


Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.

Зона нагрева	Размер	Максимальная мощность	
A / C	Ø 14,5 см	Уровень мощности 9	1400 Вт
B	Ø 18 см	Уровень мощности 9	1800 Вт
		PowerBoost	3100 Вт
D	Ø 18 см	Уровень мощности 9	1800 Вт

5.3 Панель управления

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



Сенсоры выбора

Сенсор	Функция
⏻	Главный выключатель
○	Выбор зоны нагрева
−/+	Выбор установок
BOOST	PowerBoost

Индикаторы

Индикатор	Функция
0	Рабочий режим
1-9	Ступени нагрева конфорок
H	Остаточное тепло
b	PowerBoost

Сенсорные поля и индикаторы

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

- Следите за тем, чтобы панель управления оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и сенсорам. Электроника может перегреться.

5.4 Зона нагрева

Перед началом приготовления убедитесь, что размер посуды соответствует зоне нагрева, на которой вы собираетесь готовить:

Зона	Тип конфорки
○	Одноконтурная конфорка

5.5 Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Зона нагрева горячая.

6 Стандартное управление

6.1 Включение и выключение варочной панели

- Включайте и выключайте варочную панель главным выключателем ⏻.
  Когда все зоны нагрева отключены более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

6.2 Настройка зон нагрева

Чтобы выбрать необходимую ступень нагрева из списка доступных вариантов, коснитесь + или —.

Ступень нагрева	
1	Минимальная ступень нагрева
9	Максимальная ступень нагрева

Примечания
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.

Выбор зоны нагрева и ступени нагрева

1. Чтобы выбрать зону нагрева, нажмите ○.
2. В течение 10 секунд нажмите + или —.
   – Нажмите +. Отображается ступень нагрева 9.
   – Нажмите —. Отображается ступень нагрева 4.

✔ Уровень мощности установлен.

Заметка: Если на зоне нагрева не установлена посуда или сковорода не подходит для использования на этой варочной панели, выбранный уровень мощности начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

QuickStart

- Если поставить посуду на варочную панель до её включения, то посуда будет распознана, когда варочная панель будет включена, и соответствующая зона нагрева будет выбрана автоматически. Затем в течение 20 секунд необходимо выбрать уровень мощности , иначе варочная панель выключится.

Изменение ступени нагрева и отключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажимайте + или —, пока не появится необходимый уровень мощности. Чтобы выключить зону нагрева, установите 0.

✔ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Быстрое выключение зоны нагрева

Прикоснитесь к символу и удерживайте его 3 секунды. Зона нагрева выключается.

6.3 Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (⎽=≡) оптимален для приготовления определённых блюд. Время приготовления (◷ min) может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов. Чтобы разогреть, устанавливайте 8–9 уровень мощности.

	⎽=≡	◷ min
Растапливание		
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Варёные сосиски [1]	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	2 - 4	15 - 25
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки [1]	4 - 5	20 - 30
Взбитые соусы, например, соус «Беарнез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2 - 3	15 - 30
Картофель в мундире	4 - 5	25 - 35
Макароны [1]	6 - 7	6 - 10
Супы	2 - 4	15 - 180
Овощи	2 - 3	10 - 20
Рагу в скороварке	4 - 5	-
Тушение		
Тушёное мясо	4 - 5	50 - 100

[1] Без крышки
[2] Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8
[3] Часто переворачивать

	⎓	◷ min
Гуляш [2]	3 - 4	50 - 60
Тушение/жарение в небольшом количестве жира [1]		
Шницель в панировке или без	6 - 7	6 - 12
Стейк, толщина 3 см	6 - 8	8 - 12
Грудка птицы, толщиной 2 см [3]	5 - 6	10 - 30
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см[3]	5 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе в панировке	5 - 7	8 - 20
Креветки и крабы	6 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	6 - 8	10 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 8	6 - 10

[1] Без крышки
[2] Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8
[3] Часто переворачивать

	⎓	◷ min
Омлет (жарение одного за другим)	3 - 4	3 - 10
Жарение во фритюре (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла) [1]		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	5 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

[1] Без крышки
[2] Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8
[3] Часто переворачивать

7 PowerBoost

Позволяет быстрее нагревать большее количество воды, чем при ступени нагрева 9.
Эта функция действует только для зоны нагрева, отмеченной соответствующим символом, если не используется никакая другая зона нагрева. В ином случае на индикаторе ступени нагрева мигают b и 9. Затем устанавливается ступень нагрева 9.
Для включения выберите конфорку и ступень нагрева 9. Затем нажмите **BOOST** ⌃⌃.
Для выключения выберите конфорку и нажмите на —, чтобы выбрать нужную ступень нагрева.

8 Блокировка для безопасности детей

Варочная панель оснащена блокировкой для безопасности детей. Эта функция препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.
Для включения функции необходимо выключить варочную панель.
Для включения и выключения нажмите + и — и удерживайте 4 секунды. Если панель управления включена, индикация загорится — на всех конфорках.
Информацию по автоматическому включению блокировки для безопасности детей при каждом выключении варочной панели см. здесь: Базовые установки → *Страница 10*.

9 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

9.1 Обзор базовых установок

Индикация	Установка	Значение
c 1	Блокировка для безопасности детей	0 — Вручную.[1] 1 Автоматически. 2 — функция выключена.
c 2	Звуковые сигналы	0 – Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. 1 – Включён только сигнал об ошибке. 2 – Включён только сигнал подтверждения. 3 – Все звуковые сигналы включены [1].
c 7	Ограничение по мощности Позволяет ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с требованиями к электромонтажу. Когда функция активна и варочная панель достигла установленного ограничения мощности, отображается _, и вы уже не сможете выбрать более высокую ступень нагрева. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели, которая указана на типовой табличке.	0 - Максимальная мощность варочной панели выключена [1] 1 - 1000 Вт. Минимальная мощность ... 3 - 3000 Вт. Рекомендуется для 13 ампер 4 - 4000 Вт ... 9 - Максимальная мощность варочной панели
c 9	Время выбора конфорки	0 — не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная конфорка [1]. 1 — ограничено: конфорка остаётся выбранной только на несколько секунд.
c 12	Проверка посуды Результат приготовления	0 — Не подходит. 1 — Не оптимальный. 2 — Подходит.
c 23	Автоматическое управление при ограничении мощности	0 - Деактивировано: не показывает ограничение мощности, если c 7 не активировано.[1] 1 - Включено: ограничение мощности отображается всегда.
c 0	Возврат к заводским установкам	0 — индивидуальные установки [1]. 1 — заводские установки.

[1] Заводская настройка

9.2 Переход к базовым установкам

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

1. Для включения варочной панели коснитесь ⏻.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символам + и − и удерживайте их нажатыми в течение 4 секунд.

Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (CC)	0 1
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	02.
Заводской номер 2	0.5

✔ С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к + или −, чтобы на дисплее появились отдельные индикаторы.

3. Для перехода к базовым установкам для передней правой зоны нагрева коснитесь ○.
✔ Попеременно загораются c и 1, а также 0 в качестве установленного значения.
4. Снова нажимайте ○ до тех пор, пока не появится необходимая установка.
5. Выберите необходимое значение с помощью + или −.
6. Удерживайте + и − нажатыми в течение 4 секунд.
✔ Установки сохраняются в памяти.

9.3 Выход из меню базовых установок

▸ Чтобы выйти из базовых настроек и выключить варочную панель, коснитесь ⏻.

10 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависит скорость и результат приготовления.
С помощью этой функции можно проверить качество посуды.
Перед проверкой убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует диаметру используемой конфорки.
Доступ осуществляется через базовые установки.
→ *Страница 10*

10.1 Порядок действий для проверки кухонной посуды

1. Налейте в посуду прим. 200 мл воды и поставьте её при комнатной температуре по центру зоны нагрева, диаметр которой максимально соответствует диаметру дна посуды.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите *c 12*.
3. Нажмите на + или —. На зонах нагрева мигает индикация —.

✔ Функция активирована.
✔ Через 20 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

Заметка: Через несколько секунд результат исчезает, и установка *c 12* появляется снова.

10.2 Проверка результата

В следующей таблице можно узнать полученный результат качества и скорости процесса приготовления:

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для зоны нагрева. [1]
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательным образом сказывается на результате приготовления. [1]
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

[1] При наличии зоны нагрева меньшего размера, проверьте посуду, используя конфорку с меньшим диаметром.

Чтобы активировать функцию, коснитесь + или —.

11 Очистка и уход

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

11.1 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.
► Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

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

11.2 Очистка варочной панели

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.
Требование: Варочная панель должна быть холодной.
1. Удалите сильные загрязнения скребком для стеклянных поверхностей.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.
   Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке чистящих средств.
   Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

11.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.
Заметка: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мягкой салфеткой с мыльным раствором.
   Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

12 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.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

⚠ 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.

12.1 Предупреждение

Примечания
- Если загораются индикаторы E, нажмите и удерживайте сенсор соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

12.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▸ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах зон нагрева мигает индикация -.	Возникла неисправность электроники. ▸ Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
$F2$, $F4$	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
$F5$ + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▸ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▶ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/F6	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▶ Сработала функция автоматического выключения. Коснитесь любого символа, чтобы отключить дисплей и снова выбрать зону нагрева.
E 9000/E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▶ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель. ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.

12.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

13 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

13.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор 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.

14 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удается самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.
Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Заметка: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

14.1 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.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках → *Страница 10* .
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

15 Контрольные блюда

Эти рекомендации по настройкам разработаны для сертификационных институтов, чтобы облегчить им проверку наших приборов. Тесты проводились с нашими наборами посуды для индукционных варочных панелей. При необходимости наборы принадлежностей можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

15.1 Растапливание шоколадной глазури

Ингредиенты: 150 г горького шоколада (55 % какао).

- Кастрюля Ø 16 см без крышки
  - Приготовление: уровень мощности 1

15.2 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Рецепт по DIN 44550
Начальная температура 20 °C
Разогревание, без помешивания

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 450 г
  - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1
- Кастрюля Ø 22 см с крышкой, объем: 800 г
  - Разогрев: продолжительность 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1

15.3 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Например, для чечевицы размером 5-7 мм, начальная температура приготовления 20 °C
После 1 мин нагревания начинать помешивать

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 500 г
  - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1
- Кастрюля Ø 22 см с крышкой, объем: 1 кг
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1

15.4 Соус «бешамель»

Температура молока: 7 ºC

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли

Приготовление соуса «Бешамель»

1. Растопить масло, добавить муку и соль, разогреть.
   - Разогрев: в течение 6 мин, уровень мощности 2
2. Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.
   - Разогрев: продолжительность 6 мин 30 с, уровень мощности 7
3. После того как соус «Бешамель» вскипит, оставить его на зоне нагрева, постоянно перемешивая, еще на 2 минуты.
   - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

15.5 Молочный рис, приготовление под крышкой

Температура молока: 7 ºC
1. Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Нагревать без крышки. После 10 мин нагревания начать помешивать.
2. Установить рекомендованный уровень мощности и добавить в молоко рис, сахар и соль.
Время приготовления, включая разогрев, прим. 45 мин

- Кастрюля Ø 16 см Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
  - Нагрев: продолжительность ок. 8 минут, уровень мощности 8
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 22 см Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
  - Нагрев: продолжительность ок. 8 минут, уровень мощности 8
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2, через 10 мин перемешать

15.6 Молочный рис, готовить без крышки

Температура молока: 7 ºC
1. Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно помешивая.
2. Установить рекомендованный уровень мощности, когда температура молока достигнет прим. 95 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
  - Нагрев: продолжительность прим. 8 минут, продолжительность 8 уровня мощности
  - Приготовление: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 22 см без крышки Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
  - Нагрев: продолжительность прим. 8 минут, продолжительность 8 уровень мощности
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

15.7 Варка риса

Рецепт по DIN 44550
Температура воды: 20 °C

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 22 см с крышкой Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

15.8 Жарение свиного филе

Начальная температура филе: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 3 порции свиного филе, общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см, 15 мл подсолнечного масла
  - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

15.9 Приготовление французских блинчиков

Рецепт по DIN EN 60350-2

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 55 мл теста для французских блинчиков
  - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

15.10 Жарение во фритюре замороженного картофеля фри

- Кастрюля Ø 22 см без крышки Ингредиенты: 2 л подсолнечного масла. На каждый цикл работы фритюра: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
  - Разогрев: уровень мощности 9, пока масло не раскалится до 180 °C.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 9

Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свой новый прибор на MyBosch прямо сейчас и получите следующие преимущества:

- Полезные советы по использованию вашего прибора
- Возможности расширения гарантии
- Скидки на аксессуары и запасные части
- Руководство по эксплуатации в электронном виде, чтобы все данные о приборе были всегда под рукой
- Быстрый доступ к Службе сервиса бытовой техники Bosch

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:
www.bosch-home.com/welcome

Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники.
Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:
www.bosch-home.com/service

Контактная информация по всем странам в приложенном перечне центров сервисного обслуживания.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

9001608948 (010519)
ru