



Зарегистрироваться
на новое устройство на
MyBosch сейчас и
получите бесплатные преимущества:
bosch-home.com/
добро пожаловать



Индукционная плита

ПВК...Б...

[ru]	Инструкция по эксплуатации	2
[ск]	Инструкция по применению	15

Более подробную информацию см. в Цифровом руководстве пользователя.



Содержание

1	Безопасность.....	2
2	Предотвращение ущерба имуществу	4
3	Охрана окружающей среды и экономия.....	5
4	Подходящие контейнеры	5
5	Введение	6
6	Основные операции	6
7	КомбиЗона	7
8	Функции времени.....	8
9	PowerBoost	8
10	Блокировка от детей.....	9
11	Базовые настройки	9
12	Тест блюда.....	10
13	Чистка и уход	10
14	Устранение неполадок	11
15	Утилизация	12
16	Обслуживание клиентов.....	12
17	Тестовые блюда	12

Используйте прибор только: j

для приготовления еды и напитков.

- i под наблюдением. При кратковременном приготовлении пищи постоянно держите прибор
- i под присмотром. для личного пользования в доме и закрытых помещениях дома.
- i до максимальной высоты 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор: j

с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется, если операция отключена устройствами, зарегистрированными в соответствии с EN 50615.

Если вы являетесь пользователем активного имплантированного медицинского устройства (например, кардиостимулятора или дефибриллятора), проконсультируйтесь с врачом, соответствует ли это устройство Директиве Совета 90/385/EEC от 20 июня 1990 года и стандартам EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, а также было ли оно выбрано, имплантировано и запрограммировано в соответствии с VDE-AR-E 2750-10. При соблюдении этих требований и использовании неметаллической кухонной утвари и емкостей с неметаллическими ручками использование данной индукционной варочной панели по ее прямому назначению не вызывает никаких проблем.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Детям не разрешается играть с прибором.

Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми. Исключение: дети старше 15 лет и под присмотром взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и шнуру питания.



1 Безопасность

Соблюдайте следующие правила техники безопасности.

1.1 Общие инструкции

- j Внимательно прочтите данное руководство. j
- Сохраните инструкцию и сертификат на прибор. и информацию о продукте для дальнейшего использования или для следующего владельца.
- j В случае повреждения при транспортировке прибора не подключаются.

1.2 Целевое использование

Подключение приборов без вилки допускается только лицензированным специалистам. В случае повреждения, вызванного неправильным подключением, гарантия аннулируется. Безопасное использование гарантируется только в случае профессиональной установки изделия в соответствии с инструкцией по установке. Установщик несет ответственность за надлежащее функционирование оборудования на месте установки.

1.4 Безопасное использование

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность пожара! Приготовление пищи на варочных поверхностях с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

- ▶ Никогда не оставляйте горячие масла и жиры без присмотра.
- ▶ Никогда не пытайтесь тушить пожар водой, вместо этого выключите прибор, а затем потушите пламя.

крышка например крышка или огнетушащая ткань.

Поверхность для приготовления пищи очень горячая.

- ▶ Размещайте на варочной поверхности или в непосредственной близости от нее только негорючие предметы.
- ▶ Никогда не храните какие-либо предметы на варочной панели.

Прибор нагревается.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы или спреи в ящиках непосредственно под варочной панелью.

Крышки варочных панелей могут стать причиной несчастных случаев, например: из-за перегрева, возгорания или разрыва материалов.

- ▶ Не используйте крышки для варочных поверхностей. После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▶ Не ждите, пока варочная панель автоматически выключится из-за того, что на ней нет кастрюль или сковородок.

Еда может загореться.

- ▶ Следите за процессом приготовления. Продолжайте следовать короткой процедуре.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов! Во время использования прибор и его доступные части нагреваются, особенно рамка варочной панели, если таковая имеется.

- ▶ Будьте осторожны и не прикасайтесь к горячим элементам.
- ▶ Маленьких детей до 8 лет следует держать подальше от трогать.

Защитные решетки варочной панели могут стать причиной несчастных случаев.

- ▶ Никогда не используйте защитные решетки варочной панели.

Во время работы прибор нагревается.

- ▶ Перед чисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт прибора может выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим соответствующее обучение.
- ▶ Для ремонта прибора разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- ▶ Если сетевой кабель или шнур питания прибора поврежден, его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или шнуром питания для специального прибора, которые можно приобрести у производителя или в его сервисной службе.

Поврежденный прибор или шнур питания представляют опасность.

- ▶ Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Если поверхность треснула, прибор необходимо выключить, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. В этом случае не выключайте прибор с помощью главного выключателя, а отключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.
- ▶ При отключении прибора от электросети никогда не тяните за шнур питания. Всегда вынимайте вилку сетевого кабеля из розетки.
- ▶ Если прибор или шнур питания повреждены, немедленно выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в службу поддержки клиентов. → *Страница 12*

Проникающая влага может вызвать поражение электрическим током.

- ▶ При чистке прибора не используйте пар или очистители высокого давления.

Изоляция кабелей электроприборов может расплавиться при контакте с горячими частями прибора.

- ▶ Соединительный кабель электроприборов ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

Контакт металлических предметов с вентилятором, расположенным на нижней стороне варочной панели, может привести к поражению электрическим током.

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность получения травмы! Кастрюли могут внезапно подлететь вверх из-за наличия жидкости между дном кастрюли и зоной приготовления пищи.

- ▶ Всегда следите за тем, чтобы зона приготовления пищи и дно сковороды были сухими.
- ▶ Никогда не используйте замороженные блюда.

При приготовлении пищи на водяной бане варочная панель и емкость для приготовления пищи могут треснуть из-за перегрева.

- ▶ Емкость на водяной бане не должна напрямую касаться дна кастрюли, наполненной водой.
- ▶ Используйте только термостойкие емкости. Прибор с порванной или сломанной поверхностью может стать причиной порезов.
- ▶ Не используйте прибор, если на его поверхности имеются трещины или трещины.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность удушья! Дети могут натянуть упаковочный материал себе на голову или запутаться в нем и задохнуться.

- ▶ Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковкой. материал.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали и подавиться.

- ▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

Здесь вы найдете наиболее распространенные причины повреждений и советы по их предотвращению.

Повреждать	Причина	Меры
Пятна	Приготовление пищи без присмотра.	Наблюдайте за приготовлением пищи.
Пятна, неровности поверхности	Пролитые продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Немедленно удалите скребком для стекла.
Пятна, неровности поверхности или трещины новый в стекле	Неисправная тара, тара с расплавленной эмалью или тара с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую емкость в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Неправильные методы очистки.	Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, и чистите варочную панель только в холодном состоянии.
Неровности поверхности или трещины в стекле	Удары или падение контейнеров, принадлежностей или других твердых или острых предметов.	Не стучите по стеклу во время приготовления пищи и следите за тем, чтобы на варочную панель не падали никакие предметы.
Царапины, изменения цвета	Шероховатое дно кастрюли или скольжение кастрюли по плите.	Проверьте контейнеры. При перемещении контейнера поднимите его.
Царапание	Соль, сахар или песок.	Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.
Повреждение прибора	Приготовление в замороженных контейнерах.	Никогда не используйте замороженные контейнеры.
Повреждение контейнера или приборы	Готовить в пустой посуде.	Никогда не ставьте и не нагревайте пустую посуду на горячую варочную поверхность.
Поврежденное стекло	Расплавленный материал на горячей варочной поверхности или горячая крышка на стекле.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки, алюминиевую фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячий контейнер на панели управления или раме.	Никогда не ставьте горячие емкости на эти места.

ВНИМАНИЕ!

Эта варочная панель имеет вентилятор внизу.

- ▶ Если под варочной панелью есть ящик, не храните в нем мелкие и острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Эти предметы могут быть затянуты внутрь, что приведет к повреждению вентилятора или ухудшению охлаждения.
- ▶ Расстояние между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно быть не менее 2 см.

3 Охрана окружающей среды и сбережения

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочный материал экологически безопасен и может быть переработан.

► Утилизируйте отдельные компоненты в соответствии с типом.

3.2 Экономия энергии

Соблюдая эти инструкции, ваш прибор будет потреблять меньше энергии.

Выберите зону готовки в соответствии с размером кастрюли. Поместите контейнер по центру.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

Кончик: Производители посуды часто указывают верхний диаметр кастрюли. Часто он больше диаметра дна.

Неподходящая посуда или не полностью закрытые зоны приготовления пищи

Они потребляют много энергии.

Накройте кастрюлю крышкой подходящего размера.

Если вы готовите без крышки, прибор имеет гораздо больше большее потребление энергии.

Поднимайте крышку как можно реже. При поднятии крышки теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

Через стеклянную крышку можно заглянуть в кастрюлю, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Неровное дно увеличивает потребление энергии.

Используйте контейнеры в соответствии с количеством пищи.

Большие контейнеры с небольшим содержанием имеют большую энергию, необходимую для отопления.

Готовьте с небольшим количеством воды.

Чем больше воды в емкости, тем больше энергии сохраняется. необходимо для разогрева.

Со временем переходите на более низкую степень готовки.

Если уровень приготовления слишком высок, вы тратите впустую энергию.

Информацию о продукте в соответствии с (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом документе на устройство и в Интернете на странице продукта вашего устройства.

4 Подходящие контейнеры

Сковорода, пригодная для индукционной плиты, должна иметь ферромагнитное дно, т. е. притягиваться магнитом, а дно должно соответствовать размеру варочной зоны. Если конфорка не распознает кастрюлю, поместите ее на конфорку с ближайшим меньшим диаметром.

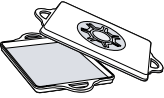
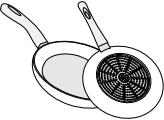
4.1 Размеры и характеристики контейнеров

Для правильного распознавания контейнера убедитесь в правильности его размера и материала. Дно всех емкостей должно быть абсолютно плоским и гладким.

Используйте тест посуды, чтобы проверить, подходит ли посуда.

Для получения более подробной информации см.

→ "«Тест посуды», стр. 10.

Контейнеры	Материалы	Функции
Рекомендуемые контейнеры	Контейнеры из нержавеющей стали в многослойной конструкции хорошо распределяют тепло.	Эти контейнеры равномерно распределяют тепло, быстро нагреваются и позволяют производить идентификацию.
	Ферромагнитные емкости из эмалированной стали или чугуна или специальные индукционные емкости из нержавеющей стали.	Эти контейнеры нагреваются равномерно и быстро и надежно распознаются.
Соответственно	Дно не полностью ферромагнитное.	Если диаметр ферромагнитной области меньше дна контейнера, то нагревается только ферромагнитная поверхность. В этом случае тепло распределяется неравномерно.
	Днища кастрюль с содержанием алюминия.	Дно таких кастрюль уменьшает площадь ферромагнитной поверхности, что приводит к передаче меньшего количества энергии в кастрюлю для приготовления пищи. В противном случае эти емкости распознаются недостаточно или не распознаются вообще и, следовательно, не нагреваются в достаточной степени.
	Контейнеры из обычной тонкой стали, стекла, керамики, меди или алюминия.	
Неадекватным образом		

Комментарий

Никогда не используйте какие-либо переходные пластины между варочной панелью и кастрюлей.

Не нагревайте пустые емкости и не используйте емкости с тонким дном, так как они могут сильно нагреться.

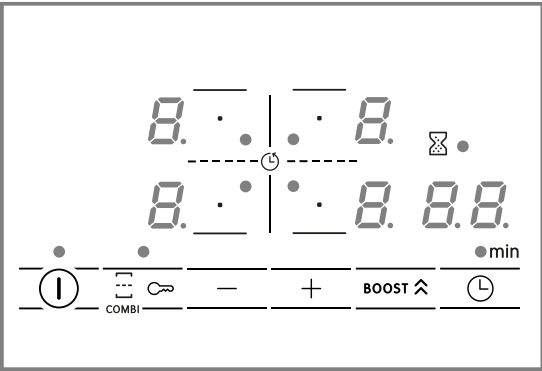
5 Знакомство друг с другом

5.1 Индукционная варка

Индукционная готовка приносит некоторые изменения и ряд преимуществ по сравнению с обычными варочными панелями, такие как экономия времени при приготовлении пищи и выпечке, экономия электроэнергии, а также более простое обслуживание и чистка. Это также позволяет лучше контролировать тепло, поскольку тепло генерируется в контейнере.

5.2 Панель управления

Отдельные детали, такие как цвет и форма, могут отличаться от изображения.



Сенсорные панели

Датчик	Функция
	Главный выключатель
	Выбор зоны приготовления пищи
	КомбиЗона
	Выбор настроек
	PowerBoost
	Временные функции
	Блокировка от детей

Индикаторы

Указатель	Функция
	Рабочий статус
	Уровни нагрева
	Остаточное тепло
	PowerBoost
	Временные функции

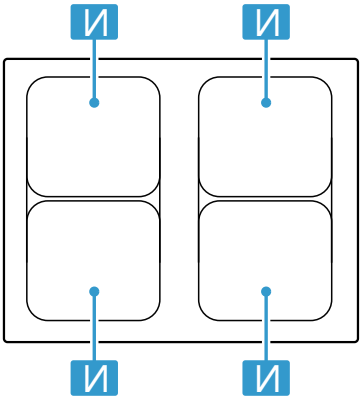
Сенсорные панели и индикаторы

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

- i Содержите панель управления в сухости и чистоте. Влажность отрицательно влияет на функциональность.
- i Не размещайте какие-либо емкости рядом с индикаторами и датчиками. Электроника может перегреться.

5.3 Распределение зон приготовления пищи

Указанная мощность была измерена с помощью стандартных потенциометров, описанных в IEC/EN 60335-2-6. Производительность может варьироваться в зависимости от размера или материала кастрюли.



Область	Высшая степень приготовления пищи		
Ø 21 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	2200 Вт	3700 Вт
21 × 38 см	Уровень мощности 9	3600 Вт	

5.4 Зона приготовления пищи

Прежде чем начать готовить, убедитесь, что размер кастрюли соответствует зоне готовки, на которой вы собираетесь готовить:

Область	Тип зоны приготовления пищи
	Одноконтурная зона приготовления пищи
	Комбинированная зона приготовления пищи → Страница 7

5.5 Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой зоны приготовления пищи. Не прикасайтесь к зоне приготовления пищи, пока горит индикатор остаточного тепла.

Указатель	Важность
	Зона приготовления пищи горячая.
	Зона приготовления пищи горячая.

6 основных элементов управления

6.1 Включение и выключение варочной панели

- ▶ Варочная панель включается и выключается с помощью главного выключателя. . Когда все горячая зона более 20 секунд, и она выключено, плита автоматически отключится.

- ▶ Перезапуск Если вы снова включите прибор в течение первых 4 секунд после его выключения, варочная панель будет работать с предыдущими настройками.

6.2 Настройка зон приготовления пищи

Коснитесь или , чтобы выбрать желаемый уровень мощности. + —

Каждый уровень мощности имеет промежуточный уровень. Он отмечен точкой.

Уровень мощности	
1	Самый низкий уровень мощности
9	Максимальный уровень мощности

Выбор зоны приготовления и уровня мощности

- 1.Нажмите, чтобы выбрать зону готовки.
- 2.В течение следующих 10 секунд выберите уровень мощности:

- Нажимать + выбрать уровень мощности 9.
- Нажимать — выбрать уровень мощности 4.

иУровень мощности установлен.

Примечание:Если на варочной зоне нет посуды или посуда не подходит, выбранный уровень мощности мигает. По истечении определенного времени зона готовки отключается.

Быстрый старт

- Когда вы ставите кастрюлю на варочную панель перед ее включением, она распознается заранее и соответствующая ей зона готовки выбирается автоматически. Затем в течение следующих 20 секунд выберите уровень мощности, в противном случае варочная панель выключится.

Изменение уровня мощности и выключение зоны готовки

- 1.Выберите зону приготовления пищи.
- 2.Нажимайте или , пока не отобразится нужный уровень мощности. Чтобы выключить зону готовки, установите .

Быстрое выключение зоны готовки

Прикоснитесь к символу зоны приготовления пищи на 3 секунды. Зона приготовления пищи выключается.

6.3 Рекомендации по приготовлению пищи

В таблице показано, какой уровень мощности является (подходит для какой пищи. Время приготовления (min) может быть которые различаются в зависимости от типа, веса, роста и качества пищи. Установка уровня мощности 8–9 для предварительного нагрева.

		min
Расторжение		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Отопление и поддержание температуры		
¹ Без крышки		
² Разогрейте на уровне 8–8.		

		min
Колбаски ¹	3 - 4	-
Размораживание и разогрев		
Шпинат, замороженный	3 - 4	15 - 25
Приготовление при минимальной температуре		
Картофельные клецки ¹	4-й - 5-й	20 - 30
Взбитые соусы, например соус бернезе, соус голландез	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис с двойным количеством воды	2-й - 3-й	15 - 30
Картофель, отваренный в мундире	4-й - 5-й	25 - 35
Паста ¹	6 - 7	6 - 10
Супы	3-й - 4-й	15 - 60
Овощи	2-й - 3-й	10 - 20
Тушеное мясо в скороварке	4-й - 5-й	-
Удушье		
Тушеное жаркое	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Приготовление на пару/жарка на небольшом огне		
количество жира ¹		
Шницель, натуральный или в панировке	6 - 7	6 - 10
Стейк (толщина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5 - 6	10 - 20
Гамбургеры (толщиной 2 см)*	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе в панировке	6 - 7	8 - 20
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Обжаривание свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Продукты глубокой заморозки, например: замороженные смеси	6 - 7	6 - 10
Омлеты (жареные порциями)	3-й - 4-й	3 - 10
Жарка, 150–200 г на порцию в 1–2 л масла, жарка партиями ¹		
Замороженные продукты, например: картофель фри, куриные наггетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы, панированные, в пивном кляре или в темпуре	6 - 7	-
Небольшая выпечка, например пончики, фрукты в пивном тесте	4 - 5	-
¹ Без крышки		
² Разогрейте на уровне 8–8.		

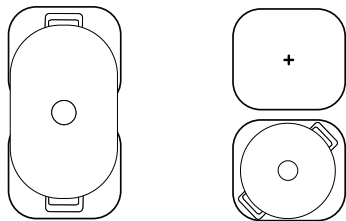
7 комбинированных зон

Позволяет объединить две конфорки одинакового размера с одинаковым уровнем мощности на обеих. Разработан специально для приготовления блюд в овальной посуде.

Функция позволяет готовить в емкости, охватывающей одну зону приготовления пищи, и которую можно перемещать из одной зоны в другую для большего удобства. В этом случае для обеих зон будет поддерживаться одинаковый уровень приготовления и настройки.

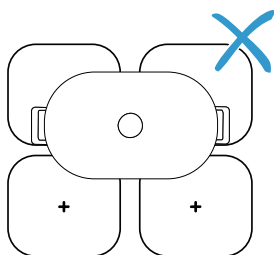
7.1 Размещение емкости для приготовления пищи

Используйте посуду, подходящую для зон приготовления пищи.



Примечание:

Расположите контейнер таким образом, чтобы одновременно была покрыта только одна из зон комбинирования. В противном случае конфорки не будут работать правильно, и вы не достигнете хороших результатов приготовления.



7.2 Активировать CombiZone

1. Выберите зону приготовления и установите уровень приготовления.

2. Трогать .

Индикатор загорается, и на дисплее обеих зон приготовления пищи отображается уровень приготовления.

7.3 Деактивация CombiZone

▶ Трогать .

Обе зоны приготовления пищи продолжают функционировать как две независимые зоны приготовления пищи.

8 функций времени

Варочная панель имеет различные функции для установки времени приготовления:

- И Таймер выключения
- И Минута

8.1 Таймер сна

Позволяет программировать время приготовления пищи для варочной зоны и автоматически выключать ее по истечении установленного времени.

Программирование времени приготовления

1. Выберите зону приготовления и желаемую степень нагрева.
2. Трогать .

Индикатор загорается • зоны приготовления пищи.

3. Используйте или — выберите время приготовления.
- Время начинает идти.

Комментарий

- И Вы можете автоматически установить одинаковое время приготовления для всех зон приготовления. Для получения более подробной информации см. → "Основные настройки", Страница 9.
- И При выборе функции CombiZone для комбинированной зоны приготовления пищи заданное время будет одинаковым для обеих зон приготовления пищи.

Изменение или отмена времени приготовления

1. Выберите зону приготовления пищи.

2. Трогать .

Чтобы изменить время приготовления, нажмите + или — или установите .

8.2 Минутный напоминатель

Позволяет активировать таймер от 0 до 99 минут. Эта функция не зависит от зон приготовления пищи и других настроек. Он не отключает автоматически зоны приготовления пищи.

Установка таймера

1. Выберите зону готовки и коснитесь ее дважды. ИОИ загорается рядом с .

2. Используйте или для выбора нужного времени. ИВремя начинает идти.

Изменение или отмена длительности таймера

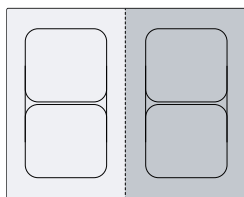
1. Нажимайте повторно, пока не загорится индикатор рядом с .
2. Чтобы изменить время приготовления, нажмите + или — или установите .

9 PowerBoost

Позволяет быстро нагревать большие объемы воды, чем на этапе кипения.

Эта функция доступна для всех зон приготовления пищи, если только не работает другая зона приготовления пищи той же группы. В противном случае на дисплее выбранной зоны приготовления пищи будут мигать и . Затем он устанавливается автоматически без активации функции.

Нажмите, чтобы включить или выключить. **BOOST** .



Примечание: В зоне комбинированной зоны вы можете активировать функцию только в том случае, если используете две зоны приготовления пищи как две независимые зоны приготовления пищи.

Блокировка от детей

Варочная панель оснащена защитой от детей. Благодаря этому дети не смогут включить плиту.

Чтобы отключить эту функцию, выключите варочную панель.

Включите или выключите, коснувшись  секунды.

Чтобы автоматически активировать блокировку от детей при выключении варочной панели, подробнее читайте в разделе Основные настройки → *Страница 9*.

Основные настройки

Вы можете настроить основные параметры прибора в соответствии со своими потребностями.

11.1 Обзор основных настроек

Указатель	Настройки	Ценить
	Блокировка от детей	 – Вручную. ¹  – Автоматический.  – Выключенный.
	Акустические сигналы	 – Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены.  – Горит только сигнал ошибки.  – Включен только сигнал подтверждения.  – Все акустические сигналы включены ¹ .
	Автоматическое отключение зон приготовления пищи.	 – Выключенный. ¹  –  время до автоматического отключения.
	Длительность сигнала таймера	 – 10 секунд ¹  – 30 секунд  – 1 минута
	Ограничения производительности Позволяет при необходимости ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с условиями вашей электроустановки. Доступные настройки зависят от максимальной мощности варочной панели. Точные данные вы можете найти на заводской табличке. Когда функция активна и мощность варочной панели достигает установленного предела, на дисплее отображается значок  , и вы больше не можете выбрать более высокий уровень приготовления.	 – Выключенный. Максимальная мощность варочной панели.  – 1000 Вт. Самая низкая мощность.  – 1500 Вт. ...  – 3000 Вт. Рекомендуется для 13 ампер.  – 3500 Вт. Рекомендуется для 16 ампер.  – 4000 Вт.  – 4500 Вт. Рекомендуется для 20 ампер. ...  – Максимальная мощность варочной поверхности.
	Время выбора зоны готовки	 – Неограниченно: вы можете установить последнюю выбранную зону приготовления пищи, не выбирая ее снова. ¹  – Ограничено: вы можете установить последнюю выбранную зону готовки в течение 10 секунд после ее выбора. Затем вам необходимо снова выбрать зону готовки, прежде чем ее настраивать.
	Тест блюд Эту функцию можно использовать для проверки качества контейнера.	 – Не подходит.  – Не оптимально.  – Подходящий.
	Сброс к заводским настройкам	 – Индивидуальные настройки.  – Заводские настройки.

¹ Заводские настройки

11.2 К основным настройкам

Требование:Плита должна быть выключена.

- 1.Чтобы включить варочную панель, нажмите①
- 2.В течение следующих 10 секунд коснитесь экрана на 4 секунды.↻

Информация о продукте	Указатель
Список Технического Обслуживания (ТС)	0 1
Серийный номер	Fd
Серийный номер 1	02.
Серийный номер 2	0.5

иПервые четыре индикатора предоставляют информацию об устройстве.
Нажмите или , чтобы просмотреть отдельные индикаторы. +

- 3.Чтобы перейти к основным настройкам, нажмите . ии и загораются попеременно в соответствии с заданным значением.
 - 4.Нажимайте повторно, пока не появится нужная настройка.
 - 5.Используйте или для установки желаемого значения.
 - 6.Коснитесь на 4 секунды.↻
- Настройки сохранены.

11.3 Выход из основных настроек

- Чтобы выйти из основных настроек и выключить варочную панель, нажмите .

Тест 2 блюд

Качество посуды оказывает большое влияние на скорость и результат приготовления.
Эту функцию можно использовать для проверки качества контейнера. Перед проверкой убедитесь, что размер дна кастрюли соответствует размеру используемой конфорки.
Доступ осуществляется через базовые настройки. → Страница 9

12.1 Проведение теста на блюде

- 1.Поставьте емкость с водой комнатной температуры объемом около 200 мл в центр варочной зоны, размер которой максимально соответствует размеру дна емкости.
 - 2.Перейдите в основные настройки и выберите с 12.
 - 3.Коснитесь или . Индикатор зон приготовления пищи мигает.
- иФункция активирована.
- иЧерез 10 секунд на дисплее зоны приготовления пищи отобразится результат.

12.2 Проверка результата

В следующей таблице вы можете увидеть, как результат влияет на качество и скорость приготовления.

Результат	
0	Сковорода не подходит для данной зоны приготовления пищи и поэтому не нагревается.
1	Кастрюля нагревается медленнее, чем ожидалось, и приготовление пищи не является оптимальным.
2	Кастрюля хорошо нагревается, и приготовление пищи проходит нормально.

Чтобы активировать эту функцию, нажмите или .

В Чистка и уход

Чтобы ваш прибор работал долго, тщательно чистите и обслуживайте его.

- i Грубые губки
- i Очистители высокого давления и пара

13.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребок для стекла можно приобрести в службе поддержки клиентов, в магазинах или в интернет-магазине www.bosch-home.com.
ВНИМАНИЕ!
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
► Никогда не используйте неподходящие чистящие средства.
► Не используйте чистящие средства, пока варочная панель еще горячая. Это может привести к появлению следов на поверхности.

- Неподходящие чистящие средства i
- Неразбавленный ополаскиватель Очиститель
 - i для посудомоечной машины
 - i Абразивы
 - i Агрессивные чистящие средства, например: спреи для духовки или пятновыводители

13.2 Чистка варочной панели

Чистите варочную панель после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание на ней остатков пищи.
Требование:Плита должна быть холодной. Только в случае пятен от сахара, рисового крахмала, пластика или алюминиевой фольги не давайте варочной панели остыть.
1.Удалите сильные загрязнения с помощью скребка для стекла.
2.Очистите варочную панель средством для чистки стеклокерамики.
Следуйте инструкциям по чистке, указанным на упаковке моющего средства.
Советы

- i Специальная губка для стеклокерамики поможет вам добиться качественной очистки.
- i Чистота дна посуды позволит сохранить поверхность вашей варочной панели в хорошем состоянии.

13.3 Чистка рамки варочной панели

Если после использования на раме варочной панели остались грязь или пятна, очистите ее.

Примечание: Не используйте скребок для стекла.

1. Очистите рамку варочной панели с помощью горячего моющего средства и мягкой ткани.
Перед использованием тщательно прополощите новые губчатые салфетки.
2. Протрите насухо мягкой тканью.

14 Устранение неполадок

Незначительные неисправности в вашем устройстве вы можете устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов, ознакомьтесь с информацией по устранению неполадок. Таким образом, вы избежите ненужных затрат.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность получения травмы!

Неправильный ремонт опасен.

- Ремонт прибора может выполняться только обученным специалистом.
- Если прибор неисправен, обратитесь в службу поддержки клиентов.
→ "Обслуживание клиентов", стр. 12

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.

- Ремонт прибора может выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим соответствующее обучение.
- Для ремонта прибора разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Если сетевой кабель или шнур питания прибора поврежден, его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или шнуром питания для специального прибора, которые можно приобрести у производителя или в его сервисной службе.

14.1 Предупреждения

Комментарий

- і Когда индикаторы показывают **E**, удерживайте датчик соответствующей зоны приготовления пищи и считайте код неисправности.
- і Если код неисправности не указан в таблице, отключите варочную панель от сети, подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель. Если индикатор появляется снова, обратитесь в службу технической поддержки и сообщите точный код неисправности. В случае возникновения ошибки устройство не перейдет в режим ожидания.
- і Чтобы защитить электронные компоненты прибора от перегрева или колебаний напряжения, варочная панель может временно снизить уровень мощности.

14.2 Отображение предупреждений

Вина	Причина и решение проблемы
Ни один индикатор не загорается. телефон	Прервана подача электроэнергии. ► Проверьте наличие перебоев в подаче электроэнергии с помощью других электроприборов. Прибор подключен не в соответствии со схемой электрических соединений. ► Подключите прибор согласно схеме электрических соединений.
Индикаторы мигают.	Отказ электроники. ► Если неисправность не удается устранить, обратитесь в службу поддержки клиентов.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	Панель управления мокрая или закрыта каким-либо предметом. ► Высушите панель управления или удалите посторонний предмет.
F5 + уровень нагрева и акустический сигнал	Электроника перегрелась и отключила одну или все зоны приготовления пищи. ► Подождите, пока электроника достаточно остынет. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 и акустический сигнал	В зоне панели управления находится горячая емкость. Электроника может перегреться. ► Снимите контейнер. Через короткое время индикатор неисправности гаснет. Вы можете продолжать готовить.
F1/F6	В зоне панели управления находится горячая емкость. Для защиты электроники зона приготовления пищи отключилась. ► Снимите контейнер. Подождите несколько секунд. Коснитесь любой поверхности управления. Как только индикатор неисправности погаснет, вы можете продолжить приготовление пищи.
	Зона приготовления пищи перегрелась и отключилась для защиты столешницы. ► Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите зону готовки.

Вина	Причина и решение проблемы
<i>F8</i>	Зона приготовления пищи работает без перебоев в течение длительного времени. ► Включено индивидуальное защитное отключение. Чтобы настроить зону готовки, нажмите любую кнопку и выключите индикатор.
<i>E 9000/E9010</i>	Рабочее напряжение неправильное и выходит за пределы нормального рабочего диапазона. ► Обратитесь к своему поставщику электроэнергии.
<i>U400/E9011</i>	Варочная панель подключена неправильно. ► Отключите варочную панель от электросети. Подключите варочную панель согласно схеме электрических соединений.
<i>d E</i>	Активирован демонстрационный режим. ► Отключите варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите его. Коснитесь любого датчика в течение следующих 3 минут. Демонстрационный режим отключен.

14.3 Нормальные звуки работы прибора

Часто индукционные приборы могут издавать шумы или вибрации, такие как гудение, шипение, треск, шум вентилятора или ритмичные звуки.

Б Утилизация

15.1 Утилизация старого прибора

Благодаря экологической утилизации ценное сырье может быть использовано повторно.

1.Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.

2.Отсоедините сетевой кабель.

3.Утилизируйте прибор экологически безопасным способом.

Информацию о текущих вариантах утилизации вы можете получить у специализированного дилера или в местных органах власти.



Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данная директива устанавливает единую европейскую (ЕС) структуру для возврата и переработки использованного оборудования.

Б Обслуживание клиентов

Вы можете получить оригинальные запасные части, соответствующие функциональным возможностям в соответствии с действующими нормами экодизайна, в нашей службе поддержки клиентов в течение мин. 10 лет с даты вывода вашего устройства на рынок в Европейской экономической зоне.

Примечание:Использование службы поддержки клиентов бесплатно в соответствии с условиями гарантии производителя.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, обратившись в службу поддержки клиентов, к своему дилеру или посетив наш веб-сайт.

При обращении в службу поддержки клиентов вам понадобится обозначение продукта (E-по.) и производственный номер (FD) вашего прибора.

Контактные данные службы поддержки клиентов см. в прилагаемом списке услуг или на нашем веб-сайте.

16.1 Обозначение продукта (E-No.) и производственный номер (FD)

Обозначение изделия (E-по.) и заводской номер (FD) указаны на заводской табличке прибора.

Вы можете найти заводскую табличку:

i в сертификате прибора.

i на нижней стороне варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической варочной панели. В основных настройках также можно отобразить список обслуживания клиентов (KI) и серийный номер (FD). — *Страница 9*

Вы можете записать подробную информацию о вашем приборе и номер телефона службы поддержки клиентов, чтобы быстро их найти.

17 Тестовых блюд

Эти рекомендуемые настройки были составлены для испытательных учреждений с целью облегчения тестирования наших приборов. Испытания проводились с использованием наших тестовых наборов.

время для индукционных плит. При необходимости вы можете дополнительно приобрести данные комплекты аксессуаров в специализированном магазине, через нашу техническую службу поддержки клиентов или в нашем интернет-магазине.

17.1 Растапливание глазури

Ингредиенты: 150 г темного шоколада (55% какао). ;
Горшок Ø 16 см без крышки

– Приготовление пищи: уровень мощности 1.

17.2 Чечевичное рагу, разогрев и поддержание тепла

Рецепт по DIN 44550

Начальная температура 20 °C

Подогрев, без перемешивания

i Кастрюля Ø 16 см с крышкой количество: 450 г

– Разминка: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

i Кастрюля Ø 20 см с крышкой количество: 800 г

– Разминка: продолжительность 2 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

17.3 Чечевичное рагу, разогрев и поддержание тепла

Например: диаметр линзы 5-7 мм. Начальная температура 20 °C.
Перемешать через 1 мин нагревания.

i Кастрюля Ø 16 см с крышкой количество: 500 г

– Разминка: продолжительность ок. 1 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

i Кастрюля Ø 20 см с крышкой, количество: 1 кг

– Разминка: продолжительность ок. 2 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

17.4 Соус бешамель

Температура молока: 7 °C ;

Кастрюля Ø 16 см без крышки, ингредиенты: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока жирностью 3,5% и щепотка соли

Приготовление соуса бешамель

1.Растопите масло, добавьте муку, соль и все разогрейте.

– Разминка: продолжительность 6 мин, уровень мощности 2

2.Влейте молоко в вспененную муку и доведите до кипения, постоянно помешивая.

– Разминка: продолжительность 6 мин 30 с, уровень мощности 7

3.Когда соус бешамель начнет кипеть, оставьте его на плите еще на 2 минуты, постоянно помешивая.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2

17.5 Рисовый пудинг, приготовленный под крышкой

Температура молока: 7 °C

1.Дайте молоку нагреться, пока оно не закипит. Разогревать без крышки. Перемешайте через 10 минут нагревания.

2.Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль.

Время приготовления, включая разогрев, прикл. 45 мин. ;

Кастрюля Ø 16 см, ингредиенты: 190 г круглозернистого

риса, 90 г сахара, 750 мл молока жирностью 3,5% и 1 г соли

– Нагрев: продолжительность ок. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3

i Кастрюля Ø 20 см, ингредиенты: 250 г круглозернистого

риса, 120 г сахара, 1 л молока жирностью 3,5% и 1,5 г соли

– Нагрев: продолжительность ок. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3, перемешать через 10 минут.

17.6 Приготовление рисового пудинга без крышки

Температура молока: 7 °C

1.Добавьте ингредиенты в молоко и нагревайте, постоянно помешивая.

2.Когда молоко достигнет температуры примерно 90 °C, выберите рекомендуемый уровень мощности и дайте ему кипеть на слабом огне примерно 50 минут.

i Кастрюля Ø 16 см без крышки, ингредиенты: 190 г круглозернистого риса, 90 г сахара, 750 мл молока жирностью 3,5% и 1 г соли

– Нагрев: продолжительность ок. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3

i Кастрюля Ø 20 см без крышки, ингредиенты: 250 г круглозернистого риса, 120 г сахара, 1 л молока (3,5% жирности) и 1,5 г соли

– Нагрев: продолжительность ок. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2.

17.7 Приготовление риса

Рецепт согласно DIN 44550

Температура воды: 20 °C ;

Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г

длиннозернистого риса, 300 г воды и щепотка соли.

– Разминка: продолжительность ок. 2 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2

i Кастрюля Ø 20 см с крышкой Ингредиенты: 250 г

длиннозернистого риса, 600 г воды и щепотка соли

– Разминка: продолжительность ок. 2 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2.

17.8 Жарка свиной вырезки

Начальная температура куклы: 7 °C ;

Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 3 ломтика свиной вырезки (общий вес около 300 г, высота 1 см) и 15 г подсолнечного масла

– Разминка: продолжительность ок. 1 мин 30 с, уровень мощности 9

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 7

17.9 Приготовление блинов

Рецептура согласно DIN EN 60350-2

- i Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 55 мл блинного теста
 - Разминка: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 7

17.10 Жарка замороженного картофеля фри

- i Кастрюля Ø 20 см без крышки: Состав: 2 л подсолнечного масла. На каждую порцию фри: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
 - Нагрев: уровень мощности 9, пока масло не достигнет температуры 180 °C.
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 9

Более подробную информацию см. в Цифровом руководстве пользователя.



Содержание

1	Безопасность.....	15
2	Предотвращение ущерба имуществу	17
3	Охрана окружающей среды и экономия	18
4	Подходящая посуда.....	18
5	Знакомство с вами	19
6	Основные операции.....	19
7	КомбиЗона	21
8	Функции времени.....	21
9	PowerBoost.....	21
10	Блокировка от детей.....	22
11	Базовые настройки	22
12	Тест на пригодность посуды.....	23
13	Чистка и обслуживание	23
14	Устранение неполадок	24
15	Ликвидация	25
16	Обслуживание клиентов.....	25
17	Тестовые блюда	26



1 Безопасность

Соблюдайте следующие меры предосторожности.

1.1 Общие предупреждения

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство.

Инструкции, гарантийный талон, а также другая информация

Пожалуйста, сохраните эту информацию о продукте для дальнейшего использования или для следующего владельца.

Не подключайте прибор, если он неисправен.
повреждения при транспортировке.

1.2 Целевое использование

Подключение приборов без вилки допускается только квалифицированным профессиональным персоналом.

Повреждения, вызванные неправильным подключением, приведут к аннулированию гарантии.

Безопасность использования гарантируется только в случае профессиональной установки в соответствии с инструкцией по монтажу. Установщик несет ответственность за безотказную работу оборудования на месте установки.

Используйте этот прибор только:

для приготовления еды и напитков.

под наблюдением. Постоянно контролируйте процесс кратковременного приготовления пищи.

в частных домохозяйствах и закрытых помещениях жилого фонда. максимальная высота 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

с внешним таймером или отдельным пультом

дистанционного управления. Это не применяется, если

операция отключена устройствами, зарегистрированными в соответствии с EN 50615.

Если вы используете активное имплантированное медицинское устройство (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), проконсультируйтесь с врачом, соответствует ли оно Директиве Совета 90/385/EEC от 20 июня 1990 года и стандартам EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован в соответствии с VDE-AR-E 2750-10. Если эти условия соблюдены и используются неметаллические кухонные принадлежности с неметаллическими ручками, то использование данной индукционной плиты безвредно при условии ее правильного использования.

1.3 Ограничение группы пользователей

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

Детям не разрешается играть с прибором.

Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 15 лет и они не находятся под присмотром. Дети до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и шнура питания.

1.4 Безопасное использование

ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания!

Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

- ▶ Никогда не оставляйте горячее масло и жир без присмотра.
- ▶ Никогда не пытайтесь тушить пожар водой, вместо этого выключите прибор и накройте пламя.

крышка или противопожарное одеяло. Поверхность для приготовления пищи становится очень горячей.

- ▶ Никогда не размещайте легковоспламеняющиеся предметы на варочной поверхности или в непосредственной близости от нее.
- ▶ Никогда не кладите какие-либо предметы на варочную поверхность.

Прибор нагревается.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы или спреи в ящиках непосредственно под варочной панелью.

Крышки варочных панелей могут стать причиной несчастных случаев, например: перегрев, возгорание или разрыв материала.

- ▶ Не используйте крышки для варочных поверхностей. После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▶ Не ждите, пока варочная панель автоматически выключится из-за того, что на ней нет кастрюль или сковородок.

Еда может загореться.

- ▶ Проверьте процесс приготовления. Постоянно контролируйте короткий процесс приготовления.

 ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов! Во время использования прибор и его контактные части становятся очень горячими, особенно рамка варочной панели, если она имеется.

- ▶ Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Детей младше 8 лет следует держать подальше от жить на безопасном расстоянии. Решетки для защиты варочной панели могут стать причиной несчастных случаев.

- ▶ Никогда не используйте решетки для защиты варочной панели.

Во время работы прибор нагревается.

- ▶ Перед чисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы сильно нагреваются на плите.

- ▶ Никогда не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.

 ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Непрофессиональный ремонт опасен.

- ▶ Ремонтировать прибор может только специально обученный персонал.
- ▶ При ремонте прибора разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания или соединительный кабель данного прибора поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром питания или соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или в службе поддержки клиентов.

Поврежденный прибор или поврежденный шнур питания представляют опасность.

- ▶ Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
 - ▶ Если поверхность треснула, прибор необходимо выключить, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. В этом случае выключайте прибор не с помощью главного выключателя, а с помощью предохранителя в коробке предохранителей.
 - ▶ Никогда не тяните за шнур питания, если хотите отключить его от электросети. Всегда отключайте вилку шнура питания от розетки.
 - ▶ Если прибор или сетевой шнур повреждены, немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
 - ▶ Позвоните в службу поддержки клиентов. → *Страница 25*
- Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Не используйте для чистки прибора пароочиститель или очиститель высокого давления.

Изоляция кабелей электроприборов может расплавиться на горячих частях прибора.

- ▶ Никогда не допускайте соприкосновения шнура питания прибора с горячими частями прибора. Контакт металлических предметов с вентилятором, расположенным на нижней стороне варочной панели, может привести к поражению электрическим током.

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

 ВНИМАНИЕ! Опасность получения травмы!

Кастрюли могут внезапно подпрыгнуть из-за скопившейся между дном кастрюли и зоной приготовления пищи жидкости.

- ▶ Всегда следите за тем, чтобы зона приготовления пищи и дно кастрюли были сухими.
- ▶ Никогда не используйте замороженные блюда.

При приготовлении пищи на водяной бане варочная панель и кастрюля могут треснуть из-за перегрева.

- ▶ Посуда для приготовления пищи на водяной бане не должна напрямую касаться дна емкости, наполненной водой.
- ▶ Используйте жаропрочную посуду. Прибор с треснувшей или сломанной поверхностью может стать причиной порезов.
- ▶ Если поверхность прибора треснула или сломалась, не используйте его.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность удушья! Дети могут натянуть упаковочный материал себе на голову или завернуться в него и задохнуться.

- ▶ Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

настоящий.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали и подавиться.

- ▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

Здесь вы найдете наиболее распространенные причины повреждений и советы по их предотвращению.

Ущерб	Причина	Мера
Пятна	Приготовление пищи без присмотра.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, впадины	Вареные продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Немедленно удалите скребком для стекла.
Пятна, вмятины или трещины в стекле	Поврежденная посуда, посуда с расплавленной эмалью или посуда с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую емкость в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Неправильные методы очистки.	Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, и чистите варочную панель только в холодном состоянии.
Впадины или трещины в стекле	Удары или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твердых или острых предметов.	Не ударяйте по стеклу во время приготовления пищи и не допускайте падения предметов на варочную панель.
Царапины, окраска	Шероховатое дно кастрюли или скольжение кастрюли по плите.	Проверьте используемые приборы. При перемещении кастрюли приподнимайте ее.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.
Повреждение прибора	Приготовление пищи с использованием кухонных принадлежностей из морозильника.	Никогда не используйте замороженные блюда.
Повреждение котла, контейнеры или приборы	Приготовление пищи без содержания.	Никогда не ставьте пустую посуду на горячую варочную зону и не нагревайте ее.
Повреждение стекла	Расплавленный материал на горячей варочной поверхности или горячие крышки на стекле.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки, алюминиевую фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячий контейнер на панели управления или раме.	Никогда не ставьте на эти места горячую посуду.

ВНИМАНИЕ!

Данная варочная панель оснащена вентилятором, расположенным в нижней части.

- ▶ Если под варочной панелью есть ящик, не храните там мелкие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Эти предметы могут быть затянуты внутрь и повредить вентилятор или систему охлаждения.
- ▶ Между областью розетки и входным отверстием вентилятора должно соблюдаться расстояние не менее 2 см.

3 Охрана окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы не загрязняют окружающую среду и подлежат вторичной переработке.

- ▶ Утилизируйте отдельные компоненты отдельно в соответствии с типом.

3.2 Экономия энергии

Следуя приведенным ниже инструкциям, ваш прибор будет потреблять меньше энергии.

Выберите зону готовки в соответствии с размером кастрюли. Поставьте посуду в центр.

Используйте посуду, диаметр дна которой совпадает с диаметром конфорки.

Кончик:Производители посуды часто указывают диаметр верхней части кастрюли. Часто он больше диаметра дна. ¡Неподходящая кухонная утварь или утварь, которая не охватывает всю поверхность приготовления пищи, потребляет много энергии.

Накройте кастрюлю крышкой подходящего размера.

¡Если готовить без крышки, прибор потребляет значительно больше энергии. не большее количество энергии.

По возможности поднимайте крышку как можно реже. ¡Если поднять крышку, будет потеряно много энергии.

Используйте стеклянную крышку.

¡Благодаря стеклянной крышке вы можете видеть, что происходит. в кастрюле, не поднимая ее.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. ¡Неровное дно увеличивает потребление энергии.

Используйте посуду, соответствующую количеству приготавливаемой пищи.

¡Большая кухонная утварь с небольшим содержимым потребляет больше энергии на отопление.

Готовьте с небольшим количеством воды.

¡Чем больше воды в кастрюле, тем больше энергии тратится на его обогрев.

Своевременно переключайтесь на более низкий уровень нагрева.

¡Более высокая температура медленного приготовления вызывает пустая трата энергии.

Информацию о продукте в соответствии с (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемой документации к устройству и в Интернете на странице продукта вашего устройства.

4 Подходящие кухонные принадлежности

Посуда, пригодная для индукционной плиты, должна иметь ферромагнитное дно, то есть притягиваться магнитом, а дно кастрюли должно соответствовать размеру варочной зоны. Если посуда не распознается на конфорке, поместите ее на конфорку меньшего диаметра.

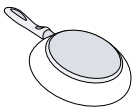
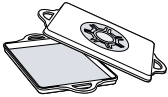
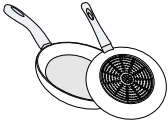
4.1 Размеры и характеристики тарелок

Для правильного распознавания посуды необходимо учитывать ее размер и материал. Дно каждой посуды должно быть абсолютно ровным и гладким.

Чтобы проверить, подходит ли посуда, воспользуйтесь тестом на пригодность.

Для получения более подробной информации см.

→ "Тест на пригодность посуды", Страница 23.

Кухонная утварь	Материалы	Функции
Рекомендуемые блюда для приготовления пищи	Посуда из нержавеющей стали с многослойной конструкцией, которая хорошо распределяет тепло.	Такая посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и обеспечивает узнаваемость посуды.
	Ферромагнитная посуда из эмалированной стали, чугуна или специальная индукционная посуда из нержавеющей стали.	Эта посуда быстро нагревается и легко распознается.
Подходящий	Дно не полностью ферромагнитное.	Если ферромагнитная область меньше дна посуды, то нагреваться будет только ферромагнитная область. В результате тепло распределяется неравномерно.
	Днища посуды с содержанием алюминия.	Днища такой посуды уменьшают площадь ферромагнитной поверхности, поэтому на посуду передается меньше энергии. В противном случае посуда не распознается в достаточной степени или не распознается вообще и, следовательно, не нагревается в достаточной степени.
		
Неприличный	Посуда из классической тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

Комментарий

- ¡ Не размещайте переходные пластины между варочной панелью и посудой.
- ¡ Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она может сильно нагреться.

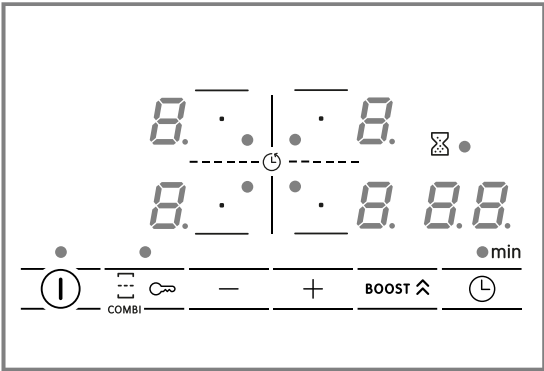
5 Знакомство друг с другом

5.1 Индукционная варка

Индукционная готовка приносит определенные изменения и ряд преимуществ по сравнению с классическими варочными панелями, такие как экономия времени при приготовлении и выпечке, экономия электроэнергии, а также более простой уход и чистка. Он также обеспечивает лучший контроль нагрева, поскольку тепло генерируется непосредственно в емкости для приготовления пищи.

5.2 Панель управления

Отдельные детали, такие как цвет и форма, могут отличаться от изображения.



Сенсорные поля

Датчик	Функция
	Главный выключатель
	Выбор зоны приготовления пищи
	КомбиЗона
	Выбор настроек
	PowerBoost
	Временные функции
	Блокировка от детей

Индикаторы

Это показало-	Функция
	Рабочий статус
	Уровни нагрева
	Остаточное тепло
	PowerBoost
	Временные функции

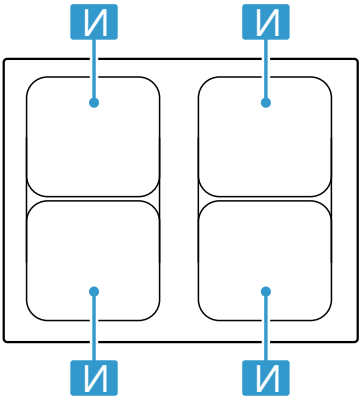
Сенсорные поля и индикаторы

Прикосновение к символу активирует соответствующую функцию.

- Содержите панель управления в чистоте и сухости. Влажность отрицательно влияет на функциональность.
- Не размещайте кухонные принадлежности рядом с индикаторами и датчиками. Электроника может перегреться.

5.3 Разделение зон приготовления пищи

Указанная мощность была измерена с использованием стандартных потенциометров, указанных в стандарте IEC/EN 60335-2-6. Производительность может варьироваться в зависимости от размера или материала посуды.



Область	Высшая степень обогрев
Ø 21 см	Уровень мощности 9 PowerBoost 2200 Вт 3700 Вт
21 × 38 см	Уровень мощности 9 3600 Вт

5.4 Зона приготовления пищи

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

Область	Тип зоны приготовления пищи
	Одна зона приготовления пищи
	Комбинированная зона приготовления пищи – Страница 21

5.5 Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой зоны приготовления пищи. Не прикасайтесь к зоне приготовления пищи, пока горит индикатор остаточного тепла.

Указано - Значение

телефон	
	Зона приготовления пищи горячая.
	Зона приготовления пищи горячая.

6 Основные операции

6.1 Включение и выключение варочной панели

- Включите плиту и выключите главный выключатель

Если все зоны приготовления пищи выключены более чем на 20 секунд, варочная панель автоматически выключается.

скОсновная операция

Перезапуск

► Если вы включите прибор в течение 4 секунд после его выключения, варочная панель запустится с предыдущими настройками.

6.2 Настройка зон приготовления пищи

Чтобы выбрать нужный уровень мощности, нажмите или .

Каждый уровень мощности имеет один промежуточный уровень. Он отмечен точкой.

Уровень мощности	
1	Самый низкий уровень мощности
9	Высочайший уровень производительности

Выбор зоны приготовления и уровня мощности

1.Нажмите, чтобы выбрать зону приготовления.

2.В течение следующих 10 секунд выберите уровень мощности:

- Нажимать + для вызова уровня мощности 9.
- Нажимать - для вызова уровня мощности 4.

иУровень мощности установлен.

Примечание:Если на конфорке нет посуды или кастрюля не подходит, выбранный уровень мощности мигает. По истечении определенного времени зона готовки отключается.

Быстрый старт

► Если вы поместите посуду на варочную панель до ее включения, после включения она будет распознана, и соответствующая ей зона приготовления будет выбрана автоматически. Выберите уровень мощности в течение следующих 20 секунд, в противном случае варочная панель выключится.

Изменение уровня мощности и выключение зоны готовки

1.Выберите зону приготовления пищи.

2.Нажимайте или , пока не отобразится желаемый уровень мощности. Чтобы выключить зону готовки, установите .

Быстрое выключение зоны готовки

Прикоснитесь к символу зоны приготовления пищи на 3 секунды. Зона приготовления пищи выключается.

6.3 Рекомендации по приготовлению пищи

В таблице показано, какой уровень мощности (подходит для) является определенных продуктов. Время нагрева (может варьироваться) с зависимости от типа, веса, толщины и качества продуктов. Установите уровень мощности 8-9 для предварительного нагрева.

		⌚ min
Расторжение		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Отопление и поддержание температуры		
1Без крышки		
2Разогрейте духовку на уровне 8-8.		

		⌚ min
Колбаски1	3 - 4	-
Размораживание и разогрев		
Шпинат, замороженный	3 - 4	15 - 25
Приготовление, приготовление пищи при температуре чуть ниже точки кипения		
Картофельные клецки1	4-й - 5-й	20 - 30
Взбитые соусы, например соус бернезе, соус голландез	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис с двойным количеством воды	2-й - 3-й	15 - 30
Картофель, отваренный в мундире	4-й - 5-й	25 - 35
Лапша1	6 - 7	6 - 10
Супы	3-й - 4-й	15 - 60
Овощи	2-й - 3-й	10 - 20
Тушеное мясо в скороварке	4-й - 5-й	-
Удушье		
Тушить	4 - 5	60 - 100
Гуляш2	3 - 4	50 - 60
Тушение/выпечка с небольшим количеством жира1		
Черенки натуральные или покрытые	6 - 7	6 - 10
Стейк (толщина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5 - 6	10 - 20
Гамбургер (толщиной 2 см)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, панированные	6 - 7	8 - 20
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Приготовление жареных свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Замороженные продукты, например: жареная еда	6 - 7	6 - 10
Омлет (запекается поэтапно)	3-й - 4-й	3 - 10
Жарка, 150-200 г на порцию в 1-2 л масла, жарка партиями1		
Замороженные продукты, например картофельные чипсы, куриные наггетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы, в панировке или в пивном кляре или в темпуре	6 - 7	-
Небольшая выпечка, например сосисовые шiški, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-
1Без крышки		
2Разогрейте духовку на уровне 8-8.		

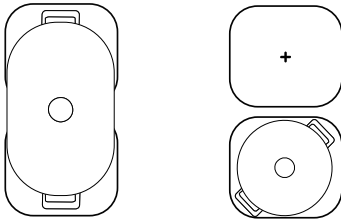
7 комбинированных зон

Позволяет объединить две конфорки одинакового размера с одинаковым уровнем мощности на обеих. В основном предназначен для приготовления пищи в удлиненной посуде.

Эта функция позволяет готовить в кастрюле, которая охватывает одну зону приготовления пищи и может перемещаться из одной зоны в другую для большего комфорта. В этом случае обе зоны будут поддерживать одинаковый уровень нагрева и одинаковые настройки.

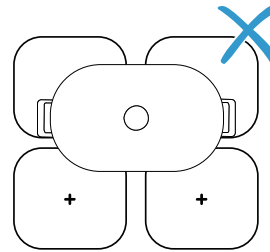
7.1 Размещение блюд

Используйте посуду, подходящую для конфорок.



Примечание:

Расположите контейнер так, чтобы была закрыта только одна из зон комбинирования. В противном случае конфорки не будут активированы должным образом, и вы не достигнете хорошего результата приготовления.



7.2 Активация CombiZone

1. Выберите одну из зон приготовления и установите уровень нагрева.

2. Нажимать

И ● загорается, а уровень нагрева отображается на индикаторах обеих зон приготовления.

7.3 Деактивация CombiZone

► Трогать .

и Обе зоны приготовления пищи продолжают функционировать как две независимые зоны приготовления пищи.

8 функций времени

Варочная панель имеет различные функции для установки времени нагрева:

- i Таймер сна
- i Кухонный таймер

8.1 Таймер выключения

Позволяет программировать время приготовления пищи для варочной зоны и ее автоматическое отключение по истечении заданного времени.

Программирование времени нагрева

1. Выберите зону приготовления и желаемую степень нагрева.

2. Нажимать

и Указатель ● загорается индикатор зоны приготовления пищи.

3. С помощью + или - выберите время нагрева.

и Время идет.

Комментарий

i Вы можете автоматически установить одинаковое время нагрева для всех зон приготовления пищи. Для получения более подробной информации посетите сайт → "Основные настройки", Страница 22.

i Если вы выбираете функцию CombiZone для комбинированной зоны приготовления пищи, установленное время будет одинаковым для обеих зон приготовления пищи.

Изменение или удаление времени нагрева

1. Выберите зону приготовления пищи.

2. Нажимать

3. Чтобы изменить время нагрева, нажмите + или - или установите на .

8.2 Кухонный таймер

Позволяет активировать кухонный таймер в диапазоне от 0 до 99 минут. Эта функция не зависит от зон приготовления пищи и других настроек. Он не отключает зоны готовки автоматически.

Установка кухонного таймера

1. Выберите зону готовки и нажмите дважды.

рядом с ним горит.

2. Используйте + или - для выбора нужного времени. и
Время идет.

Изменение или удаление времени таймера

1. Нажимайте повторно.

2. Чтобы изменить время нагрева, нажмите + или - или установите на

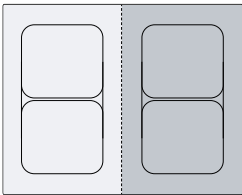
9 PowerBoost

Позволяет быстрее нагревать большие объемы воды, чем при использовании ступени нагрева.

Эта функция доступна для всех зон приготовления пищи, если только не работает другая зона приготовления пищи той же группы.

В противном случае на дисплее выбранной зоны приготовления пищи мигают **1** и **9**. Затем он автоматически установится **9** без этого, для активации функции.

Нажмите, чтобы включить или выключить. **BOOST** 



Примечание: В зоне комбинированной зоны вы можете активировать функцию только в том случае, если используете две зоны приготовления пищи как две независимые зоны приготовления пищи.

10 Блокировка от детей

Варочная панель оснащена защитой от детей. Это не позволит детям включить варочную панель.

Чтобы активировать эту функцию, выключите варочную панель. Нажмите и удерживайте в течение 4 секунд, чтобы включить **или** выключить.

Если вы хотите, чтобы блокировка от детей автоматически активировалась каждый раз при выключении варочной панели, см. дополнительную информацию в разделе Основные настройки → *.Страница 22.*

11 Основные настройки

Вы можете настроить основные параметры прибора в соответствии со своими потребностями.

11.1 Обзор основных настроек

Индикатор-Настройка		Ценить
с 1	Блокировка от детей	0 - Вручную. ¹ 1 - Автоматически. 2 - Выключенный.
с 2	Акустические сигналы	0 - Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены. 1 - Горит только сигнал ошибки. 2 - Включен только сигнал подтверждения. 3 - Все звуковые сигналы включены. ¹
с 5	Автоматическое отключение зон приготовления пищи	00 - Выключенный. ¹ 01-99 - время до автоматического отключения.
с 6	Длительность сигнала прошедшего времени, установленного на таймере	1 - 10 секунд ¹ 2 - 30 секунд 3 - 1 минута
с 7	Ограничение мощности Позволяет при необходимости ограничить общую мощность варочной панели, исходя из условий электроустановки. Доступные настройки зависят от максимальной мощности варочной панели. Точные данные вы можете найти на заводской табличке. Если эта функция активна и варочная панель достигает установленного предела мощности, на дисплее отображается значок  , и выбрать более высокий уровень мощности будет невозможно.	0 - Выключенный. Максимальная мощность варочной панели. ¹ 1 - 1000 Вт. Самая низкая мощность. 1. - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт. Рекомендуется для 13 ампер. 3. - 3500 Вт. Рекомендуется для 16 ампер. 4 - 4000 Вт. 4. - 4500 Вт. Рекомендуется для 20 ампер. ... 9 - Максимальная мощность варочной панели.
с 9	Время выбора зоны готовки	0 - Неограниченно: вы можете установить последнюю выбранную зону приготовления пищи, не выбирая ее снова. ¹ 1 - Ограничено: вы можете установить последнюю выбранную зону приготовления пищи в течение 10 секунд с момента выбора. Затем вам необходимо снова выбрать зону готовки, прежде чем ее настраивать.

Заводские настройки

Индикатор-Настройка	Цепить
с 1 2	Тест на пригодность блюда С помощью этой функции вы можете проверить качество блюда.
с 0	Сброс к заводским настройкам
Заводские настройки	

11.2 Основные настройки

Требование: Плита должна быть выключена.

1. Чтобы включить варочную панель, нажмите ①.
2. Коснитесь экрана на 4 секунды в течение следующих 10 секунд.

Информация о продукте	Указатель
Список технических центров обслуживания клиентов (ТК)	0 1
Серийный номер	Fd
Серийный номер 1	02.
Серийный номер 2	0.5

Первые четыре индикатора предоставляют информацию о продукте. Нажмите или для отображения отдельных индикаторов.

3. Чтобы получить доступ к основным настройкам, коснитесь .
- и b горят попеременно как значение по умолчанию.
4. Нажимайте до тех пор, пока не отобразится нужная настройка.
5. Выберите нужное значение с помощью или .
6. Коснитесь на 4 секунды. и Настройки сохранены.

11.3 Выход из основных настроек

- Чтобы выйти из основных настроек и выключить варочную панель, нажмите .

12 Проверка пригодности посуды

Качество посуды оказывает большое влияние на скорость и результат процесса приготовления пищи.

С помощью этой функции вы можете проверить качество блюда.

Перед проверкой убедитесь, что размер дна кастрюли соответствует размеру используемой конфорки.

Доступ осуществляется через базовые настройки. → Страница 22

12.1 Проведение испытания на пригодность посуды

1. При комнатной температуре поставьте кастрюлю с водой объемом около 200 мл в центр варочной зоны, размер которой максимально соответствует размеру дна кастрюли.
2. Вызовите основные настройки и выберите с 1 2.
3. Нажимать + или . Индикатор на конфорках мигает. фатер —.

и функция активирована.

и через 10 секунд индикаторы зон приготовления пищи погаснут. отображает результат.

12.2 Проверка результата

В следующей таблице показано, как результат влияет на качество и скорость процесса приготовления.

Результат
0 Посуда не подходит для данной конфорки и поэтому не нагревается.
1 Кастрюля нагревается медленнее, чем ожидалось, и процесс приготовления не является оптимальным.
2 Кастрюля нагревается должным образом, и процесс приготовления проходит гладко.

Чтобы активировать функцию, нажмите + или . —

13 Чистка и обслуживание

Чтобы ваш прибор хорошо выглядел и работал долго, тщательно чистите его и ухаживайте за ним.

13.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребок для стекла можно приобрести в службе поддержки клиентов, в магазине или на сайте www.bosch-home.com.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность прибора.

- Никогда не используйте неподходящие чистящие средства.
- Не используйте чистящие средства, пока варочная панель горячая. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

Неподходящие чистящие средства ;
Неразбавленное моющее средство

- Моющее средство для посудомоечной машины
- Абразивное моющее средство
- Агрессивные чистящие средства, например: спрей для труб или пятновыводитель
- Абразивные губки
- Очистители высокого давления и пароочистители

Советы

- Хорошего результата очистки можно добиться, используя специальную губку для стеклокерамики.
- Поддержание чистоты дна посуды позволит сохранить поверхность вашей варочной панели в хорошем состоянии.

13.2 Чистка варочной панели

Чистите варочную панель после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.

Требование:Плита должна быть холодной. Если на варочной панели появились пятна от сахара, рисового крахмала, пластика или алюминиевой фольги, не давайте ей остыть.

1.Удалите сильные загрязнения с помощью скребка для стекла.

2.Очистите варочную панель с помощью чистящего средства для стеклокерамики.

Следуйте инструкциям по чистке, указанным на упаковке моющего средства.

13.3 Чистка рамки варочной панели

Если после использования на раме варочной панели остались грязь или пятна, очистите ее.

Примечание:Не используйте скребки для стекла.

1.Очистите рамку варочной панели с помощью горячего моющего средства и мягкой ткани.

Перед использованием тщательно вымойте новые чистящие губки.

2.Протрите насухо мягкой тканью.

14 Устранение неполадок

Незначительные неисправности вашего прибора вы можете устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в службу поддержки клиентов, воспользуйтесь информацией по устранению неполадок. Это позволит избежать ненужных затрат.

ВНИМАНИЕ! Опасность получения травмы!

Непрофессиональный ремонт опасен.

- Ремонтировать прибор может только квалифицированный персонал.
- Если прибор неисправен, обратитесь в службу поддержки клиентов.

→ "Обслуживание клиентов", стр. 25

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Непрофессиональный ремонт опасен.

- Ремонтировать прибор может только специально обученный персонал.
- При ремонте прибора разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Если шнур питания или соединительный кабель данного прибора поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром питания или соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или в службе поддержки клиентов.

14.1 Предупреждения

- Комментарий
- Если индикаторы показывают **E**, удерживайте датчик нажмете соответствующую зону готовки и считайте код неисправности.
 - Если код неисправности не указан в таблице, отключите варочную панель от сети, подождите 30 секунд, а затем снова включите варочную панель. Если индикатор появляется снова, сообщите об этом в службу технической поддержки клиентов и назовите точный код неисправности.
 - В случае возникновения неисправности прибор не перейдет в режим ожидания.
 - Для защиты электронных компонентов прибора от перегрева или колебаний напряжения варочная панель может временно снизить уровень мощности.

14.2 Инструкции по панели индикаторов

Расстройство	Причины и решения проблем
Ни один индикатор не загорается, звонящий.	Подача электроэнергии прервана. Проверьте наличие отключений электроэнергии на основе других электроприборов.
	Прибор подключен не в соответствии со схемой электропроводки. Подключите прибор согласно схеме электропроводки.
	Отказ электроники Если устранить неисправность не удастся, сообщите об этом в службу поддержки клиентов.
Индикаторы мигают.	Панель управления мокрая или закрыта каким-либо предметом. Высушите панель управления или удалите посторонний предмет.

Расстройство	Причины и решения проблем
<i>F2, F4 E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Электроника перегрелась и отключила одну или все зоны приготовления пищи. ► Подождите, пока электроника достаточно остынет. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
<i>F5</i> + уровень мощности и акустический сигнал	В зоне панели управления находится горячая кастрюля. Это может привести к перегреву электроники. ► Уберите кухонные принадлежности. Через некоторое время индикатор неисправности погаснет. Вы можете продолжать готовить.
<i>F5</i> акустический сигнал	В зоне панели управления находится горячая кастрюля. Для защиты электроники зона приготовления пищи отключена. ► Уберите кухонные принадлежности. Подождите несколько секунд. Коснитесь любой поверхности управления. Когда сообщение об ошибке исчезнет, вы сможете продолжить приготовление пищи.
<i>F1/F6</i>	Зона приготовления пищи перегрелась и отключилась для защиты рабочей поверхности. ► Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите зону готовки.
<i>F8</i>	Зона приготовления пищи работает в течение длительного времени и без перебоев. ► Включено индивидуальное защитное отключение. Чтобы настроить зону готовки, нажмите любую кнопку, и индикатор погаснет.
<i>E 9000/E9010</i>	Рабочее напряжение неисправно и находится за пределами нормального рабочего диапазона. ► Обратитесь к своему поставщику электроэнергии.
<i>U400/E9011</i>	Варочная панель подключена неправильно. ► Отключите варочную панель от электросети. Подключите варочную панель согласно схеме электропроводки.
<i>d E</i>	Активирован демонстрационный режим. ► Отключите варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и подключите варочную панель. Коснитесь любого датчика в течение следующих 3 минут. Демонстрационный режим отключен.

14.3 Нормальные звуки вашего прибора

Индукционное устройство иногда может издавать звуки или вибрации, такие как жужжание, шипение, треск, шум вентилятора или ритмичный звук.

Б Ликвидация

15.1 Утилизация старого прибора

Ценное сырье можно повторно использовать посредством экологической утилизации.

- 1.Отсоедините вилку от шнура питания.
- 2.Отрежьте кабель питания.
- 3.Утилизируйте прибор экологически безопасным способом. Информацию о текущих методах утилизации можно получить у вашего специализированного дилера или в муниципальных органах власти, если это применимо. администрация города.



Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данная директива установит единую европейскую (ЕС) структуру для возврата и переработки использованного оборудования.

Б Обслуживание клиентов

Наша служба поддержки клиентов предоставит вам оригинальные запасные части, соответствующие функциональности прибора и соответствующие Регламенту по экодизайну, в течение не менее 10 лет с даты вывода прибора на рынок Европейской экономической зоны.

Примечание: Обслуживание клиентов осуществляется бесплатно в соответствии с гарантией производителя.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно найти, обратившись в службу поддержки клиентов или к вашему дилеру, или на нашем веб-сайте.

При обращении в службу поддержки клиентов вам понадобятся номер продукта (E-Nr.) и производственный номер (FD) вашего прибора. Контактные данные службы поддержки клиентов можно найти в прилагаемом справочнике службы поддержки клиентов или на нашем веб-сайте.

16.1 Обозначение продукта (E-Nr.) и производственный номер (FD)

Номер продукта (E-Nr.) и производственный номер (FD) можно найти на заводской табличке прибора.

Вы можете найти заводскую табличку:

- i в сопроводительной документации прибора. на
- i нижней стороне варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической варочной панели. В базовых настройках также можно просмотреть список обслуживания клиентов (KI) и производственный номер (FD). → *Страница 22*
Если вы хотите быстро найти подробную информацию о приборе и номер телефона службы поддержки клиентов, вы можете записать эти данные.

17 Пробных блюд

Эти рекомендуемые настройки ориентированы на испытательные полигоны и позволяют упростить тестирование наших приборов. Испытания проводились с нашими наборами посуды для индукционных плит. При необходимости вы можете дополнительно приобрести данные комплекты аксессуаров в специализированном магазине, через нашу службу поддержки клиентов или в интернет-магазине.

17.1 Растворение глазури

Ингредиенты: 150 г темного шоколада (55% какао). i
Горшок Ø 16 см без крышки

– Приготовление пищи: уровень мощности 1.

17.2 Нагрев и поддержание температуры чечевичной похлебки

Рецепт по DIN 44550 Начальная температура 20 °C Нагревание, без перемешивания i

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, количество: 450 г
 - Разминка: продолжительность 1 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

- i Кастрюля Ø 20 см с крышкой, количество: 800 г.
 - Разминка: продолжительность 2 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

17.3 Нагрев и поддержание температуры чечевичной похлебки

Например. Диаметр линзы 5-7 мм, начальная температура 20 °C

Через 1 минуту. помешивать во время нагревания

- i Кастрюля Ø 16 см с крышкой, количество: 500 г
 - Разминка: продолжительность 1 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.
- i Кастрюля Ø 20 см с крышкой, количество: 1 кг.
 - Разминка: продолжительность 2 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1.

17.4 Соус бешамель

Температура молока: 7 °C i

- Кастрюля Ø 16 см без крышки, ингредиенты: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока жирностью 3,5% и щепотка соли

Приготовление соуса бешамель

1.Растопите масло, добавьте муку и соль и все разогрейте.

- Нагрев: продолжительность 6 мин., уровень мощности 2

2.Добавьте молоко в заварной крем и доведите до кипения, постоянно помешивая.

- Разминка: продолжительность 6 мин. 30 сек., уровень мощности 7

3.Когда соус бешамель начнет кипеть, оставьте его на плите еще на 2 минуты и перемешайте.

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2

17.5 Рисовый пудинг, приготовленный под крышкой

Температура молока: 7 °C

1.Нагрейте молоко, пока оно не закипит. Разогревайте без крышки. Через 10 минут. Помешивайте во время нагревания.

2.Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль.

Время приготовления, включая разогрев, прибл. 45 мин. i

- Кастрюля Ø 16 см, ингредиенты: 190 г круглозернистого риса, 90 г сахара, 750 мл молока жирностью 3,5% и 1 г соли
 - Разминка: продолжительность ок. 5 мин. 30 сек., уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3

- i Кастрюля Ø 20 см, ингредиенты: 250 г круглозернистого риса, 120 г сахара, 1 л молока жирностью 3,5% и 1,5 г соли
 - Разминка: продолжительность ок. 5 мин. 30 сек., уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3, через 10 мин. смешивание

17.6 Рисовый пудинг, приготовление без крышки

Температура молока: 7 °C

1.Добавьте ингредиенты в молоко и нагревайте, постоянно помешивая.

2.Когда молоко достигнет прибл. 90 °C, выберите рекомендуемый уровень мощности и дайте покипеть на слабом огне прибл. 50 мин.

- i Кастрюля Ø 16 см без крышки, ингредиенты: 190 г круглозернистого риса, 90 г сахара, 750 мл молока жирностью 3,5% и 1 г соли
 - Разминка: продолжительность ок. 5 мин. 30 сек., уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3

- i Кастрюля Ø 20 см без крышки, ингредиенты: 250 г круглозернистого риса, 120 г сахара, 1 л молока жирностью 3,5% и 1,5 г соли
 - Разминка: продолжительность ок. 5 мин. 30 сек., уровень мощности 8.

– Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2.

17.7 Приготовление риса

Рецепт согласно DIN 44550

Температура воды: 20 °C

- i Кастрюля Ø 16 см с крышкой, ингредиенты: 125 г длиннозернистого риса, 300 г воды и щепотка соли
 - Разминка: продолжительность 2 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2
- i Кастрюля Ø 20 см с крышкой, ингредиенты: 250 г длиннозернистого риса, 600 г воды и щепотка соли
 - Разминка: продолжительность 2 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2.

17.8 Жареная свиная вырезка

Начальная температура свечи: 7 °C i

Сковорода Ø 24 см без крышки, ингредиенты: 3 свиные вырезки, общий вес ок. 300 г, толщина 1 см и 15 г подсолнечного масла

- Разминка: продолжительность 1 мин. 30 сек., уровень мощности 9
- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 7

17.9 Приготовление блинов

Рецептура согласно DIN EN 60350-2

- i Сковорода Ø 24 см без крышки, ингредиенты: 55 мл теста на один блин
 - Разминка: продолжительность 1 мин. 30 сек., уровень мощности 9
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 7

17.10 Жарка замороженного картофеля фри

- i Кастрюля Ø 20 см без крышки, ингредиенты: 2 л подсолнечного масла. Для каждого цикла жарки: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
 - Нагрев: уровень мощности 9, пока температура масла не достигнет 180 °C.
 - Дальнейшее приготовление: уровень мощности 9



Благодарим вас за покупку бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свое новое устройство на MyBosch прямо сейчас и воспользуйтесь следующими преимуществами:

- Советы и рекомендации экспертов по использованию вашего устройства
- Возможности продления гарантии
- Скидки на аксессуары и запасные части
- Цифровое руководство и все данные по прибору под рукой
- Легкий доступ к сервисному обслуживанию бытовой техники Bosch

Бесплатная и простая регистрация – также с мобильных телефонов: www.bosch-home.com/welcome



Нужна помощь? Вы найдете это здесь.

Экспертные консультации по бытовой технике Bosch, помощь в решении проблем или ремонте от экспертов Bosch.

Узнайте все о многочисленных способах поддержки, которые Bosch может вам оказать: www.bosch-home.com/service

Контактные данные всех стран указаны в прилагаемом справочнике услуг.

BSH Hausgeräte GmbH

Карл-Вери-Штрассе 34
81739 Мюнхен, ГЕРМАНИЯ
www.bosch-home.com

Компания Bosch

* 9001609179*

9001609179(031115)

cs, sk