

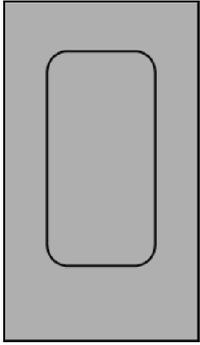
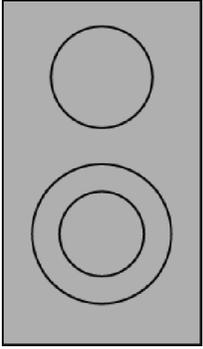


ru инструкция по эксплуатации



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000776038 A

Internet.: <http://www.bosch-hausgeraete.de>



Содержание

Советы и правила техники безопасности	4
Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	6
Охрана окружающей среды	7
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы.....	7
Советы по экономии энергии	7
Знакомство с прибором	9
Панель управления	9
Конфорки	10
Конфорка-гриль	10
Индикатор остаточного тепла	12
Программирование варочной панели	13
Включение и отключение варочной панели	13
Настройка конфорки	13
Советы по приготовлению пищи	15
Функция таймера	17
Автоматическое отключение конфорки.....	17
Автоматическое ограничение времени работы конфорки	18
Базовые настройки	19
Доступ к меню	20
Очистка и уход	22
Варочная панель	22
Рама варочной панели	23
Устранение неполадок	23
Сервисный центр	25
Код прибора и заводской номер.....	25

Советы и правила техники безопасности



Внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором.

Сохраните руководства по эксплуатации и установке, чтобы в случае необходимости передать их новому хозяину вместе с прибором.

Проверьте целостность прибора после снятия упаковки. В случае, если он был поврежден в процессе транспортировки, не подключайте прибор к сети, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае вы утратите право на возмещение убытков.

Правила техники безопасности

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Безопасная эксплуатация

Для безопасного использования данного прибора дети и лица, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или по незнанию

не в состоянии им пользоваться, должны делать это только под присмотром ответственного взрослого лица.

Не позволяйте детям играть с электроприбором.

Перегретое масло или жир

Перегретые масло или жир легко воспламеняются. Существует опасность пожара!

Никогда не оставляйте на варочной панели без присмотра блюда, которые готовятся с использованием масла или жира. В случае воспламенения масла или жира никогда не заливайте пламя водой.

Потушите огонь быстро накрыв посуду крышкой или тарелкой.

Отключите конфорку.

Горячие конфорки

Существует опасность ожога! Не трогайте горячие конфорки.

Не подпускайте детей к электроприбору. Индикатор остаточного тепла показывает, остыли ли конфорки.

Существует опасность пожара! Никогда не кладите воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Существует опасность пожара! Не храните воспламеняющиеся предметы и аэрозоли в ящиках под варочной панелью.

Мокрое дно посуды и мокрые конфорки

Существует опасность получения травм! Если между дном посуды и конфоркой осталась влага, при нагревании конфорки может возникнуть давление пара. Из-за этого посуда может внезапно подскочить.

Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

Трещины на варочной панели

Существует опасность поражения электротоком! Если варочная панель разбита или имеет трещины, отключите прибор от электросети.

Свяжитесь с сервисным центром.

Конфорка нагревается, но индикатор не работает

Существует опасность ожога! Если индикатор не работает, отключите варочную панель.

Свяжитесь с сервисным центром.

Неквалифицированный ремонт

Существует опасность поражения электротоком! Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность. Устранение неисправностей должно производиться только квалифицированным персоналом сервисного центра.

Кабель питания

Любые действия с электроприбором, в том числе замена и установка кабеля питания, должны производиться только персоналом сервисного центра.

Кабели питания электроприборов не должны касаться нагреваемых конфорок. От этого может повредиться изоляция кабеля и сама конфорка.



Нагрев конфорок не происходит постоянно. **Временное прекращение нагрева конфорок** не является неисправностью. Периоды нагревания и остывания конфорок, продолжительность которых зависит от заданной степени нагрева, чередуются (чем выше степень нагрева, тем продолжительнее период работы конфорки и выше температура нагрева).

Причины повреждений

Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.

Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.

Соль, сахар и песок

Крупинцы соли, сахара и песчинки могут поцарапать варочную панель.

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или подставки.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

Пролившиеся продукты

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с поверхности варочной панели с помощью скребка для стекла.

Неподходящие моющие средства

Обесцвечивание варочной панели происходит по причине использования неподходящих моющих средств или вследствие трения дна посуды.

Пластмассовые и бумажные предметы

Фольга и пластмассовая посуда плавятся при соприкосновении с горячими конфорками.

Покрытия для защиты плит от загрязнения для этой варочной панели не подходят.

Охрана окружающей среды

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы



Снимите упаковку с прибора и выбросите ее так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь посудой с ровным толстым дном. Для нагревания посуды с неровным дном требуется больше электроэнергии. Приложите ко дну посуды линейку. Отсутствие зазоров свидетельствует о том, что дно посуды ровное.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание, не указан ли в предоставляемых производителем данных диаметр верхнего края посуды. Обычно диаметр верхнего края посуды больше диаметра её дна. Если диаметр дна посуды не совпадает с размером конфорки, лучше, чтобы дно посуды было больше

диаметра конфорки. В противном случае половина энергии расходуется впустую.

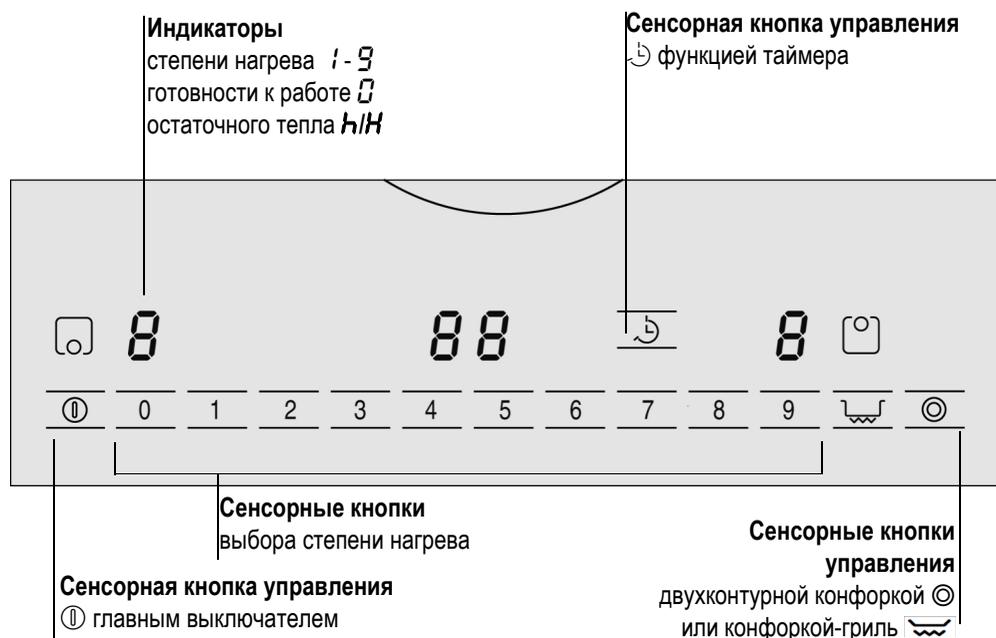
- Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. При нагревании большой кастрюли или сковороды, наполненной наполовину, расходуется много энергии.
- Всегда устанавливайте посуду по центру конфорки и накрывайте ее подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить электроэнергию и сохранить витамины и минеральные вещества, содержащиеся в овощах.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации применимо к нескольким моделям варочных панелей.

На стр. 2 приведен внешний вид соответствующих моделей.

Панель управления



Сенсоры

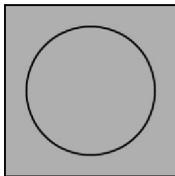
При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Примечания

При одновременном нажатии нескольких символов настройки не меняются. Это позволяет удалить с панели управления разлившуюся жидкость или остатки продуктов. Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

Конфорки

Одноконтурная конфорка

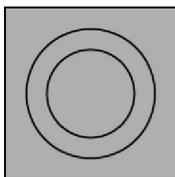


На одноконтурной конфорке нельзя изменить площадь нагреваемой поверхности.

Выберите подходящую для ваших целей конфорку.

Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки.

Двухконтурная конфорка



Двухконтурная конфорка позволяет изменить площадь нагреваемой поверхности. Конфорка должна быть включена.

Для включения внешнего контура конфорки нажмите на символ ☉. Загорится световой индикатор. Чтобы отключить внешний контур, нажмите на символ ☉ еще раз. Световой индикатор погаснет.

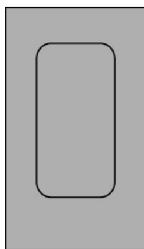
При повторном включении конфорки автоматически включается зона нагрева, выбранная в последний раз.

Конфорка-гриль

Существует два режима использования этой конфорки:

- гриль,
- обычная конфорка с использованием посуды.

Гриль



В этом режиме допускается приготовление продуктов прямо на стеклокерамической поверхности.

Выберите нужную степень нагрева.

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

Блюда	Степень нагрева гриля	Продолжительность приготовления на гриле, мин.
Мясо:		
Бифштексы из задней части / стейки (толщиной 3 см)	8-9	8-12
Маринованное мясо для гриля	7-8	8-12
Эскалопы	4-5	8-12
Филе из куриной грудки без панировки	3-4	10-20
Колбаски для обжарки типа братвурст	3-4	20-30
Рыба:		
Рыба и рыбное филе без панировки	3-4	8-20
Другие блюда:		
Свежие овощи, например баклажаны, кабачки	4-5	4-12
Яичница	5-6	2-6

Примечания к рекомендациям по приготовлению пищи

Конфорка-гриль предназначена для приготовления пищи без масла или жира.

Перед использованием рекомендуется слегка смазать холодную конфорку растительным маслом, например, с помощью бумажного полотенца или кондитерской кисти.

Продукты, маринованные в масле, например маринованное мясо, перед приготовлением следует промокнуть бумажным полотенцем.

Не используйте сахар, мед, сироп и другие продукты и ингредиенты с высоким содержанием сахара, например кетчуп, соус для барбекю, бананы или консервированные фрукты.

Для переворачивания продуктов используйте соответствующие кухонные деревянные лопатки. Использование пластмассовых лопаток не допускается, поскольку при контакте с нагретой конфоркой они могут расплавиться и повредить

стеклокерамическую поверхность гриля. Никогда не используйте для переворачивания продуктов на гриле острые предметы, например нож или вилку, и не укладывайте на поверхность гриля фольгу.

Остатки продуктов можно легко удалить с поверхности конфорки с помощью чистого скребка для стекла.

Обычная конфорка

Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки.

Конфорка должна быть включена.

Включение режима:

задайте нужную степень нагрева. Нажмите на символ . Загорится световой индикатор.

Отключение режима:

нажмите на символ . Световой индикатор погаснет.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла **h/h**. Благодаря этим индикаторам видно, какие конфорки еще не остыли. Если индикатор остаточного тепла светится, не касайтесь этой конфорки.

Даже если варочная панель выключена, индикатор **h/h** будет светиться, пока конфорка не остынет.

Программирование варочной панели

В этом разделе вы найдете информацию о том, как задать параметры работы конфорки. В таблице показаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Включение и отключение варочной панели

Варочная панель включается и отключается с помощью главного выключателя ①.

Включение

Нажмите символ ①.
Раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор __, расположенный над символом ①.

Отключение

Нажмите символ ① и удержите его, пока индикатор __ не погаснет.
Варочная панель отключена.
Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

Внимание!

Если все конфорки будут выключены на протяжении определенного времени, варочная панель отключится автоматически.

Если варочная панель еще не остыла, появится индикатор остаточного тепла.

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов от 1 до 9.

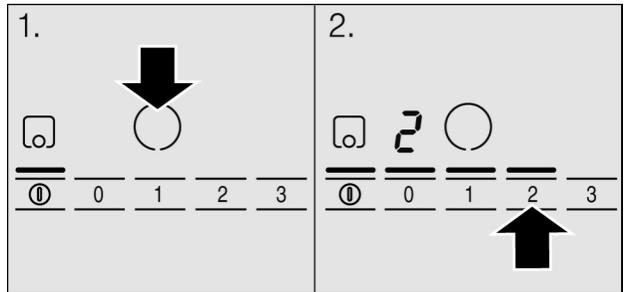
Степень нагрева 1 = минимальная мощность.
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Выбор степени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

Если вы пользуетесь варочной панелью с одной конфоркой, перейдите к пункту 2.

1. Нажмите символ  соответствующей конфорки.
Появится цифра .
2. Затем нажмите сенсорную кнопку, соответствующую желаемой степени нагрева.



Отключение конфорки

Если на варочной панели имеется всего одна конфорка, нажмите сенсорную кнопку степени нагрева .

Если на варочной панели имеется несколько конфорок, выберите нужную конфорку и нажмите сенсорную кнопку степени нагрева .

Конфорка отключится, загорится индикатор остаточного тепла.

Советы по приготовлению пищи

В таблице указаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Время приготовления блюда зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны вариации.

Блюда	Основная степень нагрева	Продолжительность приготовления на основной степени нагрева, мин.
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы (например, с чечевицей)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2-3	20-30 мин.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне		
Картофельные клецки	4-5*	20-30 мин.
Рыба	4-5*	10-15 мин.
Рыба	1-2	3-6 мин.
Белые соусы, например бешамель	3-4	8-12 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус		
Отваривание, приготовление на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Рисовая каша на молоке	1-2	25-35 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия	6-7*	6-10 мин.
Похлебка с бобовыми, супы	3-4	15-60 мин.
Овощи	3-4	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин.
Похлебка с бобовыми в скороварке	4-5	-

Блюда	Основная степень нагрева	Продолжительность приготовления на основной степени нагрева, мин.
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3-4	50-60 мин.
Жарение		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости в панировке или без панировки	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30 мин.
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин.
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин.
Креветки	7-8	4-10 мин.
Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки	6-7	8-12 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7	6-10 мин.
Блины	6-7	жарить небольшими порциями
Омлет	3-4	жарить небольшими порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
Жарение во фритюре** (в 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы (порциями по 150-200 г)	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки (порциями по 150-200 г)	7-8	
Тефтели	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Кондитерские изделия, например пончики, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Функция таймера

С помощью этой функции можно запрограммировать автоматическое отключение нужной конфорки, задав ее время работы. По истечении этого времени конфорка отключится автоматически.

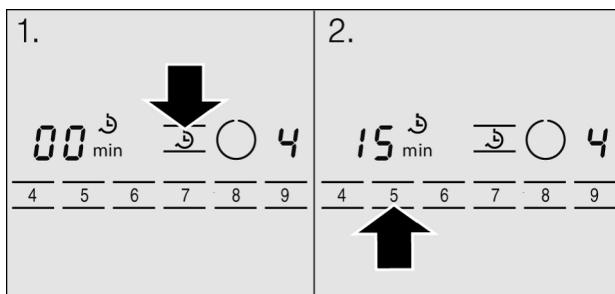
Автоматическое отключение конфорки

Задайте нужное время работы для выбранной конфорки. По истечении этого времени конфорка отключится автоматически.

Программирование функции

Варочная панель должна быть включена.

1. Задайте нужную степень нагрева конфорки. Затем нажмите символ . Появятся цифры  и надпись min.
2. Задайте нужное время работы конфорки с помощью символов от 1 до 9.



Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По истечении заданного времени

Конфорка отключается. На индикационном поле конфорки появляется , а на индикационном поле функции таймера появляются .

Изменение заданного на таймере времени

Нажмите символ  — индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Выберите конфорку (если на варочной панели имеется несколько конфорок) и нажмите символ . Появится надпись **min** и символ .

Измените время работы конфорки с помощью символов от 1 до 9.

Отмена отключения конфорки по таймеру до окончания заданного времени

Выберите конфорку (если на варочной панели имеется несколько конфорок) и нажмите символ . Появится надпись **min** и символ .

Затем несколько раз нажмите символ **0**, пока не появятся цифры .

Советы и примечания

Чтобы задать время работы конфорки менее 10 минут, перед введением нужной цифры нажмите сенсорную кнопку **0**.

Можно задать время работы конфорки до 99 минут.

При перебоях с подачей электроэнергии функция таймера отключается.

Автоматическое ограничение времени работы конфорки

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках не происходит, включается функция автоматического ограничения времени работы конфорки.

Конфорка перестает нагреваться.

На индикационном поле конфорки по очереди мигают **F**, **B** и индикатор остаточного тепла **HiH**.

Чтобы выключить индикаторы, нажмите на любой символ. Теперь вы снова можете задать параметры работы конфорки.

Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданной степени нагрева и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Некоторые из этих настроек можно изменить.

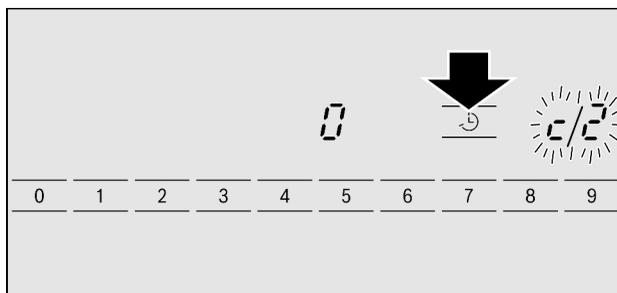
с 2	Отключение звуковых сигналов Короткий звуковой сигнал при нажатии символа на панели управления и длинный звуковой сигнал предупреждения о недопустимых действиях с прибором.	 большинство сигналов отключено ! включен только сигнал сообщения об ошибке с все звуковые сигналы включены*
с 5	Автоматическое отключение конфорки По истечении заданного времени всегда происходит автоматическое отключение конфорки.	 функция автоматического отключения выключена* ! мин. = минимальное время 99 мин. = максимальное время
с 6	Продолжительность звукового сигнала функции таймера Звуковой сигнал по истечении заданного времени при использовании сигнального таймера или функции автоматического отключения конфорки.	! 10 секунд с 30 секунд з 1 минута
с 7**	Двухконтурная конфорка При использовании двухконтурной конфорки автоматически включается выбранная в последний раз зона нагрева конфорки. С помощью этой функции можно настроить включение и отключение внешнего контура конфорки.	 нагрев внешнего контура отключен ! нагрев внешнего контура включен с включается выбранная в последний раз зона нагрева.*

с 9**	Выбор конфорки В соответствии с базовыми настройками, конфорка, запрограммированная в последнюю очередь, остается выбранной. Это можно изменить. Конфорка будет оставаться выбранной только в течение 5 секунд.	 настройка по умолчанию*  ограничение до 5 секунд
с 0	Возврат к настройкам варочной панели по умолчанию Отмена всех изменений в настройках.	 индивидуальные настройки  возврат к настройкам по умолчанию*
* Базовые настройки по умолчанию ** Только на варочных панелях с несколькими конфорками.		

Доступ к меню

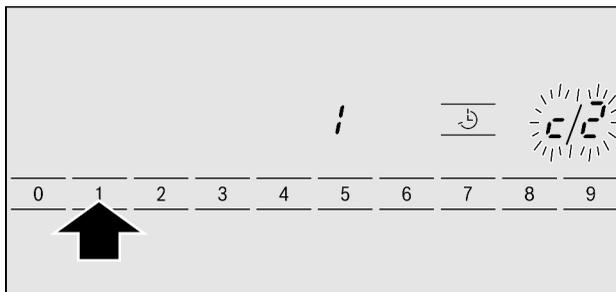
Выполните следующие действия:

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. На протяжении следующих 10 секунд нажмите символ  и удержите его, пока не прозвучит сигнал подтверждения и не загорится индикатор **с 2** на правом нижнем индикационном поле (см. рисунок).



Выбор функции и нужных настроек

3. Нажмите символ  несколько раз, пока на индикационном поле не появится обозначение нужной функции.
4. Затем выберите нужную настройку с помощью символов от 0 до 9.
Новая настройка отобразится на индикационном поле функции таймера.



5. Снова нажмите символ  и удержите его более 4 секунд, пока не прозвучит сигнал подтверждения. Все настройки сохранены.

Очистка и уход

Советы и замечания, включенные в этот раздел, помогут вам правильно осуществлять очистку варочной панели и уход за ней.

Варочная панель

Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи.

Пользуйтесь моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Следуйте указаниям по применению на упаковке средства.

Никогда не используйте:

- абразивные средства;
- агрессивные моющие средства, например аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители;
- жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность;
- устройства для очистки под давлением или пароочистители.



Если вы готовите пищу на поверхности конфорки (на гриле) не рекомендуется чистить стеклокерамическую поверхность средствами, содержащими токсичные вещества.

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

1. Снимите со скребка защитный чехол
2. Лезвием очистите поверхность варочной панели.

Не очищайте варочную панель чехлом скребка — так можно поцарапать поверхность.



Скребок очень острый. Существует опасность пореза. Когда скребок не используется, надевайте на лезвие чехол. При повреждении лезвия сразу произведите его замену.

Уход

Используйте средства по уходу и защите варочной панели. Следуйте указаниям по применению на упаковке средства.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте только горячую воду с небольшим количеством моющего средства.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стекла.

Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь со следующими рекомендациями.

Показания индикатора	Неисправность	Решение
нет	Прервана подача электроэнергии.	С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев с подачей электроэнергии.
	Подключение прибора не соответствует схеме подключения.	Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.
	Неисправность электронной системы.	Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E мигает	На панель управления попала вода или на ней находится какой-то предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите находящийся на ней предмет.

Показания индикатора	Неисправность	Решение
<i>E</i> + цифра	Неисправность электронной системы.	Отключите варочную панель от электросети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
<i>F2</i>	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Дождитесь, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ на варочной панели. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	Дождитесь, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ на варочной панели. Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.		
<i>F8</i>	Конфорка работала в течение слишком продолжительного времени и автоматически отключилась.	Конфорку сразу можно включать снова.

Сервисный центр

Наш сервисный центр всегда к вашим услугам, если ваш прибор нуждается в ремонте, вы хотите приобрести дополнительное оборудование, запасные части или получить информацию о нашей продукции и услугах.

Контактные данные сервисных центров находятся в сопроводительной документации.

Код прибора и заводской номер

При вызове специалиста сервисного центра всегда указывайте код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD-Nr.). Эти данные указаны на табличке с характеристиками электроприбора, наклеенной на нижней стороне варочной панели и в сопроводительной документации.

Для получения дополнительной информации о нашей продукции обращайтесь по адресу: bosch-infoteam@bshg.com.

