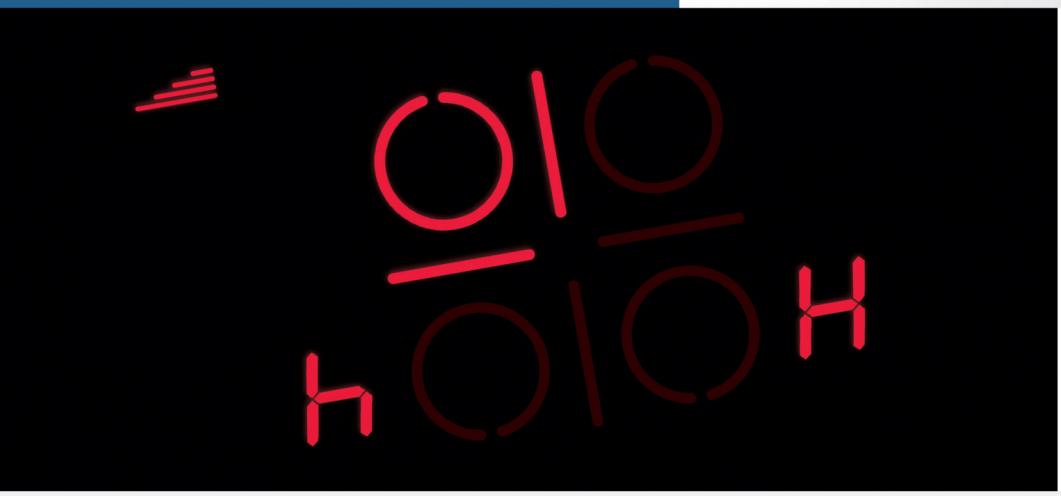
Register your new Bosch now:
**www.bosch-home.com/welcome**



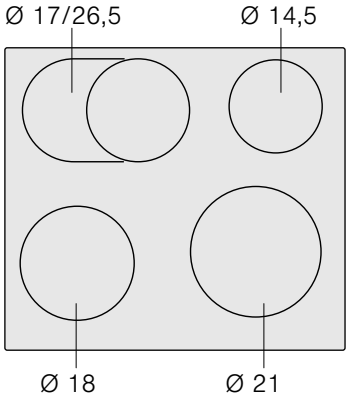
# Płyta grzejna
# Варочная панель
# Főzőfelület
# Plită

**PKB6..F17., PKD6..F17., PKF6..F17., PKF6..F17G, PKF65.F17., PKF67.F17., PKN6..F17., PKG6..F17., PKG6..FB1., PKD7..FB1.**

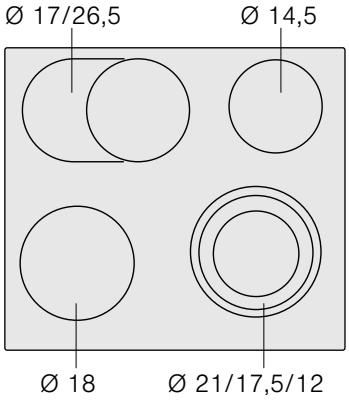
BOSCH


[pl] Instrukcja obsługi ..... 3
[ru] Правила пользования .... 16
[hu] Használati utasítás ..... 29
[ro] Instrucțiuni de utilizare .... 42

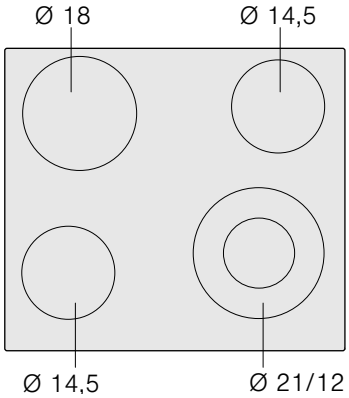
**PKB6..F17.**



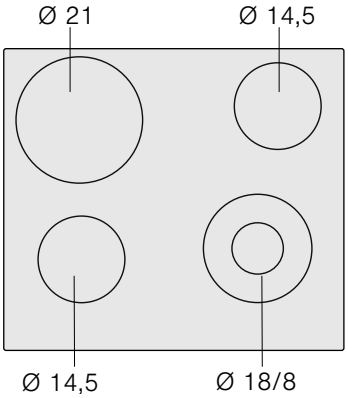

**PKD6..F17.**



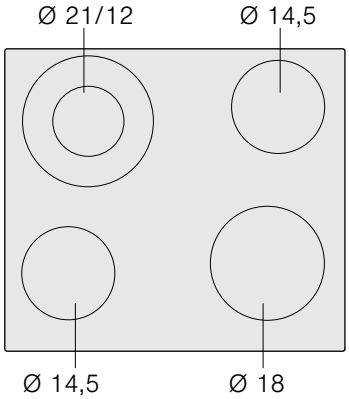

**PKF6..F17.**



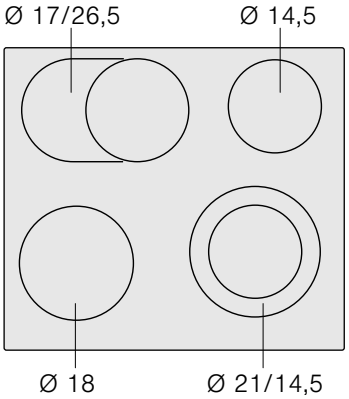

**PKF6..F17G**



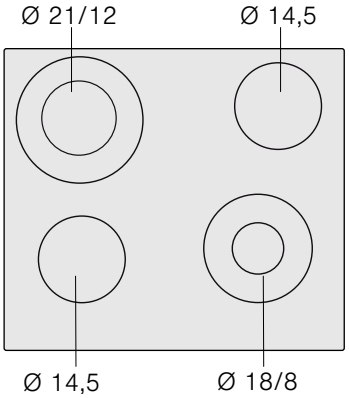

**PKF65.F17., PKF67.F17.**



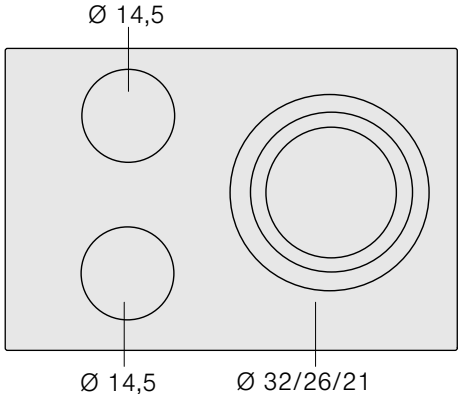

**PKN6..F17.**




**PKG6..F17., PKG6..FB1.**




**PKD7..FB1.**






Ø = cm

# Оглавление

**Правила техники безопасности** ... **16**
Причины повреждений ... 17
**Охрана окружающей среды** ... **18**
Правильная утилизация упаковки ... 18
Рекомендации по экономии электроэнергии ... 18
**Знакомство с прибором** ... **18**
Панель управления ... 18
Конфорки ... 19
Индикатор остаточного тепла ... 19
**Настройка варочной панели** ... **19**
Включение и выключение варочной панели ... 19
Регулировка конфорок ... 19
Таблица приготовления ... 20
**Электроника контроля закипания** ... **21**
Регулировка электроники контроля закипания ... 21
Таблица приготовления для электроники контроля закипания ... 21
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания ... 22
**Блокировка для безопасности детей** ... **22**
Включение и выключение блокировки для безопасности детей ... 22
Автоматическая блокировка для безопасности детей ... 22
**Таймер** ... **23**
Автоматическое отключение конфорок ... 23
Автоматический таймер ... 23
Бытовой таймер ... 23
**Автоматическое ограничение времени** ... **23**
**Защита при вытирании** ... **23**
**Индикатор расхода электроэнергии** ... **24**
**Базовые установки** ... **24**
Изменение базовых установок ... 25
**Очистка и уход** ... **25**
Стеклокерамика ... 25
Рама варочной панели ... 25
**Устранение неисправностей** ... **26**
**Сервисная служба** ... **26**
**Контрольные блюда** ... **27**

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

# ⚠ Правила техники безопасности

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

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

**Внимание!**

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

**Обзор**

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причины | Способ устранения |
|---|---|---|
| Пятна | Остатки пищи | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |
| | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| Царапины | Соль, сахар и песок | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола. |
| | Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике. | Проверьте используемую посуду. |
| Изменения цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. |
| | Следы трения посуды (например, алюминиевой) | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

# Охрана окружающей среды

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

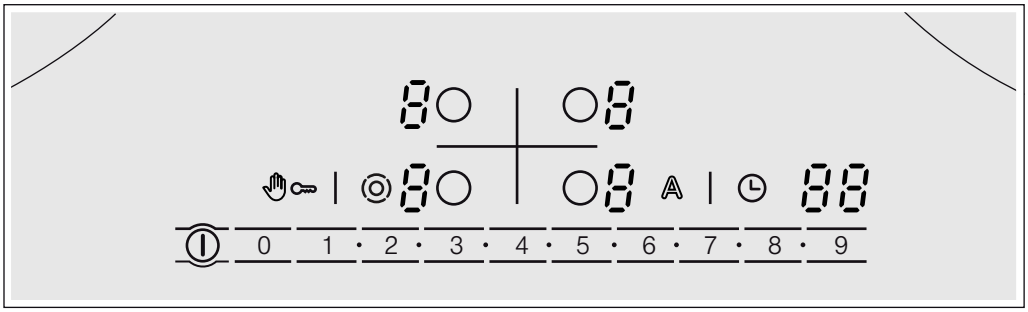
## Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

# Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

## Панель управления




| Индикаторы | |
|---|---|
| 1-9 | Ступени нагрева конфорок |
| H/h | Остаточное тепло |
| A | Электроника контроля закипания |
| 88 | Таймер |

| Панель управления | |
|---|---|
| ⏻ | Главный выключатель |
| Ⓐ | Электроника контроля закипания |
| ○ | Выбор конфорки |
| ✋ ⊶ | Защита при вытирании/блокировка для безопасности детей |
| 1•2•3•4• | Зона настройки |
| ◎ | Подключение зон |
| ◷ | Таймер |

**Указания**

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

## Конфорки

| | Конфорка | Подключение и отключение |
|---|---|---|
| ○ | Одноконтурная конфорка | |
| ◎ | Двухконтурная конфорка | Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎. |
| ◎ | Трехконтурная конфорка | Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎, 2-й нагревательный контур подключается.<br>Еще раз прикоснитесь к символу ◎ , 3-й нагревательный контур подключается. |
| ⊂o | Зона нагрева для жаровни | Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ◎. |
| Подключение конфорки: соответствующий индикатор загорается. | | |
| Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка. | | |

### Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

# Настройка варочной панели

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

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ⏻. Раздаётся звуковой сигнал. Индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы 0 загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

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

**Указания**

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

### Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

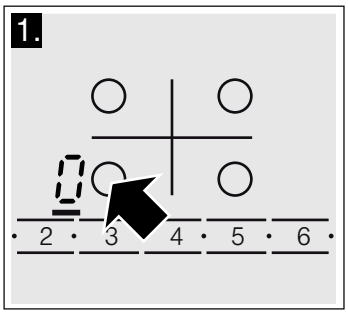
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

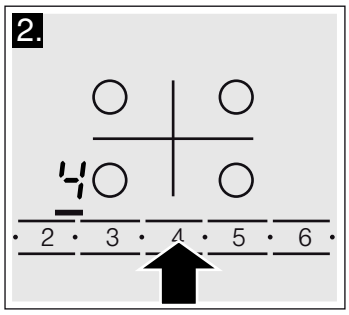
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, в зоне настройки оно обозначено символом •.

**Установка ступени нагрева конфорки**

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ○ для выбора конфорки.
   На индикаторе ступени нагрева конфорки загорается 0, а под индикатором загорается _ .
2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.




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

**Выключение конфорки**

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

**Указания**

- Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.

## Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Используйте для варки ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

| | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|---|---|
| **Растапливание** | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь | 1-1. | - |
| Сливочное масло, мед, желатин | 1-2 | - |
| **Разогревание и поддержание в горячем состоянии** | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 1-2 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Варка сосисок в воде** | 3-4 | - |
| **Размораживание и разогревание** | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 2-3 | 10-20 мин |
| Гуляш глубокой заморозки | 2-3 | 20-30 мин |
| **Доведение до готовности, варка без кипения** | | |
| Клёцки, фрикадельки | 4.-5.* | 20-30 мин |
| Рыба | 4-5* | 10-15 мин |
| Белые соусы, например, «бешамель» | 1-2 | 3-6 мин |
| Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус | 3-4 | 8-12 мин |
| **Варка, приготовление на пару, тушение** | | |
| Рис (в двойном объёме воды) | 2-3 | 15-30 мин |
| Молочный рис | 1-2 | 35-45 мин |
| Картофель в мундире | 4-5 | 25-30 мин |
| Отварной картофель | 4-5 | 15-25 мин |
| Изделия из теста, макароны | 6-7* | 6-10 мин |
| Рагу, супы | 3.-4. | 15-60 мин |
| Овощи | 2-3 | 10-20 мин |
| Овощи глубокой заморозки | 3.-4. | 10-20 мин |
| Приготовление в скороварке | 4-5 | - |
| **Тушение** | | |
| Рулеты | 4-5 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 4-5 | 60-100 мин |
| Гуляш | 2-3 | 50-60 мин |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

| | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|---|---|
| **Жарение**** | | |
| Шницель в панировке или без неё | 6-7 | 6-10 мин |
| Шницель глубокой заморозки | 6-7 | 8-12 мин |
| Отбивная в панировке и без нее*** | 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (3 см толщиной) | 7-8 | 8-12 мин |
| Шницели по-гамбургски, фрикадельки (3 см толщиной)*** | 4-5 | 30-40 мин |
| Грудка птицы (2 см толщиной)*** | 5-6 | 10-20 мин |
| Грудка птицы глубокой заморозки*** | 5-6 | 10-30 мин |
| Рыба и рыбное филе без панировки | 5-6 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 6-7 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7 | 8-12 мин |
| Омары и креветки | 7-8 | 4-10 мин |
| Блюда для жарения глубокой заморозки | 6-7 | 6-10 мин |
| Блины | 6-7 | непрерывно |
| Омлет | 3.-4. | непрерывно |
| Яичница-глазунья | 5-6 | 3-6 мин |
| **Жарение во фритюре** (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**) | | |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты | 8-9 | - |
| Крокеты | 7-8 | - |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками | 6-7 | - |
| Рыба в панировке или в пивном кляре | 5-6 | - |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре | 5-6 | - |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре | 4-5 | - |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

*** Чаще переворачивайте

# Электроника контроля закипания

Электроника контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает её на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

## Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 30 секунд после включения конфорки:

**1.** Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.

**2.** Прикоснитесь к символу A.

Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочерёдно мигают символ A и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

## Таблица приготовления для электроники контроля закипания

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, вы можете узнать из следующих таблиц.

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

Периодически перемешивайте густые блюда.

| Блюда для электроники контроля закипания | Объём | Ступень нагрева конфорки | Общее время приготовления, мин |
|---|---|---|---|
| **Разогревание** | | | |
| Бульон | 0,5-1 л | A 7-8 | 4-7 мин |
| Супы с заправкой | 0,5-1 л | A 2-3 | 3-6 мин |
| Молоко** | 200-400 мл | A 1-2 | 4-7 мин |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

| Блюда для электроники контроля закипания | Объём | Ступень нагрева конфорки | Общее время приготовления, мин |
|---|---|---|---|
| **Разогревание и поддержание в горячем состоянии** | | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 400-800 г | A 1-2 | - |
| **Размораживание и разогревание** | | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 300-600 г | A 2-3 | 10-20 мин |
| Гуляш глубокой заморозки | 0,5-1 кг | A 2-3 | 20-30 мин |
| **Доведение до готовности** | | | |
| Рыба | 300-600 г | A 4-5* | 20-25 мин |
| **Варка** | | | |
| Рис (в двойном объёме воды) | 125-250 г | A 2-3 | 20-25 мин |
| Картофель в мундире с 1-3 чашками воды | 750 г-1,5 кг | A 4-5 | 30-40 мин |
| Отварной картофель с 1-3 чашками воды | 750 г-1,5 кг | A 4-5 | 20-30 мин |
| Овощи с 1-3 чашками воды | 0,5-1 кг | A 2-3 | 15-20 мин |
| Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды | 0,5-1 кг | A 4-5 | 15-20 мин |
| **Тушение** | | | |
| Рулеты | 4 шт. | A 4-5 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 1 кг | A 4-5 | 80-100 мин |
| **Жарение**** | | | |
| Шницель в панировке или без неё | 1-2 шт. | A 6-7 | 8-12 мин |
| Отбивная в панировке или без неё | 1-2 шт. | A 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (3 см толщиной) | 1-2 шт. | A 7-8 | 8-12 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 1-2 шт. | A 6-7 | 8-12 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 200-300 г | A 6-7 | 8-12 мин |
| Блины | | A 6-7 | непрерывно жарить |

* Приготовление на медленном огне без крышки
** Без крышки

## Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

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

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

# Блокировка для безопасности детей

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

## Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

## Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение

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

# Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

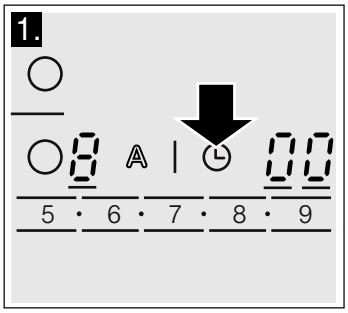
## Автоматическое отключение конфорок

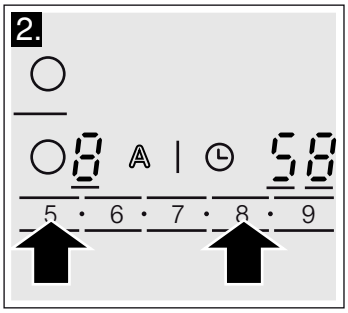
Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

### Установка времени приготовления

Конфорка должна быть выбрана и установлена.

1. Прикоснитесь к символу ◷. Индикатор I→I выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется 00.
2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.




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

### По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10секунд загорается00. Индикатор I→I загорается ярким светом. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

### Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ◷. Индикатор I→I загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на 00.

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

## Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

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

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

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ◷. Соответствующий индикатор I→I загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на 00.

## Бытовой таймер

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

### Включение бытового таймера

Бытовой таймер можно включить 2 различными способами:

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

Индикатор 🔔 загорается.

### Настройка бытового таймера

Установите требуемое время в зоне настройки.

### По истечении времени

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал и на индикаторе таймера загорается 00. Индикатор бытового таймера 🔔 загорается ярким светом и через 10 секунд гаснет.

### Отображение времени

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

### Изменение времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ◷ и заново установите время.

# Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени без изменения установок, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают символ F 8 и индикатор остаточного тепла H/h.

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

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

# Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу ✋ ⊂⊃. Раздаётся звуковой сигнал и загорается индикаторная лампочка над символом ✋ ⊂⊃. Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

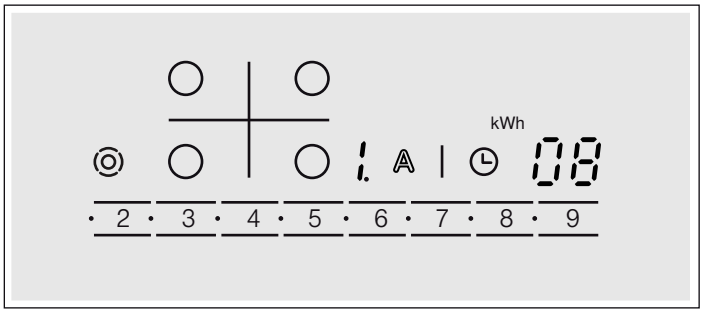
**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Можно выключить варочную панель в любой момент.

# Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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




Индикатор неактивен. Об активизации индикатора см. в главе «Базовые установки».

# Базовые установки

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

| Индикация | Функция |
|---|---|
| c1 | **Автоматическая блокировка для безопасности детей**<br>0 Выключено*<br>1 Включено |
| c2 | **Звуковой сигнал**<br>0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены<br>1 Включён только сигнал сообщения об ошибке<br>2 Включён только сигнал подтверждения<br>3 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены* |
| c3 | **Индикатор расхода электроэнергии** (уровень напряжения в электросети можно узнать в местном предприятии по электроснабжению)<br>0 Индикатор расхода выключен*<br>1 Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В<br>2 Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В<br>3 Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В<br>4 Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В |
| c5 | **Автоматический таймер**<br>0 Выключено*<br>1-99 Время, по истечении которого конфорки выключаются |
| c6 | **Продолжительность сигнала истечения времени таймера**<br>1 10 секунд.*<br>2 30 секунд<br>3 1 минута |
| c7 | **Подключение нагревательных контуров**<br>0 Выключено<br>1 Включено<br>2 Последняя установка перед выключением конфорки* |
| c9 | **Время выбора конфорки**<br>0 Неограниченно: Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*<br>1 После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку. |
| c0 | **Восстановление базовых установок**<br>0 Выключено*<br>1 Включено |

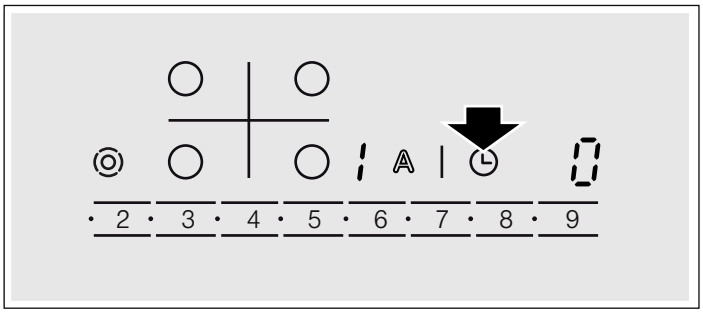
* Базовая установка

## Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

**1.** Включите варочную панель.

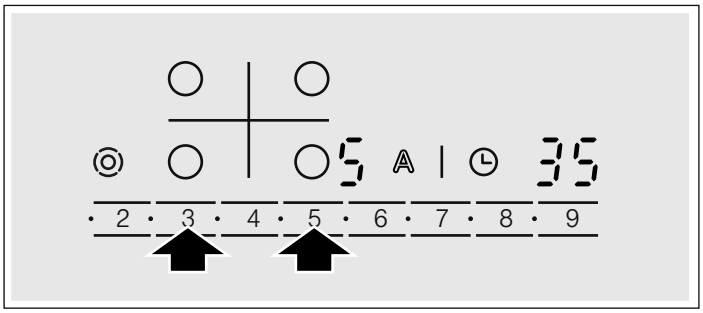
**2.** В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ◷ и удерживайте его 4 секунды




На левом дисплее поочерёдно мигают символы c и 1, а на правом горит символ 0.

**3.** Прикасайтесь к символу ◷, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

**4.** Установите требуемое значение в зоне настройки.




**5.** Прикоснитесь к символу ◷ и удерживайте его 4 секунды.

Установка активизирована.

**Выключение**

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

# Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

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

## Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

## Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

# Устранение неисправностей

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

Электроника вашей варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой области может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация F2, F4 или F5 появляется поочерёдно с индикацией остаточного тепла H или h.

| Индикация | Неисправность | Способ устранения |
|---|---|---|
| Отсутствует | Нарушение подачи напряжения. | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам. |
| Все индикаторы мигают | Влага или посторонний предмет на панели управления. | Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет. |
| F2 | Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если F2 гаснет, то электроника достаточно остыла. Можно продолжать приготовление пищи. |
| F4 | Несмотря на отключение конфорки через F2 электроника продолжала нагреваться. Поэтому все конфорки отключились. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если F4 гаснет, можно продолжать приготовление пищи. |
| Поочерёдно мигают F5 и ступень нагрева конфорки. Слышен звуковой сигнал | Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. | Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Можно продолжать приготовление пищи. |
| F5 со звуковым сигналом | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. | Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если F5 гаснет, можно продолжать приготовление пищи. |
| F8 | Конфорка была слишком долго включена и отключилась. | Вы в любой момент можете снова включить конфорку. |

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

**Номер E и номер FD**

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

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

# Контрольные блюда

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

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

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

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

| Контрольные блюда | Разогревание/доведение до кипения | | | Приготовление на медленном огне | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ступень доведения до кипения | Время приготовления (мин:сек) | Крышка | Ступень слабого нагрева | Крышка |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 22,5 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см | 9 | Прим. 6:30<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль | Нет | 2<br>Через 10 минут перемешать молочный рис | Да |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 6:30<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль | Нет | 2<br>Через 10 минут перемешать молочный рис | Да |
| **Варка риса** | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Температура воды 20 °C | | | | | |
| Рецепт по DIN 44550:<br>125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см | 9 | Прим. 2:48 | Да | 2 | Да |
| Рецепт по DIN 44550:<br>250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 3:15 | Да | 2. | Да |
| **Жарение стейков из свиного филе** | | | | | |
| Посуда: сковорода | | | | | |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °C | | | | | |
| Количество: 3 филейных стейка (общим весом прим. 300 г и толщиной прим. 1 см), 15 г подсолнечного масла, для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 2:40 | Нет | 7 | Нет |
| **Жарение блинов** | | | | | |
| Посуда: сковорода | | | | | |
| Рецепт по DIN EN 60350-2 | | | | | |
| Количество: 55 мл теста на блин, для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Прим. 2:40 | Нет | 6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания | Нет |
| **Жарение во фритюре замороженного картофеля фри** | | | | | |
| Посуда: кастрюля | | | | | |
| Количество: 1,8 кг подсолнечного масла на порцию: 200г картофеля фри глубокой заморозки (например McCain 123 Frites Original), для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9 | Пока температура масла не достигнет 180 °C | Нет | 9 | Нет |

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прим. на 20 %, а ступень слабого нагрева - на 1 ступень.

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

9000737691

941001