



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



**Варочная панель
PIF...D...**



BOSCH

[ru] Правила пользования



		g^*	b^*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Оглавление

	Применение по назначению	4		Блокировка для безопасности детей	29
	Важные правила техники безопасности	5		Активация и деактивация блокировки для безопасности детей	29
	Причины повреждений	7		Автоматическая блокировка от включения детьми.	29
	Обзор	7		Защита при вытирании	30
	Охрана окружающей среды	8		Автоматическое аварийное отключение	30
	Советы по экономии электроэнергии.	8		Базовые установки	31
	Правильная утилизация упаковки	8		К базовым установкам можно перейти следующим образом:.	32
	Приготовление в режиме индукционного нагрева	8		Индикатор расхода электроэнергии	33
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	8		Проверка пригодности посуды	33
	Посуда	8		Очистка	34
	Знакомство с прибором	10		Варочная панель	34
	Панель управления	10		Рама варочной панели	34
	Конфорки	11		Беспроводной температурный сенсор	34
	Индикация остаточного тепла	11		Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	35
	Управление бытовым прибором	12		Что делать в случае неисправности?	36
	Включение и выключение варочной панели	12		Служба сервиса	38
	Регулировка конфорок	12		Номер E и номер FD	38
	Рекомендации по приготовлению	12		Контрольные блюда	39
	Функции времени	15			
	Программирование времени приготовления	15			
	Бытовой таймер	15			
	Функция секундомера	16			
	Функция «PowerBoost»	16			
	Активация	16			
	Деактивация	16			
	Функция «ShortBoost»	17			
	Рекомендации по использованию	17			
	Активация	17			
	Деактивация	17			
	Функция поддержания в горячем состоянии	17			
	Активация	17			
	Деактивация	17			
	Вспомогательные функции приготовления	18			
	Виды вспомогательных функций приготовления	18			
	Подходящая кухонная посуда	19			
	Сенсоры и специальные принадлежности	19			
	Функции и ступени нагрева конфорок	19			
	Рекомендуемые блюда	23			
	Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором	27			
	Декларация о соответствии.	29			

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

Применение по назначению

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

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

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

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

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

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

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

Процесс приготовления необходимо контролировать. Быстрые процессы приготовления следует контролировать непрерывно.

При использовании функций приготовления в качестве рабочей конфорки должна быть выбрана конфорка, на которой находится посуда с температурным сенсором.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при использовании индукционных варочных панелей и приближении к ним во время их эксплуатации. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

Важные правила техники безопасности

Предупреждение Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Предупреждение Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Предупреждение Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Предупреждение Опасность, связанная с магнитным полем!

Беспроводной температурный сенсор обладает магнитными свойствами. Магнитные элементы могут нарушить функционирование электронных имплантатов, например, кардиостимулятора или инсулиновой помпы. В связи с этим лица, имеющие электронные имплантаты, не должны носить температурный сенсор в карманах одежды и стараться держаться от него на расстоянии не менее 10 см, чтобы избежать нарушения функционирования кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора.

Предупреждение

Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Предупреждение

Опасность травмирования!

- При слишком сильном нагреве батарея беспроводного температурного сенсора может повредиться или даже взорваться. По окончании приготовления снимите температурный сенсор с варочной панели и уберите как можно дальше от источников тепла.
- При снятии температурного сенсора с посуды будьте осторожны: он может быть очень горячим. Используйте для снятия кухонное полотенце или рукавицу.
- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно посуды оставляет царапины на варочной панели.	Проверьте кухонную посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
	Следы трения посуды	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

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

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.

Беспроводной температурный сенсор оснащён батареей. Использованные батарейки должны утилизироваться экологически безопасным способом.

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева существенно отличается от стандартного приготовления, поскольку в этом случае тепло образуется непосредственно в посуде. Это обеспечивает целый ряд преимуществ:

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убевавшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

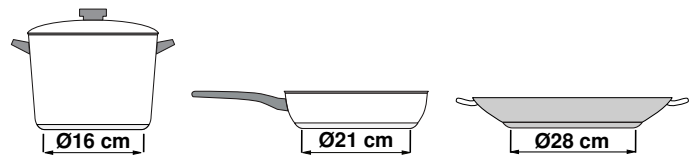
Посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

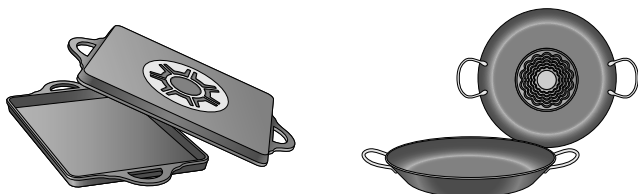
Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, прочтите главу → "Проверка пригодности посуды".

Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.



Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



Неподходящая посуда

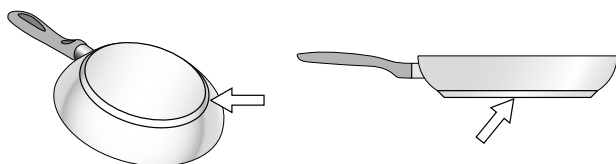
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде, например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки мигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

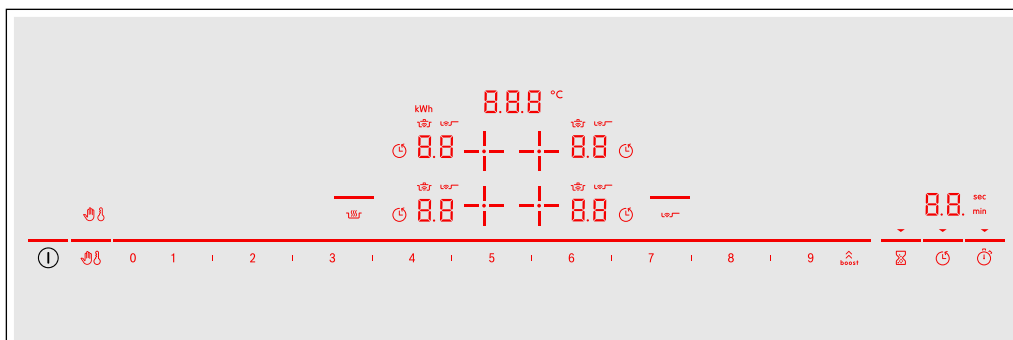
Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке












У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.














Знакомство с прибором

Вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок в → Страница 2

Панель управления



Панели управления	
	Главный выключатель
	Выбор конфорки
	Зона настройки
	Функция «PowerBoost» и функция «ShortBoost»
	Блокировка панели управления при вытирании
	Блокировка для безопасности детей
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Сенсор жарения
	Бытовой таймер
	Установка времени приготовления
	Функция секундомера

Индикаторы	
	Рабочий режим
	Степени нагрева конфорок
	Остаточное тепло
	Функция таймера
	Температура для функций приготовления
	Блокировка панели управления при вытирании
	Блокировка для безопасности детей
	Установка времени приготовления
	Индикаторы таймера
	Функция «Powerboost»
	Функция «Shortboost»
	Сенсор жарения
	Функции приготовления
	Расход энергии
	Функция поддержания в горячем состоянии

Панели управления

Во время нагрева варочной панели горят символы панелей управления, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Соответствующие символы панелей управления горят в зависимости от их доступности. Индикаторы конфорок или выбранных функций светятся ярче.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.

Конфорки

Конфорки

○	Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
∞	Зона нагрева для жаровни	Конфорка включается автоматически при использовании кухонной посуды с дном, размер которого соответствует размеру внешней зоны.

Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла, который показывает с помощью символа, если конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

- Индикация **H**: высокая температура
- Индикация **h**: низкая температура

Если вы уберёте посуду с конфорки во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка мигают поочередно.



Когда конфорка выключена, горит индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.


Управление бытовым прибором

В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: коснитесь символа . Раздаётся сигнал. Горят символы, относящиеся к конфоркам, и соответствующие символы функций, которые доступны в данный момент. Рядом с конфорками горит символ . Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу , пока индикаторы не погаснут. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все установки будут активизированы снова.

Регулировка конфорок

Выберите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов от **1** до **9**.



Ступень нагрева конфорки **1** = минимальная ступень нагрева.

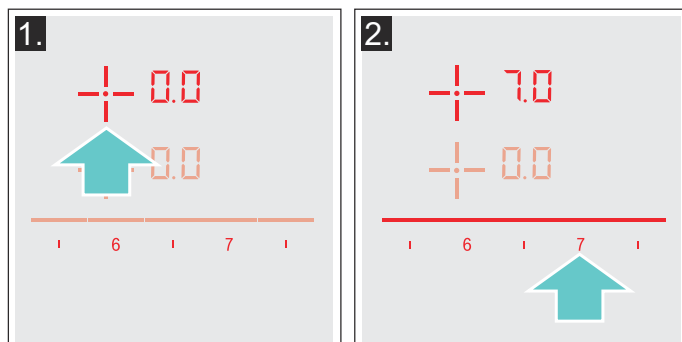
Ступень нагрева конфорки **9** = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, которое обозначено символом в зоне настроек **1**.

Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  требуемой конфорки. Индикатор  светится ярче.
2. После этого выберите в зоне настройки требуемую ступень нагрева конфорки.




Ступень нагрева конфорки установлена.

Изменение ступени нагрева конфорки

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

Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите в зоне настройки . Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

Указания

- Если на конфорку не поставлена посуда, символ заданного уровня мощности будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.
- Если посуда поставлена на конфорку до включения варочной панели, она будет распознана через 20 секунд после нажатия на главный выключатель. Конфорка будет автоматически выбрана. В течение 20 секунд после распознавания посуды задайте уровень мощности, в противном случае конфорка выключится. Если поставить на конфорки несколько предметов посуды, при включении варочной панели будет автоматически распознан только один из них.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установить ступень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выступать пар. Для получения оптимального результата приготовления выход пара не требуется.
- После завершения приготовления держать блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью кухонного таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для сохранения важных для здоровья свойств блюда избегайте приготовления с использованием масла, ароматизированного копильным дымом.
- Для подрумянивания блюд следует жарить продукты поочерёдно небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе → "Охрана окружающей среды"

Таблица рецептов

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно ступени нагрева подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1.5 - 2	-
Молоко*	1.5 - 2.5	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 45
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки*	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис***	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Изделия из теста, макароны*	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготовление в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Рулеты	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60

* Без крышки

** Несколько раз перевернуть

*** Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.5

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Тушение/ жарение с малым количеством масла*		
Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель, глубокой заморозки	6-7	8-12
Котлета, в панировке или без**	6-7	8-12
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12
Грудка птицы (2 см толщиной)**	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки**	5-6	10-30
Фрикадельки (3 см толщиной)**	4.5-5.5	20-30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)**	6-7	10-20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-15
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7-8	10-20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7-8	15-20
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5-7.5	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.5-4.5	3-6
Яичница-глазунья	5-6	3-6
Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	6-7	-
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6-7	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
*** Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.5		

Функции времени





Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

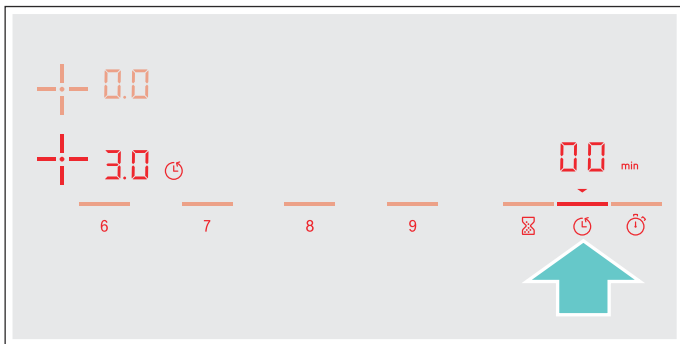
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

Программирование времени приготовления

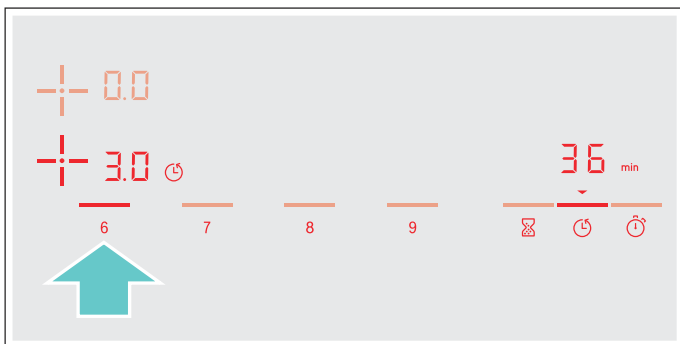
По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.


Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горит символ , а также индикация . На индикаторе конфорки загорается .



3. В течение следующих 10 секунд в зоне настройки выберите требуемое время приготовления.



4. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Указание: Для всех конфорок можно автоматически установить одинаковое время приготовления. Отсчёт установленного времени производится отдельно для каждой из конфорок. Информация об автоматическом программировании времени приготовления содержится в разделе → "Базовые установки"

Сенсор жарения


Если запрограммировано время приготовления для одной конфорки и активирован сенсор жарения, отсчёт времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута требуемая температура.


Функции приготовления

Если запрограммировано время приготовления для одной конфорки и активирована одна из функций приготовления, отсчёт времени приготовления начинается после того, как в выбранной зоне будет достигнута требуемая температура.



Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа .


Измените время приготовления в зоне настроек или установите , чтобы сбросить запрограммированное время приготовления.

Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.


По истечении времени

Конфорка выключается, мигает индикатор , ступень нагрева переключается на . Раздаётся сигнал.

На индикаторе таймера мигают  и индикатор .

Прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Указания





- Для установки времени приготовления меньше 10 минут всегда прикасайтесь к 0, прежде чем выбрать требуемое значение.
- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время, установленное для выбранной конфорки.
- Для запроса оставшегося времени приготовления выберите соответствующую конфорку.
- Вы можете устанавливать время приготовления до  минут.

Бытовой таймер


На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.


Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью данной функции не выполняется автоматическое выключение конфорки.


Установка

1. Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горит символ , а также индикация .
2. В зоне настройки выберите нужное время и прикоснитесь к символу  для подтверждения. Через несколько секунд начинается отсчёт времени.



Изменение или сброс установленного времени

Прикоснитесь к символу .

Измените время приготовления в зоне настроек или установите , чтобы сбросить запрограммированное время приготовления.

Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.

По истечении времени

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигают  и символ .




После прикосновения к символу  индикаторы гаснут.

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.


Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью функции секундомера не выполняется автоматическое выключение конфорки.


Активация

Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горит символ , а также индикация .

Начинается отсчёт времени приготовления.


Деактивация

При прикосновении к символу  выполнение функции секундомера приостанавливается. Индикаторы таймера продолжают гореть.

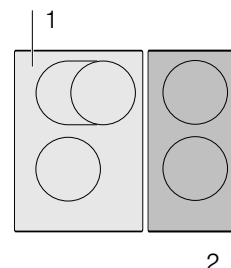
При повторном прикосновении к символу  индикаторы гаснут.

Функция деактивирована.



Функция «PowerBoost»

Функция «PowerBoost» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева .



Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



Активация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Индикатор  гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева . Функция деактивирована.

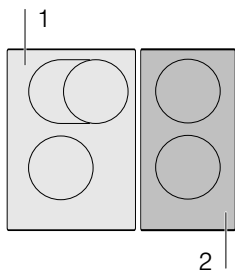
Указание: При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

Функция «ShortBoost»

Функция «ShortBoost» позволяет разогреть посуду намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 9.

После деактивации функции выберите ступень нагрева, подходящую для вашего блюда.



Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).





Рекомендации по использованию

- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду на середину конфорки. Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в разделе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

Активация

1. Выберите конфорку.
 2. Дважды прикоснитесь к символу . Загорается индикатор .
- Функция активирована.

Деактивация



1. Выберите конфорку.
 2. Прикоснитесь к символу . Индикатор  гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева 9.
- Функция деактивирована.

Указание: При определённых обстоятельствах возможна автоматическая деактивация функции «ShortBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.



Функция поддержания в горячем состоянии

Данная функция прекрасно подходит для поддержания готовых блюд и посуды в горячем состоянии, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

Активация

1. Выберите нужную конфорку.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
 2. Прикоснитесь к символу . Индикатор  гаснет. Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.
- Функция деактивирована.

Вспомогательные функции приготовления

Вспомогательные функции приготовления позволяют значительно упростить процесс приготовления пищи и всегда получать отличный результат. Рекомендуемые температурные режимы подходят для любого способа приготовления.

Они обеспечивают равномерный процесс приготовления без лишнего кипения и гарантируют превосходный результат как при варке, так и при жарении и тушении.

Сенсоры измеряют температуру кастрюли или сковороды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает постоянную регулировку мощности и поддержание правильной температуры.

После достижения требуемой температуры можно загрузить продукты. При этом блюдо не перегреется и не перекипит.

Конфорки, оснащённые сенсором жарения, обозначены соответствующим символом.

При наличии беспроводного температурного сенсора функции приготовления доступны для всех конфорок.



Эта глава содержит информацию о следующем:

- Виды вспомогательных функций приготовления
- Подходящая кухонная посуда
- Сенсоры и специальные принадлежности
- Функции и ступени нагрева конфорок
- Рекомендуемые блюда
- Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

Виды вспомогательных функций приготовления

Вспомогательные функции приготовления позволяют выбрать идеальный способ приготовления для каждого блюда.

Таблица содержит различные установки для вспомогательных функций приготовления:

Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Кухонная посуда	Доступность	Активация
Сенсор жарения				
Тушение/жарение в небольшом количестве жира	1, 2, 3, 4, 5			
Функции приготовления				
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	1 / 70 °C		Все конфорки	
Доведение до готовности на медленном огне	2 / 90 °C		Все конфорки	
Варка	3 / 100 °C		Все конфорки	
Приготовление в скороварке	4 / 120 °C		Все конфорки	
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)*	5 / 170 °C		Все конфорки	

*Предварительный разогрев под крышкой или жарение во фритюре без крышки.

Если варочная панель не оснащена беспроводным температурным сенсором, его можно приобрести отдельно в специализированном магазине или нашей сервисной службе.

Подходящая кухонная посуда

Выберите конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды, и поставьте ёмкость на середину этой конфорки.

Функции приготовления не подходят для жарения в сковороде, как это возможно с сенсором жарения.

Оптимально подходят для использования с сенсором жарения специальные сковороды. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

- HEZ390210 Сковорода с диаметром 15 см.
- HEZ390220 Сковорода с диаметром 19 см.
- HEZ390230 Сковорода с диаметром 21 см.
- HEZ390250 Сковорода с диаметром 28 см.

Эти сковороды имеют антипригарное покрытие, благодаря чему при жарении требуется совсем немного растительного масла.

Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду и размеру сковород.
- Другие сковороды могут перегреваться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте её при необходимости.

Для функций приготовления подходит любая посуда, предназначенная для индукционных плит. Информацию о кухонной посуде, подходящей для индукционных плит, можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

В таблице вспомогательных функций приготовления можно найти подходящую посуду для каждой функции.

Сенсоры и специальные принадлежности

Сенсоры измеряют температуру посуды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает высокоточную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения великолепных результатов.

Варочная панель оснащена двумя различными системами для регулировки температуры, что позволяет достичь оптимальных результатов при приготовлении пищи:

- Датчики температуры, встроенные в варочную панель и непрерывно контролируемые температуру дна посуды. Подходит для использования с сенсором жарения.
- Беспроводной температурный сенсор, передающий данные температуры посуды на панель управления. Подходит для использования с функциями приготовления.

Наличие температурного сенсора является необходимым условием для использования функций приготовления.

Если ваша варочная панель не оснащена беспроводным температурным сенсором, вы можете приобрести его дополнительно в специализированном магазине или нашей сервисной службе, указав идентификационный номер HZ39050.

Информацию о температурном сенсоре см. в разделе → *"Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором"*

Функции и ступени нагрева конфорок

Сенсор жарения

Используя сенсор жарения, можно готовить блюда на сковороде с небольшим количеством масла.

Конфорки, оснащённые этой функцией, обозначены символом сенсора жарения.

Преимущества

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло и жир не перегреваются.
- Когда пустая сковорода достигает температуры, оптимальной для добавления масла и загрузки продуктов, раздаётся звуковой сигнал.

Указания



- Не накрывайте сковороду крышкой, в противном случае регулятор не будет выполнять свои функции. Чтобы избежать брызг жира, можно использовать специальный экран для защиты от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, температурный сенсор не будет активирован надлежащим образом.
- Обязательно используйте функции приготовления при жарении в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре). «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», ступень нагрева конфорки 5.

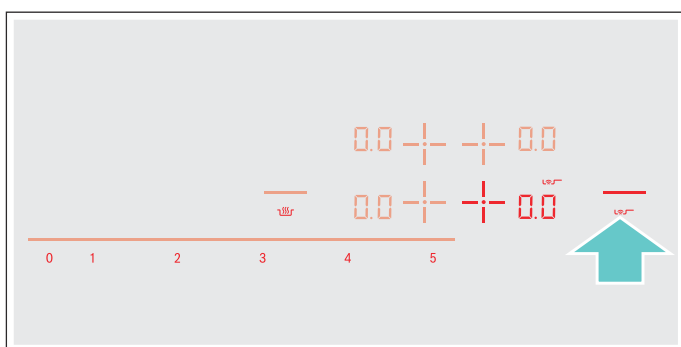
Температурный режим

Температурный режим	Подходят для
1	Очень низкая Приготовление и консервирование соусов, легкое тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина.
2	Низкая Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина, например, приготовление омлета.
3	Средняя низкая Жарение рыбы и крупно нарезанных продуктов, например, мясные тефтели и колбаски.
4	Средняя высокая Жарение стейков, среднепрожаренных или хорошо прожаренных, глубокой заморозки, в панировке и тонко нарезанных продуктов, например, шницель, рагу и овощи.
5	Высокая Жарение блюд при высокой температуре, например, стейки с кровью, картофельные оладьи и жареный картофель.

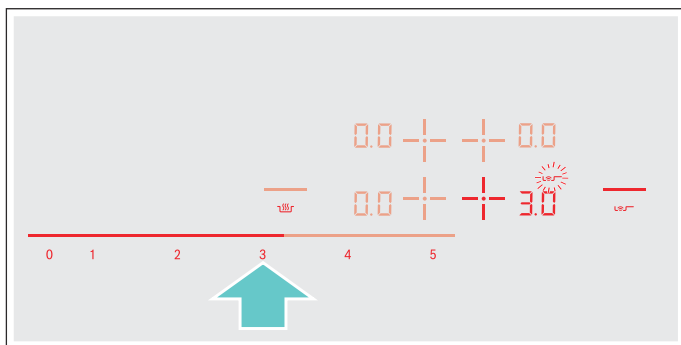
Установка

Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Ставьте пустую сковороду на конфорку.


1. Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки загорается .



2. В течение следующих 10 секунд в зоне настройки выберите требуемый температурный режим.




Функция активирована.

Символ температуры  будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздастся звуковой сигнал и погаснет символ температуры.

3. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

Указание: Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение сенсора жарения

Выберите конфорку и установите в зоне настройки . Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

Функции приготовления

С помощью этих функций блюда можно разогревать, доводить до готовности, варить, в том числе в скороварке, и жарить в кастрюле с большим количеством масла (во фритюре) при контролируемой температуре.

Эти функции доступны для всех конфорок

Преимущества

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло или жир не перегреваются. Осуществляется непрерывный контроль температуры. Предотвращается переливание через край. Дополнительная регулировка температуры не требуется.
- Звуковой сигнал сообщает о том, что вода или масло достигли температуры, необходимой для загрузки продуктов. Если продукты должны быть загружены в посуду в самом начале, это указано в таблице.

Указания

- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте кастрюли и сковородки с тонким или деформированным дном.
- При наполнении посуды следите за тем, чтобы уровень содержимого был выше уровня силиконовой накладки на наружной стенке посуды.
- При жарении в небольшом количестве масла используйте сенсор жарения.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы температурный сенсор не был обращён в сторону другой посуды.
- В процессе приготовления не снимайте температурный сенсор с посуды. После окончания процесса приготовления можно выбрать функции для другой конфорки.
- По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Будьте осторожны: температурный сенсор может быть очень горячим.

Ступени нагрева и диапазон температур

Функции приготовления	Температурный режим	Диапазон температур	Подходят для
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	1/70 °C	60–70 °C	например, супы, пунш
Доведение до готовности на медленном огне	2/90 °C	80–90 °C	например, рис, молоко
Варка	3/100 °C	90–100 °C	например, макароны, овощи
Приготовление в скороварке	4/120 °C	110–120 °C	например, цыплёнок, рагу, густой суп.
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)	5/170 °C	170–180 °C	например, донатсы, мясные тефтели

Рекомендации по приготовлению пищи с помощью функций приготовления

- Функция подогревания/поддержания в горячем состоянии: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в подходящую посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Накройте посуду крышкой и выберите режим 1/70 °C. Время от времени перемешивайте.
- Функция доведения до готовности на медленном огне: уваривание блюд, например, соусов. Доведите блюдо до кипения при рекомендованной температуре. После загустевания оставьте набухать на режиме 2/90 °C. После того как раздастся звуковой сигнал, можно оставить блюдо на этом режиме для поддержания в горячем состоянии.
- Функция варки: Нагревайте воду при закрытой крышке. В этом случае она не убежит. Выберите температурный режим 3/100 °C.
- Функция варки в скороварке: Соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Выберите температурный режим 4/120 °C.
- Функция жарения в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре): Нагревайте масло при закрытой крышке. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. Выберите температурный режим 5/170 °C. Если индикатор температуры по-прежнему горит, это означает, что масло достаточно горячее для того, чтобы жарить следующую порцию. Если индикатор температуры мигает, нужно не торопиться со следующей порцией, а дождаться, когда раздастся звуковой сигнал и индикатор перестанет мигать.

Указания

- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Исключение составляет функция «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» в сочетании с температурным режимом 5/170 °C.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топленого сала. В нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.
- Если результат не удовлетворит вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

Установка точки кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, необходимо отрегулировать точку кипения. Для этого выполните следующее:

- Выберите базовую установку **с 4**, см. главу → "Базовые установки"
- По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 3. Если ваш дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, указанную в таблице для соответствующей высоты над уровнем моря:



Высота над уровнем моря	Установочное значение с 4
0–100 м	1
100–200 м	2
200–400 м	3*
400–600 м	4
600–800 м	5
800–1000 м	6
1000–1200 м	7
1200–1400 м	8
Более 1400 м	9

*Базовая установка

Указание: Температурного режима 3/100 °C достаточно для нормального приготовления пищи, даже если вода при этом бурлит не слишком сильно. Однако, если вы всё же недовольны результатом, вы можете изменить установленную точку кипения.

Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления.

Перед первым использованием функций приготовления необходимо установить соединение между беспроводным температурным сенсором и панелью управления.

1. Выберите меню **с 14**, см. главу → "Базовые установки"
Индикация конфорки загорается.
2. Выберите конфорку, индикация которой загорится. Раздаётся звуковой сигнал. Загорается индикация .
3. В течение 30 секунд нажимайте на символ  на беспроводном температурном сенсоре. Через несколько секунд на индикаторе конфорки появляется символ, отражающий результат соединения температурного сенсора с панелью управления.



Результат	
	Соединение установлено
	Соединение не установлено: из-за ошибки передачи данных.
	Соединение не установлено: из-за неисправности температурного сенсора.

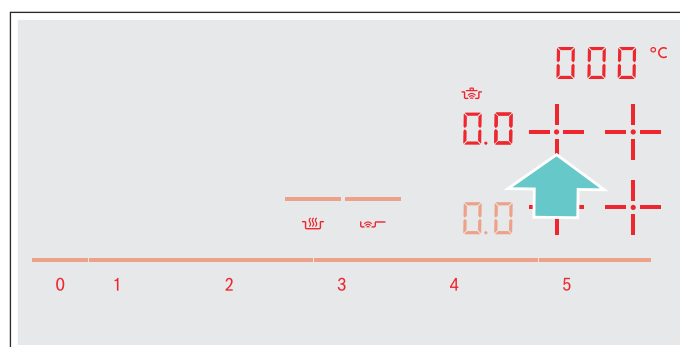
Функции приготовления становятся доступны после установления соединения между датчиком температуры и панелью управления.

Указания

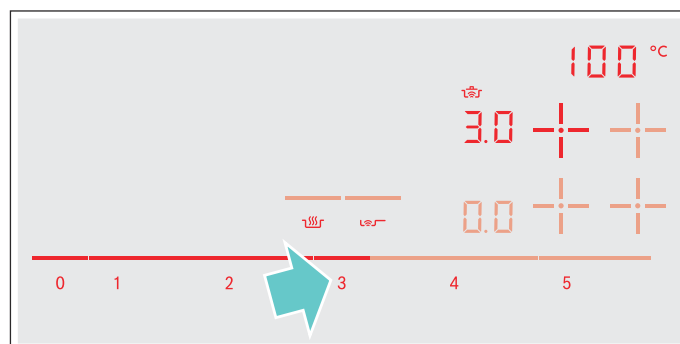
- Ошибка соединения в связи с неисправностью датчика температуры может возникнуть по следующим причинам:
 - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
 - Символ на датчике температуры не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
 - Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.
- Для восстановления соединения нажмите и удерживайте в течение 8 секунд символ на датчике температуры, затем снова выполните процесс соединения, начиная с пункта 2. Если соединение не устанавливается, обратитесь в сервисную службу.

Установка


1. Закрепите температурный сенсор на посуде, см. главу → "Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором"
2. Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости на требуемую конфорку и обязательно накройте крышкой.
3. Выберите конфорку, на которой находится посуда с температурным сенсором.
4. Прикоснитесь к символу  температурного сенсора. На панели управления загорается индикация .



5. Выберите подходящий температурный режим согласно таблице.





Функция активирована.

Символ температуры  мигает до тех пор, пока вода или масло не достигнут температуры, необходимой для загрузки продуктов. Раздаётся сигнал и символ температуры перестаёт мигать.

6. После того как раздаётся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. В процессе приготовления крышка должна оставаться закрытой.
Указание: При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.

Выключение функций приготовления

Выберите конфорку и установите в зоне настройки на   Конфорка выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Рекомендуемые блюда

Следующая таблица содержит список рекомендуемых блюд, рассортированных по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Мясо	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель в панировке или без	Сенсор жарения	4	6-10
Вырезка	Сенсор жарения	4	6-10
Отбивная котлета*	Сенсор жарения	3	10-15
Кордон блю, венский шницель*	Сенсор жарения	4	10-15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	Сенсор жарения	5	6-8
Стейк, слабо- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	Сенсор жарения	4	8-12
Грудка птицы (2 см толщиной)*	Сенсор жарения	3	10-20
Колбаски, варёные или сырые*	Сенсор жарения	3	8-20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, мясной рулет с начинкой*	Сенсор жарения	3	6-30
Паштет	Сенсор жарения	2	6-9
Рагу, гирос	Сенсор жарения	4	7-12
Мясной фарш	Сенсор жарения	4	6-10
Шпиг	Сенсор жарения	2	5-8
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Колбаски	Функции приготовления	2/90 °C	10 - 20
Функция варки			
Мясные фрикадельки	Функции приготовления	3/100 °C	20-30
Суповая курица	Функции приготовления	3/100 °C	60-90
Огузок	Функции приготовления	3/100 °C	60-90
Функция варки в скороварке			
Цыплёнок, телятина***	Функции приготовления	4/120 °C	15-25
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Цыплёнок, кусочками; мясные тефтели**	Функции приготовления	5/170 °C	10-15

* Несколько раз перевернуть.

** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

*** Загрузить продукты в самом начале.

Рыба	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Рыба жареная, целиком, например, форель	Сенсор жарения	3	10-20
Рыбное филе, в панировке или без	Сенсор жарения	3-4	10-20
Лангустины, креветки	Сенсор жарения	4	4-8
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рыба тушёная, например, хек	Функции приготовления	2/90 °C	15-20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Рыба, в панировке или пивном кляре*	Функции приготовления	5/170 °C	10-15

* Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Блюда из яиц	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Французские блинчики*	Сенсор жарения	5	-
Омлет*	Сенсор жарения	2	3-6
Яичница-глазунья	Сенсор жарения	2-4	2-6
Яичница-болтунья	Сенсор жарения	2	4-9
Шмаррен по-королевски	Сенсор жарения	3	10-15
Французские тосты*	Сенсор жарения	3	4-8

Функция варки			
Яйца вкрутую**	Функции приготовления	3/100 °C	5-10

* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

** Загрузить продукты в самом начале.

Овощи и бобовые	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Чеснок, репчатый лук	Сенсор жарения	1-2	2-10
Кабачки цуккини, баклажаны	Сенсор жарения	3	4-12
Сладкий перец, зелёная спаржа	Сенсор жарения	3	4-15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	Сенсор жарения	1	10-20
Грибы	Сенсор жарения	4	10-15
Глазированные овощи	Сенсор жарения	3	6-10
Функция варки			
Овощи свежие, например, брокколи	Функции приготовления	3 / 100 °C	10-20
Овощи свежие, например, брюссельская капуста	Функции приготовления	3 / 100 °C	30-40
Нут*	Функции приготовления	3 / 100 °C	60-90
Горошек	Функции приготовления	3 / 100 °C	15-20
Чечевичная похлёбка*	Функции приготовления	3 / 100 °C	45-60
Функция варки в скороварке*			
Овощи, например, стручковая фасоль	Функции приготовления	4 / 120 °C	3-6
Фасоль, нут	Функции приготовления	4 / 120 °C	25-35
Чечевичная похлёбка	Функции приготовления	4 / 120 °C	10-20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре**	Функции приготовления	5 / 170 °C	4-8

* Загрузить продукты в самом начале.

** Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Картофель	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Жареный картофель (из отварного картофеля «в мундире»)	Сенсор жарения	5	6–12
Жареный картофель (из сырого картофеля)	Сенсор жарения	4	15–25
Драники*	Сенсор жарения	5	2,5–3,5
Жареный картофель по-швейцарски	Сенсор жарения	1	50–55
Глазированный картофель	Сенсор жарения	3	15–20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Картофельные клёцки	Функции приготовления	2 / 90 °C	30–40
Функция варки			
Картофель**	Функции приготовления	3 / 100 °C	30–45
Функция варки в скороварке			
Картофель**	Функции приготовления	4 / 120 °C	10–20
* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.			
** Загрузить продукты в самом начале.			

Макаронны и блюда из злаков	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рис	Функции приготовления	2 / 90 °C	25–35
Полента*	Функции приготовления	2 / 90 °C	3–8
Манная каша	Функции приготовления	2 / 90 °C	5–10
Функция варки			
Макаронны	Функции приготовления	3 / 100 °C	7–10
Изделия из теста с начинкой	Функции приготовления	3 / 100 °C	6–15
Функция варки в скороварке			
Рис**	Функции приготовления	4 / 120 °C	5–8
* Предварительно разогреть под крышкой, готовить без крышки, постоянно перемешивая.			
** Загрузить продукты в самом начале.			

Супы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Супы быстрого приготовления, например, крем-супы*	Функции приготовления	2 / 90 °C	10–15
Функция варки			
Домашние бульоны, например, мясные и овощные супы**	Функции приготовления	3 / 100 °C	60–90
Супы быстрого приготовления, например, суп с макаронными изделиями	Функции приготовления	3 / 100 °C	5–10
Функция варки в скороварке			
Домашние бульоны, например, овощной суп**	Функции приготовления	4 / 120 °C	3–6
* Часто перемешивайте.			
** Загрузить продукты в самом начале.			

Соусы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Томатный соус с овощами	Сенсор жарения	1	25–35
Соус «Бешамель»	Сенсор жарения	1	10–20
Сырный соус, например, соус из сыра горгонзола	Сенсор жарения	1	10–20
Уваривание соусов, например, томатного соуса, соуса «Болоньезе»	Сенсор жарения	1	25–35
Сладкие соусы, например апельсиновый соус	Сенсор жарения	1	15–25

Десерты	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молочный рис*	Функции приготовления	2 / 90 °C	40–50
Овсяная каша	Функции приготовления	2 / 90 °C	10–15
Компот**	Функции приготовления	3 / 100 °C	15–25
Шоколадный пудинг***	Функции приготовления	2 / 90 °C	3–5
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Мелкая выпечка, например, пышки, пончики и донатсы****	Функции приготовления	5 / 170 °C	5–10

* Часто перемешивайте.

** Загрузить продукты в самом начале.

*** Предварительно разогреть под крышкой, готовить без крышки, постоянно перемешивая.

**** Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Продукты глубокой заморозки	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель	Сенсор жарения	4	15–20
Кордон блю*	Сенсор жарения	4	10–30
Грудка птицы*	Сенсор жарения	4	10–30
Куриные нагеты	Сенсор жарения	4	10–15
Гирос, кебаб	Сенсор жарения	3	5–10
Рыбное филе, в панировке или без	Сенсор жарения	3	10–20
Рыбные палочки	Сенсор жарения	4	8–12
Жареный картофель	Сенсор жарения	5	4–6
Жареные блюда, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	Сенсор жарения	3	6–10
Весенние рулеты	Сенсор жарения	4	10–30
Камамбер/сыр	Сенсор жарения	3	10–15
Функция разогревания/ поддержания в горячем состоянии			
Овощи глубокой заморозки в сливочном соусе, например, шпинат**	Функции приготовления	1 / 70 °C	15–20
Функция варки			
Овощи замороженные, например, стручковая фасоль**	Функции приготовления	3 / 100 °C	15–30
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Картофель фри замороженный***	Функции приготовления	5 / 170 °C	4–8

* Несколько раз перевернуть

** Добавить жидкость в соответствии с указаниями изготовителя.

*** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

Другие	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Камамбер/сыр	Сенсор жарения	3	7-10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, макароны	Сенсор жарения	1	5-10
Крутоны	Сенсор жарения	3	6-10
Миндаль/фундук/кедровые орехи	Сенсор жарения	4	3-15
Функция разогревания/ поддержания в горячем состоянии			
Консервы, например, суп-гуляш*	Функции приготовления	1 / 70 °C	10-20
Глинтвейн**	Функции приготовления	1 / 70 °C	-
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молоко**	Функции приготовления	2 / 90 °C	-

* Загрузить продукты в самом начале, часто перемешивать.

** Загрузить продукты в самом начале.

Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

В этом разделе содержится следующая информация:

- Наклеивание силиконовой наклейки
- Использование беспроводного температурного сенсора
- Очистка
- Замена батарейки

Различные принадлежности, такие как силиконовая наклейка и температурный сенсор, можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или нашей сервисной службе. Для этого необходимо указать соответствующий идентификационный номер:

00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
HEZ39050	Температурный сенсор и набор из 5 силиконовых накладок

Наклеивание силиконовой наклейки

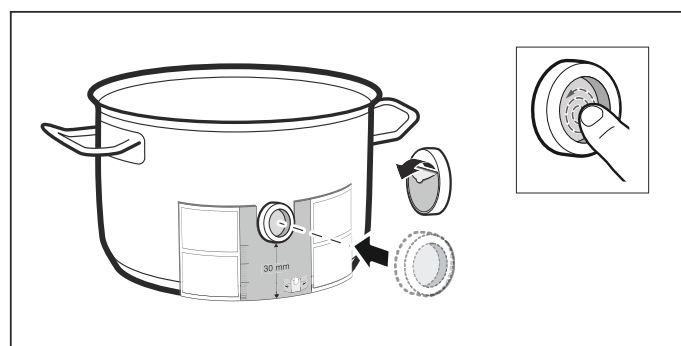
Силиконовая наклейка фиксирует температурный сенсор на стенке посуды.

При первом использовании посуды с функциями приготовления следует обязательно установить силиконовую наклейку.

Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

1. Очистите место наклеивания на посуде от возможных остатков жира. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртом.

2. Снимите защитную плёнку с силиконовой наклейки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклейте силиконовую наклейку на стенку посуды на соответствующей высоте.



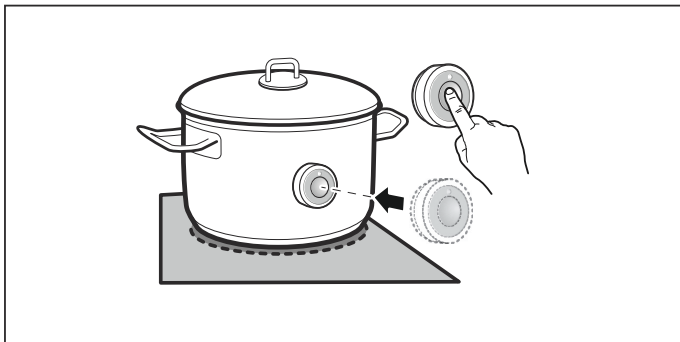
3. Прижмите силиконовую наклейку, в том числе внутреннюю поверхность. Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте посуду.

Указания

- Не оставляйте посуду с силиконовой наклейкой в мыльном растворе на длительное время.
- В случае если силиконовая наклейка начнет отклеиваться, её следует заменить на новую.

Использование беспроводного температурного сенсора

Установите температурный сенсор на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



Указания

- Перед тем как установить температурный сенсор, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы температурный сенсор был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.
- Температурный сенсор не должен быть обращён в сторону другой горячей посуды во избежание перегрева.
- По окончании приготовления снимите температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте как можно дальше от источников тепла.

Очистка

Запрещается мыть беспроводной температурный сенсор в посудомоечной машине.

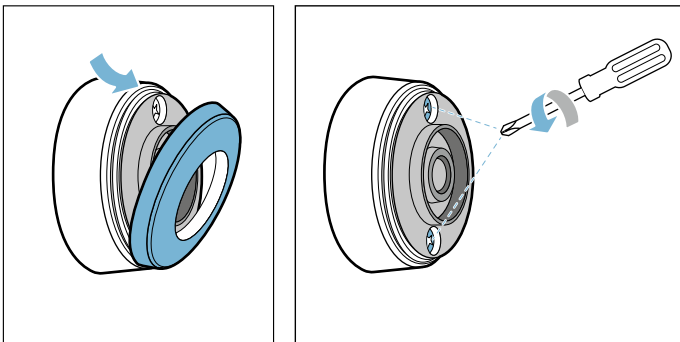
Информацию по очистке температурного сенсора см. в главе → "Очистка"

Замена батарейки

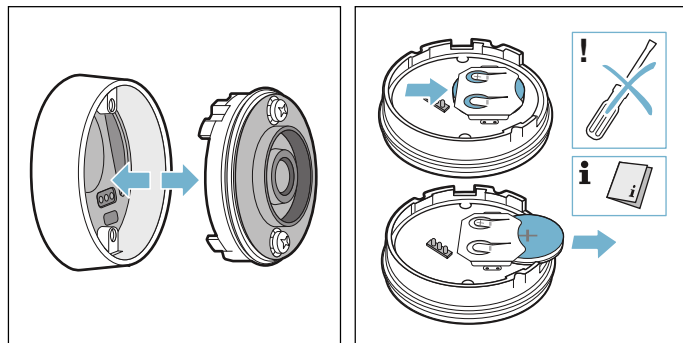
Если при нажатии на символ беспроводного температурного сенсора светодиод не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

Замена батарейки

1. Снимите силиконовую крышку в нижней части корпуса. Выверните винты с помощью отвёртки.

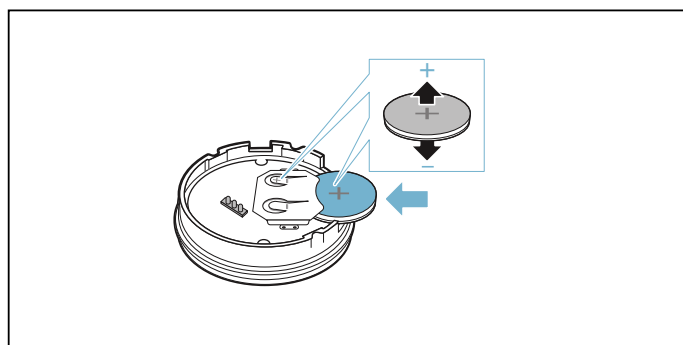


2. Снимите верхнюю часть корпуса. Выньте старую батарейку. При этом обратите внимание на правильность расположения полюсов.

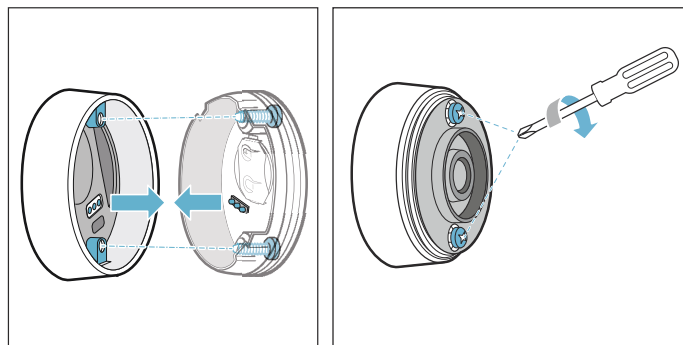


Внимание!

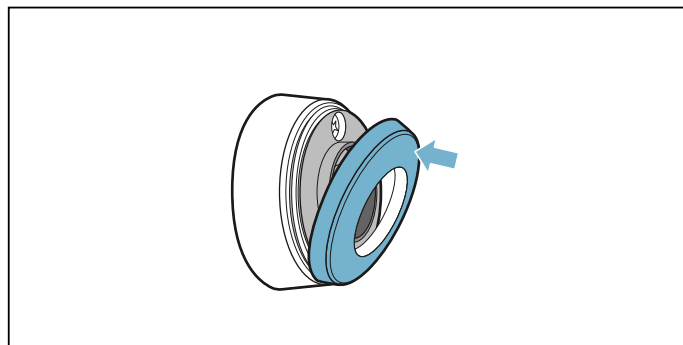
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к контактам.



3. Соедините верхнюю и нижнюю части корпуса. При этом обратите внимание на правильность положения контактных штырьков.



4. Установите силиконовую крышку обратно на нижнюю часть корпуса температурного сенсора.



Указание: Используйте только высококачественные батарейки типа CR2032. Они имеют особенно большой ресурс.

Декларация о соответствии

Настоящим Robert Bosch Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного температурного сенсора соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 1999/5/EC.

Подробную декларацию о соответствии R&TTE вы найдёте на сайте www.bosch-home.com на странице с описанием вашего прибора в разделе «Дополнительная документация».

Логотипы и марка Bluetooth® являются зарегистрированными торговыми знаками и собственностью Bluetooth SIG, Inc., поэтому любое использование этих марок компанией Robert Bosch Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются собственностью соответствующих компаний.




Блокировка для безопасности детей

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

Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.


Включение:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды.

Индикатор  горит в течение 10 секунд.

Варочная панель заблокирована.

Деактивация:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды.

Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка от включения детьми

При использовании данной функции блокировка от включения детьми автоматически активируется каждый раз после отключения варочной панели.


Включение и выключение


О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе → "Базовые установки"



Защита при вытирании

При вытирании включённой панели управления возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

Включение: коснитесь символа . Раздаётся сигнал. Панель управления блокируется на 35 секунд. Теперь вы можете вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

Деактивация: через 35 секунд выполняется разблокировка панели управления. Для досрочной отмены функции прикоснитесь к символу .

Указания

- Через 30 секунд после активации раздаётся сигнал. Данный сигнал сообщает о скором завершении выполнения функции.
- Блокировка для защиты при вытирании не оказывает влияния на функционирование главного выключателя. Вы можете выключить варочную панель в любое время.



Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка включена в течение длительного времени и ни одна из настроек не была изменена, срабатывает функция автоматического выключения.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают **FB** и индикатор остаточного тепла **h** или **H**.

После прикосновения к любому из символов индикатор выключается. Теперь конфорка снова может быть настроена.

Момент активации функции автоматического выключения зависит от установленной ступени нагрева (через 1–10 часов).

Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить их на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей 0 Ручная*. 1 Автоматическая. 2 Функция деактивирована.
c 2	Звуковые сигналы 0 Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. 1 Включён только сигнал об ошибке. 2 Включён только сигнал подтверждения. 3 Все звуковые сигналы включены.*
c 3	Индикация расхода электроэнергии 0 Выключена* 1 Включена
c 4	Установка в зависимости от высоты над уровнем моря 1-2 Понижение уровня 3 Базовая установка 4-9 Повышение уровня
c 5	Автоматическое программирование времени приготовления 00 Выключено* 0 1-99 Время до автоматического отключения.
c 6	Продолжительность звукового сигнала истечения времени приготовления 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 минута
c 7	Функция ограничения мощности Ограничение общей мощности варочной панели 0 Выключено* 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1. 1500 Вт 2 2000 Вт ... 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели
c 12	Проверка посуды, результат приготовления 0 Не подходит 1 Не оптимальный 2 Подходит
c 14	Установите соединение беспроводного температурного сенсора с варочной панелью. 0 Соединение установлено 1 Соединение не установлено: из-за ошибки передачи данных. 2 Соединение не установлено: из-за неисправности сенсора варки.

* Заводские установки

Индикация	Функция
с 0	Возврат к заводским установкам
0	Индивидуальные установки*
i	Возврат к заводским установкам

* Заводские установки

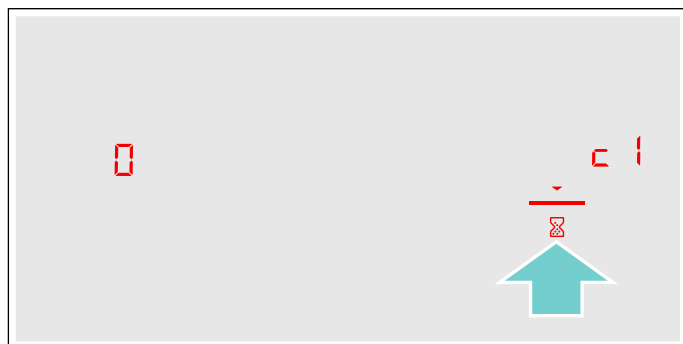
К базовым установкам можно перейти следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ⌘ и удерживайте его прим. 4 секунды. С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к зоне настройки, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

Информация об изделии	Индикация
Список сервисных центров	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95
Заводской номер 2	05

3. При повторном прикосновении к символу ⌘ выполняется переход к базовым установкам. На индикаторах в качестве предустановки загораются с i и 0.



4. Прикасайтесь к символу ⌘ до тех пор, пока требуемая функция не появится на дисплее.
5. Затем выберите требуемую установку в зоне настройки.



6. Удерживайте символ ⌘ нажатым минимум 4 секунды. Установки сохраняются в памяти.

Выход из базовых настроек

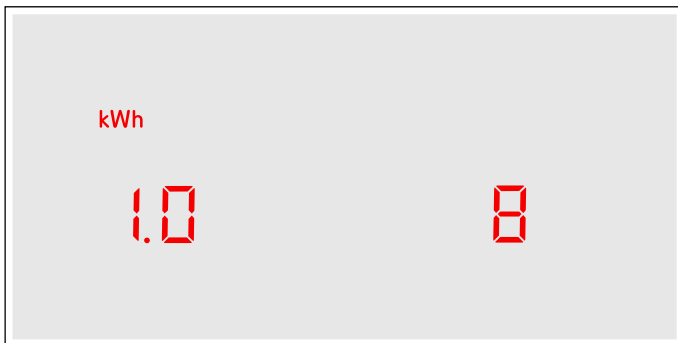
Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Индикатор расхода электроэнергии

Данная функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное при последнем процессе приготовления на данной варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах (кВт*ч).

На рисунке показан пример, демонстрирующий расход электроэнергии в размере 1,08 кВт*ч.



Информацию о включении данной функции можно найти в главе → "Базовые установки"

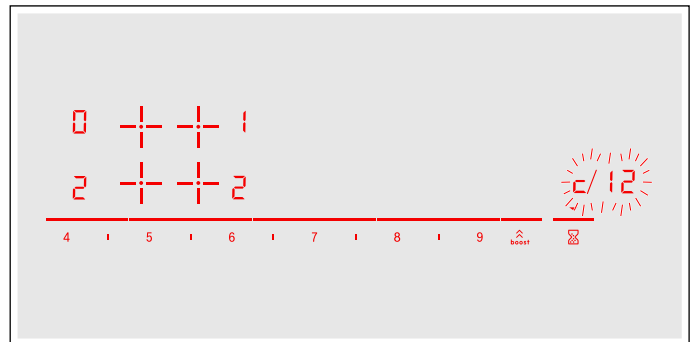
Проверка пригодности посуды

С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой конфорки.

1. Налейте прим. 200 мл воды в холодную посуду и поставьте её на середину конфорки, диаметр которой наиболее соответствует диаметру дна посуды.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите установку **c 12**.
3. Прикоснитесь к зоне настройке. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ **—**. Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторе конфорки появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления.



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
!	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.

Для повторной активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

Указания

- Если диаметр используемой конфорки намного меньше диаметра дна посуды, то нагревается только середина ёмкости, и результат приготовления не будет оптимальным или удовлетворительным.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → "Базовые установки".
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева".

Очистка

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

Варочная панель

Очистка

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла.

Варочную панель следует очищать с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть насухо, чтобы избежать образования известкового налёта.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке изделия.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

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

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

Пятна	
Остатки воды и известкового налёта	Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.*
Сахар, рисовый крахмал или пластик	Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!*

* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.

Указание: Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте агрессивные или абразивные средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.

Беспроводной температурный сенсор

Температурный сенсор

Используйте для очистки температурного сенсора влажное полотенце. Никогда не мойте температурный сенсор в посудомоечной машине. Никогда не погружайте его в воду и не мойте под струёй воды.

По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте, например в упаковке, и как можно дальше от источников тепла.

Силиконовая накладка

Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

Указание: Не оставляйте посуду с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.

Окошко температурного сенсора

Окошко температурного сенсора всегда должно быть чистым и сухим. Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

- Регулярно удаляйте загрязнения и брызги жира.
- Используйте для очистки мягкую тряпку или ватные палочки и средство для очистки стёкол.

Указания

- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Использование

Почему я не могу включить варочную панель, и почему горит символ блокировки для безопасности детей?

Блокировка для безопасности детей активизирована.

Информацию о данной функции можно найти в главе → *"Блокировка для безопасности детей"*

Почему мигают индикаторы и слышен звуковой сигнал?

Удалите жидкость или кусочки пищи с панели управления. При необходимости удалите все предметы, находящиеся на панели управления.

Руководство по деактивизации звукового сигнала можно найти в главе → *"Базовые установки"*

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии и не указывают на наличие неисправности.

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени нагрева.

Низкий свист:

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

Треск:

Возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

Высокие свистящие звуки:

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной степени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении степени нагрева.

Шум вентилятора:

Варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура всё ещё слишком высока.

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Почему конфорка не нагревается, а индикатор степени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что конфорка, на которой стоит посуда, включена.

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Кухонная посуда

Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлена высокая степень нагрева?

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или посудное полотенце.

Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе → "Очистка"

? Что делать в случае неисправности?

Как правило, неисправности можно легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Сбой электропитания. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах конфорок мигает —	Имеет место неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
<i>F2 / E8207</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<i>F4 / E8208</i>	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
<i>F5</i> + степень нагрева и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Уберите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Можно продолжить приготовление пищи.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Уберите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того как индикация неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.
<i>F1 / F6</i>	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. раздел
<i>E8202</i>	Температурный сенсор перегрелся, и конфорка отключилась.	Подождите, пока температурный сенсор достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.
<i>E8203</i>	Температурный сенсор перегрелся, и все конфорки отключились.	Если температурный сенсор не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других конфорок и источников тепла. Снова включите конфорки.
<i>E8204</i>	Ресурс батарейки в температурном сенсоре почти закончился.	Замена батарейки 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки"

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

Индикация	Возможная причина	Устранение
E8205	Соединение с температурным сенсором прервано.	Выключите и снова включите функцию.
E8206	Температурный сенсор неисправен/повреждён.	Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор температурного сенсора не горит.	Температурный сенсор не реагирует, и индикатор не загорается.	Замена батарейки 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки" Если проблема сохраняется, нажмите символ на температурном сенсоре и удерживайте нажатым в течение 8 секунд, а затем повторно установите соединение температурного сенсора с варочной панелью. Если проблема по-прежнему сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на температурном сенсоре мигает два раза.	Ресурс батарейки в температурном сенсоре почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.	Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки"
Индикатор на температурном сенсоре мигает три раза.	Соединение с температурным сенсором прервано.	Нажмите символ на температурном сенсоре и удерживайте нажатым в течение 8 секунд, а затем повторно установите соединение температурного сенсора с варочной панелью.
E9000 E90 10	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован режим демонстрации.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подсоедините. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Режим демонстрации деактивируется.

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

Указания

- Если на индикаторе появляется **E**, следует нажать и удерживать символ соответствующей конфорки, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.



Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Фирменная табличка с номерами находится:

- В паспорте прибора
- На нижней части варочной панели

Номер E можно найти на стеклянной поверхности варочной панели. Вы можете проверить индекс сервисного центра (KI) и номер FD в базовых установках. См. главу → *"Базовые установки"*.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

Эта таблица была составлена для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

Приведенные в таблице данные относятся к посуде Schulte-Ufer (набор из 4 предметов для индукционной варочной панели HEZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Сковорода: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Растапливание шоколада Шоколадная глазурь (например, марка «Dr. Oetker», горький шоколад, какао 55 %, 150 г)	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	-	-	-	1.5	Нет
Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки Чечевичная похлёбка* Начальная температура 20 °C						
Количество: 450 г	Кастрюля Ø 16 см	9	1:30 (без перемешивания)	Да	1.5	Да
Количество: 800 г	Кастрюля Ø 22 см	9	2:30 (без перемешивания)	Да	1.5	Да
Чечевичная похлёбка (консервированная), например, чечевичный суп с колбасками от Erasco. Начальная температура 20 °C						
Количество: 500 г	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 1:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.5	Да
Количество: 1 кг	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.5	Да
Приготовление соуса «Бешамель» Температура молока: 7 °C Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли						
1. Растопить масло, добавить муку и соль и разогреть.	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	2	Прим. 6:00	Нет	-	-
2. Добавить в мучную пассеровку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.		7	Прим. 6:30	Нет	-	-
3. После того, как соус «Бешамель» вскипит, постоянно перемешивая, оставить его на конфорке ещё на 2 минуты.		-	-	-	2	Нет

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Варка молочного риса						
Молочный рис, приготовлен под крышкой Температура молока: 7 °C Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную степень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль. Время приготовления, включая предварительный разогрев прим. 45 мин						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Молочный рис, приготовлен без крышки Температура молока: 7 °C Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную степень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3	Нет
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	2.5	Нет
Варка риса*						
Температура воды: 20 °C						
Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30	Да	2.5	Да
Жарение свиного филе						
Начальная температура филе: 7 °C						
Количество: 3 порции свиного филе (общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см) и 15 мл подсолнечного масла	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Приготовление блинов**						
Количество: 55 мл теста на блин	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри						
Количество: 1,8 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original)	Кастрюля Ø 22 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет
*Рецепт по DIN 44550						
**Рецепт по DIN EN 60350-2						



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001072634
950519(00)