



# Варочная панель

PKE6...17.  
PKM6..BB..

PKE6..BB..  
PKK6..B1..

PKF6...17.  
PKK6..BB..

PKF6..BB..  
PKN6...17.

PKM6..B17.  
PKN6..BB..

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке

## Приложение Bosch BetterFood

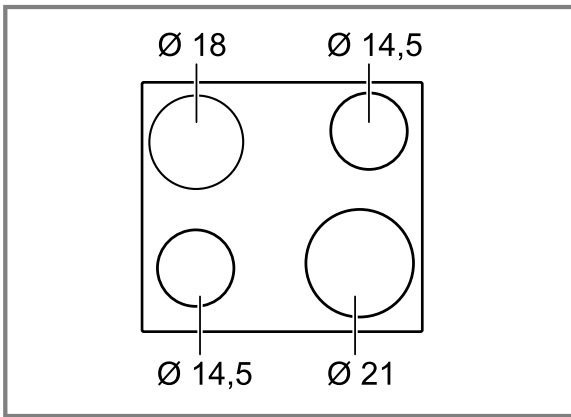
Откройте для себя ваш новый прибор с тысячами универсальных рецептов!

- Веганские, низкоуглеводные или безглютеновые блюда? Вы можете адаптировать все рецепты под свои предпочтения.
- Найдите рецепты для ингредиентов, которые уже есть у вас дома.
- Здоровое приготовление пищи стало проще благодаря компасу здоровья Nutri-Check.
- Возьмите из рецептов оптимальные настройки для ваших объединенных в сеть приборов.

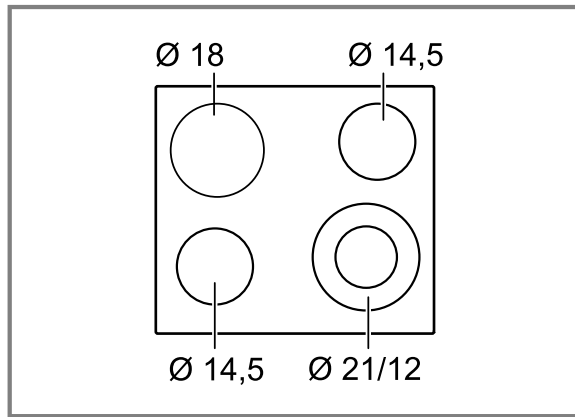
Это приложение доступно только в определенных европейских странах и на определенных языках.



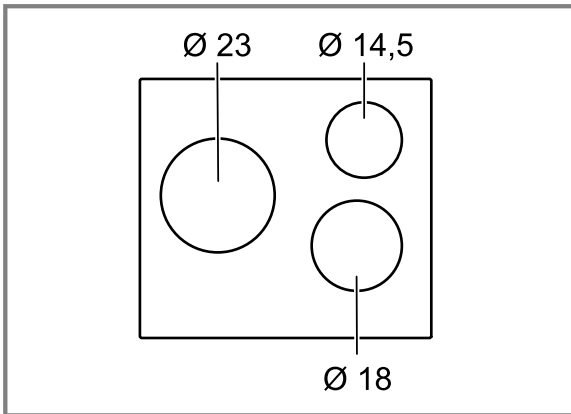
**PKE6...17., PKE6..BB..**



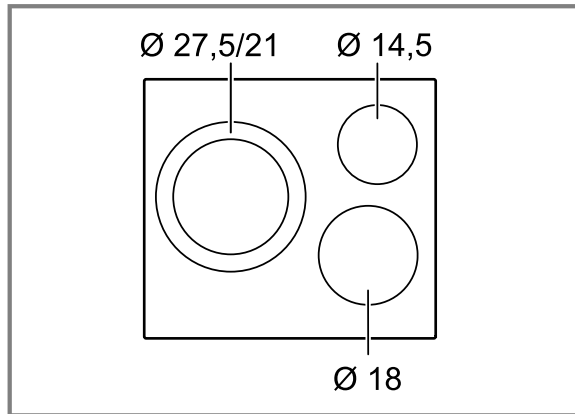
**PKF6...17., PKF6..BB..**



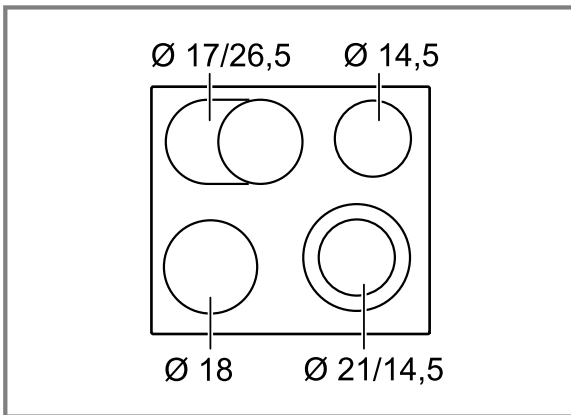
**PKM6..B17., PKM6..BB..**



**PKK6..B1..., PKK6..BB..**



**PKN6...17., PKN6..BB..**



Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



## Содержание

### РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	3	8	Автоматическое отключение .....	10
2	Предотвращение материального ущерба .....	4	9	Базовые установки .....	10
3	Защита окружающей среды и экономия .....	5	10	Очистка и уход .....	11
4	Знакомство с прибором .....	5	11	Устранение неисправностей .....	11
5	Стандартное управление .....	7	12	Утилизация .....	12
6	Блокировка для безопасности детей .....	9	13	Сервисная служба .....	13
7	Функции времени .....	9	14	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	13
			14.1	Безопасность при монтаже .....	13

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена

эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям запрещено играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### 1.4 Безопасная эксплуатация

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

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

Прибор нагревается.

- ▶ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

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

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

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

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

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Ручки посуды могут нагреваться во время работы. Если ручки располагаются над зоной нагрева, они могут сильно нагреться.

- ▶ Всегда подбирайте посуду в соответствии с размером зоны нагрева, чтобы полностью ее закрыть.
- ▶ Используйте прихватки.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

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

- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ *Страница 13*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

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

## 2 Предотвращение материального ущерба

### **ВНИМАНИЕ**

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

- ▶ Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

- ▶ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

## 2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как экономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

**Рекомендация:** Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- ✓ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- ✓ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- ✓ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- ✓ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- ✓ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.

- ✓ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объемом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- ✓ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.

- ✓ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

- ✓ Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

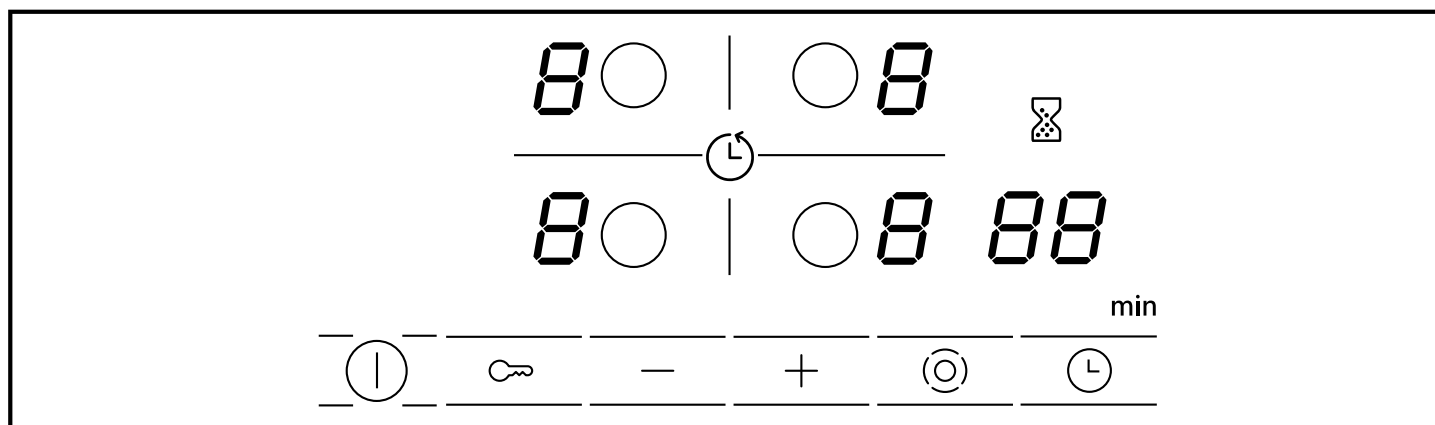
## 4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей

можно найти в обзоре видов варочных панелей. → *Страница 2*

## 4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



## 4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

Индикатор	Наименование
<i>i - 9</i>	Ступени нагрева конфорки
<i>H / h</i>	Остаточное тепло
<i>8 8</i>	Таймер

## 4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Наименование
ⓘ	Главный выключатель
○	Выбор конфорки
🔑	Блокировка для безопасности детей
- +	Поля установки
⊙	Подключение зон
⌚	Таймер

### Указания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

## 4.4 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

Если вы включаете конфорку, то она включается на последнюю установленную величину.

Конфорка	Наименование	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	Выберите конфорку.
⊙	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку. Коснитесь ⊙.
CO	Зона нагрева для жаровни	Выберите конфорку. Нажмите на ⊙.

### Указания

- Темные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функцию конфорки.
- Конфорка регулирует температуру, включая и выключая нагрев. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
- У многоконтурных конфорок нагрев конфорки и нагрев подключаемых зон могут включаться и выключаться в разное время.
- Причины:
  - Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
  - Прибор защищён от перепадов напряжения.
  - Блюда получаются более вкусными.

## 4.5 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.




Индикатор	Значение
<i>H</i>	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.
<i>h</i>	Конфорка горячая.

## 5 Стандартное управление

### 5.1 Включение или выключение варочной панели



Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя. Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

### 5.2 Включение варочной панели

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Горит индикаторная лампочка над .
- ✓ Загораются индикаторы .
- ✓ Варочная панель готова к работе.

### 5.3 Выключение варочной панели

Если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд), то варочная панель выключается автоматически.

- ▶ Нажмите на .
- ✓ Индикаторная лампочка над  гаснет.
- ✓ Индикаторы гаснут.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

### 5.4 Выполнение установок для конфорок

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.



В зоне настроек установите нужные ступени нагрева.

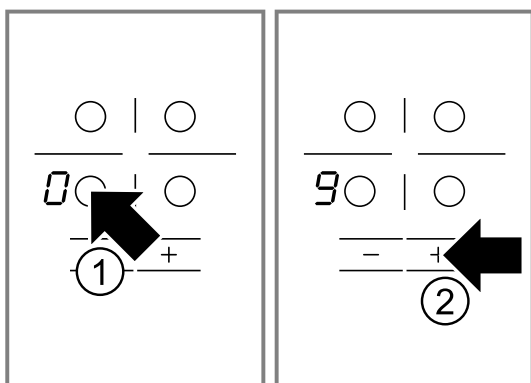
#### Ступени нагрева конфорки

1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4. .

### 5.5 Настройка ступеней нагрева

**Требование:** Варочная панель включена.

1. Выберите конфорку при помощи .
- ✓ На индикаторе ступени нагрева горит .
2. В течение следующих 10 секунд нажмите + или -.




Появляется базовая установка.

- + - ступень нагрева конфорки 9




- - - ступень нагрева конфорки 4

### 5.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи .
2. Нажимайте + или -, пока не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

### 5.7 Выключение конфорки

Конфорку можно выключить двумя способами.

1. Дважды нажмите на .
- ✓ На индикаторе времени появляется .
- ✓ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.
2. Выберите конфорку и нажимайте на + или -, пока на индикаторе ступени нагрева не появится .
- ✓ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

**Примечание:** Последняя конфорка, для которой были выполнены установки, остается активированной. Вы можете выполнить установки для конфорки, не выбирая ее заново.

### 5.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Ступени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

#### Указания по приготовлению

- Для доведения до кипения используйте ступень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономией электроэнергии. → *Страница 5*

**Растапливание**

<b>Блюдо</b>	<b>Степень слабого нагрева</b>	<b>Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин</b>
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1-2	-

**Разогревание или поддержание в горячем состоянии**

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1-2	-
Молоко <sup>1</sup>	1.-2.	-
Сосиски в воде <sup>1</sup>	3-4	-

**Размораживание и разогревание**

Шпинат, глубокой заморозки	2.-3.	10-20
Гуляш, глубокой заморозки	2.-3.	20-30

**Доведение до готовности или варка без кипения**

Клёцки, фрикадельки <sup>2,3</sup>	4.-5.	20-30
Рыба <sup>2,3</sup>	4-5	10-15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например бернский или голландский соус	3-4	8-12

**Варка, приготовление на пару или припускание**

Рис в двойном объеме воды	2-3	15-30
Молочный рис	1.-2.	35-45
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Изделия из теста, макароны <sup>2,3</sup>	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.-4.	15-60
Овощи, свежие	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	4-5	-

**Тушение**

Рулеты	4-5	50-60
Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50-60

**Жарение с малым количеством масла**

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета, в панировке или без неё <sup>4</sup>	6-7	8-12

Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см <sup>4</sup>	4.-5.	30-40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см <sup>4</sup>	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см <sup>4</sup>	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки <sup>4</sup>	5-6	10-30
Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Соте из свежих овощей или грибов	7-8	10-20
Овощи или мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7.-8.	15-20
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6

**Жарение во фритюре**

Жарьте продукты порциями по 150–200 г в 1–2 л растительного масла. Приготовление блюда без крышки.

Продукты глубокой заморозки, например картофель фри или куриные наггетсы	8-9	-
Крокеты глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например цыпленок	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи или грибы, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Темпура		
Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

<sup>1</sup> Готовьте блюдо без крышки.

<sup>2</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

<sup>3</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

<sup>4</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

## 6 Блокировка для безопасности детей

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

### 6.1 Включение блокировки для безопасности детей

**Требование:** Варочная панель выключена.

- ▶ Удерживайте нажатым  $\infty$  прибл. 4 секунды.
- ✓ Индикаторная лампочка над  $\infty$  горит в течение 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

### 6.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▶ Удерживайте нажатым  $\infty$  прибл. 4 секунды.
- ✓ Блокировка снимается.

### 6.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.

→ Страница 10

## 7 Функции времени

Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

### 7.1 Время приготовления

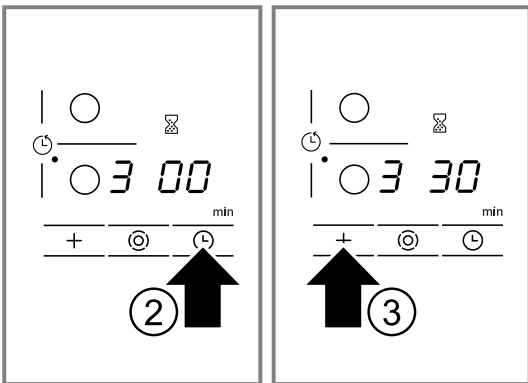
Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Можно установить время приготовления до 99 минут.

#### Установка времени приготовления

**Требование:** Конфорка выбрана.

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Нажмите на  $\odot$ .
- ✓ Загорается индикатор конфорки возле  $\odot$ . На индикаторе таймера появляется  $\infty$ .
3. Нажмите на + или -.



На дисплее появляется предлагаемое значение.

- + 30 минут.
- - 10 минут.

- ✓ Начинается отсчет времени. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.
- ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, и на индикаторе на 10 секунд загорается  $\infty$ .

### Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на  $\odot$ .
3. С помощью + или - измените время приготовления или установите на  $\infty$ .

### Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любой символ.
- ✓ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

### Автоматический таймер

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

Автоматический таймер включается в базовых установках. → Страница 10

**Рекомендация:** Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.

→ Страница 9

### 7.2 Бытовой таймер

Вы можете определить время до 99 минут, по истечении которых раздастся звуковой сигнал. Бытовой таймер не зависит от других установок.

#### Установка бытового таймера

1. Включите бытовой таймер.  
Бытовой таймер можно включить двумя способами.

При выбранной конфорке.	Нажмите на $\odot$ дважды в течение 10 секунд.
-------------------------	--

При невыбранной конфорке.	Нажмите на $\odot$ .
---------------------------	----------------------

- ✓ Загорается индикатор  $\infty$ .

2. С помощью + или — установите время.
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ По истечении установленного времени раздается сигнал. На индикаторе таймера появляется **55**. Через 10 секунд индикация выключается.

### Индикация времени

- ▶ Выберите бытовой таймер с помощью **5**.
- ✓ Время будет показано на 10 секунд.

### Корректировка времени

1. Выберите бытовой таймер с помощью **5**.
2. При помощи + или — установите требуемое время.

### Выключение сигнала бытового таймера

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любую сенсорную панель.
- ✓ Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

## 8 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения. Момент отключения конфорки зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают **F8** и индикатор остаточного тепла **H/h**.

### 8.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения

1. Коснитесь любого сенсорного поля.
- ✓ Индикатор гаснет.
2. Задайте новую установку.

## 9 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

### 9.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

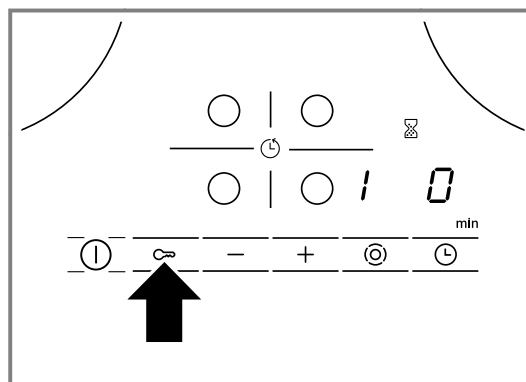
Индикация	Выбор
<b>ε i</b>	Автоматическая блокировка для безопасности детей 0 — выключено <sup>1</sup> 1 — включено 2 — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
<b>ε z</b>	Звуковой сигнал 0 — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. 1 — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. <sup>1</sup>
<b>ε 5</b>	Автоматический таймер 00 — выключено. <sup>1</sup> 1-99 — Время, по истечении которого конфорки выключаются.
<b>ε 6</b>	Продолжительность сигнала истечения времени таймера 1 — 10 секунд. <sup>1</sup> 2 — 30 секунд. 3 — 1 минута.
<b>ε 7</b>	Подключение нагревательных элементов 0 — Выключено 1 — Включено 2 — Последняя установка перед выключением конфорки. <sup>1</sup>

Индикация	Выбор
<b>ε 8</b>	Время выбора конфорок 0 — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора. <sup>1</sup> 1 — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
<b>ε 9</b>	Восстановление заводских установок 0 — выключено <sup>1</sup> 1 — включено

### 9.2 Изменение базовой установки

**Требование:** Варочная панель выключена.

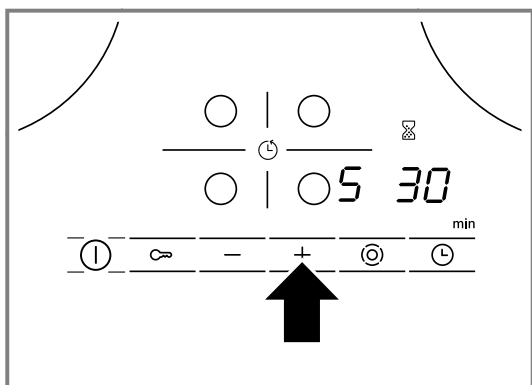
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым **∞** 4 секунды.



- ✓ На левом дисплее поочередно мигают **ε** и **i**.
- ✓ На правом дисплее горит **5**.
- 3. Нажимайте **∞** до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

<sup>1</sup> Заводская настройка

4. При помощи + или – установите требуемое значение.



5. Удерживайте ∞ нажатым 4 секунды.

✓ Настройка задействована.

**Рекомендация:** Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством ①. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

## 10 Очистка и уход

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

### 10.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

#### ВНИМАНИЕ

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

#### Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители

- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

### 10.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

**Примечание:** Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → Страница 11

**Требование:** Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.

Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

**Рекомендация:** Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

## 11 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.  
→ "Сервисная служба", Страница 13

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**

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.

**11.1 Указания на дисплее**

<b>Неисправность</b>	<b>Причина и устранение неисправностей</b>
Отсутствует	Сбой электропитания. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте домовый предохранитель прибора.</li> <li>2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.</li> </ol>
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.</li> </ul>
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подождите некоторое время.</li> <li>2. Коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.</li> </ul>
F4	Несмотря на отключение посредством F2 нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подождите некоторое время.</li> <li>2. Коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.</li> </ul>
F5 и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Снимите кастрюлю.</li> <li>✓ Сразу после этого индикация гаснет.</li> </ul>
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите кастрюлю.</li> <li>2. Подождите некоторое время.</li> <li>3. Коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.</li> </ul>
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.</li> </ol>
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор и снова включите.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет.</li> <li>2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке.  → "Сервисная служба", Страница 13</li> </ul>

**12 Утилизация****12.1 Утилизация старого бытового прибора**

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

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.  
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприя-

тии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

## 13 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

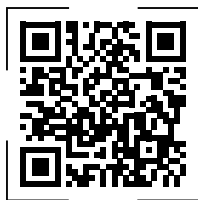
**Примечание:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Германии

### 13.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

При обращении в службу поддержки клиентов потребуются номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.

Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

## 14 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



← mm →

### 14.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Электроподключение должен выполнять только уполномоченный специалист. В случае неправильного подключения гарантия теряет свою силу.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения вследствие непра-

вильной установки ответственность несет сборщик.

### 14.2 Встраивание под столешницу

Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и стиральные машины.

- Для встраивания духового шкафа толщина столешницы должна составлять не менее 20 мм, а в некоторых случаях даже больше. Следуйте указаниям руководства по монтажу духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы выступающие части, такие как модуль сетевого подключения или сетевой кабель, не находились рядом со шкафом для подогрева посуды.

### 14.3 Промежуточная полка

Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить промежуточную полку.

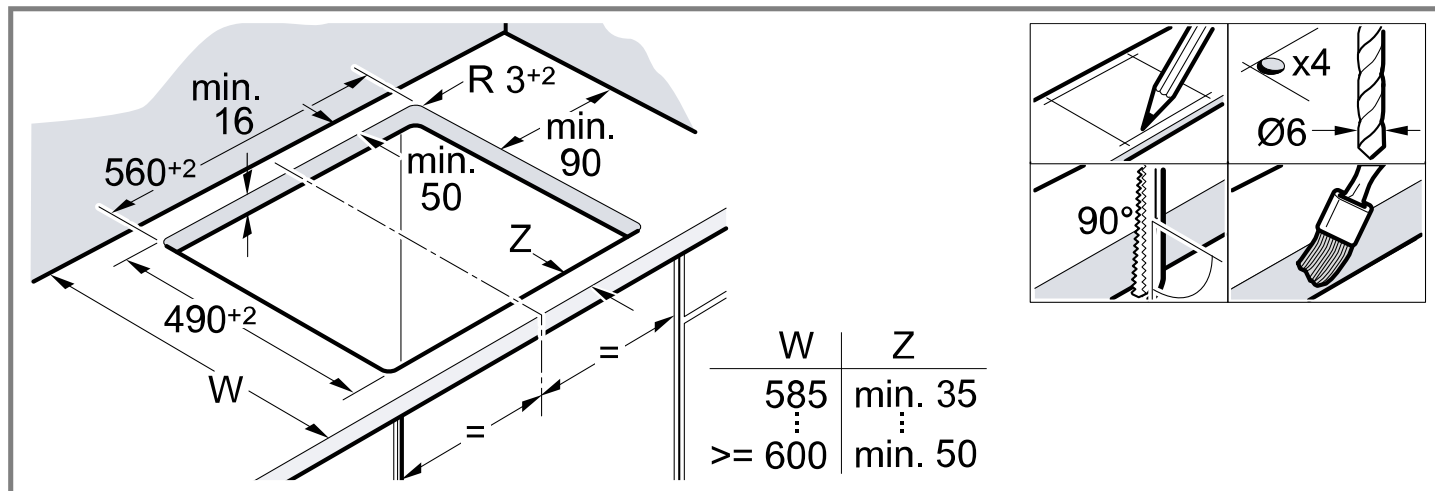
- Вы можете приобрести промежуточную полку в специализированном магазине в качестве принадлежности.

- При использовании другой промежуточной полки расстояние до сетевого подключения прибора должно составлять не менее 10 мм.

#### 14.4 Подготовка мебели

Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °С.
- Обшивка ниши на расстоянии 50 мм от задней стенки должна быть выполнена из негорючих материалов (например, плитка, камень).
- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.



#### 14.5 Подключение к электросети

В целях безопасности не вынимайте прибор из пенопластовой упаковки, пока он не будет встроен в вырез. Запрещено ставить прибор вертикально на одну сторону.

- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только в комбинации с заземляющим проводом.
- В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.
- Если на дисплее прибора отображается *UЧОВ*, подключение выполнено неправильно. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

#### Подключение с помощью 3-жильного кабеля

Убедитесь, что предохранители в вашем доме рассчитаны на соответствующее напряжение. Учитывайте цветовую маркировку сетевого кабеля.

- Зелёно-жёлтый – это заземление ⊕.
  - Синий – нейтраль.
  - Коричневый – фаза (внешний провод).
- При необходимости кабель можно заменить на многофазный сетевой провод. При замене кабелей учитывайте информацию, приведённую в следующем абзаце.

#### Подключение без предварительно установленного кабеля

Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.

- Необходимо использовать сетевой кабель типа H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением < 1,5 мм<sup>2</sup>.

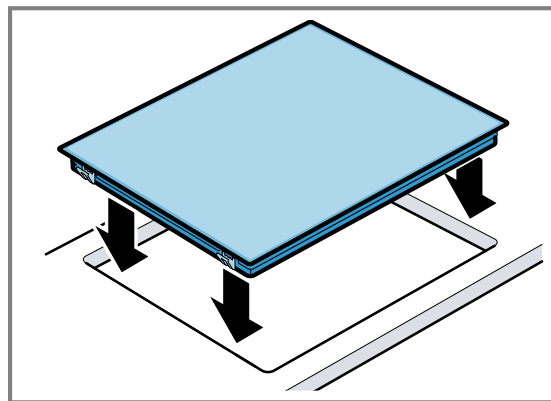
#### Подключение с помощью предварительно установленного 5-жильного сетевого провода

Только специалист соответствующей квалификации может заменить сетевой провод.

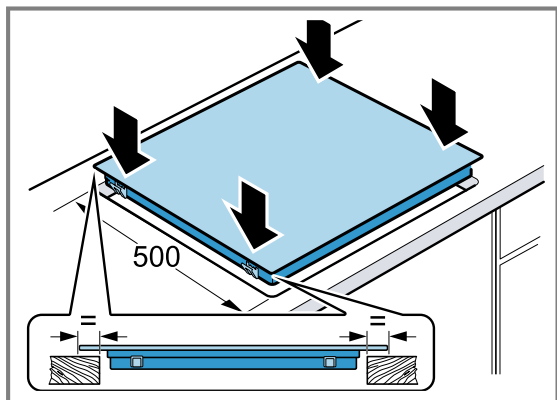
#### 14.6 Установка варочной панели

Не допускайте защемления сетевого провода, не прокладывайте провод через острые кромки.

- При нижнем расположении духового шкафа проведите провод через задние углы духового шкафа к розетке.



- Варочную панель также можно встроить в имеющийся вырез глубиной 500 мм.
- Он должен одинаково выступать спереди и сзади.



#### 14.7 Демонтаж варочной панели

1. Обесточьте прибор.
2. Выдвиньте варочную панель снизу.



## Спасибо, что приобрели бытовой прибор Bosch Hausgerät!

Зарегистрируйте новый прибор на MyBosch и сразу же получите доступ к таким преимуществам:

- **Профессиональные рекомендации и советы для прибора**
- **Опции для продления гарантии**
- **Скидки на принадлежности и запасные части**
- **Цифровое руководство пользователя и все параметры прибора под рукой**
- **Простой доступ к сервису Bosch Hausgeräte**

Бесплатная и простая регистрация — в т. ч. на мобильных устройствах:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Нужна помощь? Мы к вашим услугам.

Профессиональные консультации по бытовым приборам Bosch; помощь с проблемами или ремонт специалистом Bosch.

Узнайте все о разнообразных возможностях получить поддержку от Bosch:  
[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Контактные данные для всех стран см. в прилагаемом сервисном справочнике.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9002051814** (051125) REG25

ru