



Индукционная варочная панель

PUE...BB..

[ru] Руководство пользователя

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.



Загрузить
бесплатно



Содержание

1	Безопасность	2	4	Сервисная служба	8
2	Основные принципы работы прибора	4	5	Защита окружающей среды	8
3	Устранение неисправностей	7	6	Доступ к дополнительной информации о приборе	8

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ

Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 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.

1.3 Использование по назначению

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

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

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 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- на лодках и в автомобилях.
- 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.

Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

1.4 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.

ра 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.

1.5 Безопасная эксплуатация

⚠ 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.

⚠ 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.
- После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

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.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.
- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

⚠ 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.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▶ 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.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания.

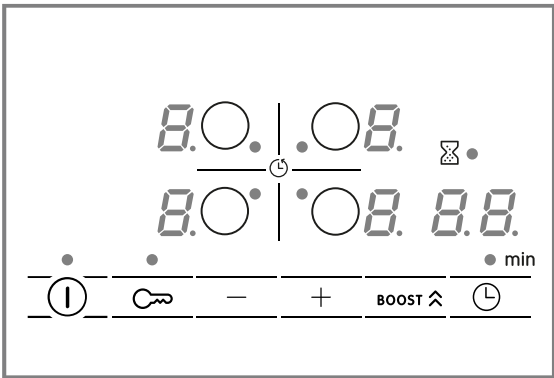
- ния. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
 - ▶ Обратитесь в сервисную службу.
→ Страница 8
- Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▶ Не используйте для 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.
- В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.
- ▶ Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх.
- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
 - ▶ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.
- 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. Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.
 - ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

2 Основные принципы работы прибора

2.1 Панель управления

Отдельные элементы, например, цвет и форма, могут отличаться от рисунка.



Сенсорные поля

Сенсор	Функция
ⓘ	Главный выключатель
○	Выбор зоны нагрева
—/+	Выбор установок
BOOST ⬆	PowerBoost
⌚	Функции времени
🔑	Блокировка для безопасности детей

Отображать

Индикатор	Функция
1-9	Уровни мощности
b	PowerBoost
h/h	Остаточное тепло (горячее / теплое)
⌚	Функции времени

2.2 Стандартное управление

Включение и выключение варочной панели

- ▶ Включайте и выключайте варочную панель главным выключателем ⓘ.
- Когда все зоны нагрева отключены более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

ReStart

- ▶ Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

Выбор зоны нагрева и уровня мощности

1. Чтобы выбрать зону нагрева, нажмите ○.
2. В течение следующих 10 секунд выберите необходимый уровень мощности:
 - ▶ Нажмите +, чтобы установить уровень мощности 9.
 - ▶ Нажмите —, чтобы установить уровень мощности 4.

- 3. Нажимайте + или —, пока не появится необходимый уровень мощности. Чтобы выключить зону нагрева, установите 0.
- ✓ Минимальный уровень мощности — 1, а максимальный — 9.
- ✓ Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение. Оно обозначено точкой.
- ✓ Зона нагрева выключается и загорается индикация остаточного тепла.

Быстрое выключение зоны нагрева

- ▶ Нажмите и удерживайте зону нагрева нажатой более 3 секунд.
- ✓ Зона нагрева выключается.

Рекомендуемая посуда

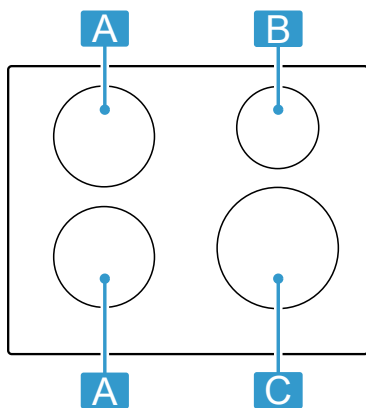
Качество посуды значительно влияет на скорость и результат процесса приготовления. Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное дно, т. е. притягиваться магнитом, дно также должно соответствовать размеру зоны нагрева.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхней части кастрюли. Как правило, он больше диаметра дна.

Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.

2.3 Распределение зон нагрева

Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Зона	Максимальная степень нагрева конфорки	
A Ø 18 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	1800 Вт 3100 Вт
B Ø 14,5 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	1400 Вт 2200 Вт
C Ø 21 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт

2.4 Основные функции

PowerBoost

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании 9. boost  включается или выключается касанием. Доступно для всех зон нагрева, если другая зона нагрева на этой же стороне не используется.

Функции времени

Для вашей варочной панели предусмотрены различные функции для установки времени приготовления:

- Отключающий таймер:
Вы можете запрограммировать время приготовления для зоны нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается. Выберите зону нагрева и уровень мощности. Нажмите на  и выберите желаемое время приготовления.
- Таймер:
Вы можете установить таймер, который работает независимо от зон нагрева и других настроек. По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. Выберите зону нагрева и дважды нажмите на . Загорается  рядом с . Установите нужное время.

Блокировка для безопасности детей

Варочная панель оснащена блокировкой для безопасности детей. Эта функция препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели. Для включения функции требуется, чтобы варочная панель была выключена. Для включения или выключения прикоснитесь к  и удерживайте 4 секунды.

Базовые установки

Вы можете настроить базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями. Например, для настройки звуковых сигналов прибора или для выполнения Проверка посуды.

2.5 Дополнительная информация о функциях прибора



Дополнительная информация и пояснения доступны онлайн. Отсканируйте QR-код на титульной странице или перейдите к разделам, посвященным вашему прибору и сервисной службе на www.bosch-home.com.

2.6 Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности () оптимален для приготовления определенных блюд. Время приготовления (⌚ min) может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

		⌚ min
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1. - 2	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Доведение до готовности, варка без кипения		

	⏏	⌚ min
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Варка, приготовление на пару, припускание		
Молочный рис ¹	2 - 3	30 - 40
Макароны ²	6 - 7	6 - 10
Овощи	2. - 3.	10 - 20
Тушение		
Тушеное мясо	4 - 5	60 - 100
Обжаривание/жарение в небольшом количестве жира ²		
Стейк, толщина 3 см	7 - 8	8 - 12
Шницель по-гамбургски (толщиной 2 см)	6 - 7	10 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6. - 7.	-
Глазунья, растительное масло	5 - 6	3 - 6
Жарение (порции по 150–200 г, жарение во фритюре порциями в 1–2 л растительного масла) ²		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-

Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Указания

- Используйте кухонную посуду, диаметр дна которой совпадает с диаметром зоны нагрева.
- Приподнимайте крышку как можно реже.
- Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.
- Адаптируйте уровень мощности к процессу приготовления.

2.7 Очистка варочной панели

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

Требование: Варочная панель должна быть холодной. Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, рисового крахмала, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
2. Распылите на всю поверхность мыльный раствор или обычное средство для мытья посуды. Используйте чистящее средство для стеклокерамики только для удаления стойких загрязнений.
 - ▶ Наносите чистящее средство равномерно и аккуратно.
 - ▶ Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.

- ▶ Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.
3. Протрите влажной тканевой салфеткой и вытрите насухо.

Рекомендации

- Поддерживайте дно посуды в чистоте, чтобы сохранить поверхность варочной панели в надлежащем состоянии.
- Шероховатые поверхности днищ кухонной посуды, соль, сахар или песок могут стать причиной появления царапин и изменения цвета. Сразу же удаляйте сильные загрязнения, соль и сахар с варочной поверхности. При перемещении посуды поднимайте ее.

¹ Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8.

² Без крышки

3 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 8

3.1 Предупреждение

Указания

- Если на дисплее появляется E, нажмите и удерживайте кнопку соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в следующей таблице, отключите варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь с сервисной службой и назовите точный код неисправности.

- В случае ошибки прибор не переключается в режим энергосбережения.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

3.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ► С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ► Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
Мигают индикаторы.	Неисправность электроники ► Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Влага или посторонний предмет на панели управления. ► Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ► Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ► Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F1/F6	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ► Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F8	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ► Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
E 9000/E9010	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ► Включено Индивидуальное защитное отключение. Для настройки зоны нагрева коснитесь любой кнопки и выключите индикацию.
E 9000/E9011	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ► Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E9011	Неправильно подключена варочная панель. ► Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
• рядом 	Установка Блокировка для безопасности детей активирована. ► Деактивация Блокировка для безопасности детей

3.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

4 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.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алма-

ты, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: 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 Испании

4.1 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.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках.

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

5 Защита окружающей среды

5.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

5.2 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.

2. Обрежьте сетевой кабель прибора.

3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, 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.

6 Доступ к дополнительной информации о приборе

На веб-сайте вы найдете цифровую версию руководств по эксплуатации с более подробной информацией по следующим темам:

- Предотвращение материального ущерба
- функции прибора
- Рекомендации по приготовлению
- Базовые установки
- Проверка посуды
- Индивидуальное защитное отключение
- очистка и обслуживание
- защита окружающей среды и экономия ресурсов



Дополнительная информация и пояснения доступны онлайн.

Отсканируйте QR-код на титульной странице или перейдите к разделам, посвященным вашему прибору и сервисной службе на www.bosch-home.com.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



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



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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001608943 (060507) REG25

ru