



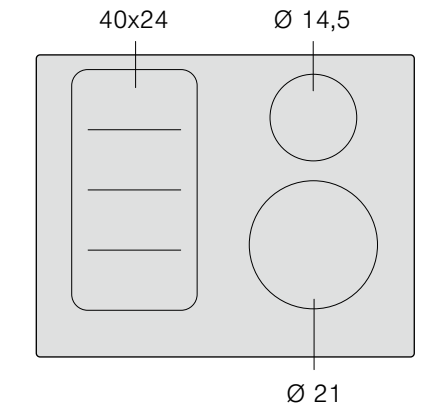
**PIN...N..., PIN8..N...**  
**Варочная панель**



**BOSCH**

[ru] Правила пользования .....

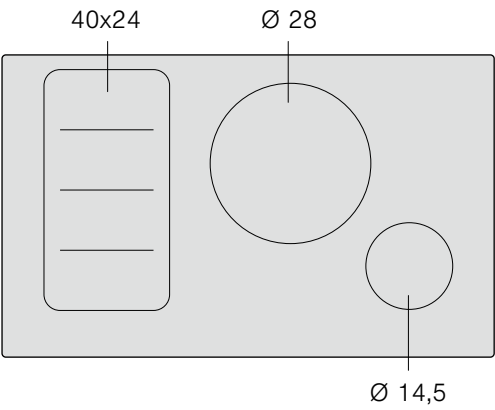
PIN...N...



|        |                                                                                   | g*      | b*      |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |                                                                                   | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21   |                                                                                   | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

PIN8..N...



|        |                                                                                     | g*      | b*      |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |                                                                                     | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 28   |                                                                                     | 2.400 W | 3.500 W |

\*  IEC 60335-2-6

|                                                               |           |                                                          |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Правила техники безопасности</b> .....                     | <b>3</b>  | <b>Блокировка от включения от детьми</b> .....           | <b>13</b> |
| Причины повреждений.....                                      | 5         | Включение и отключение блокировки от включения детьми... | 13        |
| <b>Защита окружающей среды</b> .....                          | <b>5</b>  | Автоматическая блокировка от включения детьми.....       | 13        |
| Правильная утилизация упаковки.....                           | 5         | <b>Функция Powerboost</b> .....                          | <b>13</b> |
| Советы по экономии электроэнергии.....                        | 5         | Ограничения при использовании.....                       | 13        |
| <b>Приготовление пищи на индукционных варочных панелях</b> .. | <b>6</b>  | Включение.....                                           | 13        |
| Преимущества индукционных варочных панелей.....               | 6         | Отключение.....                                          | 13        |
| Подходящая посуда.....                                        | 6         | <b>Функция таймера</b> .....                             | <b>14</b> |
| <b>Знакомство с прибором</b> .....                            | <b>7</b>  | Автоматическое отключение конфорки.....                  | 14        |
| Панель управления.....                                        | 7         | Сигнальный таймер.....                                   | 14        |
| Конфорки.....                                                 | 7         | <b>Функция блокировки на время очистки</b> .....         | <b>14</b> |
| Индикатор остаточного тепла.....                              | 7         | <b>Автоматическое ограничение времени</b> .....          | <b>15</b> |
| <b>Управление варочной панелью</b> .....                      | <b>8</b>  | <b>Базовые настройки</b> .....                           | <b>15</b> |
| Включение и отключение варочной панели.....                   | 8         | Доступ к базовым настройкам.....                         | 16        |
| Настройка конфорки.....                                       | 8         | <b>Уход и очистка</b> .....                              | <b>16</b> |
| Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи.....           | 8         | Варочная панель.....                                     | 16        |
| <b>Конфорка с изменяемой площадью нагрева</b> .....           | <b>10</b> | Рама варочной панели.....                                | 16        |
| Рекомендации по использованию посуды.....                     | 10        | <b>Устранение неполадок</b> .....                        | <b>16</b> |
| Рекомендации.....                                             | 10        | Шум во время работы прибора.....                         | 17        |
| Использование в качестве одной конфорки.....                  | 10        | <b>Сервисная служба</b> .....                            | <b>17</b> |
| Использование в качестве двух конфорок.....                   | 10        | <b>Тестируемые блюда</b> .....                           | <b>18</b> |
| <b>Функция жарения</b> .....                                  | <b>11</b> |                                                          |           |
| Сковороды, подходящие для использования функции жарения.....  | 11        |                                                          |           |
| Температурные режимы.....                                     | 11        |                                                          |           |
| Программирование.....                                         | 11        |                                                          |           |
| Таблица.....                                                  | 12        |                                                          |           |
| Программы жарения.....                                        | 13        |                                                          |           |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Правила техники безопасности**

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

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. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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.

### **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 перестает реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### **Опасность ожога!**

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

### **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.

### **Существует опасность электромагнитных интерференций!**

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется приближаться к работающему прибору. Невозможно полностью гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что возникновение интерференций, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора, исключено. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

### **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.

### **Опасность травмирования!**

- 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 подпрыгивать 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.

#### Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

| Повреждения    | Причина                                          | Решение                                                                     |
|----------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Пятна          | Пролившиеся продукты                             | Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла. |
|                | Неподходящие моющие средства                     | Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.    |
| Царапины       | Соль, сахар и песок                              | Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.         |
|                | Шероховатое дно посуды царапает варочную панель. | Проверьте используемую посуду.                                              |
| Обесцвечивание | Неподходящие моющие средства                     | Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.    |
|                | Трение посуды                                    | Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.               |
| Нагар          | Сахар, продукты с высоким содержанием сахара     | Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла. |

## Защита окружающей среды

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

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

### 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. При использовании посуды малого диаметра на больших конфорках, часть энергии расходуется впустую. 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.
- Следите, чтобы посуда закрывала как можно большую часть конфорки.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

# Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

## Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, то она прекращает нагрев.

## Подходящая посуда

### Посуда из ферромагнитных сплавов

На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- стальную посуду с эмалированным покрытием,
- чугунную посуду,
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.

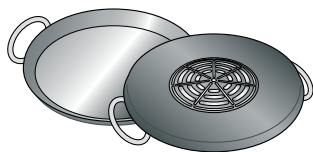
Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционных конфорок, проверьте, притягивается ли магнит к ее дну.

### Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

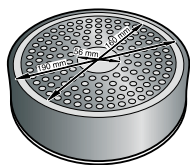
Существует еще один вид посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.



Посуда с алюминиевыми вставками на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще.



Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не распознается автоматически, попробуйте переставить ее на чуть меньшую конфорку.

## Неподходящая посуда

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

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

## Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

## 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.

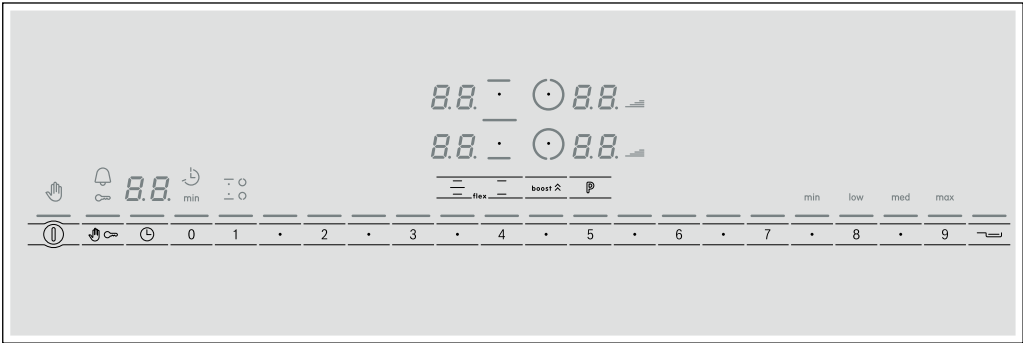
## Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

# Знакомство с прибором

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

## Панель управления



| Сенсорные кнопки |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
|                  | Главный выключатель                    |
|                  | Выбор конфорки                         |
|                  | Панель управления                      |
|                  | Блокировка на время очистки            |
|                  | Блокировка от включения детьми         |
|                  | Функция Powerboost                     |
|                  | Конфорка с изменяемой площадью нагрева |
|                  | Программирование таймера               |
|                  | Функция жарения                        |
|                  | Программы функции жарения              |

| Индикаторы |                                        |
|------------|----------------------------------------|
|            | Уровни мощности                        |
|            | Готовность к работе                    |
|            | Остаточное тепло                       |
|            | Функция Powerboost                     |
|            | Функция таймера                        |
|            | Сигнальный таймер                      |
|            | Блокировка от включения детьми         |
|            | Блокировка на время очистки            |
|            | Автоматическое отключение              |
|            | Функция жарения                        |
|            | Символ температуры функции жарения     |
|            | Температурные режимы                   |
|            | Конфорка с изменяемой площадью нагрева |

### Сенсорные кнопки

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

**Указание:** Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

## Конфорки

| Конфорка                               | Включение и отключение                               |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Одноконтурная конфорка                 | Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.    |
| Конфорка с изменяемой площадью нагрева | См. раздел «Конфорка с изменяемой площадью нагрева». |

Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда».

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Не прикасайтесь к конфорке, индикатор которой светится.

Даже если варочная панель выключена, индикатор **h** или **H** будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ **h** или **H** и заданный уровень мощности.

# Управление варочной панелью

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

## Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

**Включение:** нажмите на символ . Засветится индикатор главного выключателя и индикаторы выбора конфорок. Варочная панель готова к использованию.

**Отключение:** нажмите на символ . Индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок погаснут. Варочная панель отключена. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

**Указание:** Если все конфорки выключены в течение более 15 секунд, варочная панель отключается автоматически.

## Настройка конфорки

Задайте нужный уровень мощности с помощью символов от 1 до 9.

Уровень мощности 1 = минимальная мощность

Уровень мощности 9 = максимальная мощность

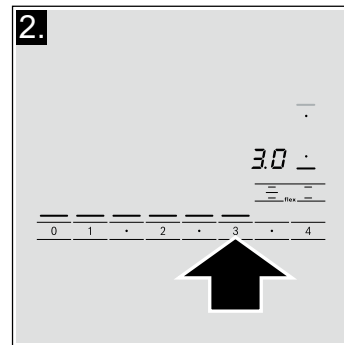
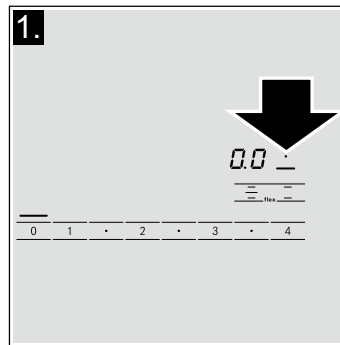
Каждый уровень мощности имеет промежуточное значение. Оно обозначено символом  на панели управления.

### Выбор уровня мощности

Варочная панель должна быть включена.

1. Нажмите на символ  или  нужной конфорки. Засветится индикатор .

2. После этого нажмите на символ нужного уровня мощности.



Уровень мощности задан.

### Изменение уровня мощности

Выберите конфорку и нажмите на символ нужного уровня мощности. Для выбора промежуточного уровня мощности нажмите на символ , находящийся между цифровыми обозначениями уровня мощности.

### Отключение конфорки

Выберите нужную конфорку и нажмите на символ степени нагрева 0.

**Указание:** Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, символ степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

## Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры.

Время приготовления зависит от уровня мощности и вида, веса и качества продуктов, поэтому на практике возможны вариации.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

|                                                                       | Уровень мощности | Время приготовления |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>Растапливание</b>                                                  |                  |                     |
| Шоколад, шоколадная глазурь                                           | 1-1.5            | -                   |
| Сливочное масло, мед, желатин                                         | 1-2              | -                   |
| <b>Разогревание и поддержание температуры</b>                         |                  |                     |
| Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)                        | 1.5-2            | -                   |
| Молоко**                                                              | 1.5-2.5          | -                   |
| Отваривание сосисок**                                                 | 3-4              | -                   |
| <b>Размораживание и разогревание</b>                                  |                  |                     |
| Шпинат глубокой заморозки                                             | 3-4              | 15-25 мин.          |
| Гуляш глубокой заморозки                                              | 3-4              | 30-40 мин.          |
| <b>Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне</b> |                  |                     |
| Картофельные клецки*                                                  | 4.5-5.5          | 20-30 мин.          |
| Рыба*                                                                 | 4-5              | 10-15 мин.          |
| Белые соусы, например бешамель                                        | 1-2              | 3-6 мин.            |
| Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус         | 3-4              | 8-12 мин.           |

\* Приготовление без крышки

\*\* Без крышки

\*\*\* Частое переворачивание



|                                                                                            | Уровень мощности | Время приготовления        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
| <b>Отваривание, приготовление на пару, притушивание</b>                                    |                  |                            |
| Рис (в двойном объеме воды)                                                                | 2-3              | 15-30 мин.                 |
| Молочная рисовая каша                                                                      | 2-3              | 30-40 мин.                 |
| Картофель в мундире                                                                        | 4-5              | 25-30 мин.                 |
| Очищенный картофель с солью                                                                | 4-5              | 15-25 мин.                 |
| Макаронные изделия*                                                                        | 6-7              | 6-10 мин.                  |
| Бульоны, супы                                                                              | 3.5-4.5          | 15-60 мин.                 |
| Овощи                                                                                      | 2.5-3.5          | 10-20 мин.                 |
| Овощи глубокой заморозки                                                                   | 3.5-4.5          | 7-20 мин.                  |
| Бульоны и супы с бобовыми в скороварке                                                     | 4.5-5.5          | -                          |
| <b>Тушение</b>                                                                             |                  |                            |
| Мясной рулет                                                                               | 4-5              | 50-60 мин.                 |
| Жаркое                                                                                     | 4-5              | 60-100 мин.                |
| Гуляш                                                                                      | 3-4              | 50-60 мин.                 |
| <b>Жарение без масла или в малом количестве масла**</b>                                    |                  |                            |
| Шницели и эскалопы                                                                         | 6-7              | 6-10 мин.                  |
| Шницели и эскалопы глубокой заморозки                                                      | 6-7              | 8-12 мин.                  |
| Корейка на кости, без панировки или в панировке***                                         | 6-7              | 8-12 мин.                  |
| Стейк (толщиной 3 см)                                                                      | 7-8              | 8-12 мин.                  |
| Куриная грудка (толщиной 2 см)***                                                          | 5-6              | 10-20 мин.                 |
| Куриная грудка глубокой заморозки***                                                       | 5-6              | 10-30 мин.                 |
| Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)***                                                        | 4.5-5.5          | 30-40 мин.                 |
| Рыба и рыбное филе без панировки                                                           | 5-6              | 8-20 мин.                  |
| Рыба и рыбное филе в панировке                                                             | 6-7              | 8-20 мин.                  |
| Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки                              | 6-7              | 8-12 мин.                  |
| Креветки                                                                                   | 7-8              | 4-10 мин.                  |
| Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси                                   | 6-7              | 6-10 мин.                  |
| Блины                                                                                      | 6-7              | жарить порциями            |
| Омлет                                                                                      | 3.5-4.5          | жарить порциями            |
| Яичница                                                                                    | 5-6              | 3-6 мин.                   |
| <b>Жарение во фритюре**</b> (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла) |                  |                            |
| Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы                      | 8-9              | жарить небольшими порциями |
| Крокеты глубокой заморозки                                                                 | 7-8              |                            |
| Мясо, например куски курицы                                                                | 6-7              |                            |
| Рыба в панировке или в кляре                                                               | 6-7              |                            |
| Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны                                 | 6-7              |                            |
| Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре                                       | 4-5              |                            |

\* Приготовление без крышки

\*\* Без крышки

\*\*\* Частое переворачивание

# Конфорка с изменяемой площадью нагрева

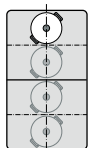
Конфорка с изменяемой площадью нагрева может по необходимости использоваться как одна конфорка либо как две отдельные конфорки.

Конфорка с изменяемой площадью нагрева состоит из 4 независимых индукторов. Когда конфорка с изменяемой площадью нагрева включена, нагревается только та часть конфорки, на которой стоит посуда.

## Рекомендации по использованию посуды

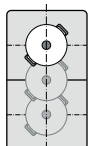
Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

### Использование в качестве одной конфорки



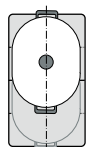
**Диаметр дна посуды меньше или равен 13 см**

Установите посуду в одно из 4 положений, показанных на рисунке.



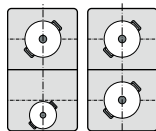
**Диаметр дна посуды больше 13 см**

Установите посуду в одно из 3 положений, показанных на рисунке.



Если посуда занимает больше одной конфорки, установите ее у верхнего или нижнего края конфорки с изменяемой площадью нагрева.

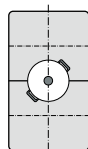
### Использование в качестве двух независимых конфорок



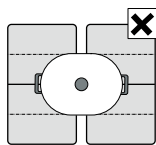
Передняя и задняя конфорки с двумя индукторами в каждой могут использоваться независимо, так что уровень мощности задается для каждой из них отдельно. В этом случае рекомендуется использовать только один предмет посуды в каждой зоне.

## Рекомендации

При одновременном использовании двух кастрюль или сковород, изготовленных из разных материалов или имеющих разные размеры, могут возникнуть шум или вибрации, которые не влияют на эффективность работы конфорки.



Для достижения максимальной мощности с помощью функции Powerboost при использовании конфорки с изменяемой площадью нагрева в качестве одной конфорки установите посуду по ее центру.



Если варочная панель имеет более одной конфорки с изменяемой площадью нагрева, не рекомендуется использовать для нагрева одной кастрюли или сковороды несколько таких конфорок одновременно.

## Использование в качестве одной конфорки

Конфорка с изменяемой площадью нагрева по умолчанию настроена для использования в качестве одной конфорки.

### Включение

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева нажатием символа  $\overline{\text{—}}$  или  $\underline{\text{—}}$ . Загорается индикатор  $\text{0.0}$ .
  2. Выберите уровень мощности на панели управления.
- Конфорка с изменяемой площадью нагрева включена.

### Изменение уровня мощности

Измените уровень мощности с помощью панели управления.

### Использование дополнительной посуды

Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева, а затем нажмите на символ  $\overline{\text{—}}$ , чтобы автоматика обнаружила поставленную на конфорку посуду. Выбранный ранее уровень мощности останется без изменений.

**Указание:** При поднятии или перемещении посуды на работающей конфорке варочная панель автоматически производит поиск и распознавание посуды, при этом заданный ранее уровень мощности остается без изменений.

### Отключение

Выберите конфорку и нажмите на символ 0.

## Использование в качестве двух конфорок

Конфорка с изменяемой площадью нагрева может использоваться как две отдельные конфорки.

### Включение

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева и нажмите на символ  $\overline{\text{—}}$ .  
Индикатор  $\text{—}$  появится между символами  $\overline{\text{—}}$  и  $\underline{\text{—}}$ .
2. Выберите одну из конфорок, из которых состоит конфорка с изменяемой площадью нагрева. Загорится индикатор  $\text{0.0}$ .
3. Задайте уровень мощности с помощью панели управления.

### Отключение

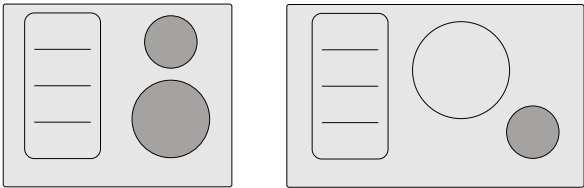
Выберите конфорку и нажмите на символ 0. Конфорка отключается.

**Указание:** После отключения варочной панели при последующем ее включении конфорка с изменяемой площадью нагрева снова будет настроена на использование в качестве одной единственной конфорки.

# Функция жарения

С помощью данной функции можно жарить продукты, автоматически регулируя температуру сковороды.

В зависимости от модели варочной панели данная функция имеется на правых боковых конфорках или на правой нижней конфорке (см. рисунок).



## Преимущества

Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо. Таким образом экономится электроэнергия. Масло и жир не перегреваются.

## Указания

- Никогда не оставляйте без присмотра нагревающийся смалец, растительное или сливочное масло.
- Ставьте сковороду по центру конфорки. Проверьте, чтобы диаметр дна сковороды соответствовал диаметру конфорки.

- Не накрывайте сковороду крышкой. При использовании крышки автоматическая регулировка температуры не работает. Можно использовать защитную сетку, она на автоматическую регулировку температуры не влияет.
- Используйте только масло, подходящее для жарения. Если вы используете сливочное масло, маргарин, оливковое масло или свиной смалец, установите температурный режим **min**.

## Сковороды, подходящие для использования функции жарения

Имеются сковороды, оптимально подходящие для этой функции, которые можно приобрести позже в специализированных магазинах или в отделении нашей службы технической поддержки. Всегда указывайте артикул, соответствующий таким сковородам.

- **HEZ390210** маленькая сковорода (диаметр 15 см).
- **HEZ390220** средняя сковорода (19 см)
- **HEZ390230** большая сковорода (21 см)

Сковороды имеют антипригарное покрытие. В них также можно жарить продукты в небольшом количестве масла.

Показанные ниже значения температуры были специально подобраны для этого типа сковород.

**Указание:** Если вы используете другие типы сковород, выберите первое более низкое значение температуры и изменяйте его по мере необходимости. Такие сковороды могут перегреваться.

## Температурные режимы

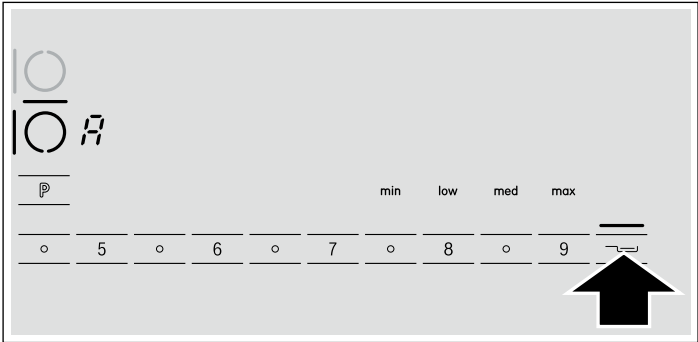
| Степень нагрева | Температура    | Действия, для которых подходит данный режим                                                          |
|-----------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>      | высокая        | например, картофельные оладьи, жареный картофель и стейки с кровью.                                  |
| <b>med</b>      | средне-высокая | например, нежные продукты для жарения: замороженные полуфабрикаты в панировке, шницели, рагу, овощи. |
| <b>low</b>      | средне-низкая  | например, толстые порции продуктов для жарения: котлеты, сосиски и колбаски, рыба.                   |
| <b>min</b>      | низкая         | например, омлеты, продукты, жареные на маргарине, сливочном или растительном масле.                  |

## Программирование

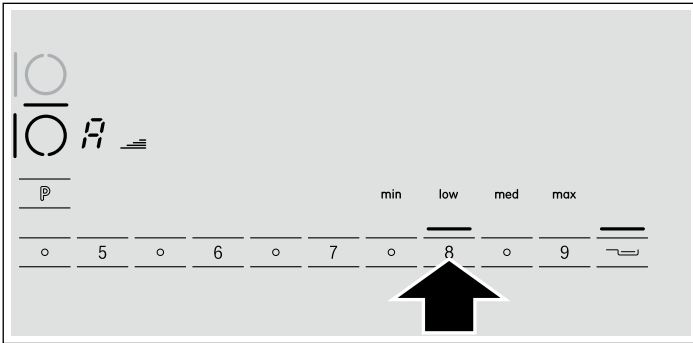
С помощью таблицы выберите подходящий температурный режим. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите нужную конфорку. Нажмите на символ . На индикационном поле конфорки загорится индикатор **Я**. На панели управления выбором степени нагрева появятся возможные температурные режимы.



2. В течение следующих 10 секунд нажатием соответствующего символа степени нагрева выберите нужный температурный режим (см. рисунок). Функция жарения включена.



- Символ температуры будет светиться, пока не будет достигнута заданная температура жарения.
3. Налейте на сковороду масло, затем выложите продукты. Как обычно, переворачивайте приготавливаемые продукты, чтобы они не пригорели.

## Отключение функции жарения

Нажмите на символ .

## Таблица

В таблице указано, какой температурный режим лучше всего подходит для разных продуктов. Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа, веса, толщины и качества продуктов.

Выбранная ступень нагрева может меняться в зависимости от вида используемой сковороды.

|                              |                                                                                           | Температурный режим | Общее время приготовления с момента звукового сигнала |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Мясо</b>                  | Шницель, в панировке или без                                                              | средн.              | 6-10 мин.                                             |
|                              | Филе                                                                                      | средн.              | 6-10 мин.                                             |
|                              | Отбивные на кости                                                                         | низк.               | 10-17 мин.                                            |
|                              | Кордон блю                                                                                | низк.               | 15-20 мин.                                            |
|                              | Стейки с кровью (толщиной 3 см))                                                          | макс.               | 6-8 мин.                                              |
|                              | Средне или хорошо прожаренные стейки (толщиной 3 см)                                      | средн.              | 8-12 мин.                                             |
|                              | Куриная грудка (толщиной 2 см)                                                            | низк.               | 10-20 мин.                                            |
|                              | Сосиски или колбаски                                                                      | низк.               | 8-20 мин.                                             |
|                              | Котлеты                                                                                   | низк.               | 6-30 мин.                                             |
|                              | Печеночная колбаса (Leberkäse)                                                            | мин.                | 6-9 мин.                                              |
|                              | Рагу, гирос                                                                               | средн.              | 7-12 мин.                                             |
|                              | Мясной фарш                                                                               | средн.              | 6-10 мин.                                             |
|                              | Грудинка с салом                                                                          | мин.                | 5-8 мин.                                              |
| <b>Рыба</b>                  | Жареная рыба                                                                              | низк.               | 10-20 мин.                                            |
|                              | Рыбное филе в панировке или без                                                           | низк. / ср.         | 10-20 мин.                                            |
|                              | Омары, креветки                                                                           | средн.              | 4-8 мин.                                              |
| <b>Блюда из яиц</b>          | Блины                                                                                     | средн.              | жарить по очереди                                     |
|                              | Омлеты                                                                                    | мин.                | жарить небольшими порциями                            |
|                              | Яичница                                                                                   | мин. / ср.          | 2-6 мин.                                              |
|                              | Яичница-болтунья                                                                          | мин.                | 2-4 мин.                                              |
|                              | Блинчики с изюмом (Kaiserschmarrn)                                                        | низк.               | 10-15 мин.                                            |
|                              | Гренки/французские тосты                                                                  | низк.               | жарить небольшими порциями                            |
| <b>Блюда из картофеля</b>    | Жареный картофель из картофеля "в мундире"                                                | макс.               | 6-12 мин.                                             |
|                              | Жареный картофель из сырого картофеля*                                                    | низк.               | 15-25 мин.                                            |
|                              | Картофельные оладьи                                                                       | макс.               | жарить небольшими порциями                            |
|                              | Глазированный картофель                                                                   | средн.              | 10-15 мин.                                            |
| <b>Овощи</b>                 | Чеснок, лук                                                                               | мин.                | 2-10 мин.                                             |
|                              | Кабачки, баклажан                                                                         | низк.               | 4-12 мин.                                             |
|                              | Красный перец, зеленая спаржа                                                             | низк.               | 4-15 мин.                                             |
|                              | Грибы                                                                                     | средн.              | 10-15 мин.                                            |
|                              | Глазированные овощи                                                                       | средн.              | 6-10 мин.                                             |
| <b>Замороженные продукты</b> | Эскалоп                                                                                   | средн.              | 15-20 мин.                                            |
|                              | Кордон блю                                                                                | низк.               | 10-30 мин.                                            |
|                              | Грудка птицы                                                                              | мин.                | 10-30 мин.                                            |
|                              | Кусочки курицы в кляре                                                                    | средн.              | 10-15 мин.                                            |
|                              | Гирос, кебаб                                                                              | средн.              | 10-15 мин.                                            |
|                              | Рыбное филе, в панировке или без                                                          | низк.               | 10-20 мин.                                            |
|                              | Рыбные палочки                                                                            | средн.              | 8-12 мин.                                             |
|                              | Картофель фри                                                                             | ср. / макс.         | 4-6 мин.                                              |
|                              | Готовые блюда и овощи                                                                     | мин.                | 8-15 мин.                                             |
|                              | Весенние рулеты                                                                           | низк.               | 10-30 мин.                                            |
|                              | Камамбер/сыр                                                                              | низк.               | 10-15 мин.                                            |
| <b>Прочее</b>                | Камамбер/сыр                                                                              | низк.               | 7-10 мин.                                             |
|                              | Полуфабрикаты, приготовляемые с добавлением воды, например, блюда с макаронными изделиями | мин.                | 4-6 мин.                                              |
|                              | Мелкие гренки                                                                             | низк.               | 6-10 мин.                                             |
|                              | Миндаль/грецкие орехи/орешки пинии*                                                       | мин.                | 3-7 мин.                                              |

\* Помещать на холодную сковороду.

## Программы жарения

Используйте данные программы только со специальными сковородами, подходящими для функции жарения.

С помощью данных программ можно приготовить следующие блюда:

| Программа | Блюдо                                  |
|-----------|----------------------------------------|
| P1        | Эскалоп                                |
| P2        | Филе птицы, кордон блю                 |
| P3        | Бифштекс с кровью                      |
| P4        | Средне или хорошо прожаренный бифштекс |
| P5        | Рыба                                   |
| P6        | Замороженные готовые блюда и овощи     |
| P7        | Запеченный замороженный картофель-фри  |
| P8        | Блины                                  |
| P9        | Омлет, яичница                         |

## Выбор программы

Выберите нужную конфорку.

1. Нажмите на символ **P**. На индикационном поле конфорки загорится индикатор **P0**.
2. В течение следующих 10 секунд выберите нужную программу с помощью символов от **1** до **9**.

Программа выбрана.

Пока сковорода не разогреется до заданной температуры, будет светиться символ температуры. Когда сковорода разогреется, раздастся звуковой сигнал и символ температуры погаснет.

Налейте на сковороду жир или масло, затем выложите продукты. Как обычно, переворачивайте приготавливаемые продукты, чтобы они не пригорели.

## Выключение программы

Нажмите на символ **P**.

## Блокировка от включения от детьми

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не смогли включить конфорки.

### Включение и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: нажмите на символ  и удержите его в течение 4 секунд. Индикатор  загорится и через 4 секунды погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение: нажмите на символ  и удержите его в течение 4 секунд. Блокировка отключена.

### Автоматическая блокировка от включения детьми

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

### Включение и отключение

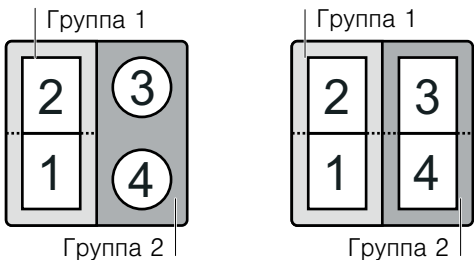
В разделе «Базовые настройки» приведена информация, касающаяся активации автоматической блокировки от включения детьми.

## Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности **9**.

### Ограничения при использовании

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы в данный момент выключена (см. рисунок). В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы **b** и **9**, а затем она автоматически переключится на уровень мощности **9** и функция не включится.



**Указание:** Включение функции Powerboost на конфорке с изменяемой площадью нагрева возможно при использовании этой конфорки в качестве одной единой конфорки. В этом случае поставьте посуду в центр конфорки с изменяемой площадью нагрева согласно указаниям раздела «Конфорка с изменяемой площадью нагрева».

### Включение

1. Выберите конфорку.
  2. Нажмите на символ **boost** .
- Появится индикатор **b**.

Функция Powerboost включена.

### Отключение

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на символ **boost** .

Индикатор **b** погаснет, и конфорка автоматически переключится на уровень мощности **9**.

Функция Powerboost отключена.

**Указание:** При определенных обстоятельствах функция Powerboost может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной поверхности.

## Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

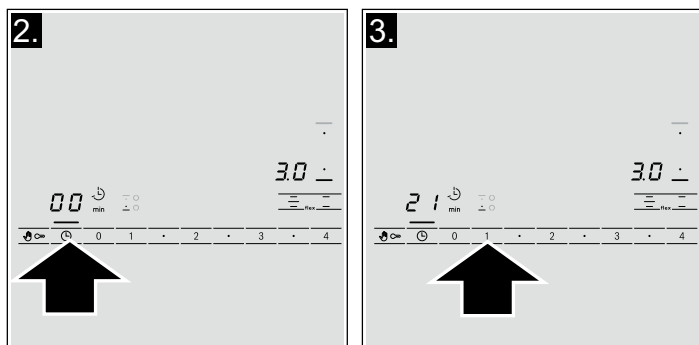
- для автоматического отключения конфорки;
- в качестве сигнального таймера.

### Автоматическое отключение конфорки

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

#### Программирование

1. Выберите нужную конфорку и задайте уровень мощности.
2. Дважды нажмите на символ . На индикаторе функции таймера засветятся **00** и .
3. В течение последующих 10 секунд задайте нужное время работы конфорки с помощью символов от **1** до **9**.



Начнется отсчет времени.

**Указание:** Можно автоматически запрограммировать одинаковое время работы для всех конфорок. Запрограммированное время будет отсчитываться отдельно для каждой конфорки.

В разделе «Базовые настройки» приведена информация, касающаяся автоматического программирования времени работы конфорок.

#### Изменение или отмена заданного времени

Выберите нужную конфорку и дважды нажмите на символ .

Появятся символы и .

Измените время работы конфорки с помощью символов от **1** до **9** или нажмите **0** для отмены заданного времени.

#### Автоматическое выключение конфорки с функцией жарения

При приготовлении пищи с использованием функции жарения отсчет заданного времени работы конфорки начинается с момента достижения заданной температуры.

#### По окончании заданного времени

По окончании заданного времени конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал, на конфорке появляется символ , а на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд светятся цифры **00**.

При нажатии на символ индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

#### Указания

- Если задано время работы конфорки, это время всегда будет отображаться на индикационном поле. Чтобы узнать, сколько минут остается до истечения времени, заданного определенной конфорке, выберите нужную конфорку и дважды нажмите на символ .
- Если время работы задано для нескольких конфорок, на экране будет отображаться время, заданное конфорке, выбранной в данный момент.
- Можно задать время работы конфорки до 99 минут.

### Сигнальный таймер

На сигнальном таймере можно задать время до 99 минут. Его работа не зависит от других функций варочной панели. Использование данной функции не приводит к автоматическому отключению конфорки.

#### Программирование

1. Нажмите на символ . Загорится индикатор . На индикационном поле функции автоматического отключения конфорки появятся цифры **00**.
2. Задайте нужное время с помощью символов от **1** до **9**.  
Отсчет времени начнется через несколько секунд.

#### По окончании заданного времени

По окончании заданного времени раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются **00** и . Нажмите на символ , символы на индикационном поле функции таймера погаснут.

#### Изменение или отмена заданного времени

Нажмите на символ , загорится индикатор .

Измените заданное время с помощью символов от **1** до **9** или нажмите **0** для отмены заданного времени.

## Функция блокировки на время очистки

При протирании панели управления включенной варочной панели можно случайно изменить заданные настройки.

Чтобы избежать этого, варочная панель снабжена функцией блокировки на время очистки. Нажмите на символ . Прозвучит звуковой сигнал. Панель управления заблокируется приблизительно на 35 секунд. Теперь вы можете протереть панель управления без риска сбить настройки.

**Указание:** Главный выключатель не блокируется. Варочную панель можно выключить в любой момент.

# Автоматическое ограничение времени

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки попеременно замигает символ *FB* и индикатор остаточного тепла *h/H*.

Чтобы выключить индикатор, нажмите на любой символ. Теперь Вы можете снова задать параметры работы конфорки.

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

## Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Эти настройки можно изменить в зависимости от потребностей пользователя.

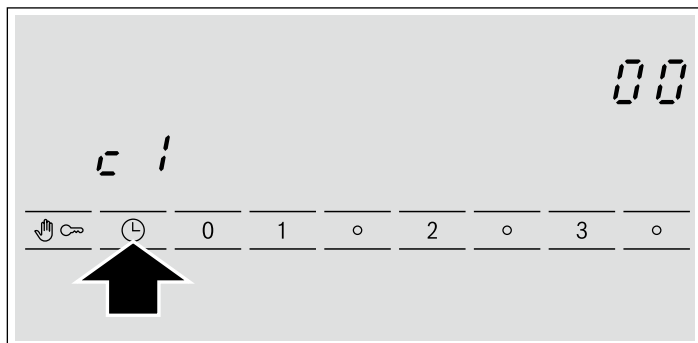
| Показания индикатора | Функция                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>c 1</i>           | <b>Автоматическая блокировка от включения детьми</b><br><i>0</i> Отключена.*<br><i>1</i> Включена.                                                                                                                             |
| <i>c 2</i>           | <b>Звуковые сигналы</b><br><i>0</i> Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены.<br><i>1</i> Отключен только сигнал подтверждения.<br><i>2</i> Все звуковые сигналы включены.*                                              |
| <i>c 5</i>           | <b>Автоматическое программирование времени приготовления</b><br><i>0</i> Отключено.*<br><i>1-99</i> Время автоматического отключения.                                                                                          |
| <i>c 6</i>           | <b>Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки</b><br><i>1</i> 10 секунд*.<br><i>2</i> 30 секунд.<br><i>3</i> 1 минута.                                                                    |
| <i>c 7</i>           | <b>Функция Power-Management</b><br><i>0</i> = отключена.*<br><i>1</i> = 1000 Вт, минимальная мощность.<br><i>1</i> = 1500 Вт.<br><i>2</i> = 2000 Вт.<br>...<br><i>9</i> или <i>9.</i> = максимальная мощность варочной панели. |
| <i>c 9</i>           | <b>Время выбора конфорки</b><br><i>0</i> Неограниченное: выбранной остается последняя запрограммированная конфорка.*<br><i>1</i> С ограничением по времени: конфорка будет выбрана только в течение 10 секунд.                 |
| <i>c 0</i>           | <b>Возврат к настройкам по умолчанию</b><br><i>0</i> Индивидуальные настройки.*<br><i>1</i> Возврат к заводским настройкам.                                                                                                    |

\*Заводские настройки

## Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

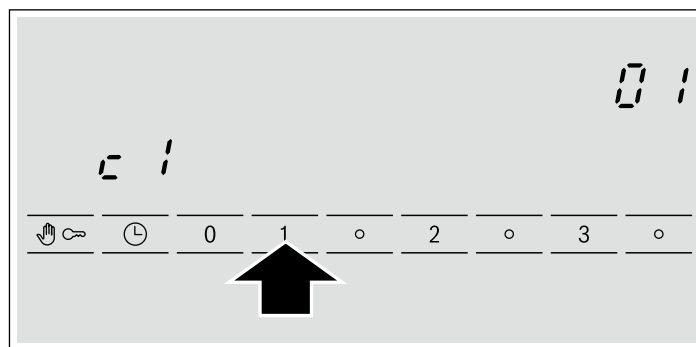
1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ  и удержите его на протяжении 4 секунд.



Слева появится символ , а справа — .

3. Несколько раз нажмите на символ , пока не появится индикатор нужной вам функции.

4. Затем выберите нужную настройку с помощью символов от 0 до 9.



5. Нажмите на символ  и удержите его в течение 4 секунд. Выбранные настройки сохранятся.

### Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

## Уход и очистка

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

### Варочная панель

#### Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи. Очищайте варочную панель, только когда она остынет.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Нельзя использовать:

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Абразивные порошки
- Едкие моющие средства, например аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением и пароочистители

Лучшим средством удаления стойкой грязи является скребок для стекла. Соблюдайте указания производителя.

Приобрести подходящие скребки можно в сервисном центре или в нашем интернет-магазине.

### Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

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

## Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем как обратиться в сервисный центр, прочтите следующие рекомендации.

| Показания индикатора | Неполадка                                               | Решение                                                                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отсутствуют          | Прервана подача электротокa.                            | С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электротокa.                         |
|                      | Подключение прибора не соответствует схеме подключения. | Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.                                                       |
|                      | Сбой в электронной системе.                             | Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром. |

\* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

**Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.**



| Показания индикатора                                   | Неполадка                                                                 | Решение                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E</b> мигает                                        | На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.    | Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.                         |
| <b>E</b> + цифра / <b>d</b> + цифра / <b>E</b> + цифра | Сбой в электронной системе.                                               | Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова включите ее.*                 |
| <b>F0 / F9</b>                                         | Произошел внутренний сбой в работе.                                       | Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова включите ее.*                 |
| <b>F2 / F5</b>                                         | Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.  | Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.* |
| <b>F4</b>                                              | Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.              |                                                                                              |
| <b>U1</b>                                              | Недопустимое напряжение питания, выходящее за нормальные рабочие пределы. | Свяжитесь с электроснабжающей компанией.                                                     |
| <b>U2 / U3</b>                                         | Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.   | Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите ее.                            |

\* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

**Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.**

## Шум во время работы прибора

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, приводящих к образованию тепла непосредственно в дне посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

### Сильное гудение, наподобие трансформатора

Это гудение возникает при использовании конфорки на высоком уровне мощности. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. При снижении уровня мощности это гудение исчезает или ослабевает.

### Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

### Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыках слоев разных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на интенсивность шума.

### Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, особенно если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальном уровне мощности. При снижении уровня мощности свист исчезает или звучит реже.

### Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого варочная панель оснащена вентилятором, который включается при чрезмерном повышении температуры. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадках.

## Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

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

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

# Тестируемые блюда

Эта таблица была разработана для институтов оценки с целью облегчения контроля нашей продукции.

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

| Тестируемые блюда                                                                                                                            | Конфорка  | Предварительный нагрев |                                    |        | Приготовление                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|------------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
|                                                                                                                                              |           | Уровень мощности       | Время приготовления (мин.:сек.)    | Крышка | Уровень мощности                 | Крышка |
| Растапливание шоколада                                                                                                                       |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой                                                                                                                    |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Шоколадная глазурь (например, из черного шоколада 55 %, марки Dr. Oetker, 150 г)                                                             | Ø 14,5 см | -                      | -                                  | -      | 1 - 1.                           | Нет    |
| Подогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичного супа                                                                              |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                             |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Начальная температура: 20 °C                                                                                                                 |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Чечевичный суп*                                                                                                                              |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Количество: 450 г                                                                                                                            | Ø 14,5 см | 9                      | 1:30, без помешивания              | Да     | 1.                               | Да     |
| Количество: 800 г                                                                                                                            | Ø 18 см   | 9                      | 2:30, без помешивания              | Да     | 1.                               | Да     |
| Консервированный чечевичный суп, например чечевица с колбасой чорисо                                                                         |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Количество: 500 г                                                                                                                            | Ø 14,5 см | 9                      | 1:30, помешать примерно через 1:00 | Да     | 1.                               | Да     |
| Количество: 1 кг                                                                                                                             | Ø 18 см   | 9                      | 2:30, помешать примерно через 1:00 | Да     | 1.                               | Да     |
| Приготовление соуса бешамель                                                                                                                 |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой                                                                                                                    |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                                     |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли                                                  | Ø 14,5 см |                        |                                    |        |                                  |        |
| 1. Растопить сливочное масло, добавить муку и соль. Перемешать и нагреть.                                                                    |           | 1                      | ок. 3:00                           | Нет    |                                  |        |
| 2. Добавить молоко и довести соус до кипения, постоянно помешивая.                                                                           |           | 7                      | ок. 5:20                           | Нет    |                                  |        |
| 3. Когда соус бешамель закипит, подержите его на конфорке еще 2 минуты, постоянно перемешивая.                                               |           |                        |                                    |        | 1                                | Нет    |
| Приготовление молочной рисовой каши                                                                                                          |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                             |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                                     |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Нагрейте молоко до тех пор, пока оно не начнет подниматься. Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль. |           |                        |                                    |        |                                  |        |
| Ингредиенты: 190 г круглого риса, 23 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли                                                 | Ø 14,5 см |                        |                                    |        |                                  |        |
| Ингредиенты: 250 г круглого риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли                                                    | Ø 18 см   | 8.                     | ок. 6:30                           | Нет    | 2, помешать примерно через 10:00 | да     |

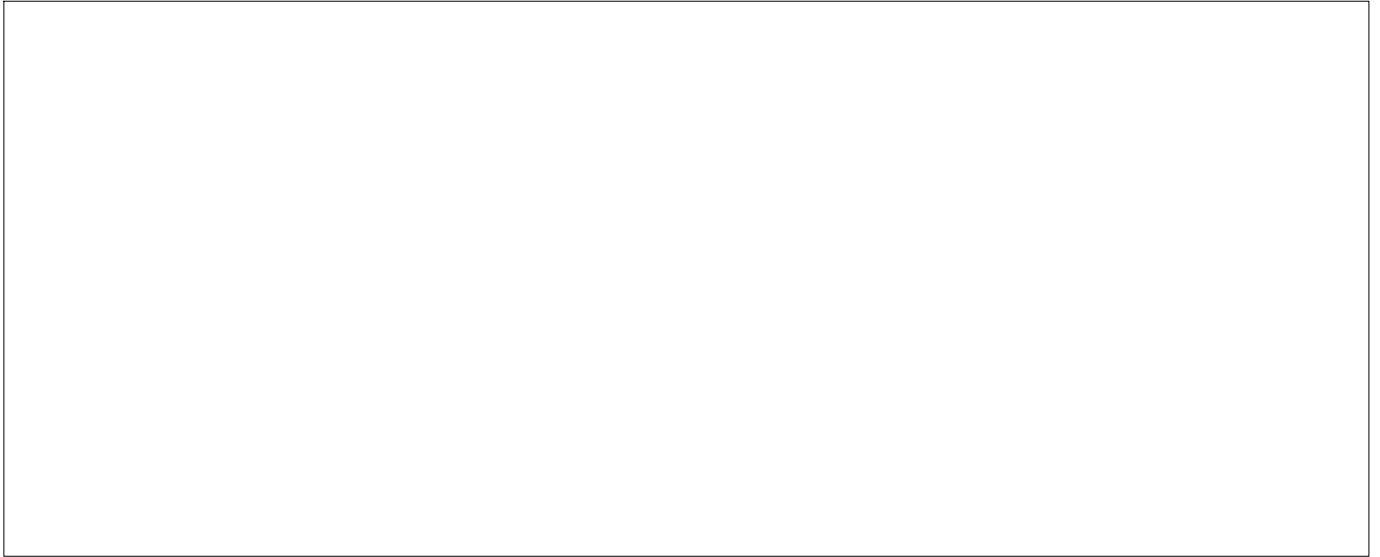
\*Рецепт по DIN 44550

\*\*Рецепт по DIN EN 60350-2

| Тестируемые блюда                                                                                                                                   | Конфорка  | Предварительный нагрев |                                            |        | Приготовление    |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------------------------------|--------|------------------|--------|
|                                                                                                                                                     |           | Уровень мощности       | Время приготовления (мин.:сек.)            | Крышка | Уровень мощности | Крышка |
| Отваривание риса*                                                                                                                                   |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                                    |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Температура воды: 20 °C                                                                                                                             |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Ингредиенты: 125 г круглого риса, 300 г воды и щепотка соли                                                                                         | Ø 14,5 см | 9                      | ок. 2:30                                   | Да     | 2                | Да     |
| Ингредиенты: 250 г круглого риса, 600 г воды и щепотка соли                                                                                         | Ø 18 см   | 9                      | ок. 2:30                                   | Да     | 2.               | Да     |
| Поджаривание свиной вырезки                                                                                                                         |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Посуда: сковорода                                                                                                                                   |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Начальная температура вырезки: 7 °C                                                                                                                 | Ø 18 см   | 9                      | 1:30                                       | Нет    | 7                | Нет    |
| 2 куса вырезки (общий вес ок. 200 г, толщиной 1 см)                                                                                                 |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Жарение блинов**                                                                                                                                    |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Посуда: сковорода                                                                                                                                   | Ø 18 см   | 9                      | 1:30                                       | Нет    | 7                | Нет    |
| 55 мл теста на 1 блин                                                                                                                               |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Жарение во фритюре картофеля глубокой заморозки                                                                                                     |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                                    |           |                        |                                            |        |                  |        |
| Ингредиенты: 1,8 кг подсолнечного масла, одна порция для обжаривания: 200 г картофеля фри глубокой заморозки (например, McCain 123 Frites Original) | Ø 18 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](http://www.bosch-home.com)**



9000780632

00  
921121