



BOSCH

Поверхность индукционная

PXY8..DC...

[ru] Руководство пользователя

Оглавление

1 Безопасность	2
2 Предотвращение материального ущерба	4
3 Охрана окружающей среды и экономия	5
4 Подходящие кухонные принадлежности	5
5 Знакомство с устройством.....	6
6 Основной способ работы	7
7 FlexInduction	10
8 MoveMode	11
9 Расширенная зона Flexinduction	11
10 Функции часов	12
11 PowerBoost.....	13
12 PanBoost	13
13 Функция поддержания тепла.....	14
14 Применение настроек	14
15 Датчик PerfectFry.....	14
16 Блокировка от детей.....	17
17 Функция «Короткая очистка»	17
18 Индивидуальный выключатель безопасности.....	17
19 Основные настройки.....	18
20 Тест кухонной посуды.....	19
21 Чистка и уход	20
22 Устранение неполадок	20
23 Утилизация.....	22
24 Сервис	22
25 Тестовые блюда	23

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общая информация

- Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство.
- Руководства, паспорт устройства и информацию о продукте следует сохранять и бережно хранить для справки и для пользы других пользователей.
- Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать.

1.2 Использование по назначению

Устройство без вилки может быть подключено только специалистом с соответствующей квалификацией в области электротехники. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

Безопасность при использовании обеспечивается только после правильной установки в соответствии с инструкцией по сборке. Установщик несет ответственность за правильную работу на месте установки устройства.

Используйте устройство только:

- для приготовления еды и напитков.
- под контролем. Постоянно контролируйте краткосрочные процессы приготовления.
- в частном домовладении и в закрытых бытовых помещениях.
- до 4000 метров над уровнем моря.

Не используйте устройство:

- с внешним таймером или отдельным пультом. Это не относится к случаям, когда работа была выполнена с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

Если вы используете активный медицинский имплантат (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), вам следует проконсультироваться с врачом, соответствует ли это устройство требованиям Директивы Совета 90/385/.

ЕЕС от 20 июня 1990 г. и стандарты EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и был выбран, внедрен и запрограммирован в соответствии с правилами VDE AR-E 2750-10. При соблюдении вышеуказанных условий и использовании неметаллической посуды и посуды с неметаллическими ручками использование индукционной плиты по назначению полностью безопасно.

1.3 Ограничение групп пользователей

Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими необходимого опыта и/или знаний, при условии, что они находятся под присмотром или были тщательно проинформированы о безопасном использовании устройства. устройства и осознавал связанные с этим риски.

Дети не должны играть с устройством.

Дети не должны выполнять какие-либо действия пользователя по очистке и техническому обслуживанию, если они не достигли возраста 15 лет и не находятся под присмотром.

Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

1.4 Безопасное использование



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Приготовление пищи без присмотра с использованием жира или масла на плите может быть опасным и привести к пожару.

▶ Никогда не оставляйте горячие масла и жиры без присмотра.

▶ Никогда не пытайтесь тушить огонь водой, а выключите устройство и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

Поверхность нагрева сильно нагревается.

▶ Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на нагревательную поверхность или рядом с ней.

▶ Никогда не кладите предметы на нагревательную поверхность. Устройство нагревается.

▶ Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозоли в ящиках непосредственно под варочной панелью. Крышки конфорок могут стать причиной несчастных случаев, например, из-за перегрева, воспламенения или разбрызгивания материалов.

▶ Не используйте крышки для варочной панели. Выключайте плиту главным выключателем после каждого использования.

▶ Не ждите, пока варочная панель выключится, потому что на ней больше нет посуды. Продукты питания могут воспламениться.

▶ Процесс приготовления необходимо контролировать. Недолгий процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.



ВНИМАНИЕ - Опасность ожога

Во время использования устройство и его сенсорные части нагреваются, особенно рамка варочной панели, если таковая имеется.

▶ Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим компонентам.

▶ Не подпускайте к устройству детей младше 8 лет. Защитная решетка варочной панели может привести к несчастным случаям.

▶ Никогда не используйте защитную решетку варочной панели. Устройство сильно нагревается во время работы.

▶ Перед очисткой дайте устройству остыть. Металлические предметы очень быстро нагреваются на плите.

▶ Никогда не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.



ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

▶ Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным персоналом.

▶ Используйте для ремонта устройства только оригинальные запасные части.

▶ Если шнур питания данного устройства поврежден, его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или в его сервисном центре.

Поврежденное устройство или поврежденный соединительный кабель представляют опасность.

▶ Никогда не включайте поврежденное устройство.

- ▶ Если поверхность повреждена, выключите устройство во избежание возможного короткого замыкания. Для этого выключите прибор не главным выключателем, а предохранителем в блоке предохранителей.
- ▶ Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить устройство от сети. Всегда тяните за вилку шнура питания.
- ▶ В случае повреждения устройства или соединительного кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите сервисную службу. Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.
- ▶ Не используйте для очистки устройства паровые очистители или очистители высокого давления. Изоляция шнура электрического устройства может расплавиться вблизи горячих частей устройства.
- ▶ Ни в коем случае соединительный кабель не должен касаться горячих частей устройства. Контакт с металлическими предметами вентилятором, расположенным на нижней стороне варочной панели, может привести к поражению электрическим током.
- ▶ Не храните длинные острые металлические предметы в ящиках под варочной панелью.



ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!

Если поверхность между конфоркой и дном кастрюли влажная, кастрюли могут внезапно подпрыгнуть.

- ▶ Всегда держите конфорку и дно кастрюли сухими.
- ▶ Никогда не используйте замороженную посуду. Если вы готовите на водяной бане, варочная поверхность и посуда могут брызгать из-за перегрева.
- ▶ Сосуд в водяной бане не должен непосредственно касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▶ Используйте только термостойкую посуду. Устройство с поцарапанной или треснутой поверхностью может стать причиной травмы.
- ▶ Не используйте устройство, если на его поверхности есть царапины или трещины.



ВНИМАНИЕ - Опасность удушья!

Дети могут натянуть упаковочные материалы на голову или завернуться в них и задохнуться.

- ▶ Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Дети могут проглотить мелкие детали или подавиться ими, что может привести к удушью.
- ▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

Вот описание наиболее частых причин поломки и способов их предотвращения.

Повреждение	Причина	Решение
Пятна	Непреднамеренный процесс приготовления.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, сколы	Пролитая еда, особенно содержащая сахар.	Сразу удалите скребком для стекла.
Пятна, сколы и трещины на стекле	Поврежденная посуда, посуда с расплавленной эмалью, посуда с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую и исправную посуду.
Пятна, обесцвечивание	Запрещенные методы очистки.	Используйте только подходящие чистящие средства и чистите варочную панель только после того, как она остынет.
Сколы и трещины на стекле	Удары или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твердых или острых предметов.	Не ударяйте стекло и не роняйте предметы на варочную панель во время приготовления пищи.
Царапины, обесцвечивание	Шероховатое дно посуды или скольжение посуды по плите.	Проверьте посуду. Поднимайте посуду при перемещении.
Царапины	Соль, сахар или песок.	Не используйте плиту в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
Повреждение устройства	Приготовление в замороженной посуде.	Никогда не используйте замороженную посуду.

Повреждение	Причина	Решение
Повреждение сосуда или устройства	Приготовление без содержимого.	Никогда не ставьте пустую посуду на горячую плиту и не нагревайте ее.
Повреждение стекла	Расплавленный материал на горячей конфорке или на стекле крышки горячей кастрюли.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки, алюминиевую фольгу или пластиковую посуду.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на раме.	Никогда не ставьте кухонную утварь в этих местах.

ВНИМАНИЕ!

Эта варочная поверхность оснащена вентилятором в нижней части.

- ▶ Если под варочной панелью есть выдвижной ящик, не храните в нем мелкие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Эти предметы могут быть засосаны внутрь и повредить вентилятор или отрицательно сказаться на охлаждении.
- ▶ Соблюдайте минимальное расстояние 2 см между содержимым выдвижного ящика и вентилятором.

3 Охрана окружающей среды и экономия

3.1 Удаление упаковки.

Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.

- ▶ Утилизируйте отдельные компоненты в соответствии с типом материала.

3.2 Экономия энергии

При использовании в соответствии с этими рекомендациями устройство потребляет еще меньше энергии.

Выбирайте конфорки, соответствующие размеру кастрюль. Ставьте посуду в центр конфорок.

Используйте посуду с диаметром дна, соответствующим диаметру конфорки.

Совет: Производители посуды часто указывают верхний диаметр кастрюль. Часто он больше диаметра дна.

- Несоответствующая посуда и не полностью закрытые конфорки потребляют много энергии. Накройте кастрюли подходящими крышками.
 - Приготовление без крышки требует гораздо больше энергии. Крышку нужно приподнимать как можно меньше.
 - При поднятии крышки теряется большое количество энергии. Используйте стеклянные крышки.
 - Вы можете видеть содержимое кастрюли через стеклянную крышку, не поднимая крышку. Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
 - Неровное дно увеличивает потребление энергии. Используйте кухонную утварь, подходящую для количества пищи.
 - При разогреве большого блюда с небольшим количеством продуктов расходуется больше энергии. Варить в небольшом количестве воды.
 - Чем больше воды в сосуде, тем большее количество энергии необходимо для ее нагрева. Как можно скорее уменьшите уровень мощности нагрева.
 - Слишком высокая степень нагрева во время приготовления приводит к нерациональному расходу энергии.
- Информацию о продукте в соответствии с (EU) 66/2014 можно найти в сопроводительном паспорте устройства и в Интернете на странице продукта устройства.

4 Подходящие кухонные принадлежности

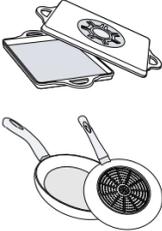
Посуда, пригодная для использования на индукционной плите, должна иметь ферромагнитное дно, т. е.

притягиваться электромагнитом. Кроме того, дно должно соответствовать размеру зоны нагрева. Если конфорка не распознает посуду, поставьте посуду на следующую конфорку с наименьшим диаметром.

4.1 Размер и характеристики посуды

Чтобы посуда распознавалась правильно, необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена. Все днища кастрюль должны быть совершенно ровными и гладкими. С помощью теста посуды вы можете проверить, подходит ли та или иная посуда.

Посуда	Материал	Свойства
Рекомендуемое блюдо	Кухонная посуда из нержавеющей стали сэндвич-типа, которая хорошо распределяет тепло.	Такая кухонная утварь равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и обеспечивает распознавание.

	Ферромагнитная посуда из эмалированной стали, чугуна или специальная индукционная посуда из нержавеющей стали.	Такая кухонная утварь быстро нагревается и обеспечивает распознавание.
<p>Подходит</p> 	Дно не полностью ферромагнитное.	Если ферромагнитная область меньше дна посуды, нагревается только ферромагнитная область. В этом случае тепло распределяется неравномерно.
	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Это уменьшает ферромагнитную поверхность, а это означает, что на посуду для приготовления пищи передается меньше мощности. В случае необходимости эти блюда лишь недостаточно распознаются или не распознаются вовсе и поэтому недостаточно разогреваются.
<p>Не подходит</p> 	Посуда из обычной тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не используйте переходные пластины между посудой и варочной панелью.
- Не нагревайте пустую посуду или посуду с тонким дном, так как она может сильно нагреться.

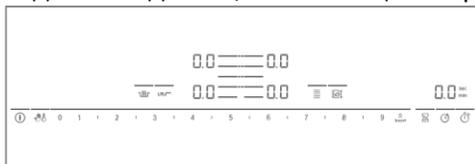
5 Знакомство с устройством

5.1 Приготовление с помощью индукции

Индукционная кулинария приносит с собой, по сравнению с традиционными плитами, несколько изменений и ряд преимуществ, таких как экономия времени при приготовлении пищи, экономия энергии и простота ухода и очистки. Она также предлагает лучший контроль тепла, поскольку готовится непосредственно в посуде.

5.2 Панель управления

Отдельные детали, такие как цвет и форма, могут отличаться от изображения.



ВНИМАНИЕ!

- Содержите панель управления в чистоте и сухости.
- Не ставьте посуду рядом с индикаторами или датчиками. Электроника может перегреться.

Сенсорные кнопки

Когда варочная панель нагревается, загораются символы доступных в этот момент кнопок.

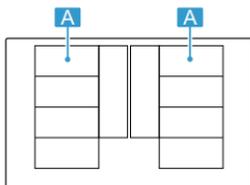
Датчик	Функция
	Главный выключатель
	Функция "Короткая очистка"
	Блокировка от детей
0 1 2 3...	Зона настройки
	PowerBoost / PanBoost
	Таймер

	Таймер сна
	Таймер обратного отсчета
	Функция поддержания тепла
	Датчик PerfectFry
	FlexInduction
	MoveMode
	Выбор зоны нагрева

В зависимости от состояния варочной панели также загораются индикаторы конфорок и различные активные и доступные функции.

5.3 Расположение зон нагрева

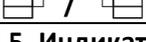
Заявленная мощность была измерена с использованием стандартной посуды, как описано в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может варьироваться в зависимости от размера посуды или материала, из которого она изготовлена.



Область	Высшая степень мощности нагрева	
	Степень мощности 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт
	Степень мощности 9 PowerBoost	3300 Вт 3700 Вт
	Степень мощности 9 PowerBoost	2600 Вт 3700 Вт
	Степень мощности 9 PowerBoost	3300 Вт 3700 Вт

5.4 Зона нагрева

Перед приготовлением убедитесь, что размер посуды подходит для конфорки, которая будет использоваться для приготовления пищи:

Область	Тип зоны нагрева
	Одноконтурная зона нагрева
	Гибкая зона
	Расширенная гибкая зона

5.5 Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Пока горит индикатор остаточного тепла, не прикасайтесь к конфорке.

Индикация	Значение
	Зона нагрева горячая.
	Зона нагрева теплая.

6 Основной способ работы

6.1 Включение варочной панели

► Коснитесь .

Звучит сигнал. Загораются символы конфорок и доступные в данный момент функции. Загорается рядом с конфорками .

- Варочная панель готова к работе.

Перезапуск

► Если варочная панель снова включается в течение первых 4 секунд после выключения, активируются предыдущие настройки.

6.2 Выключение варочной панели

► Нажимайте  до тех пор, пока индикаторы не погаснут.

- Все зоны нагрева выключены.

Примечание: Если все конфорки выключены более чем на 20 секунд, варочная панель выключится автоматически.

6.3 Установка уровня мощности конфорок

Конфорка имеет 17 уровней мощности, которые отображаются от 1 до 9 с промежуточными значениями. Выберите наиболее подходящий уровень мощности для продукта и планируемого процесса приготовления.

1. Коснитесь символа нужной зоны нагрева .

- Индикатор  светит ярче.

2. Выберите нужный уровень мощности в области настроек.

- Уровень мощности установлен.

Примечание. Если на конфорку не поставлена посуда или кастрюля не подходит, мигает выбранный уровень мощности. Через некоторое время конфорка отключается.

Быстрый старт

► Если посуда ставится на варочную панель до ее включения, она распознается при включении и автоматически выбирается соответствующая конфорка.

Затем выберите желаемый уровень мощности в течение следующих 20 секунд, иначе варочная панель выключится.

Изменение уровня мощности или выключение конфорки

1. Выберите конфорку.

2. В области настроек выберите нужный уровень нагрева или установите .

- Изменяется уровень мощности конфорки или конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

6.4 Советы по приготовлению пищи

- При разогреве пюре, супов-пюре или густых соусов время от времени помешивайте продукты.

- Для обогрева установите уровень нагрева на 8-9.

- При приготовлении под крышкой уменьшите мощность нагрева, когда выйдет пар. Выходящий пар не влияет на результат приготовления.

- После приготовления накройте блюдо крышкой до подачи к столу.

- Следуйте инструкциям производителя при приготовлении пищи в скороварке.

- Не увеличивайте время приготовления продуктов для сохранения их пищевой ценности. С помощью таймера можно установить оптимальное время приготовления.

- Убедитесь, что масло не дымит.

- Чтобы подрумянить продукты, обжаривайте их небольшими порциями по одному.

- Некоторая посуда может нагреваться во время приготовления до высоких температур.

Рекомендации по приготовлению

В таблице показано, какие уровни мощности () подходят для определенных продуктов. Время приготовления ( min) может варьироваться в зависимости от типа, веса, толщины и качества продукта.

		 min
Плавление		
Шоколад, кувертю	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Нагрев и поддержание тепла		
Рагу, например чечевичный суп	1.5 - 2	-
Молоко ¹	1.5 - 2.5	-
Колбаски на пару ¹	3 - 4	-
Размораживание и нагрев		
Шпинат, замороженный	3 - 4	15 - 25
Гуляш, замороженный	3 - 4	35 - 55
Приготовление на слабом огне, медленное приготовление		
Пызы ¹	4.5 - 5.5	20 - 30

		⌚ min
Рыба ¹	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например соус бешамель	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, беарнез, голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис, с удвоенным количеством воды	2.5 - 3.5	15 - 30
Рис на молоке ²	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Макаронные изделия ¹	6 - 7	6 - 10
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Замороженные овощи	3.5 - 4.5	7 - 20
Рагу в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Жаркое	4 - 5	50 - 65
Жаркое тушеное	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Тушение/жарение в небольшом количестве масла ¹		
Шницель, натуральный или панированный	6 - 7	6 - 10
Шницель, замороженный	6 - 7	6 - 12
Котлеты, натуральные или в панировке	6 - 7	8 - 12
Стейк (толщина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5 - 6	10 - 20
Куриная грудка, замороженная	5 - 6	10 - 30
Котлеты из фарша (толщиной 3 см)	4.5 - 5.5	20 - 30
Бургеры (толщиной 2 см)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, натуральные	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба в панировке и замороженная, например рыбные палочки	6 - 7	8 - 15
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Обжаривание свежих овощей и грибов в небольшом количестве жира	7 - 8	10 - 20
Жареные блюда, овощи, мясо по-азиатски, нарезанное полосками	7 - 8	15 - 20
Замороженные продукты, например, жареная пицца	6 - 7	6 - 10
Блинчики, жарить по очереди	6.5 - 7.5	-
Омлет (жарить по одному)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яичница	5 - 6	3 - 6
Фритюр, 150-200 г на порцию в 1-2 л масла, жарить порционно ¹		
Замороженные продукты, например картофель фри, куриные наггетсы	8 - 9	-
Крокеты, замороженные	7 - 8	-
Мясо, например, кусочки курицы	6 - 7	-
Рыба, панированная или в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы в панировке, в пивном кляре или в темпуре	6 - 7	-
Маленькая выпечка, например, пончики, блины, фрукты в пивном тесте	4 - 5	-
¹ Без крышки		
² Нагрев на уровне мощности 8 - 8,5		

7 FlexInduction

Гибкая варочная зона позволяет разместить посуду любой формы и размера в любом месте. Она состоит из четырех индукторов, которые работают независимо друг от друга. При активации гибкой зоны нагрева активируется только поверхность под кастрюлей.

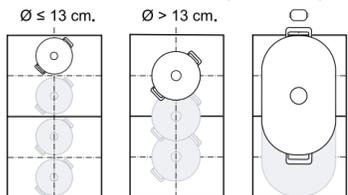
7.1 Размещение кухонной посуды

Зону приготовления пищи с переменным диаметром можно настроить двумя способами, в зависимости от того, какая посуда будет использоваться. Для правильного обнаружения и распределения тепла посуда должна располагаться по центру, как показано на рисунках.

Как одна комбинированная зона нагрева

Рекомендуется для приготовления в одной посуде.

- Размещение посуды по размеру:



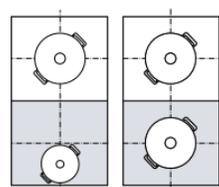
- Рекомендуется продолговатое блюдо :



В качестве двух отдельных зон нагрева

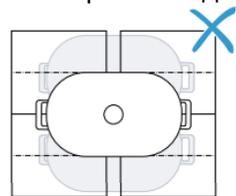
Рекомендуется для приготовления пищи в двух посудах.

Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно и установить для каждого отдельный уровень мощности.



Внимание

Не ставьте посуду посередине между правой и левой зонами. В противном случае варочные зоны не будут активироваться должным образом, и результаты приготовления будут неудовлетворительными.



7.2 Включить FlexInduction

1. Поставьте посуду на конфорку.

2. Выберите конфорку.

- В зависимости от размера и положения посуды конфорки автоматически подключаются или отключаются.

- Когда FlexInduction подключены, загорается .

Внимание

- При нажатии  можно вручную изменить настройки конфорки.

- Стандартную конфигурацию гибкой варочной зоны можно изменить.

- Если вы берете или перемещаете посуду в активированной комбинированной конфорке, начинается автоматический поиск. Любая посуда, помещенная в конфорку во время этого поиска, будет нагреваться в соответствии с ранее выбранной степенью нагрева.

8 MoveMode

Эта функция позволяет изменять уровень мощности посуды, просто перемещая ее вперед или назад в гибкой зоне. Для этого зона разделена на три зоны с разным уровнем мощности.

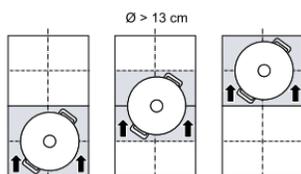
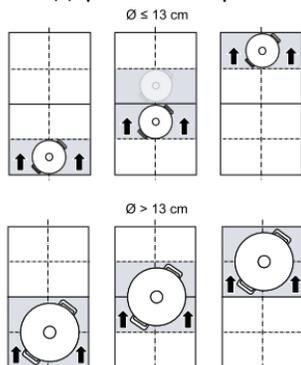
8.1 Размещение и перемещение посуды

Используйте только одну посуду для приготовления пищи. Зона приготовления зависит от используемой посуды, ее размера и правильного расположения.

Каждая зона приготовления имеет предустановленный уровень мощности:

- Передняя зона нагрева = режим нагрева 9
- Средняя конфорка = температурный режим 5
- Задняя зона нагрева = режим нагрева 1,5

Стандартные настройки предустановленных ступеней мощности можно изменить.



8.2 Активировать MoveMode

Условие: размещайте в гибкой зоне только одну посуду.

1. Выберите одну из двух зон нагрева, принадлежащих гибкой зоне.
2. Нажмите

- Уровень мощности в зоне, где находится посуда, загорается на индикаторе конфорки рядом с .
- Функция включена.

Примечание. Уровень мощности можно изменить в процессе приготовления.

8.3 Отключение MoveMode

- Нажмите .

- Индикатор рядом гаснет.
- Функция отключена.

9 Расширенная зона Flexinduction

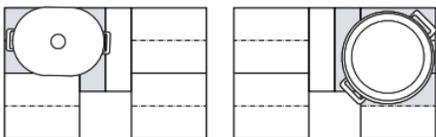
Благодаря расширенной конфорке вы можете готовить, используя большие кастрюли или продолговатые кастрюли, расположенные сбоку.

Расширение всегда активируется вместе с одной из двух регулируемых зон нагрева. Вы не можете включить расширение отдельно.

9.1 Установка посуды в соответствии с ее формой и размером

Установите блюдо в центре задней области

В зависимости от размера сосуда и покрытой нагревательной поверхности зона Flex может быть включена как два отдельных нагревательных поля или объединена в одно нагревательное поле.



9.2. Активация расширенной зоны Flexinduction

1. Поместите кастрюлю на подвижную конфорку, накрыв удлинитель.
 2. Выбор зоны нагрева и уровня мощности. Горят индикаторы зоны приготовления и расширенной зоны.
- Зона активирована.

Примечание. Если индикатор не горит, поднимите кастрюлю и снова поставьте ее на конфорку.

9.3. Деактивация расширенной зоны Flexinduction

- ▶ Выберите зону нагрева и установите ее в области настроек .
- Функция отключена.

10 Функции часов

Варочная панель имеет несколько функций для установки времени приготовления:

- Переключатель времени
- Таймер
- Таймер обратного отсчета

10.1 Таймер сна

Позволяет запрограммировать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени конфорка автоматически выключается.

Включение таймера сна

1. Выберите конфорку и уровень мощности.
2. Нажмите .
- Загорится индикатор конфорки .
3. Установите время в области выбора настроек.
 - Чтобы установить время приготовления менее 10 минут, коснитесь 0 перед вводом нужного значения.
4. Подтвердите с помощью .
- Начнется обратный отсчет времени приготовления.
- По истечении времени приготовления конфорка выключается и раздается звуковой сигнал.

Примечание. Если вы запрограммируете время приготовления для конфорки, в которой активирован датчик PerfectFry, время приготовления не начнется, пока не будет достигнут выбранный уровень температуры.

Таймер сна: изменить или отключить

1. Выберите конфорку и нажмите .
2. Чтобы отменить установленное время приготовления, измените время в области настроек или выберите .
3. Подтвердите с помощью .

10.2 Таймер

Позволяет активировать таймер от 0 до 99 минут. Эта функция не зависит от конфорок и других настроек. Конфорки не выключаются автоматически.

Активация таймера

1. Коснитесь .
2. Установите нужное время в области настроек.
3. Подтвердите с помощью .
- Начинается обратный отсчет.
- По истечении времени раздается звуковой сигнал и мигают индикаторы.

Таймер: изменить или выключить

1. Коснитесь .
2. Чтобы отменить установленное время приготовления, измените время в области настроек или выберите .
3. Подтвердите с помощью .

10.3 Таймер обратного отсчета

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

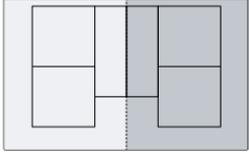
Включить таймер обратного отсчета

- ▶ Коснитесь .
 - Начинается обратный отсчет.
- Отключение таймера обратного отсчета

1. Коснитесь . Секундомер останавливается. Индикаторы таймера продолжают гореть.
2. Коснитесь . Индикаторы гаснут.

11 PowerBoost

Благодаря этой функции можно нагреть большое количество воды быстрее, чем при использовании **9**. Использование этой функции возможно для всех зон нагрева, при условии, что ни одна другая зона нагрева из той же группы не включается одновременно.



11.1 Включение PowerBoost

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь . Индикатор загорается **b**.
- Функция включена.

Примечание. Эту функцию также можно активировать при приготовлении пищи в соседней зоне Flex.

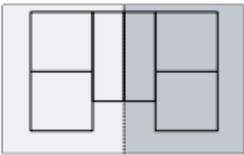
11.2 Отключение PowerBoost

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь . Индикатор **b** гаснет, и конфорка снова переключается на уровень нагрева **9**.
- Функция отключена.

Примечание. При определенных условиях эта функция может отключаться автоматически для защиты электронных компонентов внутри варочной панели.

12 PanBoost

Благодаря этой функции можно нагреть сковороду быстрее, чем при использовании **9**. Использование этой функции возможно для всех зон нагрева, если одновременно не включена никакая другая зона нагрева из той же группы.



12.1 Рекомендации по использованию

- Не накрывайте кастрюлю крышкой.
- Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.
- Используйте только холодные сковороды.
- Используйте кастрюли с абсолютно плоским дном. Не используйте кастрюли с тонким дном.

12.2 Включение PanBoost

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите дважды . Индикатор загорается **Pb**.
- Функция включена.

Примечание. Эту функцию также можно активировать при приготовлении пищи в соседней зоне Flex.

12.3 Отключение PanBoost.

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь , **Pb** гаснет, и конфорка снова переключается на режим нагрева **9**.
- Функция отключена.

Примечание. Во избежание высоких температур эта функция автоматически отключается через 30 секунд.

13 Функция поддержания тепла

Эта функция идеальна для растапливания шоколада или масла и поддержания температуры пищи.

13.1 Включение функции поддержания тепла

1. Выберите нужную конфорку.
 2. Коснитесь  в течение следующих 10 секунд. Индикатор горит .
- Функция включена.

13.2 Выключение функции поддержания тепла

1. Выберите конфорку.
 2. Коснитесь . Индикатор гаснет .
- Функция отключена.

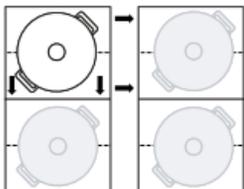
14 Применение настроек

Благодаря этой функции можно переносить уровень мощности нагрева и запрограммированное время приготовления с одной зоны нагрева на другую.

14.1 Применение настроек

Условие: переместите посуду на конфорку, которая еще не была включена или запрограммирована, или на которую ранее не ставилась другая посуда.

1. Переместите кастрюлю.



Посуда распознается, и ранее выбранный уровень мощности мигает попеременно на индикаторе новой конфорки.

2. Чтобы применить настройки, выберите новую конфорку.

Прибор устанавливает уровень мощности основной конфорки на .

- Настройки перенесены в новую конфорку.

Примечание: Если новая посуда ставится на другую конфорку до подтверждения настроек, эту функцию можно использовать для обеих варочных поверхностей.

15 Датчик PerfectFry

Он подходит для приготовления или уменьшения количества соусов, блинов или жарки яиц на сливочном масле, а также для жарки овощей или стейков до желаемой мягкости, сохраняя при этом температуру под контролем. Вместо того, чтобы постоянно регулировать уровень мощности во время приготовления, просто выберите желаемую целевую температуру один раз в начале. Датчики под стеклокерамикой измеряют температуру посуды и поддерживают ее на протяжении всего процесса приготовления.

Эта функция доступна для каждой конфорки, отмеченной значком .

15.1 Преимущества

- Температура поддерживается постоянной без изменения уровня мощности.
- Масло не перегревается. Это предотвращает пригорание пищи.
- Зона нагрева нагревается только тогда, когда это необходимо для поддержания нужной температуры, что позволяет экономить энергию.

15.2 Уровни температуры

Уровни температуры приготовления.

Степень	Температура	Функция	Кухонная утварь
1	120°C	Приготовление и уваривание соусов, обжаривание овощей	
2	140°C	Жарка на оливковом или сливочном масле	

Степень	Температура	Функция	Кухонная утварь
3	160°C	Жарка рыбы и крупных продуктов	
4	180°C	Обжаривание во фритюре панированных, замороженных и приготовленных на гриле продуктов	
5	215°C	Высокотемпературный гриль и противень для гриля	

15.3 Рекомендуемое блюдо

Для этой функции был разработан специальный сосуд, который обеспечит оптимальные результаты.

Кухонная утварь	Рекомендуемая зона нагрева
Сковорода Ø 15 см	Обычная зона нагрева
Сковорода Ø 19 см	Обычная зона нагрева
Сковорода Ø 21 см	Обычная зона нагрева
Сковорода Ø 28 см	Расширенная зона Flex
Теппаныки 	Зона Flex
Гриль 	Зона Flex

Рекомендуемую кухонную посуду можно приобрести в службе поддержки клиентов, у специализированных розничных продавцов или в нашем интернет-магазине www.bosch-home.com.

Примечание: можно использовать и другие кухонные принадлежности. В зависимости от предполагаемого использования посуды достигаемая температура может отличаться от выбранного уровня температуры.

15.4 Включение датчика PerfectFry

1. Поставьте пустую кастрюлю на конфорку.
2. Выберите конфорку и коснитесь .
3. В течение следующих 10 секунд выберите желаемый уровень температуры в области настроек.
 - Функция запускается.  мигает, пока не будет достигнута заданная температура.
 - При достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал и  перестает мигать.
4. Положите в сковороду жир для жарки и продукты.

Примечание. Если для приготовления пищи требуется 250 мл масла, добавьте масло и подождите несколько секунд, прежде чем добавлять продукты.

15.5 Выключение датчика PerfectFry

- Выберите конфорку и коснитесь .
- Функция отключена.

15.6 Рекомендации по приготовлению с датчиком PerfectFry

В таблице ниже показаны идеальные уровни температуры для выбранных блюд. Температура  и время приготовления  min зависят от количества, консистенции и качества продуктов.

-  Сковорода
-  Теппаныки
-  Противень для гриля

	Кухонная утварь		 min
Мясо			
Шницель		4	6-10
Шницель, панированный		4	6-10
Филе		4	6-10
Котлеты		3	10-15
Кордон блю, Венский шницель		4	10-15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см		5	6-8

	Кухонная утварь			 min
Стейк средней прожарки, толщиной 3 см				5 8-12
Стейк, хорошо прожаренный, толщиной 3 см				4 8-12
Стейк на косточке, с кровью, толщиной 4,5 см				5 10-15
Стейк на косточке средней прожарки, толщиной 4,5 см.				5 20-30
Грудка птицы, толщиной 2 см				3 10-20
Грудинка				2 5-8
Фарш				4 6-10
Гамбургер толщиной 1,5 см.				3 6-15
Фрикадельки, толщиной 2 см.				3 10-20
Колбаски				3 8-20
Чоризо, свежие колбаски				3 10-20
Шашлык, кебаб				3 10-20
Гирос				4 7-12
Рыба и морепродукты				
Рыбное филе				4 10-20
Рыбное филе, панированное				4 10-20
Жареная рыба, целиком				3 10-20
Сардины				4 6-12
Скампи, креветки				4 4-8
Кальмары, каракатицы				4 6-12
Блюда из яиц				
Жареные яйца в масле				2 2-6
Жареные яйца				4 2-6
Яичница				2 4-9
Омлет				2 3-6
Французский тост				3 4-8
Блинчики, оладьи, тортиты, тако				5 1-3
Овощи				
Жареная картошка				5 6-12
Картофель фри				4 15-25
Картофельные оладьи				5 2-4
Лук, обжаренный чеснок				2 2-10
Луковые кольца				3 5-10
Кабачки, баклажаны, перец				2 4-12
Зеленая спаржа				3 4-15
Грибы				4 10-15
Овощи, тушеные в масле				1 10-20
Овощи в темпуре				4 5-10
Замороженные продукты				
Куриные наггетсы				4 10-15
Рыбные палочки				4 8-12
Картофель фри				5 4-8
Блюда из сковороды				3 6-10
Блинчики с начинкой				4 10-30
Пирожки, крокеты				5 3-8
Соусы				
Томатный соус				1 25-35

	Кухонная утварь		 min
Соус бешамель		1	10-20
Сырный соус		1	10-20
Сладкие соусы		1	15-25
Соусы, уменьшенные		1	25-35
Другое			
Жареный сыр	 	3	7-10
Гренки	 	3	6-10
Жареный хлеб		4	4-8
Сухие готовые блюда	  	1	5-10
Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи, жареные	 	4	3-15
Попкорн		5	3-4

16 Блокировка от детей

Варочная панель оснащена замком для защиты от детей. Это предотвращает включение плиты детьми.

16.1 Включение блокировки от детей

Условие: плита должна быть выключена.

1. Коснитесь .

2. Нажмите  на 4 секунды.

- Индикатор  загорается на 10 секунд.

- Плита заблокирована.

16.2 Отключение блокировки от детей

1. Коснитесь .

2. Нажмите  на 4 секунды.

- Блокировка отключена.

16.3 Автоматическая блокировка от детей

Блокировка для безопасности детей также может активироваться автоматически при каждом включении варочной панели.

Как включить и отключить эту функцию описано в главе «Основные настройки».

17 Функция «Короткая очистка»

Позволяет заблокировать панель управления для очистки, чтобы не выбрать нежелательные параметры.

Блокировка не влияет на работу главного выключателя.

17.1 Включение функции «Быстрая очистка»

► Нажмите . Звучит предупреждающий сигнал и загорается индикатор .

- Панель управления блокируется на 35 секунд. За 5 секунд до выключения звучит сигнал.

17.2 Выключение функции "Быстрая очистка"

Чтобы отключить функцию до истечения установленного времени:

► Коснитесь .

- Панель управления разблокирована.

18 Индивидуальный выключатель безопасности

Функция безопасности активируется, если конфорка используется в течение длительного времени и настройки не менялись. Зона приготовления пищи включается **FB** и выключается.

Время варьируется от 1 до 10 часов, в зависимости от установленного уровня мощности.

Нажмите любую кнопку, чтобы включить зону приготовления пищи.

19 Основные настройки

Основные настройки устройства могут быть адаптированы к индивидуальным потребностям.

19.1 Обзор основных настроек

Отображение	Настройка	Значение
c 1	Блокировка от детей	0 - Вручную. ¹ 1 - Автоматически. 2 - Функция отключена.
c 2	Звуковые сигналы	0 - Сигнал подтверждения и информационный сигнал неисправности отключены. 1 - Горит только информационный сигнал неисправности. 2 - Горит только сигнал подтверждения. 3 - Все сигналы включены. ¹
c 3	Индикатор потребления энергии Показывает общее потребление энергии между включением и выключением варочной панели в кВтч. Точность индикации зависит в том числе и от качества сетевого напряжения.	0 - Функция выключена. ¹ 1 - Функция включена.
c 5	Автоматическое отключение варочных зон.	00 - Выключена. ¹ 01-99 - Минуты до автоматического выключения.
c 6	Продолжительность конечного сигнала таймера	1 - 10 секунд ¹ 2 - 30 секунд 3 - 1 минута
c 7	Ограничение мощности Позволяет ограничить общую мощность варочной панели при необходимости из-за условий электроустановки. Доступные настройки зависят от максимальной мощности варочной панели (см. паспортную табличку). Если функция активна, и варочная панель достигает установленного предела мощности, отобразится —, и будет невозможно выбрать более высокий уровень мощности.	0 - Функция отключена. Максимальная мощность нагревательной плиты. ¹ 1 - 1000 Вт. Наименьшая мощность. 1.5 - 1500 Вт ... 3 - 3000 Вт. Рекомендуемое значение при 13 ампер 3.5 - 3500 Вт. Рекомендуемое значение при 16 ампер. 4 - 4000 Вт 4.5 - 4500 Вт. Рекомендуемое значение при 20 ампер. ... 9 - Максимальная мощность нагревательной плиты.
c 11	MoveMode Позволяет изменить установленные уровни мощности трех нагревательных зон зоны flex. Для этого выберите одну из двух конфорок, установите желаемый	9 - Предустановленная степень мощности для передней зоны нагрева. 5 - Предустановленная степень мощности для средней зоны нагрева.

Отображение	Настройка	Значение
	уровень мощности в области настроек и коснитесь  , чтобы подтвердить новый уровень мощности и выбрать следующую конфорку.	1.5 - Предустановленная степень мощности для задней зоны нагрева.
c 12	Тест кухонной посуды С помощью этой функции можно проверить качество кухонной утвари.	0 - Несоответствующий. 1 - Не оптимальный. 2 - Соответствующий.
c 13	FlexInduction Изменение режима включения зоны Flex.	0 - Как две независимые зоны нагрева. 1 1 - Как одна комбинированная зона нагрева.
c 0	Сброс до заводских настроек	0 - Индивидуальные настройки. ¹ 1 - Заводские настройки.

¹ Заводские настройки

19.2 К основным настройкам

Условие: плита должна быть выключена.

1. Чтобы включить варочную панель, коснитесь .
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь  на 4 секунды.

Информация о продукте	Индикация
Перечень пунктов технического обслуживания	01
Серийный номер	Fd
Серийный номер 1	02.
Серийный номер 2	05

- Первые четыре индикатора дают информацию о товаре. Коснитесь зоны настройки, чтобы вызвать отдельные индикаторы.

3. Чтобы перейти к основным настройкам, нажмите .
- **c 1** и **0** загораются как предустановленные.
4. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная настройка.
5. Выберите нужный параметр в области настроек.
6. Нажмите  на 4 секунды.
- Настройки сохранены.

19.3 Сброс изменений к основным настройкам

- Коснитесь .
- Все изменения будут отменены и не будут сохранены.

20 Тест кухонной посуды

Качество посуды оказывает большое влияние на скорость процесса приготовления и его результат.

С помощью этой функции вы можете проверить качество посуды.

Перед проверкой убедитесь, что размер дна кастрюли соответствует размеру используемой конфорки.

Доступ осуществляется через основные настройки.

20.1 Выполнение теста посуды

Конфорка с переменным диаметром установлена как единственная конфорка, поэтому вам нужно проверить только одну посуду.

1. Налейте около 200 мл воды в кастрюлю комнатной температуры и поставьте ее в центр конфорки, размер которой лучше всего соответствует размеру дна посуды.

2. Вызовите основные настройки и выберите с 1 2.
 3. Коснитесь области настройки. Дисплей мигает в зонах приготовления — .
- Идет испытание.
 - Через 10 секунд индикаторы конфорок отобразят результат.

20.2 Контроль результатов

В таблице ниже показано, что означает каждый результат для качества и скорости процесса приготовления.

Результат	
	Посуда не подходит для конфорки и поэтому не нагревается.
	Посуда нагревается медленнее, чем ожидалось, а процесс приготовления не является оптимальным.
	Посуда нагревается должным образом, и процесс приготовления проходит правильно.

Чтобы снова активировать эту функцию, коснитесь зоны настройки.

21 Чистка и уход

Чтобы устройство долго сохраняло свою работоспособность, его необходимо тщательно чистить и обслуживать.

21.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стекол можно приобрести в службе послепродажного обслуживания, в розничных магазинах или на сайте www.bosch-home.com.

ВНИМАНИЕ! неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности устройства.

- ▶ Никогда не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства, пока варочная панель еще горячая. Это может оставить следы на поверхности.

Неподходящие чистящие средства

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Чистящие средства, предназначенные для использования в посудомоечной машине.
- Чистящие средства
- Химически агрессивные чистящие средства, такие как спрей для духовки или пятновыводитель.
- Грубые губки
- Мойки высокого давления и паровые очистители

21.2 Чистка варочной панели

Варочную панель следует очищать после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.

Условие: Плита должна быть холодной.

При появлении пятен от сахара, пластика или алюминиевой фольги не давайте варочной панели остыть.

1. Удалите сильные загрязнения скребком для стекла.
 2. Для очистки варочной панели используйте специальные средства для чистки стеклокерамики.
- Следуйте инструкциям производителя по очистке на упаковке чистящего средства.

Совет: Для хорошего результата используйте специальные губки для чистки стеклокерамики.

21.3 Очистка рамы варочной панели

Если после использования на раме варочной панели остались грязь или пятна, очистите ее.

Примечание. Не используйте скребок для стекла.

1. Вымойте раму варочной панели раствором средства для мытья посуды и мягкой тканью.
- Перед использованием тщательно промойте новые мочалки.
2. Протрите насухо мягкой тканью.

22 Устранение неполадок

Незначительные неисправности устройства можно устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в сервис, пожалуйста, ознакомьтесь с информацией о самопомощи. Это позволит избежать ненужных затрат.

 **ВНИМАНИЕ - Опасность получения травм!**

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства может выполняться только обученным и квалифицированным персоналом.
- ▶ Если устройство повреждено, обратитесь в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- ▶ Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным персоналом.
- ▶ Используйте для ремонта устройства только оригинальные запасные части.
- ▶ Если шнур питания данного устройства поврежден, его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или в его сервисном центре.

22.1 Предупреждения

Комментарии

- Если на индикаторах появляется **E**, нажмите и удерживайте датчик соответствующей конфорки и считайте код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отключите варочную панель от сети, подождите 30 секунд и снова подключите варочную панель.
- Если индикация появится снова, обратитесь в сервисную службу – укажите точный код неисправности.
- В случае неисправности устройство не переходит в режим ожидания.
- Для защиты электронных компонентов устройства от перегрева или перенапряжения нагревательная пластина может временно снизить уровень мощности нагрева.

22.2 Индикация на дисплее

Проблема	Причина и устранение неполадок
Ни один индикатор не загорается.	Прерывание питания. ▶ Используйте другие электрические устройства, чтобы проверить, нет ли перебоев в электроснабжении.
	Устройство не подключено согласно схеме подключения. ▶ Подключите устройство в соответствии со схемой подключения.
	Помехи в электронной системе ▶ Если вы не можете устранить неисправность самостоятельно, обратитесь в сервисную службу.
Мигают индикаторы.	Панель управления намокла или на ней есть посторонний предмет. ▶ Протрите панель управления насухо или удалите с нее какой-либо предмет.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▶ Дайте электронике достаточно остыть. Затем коснитесь любой кнопки на панели управления.
<i>F5</i> + уровень мощности и тон сигнала	В районе панели управления есть горячая кастрюля. Электроника может перегреться. ▶ Снимите посуду. Индикация неисправности скоро погаснет. Теперь можно продолжить приготовление.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	В районе панели управления есть горячая кастрюля. Зона нагрева отключена для защиты электроники от перегрева. ▶ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Коснитесь любой рабочей поверхности. Когда индикация неисправности погаснет, вы можете продолжить приготовление пищи.
<i>F1/F6</i>	Конфорка перегрелась и была отключена для защиты рабочей поверхности. ▶ Дайте электронике достаточно остыть, затем снова включите конфорку.
<i>F0</i>	Применение настроек не включено. ▶ Нажмите любую кнопку, чтобы подтвердить индикацию неисправности. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию копирования настроек. Обратитесь в сервис.
<i>F9</i>	Расширенная зона Flexinduction не включается. ▶ Для подтверждения индикации неисправности коснитесь любого датчика. Вы можете продолжать готовить на других зонах нагрева. Обратитесь в техническую службу.
<i>F8</i>	Зона приготовления пищи используется непрерывно в течение длительного времени.

Проблема	Причина и устранение неполадок
	▶ Сработал индивидуальный предохранительный выключатель. Чтобы установить зону приготовления, коснитесь любой кнопки, чтобы погас индикатор.
E 9000/E90 10	Рабочее напряжение неправильное и находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▶ Обратитесь к поставщику электроэнергии.
U400	Плита неправильно подключена. ▶ Отключите варочную панель от источника питания. Подключите варочную панель в соответствии со схемой подключения.
dE	Демо-режим активирован. ▶ Отключите варочную панель от источника питания. Подождите 30 секунд и подключите варочную панель. Прикоснитесь к любому сенсору в течение следующих 3 минут. Демо-режим отключен.

22.3 Обычные шумы устройства

Иногда индукционное устройство может издавать звуки или вибрации, такие как гудение, шипение, шелест, шум вентилятора или ритмичные звуки.

23 Утилизация

Здесь вы также можете найти информацию о том, как правильно утилизировать использованные устройства.

23.1 Утилизация использованного устройства

Экологически чистая утилизация устройства позволяет восстановить ценное сырье.

1. Выньте вилку сетевого шнура из сетевой розетки.
2. Обрежьте сетевой кабель.
3. Утилизируйте устройство в соответствии с правилами охраны окружающей среды.

Информацию о текущих возможностях утилизации можно получить у продавца или в управлении города или гмины.



— Это устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/09/ЕС и Законом Польши от 29 июля 2005 г. «Об отходах электрического и электронного оборудования» (Вестник законов от 2005 г., № 180, ст. 1495) с символом перекрещенного контейнера для отходов. Такая маркировка информирует о том, что данное оборудование после его использования нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан сдать его сборщикам бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования. Сборщики, в том числе местные пункты сбора, магазины и муниципальные образования, создают соответствующую систему, позволяющую утилизировать это оборудование. Правильное обращение с отработанным электрическим и электронным оборудованием способствует предотвращению вредных для здоровья человека и окружающей природной среды последствий, возникающих в результате наличия опасных компонентов и неправильного хранения и переработки такого оборудования.

24 Сервис

Если у вас есть какие-либо вопросы по использованию устройства, если вы не можете самостоятельно устранить неисправность или если устройство требует ремонта, обратитесь в сервисный центр.

Функционально значимые оригинальные запасные части в соответствии с соответствующим Постановлением об экодизайне доступны в нашей сервисной службе в течение не менее 10 лет с даты размещения устройства на рынке в Европейской экономической зоне.

Примечание. По условиям гарантии производителя услуга предоставляется бесплатно. Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях можно получить в нашем сервисе, у продавца устройства или на сайте. При обращении в сервис сообщите номер продукта (E-Nr.) и серийный номер (FD) устройства.

24.1 Номер продукта (E-Nr) и серийный номер (FD)

Номер продукта (E-Nr) и серийный номер (FD) можно найти на заводской табличке устройства.

Табличку можно найти:

- в паспорте устройства.
- на нижней стороне плиты.

Номер продукта (E-No.) также можно прочитать на стеклокерамике.

Индекс обслуживания клиентов (KI) и серийный номер (FD). Вы можете отдельно записать сведения об устройстве и телефонный номер службы для быстрого доступа.

25 Тестовые блюда

Приведенные ниже рекомендации по настройкам были созданы для исследовательских учреждений, чтобы облегчить тестирование наших устройств. Тесты проводились с использованием наших наборов посуды для индукционных плит. При необходимости комплекты оборудования можно приобрести в специализированных магазинах, в нашей технической службе или в интернет-магазине.

25.1. Растопить кувертюр.

Ингредиенты: 150 г темного шоколада (55% какао).

Горшок Ø 16 см без крышки

- Готовка: уровень мощности 1,5

25.2 Подогрев и поддержание температуры чечевичного супа

Рецепт согласно DIN 44550

Начальная температура 20°C

Нагрев, без перемешивания

Горшок Ø 16 см с крышкой, количество 450 г.

- Нагрев: продолжительность 1 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1,5

Горшок Ø 20 см с крышкой, количество 800 г.

- Нагрев: продолжительность 2 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1,5

25.3 Подогрев и поддержание температуры чечевичного супа

Например, чечевичные зерна диаметром 5-7 мм.

Начальная температура 20°C

Перемешать после 1 минуты нагрева

Горшок Ø 16 см с крышкой, количество 500 г

- Нагрев: продолжительность около 1 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1,5

Горшок Ø 20 см с крышкой, количество 1 кг

- Нагрев: продолжительность около 2 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 1,5

25.4 Соус бешамель

Температура молока: 7°C

Кастрюля Ø 16 см без крышки
Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока 3,5% жирности и щепотка соли.

Приготовление соуса бешамель

1. Растопить сливочное масло, смешать с мукой и солью и все подогреть.

- Нагрев: продолжительность 6 мин, уровень мощности 2

2. Добавьте молоко в заправку и доведите до кипения, постоянно помешивая.

- Нагрев: продолжительность 6 мин 30 сек, уровень мощности 7

3. Когда соус бешамель закипит, оставить его на конфорке еще на 2 минуты, постоянно помешивая.

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2

25.5 Рисовый пудинг, приготовление под крышкой

Температура молока: 7°C

1. Нагревайте молоко, пока оно не начнет подниматься. Нагревать без крышки. Перемешать после 10 минут нагревания.

2. Установите рекомендуемый уровень нагрева и добавьте в молоко рис, сахар и соль. Время приготовления с подогревом около 45 мин.

Кастрюля Ø 16 см
Ингредиенты: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5%) и 1 г соли.

- Нагрев: продолжительность около 5 мин 30 сек, уровень мощности 8,5

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3

Кастрюля Ø 20 см. Ингредиенты: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока жирностью 3,5% и 1,5 г соли.

- Нагрев: продолжительность около 5 мин 30 сек, уровень мощности 8,5

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3, перемешать через 10 минут.

25.6 Рисовый пудинг, приготовление без крышки

Температура молока: 7°C

1. Добавить остальные ингредиенты в молоко и нагреть его, постоянно помешивая.

2. Когда температура молока достигнет примерно 90°C, установите рекомендуемый уровень нагрева и варите примерно 50 минут.

Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5%) и 1 г соли.

- Нагрев: продолжительность около 5 мин 30 сек, уровень мощности 8,5

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 3

Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5%) и 1,5 г соли.

- Нагрев: продолжительность около 5 мин 30 сек, уровень мощности 8,5

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2,5

25.7 Приготовление риса

Рецепт согласно DIN 44550

Температура воды: 20°C

Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г длиннозернистого риса, 300 г воды и щепотка соли.

- Нагрев: продолжительность около 2 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2

Кастрюля Ø 20 см с крышкой Ингредиенты: 250 г длиннозернистого риса, 600 г воды и щепотка соли.

- Нагрев: продолжительность около 2 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 2,5

25.8 Запекание свиной вырезки

Начальная температура вырезки: 7°C

Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 3 свиные вырезки общим весом около 300 г, толщиной 1 см, 15 г подсолнечного масла

- Нагрев: продолжительность около 1 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 7

25.9 Приготовление блинов

Регулирование согласно DIN EN 60350-2

Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 55 мл теста для блинов

- Нагрев: продолжительность 1 мин 30 сек, уровень мощности 9

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 7

25.10 Замороженный картофель фри во фритюре

Кастрюля Ø 20 см без крышки: 2 л подсолнечного масла на каждую фритюрницу: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.

- Нагрев: уровень мощности 9, пока температура масла не достигнет 180°C.

- Дальнейшее приготовление: уровень мощности 9