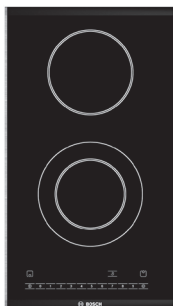


BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



PKF375N14E

Q4AR 931006

BOSCH

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Указания по технике безопасности для данного прибора	3
Причины повреждений	5
Защита окружающей среды	6
Экологичная утилизация	6
Рекомендации по экономии электроэнергии. . .	7
Знакомство с прибором	8
Панель управления	9
Конфорки	10
Зона гриля	11
Индикация остаточного тепла	12
Управление варочной панелью	13
Включение и выключение варочной панели . . .	13
Управление конфоркой	14
Таблица приготовления	15
Таймер	17
Автоматическое выключение конфорки	17
Автоматическое защитное отключение . . .	19

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели РКС375V14E, PKF375V14C, РКF375V14E, РКF375V14W, PKT375N14E.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Базовые установки	20
Изменение базовых установок	21
Чистка и уход	23
Стеклокерамическая поверхность	23
Рама варочной панели	24
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	25
Сервисная служба	27
Номер E и номер FD	27

Указания по технике безопасности



Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкции по эксплуатации и монтажу. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор. Вызовите Сервисную службу.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Безопасная эксплуатация

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра.

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- с физическими, сенсорными или психическими расстройствами,
- а также недостатком знаний и опыта

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Следует следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Перегретое масло и жир

Перегретое масло или жир легко воспламеняются.

Опасность возгорания!

Постоянно контролируйте приготовление блюд с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам.

Не позволяйте детям подходить близко к прибору. О горячих конфорках предупреждает индикация остаточного тепла.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! Неквалифицированный ремонт опасен.

Ремонт прибора должен выполняться только специалистом Сервисной службы.

Кабель электропитания

Любые ремонтные работы, включая замену и подсоединение кабеля электропитания, должны производиться только специалистом Сервисной службы.

Кабели питания электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Это может привести к повреждению изоляции кабеля и варочной панели.



Прерывистый режим работы конфорки не является неисправностью. В зависимости от выбранной ступени нагрева конфорки включаются и выключаются на более или менее длительные интервалы времени (более высокая ступень нагрева означает более продолжительное время нагрева и более высокую температуру).

Причины повреждений

Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждениям прибора.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Немедленно удаляйте остатки таких продуктов специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Неподходящие чистящие средства

Пятна с металлическим отливом могут появляться на стеклокерамической поверхности вследствие использования неподходящих чистящих средств или трения посуды.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка для плит не предназначена для Вашей варочной панели.

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

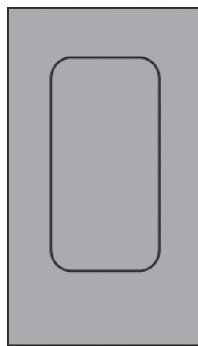
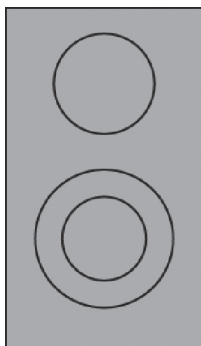
Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

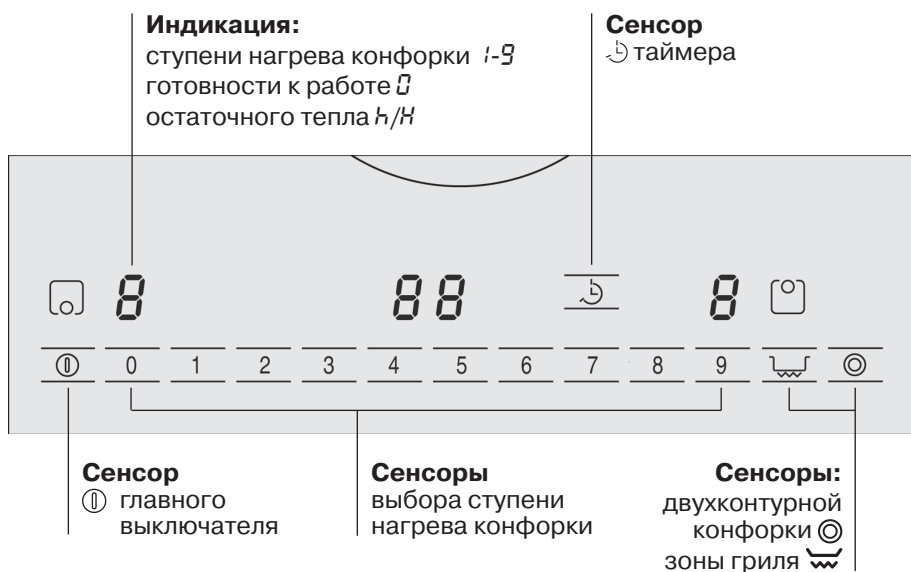
- ❑ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
Приложите линейку к дну посуды. Если она прилегает к дну на всей поверхности, значит, дно посуды абсолютно плоское.
- ❑ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки.
Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.
Если диаметр посуды не совпадает с диаметром конфорки, то лучше использовать на данной конфорке посуду более крупных размеров, потому что в противном случае половина затраченной электроэнергии расходуется впустую.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.
- ❑ Всегда устанавливайте посуду в центр конфорки и накрывайте ее подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- ❑ Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохраняются все витамины и минеральные вещества.

Знакомство с прибором

Эта инструкция подходит к различным варочным панелям (см. рисунки).



Панель управления



Символы на панели управления

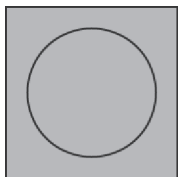
Указания

Если прикоснуться к символу, активируется соответствующая функция.

Если прикоснуться к нескольким символам одновременно, установки не изменятся. Это позволяет, например, вытереть убежавшую жидкость на панели управления. Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой. Влага вызывает нарушения в работе прибора.

Конфорки

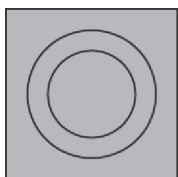
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева изменить нельзя.

Выберите подходящую конфорку. Размер посуды должен соответствовать размеру конфорки.

Двухконтурная конфорка



Размер зоны нагрева этой конфорки можно менять. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение внешней зоны нагрева: Прикоснитесь к символу ☉. Загорается индикаторная лампочка.

Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикаторная лампочка гаснет.

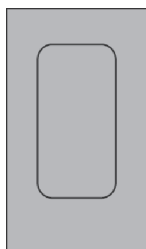
При новом включении конфорки автоматически выбирается использовавшийся в последний раз размер зоны нагрева.

Зона гриля

Эту конфорку можно использовать двумя различными способами:

- в качестве гриля,
- в качестве обычной конфорки с кухонной посудой.

Использование в качестве гриля



При этом способе использования продукты можно класть непосредственно на стеклокерамическую поверхность зоны.

Выберите нужную ступень нагрева.

Таблица приготовления на зоне гриля

Блюда	Степень гриля	Продолжительность приготовления на гриле (мин)
Мясо		
Ромштексы/стейки (толщиной 3 см)	8-9	8-12
Маринованное мясо для приготовления на гриле	7-8	8-12
Шницель натуральный	4-5	8-12
Филе куриной грудки, натуральное	3-4	10-20
Жареная колбаса	3-4	20-30
Рыба		
Рыба и рыбное филе, натуральные	3-4	8-20
Прочие блюда		
Овощи свежие, например, баклажаны, цуккини	4-5	4-12
Яичница-глазунья	5-6	2-6

Указания по приготовлению на зоне гриля

Зона гриля пригодна только для жарения с небольшим количеством жира.

Перед жарением рекомендуется зону гриля смазать в холодном состоянии тонким слоем растительного масла, например, с помощью кухонной салфетки или кисточки.

Находившийся в масле продукт, например, замаринованное мясо для приготовления на гриле, перед жарением следует просушить салфеткой.

Не используйте сахар, мед, сироп и другие содержащие много сахара блюда и приправы, например, кетчуп, соусы для поджаренных на гриле продуктов, бананы или консервированные фрукты.

Для переворачивания продукта используйте деревянную лопаточку. Не используйте лопаточки из пластмассы, они могут расплавиться и повредить стеклокерамику. Не используйте остроконечные предметы, например, ножи или вилки, и не кладите на поверхность гриля алюминиевую фольгу.


Остатки продуктов с зоны гриля можно удалить чистым скребком.

Использование в качестве обычной конфорки


Размеры посуды должны соответствовать размерам конфорки.

Конфорка должна быть включена.

Включение:

Выберите нужную ступень нагрева. Прикоснитесь к символу . Загорается индикаторная лампочка.

Выключение:

Прикоснитесь к символу . Индикаторная лампочка гаснет.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрена индикация остаточного тепла h/H , которая показывает, какие конфорки еще горячие. Не прикасайтесь к конфорке с такой индикацией.

Даже при выключенной варочной панели индикация h/H горит, пока конфорка остается горячей.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается главным выключателем ①.

Включение

Прикоснитесь к символу ①.
Раздается звуковой сигнал. Над символом ① загорается индикатор __.

Выключение

Прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока не погаснет индикатор __.
Варочная панель выключена.
Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки не охладятся в достаточной степени.

Примечание

Варочная панель автоматически выключается, если в течение определенного времени ни одна конфорка не используется.

Если варочная панель еще не остыла, загорается индикация остаточного тепла.

Управление конфоркой



С помощью символов от 1 до 9 выберите нужную степень нагрева конфорки.

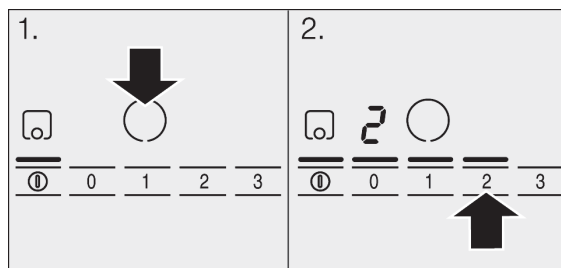
Степень нагрева 1 = минимальная мощность.
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Установка степени нагрева


Варочная панель должна быть включена.


Для варочных панелей с одной конфоркой выполняйте только действия, описанные в пункте 2.

1. Прикоснитесь к символу  соответствующей конфорки. Загорается индикация .
2. Затем прикоснитесь к символу нужной степени нагрева.



Выключение конфорки

Для варочных панелей с одной конфоркой: прикоснитесь к символу .

Для варочных панелей с несколькими конфорками: выберите нужную конфорку и затем прикоснитесь к символу .

Конфорка выключается, и появляется индикация остаточного тепла.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	1-2	–
Желатин	1-2	–
Разогрев и поддержание в теплом состоянии		
Густой суп (напр., чечевичный густой суп)	1-2	–
Молоко**	1-2	–
Сосиски в воде**	3-4	–
Размораживание и разогрев		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	5-15
Гуляш глубокой заморозки	2-3	20-30
Доведение до готовности, варка на медленном огне		
Клецки	4-5*	20-30
Рыба	4-5*	10-15
Белые соусы, например, соус бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне	3-4	8-12
Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку		
Рис (с двойным количеством воды)	2-3	15-30
Молочная рисовая каша	1-2	25-35
Картофель в мундире	4-5	25-30
Отварной картофель	4-5	15-25
Макаронные изделия, лапша	6-7*	6-10
Рагу, супы	3-4	15-60
Овощи	3-4	10-20
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20
Приготовление в кастрюле-скороварке	4-5	–

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60
Жаркое	4-5	60-100
Гуляш	3-4	50-60
Жарение		
Шницель, натуральный или панированный	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Котлета, натуральная или панированная	6-7	8-12
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30
Рыба и рыбное филе, натуральные	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, панированные	6-7	8-20
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки, панированные, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Креветки	7-8	4-10
Жаркое на сковородке из мяса глубокой заморозки	6-7	6-10
Оладьи	6-7	жарить непрерывно
Омлет	3-4	жарить непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	жарить непрерывно
Жарение во фритюре** (в 1-2 л масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы (порции по 150-200 г)	8-9	жарить непрерывно
Крокеты глубокой заморозки (порции по 150-200 г)	7-8	
Фрикадельки	7-8	
Мясо, например, кусочки цыпленка	6-7	
Рыба панированная или в кляре	5-6	
Овощи, грибы панированные или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пышки/пончики, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на ступени слабого нагрева без крышки.		
** Без крышки.		

Таймер



Эту функцию Вы можете использовать для автоматического выключения конфорок, для этого следует установить продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении установленного времени конфорка выключается.

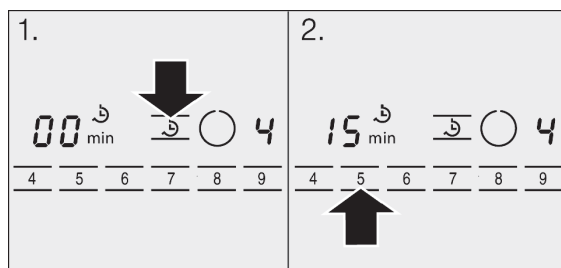
Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

Установите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

Варочная панель должна быть включена.



1. Выберите нужную конфорку.
Установите нужную ступень нагрева конфорки.
После этого прикоснитесь к символу .
Появляется индикация  и min.
2. Установите продолжительность приготовления с помощью символов от 1 до 9.




Через несколько секунд начинается обратный отсчет установленной продолжительности приготовления.


По истечении установленной продолжительности приготовления


Конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал.

На индикаторе конфорки появляется , а на индикаторе таймера появляется .

При прикосновении к символу  индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.


Коррекция установленной продолжительности приготовления


Выберите нужную конфорку (только для варочных панелей с несколькими конфорками) и затем прикоснитесь к символу .


Загорается индикация **min** и .

Измените продолжительность приготовления с помощью символов от 1 до 9.

Отмена автоматического выключения конфорки до истечения установленной продолжительности приготовления

Выберите нужную конфорку (только для варочных панелей с несколькими конфорками) и затем прикоснитесь к символу .

Загорается индикация **min** и .

После этого прикасайтесь к символу **0** до тех пор, пока не появится индикация .

Советы и рекомендации

Для установки продолжительности приготовления менее 10 минут всегда сначала прикасайтесь к символу **0**, а затем устанавливайте нужное значение с помощью символов от 1 до 9.

Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

После отключения напряжения в электросети функция таймера выключается.

Автоматическое защитное отключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активируется функция автоматического защитного отключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки попеременно мигают F , B и индикация остаточного тепла h/H .

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикация гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное отключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Базовые установки

Ваш прибор имеет определенные базовые установки. Некоторые из этих установок Вы можете изменить.

с 2	Выключение звукового сигнала Короткий звуковой сигнал, который подтверждает прикосновение к символу, или длительный звуковой сигнал, который извещает об ошибке управления прибором.	0 Оба звуковых сигнала выключены 1 Включен только сигнал при ошибке управления 2 Оба звуковых сигнала включены*
с 5	Автоматический таймер Конфорка всегда автоматически выключается по истечении установленного времени.	0 Автоматическое выключение конфорки отменено* 1 минута = мин. время 99 минут = макс. время
с 6	Продолжительность звукового сигнала таймера Звуковой сигнал, который показывает, что установленное время таймера истекло, или что конфорка автоматически выключилась.	1 10 секунд 2 30 секунд 3 1 минута
с 7**	Двухконтурная конфорка Двухконтурная конфорка автоматически включается с использованием в последний раз размером зоны нагрева. С помощью этой функции можно изменить включение и выключение внешней зоны нагрева.	0 Внешняя зона нагрева выключена 1 Внешняя зона нагрева включена 2 Выбирается установленный в последний раз размер зоны нагрева*
с 9**	Выбор конфорки В качестве базовой установки всегда выбирается последняя конфорка, для которой делались установки. Это можно изменить. Конфорка остается выбранной только в течение 5 секунд.	0 Базовая установка* 1 Ограничение до 5 секунд

* Заводские установки.

** Только для приборов с несколькими конфорками.



c0	Возврат к заводским установкам варочной панели	0	Персональные установки
	Отменяются все произведенные изменения базовых установок.	!	Возврат к заводским установкам*

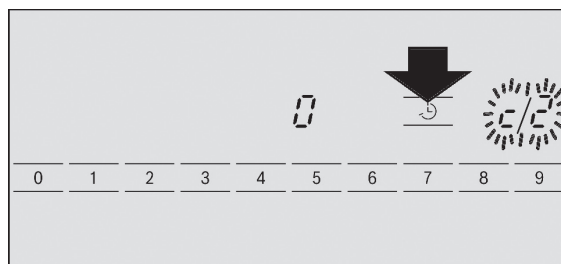
* Заводские установки.

** Только для приборов с несколькими конфорками.


Изменение базовых установок

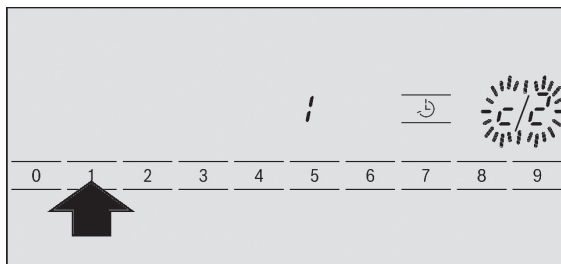
Действуйте следующим образом:


1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В следующие 10 секунд прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не прозвучит в качестве подтверждения звуковой сигнал, и на индикаторе справа внизу не загорится  (см. рисунок).



Выбор нужной базовой установки

3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока на индикаторе не появится нужная функция.
4. Затем выберите нужную установку с помощью символов от 0 до 9. Новая установка появляется на индикаторе таймера.



5. Снова прикасайтесь к символу  не менее 4 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал. Новые установки были правильно сохранены.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно чистить варочную панель и ухаживать за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Используйте только пригодные для варочной панели чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие или алюминиевые губки,
- паровые очистители и очистители высокого давления.



Если блюда готовятся непосредственно на стеклокерамической поверхности (зона гриля), не следует чистить стеклокерамику средствами, содержащими токсичные вещества.

Скребок для стеклянных поверхностей

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

1. Откройте скребок.
2. Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Нанесите на поверхность варочной панели средство для ухода и защиты. Обратите внимание на указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Для предотвращения повреждений рамы варочной панели обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания.

- Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие советы и указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Отключение напряжения в электросети.	С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети.
	Прибор был подключен не в соответствии с монтажной схемой.	Проверьте, подключен ли прибор в соответствии с монтажной схемой.
	Неисправность в электрической системе.	Если не удалось устранить неисправность с помощью указанных выше мер, обратитесь в Сервисную службу.
Мигает \mathcal{E}	Жидкость или посторонний предмет на сенсорах панели управления.	Вытрите жидкость или уберите посторонний предмет с панели управления.
$\mathcal{E}r$ + цифра	Неисправность в электронике прибора.	Отсоедините варочную панель от электросети и через несколько секунд подключите снова. Если индикация появляется снова, вызовите Сервисную службу.
$F2$	Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация сохраняется, вызовите Сервисную службу.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F4</i>	Электронная система перегрелась и выключила все конфорки.	Дождитесь, пока электронная система охладится в достаточной мере. После этого прикоснитесь к любому символу на панели управления. Если индикация сохраняется, вызовите Сервисную службу.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

<i>F8</i>	Конфорка была включена слишком долго и выключилась.	Вы можете сразу же снова включить конфорку.
-----------	---	---

Сервисная служба

Наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам – будь то ремонт прибора, покупка принадлежностей или запасных частей, а также любые вопросы, связанные с нашей продукцией или услугами.

Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в сопроводительной документации.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке, которая приклеена на нижней стороне варочной панели, а также в прилагаемой к прибору документации.

Для получения дополнительной информации о нашей продукции обращайтесь по адресу: bosch-infoteam@bshg.com

ДЛЯ ЗАМЕТОК

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

