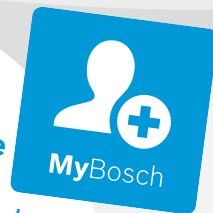




**BOSCH**



**Зарегистрируйте**  
свое новое  
устройство на MyBosch  
сейчас и получите  
бесплатные преимущества:

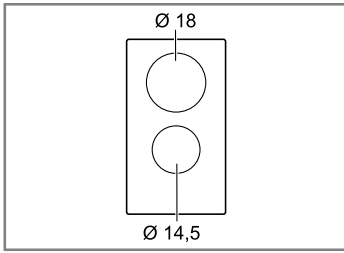
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Варочная панель

**PKE345CA2E**

[ru]    Руководство пользователя

**PKE345CA2E**



# Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



## Содержание

1	Безопасность .....	3
2	Предотвращение материального ущерба .....	5
3	Защита окружающей среды и экономия .....	5
4	Знакомство с прибором .....	6
5	Стандартное управление .....	7
6	Очистка и уход .....	8
7	Утилизация .....	8
8	Сервисная служба .....	8



## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

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

### 1.2 Использование по назначению

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

Используйте прибор только:

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

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### 1.4 Безопасная эксплуатация

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

Варочная панель сильно нагревается.

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

Прибор нагревается.

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

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

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

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

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

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

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

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

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

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 8

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2 Предотвращение материального ущерба

### ВНИМАНИЕ!

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

► Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

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

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

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

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

► Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

► Не используйте защитную пленку для плит.

► Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

### 2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

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

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

► Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

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

■ неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

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

Приподнимайте крышку как можно реже.

■ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

■ Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

■ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

■ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

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

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

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

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

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

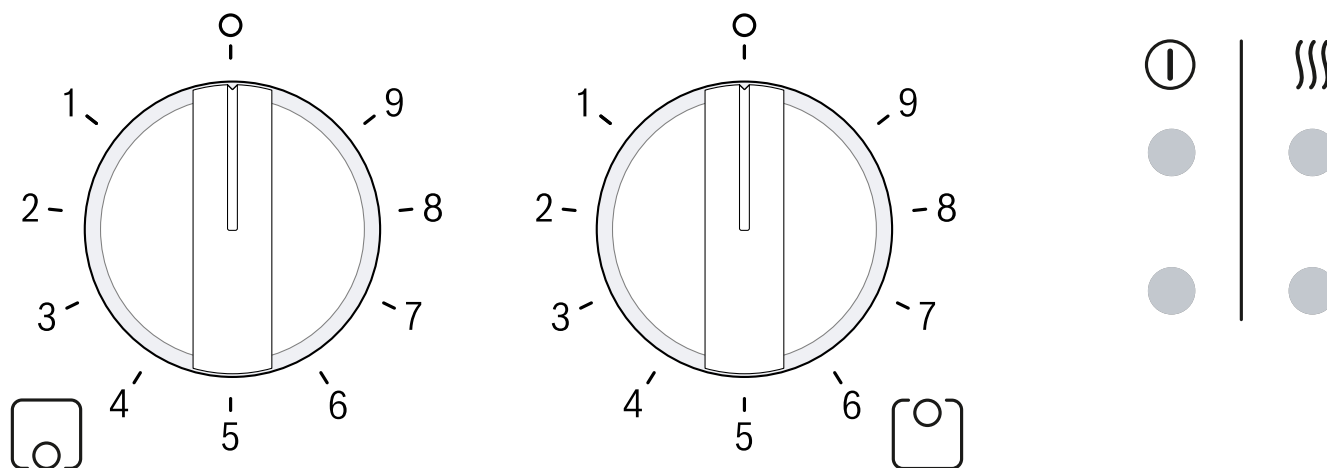
Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

## 4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей. → *Страница 2*

### 4.1 Панель управления

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



#### Выключатели конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок. Выключатели конфорок имеют отметки-символы, указывающие, к какой конфорке относится выключатель.

Символ	Наименование
⓪	Индикация рабочего состояния
⋈	Индикация конфорки и остаточного тепла
⓪	передняя конфорка
⓪	задняя конфорка

#### 4.2 Индикация конфорки и остаточного тепла

На варочной панели есть индикация конфорки и остаточного тепла. Индикация горит, когда конфорка горячая.

Индикация	Значение
Индикация конфорки	Загорается во время работы вскоре после включения.
Индикация остаточного тепла	Загорается после использования конфорки, когда она еще горячая. <b>Заметка:</b> Вы можете поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.

## 5 Стандартное управление

### 5.1 Включение и выключение варочной панели

С помощью выключателя конфорки можно включать и выключать варочную панель.

### 5.2 Выполнение установок для конфорок

Главным выключателем конфорки можно настраивать мощность нагрева.

Степень нагрева	
1	минимальная мощность
9	максимальная мощность

#### Примечания

- Тёмные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функционирование конфорки.
- Температура регулируется включением и выключением нагрева конфорки. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
  - Это защищает детали, требующие особого обращения, от перегрева.
  - Прибор защищён от перепадов напряжения.
  - Так можно приготовить более вкусную пищу.

### 5.3 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

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

#### Указания по приготовлению

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

#### Растапливание

Блюдо	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин
Сливочное масло, желатин	1	-

#### Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1	-
Молоко <sup>1</sup>	1-2	-

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

#### Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки <sup>1,2</sup>	3-4	20-30
Рыба <sup>1,2</sup>	3	10-15
Белый соус, например, бешамель	1	3-6

<sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

<sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

#### Варка, приготовление на пару или припускание

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

<sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

<sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

#### Тушение

Рулеты	3-4	50-60
Тушёное мясо	3-4	60-100
Гуляш	3-4	50-60

#### Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10
Отбивная котлета в панировке или без неё <sup>1</sup>	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рыба или рыбное филе в панировке или без неё	4-5	8-20
Рыба или рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Блюда глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	5-6	непрерывно

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

## 6 Очистка и уход

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

### 6.1 Чистящие средства

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

#### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

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

#### Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

### 6.2 Чистка стеклокерамики

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

**Заметка:** Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 8*

**Требование:** Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

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

### 6.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

#### Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 8*
  - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
  2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 7 Утилизация

### 7.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.  
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

## 8 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

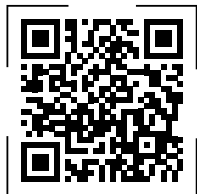
**Заметка:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

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

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



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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Типовая табличка находится:

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

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







## Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свой новый прибор на MyBosch прямо сейчас и получите следующие преимущества:

- Полезные советы по использованию вашего прибора
- Возможности расширения гарантии
- Скидки на аксессуары и запасные части
- Руководство по эксплуатации в электронном виде, чтобы все данные о приборе были всегда под рукой
- Быстрый доступ к Службе сервиса бытовой техники Bosch

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники. Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Контактная информация по всем странам в приложенном перечне центров сервисного обслуживания.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001229406** (020623)

ru