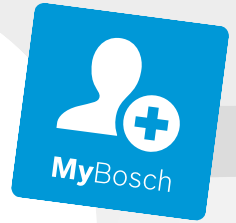




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Індукційна варильна поверхня

PXX9..К...

[uk] Керівництво з експлуатації

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



Вміст

1	Безпека	2
2	Як уникнути матеріальних збитків.....	5
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	5
4	Придатний посуд.....	6
5	Знайомство.....	8
6	Перед першим використанням	10
7	Основні відомості про користування	10
8	FlexInduction.....	12
9	MoveMode	13
10	Функції часу	14
11	PowerBoost	15
12	PanBoost	15
13	Функція підтримання страв у гарячому стані.....	15
14	Прийняти налаштування	16
15	Assist.....	16
16	Бездротовий датчик готування.....	20
17	Помічник	22
18	Блокування від доступу дітей	22
19	Захист під час витирання	22
20	Індивідуальне захисне відключення.....	23
21	Основні параметри.....	23
22	Тест посуду	24
23	Home Connect	24
24	Управління витяжкою з варильної поверхні	26
25	Чищення та догляд	27
26	Усунення несправностей.....	28
27	Утилізація.....	30
28	Декларація відповідності.....	30
29	Сервісні центри	30
30	Пробні страви	31



1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

Якщо ви користуєтеся функцією сенсора приготування, виберіть конфорку, на котрій стоїть каструля із сенсором температури. Якщо у вас є активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрилятор), дізнайтесь у лікаря, чи відповідає цей пристрій Директиві 90/385/ЄЕС Ради Європейських спільнот від 20 червня 1990 р., а також стандартам EN 45502-2-1 і EN 45502-2-2, і чи цей пристрій вибрано, імплантовано й запрограмовано відповідно до VDE-AR-E 2750-10. Якщо ці передумови виконані і, крім того, використовується неметалева кухонна приладдя й посуд з неметалевими ручками, користуватися цією індуктивною варильною поверхнею за призначенням безпечно.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечне користування

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Після кожного використання варильної поверхні вимикайте прилад головним вимикачем.

- ▶ Не чекайте, поки варильна поверхня автоматично відключиться, оскільки на ній більше немає каструль і сковорідок.

Харчові продукти можуть загорітись.

- ▶ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- ▶ Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

- ▶ Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережевий кабель пошкоджений, негайно вимкніть запобіжник у коробці запобіжників.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
→ *Стор. 30*

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

Контакт вентилятора, розташованого на нижньому боці варильної поверхні, з металевими предметами може призвести до ураження електричним струмом.

- ▶ Не зберігайте у шухлядах під варильною поверхнею довгі, загострені металеві предмети.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- ▶ Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.
- ▶ Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.

Бездротовий датчик температури обладнаний батареєю, яка може пошкодитися за високої температури.

- ▶ Вийміть датчик з посуду та тримайте подалі від джерела тепла.

Датчик температури під час виймання з каструлі може бути дуже гарячим.

- ▶ Для виймання користуйтеся кухонною рукавичкою або прихваткою.

Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня.

- ▶ Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою.
- ▶ Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.

Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.

- ▶ Не користуйтеся приладом, якщо його поверхня тріснула чи розбилась.

⚠ УВАГА! – Небезпека: магнетизм!

Бездротовий датчик температури магнітний і може впливати на роботу електронних імплантів, як-от кардіостимулятори чи дозатори інсуліну.

- ▶ Особи з електронними імплантами мають триматися принаймні на 10-сантиметровій безпечній відстані від намагнічених елементів управління.
- ▶ Класти елементи управління в кишені одягу заборонено.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

2 Як уникнути матеріальних збитків

Тут ви знайдете найпоширеніші причини пошкоджень та поради, як їх уникнути.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Плями	Приготування без нагляду.	Слідкуйте за процесом приготування.
Плями, нагар	Розлита рідина, особливо з високим вмістом цукру.	Відразу ж видаляйте шкребком для скла.
Плями, нагар або сколи на склі	Дефектний посуд, посуд з розплавленою емаллю або посуд з мідним чи алюмінієвим дном.	Використовуйте придатний посуд у хорошому стані.
Плями, зміна кольору	Невідповідні методи очищення.	Використовуйте лише очисні засоби, які підходять для склокераміки, і очищуйте варильну поверхню лише тоді, коли вона холодна.
Нагар або сколи на склі	Посуд, що падав, кухонне приладдя чи інші тверді або загострені предмети.	Під час готування не бийте по склу та не кидайте предмети на варильну поверхню.
Подряпини, зміна кольору	Грубе дно посуду або переміщення посуду на варильну поверхню.	Перевіряйте посуд. Піднімайте посуд при пересуванні.
Подряпини	Сіль, цукор або пісок.	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
Пошкодження приладу!	Приготування у замороженому посуді.	Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.
Пошкодження посуду або приладу	Порожній посуд.	Ніколи не ставте порожній посуд на гарячу конфорку і не нагрівайте її.
Пошкодження скла	Розплавлений матеріал на гарячій конфорці або гаряча кришка каструлі на склі.	Не кладіть на варильну поверхню папір для випікання або алюмінієву фольгу, пластикові контейнери та кришки.
Перегрівання	Гарячий посуд на панелі управління або на рамі.	Ніколи не ставте гарячий посуд у цій зоні.

УВАГА!

Варильна поверхня з нижнього боку оснащена вентилятором.

- ▶ Якщо під варильною поверхнею є шухляда, не зберігайте там ніяких дрібних або гострих предметів, паперу або серветок для посуду. Ці предмети можуть бути всмоктані й пошкодити вентилятор або погіршити охолодження.
- ▶ Між вмістом шухляди і вентиляційним отвором має бути відстань не менш ніж 2 см.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каstrулі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каstrулі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каstrулі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каstrулю, не відкриваючи її.

Використовуйте каstrулі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посуді, то більше енергії потрібно, щоб його нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Інформацію про виріб відповідно до (ЄС) 66/2014 ви знайдете у паспорті приладу, що додається, та в Інтернеті на сторінці виробу вашого приладу.

4 Придатний посуд

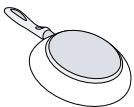


Дно посуду, придатного для готування з індукцією, повинне бути феромагнітним (тобто притягуватися магнітом), і відповідати розмірам конфорки. Якщо посуд не розпізнається на конфорці, поставте його на конфорку з наступним меншим діаметром.

4.1 Розмір та характеристики посуду

Щоб правильно визначити посуд, потрібно врахувати розмір та матеріал посуду. Дно посуду має бути ідеально рівним та гладким.

За допомогою функції Тест посуду можна перевірити, чи придатний посуд. Додаткову інформацію див. за посиланням

→ "Тест посуду", Стор. 24.

Посуд для готування	Матеріали	Характеристики
Рекомендований посуд	Посуд з високоякісної сталі в подвійній конструкції, яка добре розподіляє тепло.	Цей посуд розподіляє тепло рівномірно, швидко нагрівається та забезпечує його розпізнавання.
	Феромагнітний посуд з емальованої сталі, чавуну або спеціальний індукційний посуд з високоякісної сталі.	Цей посуд швидко нагрівається та забезпечує його розпізнавання.
Придатно	Дно не повністю феромагнітне.	Якщо область феромагніту менше дна посуду, нагрівається лише зона феромагніту. Таким чином тепло розподіляється нерівномірно.
	Дно посуду з алюмінієвими деталями.	Воно зменшує феромагнітну поверхню, а це означає, що на посуд може передаватися менше енергії. Цей посуд може бути розпізнаний недостатньо або зовсім не розпізнаний, а тому недостатньо нагрітий.
	Посуд виготовлений зі звичайної тонкої сталі, скла, глини, міді або алюмінію.	
Непридатно		

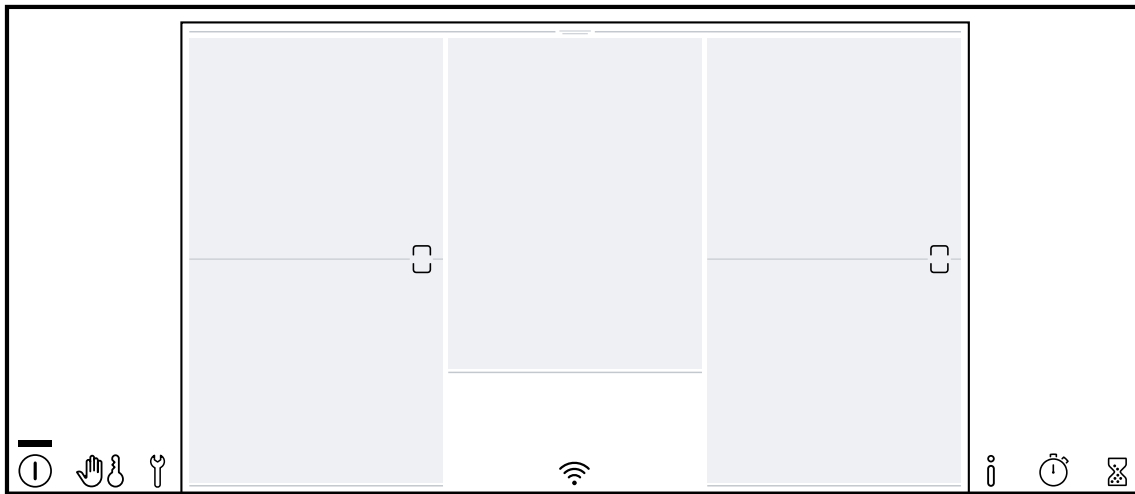
Вказівки

- Ніколи не використовуйте перехідні пластини між варильною поверхнею та посудом.
- Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд з тонким дном, оскільки він може сильно нагрітися.

5 Знайомство

5.1 Панель управління

Окремі особливості, такі як колір і форма, можуть відрізнятися від малюнка.



Вказівки

- Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою.
- Не розміщуйте посуд поблизу індикацій і кнопок. Від цього може перегрітися електроніка.

Сенсорні кнопки

Коли варильна поверхня увімкнена, світяться символи кнопок, які доступні на цей момент.

Кнопка	Функція
①	Головний вимикач
👤	Захист під час витирання Блокування від доступу дітей
⚙️	Основні установки
ℹ️	Меню інформації
🕒	Count-up timer
⌚	Таймер
🔌	FlexInduction
0....Boost	Зона регулювання параметрів <ul style="list-style-type: none"> 🕒 Таймер відключення 1....9 Ступені потужності 🔥 Функція підтримання страв у гарячому стані ⚡ PowerBoost 👤 PanBoost
menu	Меню режиму готування <ul style="list-style-type: none"> 🔥 Ступені потужності 👤 MoveMode 👤 PerfectFry Sensor 👤 PerfectCook Sensor 👤 Функція «Помічник»

Кнопка Функція

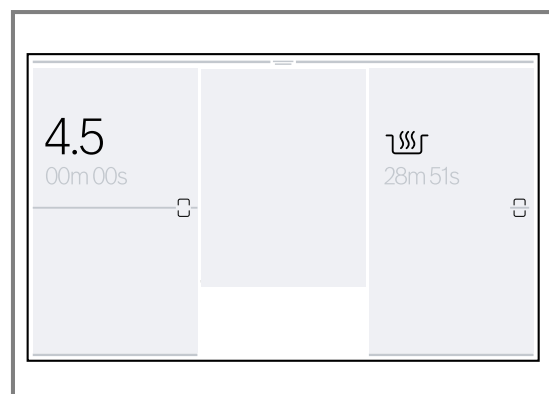
📶	З'єднання
🌀	Управління витяжкою з варильної поверхні
auto 🌀	Сенсорне керування вентиляцією
💡	Підсвічування витяжки

5.2 Сенсорний дисплей

За допомогою сенсорного дисплея можна просто та інтуїтивно керувати пристроєм.

Головне вікно

У головному вікні з'являється список конфорок, доступних на варильній панелі. На активних конфорках відображаються режими готування, ступені потужності та установки таймера.

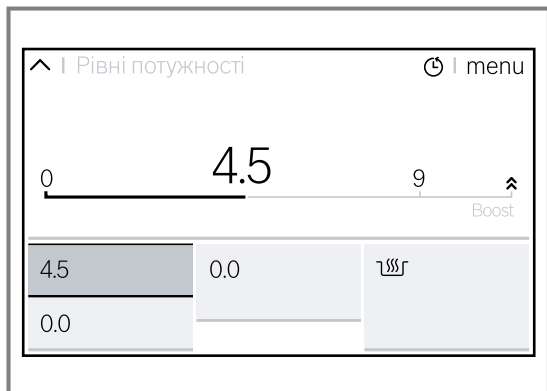


Кнопки у поєднанні з Home Connect

Щойно буде встановлено з'єднання з Home Connect, доступні такі кнопки:

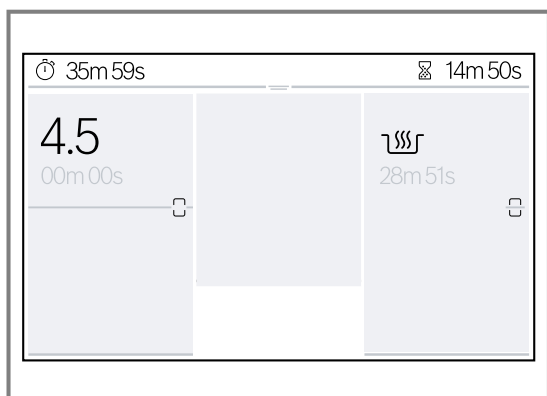
Зона регулювання параметрів

За допомогою цієї функції можна налаштувати ступені потужності, програмування часу готування та різні режими готування для обраної конфорки.



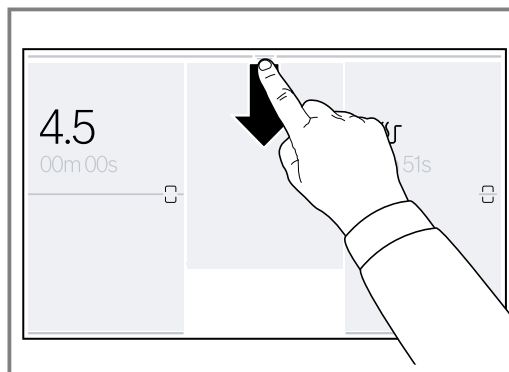
Рядок стану

Відображувана інформація різниться залежно від попередніх налаштувань: таймер, кухонний годинник



Висвітлювання рядка стану

1. Торкніться верхньої області екрану і проведіть пальцем вгору й вниз.



- ✓ На рядок стану виводиться основне налаштування.
2. Для затемнення рядка стану проведіть пальцем вгору.

Меню інформації

Можна викликати інформацію про прилад і поточні функції.

Відкриття меню інформації

1. Торкніться і.
 2. Доторкайтесь до символу обраної функції протягом декількох секунд.
- ✓ На дисплеї з'явиться інформаційне вікно, в якому описана поточна функція.
3. Щоб повернутися до головного вікна, торкніться ^.

Меню режиму готування

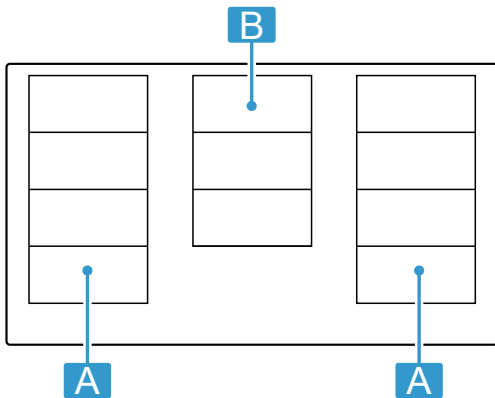
У варильної поверхні є різні режими готування.

Для доступу до нього торкніться меню у зоні регулювання параметрів обраної конфорки.

Символ	Режим готування	Функція
	Ступені потужності	Вибір рівня нагрівання для конфорки.
	MoveMode	Налаштування ступеня потужності положенням посуду на конфорці.
	PerfectFry Sensor	Смажте з правильною температурою.
	PerfectCook Sensor	Готування з автоматичним розпізнаванням температури бездротового датчика приготування. Доступно після підключення до бездротового датчика приготування.
	Функція «Помічник»	Смажте та готуйте з попереднім вибором страв.

5.3 Розподіл потужностей конфорок

Зазначена потужність виміряна зі стандартним посудом, описаним в IEC/EN 60335-2-6. Потужність може відрізнятися залежно від розміру та матеріалу посуду.



Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання		
A	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2200 Вт	3700 Вт
A	Ступінь потужності 9 PowerBoost	3300 Вт	3700 Вт

Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання	
B	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2600 Вт 3700 Вт

5.4 Конфорка

Перш ніж почати готувати, перевірте, чи відповідає розмір посуду вибраній конфорці:

Область застосування	Тип конфорок
	Одноконтурна конфорка
	Адаптивна зона → "FlexInduction", Стр. 12
	Середня проста конфорка

5.5 Індикація залишкового тепла

Якщо конфорки вимкнені, індикації зони світяться червоним, щойно конфорки стануть гарячі. Не торкайтеся конфорки, поки індикація конфорки світиться червоним.

6 Перед першим використанням

Дотримуйтесь наступних рекомендацій.

6.1 Перша експлуатація

Коли прилад вмикається вперше, на дисплеї з'являється стандартне налаштування мови як перший крок для конфігурації варильної поверхні. Ви завжди можете змінити ці налаштування в основних установах. → Стр. 23

6.2 Налаштування Home Connect

Щоб запустити налаштування з'єднання, оберіть в основних налаштуваннях налаштування Home Connect і виконуйте вказівки з розділу → "Home Connect", Стр. 24.

6.3 Готування з індукцією

Готування з індукцією надає ряд переваг у порівнянні зі звичайними варильними поверхнями, такі як заощадження часу під час варіння та смаження, економія енергії та простіший догляд і чищення. Воно також забезпечує кращий контроль тепла, оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді.

7 Основні відомості про користування

7.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▶ Торкніться
- Лунає звуковий сигнал і світиться сенсорний дисплей.
- ✓ Варильна поверхня готова до застосування.

ReStart

- ▶ Якщо увімкнути прилад протягом 10 хвилин після вимкнення, варильна поверхня продовжить працювати з попередніми налаштуваннями. Цю функцію можна увімкнути в основних установах. → Стр. 23

7.2 Вимкнення варильної поверхні

- ▶ Торкайтеся , поки не згасне індикація.
- ✓ Усі конфорки вимкнені.

Зауваження: Якщо усі конфорки вимкнені довше 30 секунд, варильна поверхня вимикається.

7.3 Встановлення ступеня потужності конфорки

Конфорка має 17 ступенів потужності, які відображаються з проміжними значеннями від **1** до **9**. Оберіть ступінь потужності, що якнайкраще підходить для продуктів, що готуються, та запланованого процесу готування.

1. Торкніться бажаної конфорки.
 - ✓ На дисплеї з'являється область налаштування обраної конфорки.
2. Проведіть пальцем у зоні налаштування параметрів і торкніться потрібного ступеня потужності.
 - ✓ Рівень потужності налаштовано.
3. Щоб повернутися до головного вікна, повторно торкніться активної конфорки.

7.4 Поради щодо готування

- Якщо ви нагріваєте пюре, крем-супи або густі соуси, час від часу помішуйте страву.
- Для попереднього розігрівання налаштуйте рівень нагрівання 8-9.
- При готуванні з кришкою зменште рівень нагрівання, щойно виступить пара. Вихід пари не впливає на результат приготування.
- Після приготування накрийте посуд кришкою до подачі на стіл.
- Дотримуйтеся вказівок виробника щодо приготування у скороварці.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти їх поживну цінність. За допомогою таймера можна встановити оптимальний час приготування.
- Стежте за тим, щоб олія не диміла.
- Для підрум'янювання продуктів обсмажте їх один за одним і невеликими порціями.
- Деякий посуд під час приготування може нагріватися до високих температур. Тому беріть посуд лише прихваткою.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування див. на → "Заощадження енергії", Стор. 6

Рекомендації щодо варіння

У таблиці наведено, які рівні потужності (☰) для яких продуктів підходять. Час приготування (⌚ min) може варіюватися залежно від типу, ваги, товщини та якості їжі.

	☰	⌚ min
Розтоплення		
Шоколад, глазур	1 - 1.5	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1.5 - 2	-
¹ Без кришки		

Зауваження: Якщо посуд не стоїть на конфорці або посуд непридатний, вибраний рівень потужності блимає. Через певний час конфорка вимикається.

Зміна рівня нагрівання та вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть потрібний ступінь потужності або встановіть в області програмування на 0.
 - ✓ Ступінь потужності конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.

Швидкий вибір

- ▶ Для встановлення ступеня потужності 9.0 проведіть пальцем праворуч по зоні конфорки. Для встановлення ступеня потужності 0.0 проведіть пальцем ліворуч по зоні конфорки. Цю функцію можна увімкнути в основних установках. → Стор. 23

	☰	⌚ min
Молоко ¹	1.5 - 2.5	-
Варені сосиски ¹	3 - 4	-

Розморожування та розігрівання

Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глибокого замороження	3 - 4	35 - 55

Доведення до готовності, повільне кип'ятіння

Картопляні кнедли ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба ¹	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12

Кип'ятіння, готування на парі, тушкування

Рис, з подвійною кількістю води	2.5 - 3.5	15 - 30
Рис, зварений на молоці	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»	4.5 - 5.5	25 - 35
Варена картопля	4.5 - 5.5	15 - 30
Макаронні вироби ¹	6 - 7	6 - 10
Рагу	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Овочі	2.5 - 3.5	10 - 20
Овочі, глибоке замороження	3.5 - 4.5	7 - 20
Рагу в скороварці	4.5 - 5.5	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4 - 5	50 - 65
¹ Без кришки		

		⌚ min
Печення	4 - 5	60 - 100
Гуляш	3 - 4	50 - 60
Тушування/смаження з малою кількістю жиру¹		
Шніцелі паніровані або ні	6 - 7	6 - 10
Шніцелі, глибокого замороження	6 - 7	6 - 12
Котлети, звичайні або паніровані	6 - 7	8 - 12
Стейки (3 см завтовшки)	7 - 8	8 - 12
Філе птиці (2 см завтовшки)	5 - 6	10 - 20
Філе птиці, глибокого замороження	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)	4.5 - 5.5	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, без панірування	5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Риба, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20

¹ Без кришки

		⌚ min
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7 - 8	15 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Млинці, смажити почергово	6.5 - 7.5	-
Омлет (смажити почергово)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яєчня	5 - 6	3 - 6
Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії¹		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у пивному клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

¹ Без кришки

8 FlexInduction

Адаптивна зона дозволяє зручно розміщати на ній посуд будь-якої форми та розміру. Вона складається з чотирьох індукторів, які працюють незалежно один від одного. При встановленій адаптивній зоні активується лише та ділянка, на якій встановлено посуд.

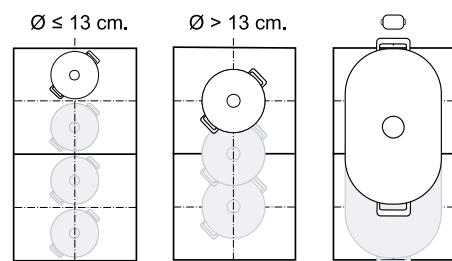
8.1 Розміщення посуду


Адаптивну зону конфорки можна налаштувати двома способами, залежно від того, який посуд використовується. Для кращого розпізнавання та розподілення тепла встановлюйте посуд по центру конфорки, як показано на зображенні.

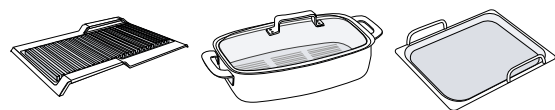
В якості додаткової конфорки

Рекомендовано для приготування лише з однією одиницею посуду.

- Розташування посуду в залежності від розміру: Розташування посуду в залежності від розміру:



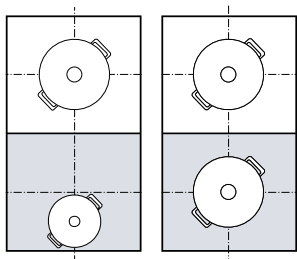
- Рекомендований подовжений посуд для приготування :



В якості двох роздільних конфорок

Рекомендовано для приготування з двома одиницями посуду.

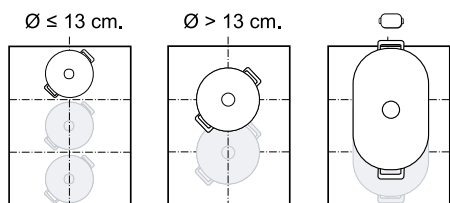
Можна використовувати передню та задню зони окремо одна від одної, налаштувавши для кожної власну ступінь потужності.



Середня конфорка

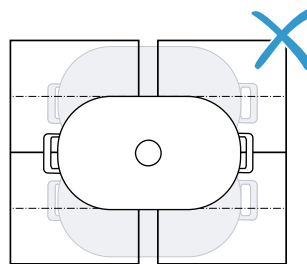
Конфорка складається з трьох індукторів, які функціонують як одна конфорка.

Розміщення посуду





Увага!

Не розміщуйте посуд посередині між правою та лівою зонами. Інакше конфорки не активуються належним чином та не забезпечать найкращого результату готування.



8.2 FlexInduction Підключення


Стандартно адаптивна зона конфорки налаштована на дві окремі конфорки. Для підключення конфорки увімкніть наступну функцію:

1. Встановіть посуд на конфорку.
 2. Торкніться .
- ✓  світиться. Адаптивна зона конфорки підключена.

Вказівки

- Ви можете змінити встановлене значення адаптивної зони конфорки. Як змінити параметри, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки». → *Стор. 23*
- Якщо перемістити або підняти посуд з активної об'єднаної конфорки, розпочнеться автоматичний пошук. Кожен посуд, виявлений на конфорці під час цього пошуку, нагрівається до попередньо вибраного ступеня потужності.

8.3 FlexInduction Відключити

- ▶ Торкніться .
- ✓ Зони деактивуються. Обидві конфорки продовжують роботу як дві незалежні конфорки.


9 MoveMode

За допомогою цієї функції можна змінювати ступінь потужності для посуду, для цього просто пересуньте його у межах адаптивної зони. Зона поділена на три ділянки з різними ступенями потужності.

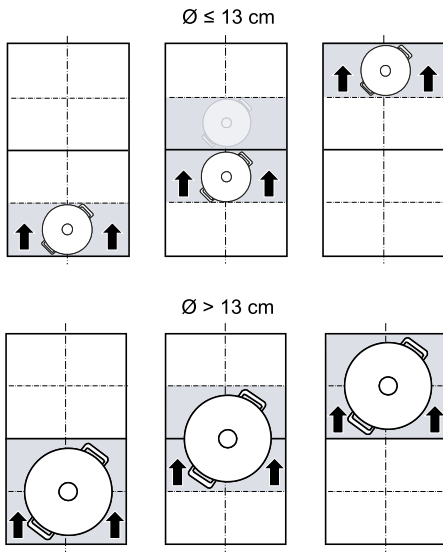
9.1 Розміщення та пересування посуду

Використовуйте лише одну ємність. Зона готування залежить від використовуваного посуду, а також від його розміру та розташування.

Кожна зона має попередньо налаштований ступінь потужності:

- Передня ділянка = ступінь потужності 9,0
- Середня ділянка = ступінь потужності 5,0
- Задня зона = ступінь потужності .

Ви можете змінити стандартні налаштування попередньо встановлених ступенів потужності. Інформацію про те, як змінити параметри, див. у розділі «Основні установки» → *Стор. 23*.



9.2 Активація MoveMode

Вимога: Поставте лише один посуд на адаптивну зону конфорки.

1. Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони.
2. Торкніться меню.
3. обрати
- ✓ світиться.
- ✓ Функція ввімкнена.

Зауваження: Ступені потужності зони можна змінювати під час процесу готування.

9.3 Деактивація MoveMode

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться меню і перейдіть до іншого режиму готування.
- ✓ Функція вимкнена.

10 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер
- Count-up timer

10.1 Таймер відключення

За допомогою цієї функції можна програмувати час готування для однієї або кількох конфорок. Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу.

Увімкніть Таймер відключення

1. Виберіть конфорку та ступінь потужності.
2. Доторкніться у зоні регулювання параметрів .
3. Установіть час у зоні регулювання параметрів.
4. Для підтвердження торкніться .
- ✓ Починається перебіг часу готування.
- ✓ Якщо час вийшов, конфорка вимикається і лунає сигнал.

Вказівки

- Якщо для конфорки запрограмовано час приготування та активовано PerfectFry Sensor, час приготування починає відраховуватися, лише коли досягнуто обраного рівня температури.
- Якщо для конфорки запрограмовано час приготування та активовано PerfectCook Sensor, час приготування починає відраховуватися, лише коли досягнуто обраного рівня температури.

Таймер відключення змінити або вимкнути

1. Оберіть конфорку та торкніться .
2. Змініть час готування в області програмування або торкніться , щоб видалити час.
3. Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

4. Щоб повернутися до головного вікна, торкніться , а потім .

10.2 Таймер

За допомогою цієї функції можна увімкнути таймер. Ця функція працює незалежно від конфорок та інших налаштувань. Конфорки автоматично не вимикаються.

Увімкніть Таймер

1. Торкніться .
2. В області програмування оберіть потрібний час.
3. Торкніться символу , щоб підтвердити налаштування.
- ✓ Починається перебіг часу.
- ✓ Після спливання встановленого часу лунає сигнал.
4. Торкніться .
- ✓ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

Таймер змінити або вимкнути

1. Торкніться .
2. Змініть час в області програмування або торкніться , щоб видалити час.
3. Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.
4. Щоб повернутися до головного вікна, торкніться .



10.3 Count-up timer



Функція секундоміра відображає час з моменту активації.

Увімкнення Count-up timer

- ▶ Торкніться .
- ✓ Починається перебіг часу.

Вимкнення Count-up timer

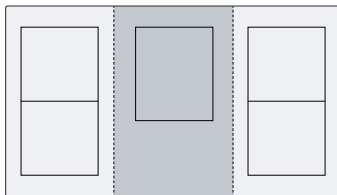
1. Торкніться .
2. Торкніться . Індикація часу встановлюється на 00хв 00с.

3. Щоб знову увімкнути індикацію часу, торкніться .
3. Щоб повернутися до головного вікна, торкніться .

11 PowerBoost




За допомогою цієї функції можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням ступеню потужності 9.

Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.



11.1 Увімкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.

2. Оберіть Boost у зоні регулювання параметрів і тримайте натиснутою, поки світяться  та .
3. Оберіть,  не піднімаючи палець.
4. Підніміть палець.

✓ Функція ввімкнена.

Зауваження: Цю функцію також можна вмикати при готуванні з об'єднаною зоною Flex.

11.2 Вимкнення PowerBoost

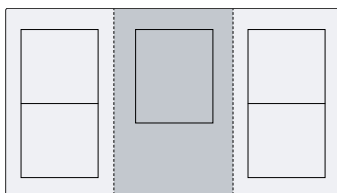
1. Оберіть конфорку.
 2. У зоні регулювання параметрів встановіть інший ступінь потужності.
- ✓ Функція вимкнена.

Зауваження: За певних обставин функція вимикається автоматично, щоб захистити електронні компоненти усередині плати.

12 PanBoost

Ця функція дозволяє швидше розігрівати сковорідки, ніж при використанні ступеня потужності 9.




Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.



12.1 Рекомендації щодо використання

- Не накривайте сковорідку кришкою.
- В жодному разі не залишайте порожні сковорідки нагріватися без нагляду.
- Використовуйте лише холодні сковорідки.
- Використовуйте сковорідки з ідеально рівним дном. Не використовуйте сковорідки з тонким дном.

12.2 Увімкнення PanBoost

1. Оберіть конфорку.
 2. Оберіть Boost у зоні регулювання параметрів і тримайте натиснутою, поки світяться  та .
 3. Оберіть,  не піднімаючи палець.
 4. Підніміть палець.
- ✓ Функція ввімкнена.

Зауваження: Цю функцію також можна вмикати при готуванні з об'єднаною зоною Flex.

12.3 Вимкнення PanBoost

1. Оберіть конфорку.
 2. У зоні регулювання параметрів встановіть інший ступінь потужності.
- ✓ Функція вимкнена.


Зауваження: Для уникнення високих температур, ця функція автоматично вимикається через 30 секунд.

13 Функція підтримання страв у гарячому стані

Цю функцію можна використовувати для розтоплення шоколаду або вершкового масла і для підтримання страви в гарячому стані.


13.1 Увімкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Оберіть конфорку.
2. Доторкніться у зоні регулювання параметрів .

-  світиться.
- ✓ Функція ввімкнена.

13.2 Вимкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Оберіть конфорку.
2. Встановіть на 0.

Конфорка і  вимикаються.

✓ Функція вимкнена.

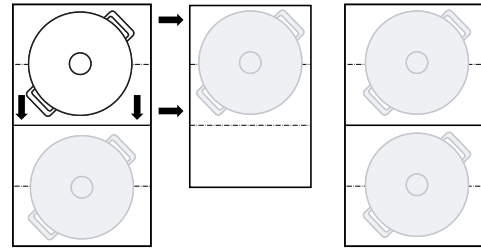
14 Прийняти налаштування

З цією функцією можна переносити рівень нагрівання, налаштований час приготування та обрану функцію варіння з однієї конфорки на інші.

14.1 Прийняти налаштування

Вимога: Пересуньте посуд на вимкнену конфорку, що не має попереднього налаштування та на якій до цього не стояв інший посуд.

1. Перемістіть посуд.



Посуд розпізнається. Через кілька секунд на дисплеї з'являється опція для підтвердження попередніх налаштувань для нової конфорки.

2. Підтвердіть налаштування.

✓ Налаштування перенесено на нову конфорку.

15 Assist


Помічник з приготування гарантує простоту приготування і забезпечує відмінний результат варіння. Якщо ви вибрали потрібну температуру, датчики постійно вимірюватимуть температуру посуду та підтримуватимуть її під час готування.

Переваги

- Після досягнення вибраної температури вона автоматично утримується постійною, що заощаджує енергію.
- Олія не перегрівається і страви не переварюються.

15.1 PerfectFry Sensor


Підходить для приготування або уварювання соусів, приготування млинців або смаження яєць з вершковим маслом, смаження овочів або стейків до необхідного ступеня готовності, і все це з постійним контролем температури.

Ця функція доступна на всіх конфорках, позначених символом .

Рівні температури



Рівні температури для приготування страв.

Режим	Температура	Функції	Посуд для готування
1	120 °C	Варіння та уварювання соусів, смаження овочів	
2	140 °C	Обсмажування в оливковій олії або вершковому маслі	
3	160 °C	Смаження риби та продуктів швидкого приготування	
4	180 °C	Смаження у фритюрі після панірування, заморозки та грилю	

Режим	Температура	Функції	Посуд для готування
5	215 °C	Високотемпературний гриль та сковорода-гриль	

Рекомендований посуд




Для використання з цією функцією був розроблений спеціальний посуд, що дозволяє досягти оптимальних результатів приготування.

Посуд для готування	Рекомендована конфорка
Сковорода діаметром 15 см	Проста конфорка
Сковорода діаметром 19 см	Проста конфорка
Сковорода діаметром 21 см	Проста конфорка
Теппан-Які 	Адаптивна зона
Гриль 	Адаптивна зона

Рекомендований посуд можна придбати через сервісну службу, в спеціалізованих магазинах або в нашому інтернет-магазині www.bosch-home.com.

Зауваження: Можна використовувати також інший посуд. Однак залежно від матеріалу посуду досягнута температура може відрізнятись від обраного рівня температури.

Увімкнення PerfectFry Sensor

- Поставте порожній посуд на конфорку.
 - Оберіть конфорку.
 - Торкніться menu і оберіть  PerfectFry Sensor.
 - Оберіть рівень температури та торкніться , щоб повернутися до головного вікна.
- ✓ Функція увімкнена. Світиться рівень температури і .

- ✓ Індикація контролю температури світиться все сильніше червоним, поки не буде досягнута бажана температура. Коли температура досягнута, лунає сигнал.




5. Покладіть на сковороду жир для смаження, а потім продукти.

Вимкнення PerfectFry Sensor

1. Оберіть конфорку.
2. Встановіть на 0.
- ✓ Функція вимкнена.
3. Щоб залишити функцію PerfectFry Sensor, торкніться menu і перейдіть до іншого режиму приготування.

Рекомендації щодо готування з PerfectFry Sensor

У наступній таблиці вказані оптимальні рівні температури для різних страв. Температура ⌘ та тривалість готування ⊖ min залежать від кількості, стану та якості продуктів.

-  Сковорода
-  Теппан-Які
-  Сковорода-гриль

	Посуд для готування	⌘	⊖ min
М'ясо			
Шніцель	  	4	6-10
Шніцель, панірований		4	6-10
Філе	  	4	6-10
Відбивні	  	3	10-15
Кордон блю, віденський шніцель		4	10-15
Стейк, із кров'ю, товщиною 3 см	  	5	6-8
Стейк, середнього ступеня просмаження, товщина 3 см	  	5	8-12
Стейк добре просмажений, товщиною 3 см	  	4	8-12
Стейк на крижах, із кров'ю, товщиною 4,5 см	  	5	10-15
Стейк на крижах, середнього ступеня просмаження, товщиною 4,5 см	  	5	20-30
Філе птиці, товщиною 2 см	  	3	10-20
Сало	  	2	5-8
Фарш		4	6-10
Гамбургер, 1,5 см завтовшки	  	3	6-15
М'ясні фрикадельки, товщиною 2 см		3	10-20
Ковбаски	  	3	8-20
Чоризо, сиров'ялена ковбаса	  	3	10-20
Шашлик, кебаб	  	3	10-20
Гірос		4	7-12
Риба і морепродукти			

	Посуд для готування	⌘	⊖ min
Рибне філе	  	4	10-20
Рибне філе, паніроване		4	10-20
Риба, запечена, ціла	  	3	10-20
Сардини	  	4	6-12
Омари, креветки	  	4	4-8
Кальмар, каракатиці	  	4	6-12
Страви з яєць			
Ячня-глазунья на маслі		2	2-6
Ячня		4	2-6
Ячня-бовтанка		2	4-9
Омлет		2	3-6
Французькі тости		3	4-8
Крепси, млинці, іспанські млинці, такос		5	1-3
Овочі			
Смажена картопля		5	6-12
Картопля фрі		4	15-25
Картопляні оладки		5	2-4
Цибуля, смажений часник		2	2-10
Кільця цибулі		3	5-10
Цукіні, баклажани, паприка	  	2	4-12
Зелена спаржа	  	3	4-15
Гриби	  	4	10-15
Овочі, тушковані в олії		1	10-20
Овочі у тісті темпура		4	5-10
Заморожені продукти			
Курачі шматочки (нагетси)		4	10-15
Рибні палички		4	8-12
Картопля фрі		5	4-8
Страви на сковороді		3	6-10
Весняні рулети		4	10-30
Пиріжки, крокети		5	3-8
Соуси			
Томатний соус		1	25-35
Соус бешамель		1	10-20
Сирний соус		1	10-20
Солодкі соуси		1	15-25
Соуси, уварені		1	25-35
Інше			
Смажений сир		3	7-10
Крутони		3	6-10
Обсмажений хліб	  	4	4-8
Підсушування готових страв		1	5-10
Мигдаль, волоські горіхи, кедрові горіхи, обсмажені		4	3-15
Попкорн		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor




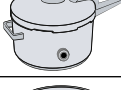

За допомогою цієї функції страви можна розігрівати, тушувати, варити, доводити до готовності, варити в скороварці або смажити у фритюрі з контролем температури, додавши в каструлю достатню кількість олії.

Для використання цієї функції потрібен бездротовий сенсор варіння.

Ця функція доступна на всіх конфорках з бездротовим сенсором варіння на звичайному посуді.

Рівні температури

Рівні температури для приготування страв.


Режим	Температура	Функції	Посуд для готування
1	70 °C	Розігрівання та підтримання в теплому стані	
2	90 °C	Приготування	
3	100 °C	Кип'ятіння	
4	120 °C	Готування у скороварці	
5	180 °C	Готування у фритюрі	


Поради PerfectCook Sensor

- Бездротовий сенсор варіння вимірює температуру рідини через силіконове дно, розташоване на ємності. Для правильного вимірювання силіконове дно має бути повністю вкрите мірною рідиною.
- До початку приготування рамка бездротового сенсора варіння та розташоване на посуді силіконове дно мають бути повністю сухими.
- Не знімайте бездротовий сенсор варіння під час приготування. Після приготування обережно виїміть сенсор, оскільки він може бути гарячим.
- Для економії енергії використовуйте кришку.
- Встановлюйте посуд таким чином, щоб бездротовий сенсор варіння був повернутий до зовнішнього боку варильної поверхні.
- У жодному разі не спрямовуйте бездротовий сенсор варіння на інший гарячий посуд, щоб уникнути перегрівання.

Увімкнення PerfectCook Sensor

Вимога: Підключіть бездротовий сенсор варіння.

- Встановіть на посуд бездротовий сенсор варіння.
- Помістіть посуд із достатньою кількістю рідини на необхідну конфорку та закрийте кришкою.
- Оберіть конфорку, на якій розташований посуд з бездротовим сенсором варіння.
- Торкніться меню і оберіть  PerfectCook Sensor.
- Наприкінці торкніться центру бездротового сенсора варіння.
- Оберіть відповідний рівень температури для страви, яку ви збираєтесь приготувати.

- Функція увімкнена.
 - Світиться рівень температури і . Яскравість червоного індикатора температури зростає, доки вода чи олія не досягне потрібної температури, щоб додати продукти для варіння. Пролунає сигнал.
- Зніміть кришку після звукового сигналу та додайте продукти для приготування. Готуйте із закритою кришкою.

Вимкнення PerfectCook Sensor

- Оберіть конфорку.
 - Встановіть на 0.
- Функція вимкнена.
- Для того щоб вийти з режиму PerfectCook Sensor, меню торкніться та перейдіть до іншого режиму готування.

Рекомендації щодо готування з PerfectCook Sensor

У наступній таблиці містяться оптимальні рівні температури для різних страв. Температура δ °C та тривалість готування \ominus min залежать від кількості, стану та якості продуктів.

Розігрівання та підтримання в теплому стані

	δ °C	\ominus min
Розігрівання гуляшу	70	10-20
Розігрівання глінтвейну	70	5-15

Доведення до готовності

	δ °C	\ominus min
М'ясо		
Ковбаски	90	10-20
Риба		
Тушкована риба	90	15-20
Страви з яєць		
Припущені яйця	90	2-5
Страви з картоплі		
Картопляні кнедли	90	30-40
Макарони і крупи		
Рис	90	25-35
Пропарений рис	90	25-35
Цільнозерновий рис	90	45-55
Рис, басматі, тайський	90	8-12
Дикий рис	90	20-30
Каша з кукурудзяного борошна	90	3-8
Манна каша	90	5-10
Супи		
Супи-пюре швидкого приготування	90	10-15
Десерти		
Рис, зварений на молоці	90	40-50
Вівсяна каша	90	10-15
Шоколадний пудинг	90	3-5
Інше		

	⌘ °C	⌚ min
Молоко	90	3-10

Кип'ятіння

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

М'ясо

Фрикадельки	100	20-30
Курча	100	60-90
Телятина	100	60-90

Страви з яєць

Варені яйця	100	5-10
-------------	-----	------

Овочі та бобові

Броколі	100	10-20
Цвітна капуста	100	10-20
Брюссельська капуста	100	30-40
Зелена квасоля	100	15-30
Нут	100	60-90
Горох	100	15-20
Сочевиця	100	45-60

Страви з картоплі

Ньокі	100	3-6
Картопля, варена	100	30-45
Батат	100	30-45

Макарони і крупи

Макарони з твердих сортів	100	7-10
Свіжі вироби з тіста	100	3-5
Цільнозернова локшина	100	7-10
Макарони з твердих сортів, фаршировані	100	15-20
Свіжі макарони, фаршировані	100	5-8
Кіноа	100	10-12

Супи

Домашній бульйон	100	60-90
Супи швидкого приготування	100	5-10

Десерти

Компот	100	15-25
--------	-----	-------

Заморожені продукти

Зелена квасоля	100	15-30
----------------	-----	-------

Готування у скороварці

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

М'ясо

Курча	120	15-25
Телятина	120	15-25

Овочі та бобові

Овочі	120	3-6
Нут	120	25-35
Сочевиця	120	10-20
Бобові	120	25-35

Страви з картоплі

Страви з картоплі	120	10-20
-------------------	-----	-------

	⌘ °C	⌚ min
Батат	120	10-20

Макарони і крупи

Рис	120	6-8
Цільнозерновий рис	120	12-18

Супи

Домашній бульйон	120	20-30
------------------	-----	-------

Приготування у фритюрі

Використовуйте кришку при нагріванні олії та знімайте при смаженні страви.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

М'ясо

Курча, порційні шматки	180	10-15
Фрикадельки	180	10-15

Риба

Риба в пивному клярі, в пані-ровці	180	10-15
------------------------------------	-----	-------

Овочі та бобові

Овочі в пивному клярі, в пані-ровці	180	4-8
-------------------------------------	-----	-----

Печериці, в паніровці або у пивному клярі	180	4-8
---	-----	-----

Десерти

Пончики з начинкою, пончики та оладки	180	5-10
---------------------------------------	-----	------

Заморожені продукти

Картопля фрі	180	4-8
--------------	-----	-----

15.3 Бездротовий датчик готування

Для використання PerfectCook Sensor вам необхідно придбати бездротовий сенсор варіння.

Ви можете придбати бездротовий сенсор варіння через сервісну службу, в нашому інтернет-магазині або спеціалізованому магазині. www.bosch-home.com.

Підключення бездротового сенсора варіння

Щоб підключити бездротовий сенсора варіння до панелі управління, виконайте такі дії:

1. Відкриття основних установок → *Стор. 23*
2. Оберіть налаштування сенсора варіння, а потім оберіть опцію «Додати новий сенсор варіння».
3. Впродовж 30 секунд короткочасно торкніться середини сенсора варіння.
 - Через кілька секунд на дисплеї з'явиться результат з'єднання між датчиком готування та панеллю управління.

Результат

✓ Успішне підключення	PerfectCook Sensor доступно.
! Підключення не встановлене	Порушення зв'язку <ul style="list-style-type: none"> ▪ Повторіть процес підключення. Якщо результат зберігається, зверніться до сервісної служби.

Результат

- 2 Підключення не встановлене
- Порушення зв'язку
- Помилка зв'язку Bluetooth. Повторіть процес підключення.
 - Після вибору конфорки ви не торкнулися протягом 30 секунд центру сенсора варіння. Повторіть процес підключення.
 - Елемент живлення бездротового сенсора варіння розряджений. Замініть батарею, скиньте налаштування бездротового сенсора варіння та повторіть процес підключення.

Скидання налаштувань бездротового датчика готування

1. Натисніть на середину сенсора варіння та утримуйте протягом 8–10 секунд.
- ✓ Протягом цього часу світлодіодна індикація бездротового датчика готування засвітиться тричі.
 - ✓ Скидання запускається при третьому увімкненні світлодіода.

2. Після цього не натискайте на середину бездротового сенсора варіння.
- ✓ Щойно світлодіод згасне, скидання бездротового датчика варіння виконано.
3. Повторіть процес підключення з пункту 2.

Налаштування точки кипіння

Момент, у який вода починає закипати, залежить від висоти вашого проживання над рівнем моря. Якщо вода закипає надто швидко або надто повільно, слід налаштувати точку кипіння. Для цього: оберіть налаштування «Встановлення точки кипіння»

В
→ "Основні параметри", Стр. 23.

Основна установка стандартно встановлена на 200–400 м. Якщо ваше житло знаходиться на цій висоті над рівнем моря, не встановлюйте температуру кипіння. В іншому випадку оберіть налаштування, що відповідає висоті вашого місця проживання над рівнем моря.

Зауваження: Температури 3/100 °C достатньо для ефективного варіння, але якщо ви хочете встановити інтенсивніше варіння, виберіть менший ступінь. Для більш інтенсивного варіння оберіть меншу висоту.

16 Бездротовий датчик готування

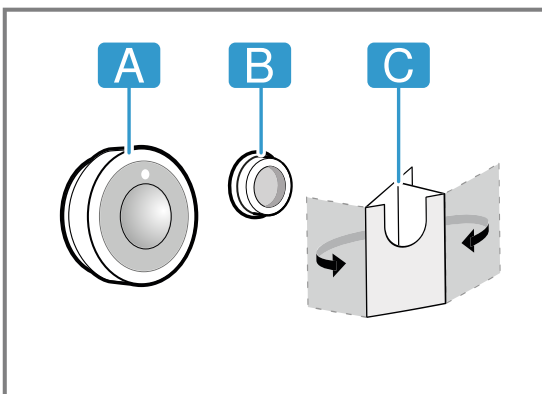
Для використання PerfectCook Sensor вам необхідно придбати бездротовий сенсор варіння.

Ви можете придбати бездротовий сенсор варіння через сервісну службу, в нашому інтернет-магазині або спеціалізованому магазині. www.bosch-home.com.

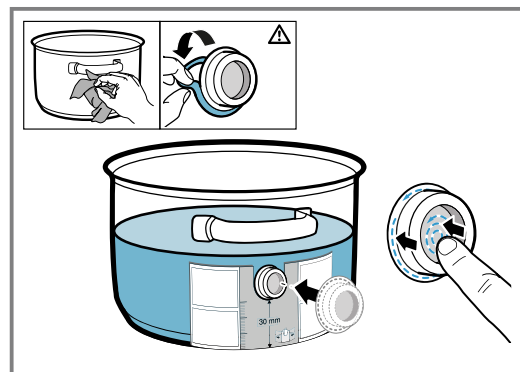
16.1 Обсяг постачання

Перевірте після розпакування всі деталі на предмет можливого пошкодження під час транспортування, а також комплектність поставки.

- **A** Бездротовий датчик готування
- **B** Силіконова накладка
- **C** Шаблон



2. Зніміть захисну плівку з силіконової накладки. За допомогою шаблону, що постачається в комплекті, наклейте силіконову накладку на посуд ззовні на потрібній висоті.



3. Притисніть всю поверхню, а також внутрішню область силіконової накладки.
4. Залиште накладку на одну годину для висихання. В цей час не використовуйте та не мийте посуд.

Зауваження: Якщо силіконова накладка відійде, використовуйте нову. За потреби ви можете отримати комплект з п'яти силіконових накладок в спеціалізованому магазині, в нашій сервісній службі або на нашому офіційному веб-сайті www.bosch-home.com, вказавши номер артикулу 17007119.

Згодом при зберіганні дія будь-якого клею слабшає. Щоб не допустити цього, встановлюйте силіконову накладку на ємність відразу після отримання.

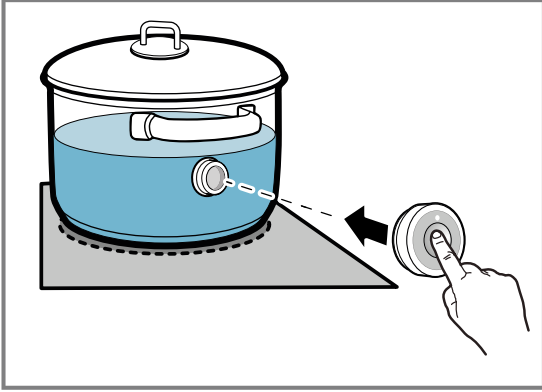
16.2 Прикріплення силіконової накладки

Силіконова накладка фіксує датчик готування на посуді. Для використання з посудом:

1. Необхідно знежирити місце приклеювання на посуді. Очистіть ємність, добре висушіть та протріть місце приклеювання, наприклад, спиртом.

16.3 Встановлення бездротового датчика готування

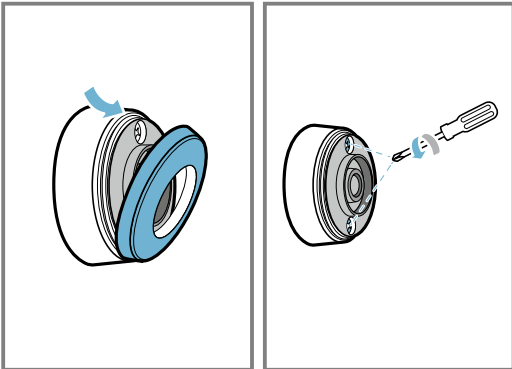
1. Перед встановленням датчика готування переконайтеся в тому, що силіконова накладка цілком суха.
2. Встановіть датчик готування таким чином, щоб він ідеально розташувався на силіконовій накладці.



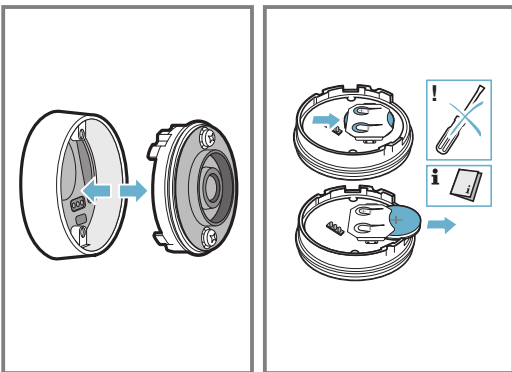
16.4 Заміна батареї

Якщо світлодіод бездротового сенсора варіння не світиться при натисканні, батарея розряджена. Заміна батареї:

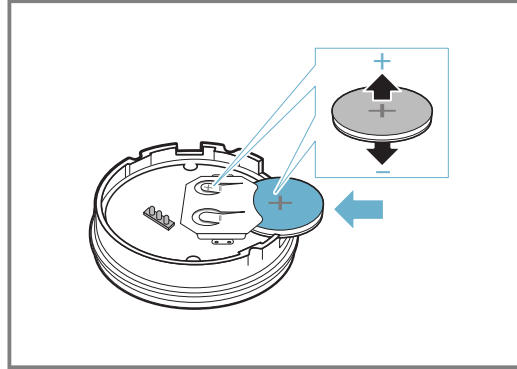
1. Зніміть силіконову кришку з нижньої частини корпусу датчика готування і вигвинтіть обидва гвинти викруткою.



2. Відкрийте кришку сенсора варіння і вийміть елемент живлення.

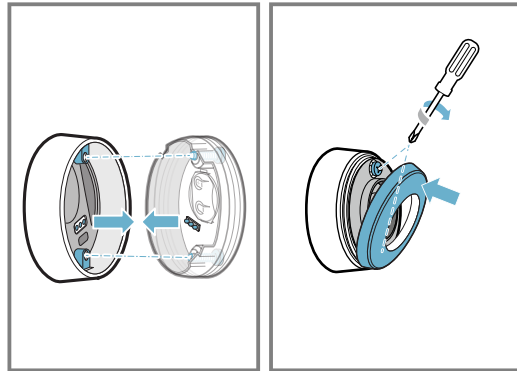


3. Вставте новий елемент живлення, дотримуючись вказівок щодо полюсів батареї. Дозволяється використовувати лише високоякісні елементи живлення типу CR2032.



Зауваження: Не застосовуйте металеві предмети для виймання елементів живлення. Не торкайтеся клем елементів живлення.

4. Закрийте кришку датчика готування. Виїмки для гвинтів на замку повинні збігатися з пазами на нижній частині корпусу. Затягніть гвинти за допомогою викрутки та закріпіть силіконову накладку на нижній частині корпусу датчика готування.



16.5 Очищення

Сенсор варіння

Очистіть вологим рушником. Не кладіть у посудомийну машину та не мочіть.

Якщо ви не використовуєте датчик готування, вийміть його з ємності і тримайте в чистому безпечному місці подалі від джерел тепла.

Силіконова накладка

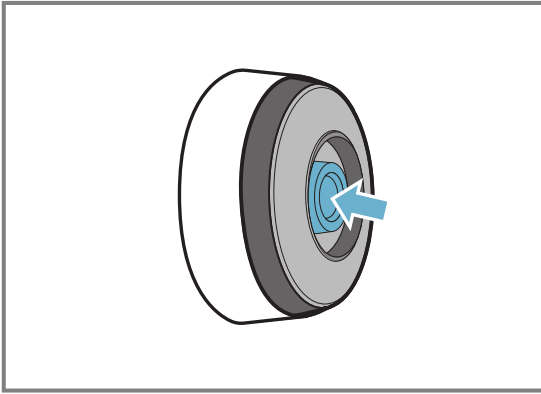
Перед прикріпленням очистіть та висушіть датчик готування. Підходить для посудомийної машини.

Зауваження: Не залишайте ємність із силіконовою накладкою тривалий час у лужному розчині.

оглядове скло бездротового датчика готування;

Оглядове скло слід тримати сухим та чистим. Для цього:

1. Регулярно видаляйте забруднення та плями жиру.
2. Для очищення застосовуйте ганчірку або ватні палички й засіб для очищення сенсорної кришки.



Вказівки

- Не використовуйте для очищення варильної поверхні тверді та шорсткі предмети, такі як щітки та жорсткі губки, а також абразивні засоби.

- Щоб не забруднювати і не дряпати безпроводовий сенсор варіння, не торкайтесь його пальцями.

16.6 Декларація відповідності

Ця компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією бездротового датчика готування відповідає основним вимогам та іншим відповідним постановам Директиви 2014/53/EU.

Детальну декларацію про відповідність згідно з директивою RED можна знайти на www.bosch-home.com на сторінці вашого приладу під заголовком «Додаткові документи».

Логотип і марка Bluetooth® є зареєстрованими товарними знаками та власністю компанії Bluetooth SIG, Inc. Кожне застосування цієї марки компанією BSH Hausgeräte GmbH виконується згідно з ліцензією. Усі інші марки та торговельні назви є власністю відповідних фірм.

17 Помічник

За допомогою цієї функції можна приготувати всі види продуктів. Пристрій сам обирає для вас оптимальні налаштування.

Рецепти функції PerfectCook Sensor доступні лише після підключення до бездротового сенсора варіння.

17.1 Увімкнення функції «Помічника для страв»

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться меню і оберіть

3. Оберіть потрібну групу програм і продукт для готування.
4. Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.

17.2 Переривання роботи функції «Помічник»

1. Оберіть конфорку.
 2. Торкніться меню і перейдіть до іншого режиму готування.
- ✓ Функція вимкнена.

18 Блокування від доступу дітей

Варильна поверхня має функцію «Захист від доступу дітей». Вона запобігає увімкненню варильної поверхні дітьми.

18.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

Вимога: Необхідно вимкнути всі конфорки.

1. Торкніться
 2. Торкніться і дотримуйтесь вказівок, відображених на дисплеї.
- ✓ Варильна поверхня заблокована.

18.2 Вимкнення Блокування від доступу дітей

- ▶ Дотримуйтесь вказівок на дисплеї.
- ✓ Блокування знято.

18.3 Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»

Ви також можете автоматично активувати функцію «Блокування від доступу дітей» при кожному вимкненні варильної поверхні.

Інформацію про те, як вмикати та вимикати функцію, див. у розділі «Основні установки» → Стор. 23.

19 Захист під час витирання

За допомогою цієї функції можна блокувати панель управління для чищення, щоб не змінити випадково налаштування.

Дія блокування не розповсюджується на головний вимикач.

19.1 Увімкнення Захист під час витирання

- ▶ Торкніться . Пролунає сигнал.
- ✓ Панель управління блокується на 30 секунд.
- ✓ Через 30 секунд прозвучить сигнал та панель управління розблокується.

19.2 Вимкнення Захист під час витирання

Для завчасної зупинки функції дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

20 Індивідуальне захисне відключення

Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, вмикається запобіжна функція. На дисплеї з'являється повідомлення і конфорка більше не нагрівається. Для вимкнення індикації та нового налаштування конфорки торкніться будь-якої кнопки.

21 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

21.1 Огляд основних установок

Установлене значення	Опис і опції
Мова	Змініть мову дисплея приладу.
Home Connect	За допомогою цієї функції можна з'єднати прилад з домашньою мережею і кінцевим мобільним приладом.
Управління витяжкою з варильної поверхні	За допомогою цієї функції можна керувати певними функціями витяжки над варильною поверхнею.
Аудіосигнали	За допомогою цієї функції можна обирати попереджувальний сигнал, який видаватиме прилад.
Тривалість попереджувального сигналу	За допомогою цієї функції можна змінювати тривалість попереджувального сигналу.
Гучність сигналу	За допомогою цієї функції можна змінювати гучність звукового сигналу.
Звукові сигнали клавіш	За допомогою цієї функції можна обрати, чи буде видавати прилад сигнал, коли торкатися кнопок на сенсорному дисплеї.
Яскравість дисплею	Змініть яскравість дисплею.
FlexInduction	За допомогою цієї функції можна налаштувати режим вмикання функції після вмикання варильної поверхні: дві незалежні конфорки або одна спільна зона.
MoveMode	За допомогою цієї функції можна змінити попередньо налаштовані ступені потужності трьох конфорок адаптивної зони.
Блокування від доступу дітей	За допомогою цієї функції можна автоматично блокувати варильну поверхню, щоб запобігти використанню дітьми приладу без дозволу.

Установлене значення	Опис і опції
Швидкий вибір	За допомогою цієї функції можна швидко увімкнути ступінь потужності за допомогою головного дисплея.
Фірмовий логотип	За допомогою цієї функції можна налаштувати, чи потрібно відобразити логотип марки, коли вмикається варильна поверхня.
ReStart	За допомогою цієї функції можна налаштувати, як довго прилад зберігає останні використовувані налаштування, якщо прилад вимикають.
Обмеження потужності	Для цього при потребі можна обмежити загальну потужність варильної поверхні вашої електроустановки. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. Точні дані ви знайдете на таблиці з технічними характеристиками. Коли функція увімкнена і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається $_$ і ви не можете вибрати вищий ступінь потужності.
Індикатор споживання електроенергії	Показує загальне споживання енергії між увімкненням та вимиканням конфорки в кВт*год. Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.
Сенсор варіння	Додати новий бездротовий сенсор варіння.
Налаштування точки кипіння	Введіть висоту над рівнем моря, щоб сенсор варіння працював більш точно.
Тест посуду	За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.
Інформація про прилад	За допомогою цієї функції можна викликати інформацію про прилад.
Заводські налаштування	Скидання всіх параметрів до заводської конфігурації.

21.2 Виклик основних установок

Вимога: Необхідно вимкнути всі конфорки.

1. Торкніться **Ÿ**.
2. Для гортання доступних налаштувань проведіть пальцем по екрану.
3. Для виклику підменю та вибору бажаної опції торкніться налаштування.

22 Тест посуду

Якість посуду суттєво впливає на швидкість та результат процесу приготування.

За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.

Перед перевіркою переконайтеся, що розмір основи посуду відповідає розміру використовуваної конфорки.

Доступ здійснюється через основні установки.

→ Стор. 23

23 Home Connect

Цей прилад можна підключити до мережі. Щоб керувати функціями з мобільного додатку Home Connect, змінювати основні параметри або контролювати поточний стан приладу, з'єднайте його з мобільним пристроєм.

Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Докладну інформацію можна знайти тут: www.home-connect.com

Застосунок Home Connect даватиме інструкції щодо всіх етапів процесу реєстрації. Для налаштування виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Поради

- Дотримуйтеся вимог, наведених у супровідній документації Home Connect.
- Виконуйте також вказівки, що з'являються в застосунку Home Connect.

Вказівки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації; ці правила мають бути дотримані й у разі, якщо ви керуєте приладом за допомогою застосунку Home Connect.
→ "Безпека", Стор. 2
- Варильні поверхні не призначені для використання без нагляду. Необхідно стежити за перебігом процесу готування.
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управління за допомогою мобільної програми Home Connect неможливе.

Для повернення до попереднього меню, натисніть в підміню **◀**.

4. Перед тим як вийти з основних установок, збережіть налаштування на екрані підтвердження або скасуйте.
5. Для виходу торкніться **✕**.

22.1 Проведення Тест посуду

Адаптивна зона конфорки налаштована як окрема конфорка таким чином, що вона перевіряє лише окремий посуд.

1. Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за розміром найкраще підходить до діаметра дна посуду.
2. Викличте основні установки і оберіть опцію тесту кухонного посуду.
3. Дотримуйтеся вказівок, відображених на дисплеї.
✓ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

Зауваження: Для увімкнення функції поверніться до меню основних налаштувань і оберіть Тест посуду.

- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

23.1 Налаштування Home Connect

Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.
- У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
- Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.

1. Завантажте застосунок Home Connect.



2. Відкрийте застосунок Home Connect та проскануйте наступні QR-коди.



3. Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect.

23.2 Огляд налаштувань Home Connect

В основних установках варильної поверхні можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect.

На варильній поверхні відображається налаштування "Налаштування за допомогою асистента", якщо варильна поверхня не підключена до домашньої мережі. Варильна поверхня відображає всі інші налаштування при встановленому підключенні до домашньої мережі.

Установлене значення	Опис і опції
Налаштування за допомогою асистента	Зареєструвати варильну поверхню в домашній мережі можна автоматично або вручну. <ul style="list-style-type: none"> Налаштуйте за допомогою асистента (автоматичне підключення до домашньої мережі).¹ Налаштування через асистент: без функції WPS (реєстрація в домашній мережі вручну).
З'єднання з застосунком	Ви можете підключити варильну поверхню до одного або декількох облікових записів Home Connect.
Налаштування через застосунок	<ul style="list-style-type: none"> Вимкн.: у застосунку відображаються тільки поточні стани варильної поверхні. Увімкн.¹: налаштування приготування можна передавати із застосунку на варильну поверхню. Ви повинні підтвердити налаштування приготування, відправлені на варильну поверхню.
Wi-Fi	Можна вимкнути радіомодуль варильної поверхні і таким чином розірвати підключення до WLAN. <ul style="list-style-type: none"> Деактивовано: радіомодуль вимкнено. Активовано¹: радіомодуль приєднано.

¹ Заводська настройка

Установлене значення	Опис і опції
Розірвання мережевого з'єднання	Можна в будь-який час скинути збережені в пам'яті підключення до домашньої мережі. Підключення до мережі скасовується також при скиданні налаштувань варильної поверхні до заводських.
Інформація про прилад	Можна відобразити інформацію про прилад Home Connect і мережу.

¹ Заводська настройка

23.3 Символ WLAN

Індикація WLAN на основній панелі управління змінюється залежно від стану та якості підключення й наявності сервера Home Connect.

Якщо ви будете утримувати символ натиснутим не менше 2 секунд, на дисплеї з'явиться опис символу.

23.4 Зміна налаштувань через застосунок Home Connect

За допомогою застосунку Home Connect можна змінити налаштування конфорок та надіслати їх на варильну поверхню.

Вимоги

- Варильна поверхня підключена до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
 - Щоб мати змогу налаштувати варильну поверхню через застосунок Home Connect, повинна бути увімкнена основна установка "Налаштування через застосунок". У стані поставки основна установка увімкнена. Якщо передача налаштувань деактивована, в застосунку Home Connect відображається тільки режим роботи варильної поверхні.
- Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на варильну поверхню. Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect. Налаштування, які ви надсилаєте з застосунку Home Connect на варильну поверхню, потрібно підтвердити на варильній поверхні.
 - Коли налаштування приготування будуть передані на конфорку, на дисплеї з'являється повідомлення.
 - Для підтвердження налаштування торкніться "Прийняти".
 - Для відмови від налаштування торкніться "Відхилити".

23.5 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки.

Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати встановлений застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.

Коли на сервері з'являється нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільну програму Home Connect.

Вказівки

- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від налаштованої користувачем конфігурації мобільної програми нова версія ПЗ може завантажуватися й автоматично.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.

23.6 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетесь до сервісної служби із запитом; ваш прилад має бути підключено до сервера Home Connect, а віддалена діагностика доступна в країні, в якій використовується прилад.

Порада: Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: www.home-connect.com

23.7 Захист даних

Зважайте на правила захисту даних.

Під час першого підключення приладу до домашньої мережі з виходом в інтернет прилад передає на сервер Home Connect такі дані для першої реєстрації:

- Унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).
- Сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- Поточну версію програмного й апаратного забезпечення побутового приладу.
- Статус відновлення заводських параметрів, якщо його перед цим робили.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до користування й потрібна лише під час першого кліку функцій Home Connect.

Зауваження: Пам'ятайте, що функціями Home Connect можна користуватися лише за наявності мобільної програми Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у мобільній програмі Home Connect.

24 Управління витяжкою з варильної поверхні

Якщо обидва прилади сумісні з Home Connect, встановіть з'єднання приладів в застосунку Home Connect. Для цього підключіть обидва прилади до Home Connect і дотримуйтесь вказівок в застосунку.


Вказівки

- Управління безпосередньо на витяжці завжди має пріоритет. У цей час управління через систему управління витяжкою з варильної поверхні неможливе.
- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.
- Підключитись до витяжки можна лише за допомогою застосунку Home Connect. Інші варіанти підключення більше не підтримуються.

24.1 Home Connect Скидання параметрів

Якщо зв'язок приладу з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi) порушено або ви хочете підключити прилад до іншої домашньої мережі WLAN (Wi-Fi), налаштування Home Connect можна скинути.

Зауваження: Якщо ви скинули налаштування Home Connect, підключення до з'єднаної витяжки також буде розірвано.




1. Щоб відкрити основні установки, торкніться .
2. Оберіть параметр "«Керування витяжкою»".
3. Торкніться "«Розірвати підключення»".

24.2 Управління витяжкою через варильну поверхню


В основних параметрах варильної поверхні можна задати поведінку витяжки залежно від увімкнення та ввімкнення варильної поверхні або окремих конфорок.

За допомогою елементів управління варильної поверхні можна задавати й інші параметри.


Регулювання роботи вентилятора

1. У рядку стану торкніться .
2. У зоні налаштування виберіть рівень потужності вентилятора.
На вибір доступні рівні 1, 2 і 3.
Щоб встановити інтенсивний режим, торкніться  або .


Вимкнення вентилятора

1. У рядку стану торкніться .
2. Оберіть рівень вентиляції 0.

Увімкнення автоматичного режиму

1. У рядку стану торкніться .
2. У зоні регулювання параметрів торкніться «auto» .
✓ «auto» світиться червоним.
✓ У разі появи запахів вентилятор запускається автоматично.

Вимкнення автоматичного режиму

1. У рядку стану торкніться .
2. Оберіть рівень вентиляції 0.

Налаштування підсвічування витяжки

На панелі управління варильної поверхні можна вмикати та вимикати світло витяжки.

- ▶ Щоб увімкнути підсвічування, торкніться у рядку стану ☀.

24.3 Огляд налаштувань витяжки

В основних установках варильної поверхні можна задати поведінку витяжки залежно від увімкнення та ввімкнення варильної поверхні або окремих конфорок.

На дисплеї відображаються налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.

Установлене значення	Вибір	Опис за призначенням
Керування вентилятором (автоматичний запуск)	Вимкнено - у разі потреби увімкніть витяжку вручну. Увімкнено з автоматичним режимом ¹ - у разі увімкнення конфорки витяжка вмикається в автоматичному режимі. Увімкнено зі стандартним режимом - витяжка вмикається при увімкненні конфорки на визначеному рівні продуктивності.	Ви можете визначити, чи запускати вентилятор після увімкнення варильної поверхні.
Інерційний режим вентилятора	Вентилятор вимк. Увімкнено в автоматичному режимі. ¹ Увімкнено в стандартному інерційному режимі вентилятора. Без змін налаштувань вентилятора при вимкненні варильної поверхні.	Ви можете визначити, чи продовжуватиме вентилятор працювати після вимкнення варильної поверхні.
Автоматичне увімкнення світла	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вимк. ■ Увімк¹ - підсвічування вмикається при увімкненні варильної поверхні. 	Ви можете визначити, чи повинно вмикатись підсвічування у витяжці автоматично з варильною поверхнею.
Автоматичне вимкнення світла	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вимк.¹ ■ Увімк - підсвічування вимикається разом з варильною поверхнею. 	Ви можете визначити, чи повинно підсвічування у витяжці вимикатись автоматично з варильною поверхнею.
Розірвати підключення	-	Це налаштування скидає збережені з'єднання з домашньою мережею і витяжкою.

¹ Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

25 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

25.1 Засоби для чищення

Відповідні очисні засоби та шкребки для скла можна придбати у сервісному центрі, в крамницях або в онлайн-магазині www.bosch-home.com.

УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкодити поверхні приладу.

- ▶ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.
- ▶ Не застосовуйте очисних засобів, поки варильна поверхня ще гаряча. Унаслідок цього на поверхні можуть залишитися сліди.

Очисні засоби, не призначені для склокераміки

- Концентровані мийні засоби
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби

- Агресивні очисні засоби, наприклад, спреї для духової шафи або засоби для видалення плям
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи

25.2 Очищення варильної поверхні

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб залишки їжі не пригорали.

Вимога: Варильна поверхня має бути холодною. Прибирайте забруднення з варильної поверхні до того, як вона охолоне, якщо на ній залишились плями від цукру, рисового крохмалю, пластмаси або фольги.

1. Стійкі забруднення видаляйте шкребком для скла.
2. Очищуйте варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь інструкцій щодо чищення, вказаних на упаковці очисного засобу.

Поради

- Досягти кращих результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.
- Якщо утримувати дно посуду в чистоті, поверхня варильної панелі залишатиметься у хорошому стані.

25.3 Чищення рами варильної поверхні

Якщо на рамі варильної поверхні після використання залишилися бруд або плями, очистіть її.

Зауваження: Не використовуйте шкребок для скла.

1. Очистіть раму варильної поверхні теплим лужним розчином та витріть м'якою ганчіркою. Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
2. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

26 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

26.1 Попередження

Якщо виникає проблема, вказівки, попередження та повідомлення про помилку відображаються на екрані автоматично.

Дотримуйтеся наступних вказівок на сенсорному екрані, щоб вирішити цю проблему. При потребі зверніться у сервісну службу та повідомте точний код помилки.

Вказівки

- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим очікування.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

26.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина та усунення несправностей
Варильна поверхня не вмикається.	Немає електричного струму. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення. Прилад підключений не за схемою. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Підключіть прилад відповідно до схеми. Несправність електроніки <ul style="list-style-type: none"> ▶ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
Сенсорний екран не реагує або заблокований.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
Неможливо підвищити рівень нагрівання конфорки.	Загальна потужність варильної поверхні обмежена. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Скоригуйте загальну потужність в «Максимальне споживання потужності» в меню «Основні установки». ▶ Дуже великий посуд може впливати на максимальний рівень нагрівання на відповідній половині варильної поверхні. Поставте посуд знову.
Акустичний сигнал	На сенсорному екрані є сторонній предмет. <ol style="list-style-type: none"> 1. Прийміть сторонній предмет і налаштуйте варильну поверхню знову. 2. Не ставте гарячий посуд на панель керування.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Варильна поверхня реагує непередбачено або неправильно виконує команди.	Виникла несправність електроніки. <ol style="list-style-type: none"> 1. Увімкніть прилад на головному запобіжнику або захисним вимикачем у розподільчому ящику. 2. Зачекайте кілька секунд і знову приєднайте прилад.
Одна або усі конфорки автоматично вимкнулись.	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву. Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні.
Функцію переносу налаштування неможливо активувати.	Несправність електроніки <ul style="list-style-type: none"> ▶ Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої сенсорної кнопки. Ви можете готувати як зазвичай, не використовуючи функцію Прийняти налаштування. Зверніться до сервісної служби.
E7010	Варильна поверхня не може підключитися до домашньої мережі або витяжки. <ol style="list-style-type: none"> 1. Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої кнопки сенсорного поля. Можна готувати як зазвичай, без підключення. 2. Якщо проблема не усунена, зверніться до технічної сервісної служби.
E8202	Сенсор варіння перегрівся, і конфорка вимкнулася. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зачекайте, поки датчик готування достатньо охолоне, та активуйте функцію.
E8203	Датчик готування перегрівся, і вимкнулись усі конфорки. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Якщо датчик готування не застосовуватиметься, зніміть його з посуду та покладіть подалі від інших конфорок або джерел тепла. Увімкніть конфорки.
E8204	Елемент живлення сенсора варіння майже розрядилася. Наступний процес готування може перерватися через розряджену батарейку. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замініть елемент живлення 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Заміна батареї", Стор. 21
E8205	Підключення до сенсора варіння перерване. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вимкніть та знову активуйте функцію.
E8206	Сенсор варіння зламанний/несправний. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зверніться до технічної сервісної служби.
Індикація бездротового сенсора варіння не світиться.	Бездротовий сенсор варіння не реагує та не світиться індикація. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замініть елемент живлення 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Заміна батареї", Стор. 21. ▶ Якщо проблема не усунена, натисніть і утримуйте символ на сенсорі варіння протягом 8-10 секунд і знову підключіть сенсор варіння до варильної поверхні. Подальшу інформацію можна знайти у розділі → "Підключення бездротового сенсора варіння", Стор. 19. ▶ Якщо проблема не усунена, зверніться до технічної сервісної служби.
На сенсорі двічі блимає індикація.	Елемент живлення сенсора варіння майже розрядилася. Наступний процес готування може перерватися через розряджену батарейку. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замініть елемент живлення 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Заміна батареї", Стор. 21.
На сенсорі тричі блимає індикація.	Підключення до сенсора варіння перерване. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Символ на датчику варіння утримуйте натиснутим протягом 8-10 секунд, а потім знову підключіть до варильної поверхні. → "Підключення бездротового сенсора варіння", Стор. 19
E 9000/E9010	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Зверніться до свого постачальника електроживлення.
U400	Варильна поверхня підключена неправильно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.
Конфорки не нагріваються і відображається  .	Активовано демонстраційний режим <ol style="list-style-type: none"> 1. Від'єднайте варильну поверхню від мережі та через кілька секунд знову підключіть. 2. Протягом 3 хвилин деактивуйте демонстраційний режим в основних установках.

26.3 Звичайний звук приладу

Іноді індукційний пристрій може створювати такі шуми або вібрації, як гудіння, шипіння, тріск, шум вентилятора або ритмічний шум.

27 Утилізація

27.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.


28 Декларація відповідності

Ця компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням директиви 2014/53/EU.

Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою www.bosch-home.com на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.

Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Частота 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 100 мВт



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PI	PT	RO	CI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

Справжнім «БСХ Хаузгерете ГмбХ» заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіобудівництва;

29 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Зауваження: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна
Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

29.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Номер виробу (E-Nr.) також знаходиться на склокерамічній поверхні. Список сервісних центрів (KI) і заводський номер (FD) можна також відобразити в основних установках → *Стор. 23*.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

30 Пробні страви

Рекомендовані установки створено для випробувальних лабораторій, щоб полегшити випробування наших приладів. Випробування виконувалися з нашими наборами посуду для індукційних варильних поверхонь. За потреби ці набори приладів можна додатково придбати у спеціалізованому магазині, через нашу сервісну службу або у нашому онлайн-магазині.

30.1 Розтоплювання шоколадної глазури

Інгредієнти: 150 г темного шоколаду (55% какао).

- Каструля Ø 16 см без кришки
 - Готування: ступені потужності 1.5

30.2 Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Початкова температура 20 °C

Розігрівання, без перемішування

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Кількість: 450 г
 - Розігрівання: тривалість 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.5
- Каструля Ø 20 см з кришкою. Кількість: 800 г
 - Розігрівання: тривалість 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.5

30.3 Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

Наприклад: діаметр лінзи 5-7 мм. Початкова температура 20 °C

Через 1 хв. розігрівання перемішати

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Кількість: 500 г
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.5
- Каструля Ø 20 см з кришкою. Кількість: 1 кг
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.5

30.4 Соус бешамель

Температура молока: 7 °C

- Каструля Ø 16 см без кришки. Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока 3,5 % жирності та дрібка солі

Приготування соусу бешамель

1. Розтопити вершкове масло, додати борошно з іллю та нагріти масу.
 - Розігрівання: тривалість 6 хв., ступінь потужності 2
2. Додати молоко до борошняної заправки і довести до кипіння, постійно перемішуючи.
 - Розігрівання: тривалість 6 хв. 30 сек., ступінь потужності 7
3. Коли соус бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.
 - Продовження готування: ступінь потужності 2

30.5 Варіння рису на молоці, з кришкою

Температура молока: 7 °C

1. Нагрівайте молоко, доки воно не почне закипати. Розігрівати без кришки. Через 10 хв. розігрівання перемішати.
2. Встановити рекомендований ступінь потужності та додати до молока цукор і сіль. Час приготування включно з розігріванням прибіл. 45 хв.
 - Каструля Ø 16 см. Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока жирністю 3,5 % та 1 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.5
 - Продовження готування: ступінь потужності 3
 - Каструля Ø 20 см. Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.5
 - Продовження готування: ступінь потужності 3, через 10 хв. перемішати

30.6 Варіння рису на молоці, без кришки

Температура молока: 7 °C

1. Додайте інгредієнти до молока та підігрівайте, постійно помішуючи.
2. Коли молоко досягне прибіл. 90 °C, оберіть рекомендований ступінь потужності і на низькому рівні залиште готуватися прибіл. 50 хв.
 - Каструля Ø 16 см без кришки. Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока жирністю 3,5 % та 1 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.5
 - Продовження готування: ступінь потужності 3

- Каструля Ø 20 см без кришки. Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.5
 - Продовження готування: ступінь потужності 2.5

30.7 Варіння рису

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Температура води: 20 °C

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Інгредієнти: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 2
- Каструля Ø 20 см з кришкою. Інгредієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 2.5

30.8 Запікання свинячої корейки

Початкова температура корейки: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без кришки. Інгредієнти: 3 свинячої вирізки, загальна вага приблизно 300 г, товщина 1 см, а також 15 мл соняшникової олії
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 7

30.9 Готування тонких млинців

Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

- Сковорода Ø 24 см без кришки. Інгредієнти: 55 мл тіста на млинець
 - Розігрівання: тривалість 1 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 7

30.10 Готування у фритюрі картоплі фрі глибокого замороження

- Каструля Ø 20 см без кришки. Інгредієнти: 2 л соняшникової олії. На кожну партію: 200 г замороженої картоплі фрі, товщиною 1 см.
 - Розігрівання: ступінь потужності 9, поки олія не досягне температури 180 °C.
 - Продовження готування: ступінь потужності 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001731921 (020829)

uk