



BOSCH



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

Індукційна варильна поверх- ня з вбудованою системою ВЕНТИЛЯЦІЇ

PIE...B15.

[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.....	6
4	Придатний посуд.....	6
5	Знайомство.....	8
6	Режими роботи приладу	9
7	Перед першим використанням	10
8	Основні відомості про користування	10
9	Функції часу	12
10	PowerBoost	13
11	Функція «Захист від доступу дітей»	13
12	Індивідуальне захисне відключення.....	13
13	Основні параметри.....	14
14	Тест посуду	15
15	Обмеження потужності	15
16	Чищення та догляд	16
17	ЧаП.....	19
18	Усунення несправностей.....	20
19	Утилізація.....	22
20	Сервісні центри	22
21	Пробні страви	22

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 штекера 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 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- на човнах або в транспортних засобах.
- 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.
- щоб зібрати небезпечні або займисті речовини і випари;
- щоб зібрати дрібні часточки або рідини;

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 неметалеве кухонне 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 удушення!

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

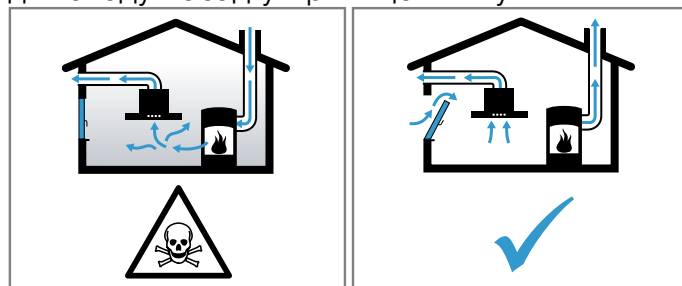
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

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.

⚠ УВАГА! – Небезпека отруєння!

Втягнуті назад продукти горіння можуть спричинити отруєння. Під час роботи приладів, оснащених пальником, що використовує повітря у приміщенні, в якому експлуатується такий прилад (наприклад, газові плити, плити, що працюють на рідкому котельному паливі, дровах або вугіллі, проточні нагрівачі, водопідігрівачі тощо), утворюються продукти горіння, що виводяться через вентиляційну систему будівлі (напр. домохід) назовні. У разі одночасної роботи такого приладу та витяжки з кухні та сусідніх приміщень видаляється значна кількість повітря. При недостатньому надходженні свіжого повітря у кухні може утворитися від'ємний тиск. Через різницю тиску виникає небезпека надходження отруйних газів з вентиляційної системи або димоходу назад у приміщення кухні.



- ▶ Обов'язково подбайте про надходження достатньої кількості свіжого повітря до приміщення, в якому експлуатується витяжка у режимі відведення повітря одночасно з приладом, оснащеним пальником, для роботи якого використовується повітря у даному приміщенні.
- ▶ Безпечна експлуатація витяжки можлива, лише якщо різниця між тиском у приміщенні, в якому встановлено такий прилад, оснащений пальником, та атмосферним тиском не перевищує показника 4 Па (0,04 мбар). Для відповідності цим вимогам необхідно забезпечити відведення повітря, що містить продукти горіння, через внутрішньостінні вентиляційні канали, незакриті отвори (наприклад, відкриті двері або вікна) або за допомогою інших технічних рішень. Використання лише внутрішньостінного вентиляційного каналу не гарантує дотримання граничного значення різниці між тиском у приміщенні та атмосферним тиском.
- ▶ Виробник рекомендує звернутись за консультацією до відповідного комунального управління для визначення належних характеристик вентиляційної системи всієї будівлі та розробки належ-

⚠ 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.
- Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.
- ▶ Правила техніки безпеки не передбачають експлуатацію приладу без встановлених жиропоглинаючих фільтрів.
 - ▶ Жировловлювальні фільтри слід регулярно очищувати.
 - ▶ За жодних обставин не працюйте з відкритим вогнем біля приладу (наприклад, забороняється фламбірування).
 - ▶ Експлуатація приладу над пальником, що працює на твердому паливі (наприклад, вугілля, дрова тощо) можлива, лише якщо такий пальник закритий незнімною кришкою. Утворення іскор при цьому неприпустиме.

⚠ 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.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює.

- ▶ Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

- ▶ Зверніться до сервісної служби.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

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

Прилад під час роботи нагрівається.

- ▶ Не виконуйте чищення, доки усі поверхні приладу не охолонуть.
- ▶ Якщо у прилад потрапили гарячі рідини, не виймайте жиропоглинаючий фільтр або перепускний бак, поки прилад не охолоне.

⚠ 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.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
→ *Стор. 22*

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.

⚠ 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.

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.

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	Можлива причина	Рішення
Пошкодження скла	Розплавлений матеріал на гарячій конфорці або гаряча кришка каstrулі 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.

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. Використовуйте відповідний рівень подальшого нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Регулюйте рівень потужності вентилятора відповідно до інтенсивності пари.

- Що нижчий рівень потужності обрано, то нижчою буде кількість споживаної приладом електроенергії.

У випадку підвищення інтенсивності утворення випаровувань обирайте вищий рівень потужності приладу завчасно.

- Запахи менше поширюються в приміщенні.

Вимикайте прилад, якщо він більше не потрібен.

- Прилад не споживає енергію.

Добре провітрюйте приміщення під час приготування їжі.

- Прилад працює ефективніше і з меншим рівнем шуму.

Очищуйте або замінійте фільтр із вказаною періодичністю.

- Ефективність роботи фільтрів зберігається.

4 Придатний посуд


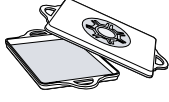
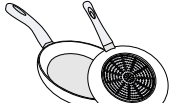
Дно посуду, придатного для готування з індукцією, повинне бути феромагнітним (тобто притягуватися магнітом), і відповідати розмірам конфорки. Якщо посуд не розпізнається на конфорці, поставте його на конфорку з наступним меншим діаметром.

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. 15.

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.
	Непридатно	Посуд виготовлений зі звичайної тонкої сталі, скла, глини, міді або алюмінію.

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.

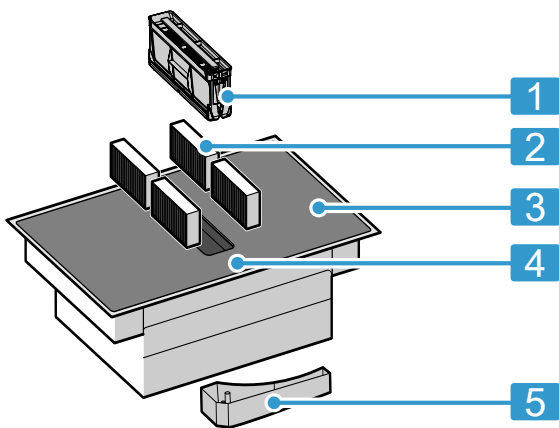
5 Знайомство

5.1 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.

5.2 Ваш новий прилад

Інформація щодо вашого нового приладу



Ном ер	Найменування
1	Жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтр для видалення запаху для режиму рециркуляції повітря або акустичний фільтр для режиму відведення повітря ¹
3	Варильна поверхня
4	Панель управління
5	Перепускний бак

¹ Залежно від комплектації приладу.

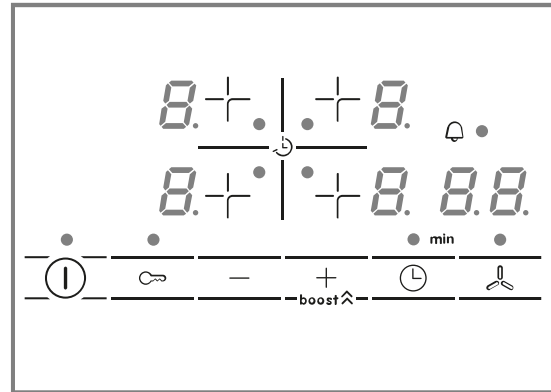
5.3 Спеціальне приладдя

Залежно від варіанту встановлення приладу ми пропонуємо різне приладдя, яке можна придбати у спеціалізованих магазинах, в сервісній службі або на нашому офіційному сайті.

- Комплект для роботи витяжки у режимі відведення повітря
- Комплект для роботи витяжки у режимі рециркуляції
- Фільтр для видалення запаху для режиму рециркуляції повітря
- Акустичний фільтр для режиму відведення повітря

5.4 Панель управління

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



Сенсорні кнопки управління

Датчик	Функція
ⓘ	Головний вимикач
+	Оберіть конфорку
-/+	Вибір налаштувань
boost ^	Функція PowerBoost Інтенсивний режим вентиляції
🕒	Функція таймера
🔒	Функція «Захист від доступу дітей»
🌀	Керування вентиляцією вручну

Індикації

Індикатор	Функція
0	Режим роботи
I-S	Рівні нагрівання
I-3	Режими вентиляції
H/h	Залишкове тепло
b	Функція PowerBoost Інтенсивний режим вентиляції
00	Функції часу

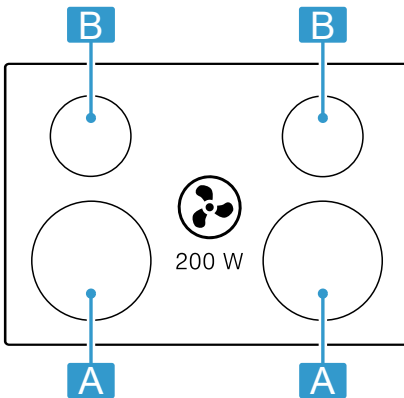
Сенсорні поля та індикації

При торканні до символу активується відповідна функція.

- Панель управління слід тримати сухою та чистою. Волога порушує функціональність.
- Не розміщуйте посуд поблизу дисплеїв і датчиків. Електроніка може перегрітися.

5.5 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 Ø 21 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт

Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання	
B Ø 14,5 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	1400 Вт 2200 Вт

5.6 Конфорка

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

Область застосування	Тип конфорок
○	Одноконтурна конфорка

5.7 Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Не торкайтеся конфорки, поки відображається індикація залишкового тепла.

Індикатор	Значення
<i>H</i>	Конфорка гаряча.
<i>h</i>	Конфорка тепла.

6 Режими роботи приладу

Прилад можна експлуатувати у режимі відведення повітря або режимі рециркуляції повітря.

6.1 Режим відведення повітря

Вентилятор витяжки забирає забруднене повітря з кухні, пропускає його через жиропоглинаючий фільтр та виводить назовні через вентиляційний канал.



Заборонено відводити повітря у витяжну трубу, що використовується для відведення відпрацьованих газів приладу, спалювання газу або іншого палива (це не стосується пристроїв для циркуляції повітря).

- Якщо планується виводити витяжне повітря в незадіяну димову чи витяжну трубу, то насамперед необхідно отримати на це дозвіл організації, відповідальної за очищення труб.
- Для відведення повітря через внутрішньостінний канал необхідно використовувати телескопічний внутрішньостінний вентиляційний канал.

6.2 Режим рециркуляції повітря

Втягнуте витяжкою повітря очищується, проходячи через жироловлювальний фільтр та фільтр для видалення запахів, а потім повертається в приміщення.



Для поглинання запахів у режимі рециркуляції повітря необхідно встановити фільтр для видалення запахів. Інформацію про різні варіанти експлуатації приладу в режимі рециркуляції повітря ви знайдете у нашому каталозі або отримаєте в спеціалізованому магазині. Необхідне приладдя можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або інтернет-магазині.

7 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації.
Очистьте прилад і приладдя.

7.1 Налаштування режиму роботи

Прилад постачається з попередньо встановленим режимом рециркуляції.
Якщо варильна поверхня має вихід повітря на вулицю, необхідно налаштувати цей режим **с. 7**. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Основні параметри", Стор. 14

8 Основні відомості про користування

8.1 Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

- ▶ Вмикайте та вимикайте варильну поверхню головним вимикачем ①.
Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше 20 секунд.

ReStart

- ▶ Якщо увімкнути прилад протягом 4 секунд після вимкнення, варильна поверхня продовжить працювати з попередніми налаштуваннями.

8.2 Налаштування конфорок

Для вибору бажаного рівня потужності, торкніться + або —.
Кожний рівень потужності має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Рівень потужності

1	Найнижчий рівень потужності
9	Найвищий рівень потужності

Вибір конфорки та ступеня потужності

1. Для вибору конфорки торкніться +.

8.3 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.

2. Впродовж наступних 10 секунд оберіть ступінь потужності:
 - Торкніться +, щоб викликати ступінь потужності 9.
 - Торкніться —, щоб викликати ступінь потужності 4.
- ✓ Ступінь потужності налаштовано.

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

QuickStart

- ▶ Якщо ви поставите посуд на варильну поверхню перед увімкненням, він буде розпізнаний при її увімкненні, і відповідна конфорка буде обрана автоматично. Після цього виберіть ступінь потужності протягом наступних 20 секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться.

Зміна рівня потужності та вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Натискайте + або —, доки не з'явиться бажаний рівень потужності. Для вимкнення конфорки натисніть 0.

Швидке вимкнення конфорки

Торкніться символу конфорки на 3 секунди.
Конфорка вимикається.

- 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
Розтоплювання		
Шоколад, глазур	1 - 1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1. - 2	-
Молоко ¹	1. - 2.	-
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.	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. - 3.	15 - 30
Рис, зварений на молоці ²	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундірі»	4. - 5.	25 - 35
Варена картопля	4. - 5.	15 - 30
Макаронні вироби ¹	6 - 7	6 - 10
Рагу	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Овочі, глибоке замороження	3. - 4.	7 - 20
Рагу в скороварці	4. - 5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4 - 5	50 - 65
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Тушкування/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

¹ Без кришки² Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.

		⊖ min
Філе птиці, глибокого замороження	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)	4. - 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
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою позазіатському	7 - 8	15 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Млинці, смажити почергово	6. - 7.	-
Омлет (смажити почергово)	3. - 4.	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 кришки² Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.


8.4 Керування вентиляцією вручну

Ви можете вручну керувати режимом вентиляції.



Зауваження: Для високого посуду оптимальна потужність витяжки не гарантується. Потужність витяжки може бути підвищена завдяки встановленій під нахилом кришці.

Активация керування вентиляцією вручну

1. Торкніться .
Вентиляція починає роботу на попередньо налаштованому ступені потужності.
 2. Протягом наступних 10 секунд виберіть потрібний ступінь потужності за допомогою символів + і -.
- ✓ Ступінь потужності світиться.

Зауваження: Якщо ви налаштували час приготування або таймер, торкніться , щоб переглянути режим вентиляції.




Зміна або деактивація керування вентиляцією вручну


1. Торкніться .
2. Оберіть потрібний ступінь потужності або символами + та — налаштуйте на .

8.5 Інтенсивний режим вентиляції



Прилад має функцію інтенсивного режиму вентиляції. При активації інтенсивного режиму вентиляція протягом короткого часу працює з максимальною потужністю.

Активація інтенсивного режиму вентиляції

1. Торкніться .
 2. Оберіть ступінь потужності  та торкніться **boost** . Вмикається індикація **b**.
- ✓ Активується інтенсивний режим.

Зауваження: Прибл. через 8 хвилин прилад знову автоматично перемикається на ступінь потужності .

Зміна або деактивація інтенсивного режиму вентиляції

1. Торкніться .
2. Оберіть потрібний ступінь потужності або символами + та — налаштуйте на .

8.6 Автоматичний запуск вентиляції

При виборі рівня нагрівання для конфорки вмикається автоматичний запуск. Вентиляція починається на відповідному ступені потужності. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі → "Основні параметри", Стор. 14.

8.7 Функція інерційного ходу вентиляції

Завдяки функції інерційного ходу витяжка продовжує працювати ще кілька хвилин після вимкнення варильної поверхні. Таким чином видаляються випари, що ще залишилися. Після цього система вентиляції автоматично вимикається.


Активація інерційного ходу вентиляції

Інерційний хід стандартно активується з максимальним часом вимкнення. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі → "Основні параметри", Стор. 14.

Зауваження: Інерційний хід вмикається, лише якщо увімкнено принаймні одну конфорку протягом щонайменше однієї хвилини.

Деактивація інерційного ходу вентиляції

Вручну

При доторканні до  функція деактивується.

Автоматично

Прилад деактивує функцію інерційного ходу, якщо:

- Режим інерційного ходу завершив свою роботу.
- Ви повторно вмикаєте прилад.

9 Функції часу


Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер

9.1 Таймер відключення



Дозволяє програмувати час приготування для конфорки і її автоматичне вимкнення після закінчення встановленого часу.

Програмування часу готування

1. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
 2. Торкніться .
- ✓ Світитися індикація • конфорки.
3. Налаштуйте час приготування за допомогою + або —.
- ✓ Починається перебіг часу.

Зауваження: Ви можете автоматично встановити однаковий час приготування для всіх конфорок. Додаткову інформацію див. за посиланням → "Основні параметри", Стор. 14.



Зміна або скасування часу приготування

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться .
3. Щоб змінити час готування, торкніться + або —, або налаштуйте .




9.2 Таймер

Дозволяє встановлювати таймер на час від 0 до 99 хв. Ця функція не залежить від конфорок та інших налаштувань. Конфорки автоматично не вимикаються.

Установлення кухонного таймера

1. Виберіть конфорку і двічі торкніться .
- ✓ Почне світитися індикація • поряд з .
2. Оберіть потрібний час, натиснувши + або —.
- ✓ Починається зворотній відлік часу.

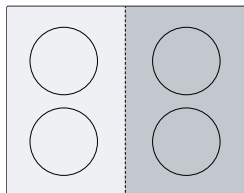
Зміна або скасування часу таймера

1. Декілька разів торкніться , поки не почне світитися індикація • поряд з .
2. Щоб змінити час готування, торкніться + або —, або налаштуйте .

10 PowerBoost

Завдяки функції Powerboost можна нагрівати великі об'єми води швидше, ніж на відповідному рівні нагрівання \mathcal{G} .

Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи. Інакше на індикації обраної конфорки блиматимуть \mathcal{b} і \mathcal{G} . Потім автоматично налаштується \mathcal{G} , без активації функції.



10.1 Активація функції PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
 2. Оберіть рівень нагрівання \mathcal{G} та торкніться символу **boost** \mathcal{A} . Загоряється індикатор \mathcal{b} .
- ✓ Функція активована.

10.2 Деактивація функції PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
 2. Торкніться символу **boost** \mathcal{A} . Індикація \mathcal{b} згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання \mathcal{G} .
- ✓ Функція деактивована.

Зауваження: За певних обставин функція PowerBoost автоматично вимикається, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

11 Функція «Захист від доступу дітей»

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

11.1 Активація блокування захисту від доступу дітей

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

- ▶ Торкайтеся \mathcal{C} протягом 4 секунд.
- ✓ Індикація поряд з \mathcal{C} засвітиться на 10 секунд.
- ✓ Варильна поверхня заблокована.

11.2 Деактивація блокування захисту від доступу дітей

- ▶ Торкайтеся \mathcal{C} протягом 4 секунд.
- ✓ Блокування знято.

11.3 Автоматична функція «Захист від доступу дітей»

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

Активація та деактивація

Додаткову інформацію щодо автоматичної функції «Захист від доступу дітей» див. на → "Основні параметри", Стр. 14.

12 Індивідуальне захисне відключення

Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, активується автоматичне захисне вимкнення. На конфорці відображається \mathcal{FB} , і вона вимикається.

Час залежить від обраного ступеня потужності і становить від 1 до 10 год.

Натисніть будь-яку кнопку.

13 Основні параметри

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

13.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 1	Блокування від доступу дітей	0 - Вручну. ¹ 1 - Автоматично. 2 - вимкнено.
c 2	Аудіосигнали	0 - Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. 1 - Увімкнений лише сигнал помилки. 2 - Увімкнено лише сигнал підтвердження. 3 - Увімкнено всі звукові сигнали ¹ .
c 5	Автоматичне вимкнення	00 - вимкнений. ¹ 01-99 - хвилин до автоматичного вимкнення.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	1 - 10 секунд ¹ 2 - 30 секунд 3 - 1 хвилина
c 7	Обмеження потужності Дозволяє за потреби обмежити загальну потужність варильної поверхні, якщо через особливості вашого електрообладнання виникає така необхідність. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. Точні дані ви знайдете на таблиці з технічними характеристиками. Коли функція активна і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається _ і ви не можете вибрати вищий ступінь потужності.	0 - Вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні ¹ . 1 - 1000 Вт. Найнижча потужність. 1. - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер. 3. - 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. 4 - 4000 Вт. 4. - 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер. ... 9 - Максимальна потужність варильної поверхні.
c 9	Час вибору конфорки	0 - Без обмежень: ви можете встановити останню вибрану конфорку, не вибираючи її повторно. ¹ 1 - Обмежено: ви можете встановити останню вибрану конфорку протягом 10 секунд після вибору. Після цього потрібно заново вибрати конфорку, щоб налаштувати її.
c 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	0 - Непридатний. 1 - Неоптимально. 2 - Придатний.
c 17	Встановлення режиму рециркуляції або відведення повітря.	0 - Налаштування режиму рециркуляції. ¹ 1 - Налаштування режиму відведення повітря.
c 18	Встановлення автоматичного запуску	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено. ¹
c 20	Налаштування інерційного ходу Якщо варильна поверхня працює з режимом відведення повітря, вентиляція вмикається прибл. на 6 хвилин разом зі ступенем потужності. Якщо варильна поверхня працює з режимом рециркуляції, вентиляція вмикається прибл. на 30 хвилин разом зі ступенем потужності. Після завершення цього часу функція інерційного ходу автоматично вимикається.	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено ¹ :
c 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування ¹ . 1 - Заводські установки.

¹ Заводська настройка

13.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

1. Для увімкнення варильної поверхні торкніться $\textcircled{1}$.
2. Протягом наступних 10 секунд торкніться символу та утримуйте його ∞ впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	$\textcircled{0} 1$
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	$\textcircled{0} 2$
Заводський номер 2	$\textcircled{0} 5$

- ✓ Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Торкніться $+$ або $-$, при цьому з'являється окремі індикації.

3. Для переходу до основних установок торкніться ∞ .
- ✓ Попередньо світяться ∞ і $!$, а $\textcircled{0}$ встановлено як попередньо налаштований параметр.
4. Кілька разів торкніться символу ∞ , поки не відобразиться необхідна функція.
5. Оберіть потрібний параметр, натиснувши $+$ або $-$.
6. Торкайтеся ∞ протягом 4 секунд.
- ✓ Налаштування збережені.

13.3 Вихід з основних установок

- ▶ Для вимкнення варильної поверхні торкніться $\textcircled{1}$.

14 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. 14

14.1 Проведення Тест посуду

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. Відкрийте основні установки та оберіть $\infty 1 2$.
3. Торкніться $+$ або $-$. На конфорок блимає індикація $-$.
- ✓ Функція активована.
- ✓ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

14.2 Перевірка результату

У таблиці нижче ви можете дізнатися, яким буде результат щодо якості та швидкості процесу приготування.

Результат

$\textcircled{0}$ Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.

$!$ Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.

$\textcircled{2}$ Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.

Зауваження: У разі незадовільного результату знову поставте посуд на меншу конфорку, якщо вона є.

Для активації функції торкніться $+$ або $-$.

15 Обмеження потужності

За допомогою функції PowerManager встановіть загальну потужність варильної поверхні.

Варильна поверхня постачається з заводськими налаштуваннями, максимальна потужність варильної поверхні вказана на фірмовій табличці. За допомогою цієї функції ви адаптуєте конфігурацію до вимог будь-якої електроустановки.

Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично та відповідно до потреби розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки.

Коли активовано цю функцію, потужність кожної конфорки може тимчасово опуститися нижче номінального значення. Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично та відповідно до потреби розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки. Прилад самостійно регулює та обирає найвищий можливий ступінь потужності.

Додаткову інформацію див. на → "Основні параметри", Стор. 14

16 Чищення та догляд

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

16.1 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 поверхню приладу.

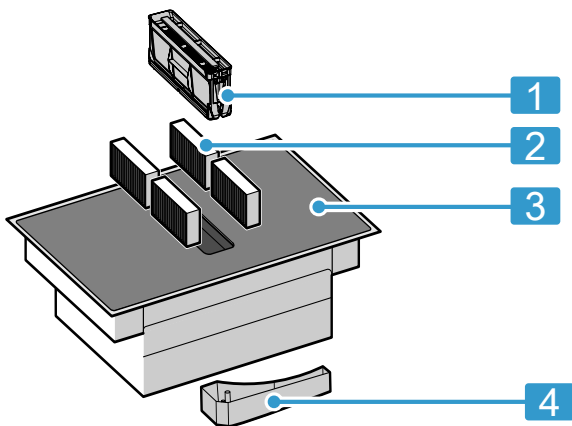
- ▶ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.
- ▶ Не застосовуйте очисних засобів, поки варильна поверхня ще гаряча. Унаслідок цього на поверхні можуть залишитися сліди.

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

16.2 Компоненти, які потрібно очистити або замінити

Наступний огляд показує деталі приладу, які ви замінюєте або очищуєте.



1	Жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр
3	Склокераміка
4	Перепускний бак

16.3 Очищення варильної поверхні

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб запобігти пригоранню залишків продуктів.

Вимога: Варильна поверхня має бути холодною. Не давайте варильній поверхні охолонути, якщо на ній є плями від цукру, пластмаси або алюмінієвої фольги.

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

Порада: Досягти кращих результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.

16.4 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.

16.5 Заміна фільтра для видалення запахів або акустичного фільтра

Регулярно замінюйте фільтри для видалення запахів. Замініть акустичні фільтри у разі забруднення.

Зауваження: Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або в онлайн-магазині.

1. Для забезпечення оптимального функціонування використовуйте лише оригінальні фільтри.

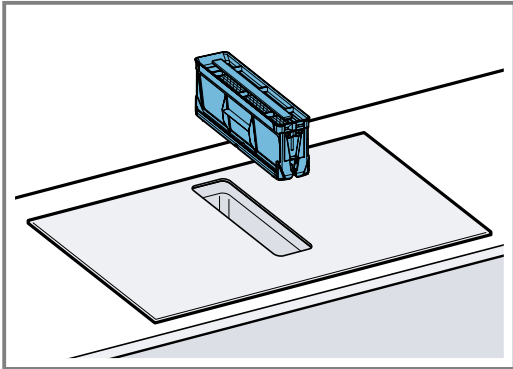
2. УВАГА!

Якщо жировловлювальні фільтри випадуть, вони можуть пошкодити розташовану нижче варильну поверхню.

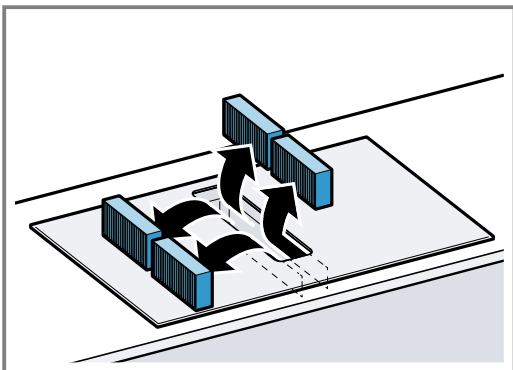
- ▶ Однією рукою притримуйте жировловлювальний фільтр знизу.

Вийміть жиропоглинаючий фільтр.

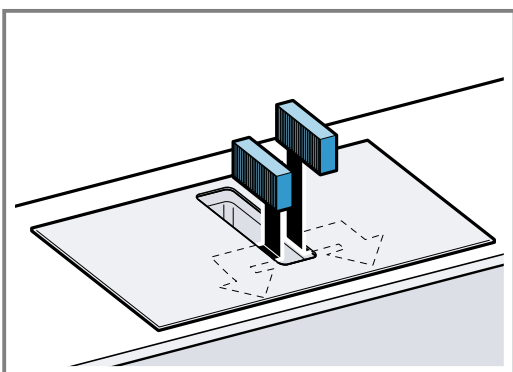
- Жир може збиратися внизу в контейнері. Не нахильте жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.



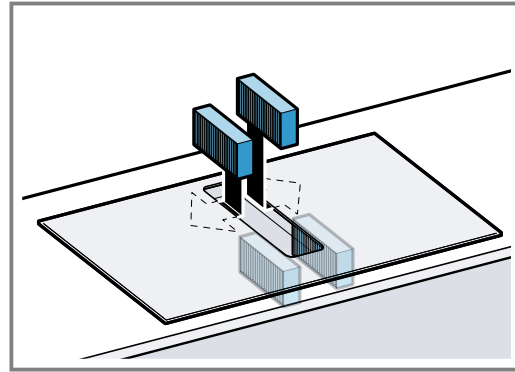
- 3.** Вийміть 4 фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри та утилізуйте належним чином.



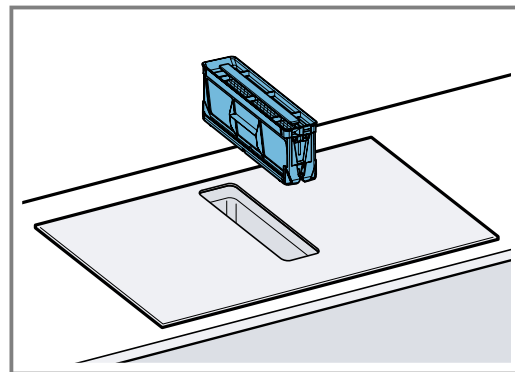
- 4.** Встановіть 2 фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри зліва і справа в прилад і посуňte вперед.



- 5.** Встановіть інші фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри зліва і справа в прилад.




- 6.** Встановіть жиропоглинаючий фільтр.



Скидання індикації наповнення

Вимога: Після вимкнення приладу світиться *F*.

1. Заміна фільтра нейтралізації запахів. → *Стор. 16*
 2. Натискайте , поки не пролунає сигнал.
- ✓ Індикація *F* припинить блимати. Індикація забрудненості для фільтра для видалення запахів скидається.

16.6 Очищення жиропоглинаючого фільтра

Жиропоглинаючі фільтри відфільтровують жир із кухонних випарів. Для забезпечення оптимального функціонування регулярно очищуйте жиропоглинаючі фільтри.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.

- ▶ Правила техніки безпеки не передбачають експлуатацію приладу без встановлених жиропоглинаючих фільтрів.
- ▶ Жировловлювальні фільтри слід регулярно очищувати.
- ▶ За жодних обставин не працюйте з відкритим вогнем біля приладу (наприклад, забороняється фламбірування).
- ▶ Експлуатація приладу над пальником, що працює на твердому паливі (наприклад, вугілля, дрова тощо) можлива, лише якщо такий пальник закритий незнімною кришкою. Утворення іскор при цьому неприпустиме.

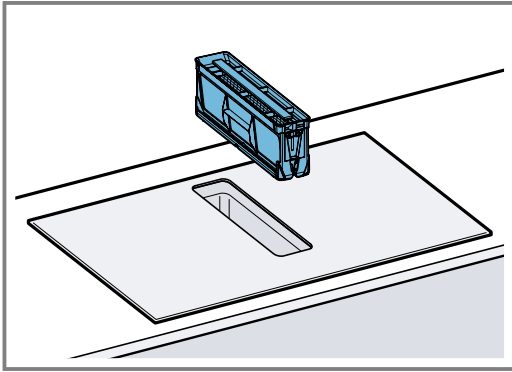
1. УВАГА!

Якщо жировловлювальні фільтри випадуть, вони можуть пошкодити розташовану нижче варильну поверхню.

- ▶ Однією рукою притримуйте жировловлювальний фільтр знизу.

Вийміть жиропоглинаючий фільтр.

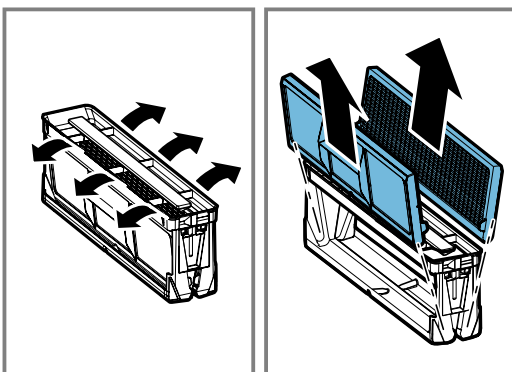
- Жир може збиратися внизу в контейнері. Не нахилийте жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.



2. Очистіть жиропоглинаючий фільтр.
 - → "Очищення жиропоглинаючого фільтра вручну", Стор. 18
 - → "Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині", Стор. 18
3. За потреби вийміть фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр та очистіть прилад зсередини.
 - "Заміна фільтра для видалення запахів або акустичного фільтра", Стор. 16
4. Якщо у прилад потрапили предмети, видаліть їх та переконайтеся, що доступ до перепускного бака не заблокований.
5. Очистіть внутрішню частину приладу лужним розчином та протріть губкою.
6. Після очищення вставте сухий жиропоглинаючий фільтр.

Очищення жиропоглинаючого фільтра вручну

1. Вигніть жиропоглинаючий фільтр.



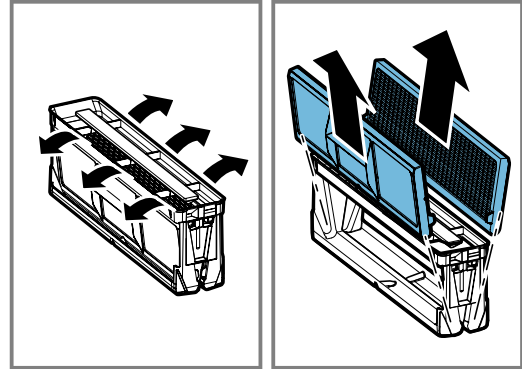
2. Замочіть жиропоглинаючий фільтр у гарячій воді з лужним розчином.
3. Очистіть жиропоглинаючий фільтр щіткою. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.

Для усунення особливо стійких забруднень скористайтеся спеціальним розчинником жиру. Розчинник жиру можна придбати через сервісну службу, в нашому інтернет-магазині або в спеціалізованому магазині.

4. Добре промийте жиропоглинаючий фільтр.
5. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.

Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині

1. Вигніть жиропоглинаючий фільтр.



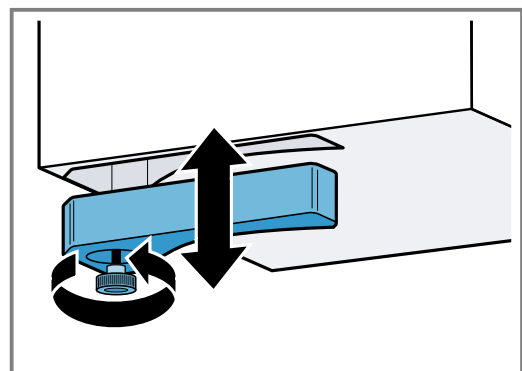
2. Жиропоглинаючий фільтр слід вільно розмістити в посудомийній машині. Покладіть його в посудомийну машину. Не мийте сильно забруднені жиропоглинаючі фільтри разом із посудом. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.
3. Запустіть посудомийну машину. При налаштуванні температури оберіть макс. 70 °C.
4. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.

16.7 Очищення перепускного бака

У перепускному баку накопичується рідина або предмети, які потрапили у прилад зверху.

Вимога: Прилад охолов, і індикація залишкового тепла вимкнулася.

1. Притримуйте перепускний бак рукою, а іншою рукою відкручуйте.
 - Не нахилийте перепускний бак, щоб запобігти витіканню рідини.



2. Спорожніть та промийте перепускний бак.
3. За потреби відкрутіть гвинт та промийте перепускний бак без гвинта у посудомийній машині.
4. Після очищення знову пригвинтіть перепускний бак.

5. Переконайтеся, що впускний отвір перепускного бака не заблокований.

Якщо у прилад потрапив сторонній предмет, видаліть його після охолодження приладу. Для цього зніміть жиропоглинаючий фільтр. → Стор. 17

17 ЧаП

17.1 Використання

Питання	Відповідь
Чому я не можу увімкнути варильну поверхню й чому світиться символ блокування від доступу дітей?	<ul style="list-style-type: none"> Активовано блокування від доступу дітей. Докладнішу інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Функція «Захист від доступу дітей»", Стор. 13.
Чому блимають світлові індикації та лунає звуковий сигнал?	<ul style="list-style-type: none"> Очистіть панель управління від рідини та залишків їжі. Приберіть усі предмети з панелі управління. Докладнішу інформацію щодо деактивації звукового сигналу наведено у розділі → "Основні параметри", Стор. 14.
Вентиляція не вмикається, хоча активовано автоматичний запуск.	<ul style="list-style-type: none"> Активуйте вентиляцію вручну або перевірте налаштування автоматичного запуску. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Основні параметри", Стор. 14.
Вентиляція продовжує працювати, хоча конфорки вимкнені.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть вентиляцію вручну. Докладнішу інформацію про це налаштування наведено в розділі → "Основні відомості про користування", Стор. 10.
Занадто низька потужність забору повітря.	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтеся, що жиропоглинаючий фільтр не засмічений. Інформацію про очищення та заміну фільтра наведено в розділі → "Чищення та догляд", Стор. 16.

17.2 Шум

Питання	Відповідь
Чому під час готування можна почути сторонні звуки?	<ul style="list-style-type: none"> Залежно від властивостей дна посуду для готування при використанні варильної поверхні можуть виникати різні звуки. Цей шум є нормальним при використанні індукційної технології. Він не вказує на несправність.
Можливі звуки	<ul style="list-style-type: none"> Низькочастотне гудіння, схоже на звук трансформатора: виникає під час приготування з використанням високого рівня нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, звук зникне або стане тихішим. Тихий свист: виникає, якщо посуд порожній. Звук зникне, якщо додати в посуд рідину або продукти. Потріскування: виникає при використанні посуду, виготовленого з багат шарових матеріалів, або при використанні посуду різного розміру з різних матеріалів. Гучність шуму може змінюватися залежно від кількості та способу приготування страв. Тонкий свист: може виникнути при одночасному використанні двох конфорок з максимальним рівнем нагрівання. Цей свист зникає або стає тихішим при зменшенні рівня нагрівання. Шум вентилятора: варильна поверхня оснащена вентилятором, який вмикається при досягненні приладом високих температур. Вентилятор може працювати й після вимкнення варильної поверхні, якщо температура приладу ще зависока.

17.3 Посуд

Питання	Відповідь
Який посуд підходить для використання на індукційній варильній поверхні?	<ul style="list-style-type: none"> Додаткову інформацію про посуд, придатний для готування з індукцією, див. за посиланням → "Придатний посуд", Стор. 6.
Чому конфорка не нагрівається та блимає рівень нагрівання?	<ul style="list-style-type: none"> Конфорку, на якій стоїть посуд, не увімкнено. Переконайтеся в тому, що конфорка, на якій стоїть посуд, увімкнена. Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях. Переконайтеся в тому, що посуд підходить для готування на індукційних поверхнях та стоїть на конфорці відповідного розміру. Додаткову інформацію див. за посиланням → "Придатний посуд", Стор. 6.
Чому так довго нагрівається посуд, або чому він нагрівається недостатньо, хоча налаштовано високий ступінь нагрівання?	<ul style="list-style-type: none"> Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях. Переконайтеся в тому, що посуд підходить для готування на індукційних поверхнях та стоїть на конфорці відповідного розміру. Додаткову інформацію див. за посиланням → "Придатний посуд", Стор. 6.

17.4 Очищення

Питання	Відповідь
Як очищувати варильну поверхню?	<ul style="list-style-type: none"> Оптимальних результатів можна досягнути зі спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь. Ніколи не використовуйте очисні засоби, засоби для миття посуду в посудомийній машині або концентровані засоби, а також жорсткі серветки. Додаткову інформацію див. на → "Чищення та догляд", Стор. 16.
У шафі під варильною поверхнею накопичується вода.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте рівень заповнення перепускного бака. Детальнішу інформацію щодо очищення варильної поверхні та догляду за нею наведено на → "Чищення та догляд", Стор. 16.
З якою періодичністю необхідно повторювати очищення перепускного бака?	<ul style="list-style-type: none"> Регулярно очищуйте перепускний бак. Детальнішу інформацію щодо очищення перепускного бака наведено на → "Чищення та догляд", Стор. 16.
З якою періодичністю необхідно повторювати очищення жиропоглинаючого фільтра?	<ul style="list-style-type: none"> Жиропоглинаючий фільтр слід регулярно мити. Інформацію про очищення та заміну фільтра наведено в розділі → "Чищення та догляд", Стор. 16.

18 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.

18.1 Попередження

Вказівки

- Якщо на індикаціях відображається **E**, натисніть датчик відповідної конфорки і зчитайте код несправності.

- Якщо код несправності не наведено у таблиці, відключіть варильну поверхню від мережі живлення, зачекайте 30 секунд і знову підключіть її. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби та повідомте точний код несправності.
- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим очікування.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

18.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина та усунення несправностей
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▶ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення. Прилад підключений не за схемою. ▶ Підключіть прилад відповідно до схеми.
	Несправність електроніки ▶ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
На індикаціях конфорок блимає -.	Виникла несправність електроніки. ▶ Для підтвердження несправності прикрийте панель управління короткочасно рукою.
F	Фільтр для видалення запаху заповнений або світиться індикація заповнення, хоча ви замінили фільтр. ▶ Замініть фільтр та скиньте індикацію насичення. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Чищення та догляд", Стор. 16.
F2, F4	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
F5 + ступінь потужності і звук сигналу	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. ▶ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блоку від перегріву. ▶ Зніміть посуд. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
F1/F6	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
F8	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▶ Індивідуальне захисне відключення увімкнено. Для налаштування конфорки вимкніть індикацію, торкнувшись будь-якої кнопки.
E 9000/E90 10	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. ▶ Зверніться до свого постачальника електроживлення.
U400	Варильна поверхня підключена неправильно. ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.
d E	Активовано демонстраційний режим. ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть варильну поверхню знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим деактивовано.

18.3 Звичайний звук приладу

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

19 Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

19.1 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 бу- вших у використанні приладів.

20 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

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.

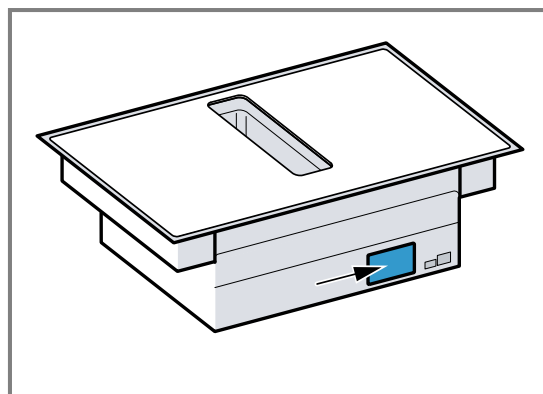
Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.
Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна
Контактні дані сервісного центру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

20.1 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;
- спереду з нижньої сторони 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. 14*.



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

21 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 прилад-

дя можна додатково придбати у спеціалізованому магазині, через нашу сервісну службу або у нашому онлайн-магазині.

21.1 Розтоплювання шоколадної глазури

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

- Каструля Ø 16 см без кришки
 - Готування: ступені потужності 1.

21.2 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.
- Каструля Ø 22 см з кришкою. Кількість: 800 г
 - Розігрівання: тривалість 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.

21.3 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.
- Каструля Ø 22 см з кришкою. Кількість: 1 кг
 - Розігрівання: тривалість прибіл. 2 хв. 30 сек., ступінь потужності 9
 - Продовження готування: ступінь потужності 1.

21.4 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 сіллю 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

21.5 Варіння рису на молоці, з кришкою

Температура молока: 7 °C

1. Нагрівайте молоко без кришки, поки воно не почне закипати. 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.
 - Продовження готування: ступінь потужності 3
 - Каструля Ø 22 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.
 - Продовження готування: ступінь потужності 3, через 10 хв. перемішати

21.6 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.
 - Продовження готування: ступінь потужності 3
 - Каструля Ø 22 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.
 - Продовження готування: ступінь потужності 2.

21.7 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 22 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.

21.8 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

21.9 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

21.10 Готування у фритюрі картоплі фрі глибокого замороження

- Каструля Ø 22 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001576743 (011108)

uk