



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



# Індукційна варильна поверхня

PXX...D...

[uk] Керівництво з експлуатації

# Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



## Вміст

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



## 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 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. 23*

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.

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 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.

<b>Пошкодження</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Рішення</b>
Плями	Приготування без нагляду.	Слідкуйте за процесом приготування.
Плями, нагар	Розлита рідина, особливо з високим вмістом цукру.	Відразу ж видаляйте шкребок для скла.
Плями, нагар або сколи на склі	Дефектний посуд, посуд з розплавленою емаллю або посуд з міднім чи алюмінієвим дном.	Використовуйте придатний посуд у хорошому стані.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
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 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.

**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

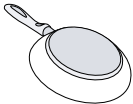

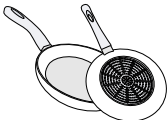
Дно посуду, придатного для готування з індукцією, повинне бути феромагнітним (тобто притягуватися магнітом), і відповідати розмірам конфорки. Якщо посуд не розпізнається на конфорці, поставте його на конфорку з наступним меншим діаметром.

### 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. 17.

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

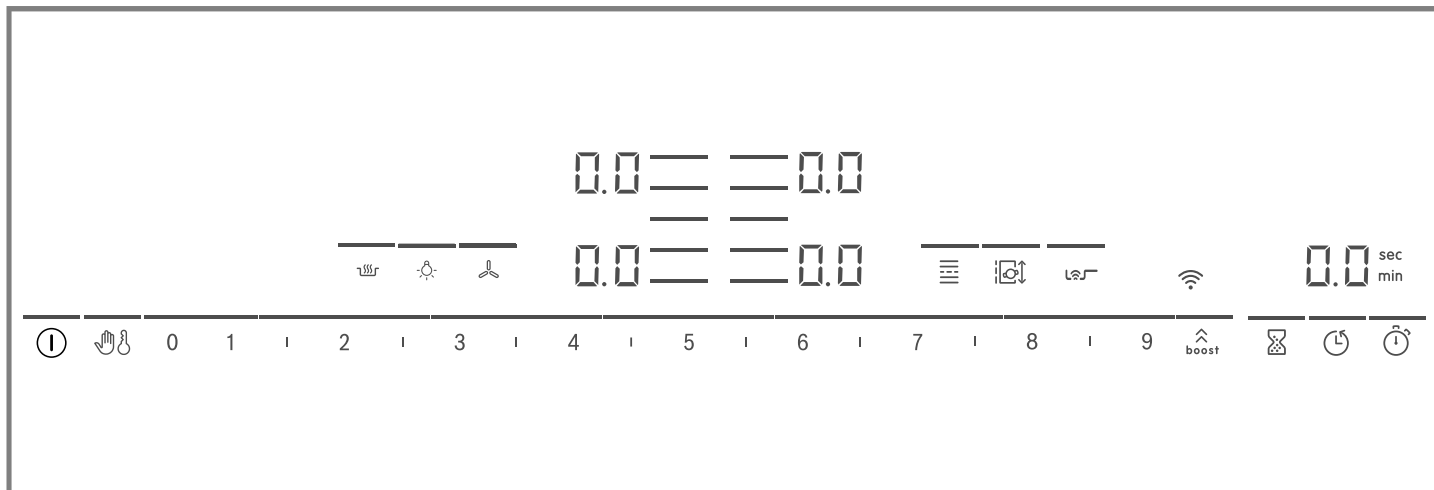
### 5.1 Готування з індукцією

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 Панель управління

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



#### Вказівки

- Панель управління слід тримати сухою та чистою.
- Не розміщуйте посуд поблизу дисплеїв і датчиків. Від цього може перегрітися електроніка.

#### Сенсорні кнопки

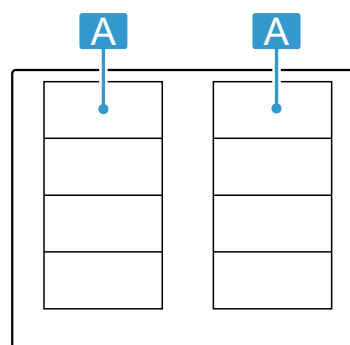
Коли варильна поверхня увімкнена, світяться символи кнопок, які доступні на цей момент.

Датчик	Функція
ⓘ	Головний вимикач
👉	Захист під час витирання
🚫	Блокування від доступу дітей
0 1 2 3...	Зона настроювання
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Таймер
🔌	Таймер відключення
🕒	Count-up timer
🔥	Функція підтримання страв у гарячому стані
📶	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🏠	MoveMode
☰	Вибір конфорки
📶	WLAN
🌀	Управління витяжкою з варильної поверхні
💡	Освітлення витяжки

Залежно від стану варильної поверхні також світяться індикатори конфорок і різні увімкнені та доступні функції.

### 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



## 5.4 Конфорка

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

Область застосування	Тип конфорок
	Одноконтурна конфорка
	Адаптивна зона → "FlexInduction", Стр. 10

## 5.5 Індикація залишкового тепла


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


Індикатор	Значення
	Конфорка гаряча.
	Конфорка тепла.

# 6 Перед першим використанням

Дотримуйтеся наступних рекомендацій.



## 6.1 Налаштування Home Connect

Під час першого увімкнення приладу викликається налаштування домашньої мережі. На дисплеї протягом декількох секунд світиться символ .

Щоб запустити попередні налаштування, торкніться датчика  та дотримуйтеся настанов розділу → "Home Connect", Стр. 17. Для виходу з початкового налаштування торкніться будь-якої сенсорної кнопки.

# 7 Основні відомості про користування


## 7.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▶ Натисніть .  
Лунає сигнал. Світяться символи конфорок та наступні наразі функції. Поряд з конфорками світиться .
- ✓ Варильна поверхня готова до експлуатації.

### ReStart

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



## 7.2 Вимкнення варильної поверхні

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

**Зауваження:** Якщо усі конфорки вимкнені довше 20 секунд, варильна поверхня вимикається.

## 7.3 Встановлення ступеня потужності конфорок

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 символу  бажаної конфорки.
- ✓ Індикація  світиться світліше.

2. Виберіть у зоні регулювання параметрів бажаний ступінь потужності.


- ✓ 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 ступеня потужності або вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
  2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний рівень нагрівання або встановіть на .
- ✓ Рівень нагрівання конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.



## 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. 5

### 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
<b>Розтоплювання</b>		
Шоколад, глазур	1 - 1.5	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1.5 - 2	-
Молоко <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Варені сосиски <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Картопляні кнедли <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
<b>Кип'ятіння, готування на парі, тушкування</b>		
<sup>1</sup> Без кришки		
<sup>2</sup> Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.5		

	☰	⌚ min
Рис, з подвійною кількістю води	2.5 - 3.5	15 - 30
Рис, зварений на молоці <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»	4.5 - 5.5	25 - 35
Варена картопля	4.5 - 5.5	15 - 30
Макаронні вироби <sup>1</sup>	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
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60

### Тушкування/смаження з малою кількістю жиру<sup>1</sup>

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
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	6.5 - 7.5	-
Омлет (смажити почергово)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ячня	5 - 6	3 - 6

<sup>1</sup> Без кришки

<sup>2</sup> Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.5

		⌚ min
<b>Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії<sup>1</sup></b>		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-

<sup>1</sup> Без кришки  
<sup>2</sup> Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.5

		⌚ min
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	-

<sup>1</sup> Без кришки  
<sup>2</sup> Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.5

## 8 FlexInduction

Адаптивна зона конфорки дозволяє зручно розміщати на ній посуд будь-якої форми та розміру. Вона складається з чотирьох індукторів, які працюють незалежно один від одного. При експлуатації адаптивної зони конфорки активується тільки та ділянка, на якій встановлено посуд.

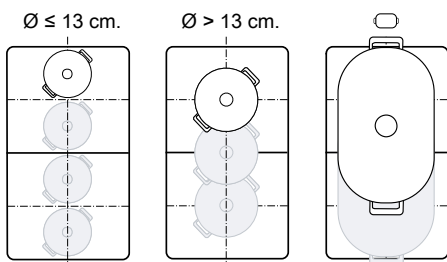
### 8.1 Розміщення посуду


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:



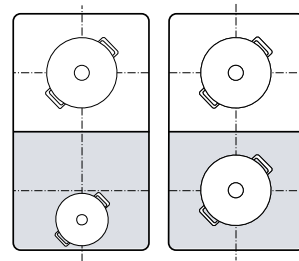
- Рекомендований подовжений посуд для приготування 



#### В якості двох роздільних конфорок

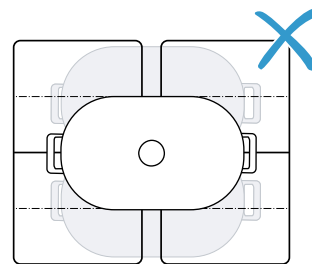
Рекомендовано для приготування з двома одиницями посуду.

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




#### 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 як дві окремі конфорки. Для підключення конфорки увімкніть наступну функцію:

- Оберіть одну з двох конфорок.
  - Натисніть .
- ✓ Вмикається індикація. Зона підключена.

#### Вказівки

- Ви можете змінити встановлене значення адаптивної зони конфорки. Як для цього діяти, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки» → *Стор. 15*
- Якщо перемістити або підняти посуд з активної об'єднаної конфорки, розпочнеться автоматичний пошук. Кожен посуд, виявлений на конфорці під час цього пошуку, нагрівається до попереднього вибраного ступеня потужності.

## 8.3 FlexInduction Відключити

- ▶ Торкніться .
- ✓ Адаптивна зона деактивована. Обидві конфорки продовжують роботу як дві незалежні конфорки.

# 9 MoveMode

За допомогою цієї функції ви можете змінити ступінь потужності нагрівання посуду, просто пересунувши його вперед або назад в адаптивній зоні конфорки. Зона поділена на три ділянки з різними ступенями потужності.

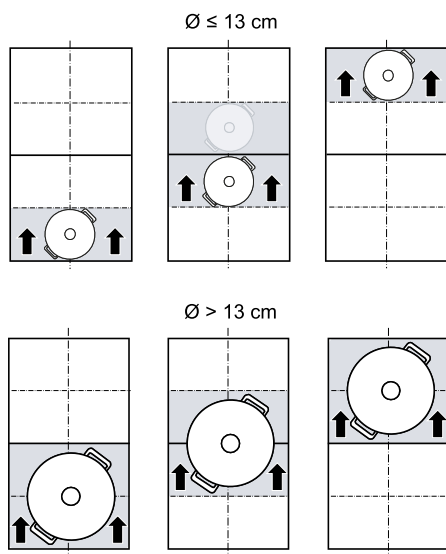
## 9.1 Розміщення та пересування посуду

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

Кожна зона має попередньо налаштований ступінь потужності:



- Передня ділянка = рівень нагрівання 9
- Середня ділянка = рівень нагрівання 5
- Задня ділянка = рівень нагрівання 1.5

Ви можете змінити стандартні налаштування попередньо встановлених ступенів потужності. Як змінити показники, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки» → Стор. 15.





## 9.2 Активація MoveMode

**Вимога:** Поставте лише один посуд на адаптивну зону конфорки.

1. Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони конфорки.
2. Натисніть .
- ✓ Ступінь потужності ділянки, на якій знаходиться посуд, світиться на індикації конфорок поруч з .
- ✓ Функція ввімкнена.

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

## 9.3 Деактивація MoveMode

- ▶ Торкніться .
- ✓ Індикація поруч з  вимикається.
- ✓ Функція деактивована.

# 10 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:




- Таймер відключення
- Таймер
- Count-up timer

## 10.1 Таймер відключення

Дозволяє програмувати час готування для однієї або кількох конфорок. Після того, як час вийшов, конфорка автоматично вимикається.

### Увімкніть Таймер відключення

1. Виберіть конфорку та ступінь потужності.

2. Натисніть .
- ✓ Загоряється індикація  конфорки.
3. Установіть час у зоні налаштування.
  - Щоб встановити час готування менше 10 хвилин, завжди натискайте 0, перш ніж вибирати бажане значення.
4. Підтвердіть за допомогою .
- ✓ Починається перебіг часу готування.
- ✓ Якщо час вийшов, конфорка вимикається і лунає сигнал.

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

**Таймер відключення змінити або вимкнути**

1. Оберіть конфорку та торкніться ☺.
2. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте **00**, щоб видалити налаштований час.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись ☺.

**10.2 Таймер**

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

**Увімкніть Таймер**

1. Торкніться ⚙.
  2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.
  3. Підтвердіть за допомогою ⚙.
- ✓ Починається відлік часу.
  - ✓ Після того як час вийшов, лунає сигнал.

**Таймер змінити або вимкнути**

1. Торкніться ⚙.
2. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте **00**, щоб видалити налаштований час.
3. Підтвердіть за допомогою ⚙.

**10.3 Count-up timer**

Функція секундоміра відображає час з моменту активації.

**Увімкнення Count-up timer**

- ▶ Торкніться ☺.
- ✓ Починається відлік часу.

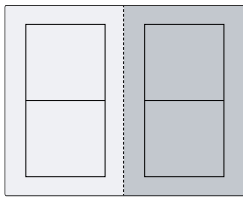
**Вимкнення Count-up timer**

1. Торкніться ☺. Секундомір зупиняє відлік. Індикатори таймера продовжують світитися.
2. Торкніться ☺. Індикації згасають.

---

**11 PowerBoost**

За допомогою цієї функції можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням **9**. Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.

**11.1 Увімкнення PowerBoost**

1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться **⚙**. Вмикається індикація **b**.
- ✓ Функція увімкнена.

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

**11.2 Вимкнення PowerBoost**

1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться **⚙**. Індикація **b** згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання **9**.
- ✓ Функція деактивована.

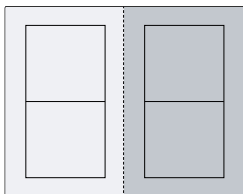
**Зауваження:** За певних обставин ця функція може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

---

**12 PanBoost**

Ця функція дозволяє швидше розігрівати сковорідки, ніж при використанні **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. Двічі торкніться **⚙**. **Pb** світиться.
- ✓ Функція увімкнена.

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

**12.3 Вимкнення PanBoost**


1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться **⚙**. **Pb** згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання **9**.
- ✓ Функція деактивована.

**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 потрібну конфорку.
2. Протягом 10 секунд торкніться .

 світиться.

- ✓ Функція ввімкнена.

### 13.2 Вимкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться .
-  згасає.
- ✓ Функція деактивована.

## 14 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.

Щоб під час готування не відволікатися на постійну зміну ступеня потужності, виберіть необхідну температуру один раз на початку готування. Тоді температура буде вимірюватися датчиками під склокерамікою і підтримуватися протягом всього процесу готування.






Ця функція доступна на всіх конфорках, позначених символом .

### 14.1 Переваги

- Температура підтримується постійною, без необхідності змінювати ступінь потужності.
- Олія не перегрівається. Запобігає підгорянню страви.
- Конфорка нагрівається тільки для підтримки температури, завдяки чому економиться енергія.



### 14.2 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	
5	215 °C	Високотемпературний гриль та сковорода-гриль	

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


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

### 14.4 Увімкнення PerfectFry Sensor

1. Поставте порожній посуд на конфорку.
  2. Оберіть конфорку та торкніться .
  3. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.
- ✓ Функція запускається. Блімає , поки знову не буде досягнуто налаштованої цільової температури.
  - ✓ При досягненні цільової температури лунає сигнал і  перестає блимати.
4. Покладіть на сковороду жир для смаження, а потім продукти.




**Зауваження:** Якщо для приготування вам потрібно більше 250 мл олії, додайте олію і зачекайте кілька секунд, перш ніж додавати продукти.

### 14.5 Вимкнення PerfectFry Sensor

- ▶ Оберіть конфорку та торкніться .
- ✓ Функція деактивована.

## 14.6 Рекомендації щодо готування з PerfectFry Sensor

У наступній таблиці вказані оптимальні рівні температури для різних страв. Температура  $\delta$  та тривалість готування  $\ominus$  min залежать від кількості, стану та якості продуктів.

-  Скородора
-  Teppan-Які
-  Скородора-гриль

	Посуд для готування	$\delta$	$\ominus$ min
<b>М'ясо</b>			
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
<b>Риба і морепродукти</b>			
Рибне філе	  	4	10-20
Рибне філе, паніроване		4	10-20
Риба, запечена, ціла	  	3	10-20
Сардини	  	4	6-12




	Посуд для готування	$\delta$	$\ominus$ min
Омари, креветки	  	4	4-8
Кальмар, каракатиці	  	4	6-12
<b>Страви з яєць</b>			
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
<b>Овочі</b>			
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
<b>Заморожені продукти</b>			
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
<b>Соуси</b>			
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
<b>Інші</b>			
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 Блокування від доступу дітей



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

### 15.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

**Вимога:** Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

1. Торкніться .
  2. Торкайтеся  протягом 4 секунд.
- ✓ Індикатор  засвітиться на 10 секунд.
  - ✓ Варильна поверхня заблокована.

### 15.2 Вимкнення Блокування від доступу дітей

1. Торкніться .
  2. Торкайтеся  протягом 4 секунд.
- ✓ Блокування знято.



### 15.3 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. 15*.

## 16 Захист під час витирання


Дозволяє заблокувати панель управління для очищення, щоб випадково не змінити налаштування. Дія блокування не розповсюджується на головний вимикач.

### 16.1 Увімкнення Захист під час витирання

- ▶ Натисніть . Лунає звуковий сигнал і світиться .
- ✓ Панель управління блокується на 35 секунд. За 5 секунд до вимкнення лунає сигнал.

### 16.2 Вимкнення Захист під час витирання

Для завчасного вимкнення функції:

- ▶  Натисніть .
- ✓ Панель управління розблокована.

## 17 Індивідуальне захисне відключення








Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, активується автоматичне захисне вимкнення. На конфорці відображається *F8*, і вона вимикається. Час залежить від обраного ступеня потужності і становить від 1 до 10 год.

Натисніть будь-яку кнопку.



## 18 Основні параметри

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

### 18.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
 <i>!</i>	Блокування від доступу дітей	 - Вручну. <sup>1</sup> <i>!</i> Автоматично.  - вимкнено.
 <i>!</i>	Аудіосигнали	 - Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. <i>!</i> - Увімкнений лише сигнал помилки.  - Увімкнено лише сигнал підтвердження.  - Увімкнено всі звукові сигнали <sup>1</sup> .



<sup>1</sup> Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
Ⓒ 3	Індикатор споживання електроенергії Показує загальне споживання енергії між увімкненням та вимиканням варильної поверхні в кВт-год. Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.	0 – вимкнено <sup>1</sup> 1 – увімкнено
Ⓒ 5	Автоматичне вимкнення	00 - вимкнений. <sup>1</sup> 01-99 - хвилин до автоматичного вимкнення.
Ⓒ 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	1 – 10 секунд <sup>1</sup> 2 – 30 секунд 3 - 1 хвилина
Ⓒ 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 (див. фірмову таблицю). 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 <sup>1</sup> . 1 - 1000 Вт. Найнижча потужність. 1.5 - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер 3.5 - 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. 4 - 4000 Вт. 4.5 - 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер. ... 9 - Максимальна потужність варильної поверхні.
Ⓒ 11	MoveMode Дозволяє змінювати встановлені ступені потужності трьох варильних поверхонь адаптивної зони конфорки. Для цього виберіть одну з двох конфорок, встановіть необхідний ступінь потужності в зоні регулювання параметрів і торкніться  , щоб підтвердити новий ступінь потужності та обрати наступну конфорку.	9 - Попередньо встановлений ступінь потужності для передньої конфорки. 5 - Попередньо встановлений ступінь потужності для середньої конфорки. 1.5 - Попередньо встановлений ступінь потужності для задньої конфорки.
Ⓒ 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	0 - Непридатний. 1 - Неоптимально. 2 - Придатний.
Ⓒ 13	FlexInduction Зміна режиму увімкнення адаптивної зони конфорки.	0 - В якості двох незалежних конфорок. <sup>1</sup> 1 - В якості додаткової конфорки.
Ⓒ 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування <sup>1</sup> . 1 - Заводські установки.

<sup>1</sup> Заводська настройка






## 18.2 До основних установок

**Вимога:** Варильна поверхня має бути вимкнена.

- Для увімкнення варильної поверхні торкніться .
- Протягом наступних 10 секунд утримуйте символ  впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	0 1
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	02.
Заводський номер 2	0.5

- ✓ Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих індикацій торкніться зони регулювання параметрів.

- Для переходу до основних установок торкніться символу .
- ✓  і  світяться в якості попереднього налаштування.
- Торкайтеся кілька разів , доки не з'явиться потрібне налаштування.
- Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.
- Протягом 4 секунд торкайтеся символу .
- ✓ Налаштування збережені.

## 18.3 Скидання змін основних установок

- Торкніться .
- ✓ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.



## 19 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. 15

### 19.1 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. Відкрийте основні установки та оберіть **12**.


3. Торкніться зони регулювання параметрів. На конфорці блимає індикація —.
  - ✓ Виконується тестування.
  - ✓ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.


### 19.2 Перевірка результату

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

#### Результат

 Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.

 Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.

 Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання параметрів.

## 20 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](http://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.
- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

### 20.1 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.

## 20.2 Огляд налаштувань Home Connect

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

Установлене значення	Вибір або індикація	Додаткова інформація
<i>HC 1</i>	Мережеве з'єднання  – не з'єднано/розірвати мережевого з'єднання  – автоматичне підключення  – підключення вручну  – підключено	Реєстрація варильної поверхні в домашній мережі WLAN (Wi-Fi) або розірвання мережевого з'єднання
<i>HC 2</i>	Підключення до застосунку  – не підключено  – встановлення зв'язку	Налаштування <i>HC 2</i> відображається, лише коли варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
<i>HC 3</i>	Підключення до WLAN  – радіомодуль вимкнено  – радіомодуль увімкнено	Якщо активовано WLAN, можна скористатися функцією Home Connect. Налаштування <i>HC 3</i> відображається тільки тоді, коли варильна поверхня вже була підключена до мережі.
<i>HC 4</i>	Налаштування через застосунок  – вимкнено  – увімкнено <sup>1</sup>	Якщо налаштування <i>HC 4</i> вимкнено, у застосунку Home Connect відображається лише стан роботи варильної поверхні.
<i>HC 5</i>	Оновлення ПЗ  – оновлення доступне і готове до інсталяції  – запуск інсталяції	Налаштування <i>HC 5</i> відображається, лише коли доступна оновлена версія ПЗ.
<i>HC 6</i>	Керування дистанційним доступом сервісної служби  – не дозволено  – дозволено	Налаштування <i>HC 6</i> відображається, тільки якщо сервісна служба намагається підключитися до варильної поверхні. Надавши доступ, ви можете в будь-який момент відкликати його дію.
<i>HC 7</i>	Відображення рівня сигналу WLAN  – не з'єднано з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi)  – рівень сигналу 1 (слабкий)  – рівень сигналу 2 (середній)  – рівень сигналу 3 (відмінний)	Налаштування <i>HC 7</i> відображається, тільки якщо існує з'єднання з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi).
<i>HC 8</i>	Підключення до сервера Home Connect  – не підключено  – підключено	Налаштування <i>HC 8</i> відображається, тільки якщо існує з'єднання з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi).

<sup>1</sup> Заводська настройка

## 20.3 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, потрібно увімкнути в основних установках *HC 4*. У заводських налаштуваннях увімкнено *HC 4*. Якщо передача налаштувань деактивована, відображається тільки режим роботи варильної поверхні в застосунку Home Connect.

1. 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 передаються на конфорку, залежно від налаштування починає блимати відповідна індикація.
- 2. Щоб підтвердити налаштування, натисніть індикатор бажаної конфорки.
- 3. Для відмови від налаштування торкніться будь-якого іншого сенсорного поля на варильній поверхні.

## 20.4 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 інстальований 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.

## 20.5 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](http://www.home-connect.com)

# 21 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.

## 21.1 Скидання параметрів Home Connect

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

**Зауваження:** Скинувши параметри Home Connect, ви розірвете й зв'язок з витяжкою, якщо він є.

1. Натисніть і 4 секунди втримуйте .
- ✓ На дисплеї відображається інформація про вибір.
2. Натискайте , доки на дисплеї не почнуть чергуватися  і .
3. Установіть у зоні налаштування значення .

## 20.6 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 функції Home Connect можна користуватися лише за наявності мобільної програми Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у мобільній програмі Home Connect.

## 21.2 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. Натисніть .
2. У зоні налаштування виберіть рівень потужності вентилятора.  
На вибір доступні рівні 1, 2 і 3.  
Щоб вибрати інтенсивний рівень, натисніть у зоні налаштування на 4 або 5. Можна також натиснути , доки не з'явиться бажаний інтенсивний рівень.



### Вимкнення вентилятора

- ▶ У зоні налаштування виберіть рівень потужності вентилятора 0.

### Увімкнення автоматичного режиму



- ▶ Натисніть і втримуйте , доки не з'явиться індикація .
- ✓ У разі появи запахів вентилятор запускається автоматично.

### Вимкнення автоматичного режиму

- ▶ Натисніть і втримуйте , доки не згасне індикація .
- Автоматичний режим вимикається також тоді, коли ви змінюєте рівень потужності вентилятора.

### Налаштування підсвічування витяжки

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

1. Щоб увімкнути світло, натисніть .
2. Щоб вимкнути світло, знову натисніть .

## 21.3 Огляд налаштувань витяжки

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

Установлене значення	Параметр	Опис за призначенням
c 1 5	З'єднання між варильною поверхнею і витяжкою 0 – не з'єднано/підключення розірвано 1 – функція відсутня 2 – з'єднано з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi) 3 – з'єднано з WLAN і витяжкою	-
c 1 8	Автоматичний запуск вентилятора 0 – вимкнено. У разі потреби увімкніть витяжку вручну. 1 – увімкнено з автоматичним режимом <sup>1</sup> . У разі ввімкнення конфорки витяжка вмикається в автоматичному режимі. 2 – увімкнено з ручним режимом. Витяжка вмикається при увімкненні конфорки в заданому режимі потужності.	На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.
c 2 0	Інерційний режим вентилятора 0 – вентилятор вимикається одночасно з варильною поверхнею. 1 – увімкнено з автоматичним режимом <sup>1</sup> 2 – увімкнено зі стандартним інерційним режимом вентилятора 3 – налаштування не змінюються	Налаштування, що визначає режим роботи вентилятора після вимкнення варильної поверхні. На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.
c 2 1	Автоматичне ввімкнення освітлення 0 – вимкнено 1 – увімкнено <sup>1</sup> Освітлення автоматично вмикається разом з варильною поверхнею.	На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.
c 2 2	Автоматичне вимкнення освітлення 0 – вимкнено <sup>1</sup> 1 – освітлення вимикається разом з варильною поверхнею.	На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.

<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

## 22 Чищення та догляд

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

### 22.1 Засоби для чищення

Відповідні очисні засоби та шкребки для скла можна придбати у сервісному центрі, в крамницях або в он-лайн-магазині [www.bosch-home.com](http://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

### 22.2 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 залишилися плями від цукру, рисового крохмалю, пластмаси або фольги.

1. Стіякі забруднення видаляйте шкребком для скла.
2. Очищуйте варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь. Дотримуйтеся 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.

### 22.3 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.

## 23 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.

### 23.1 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.

## 23.2 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.
Блимає індикація.	Несправність електроніки ▶ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
<i>F5</i> + ступінь потужності і звук сигналу	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
<i>F5</i> і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. ▶ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<i>F1/F6</i>	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.
<i>F8</i>	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▶ Індивідуальне захисне відключення увімкнено. Для налаштування конфорки вимкніть індикацію, торкнувшись будь-якої кнопки.
<i>E 9000/E9010</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▶ Індивідуальне захисне відключення увімкнено. Для налаштування конфорки вимкніть індикацію, торкнувшись будь-якої кнопки.
<i>E 9000/E9010</i>	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. ▶ Зверніться до свого постачальника електроживлення.
<i>U400</i>	Варильна поверхня підключена неправильно. ▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.
<i>dE</i>	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.

## 23.3 Звичайний звук приладу

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

# 24 Утилізація

## 24.1 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.

## 25 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](http://www.bosch-home.com) на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.



	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 радіобуднання;

## 26 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  
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.

### 26.1 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. 15 .

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

## 27 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.

### 27.1 Розтоплення шоколадної глазури

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

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

## 27.2 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

## 27.3 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

## 27.4 Соус бешамель

Температура молока: 7 °C

- Каструля Ø 16 см без кришки. Інгредиенты: 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

## 27.5 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. Інгредиенты: 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. Інгредиенты: 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

## 27.6 Варіння рису на молоці, без кришки

Температура молока: 7 °C

1. Додайте інгредиенты 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. Інгредиенты: 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. Інгредиенты: 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

## 27.7 Варіння рису

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Температура води: 20 °C

- Каструля Ø 16 см з кришкою. Інгредиенты: 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. Інгредиенты: 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

## 27.8 Запікання свинячої корейки

Початкова температура корейки: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без кришки. Інгредиенты: 3 свинячої вирізки, загальна вага прибіл. 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

## 27.9 Готування тонких млинців

Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

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



### **27.10 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 °С.
  - 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001688872** (021102)

uk