



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



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

Индукционная варочная панель

PXX9..К...

[ru] Руководство пользователя

Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



Содержание

1	Безопасность	2
2	Предотвращение материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	6
4	Подходящая посуда.....	6
5	Знакомство с прибором	8
6	Перед первым использованием	10
7	Стандартное управление	10
8	FlexInduction	12
9	MoveMode	13
10	Функции времени.....	14
11	PowerBoost.....	15
12	PanBoost	15
13	Функция поддержания в горячем состоянии	15
14	Подтверждение установок	16
15	Assist.....	16
16	Беспроводной сенсор варки	20
17	Функция помощи в приготовлении	22
18	Блокировка для безопасности детей.....	22
19	Защита при вытирании	23
20	Индивидуальное защитное отключение	23
21	Базовые установки	23
22	Проверка посуды	24
23	Home Connect	24
24	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели	26
25	Очистка и уход	27
26	Устранение неисправностей	28
27	Утилизация	30
28	Сертификат соответствия.....	31
29	Сервисная служба	31
30	Контрольные блюда	31

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

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

Если используется функция сенсора приготовления, то выберите конфорку, на которой стоит кастрюля с датчиком температуры.

Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

1.3 Ограничение круга пользователей

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

Детям запрещено играть с прибором.

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

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

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Варочная панель сильно нагревается.

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

Прибор нагревается.

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

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

- ▶ Не использовать крышку варочной панели. После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Продукты могут воспламениться.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

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

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

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 31

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.

- ▶ Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- ▶ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

Беспроводной датчик температуры оснащен батареей, которая может быть повреждена при воздействии на нее высокой температуры.

- ▶ Снимите датчик с посуды и уберите как можно дальше от любых источников тепла. В момент снятия датчика температуры с посуды он может быть очень горячим.
- ▶ Чтобы снять датчик, используйте прихватки или кухонное полотенце.

При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева.

- ▶ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▶ Используйте только термостойкую посуду. Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.
- ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Беспроводной датчик температуры является магнитным и может приводить к повреждению электронных имплантатов, например, кардиостимулятора или инъектора инсулина.

- ▶ Лица с электронными имплантатами должны соблюдать минимальное расстояние до магнитного элемента управления 10 см.
- ▶ Ни в коем случае нельзя носить элемент управления в карманах одежды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

Здесь представлены наиболее распространённые причины повреждений и рекомендации, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Недосмотр в процессе приготовления.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, повреждения	Разлитые продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Сразу же удаляйте специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна, сколы и трещины на стеклянной поверхности	Посуда с повреждениями, с расплавленной эмалью, с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую посуду в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Несоответствующая очистка.	Используйте только подходящие для стекло-керамики чистящие средства и очищайте только остывшую варочную панель.
Сколы и трещины на стеклянной поверхности	Удар или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твёрдых или острых предметов.	Во время приготовления не допускайте ударов по стеклянной поверхности или падения предметов на варочную панель.
Царапины, изменение цвета	Неровное дно посуды или передвигание посуды по варочной панели.	Проверьте посуду. При перемещении посуды поднимайте её.
Царапины	Соль, сахар или песок.	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочей зоны.
Повреждения прибора	Приготовление в посуде из морозильной камеры.	Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.
Повреждение посуды или прибора	Нагрев посуды без содержимого.	Никогда не ставьте на горячую зону нагрева пустую посуду и не нагревайте пустую посуду.
Повреждение стеклянной поверхности	Расплавленные на горячей зоне нагрева изделия или крышки посуды, лежащие на стеклянной поверхности.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки или фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на рамке прибора.	Запрещено ставить горячую посуду на эти участки поверхности.

ВНИМАНИЕ!

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.

- ▶ Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните в нём небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Существует риск всасывания этих предметов, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.
- ▶ Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

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

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

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

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

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

При приготовлении наливайте немного воды.

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

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

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

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

4 Подходящая посуда

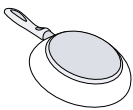
Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное основание, т. е. притягиваться магнитом, основание также должно соответствовать размеру зоны нагрева. Если зона нагрева не распознаёт стоящую на ней посуду, поместите её на зону нагрева меньшего диаметра.

4.1 Размер и характеристики посуды

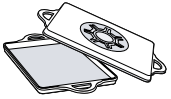
Чтобы посуда правильно распознавалась, необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.

Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда. Дополнительную информацию см.

→ "Проверка посуды", Страница 24.

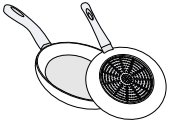
Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознается варочной панелью.
	Ферромагнитная посуда из эмалированной стали или чугуна или специальная посуда для индукционного нагрева из нержавеющей стали.	Такая посуда быстро нагревается и хорошо распознается.

Подходит



Дно изготовлено не полностью из ферромагнитного материала.

Если ферромагнитная зона меньше, чем дно посуды, нагревается только ферромагнитная область. Таким образом, тепло неравномерно распределяется по всему объему.



Дно посуды с алюминиевыми элементами.

Такое дно сокращает ферромагнитную поверхность, из-за чего снижается передаваемая на посуду мощность. В некоторых случаях такая посуда распознается некорректно или совсем не распознается и поэтому нагревается недостаточно.

Не подходит

Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.

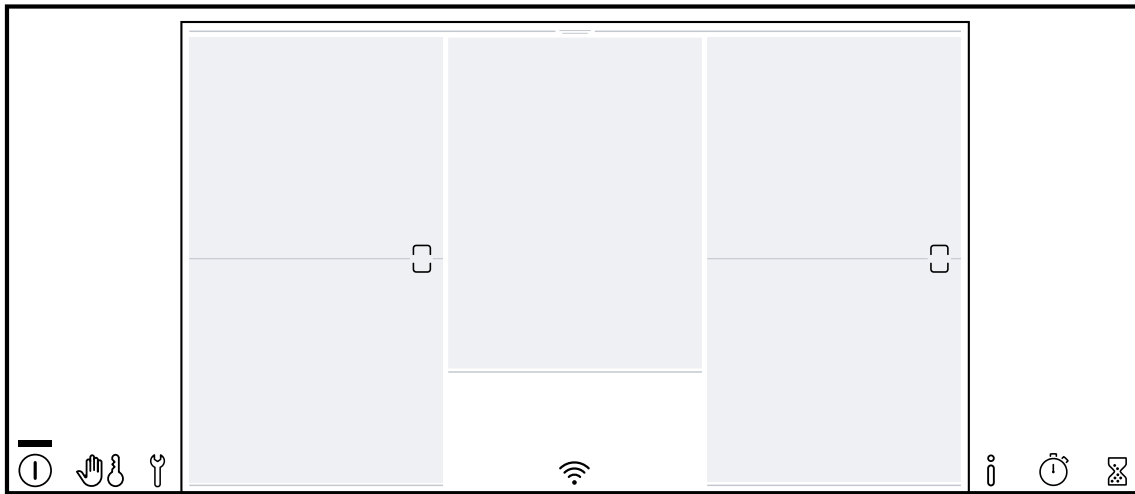
Примечания

- Не используйте адаптеры между варочной панелью и посудой.
- Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она сильно нагревается.

5 Знакомство с прибором

5.1 Панель управления

Отдельные детали, например, цвет и форма, могут отличаться от рисунка.



Примечания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и кнопкам. Электроника может выйти из строя из-за перегрева.

Сенсорные кнопки

При включении варочной панели загораются символы кнопок, доступных на данный момент.

Кнопка	Функция
①	Главный выключатель
👤	Защита при вытирании Блокировка для безопасности детей
🔑	Базовые установки
ℹ️	Информационное меню
⌚	Count-up timer
⌛	Таймер
🔌	FlexInduction
0....Boost	Зона настройки <ul style="list-style-type: none"> ■ ⌚ Отключающий таймер ■ Уровни мощности 1....9 ■ 🔌 Функция поддержания в горячем состоянии ■ 🔌 PowerBoost ■ 🔌 PanBoost
menu	Меню режимов приготовления <ul style="list-style-type: none"> ■ 🔌 Уровни мощности ■ 🔌 MoveMode ■ 🔌 PerfectFry Sensor ■ 🔌 PerfectCook Sensor ■ 🗣️ Функция помощи в приготовлении

Кнопка Функция

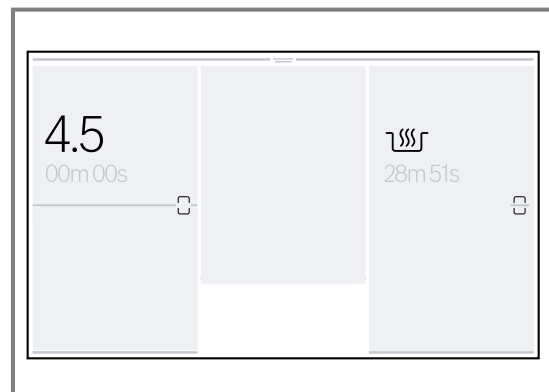
📶	Возможность подключения
🌀	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели
auto 🌀	Сенсор управления вентилятором
💡	Подсветка вытяжного колпака

5.2 Сенсорный дисплей

Сенсорный дисплей делает использование прибора простым и интуитивно понятным.

Главное окно

В главном окне появляется обзор всех зон нагрева, которыми оснащена варочная панель. В поле активных зон нагрева отображаются режимы приготовления, уровни мощности и функции времени.

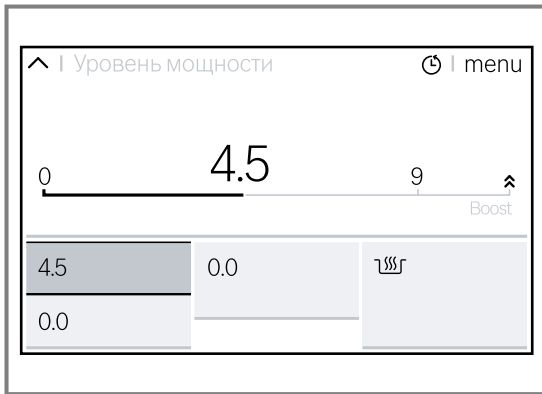


Кнопки, доступные при установке соединения с Home Connect

Как только соединение с Home Connect установлено, становятся доступны следующие кнопки:

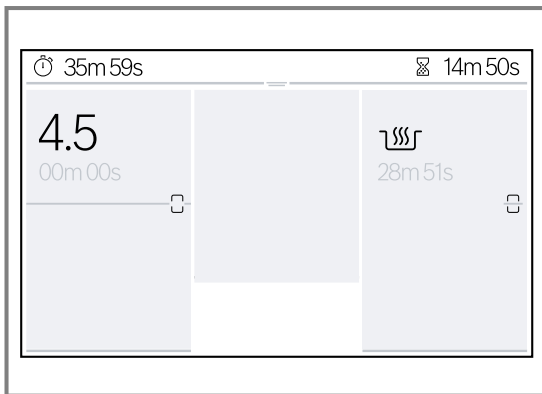
Диапазон настройки

Эта функция позволяет установить уровень мощности, время приготовления и различные режимы приготовления для выбранной зоны нагрева.



Статусная строка

Отображаемая информация зависит от заданных установок: таймер отключения, таймер времени приготовления



Меню режимов приготовления

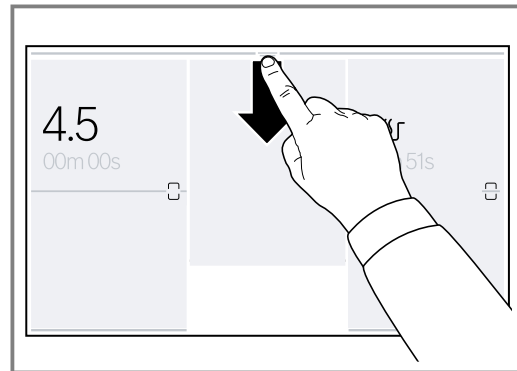
Для варочной панели предусмотрены различные режимы приготовления.

Для перехода к ним коснитесь **menu** в зоне настройки выбранной зоны нагрева.

Символ	Режим приготовления	Функция
	Уровни мощности	Выбор ступени нагрева для зоны нагрева.
	MoveMode	Установка уровня мощности путем перемещения посуды между зонами нагрева.
	PerfectFry Sensor	Жарьте, установив необходимую температуру.
	PerfectCook Sensor	Варка с использованием функции автоматического распознавания температуры с помощью беспроводного сенсора варки. Доступно после подключения к беспроводному сенсору варки.
	Функция помощи в приготовлении	Жарение и варка с предварительным выбором блюд.

Отображение статусной строки

1. Коснитесь верхней части экрана и проведите пальцем вверх и вниз.



- ✓ Отображается статусная строка.
2. Чтобы скрыть статусную строку, потяните ее вверх.

Информационное меню

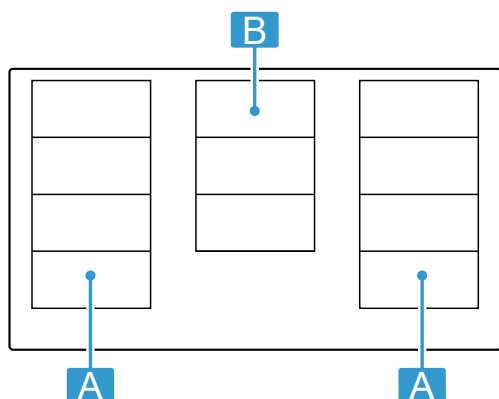
Вы можете получить информацию о приборе и его текущих функциях.

Открытие информационного меню

1. Коснитесь **i**.
 2. Нажмите и удерживайте несколько секунд символ нужной функции.
- ✓ На дисплее появляется информационное окно с описанием текущей функции.
3. Для возврата к главному окну коснитесь **^**.

5.3 Распределение зон нагрева

Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки
A	Уровень мощности 2200 Вт 9 3700 Вт PowerBoost

Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки
A	Уровень мощности 3300 Вт 9 3700 Вт PowerBoost
B	Уровень мощности 2600 Вт 9 3700 Вт PowerBoost

5.4 Зона нагрева

Перед началом приготовления убедитесь, что размер посуды соответствует зоне нагрева, на которой вы будете готовить:

Зона очистки	Тип зон нагрева
	Одноконтурная конфорка
	Свободная зона нагрева Flex → "FlexInduction", Страница 12
	Простая срединная зона нагрева

5.5 Индикация остаточного тепла

Индикаторы зон нагрева горят красным светом, когда зоны нагрева выключены, но еще не остыли. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока индикатор зоны нагрева горит красным светом.

6 Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

При первом включении прибора в качестве первого шага по настройке варочной панели на дисплее отображается стандартная настройка языка. Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок. → Страница 23

6.2 Настройка Home Connect

Для запуска настроек подключения выберите настройку Home Connect в базовых установках и следуйте указаниям в главе → "Home Connect", Страница 24.

6.3 Приготовление с помощью индукционного нагрева

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на обычной варочной панели, а также имеет ряд преимуществ, например, процесс варки и жарки занимает меньше времени, расход электроэнергии ниже, уход и очистка требуют меньше усилий. При приготовлении на индукционной варочной панели обеспечивается лучший контроль нагрева, так как тепло генерируется непосредственно в посуде.

7 Стандартное управление


7.1 Включение варочной панели

- ▶ Коснитесь
- Раздается предупредительный сигнал и загорается сенсорный дисплей.
- ✓ Варочная панель готова к работе.

ReStart

- ▶ Если вы снова включите прибор в течение 10 минут после выключения, то варочная панель начнет работать с прежними установками. Данную функцию можно включить в меню базовых установок. → Страница 23

7.2 Выключение варочной панели

- ▶ Прикасайтесь к символу , пока индикаторы не погаснут.
- ✓ Все зоны нагрева выключены.

Заметка: Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 30 секунд, варочная панель выключается.

7.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева



Зона нагрева имеет 17 уровней мощности, которые от 1 до 9 отображаются с промежуточными значениями. Выберите наиболее подходящий уровень мощности для блюда и планируемого процесса приготовления.



1. Коснитесь необходимой зоны нагрева.
 - ✓ На дисплее появляется зона настройки выбранной зоны нагрева.
2. Сделайте скользящее движение пальцем по зоне настройки и коснитесь необходимого уровня мощности.
 - ✓ Уровень мощности установлен.

7.4 Советы по приготовлению блюд

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8-9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочередно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендациями по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти здесь:
→ "Как сэкономить электроэнергию", Страница 6

Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности () оптимален для приготовления определённых блюд. Время приготовления () может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов.

		 min
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
¹ Без крышки		

3. Для возврата к главному окну снова прикоснитесь к активной зоне нагрева.

Заметка: Если на зоне нагрева не установлена посуда или сковорода не подходит для использования на этой варочной панели, выбранный уровень мощности начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

Изменение степени нагрева и отключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимый уровень мощности или установите «0» в области программирования.
 - ✓ Уровень мощности зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Быстрый выбор

- ▶ Проведите пальцем по зоне нагрева вправо, чтобы установить уровень мощности 9.0. Проведите пальцем по зоне нагрева влево, чтобы установить уровень мощности 0.0. Данную функцию можно включить в меню базовых установок. → Страница 23

		 min
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1.5 - 2	-
Молоко ¹	1.5 - 2.5	-
Варёные сосиски ¹	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба ¹	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Макарон ¹	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
¹ Без крышки		

		⌚ min
Рагу в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Мясной рулет	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш	3 - 4	50 - 60
Тушение/жарение в большом количестве жира ¹		
Шницель в панировке или без неё	6 - 7	6 - 10
Шницель глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Отбивная котлета в панировке или без неё	6 - 7	8 - 12
Стейк (толщиной 3 см)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2см толщиной)	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы глубокой заморозки	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)	4.5 - 5.5	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба в панировке, глубокой заморозки (например, рыбные палочки)	6 - 7	8 - 15
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20

¹ Без крышки

		⌚ min
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7 - 8	15 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5 - 7.5	-
Омлет (выпекание одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яичница-глазунья	5 - 6	3 - 6
Жарение во фритюре (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)¹		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Крокеты глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

¹ Без крышки

8 FlexInduction

Свободная зона нагрева Flex Zone позволяет произвольно ставить посуду любой формы и размера. Она состоит из четырех индукторов, работающих независимо друг от друга. При включении свободной зоны нагрева Flex Zone активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

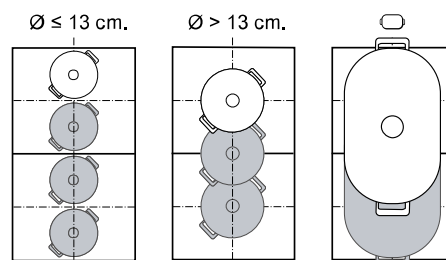
8.1 Размещение посуды


Свободную зону нагрева можно настроить двумя способами в зависимости от того, какая посуда используется. Для оптимального распознавания и распределения тепла ставьте посуду по центру, как показано на рисунке.

Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

- Размещение посуды в зависимости от размера:
Размещение посуды в зависимости от размера:



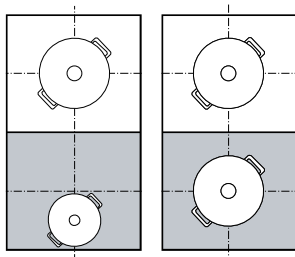
- Рекомендуемая посуда продолговатой формы :



Как две независимые друг от друга зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды.

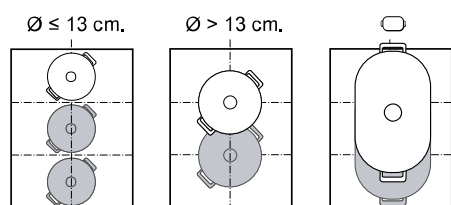
Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно друг от друга, а также можете устанавливать для каждой из них уровень мощности.



Средняя зона нагрева

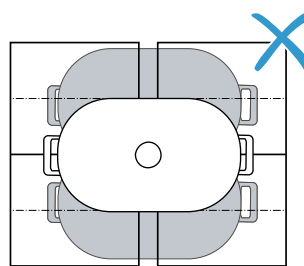
Зона нагрева оснащена тремя индукторами, которые работают как единая зона нагрева.

Размещение посуды





Внимание

Не ставьте посуду посередине между правой и левой секциями. Зоны нагрева активируются неправильно, что отрицательным образом сказывается на результате приготовления.



8.2 FlexInduction Подключается


По умолчанию свободная зона нагрева Flex Zone настроена как две отдельные зоны нагрева. Для объединения зон нагрева включите следующую функцию:

1. Поставьте посуду на зону нагрева.
 2. Коснитесь .
- ✓ Загорается . Свободная зона нагрева Flex Zone объединена.

Примечания

- Вы можете изменить стандартную настройку свободной зоны нагрева Flex Zone. Как действовать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки». → *Страница 23*
- Если вы поднимете или переставите посуду из активной объединенной зоны нагрева, запустится автоматический поиск. Любой предмет посуды, обнаруженный в зоне нагрева во время поиска, нагревается до ранее установленного уровня мощности.

8.3 FlexInduction Прервать соедин.

- ▶ Коснитесь .
- ✓ Свободная зона нагрева деактивирована. Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.


9 MoveMode

Эта функция позволяет изменять уровень мощности, перемещая посуду по зоне нагрева Flex Zone. Зона разделена на три участка разной мощности.

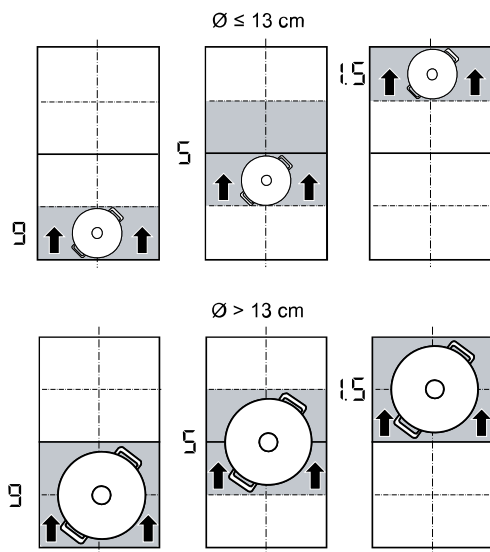
9.1 Размещение и перемещение посуды

Используйте только один предмет посуды. Площадь зоны приготовления зависит от используемой посуды, а также от ее размера и расположения.

Каждая зона приготовления имеет предварительно установленный уровень мощности:



- Передний участок = уровень мощности 9,0
- Средний участок = уровень мощности 5,0
- Задний участок = уровень мощности .

Вы можете изменить стандартную установку предварительно установленного уровня мощности. Как действовать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки» → Страница 23.



9.2 Активация MoveMode

Требование: На одну свободную зону нагрева Flex Zone ставьте только один предмет посуды.

1. Выберите одну из двух зон нагрева, относящихся к свободной зоне нагрева Flex Zone.
2. Коснитесь **menu**.
3. Выбор 
 - ✓ Загорается .
 - ✓ Функция включена.

Заметка: Уровни мощности участка можно изменять в процессе приготовления.

9.3 Деактивация MoveMode

1. Выберите зону нагрева.
2. Коснитесь **menu** и переключитесь на другой режим приготовления.
 - ✓ Функция выключена.

10 Функции времени



Для вашей варочной панели предусмотрены различные функции для установки времени приготовления:

- Отключающий таймер
- Таймер
- Count-up timer

10.1 Отключающий таймер

Эта функция позволяет запрограммировать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.

Включение Отключающий таймер





1. Выберите зону нагрева и уровень мощности.
2. Коснитесь  в зоне настройки.
3. Установите время приготовления в зоне настройки.
4. Коснитесь  для подтверждения.
 - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

Примечания

- При программировании времени для зоны нагрева и активации PerfectFry Sensor обратный отсчет времени начнется сразу, как только будет достигнут выбранный температурный режим.
- Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирована функция PerfectCook Sensor, отсчет времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута необходимая температура.

Изменение или выключение Отключающий таймер




1. Выберите зону нагрева и коснитесь .

2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время приготовления в области программирования или коснитесь .
3. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.
4. Для возврата в главное окно нажмите , а затем .





10.2 Таймер

Эта функция позволяет установить таймер. Эта функция работает независимо от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

Включение Таймер

1. Коснитесь .
2. Выберите необходимое время в области программирования.
3. Коснитесь  для подтверждения установки.
 - ✓ Начинается отсчет времени.
 - ✓ По истечении установленного времени раздастся сигнал.
4. Коснитесь .
 - ✓ Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Таймер Изменение или отключение

1. Коснитесь .
2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время в области программирования или коснитесь .
3. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.
4. Для возврата к главному окну коснитесь .





10.3 Count-up timer

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

Включение Count-up timer

- ▶ Коснитесь .
- ✓ Начинается отсчет времени.

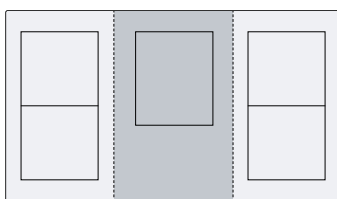
Выключение Count-up timer

1. Коснитесь .
2. Коснитесь . Отображается время 00 мин 00 с. Чтобы снова активировать индикацию времени, коснитесь .
3. Для возврата к главному экрану коснитесь .

11 PowerBoost




Данная функция позволяет нагреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



11.1 Включение PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.

2. Выберите в зоне настройки Boost и удерживайте пальцем, пока не загорятся  и .
3. Не убирая палец, выберите .
4. Поднимите палец.
- ✓ Функция включена.

Заметка: Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

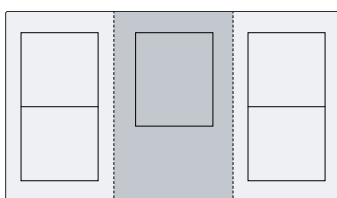
11.2 Выключите PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. В зоне настройки установите другой уровень мощности.
- ✓ Функция выключена.

Заметка: При определенных обстоятельствах функция автоматически отключается для защиты электронных элементов платы.

12 PanBoost




Данная функция позволяет разогревать сковородки быстрее, чем при использовании уровня мощности 9. Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



12.1 Рекомендации по применению

- Не закрывайте сковороду крышкой.
- Никогда не оставляйте пустые сковороды нагреваться без присмотра.
- Используйте только холодные сковороды.
- Используйте только сковороды с абсолютно ровным дном. Не используйте сковороды с тонким дном.

12.2 Включение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите в зоне настройки Boost и удерживайте пальцем, пока не загорятся  и .
3. Не убирая палец, выберите .
4. Поднимите палец.
- ✓ Функция включена.

Заметка: Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

12.3 Выключение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. В зоне настройки установите другой уровень мощности.
- ✓ Функция выключена.


Заметка: Для избежания нагревания до высокой температуры, функция автоматически выключается через 30 секунд.

13 Функция поддержания в горячем состоянии


Эту функцию можно использовать, когда необходимо растопить шоколад или масло, а также чтобы поддерживать пищу в горячем состоянии.

13.1 Включение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Коснитесь  в зоне настройки.

- Загорается .
- ✓ Функция включена.

13.2 Выключение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
 2. Установите на «0».
Зона нагрева и  отключаются.
- ✓ Функция выключена.

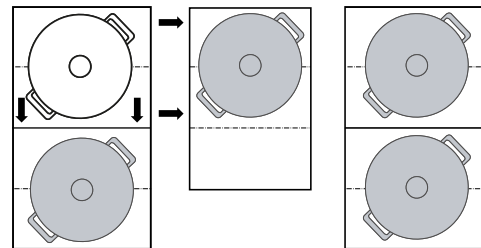
14 Подтверждение установок

С помощью данной функции можно выполнить перенос ступени нагрева, установленного времени приготовления и выбранной функции приготовления с одной зоны нагрева на другую.

14.1 Подтверждение установок

Требование: Переместите посуду на невключенную зону нагрева, для которой не было предварительно выбрано установок и на которой перед этим не стояла посуда.

1. Переместите посуду.



Посуда будет распознана. Через несколько секунд на дисплее появится опция для подтверждения предварительных установок для новой зоны нагрева.

2. Подтвердите установки.
- ✓ Установки перенесены на новую зону нагрева.

15 Assist


Помощник при приготовлении гарантирует простоту приготовления пищи и отличные результаты. Если вы выбрали требуемую температуру, сенсоры будут постоянно измерять температуру кухонной посуды и поддерживать ее во время готовки.

Преимущества

- После достижения выбранной температуры она автоматически удерживается постоянной, что экономит энергию.
- Растительное масло не перегревается и блюда не перевариваются.



15.1 PerfectFry Sensor




Подходит для приготовления или уваривания соусов, приготовления блинов или жарения яиц со сливочным маслом, жарения овощей или стейков до требуемой степени готовности и все это с постоянным контролем температуры.

Данная функция доступна на всех зонах нагрева, отмеченных символом .

Температурные режимы



Температурные режимы для приготовления блюд.

Ре-жим	Темпе-ратура	Функции	Кухонная по-суда
1	120 °C	Варка и уваривание соусов, жарение овощей	
2	140 °C	Обжаривание в оливковом или сливочном масле	

Ре-жим	Темпе-ратура	Функции	Кухонная по-суда
3	160 °C	Жарение рыбы и продуктов большого размера	
4	180 °C	Жарение во фритюре после панировки, заморозки и гриля	
5	215 °C	Высокотемпературный гриль и сковорода-гриль	

Рекомендуемая посуда



Для использования с этой функцией была разработана специальная посуда, позволяющая достичь оптимальных результатов приготовления.

Кухонная посуда	Рекомендуемая зона на-грева
Сковорода Ø 15 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 19 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 21 см	Простая зона нагрева
Тепляньки 	Свободная зона нагрева Flex
Гриль 	Свободная зона нагрева Flex

Рекомендуемую кухонную посуду можно приобрести через сервисную службу, в специализированных магазинах или в нашем интернет-магазине www.bosch-home.com.

Заметка: Вы можете использовать другую посуду. Однако в зависимости от материала посуды достигнутая температура может отличаться от выбранного температурного режима.



Включение PerfectFry Sensor




1. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
2. Выберите зону нагрева.
3. Коснитесь **menu** и выберите  PerfectFry Sensor.
4. Выберите необходимый температурный режим и коснитесь **^** для возврата к главному окну.
- ✓ Функция включена. Загораются температурный режим и .
- ✓ Контрольный индикатор температуры горит ярко-красным цветом, пока не будет достигнута требуемая температура. Затем раздастся звуковой сигнал.
5. Добавьте масло на сковороду и после этого выложите приготавливаемый продукт.

Выключение PerfectFry Sensor

1. Выберите зону нагрева.
2. Установите на «0».
- ✓ Функция выключена.
3. Чтобы отключить функцию PerfectFry Sensor, коснитесь **menu** и переключитесь на другой режим приготовления.

Рекомендации по приготовлению с помощью PerfectFry Sensor

В следующей таблице указаны оптимальные температурные режимы для различных блюд. Температура  и время приготовления  зависят от количества, состояния и качества продуктов.

-  Сковорода
-  Тепляньки
-  Сковорода-гриль

	Кухонная посуда		 min
Мясо			
Шницель		4	6-10
Шницель, в панировке		4	6-10
Филе		4	6-10
Котлеты		3	10-15
Кордон блю, венский шницель		4	10-15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см		5	6-8
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см		5	8-12
Стейк, хорошо прожаренный, толщиной 3 см		4	8-12
Стейк с крестцовой костью, с кровью, толщиной 4,5 см		5	10-15
Стейк с крестцовой костью, среднепрожаренный, толщиной 4,5 см		5	20-30
Грудка птицы, толщиной 2 см		3	10-20

	Кухонная посуда		 min
Шпиг		2	5-8
Мясной фарш		4	6-10
Шницель по-гамбургски, толщиной 1,5 см		3	6-15
Мясные фрикадельки, толщиной 2 см		3	10-20
Колбаски		3	8-20
Колбаса Чоризо, полуфабрикат		3	10-20
Шашлык, кебаб		3	10-20
Гирос		4	7-12
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе		4	10-20
Рыбное филе, в панировке		4	10-20
Рыба, жареная, целиком		3	10-20
Сардина		4	6-12
Лангустины, креветки		4	4-8
Кальмар, каракатица		4	6-12
Блюда из яиц			
Яичница-глазунья на сливочном масле		2	2-6
Яичница-глазунья		4	2-6
Яичница-болтунья		2	4-9
Омлет		2	3-6
Французские тосты		3	4-8
Французские блинчики, блины, панкейки, такос		5	1-3
Овощи			
Жареный картофель		5	6-12
Картофель фри		4	15-25
Картофельные оладьи		5	2-4
Репчатый лук, обжаренный чеснок		2	2-10
Репчатый лук, кольцами		3	5-10
Цукини, баклажаны, сладкие перцы		2	4-12
Зеленая спаржа		3	4-15
Грибы		4	10-15
Овощи, тушеные в растительном масле		1	10-20
Овощи в тесте темпура		4	5-10
Продукты глубокой заморозки			
Куриные нагетсы		4	10-15
Рыбные палочки		4	8-12
Картофель фри		5	4-8
Блюда для жарения		3	6-10
Весенние рулеты		4	10-30
Пирожки, крокеты		5	3-8
Соусы			
Томатный соус		1	25-35

	Кухонная посуда	⌚	⌚ min
Соус «Бешамель»		1	10-20
Сырнй соус		1	10-20
Сладкие соусы		1	15-25
Соусы, уваренные		1	25-35
Другие			
Жареный сыр		3	7-10
Крутоны		3	6-10
Обжаренный хлеб		4	4-8
Сухие готовые блюда		1	5-10
Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи, обжаренные		4	3-15
Попкорн		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor

С помощью этой функции блюда можно разогревать, томить, варить, доводить до готовности, варить в скороварке или жарить во фритюре в кастрюле с большим количеством масла при контролируемой температуре.

Для использования этой функции требуется беспроводной сенсор варки.

Эта функция доступна на всех зонах нагрева с беспроводным сенсором варки на обычной кухонной посуде.

Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Режим	Температура	Функции	Кухонная посуда
1	70 °C	Разогревание и поддержание в горячем состоянии	
2	90 °C	Приготовление	
3	100 °C	Кипячение	
4	120 °C	Приготовление в скороварке	
5	180 °C	Жарение во фритюре	

Указания по функции PerfectCook Sensor

- Беспроводной сенсор варки измеряет температуру жидкости через силиконовое дно, расположенное на емкости. Для правильного измерения силиконовое дно должно быть полностью покрыто измеряемой жидкостью.
- До начала приготовления рамка беспроводного сенсора варки и расположенное на кухонной посуде силиконовое дно должны быть полностью сухими.

- Не снимайте беспроводной сенсор варки во время готовки. После приготовления осторожно удалите сенсор, так как он может быть горячим.
- Для экономии энергии используйте крышку.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы беспроводной сенсор варки был обращен к внешней боковой стороне варочной панели.
- Ни в коем случае не направляйте беспроводной сенсор варки на другую горячую посуду, чтобы избежать перегрева.

Включение PerfectCook Sensor

Требование: Подсоедините беспроводной сенсор варки.

- Установите беспроводной сенсор варки на посуде.
- Поставьте кастрюлю с достаточным количеством жидкости на нужную зону нагрева и накройте кастрюлю крышкой.
- Выберите зону нагрева, на которой расположена кухонная посуда с беспроводным сенсором варки.
- Коснитесь **menu** и выберите PerfectCook Sensor.
- Затем коснитесь середины беспроводного сенсора варки.
- Выберите соответствующий температурный режим для блюда, которое вы хотите приготовить.
 - ✓ Функция включена.
 - ✓ Загораются температурный режим и . Индикатор температуры будет постепенно загораться красным светом все ярче, пока вода или масло не достигнут температуры, подходящей для добавления продуктов. Раздается звуковой сигнал.
- После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и добавьте продукты. Готовьте под крышкой.

Выключение PerfectCook Sensor

- Выберите зону нагрева.
- Установите на «0».
- Для выхода из PerfectCook Sensor коснитесь **menu** и переключитесь на другой режим приготовления.

Рекомендации по приготовлению с помощью PerfectCook Sensor

В следующей таблице содержатся оптимальные температурные режимы для различных блюд. ⌚ °C и ⌚ min зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Разогревание и поддержание в горячем состоянии

	⌚ °C	⌚ min
Гуляш, разогрев	70	10–20
Глинтвейн, разогрев	70	5–15

- Доведение до готовности на медленном огне

	⌚ °C	⌚ min
Мясо		
Колбаски	90	10–20
Рыба		
Тушеная рыба	90	15–20
Блюда из яиц		

	⌘ °C	⌚ min
Яйца-пашот	90	2-5
Картофель		
Картофельные клецки	90	30–40
Макароны и крупы		
Рис	90	25–35
Пропаренный рис	90	25–35
Нешлифованный рис	90	45–55
Рис, басмати, тайский	90	8–12
Дикий рис	90	20–30
Полента	90	3–8
Манная каша	90	5–10
Супы		
Супы-пюре быстрого приготовления	90	10–15
Десерт		
Молочный рис	90	40–50
Овсяная каша	90	10–15
Шоколадный пудинг	90	3–5
Другое		
Молоко	90	3–10
- Варка		
	⌘ °C	⌚ min
Мясо		
Мясные биточки	100	20–30
Курица	100	60–90
Телятина	100	60–90
Блюда из яиц		
Вареные яйца	100	5–10
Овощи и бобовые		
Брокколи	100	10–20
Цветная капуста	100	10–20
Брюссельская капуста	100	30–40
Стручковая фасоль	100	15–30
Нут*	100	60–90
Горошек	100	15–20
Чечевица	100	45–60
Картофель		
Ньокки	100	3–6
Вареный картофель	100	30–45
Батат	100	30–45
Макароны и крупы		
Макароны из твердых сортов пшеницы	100	7–10
Полуфабрикаты из теста	100	3–5
Цельнозерновые макароны	100	7–10
Макароны из твердых сортов пшеницы, с начинкой	100	15–20
Домашняя паста, с начинкой	100	5–8
Киноа	100	10–12
Супы		

	⌘ °C	⌚ min
Домашние бульоны	100	60–90
Супы быстрого приготовления	100	5–10
Десерт		
Компот	100	15–25
Продукты глубокой заморозки		
Стручковая фасоль	100	15–30
Приготовление в скороварке		
	⌘ °C	⌚ min
Мясо		
Курица	120	15–25
Телятина	120	15–25
Овощи и бобовые		
Овощи	120	3–6
Нут	120	25–35
Чечевица	120	10–20
Фасоль	120	25–35
Картофель		
Картофель	120	10–20
Батат	120	10–20
Макароны и крупы		
Рис	120	6–8
Нешлифованный рис	120	12–18
Супы		
Домашний бульон	120	20–30
Жарение во фритюре		
Использовать крышку при нагревании растительного масла и снять при жарении блюда.		
	⌘ °C	⌚ min
Мясо		
Цыпленок кусочками	180	10–15
Мясные биточки	180	10–15
Рыба		
Рыба в пивном кляре, в панировке	180	10–15
Овощи и бобовые		
Овощи в пивном кляре, в панировке	180	4–8
Шампиньоны, в панировке или в пивном кляре	180	4–8
Десерт		
Пышки, пончики и донатсы	180	5–10
Продукты глубокой заморозки		
Картофель фри	180	4–8

15.3 Беспроводной сенсор варки

Для использования PerfectCook Sensor вам необходимо приобрести беспроводной сенсор варки.

Вы можете приобрести беспроводной сенсор варки через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине www.bosch-home.com.

Подсоединение беспроводного сенсора варки

Для соединения беспроводного сенсора варки с панелью управления выполните следующее:

1. Откройте меню базовых установок → *Страница 23*
2. Выберите параметр «Сенсор варки» и выберите опцию «Добавить новый сенсор варки».
3. В течение 30 секунд однократно коснитесь середины беспроводного сенсора варки.
 - Через несколько секунд на дисплее появится отчет о результате подключения сенсора варки к панели управления.

Результат

✓	Соединение установлено	Доступно PerfectCook Sensor.
!	Соединение не установлено	Ошибка передачи информации <ul style="list-style-type: none"> ■ Повторите процесс соединения. Если результат соединения ! появляется снова, свяжитесь с сервисной службой.
⌘	Соединение не установлено	Ошибка передачи информации <ul style="list-style-type: none"> ■ Ошибка передачи информации по Bluetooth. Повторите процесс соединения. ■ Вы не коснулись середины беспроводного сенсора варки в течение 30 секунд после выбора зоны нагрева. Повторите процесс соединения. ■ Ресурс элемента питания в беспроводном сенсоре варки исчерпан. Замените батарейку, обнулите беспроводной сенсор варки и повторите процесс соединения.

Возврат значений беспроводного сенсора варки

1. Нажмите на центр сенсора варки и удерживайте в течение 8–10 секунд.
 - ✓ Во время этого процесса светодиодный индикатор беспроводного сенсора варки загорается трижды.
 - ✓ Обнуление запускается при третьем включении светодиода.
2. После этого больше не нажимайте на центр сенсора варки.
 - ✓ После того как светодиод погаснет, возврат значений сенсора варки считается завершенным.
3. Повторите процесс соединения, начиная с пункта 2.

Установка температуры кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, можно отрегулировать температуру кипения. Для этого:

Выберите параметр «Установить температуру кипения» в

→ *"Базовые установки", Страница 23.*

По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 200–400 м. Если вы проживаете на этой высоте над уровнем моря, не изменяйте температуру кипения. В остальных случаях нужно выбрать установку, соответствующую высоте дома над уровнем моря.

Заметка: Температуры 3/100 °C достаточно для эффективной варки. Для более интенсивного процесса варки выберите меньшую высоту.

16 Беспроводной сенсор варки

Для использования PerfectCook Sensor вам необходимо приобрести беспроводной сенсор варки.

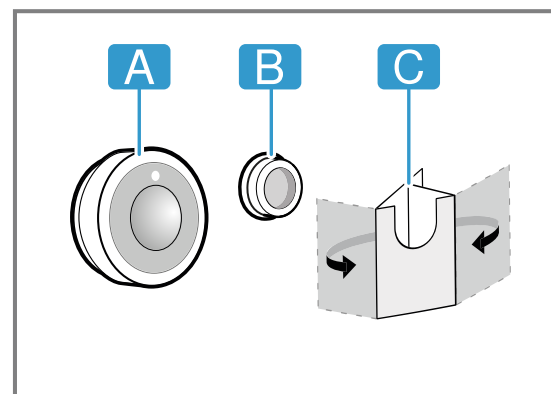
Вы можете приобрести беспроводной сенсор варки через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине www.bosch-home.com.

16.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие повреждений при транспортировке и комплектность поставки.

- **A** Беспроводной сенсор варки
- **B** Силиконовая накладка

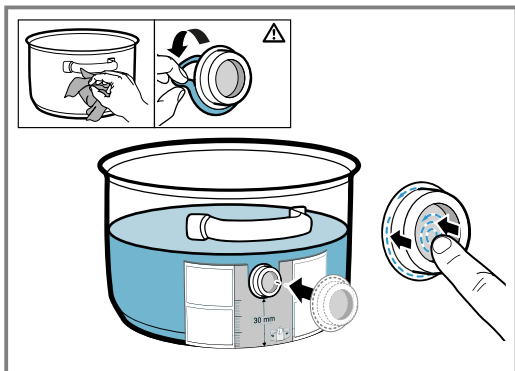
- **C** Шаблон



16.2 Установка силиконовых накладок

Силиконовая накладка фиксирует сенсор варки на посуде. Чтобы установить на посуду:

1. Место наклеивания на посуде должно быть обезжирено. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртосодержащими жидкостями.
2. Снимите защитную пленку с силиконовой накладки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, приклейте силиконовую накладку снаружи на посуду на соответствующей высоте.



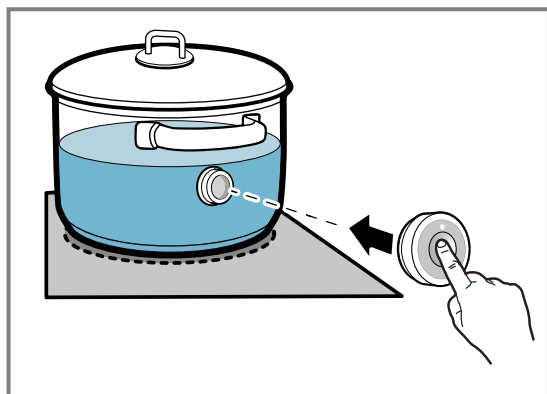
3. Прижмите всю поверхность и всю внутреннюю часть силиконовой накладки.
4. Дайте клею высохнуть в течение часа. В это время не используйте и не мойте посуду.

Заметка: Если силиконовая накладка отклеилась, используйте новую. При необходимости вы можете заказать набор из пяти силиконовых накладок в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном сайте www.bosch-home.com, указав номер изделия 17007119.

Со временем, при хранении, действие любого клея ослабевает. Чтобы не допустить этого, сразу после получения положите силиконовые наклейки в контейнер.

16.3 Установка беспроводного сенсора варки

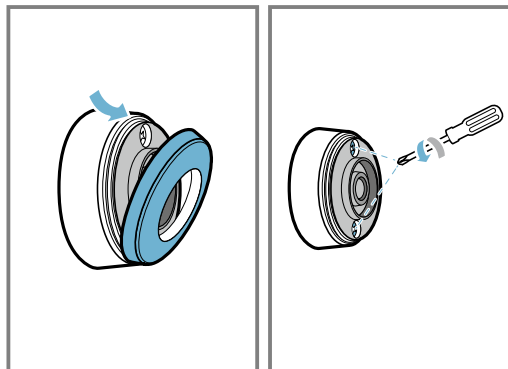
1. Перед тем как установить сенсор варки, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
2. Установите сенсор варки на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



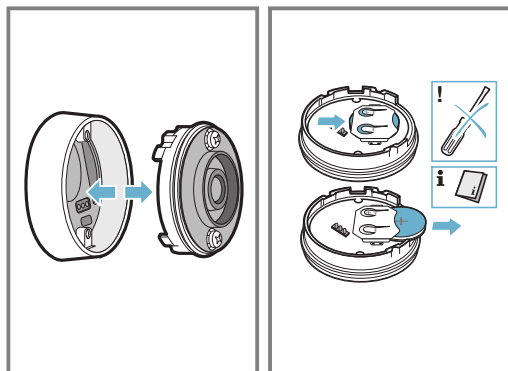
16.4 Замена батарейки

Если светодиод беспроводного сенсора варки не загорается при нажатии, значит разряжена батарейка. Замена батарейки:

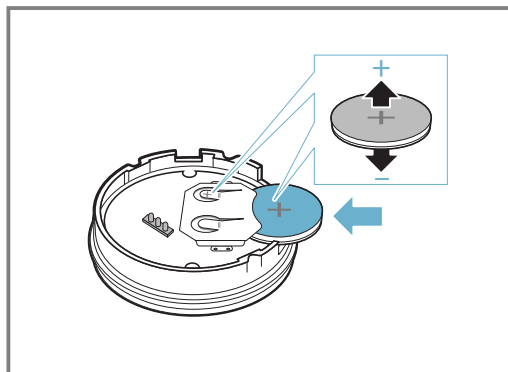
1. Снимите силиконовую крышку с нижней части корпуса сенсора варки и выверните оба винта с помощью отвертки.



2. Откройте крышку сенсора варки и выньте батарейку.

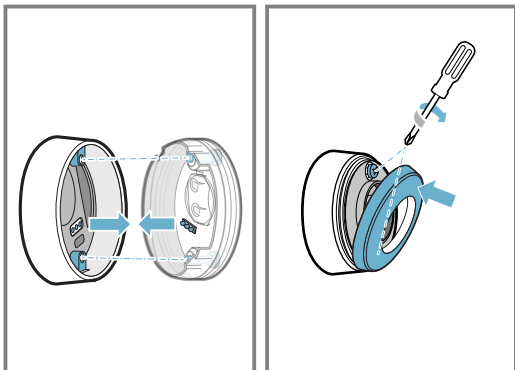


3. Вставьте новую батарейку, учитывая указания полюсов батарейки. Используйте только батарейки высокого качества типа CR2032.



Заметка: Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.

4. Закройте заглушку сенсора варки. Выемки для винтов на заглушке должны совпадать с углублениями на нижней части корпуса. Затяните винты отверткой и установите силиконовую крышку в нижней части корпуса сенсора варки.



16.5 Очистка

Сенсор варки

Очищайте с помощью мягкой салфетки. Не помещайте в посудомоечную машину и не мочите. Если вы не используете сенсор варки, снимите его с посуды и храните в чистом, безопасном месте, вдали от источников тепла.

Силиконовая накладка

Очистите и просушите перед установкой сенсора варки. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

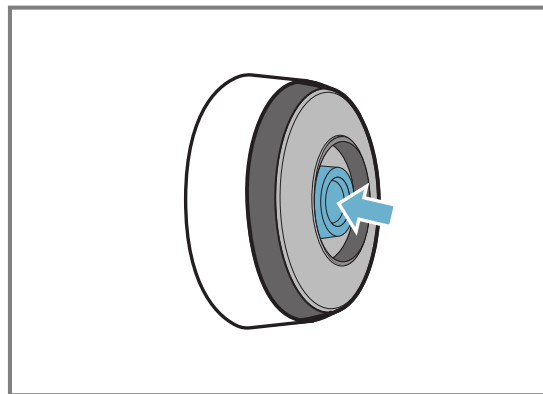
Заметка: Не оставляйте посуду с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.

Смотровое стекло беспроводного сенсора варки

Следите за тем, чтобы смотровое стекло было чистым и сухим. Для этого необходимо:

1. Регулярно удалять загрязнения и брызги жира.

2. Использовать для очистки ватный диск или ватные палочки и средство для очистки стекол.



Примечания

- Не использовать твердые и жесткие предметы, такие как щетки, губки или абразивные чистящие средства для очистки варочной панели.
- Не трогать смотровое стекло руками, чтобы не испачкать и не поцарапать его.

16.6 Декларация о соответствии

Настоящим BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного сенсора варки соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 2014/53/EU.

Подробную декларацию соответствия в соответствии с директивой RED можно найти на www.bosch-home.com на странице продукта вашего прибора в разделе Дополнительные документы.

Логотипы и марка Bluetooth® являются зарегистрированными торговыми знаками и собственностью Bluetooth SIG, Inc., поэтому любое использование этих марок компанией BSH Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются собственностью соответствующих компаний.


17 Функция помощи в приготовлении

Используя эту функцию, можно приготовить любые блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

Рецепты для этой функции PerfectCook Sensor доступны только после подключения к беспроводному сенсору варки.

17.1 Включение функции помощи в приготовлении

1. Выберите зону нагрева.

2. Коснитесь **menu** и выберите .
3. Выберите необходимую группу программ и блюдо.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

17.2 Отмена выполнения функции помощи в приготовлении

1. Выберите зону нагрева.
 2. Коснитесь **menu** и переключитесь на другой режим приготовления.
- ✓ Функция выключена.


18 Блокировка для безопасности детей

Варочная панель оснащена блокировкой для безопасности детей. Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

18.1 Включение Блокировка для безопасности детей

Требование: Все зоны нагрева должны быть выключены.

1. Коснитесь .

2. Коснитесь  и следуйте указаниям на дисплее.
 ✓ Варочная панель заблокирована.

18.2 Выключите Блокировка для безопасности детей

- ▶ Обращайте внимание на указания на дисплее.
- ✓ Блокировка снимается.

18.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

Вы также можете установить автоматическое включение блокировки для безопасности детей при каждом включении варочной панели.

Как включается и выключается эта функция, вы можете узнать в главе «Базовые установки»


→ Страница 23.

19 Защита при вытирании

Эта функция позволяет заблокировать панель управления при очистке, чтобы случайно не изменить установки.

Блокировка никак не затрагивает главный выключатель.

19.1 Включение Защита при вытирании

- ▶ Коснитесь . Раздается звуковой сигнал.

- ✓ Панель управления блокируется на 30 секунд.
- ✓ Через 30 секунд раздастся звуковой сигнал и блокировка панели управления будет снята.

19.2 Выключение Защита при вытирании

Чтобы деактивировать функцию досрочно, следуйте указаниям на дисплее.

20 Индивидуальное защитное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируется функция автоматического отключения. На дисплее появляется сообщение, и зона нагрева перестает нагреваться.

Чтобы выключить дисплей и настройки зоны нагрева, коснитесь любой кнопки.

21 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

21.1 Обзор базовых установок

Установка	Описание и опции
Язык	Измените язык интерфейса прибора.
Home Connect	Эта функция позволяет подключить ваш прибор к домашней беспроводной сети и к мобильному устройству.
Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели	Эта функция позволяет управлять определенными функциями вытяжки с варочной панели.
Звуковые сигналы	Эта функция позволяет выбрать звуковые предупредительные сигналы для прибора.
Продолжительность звучания предупредительных сигналов	С помощью этой функции можно изменить продолжительность звучания предупредительных сигналов.

Установка	Описание и опции
Звуковые сигналы нажатия кнопок	Эта функция позволяет выбрать, будет ли прибор издавать звуки при касании кнопок на сенсорном дисплее.
Яркость дисплея	Измените яркость дисплея.
FlexInduction	Эта функция позволяет установить режим работы после включения варочной панели: две отдельные зоны нагрева или объединенная зона нагрева.
MoveMode	Эта функция позволяет изменить предустановленные уровни мощности трех варочных поверхностей свободной зоны нагрева Flex Zone.
Блокировка для безопасности детей	Эта функция позволяет автоматически заблокировать варочную панель, чтобы не допустить ее использования детьми.
Быстрый выбор	Эта функция позволяет быстро включать уровень мощности на основном дисплее.
Фирменный логотип	Эта функция позволяет настроить отображение логотипа бренда при включении варочной панели.

Установка	Описание и опции
ReStart	Эта функция позволяет установить период сохранения в памяти последних использованных настроек при выключении прибора.
Ограничение по мощности	Это позволяет ограничить общую мощность варочной панели в зависимости от фактических условий эксплуатации вашего электроприбора. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. Точные данные вы найдете на типовой табличке. Когда при активной функции варочная панель достигает установленного ограничения мощности, отображается $_$, значит, выбрать более высокую степень нагрева нельзя.
Индикация энергопотребления	Показывает общее потребление энергии между включением и выключением зоны нагрева в кВтч. Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.
Сенсор варки	Добавьте новый беспроводной сенсор варки.

Установка	Описание и опции
Настройка точки кипения	Введите высоту своего дома над уровнем моря, чтобы сделать работу сенсора варки еще точнее.
Проверка посуды	С помощью этой функции можно проверить качество посуды.
Информация о приборе	Эта функция позволяет вызвать данные о приборе.
Заводские установки	Все установки сбрасываются до заводских.

21.2 Вызов меню базовых установок

Требование: Все зоны нагрева должны быть выключены.

1. Коснитесь \uparrow .
2. Можно пролистать пальцем список доступных установок.
3. Чтобы перейти в подменю и выбрать необходимый параметр, коснитесь установки. Находясь в подменю, нажмите \leftarrow для возврата в предыдущее меню.
4. Перед выходом из меню базовых установок сохраните или сбросьте установки на экране подтверждения.
5. Для выхода коснитесь \times .

22 Проверка посуды

Качество посуды значительно влияет на скорость и результат процесса приготовления. С помощью этой функции можно проверить качество посуды.

Перед проверкой убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру используемой зоны нагрева. Доступ осуществляется через базовые установки.

→ Страница 23

22.1 Выполнение Проверка посуды

Свободная зона нагрева настроена в качестве единственной зоны нагрева, поэтому на ней можно проверить только один предмет посуды.

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды комнатной температуры и поставьте ее по середине зоны нагрева, диаметр которой наилучшим образом соответствует диаметру дна кастрюли.
 2. Вызовите меню базовых установок и выберите функцию проверки посуды.
 3. Следуйте указаниям на дисплее.
- ✓ Через 10 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

Заметка: Чтобы включить эту функцию, вернитесь в меню базовых установок и выберите Проверка посуды.

23 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.

Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Рекомендации

- Соответствующая информация содержится в прилагаемой документации Home Connect.
- Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Примечания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect. → "Безопасность", Страница 2
- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения. Процесс приготовления необходимо контролировать.

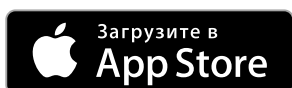
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

23.1 Настройка Home Connect

Требования

- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.

1. Скачайте приложение Home Connect.



2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.



3. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

23.2 Обзор настроек Home Connect

В меню базовых установок вашей варочной панели вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

На варочной панели отображается установка "Настройка через Assistant", если варочная панель не подключена к домашней сети. Варочная панель показывает все остальные установки при установленном подключении к домашней сети.

Установка	Описание и опции
Настройка через Assistant	Вы можете зарегистрировать варочную панель в домашней беспроводной сети автоматически или вручную. <ul style="list-style-type: none"> ■ Настройка через Assistant (автоматическое подключение к домашней сети).¹ ■ Настройка через Assistant: функция WPS отсутствует (ручная регистрация в домашней беспроводной сети).

¹ Заводская настройка

Установка	Описание и опции
Подключение к приложению	Вы можете подключить варочную панель к одному или нескольким Home Connect аккаунтам.
Настройка через приложение	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выкл: В приложении будут отображаться только актуальные статусы варочной панели. ■ Вкл¹: Установки приготовления можно передавать из приложения на варочную панель. Вы должны подтвердить установки приготовления, отправленные на варочную панель.
Wi-Fi	Вы можете выключить модуль беспроводной связи варочной панели, и таким образом прервать подключение к беспроводной сети WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключено: Модуль беспроводной связи отключен. ■ Включено¹: Модуль беспроводной связи подключен.
Прерывание подключения к сети	В любое время вы можете удалить сохранённые в памяти подключения к домашней сети. Подключение к сети прерывается также в том случае, если вы восстанавливаете заводские установки варочной панели.
Информация о приборе	Вы можете просматривать информацию о Home Connect и о сети.

¹ Заводская настройка

23.3 Символ WLAN

Индикация WLAN в главном окне меняется в зависимости от статуса и качества подключения, а также от доступности сервера Home Connect.

Если вы будете удерживать символ нажатым не менее 2 секунд, на дисплее появится описание символа.

23.4 Изменение установок через приложение Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете изменять установки для зон нагрева и отправлять их на варочную панель.

Требования

- Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Чтобы иметь возможность настраивать варочную панель через приложение Home Connect необходимо включить базовую установку "Настройка через приложение". В заводских установках базовая установка включена. Если передача установок деактивирована, в приложении Home Connect отображается только режим работы варочной панели.

1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте установку на варочную панель. Следуйте указаниям в приложении Home Connect. Установки, которые вы отправляете на варочную панель через приложение Home Connect, необходимо подтвердить на варочной панели.
 - ✓ Когда установки приготовления переданы зоне нагрева, на дисплее появляется сообщение.

2. Для подтверждения установки нажмите "Принять".
3. Для отказа от установок коснитесь "Отменить".

23.5 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.

Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.

Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Примечания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
 - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
 - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

23.6 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: www.home-connect.com.

23.7 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом соединении прибора с домашней сетью, имеющей выход в интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первоначальная регистрация):

- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодовых номеров прибора и MAC-адреса встроенного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Первоначальная регистрация является этапом подготовки к использованию функций Home Connect и требуется лишь однократно, при первом использовании функций Home Connect.

Заметка: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

24 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

Если варочная панель и вытяжка поддерживают Home Connect, установите соединение приборов в приложении Home Connect. Для этого подключите оба прибора к Home Connect и следуйте указаниям в приложении.


Примечания

- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- Соединение с вытяжкой можно устанавливать только через приложение Home Connect. Другие способы подключения к прибору больше не поддерживаются.

24.1 Сброс настроек Home Connect

Если возникают проблемы при подключении прибора к домашней беспроводной сети (Wi-Fi) или если вы хотите зарегистрировать свой прибор в другой домашней беспроводной сети (Wi-Fi), можно выполнить сброс настроек Home Connect.

Заметка: Если прибор соединен с вытяжкой, при возврате настроек Home Connect происходит прерывание соединения.






1. Чтобы открыть базовые установки, коснитесь .
2. Выберите установку "Управление вытяжкой".
3. Коснитесь "Прервать соединение".

24.2 Управление вытяжкой через варочную панель


В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.

Дополнительные установки можно задать с помощью элементов управления на варочной панели.


Настройка вентилятора

1. В статусной строке коснитесь .
 2. Выберите режим работы вентилятора в зоне настройки.
- Вы можете выбрать режимы 1, 2 или 3.
Чтобы настроить интенсивный режим, коснитесь  boost  или  boost .


Выключение вентилятора

1. В статусной строке коснитесь .
2. Выберите режим работы вентилятора 0.

Включение автоматического режима


1. В статусной строке коснитесь .
 2. В зоне настройки коснитесь режима «auto» .
- ✓ Режим «auto» загорается красным цветом.
 - ✓ При выделении пара вентилятор запускается автоматически.

Отключение автоматического режима

1. В статусной строке коснитесь .
2. Выберите режим работы вентилятора 0.

Настройка подсветки вытяжного колпака

Подсветку вытяжки можно включать и выключать через панель управления варочной панели.

- ▶ Чтобы включить подсветку, коснитесь  в статусной строке.

24.3 Обзор настроек вытяжки

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.

Установки отображаются на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.

Установка ¹	Выбор	Описание
Функция управления вентилятором (Автоматическое включение)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключено – При необходимости вытяжка должна быть включена вручную. ■ Включено в автоматическом режиме² – Вытяжка включается при включении зоны нагрева в автоматическом режиме. ■ Включено в стандартном режиме – Вытяжка включается при включении зоны нагрева в заданном режиме. 	Вы можете установить, будет ли включаться вентилятор после включения варочной панели и каким образом это произойдет.
Инерционная фаза вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилятор выключен. ■ Включен в автоматическом режиме.² ■ Включен при стандартной инерционной фазе вентилятора. ■ Изменение настроек вентилятора при выключении варочной панели невозможно. 	Вы можете установить, будет ли работать вентилятор после выключения варочной панели и каким образом это произойдет.
Автомат. включение подсветки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выкл ■ Вкл² – Подсветка включается при включении варочной панели. 	Вы можете настроить автоматическое включение подсветки вытяжки вместе с варочной панелью.
Автомат. выключение подсветки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выкл² ■ Вкл – Подсветка выключается при выключении варочной панели. 	Вы можете настроить автоматическое выключение подсветки вытяжки вместе с варочной панелью.
Прервать соединение	-	С помощью этой установки вы можете сбросить сохраненные подключения к домашней сети и к вытяжке.

¹ В зависимости от комплектации

² Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

25 Очистка и уход

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

25.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу, торговую сеть или в онлайн-магазине www.bosch-home.com.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▶ Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

Неподходящие чистящие средства

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Средства для посудомоечных машин
- Абразивные средства
- Абразивные чистящие средства, например, аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- Жесткие губки
- Очистители высокого давления и пароструйные очистители

25.2 Очистка варочной панели

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

Требование: Варочная панель должна быть холодной. Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, рисового крахмала, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
2. Очищайте варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.

Рекомендации

- Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.
- Поддерживайте дно посуды в чистоте, чтобы сохранить поверхность варочной панели в надлежащем состоянии.

25.3 Очистка рамы варочной панели

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

Заметка: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Очистите раму варочной панели мягкой салфеткой с мыльным раствором. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

26 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

→ "Сервисная служба", Страница 31

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

26.1 Предупреждение

В случае возникновения проблемы на дисплее автоматически отображаются указания, предупреждения или сообщения об ошибке.

Чтобы устранить неисправность, следуйте указаниям на сенсорном дисплее. При необходимости обратитесь в сервисную службу и сообщите точный код ошибки.

Примечания

- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

26.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Варочная панель не включается.	<p>Нарушение подачи напряжения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети. <p>Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой. <p>Неисправность электроники</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Сенсорный дисплей не реагирует или заблокирован.	<p>Влага или посторонний предмет на панели управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Степень нагрева зоны нагрева не увеличивается.	<p>Общая мощность варочной панели ограничена.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Измените общую мощность в меню базовых установок, в разделе «Максимальная потребляемая мощность». ▶ Очень большая посуда может влиять на максимальный уровень мощности на этой же половине варочной панели. Снова поставьте посуду.
Звуковой сигнал	<p>На сенсорном дисплее лежит посторонний предмет.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Уберите посторонний предмет и заново настройте варочную панель. 2. Не ставьте горячую посуду на панель управления.
Варочная панель реагирует необычно или перестаёт реагировать на сигналы управления.	<p>Возникла неисправность электроники.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей. 2. Подождите несколько секунд и снова подключите прибор.
Одна или все зоны нагрева автоматически отключились.	<p>Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены.</p> <p>Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.</p> <p>Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.</p>
Невозможно активировать функцию переноса настроек.	<p>Неисправность электроники</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подтвердите индикацию неисправности, прикоснувшись к любому сенсору. Готовьте как обычно, не используя функцию Подтверждение установок. Обратитесь в сервисную службу.
<i>E7010</i>	<p>Варочная панель не может установить соединение с домашней сетью или с вытяжкой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подтвердите индикацию о неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, не устанавливая соединение. 2. Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
<i>E8202</i>	<p>Сенсор варки перегрелся, и зона нагрева отключилась.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подождите, пока сенсор варки остынет в достаточной мере, а затем активируйте функцию.
<i>E8203</i>	<p>Сенсор варки перегрелся, и все зоны нагрева отключились.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева или источников тепла. Активируйте зоны нагрева.
<i>E8204</i>	<p>Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Замена батарейки", Страница 21
<i>E8205</i>	<p>Соединение с сенсором варки прервано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Деактивируйте и снова активируйте функцию.
<i>E8206</i>	<p>Сенсор варки повреждён/неисправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь со специалистом технической службы.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Индикатор беспроводного сенсора варки не горит.	<p>Беспроводной сенсор варки не реагирует, и индикатор не загорается.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Замена батарейки", Страница 21. ▶ Если проблема сохраняется, нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Подсоединение беспроводного сенсора варки", Страница 20. ▶ Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на сенсоре мигает два раза.	<p>Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Замена батарейки", Страница 21.
Индикатор на сенсоре мигает три раза.	<p>Соединение с сенсором варки прервано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нажмите на символ на сенсоре варки и удерживайте в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. → "Подсоединение беспроводного сенсора варки", Страница 20
E 9000/E90 10	<p>Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E90 11	<p>Неправильно подключена варочная панель.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
Зоны нагрева не нагреваются и отображается [Z].	<p>Активирован демонстрационный режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электросети и снова подключите её через несколько секунд. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.

26.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

27 Утилизация

27.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

28 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.

Полный текст декларации соответствия RED размещен на интернет-сайте www.bosch-home.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

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

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

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

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

29 Сервисная служба

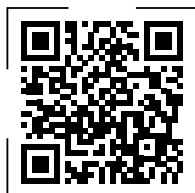
Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

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

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

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Испании

29.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

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

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

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стекло-керамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках
→ Страница 23.

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

30 Контрольные блюда

Эти рекомендации по настройкам разработаны для сертификационных институтов, чтобы облегчить им проверку наших приборов. Тесты проводились с на-

шими наборами посуды для индукционных варочных панелей. При необходимости наборы принадлежностей можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

30.1 Растапливание шоколадной глазури

Ингредиенты: 150 г горького шоколада (55 % какао).

- Кастрюля Ø 16 см без крышки
 - Приготовление: уровень мощности 1.5

30.2 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Рецепт по DIN 44550

Начальная температура 20 °C

Разогревание, без помешивания

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 450 г
 - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой, объем: 800 г
 - Разогрев: продолжительность 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5

30.3 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Например, для чечевицы размером 5-7 мм, начальная температура приготовления 20 °C

После 1 мин нагревания начинать помешивать

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 500 г
 - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой, объем: 1 кг
 - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5

30.4 Соус «бешамель»

Температура молока: 7 °C

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли

Приготовление соуса «Бешамель»

1. Растопить масло, добавить муку и соль, разогреть.
 - Разогрев: в течение 6 мин, уровень мощности 2
2. Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.
 - Разогрев: продолжительность 6 мин 30 с, уровень мощности 7
3. После того как соус «Бешамель» вскипит, оставить его на зоне нагрева, постоянно перемешивая, еще на 2 минуты.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

30.5 Молочный рис, приготовление под крышкой

Температура молока: 7 °C

1. Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Нагревать без крышки. После 10 мин нагревания начать помешивать.
 2. Установить рекомендованный уровень мощности и добавить в молоко рис, сахар и соль.
Время приготовления, включая разогрев, прим. 45 мин
- Кастрюля Ø 16 см Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
 - Кастрюля Ø 20 см Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3, через 10 мин перемешать

30.6 Молочный рис, готовить без крышки

Температура молока: 7 °C

1. Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно помешивая.
 2. Установить рекомендованный уровень мощности, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.
- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
 - Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.5

30.7 Варка риса

Рецепт по DIN 44550

Температура воды: 20 °C

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.5

30.8 Жарение свиного филе

Начальная температура филе: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 3 порции свиного филе, общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см, 15 мл подсолнечного масла
 - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

30.9 Приготовление французских блинчиков

Рецепт по DIN EN 60350-2

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 55 мл теста для французских блинчиков
 - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

30.10 Жарение во фритюре замороженного картофеля фри

- Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 2 л подсолнечного масла. На каждый цикл работы фритюра: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
 - Разогрев: уровень мощности 9, пока масло не раскалится до 180 °C.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 9



Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

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

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

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:

www.bosch-home.com/welcome



Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001733673 (030828)

ru