BOSCH

Індукційна варильна поверхня

PIB...FB..

[uk] Керівництво з експлуатації

Застосунок Bosch BetterFood

Познайомтеся зі своїм новим приладом із тисячами різноманітних рецептів!

- Віддаєте перевагу особливим продуктам, як-от веганським, із низьким вмістом вуглеводів або без глютену? Ви можете підлаштувати всі рецепти до своїх уподобань.
- Знайдіть рецепти з інгредієнтів, які вже є у вас удома.
- Готувати здорову їжу стало легко завдяки рейтинговій системи Nutri-Check.
- Отримуйте оптимальні налаштування для мережевих приладів у рецептах.

Цей застосунок доступний тільки в певних європейських країнах і певними мовами.



**Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн.
Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.**



Зміст

1 Безпека 2
2 Як уникнути матеріальних збитків 4
3 Охорона довкілля й ощадливе користування 5
4 Придатний посуд 5
5 Знайомство 6
6 Основні відомості про користування 7
7 Функції часу 9
8 PowerBoost 9
9 Блокування від доступу дітей 10
10 Індивідуальне захисне відключення 10
11 Основні параметри 10
12 Тест посуду 11
13 Чищення та догляд 12
14 Усунення несправностей 12
15 Утилізація 13
16 Сервісні центри 13

⚠ 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Визначення сигнальних слів

Тут ви знайдете значення сигнальних слів, що використовуються в цьому посібнику.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Дотримуйтеся цих вказівок, щоб уникнути можливих важких чи смертельних травм.

УВАГА
Дотримуйтеся цих вказівок, щоб запобігти пошкодженню приладу та інших предметів.

Нотатка: Це вказує на важливу інформацію.

1.2 Загальні вказівки

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

1.3 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.
Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

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

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

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

1.4 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.
Дітям заборонено гратися з приладом.
Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.
Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.5 Безпечне користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.
- ▸ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▸ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.
- ▸ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▸ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Прилад дуже сильно нагрівається.
- ▸ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.
- ▸ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Після кожного використання варильної поверхні вимикайте прилад головним вимикачем.
- ▸ Не чекайте, поки варильна поверхня автоматично відключиться, оскільки на ній більше немає каструль і сковорідок.

Харчові продукти можуть загорітись.
- ▸ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека опіків!
Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.
- ▸ Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ▸ Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.
- ▸ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.
- ▸ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.
- ▸ Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▸ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.
- ▸ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▸ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- ▸ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▸ Якщо прилад або мережевий кабель пошкоджений, негайно вимкніть запобіжник у коробці запобіжників.
- ▸ Зателефонуйте до сервісної служби.
→ *Сторінка 13*

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.
- ▸ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▸ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

Контакт вентилятора, розташованого на нижньому боці варильної поверхні, з металевими предметами може призвести до ураження електричним струмом.
- ▸ Не зберігайте у шухлядах під варильною поверхнею довгі, загострені металеві предмети.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.
- ▸ Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.
- ▸ Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.

Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня.
- ▸ Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою.
- ▸ Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.

Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.
- ▸ Не користуйтеся приладом, якщо його поверхня тріснула чи розбилась.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека удушення !

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.
- ▸ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▸ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.
- ▸ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▸ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

2 Як уникнути матеріальних збитків

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

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

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

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.
- ▸ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

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

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.
Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.
- ✔ Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.
- ✔ Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.
- ✔ Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляні кришки.
- ✔ Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.
- ✔ Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.
- ✔ Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.
- ✔ Що більше води в посудині, то більше енергії потрібно, щоб її нагріти.

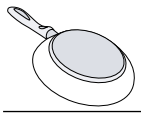
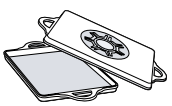
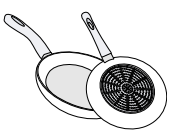
Раннє перемикання на нижчий ступінь потужності.
- ✔ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

4 Придатний посуд

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

4.1 Розмір та характеристики посуду

Щоб правильно визначити посуд, потрібно врахувати розмір та матеріал посуду. Дно посуду має бути ідеально рівним та гладким.
За допомогою Тест посуду перевірте, чи підходить посуд.

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

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

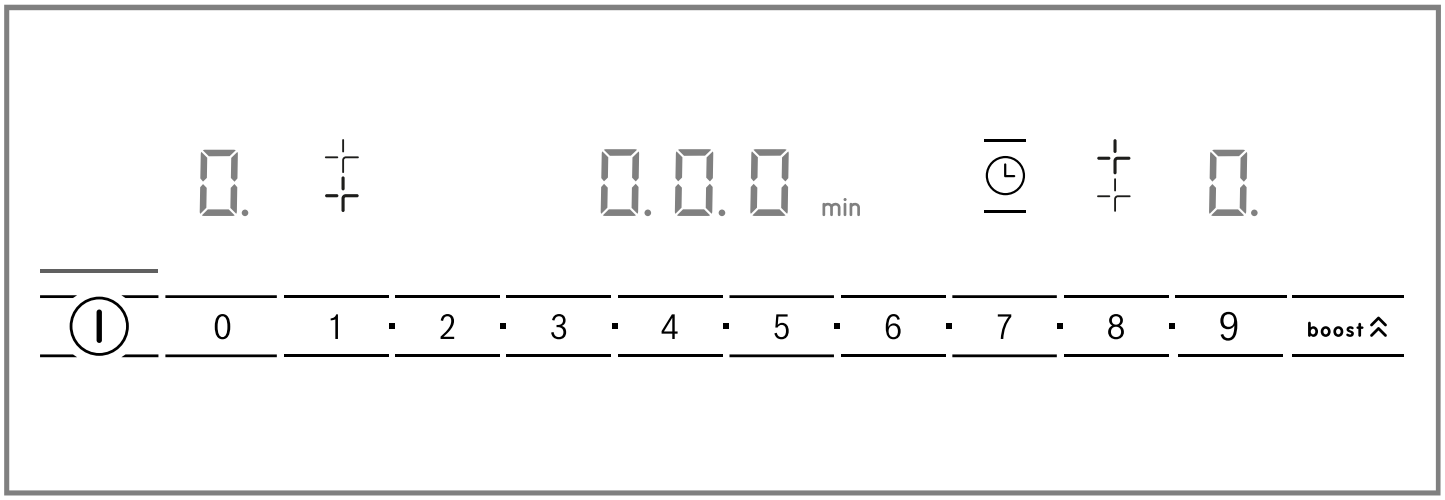
5 Знайомство

5.1 Готування з індукцією

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

5.2 Панель управління

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



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

Сенсорні кнопки управління

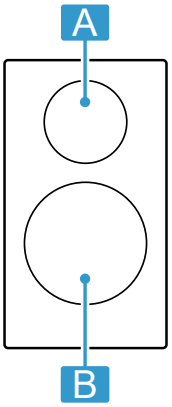
Коли варильна поверхня увімкнена, світяться символи кнопок, які доступні на цей момент.

Датчик	Функція
⏻	Головний вимикач
‡/‡	Вибір конфорки
0 1▪2▪...8▪9	Зона регулювання параметрів
boost	PowerBoost
◷	Функції таймера / Блокування від доступу дітей

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

5.3 Розподіл потужностей конфорок

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



Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання	
A Ø 14,5 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	1400 Вт 2200 Вт
B Ø 21 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт

5.4 Конфорка

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

Область застосування	Тип конфорок
○	Одноконтурна конфорка

5.5 Індикація залишкового тепла

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

Індикатор	Значення
H	Конфорка гаряча.
h	Конфорка тепла.

6 Основні відомості про користування

6.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▸ Натисніть ⏻.
  Лунає акустичний сигнал і починає світитися індикація поряд з ⏻.
- ✔ Варильна поверхня готова до експлуатації.

ReStart

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

6.2 Вимкнення варильної поверхні

- ▸ Торкайтеся ⏻, поки не згасне індикація.
- ✔ Усі конфорки вимкнені.

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

6.3 Встановлення ступеня потужності конфорок

Конфорка має 17 ступенів потужності, які відображаються з проміжними значеннями від 1 до 9. Виберіть найбільш підходящий рівень потужності відповідно до страви, що готується, і запланованого процесу приготування.

1. Для вибору конфорки торкніться ‡.
- ✔ Світиться 0 та під ним _.
2. Виберіть у зоні регулювання параметрів бажаний ступінь потужності.
- ✔ Рівень потужності налаштовано.

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

QuickStart

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

Зміна ступеня потужності або вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний рівень нагрівання або встановіть на 0.
- ✔ Рівень нагрівання конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.

6.4 Поради щодо готування

- Якщо ви нагріваєте пюре, крем-супи або густі соуси, час від часу помішуйте страву.
- Для попереднього розігрівання налаштуйте рівень нагрівання 8-9.
- При готуванні з кришкою зменште рівень нагрівання, щойно виступить пара. Вихід пари не впливає на результат приготування.
- Після приготування накрийте посуд кришкою до подачі на стіл.
- Дотримуйтеся вказівок виробника щодо приготування у скороварці.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти їх поживну цінність. За допомогою таймера можна встановити оптимальний час приготування.
- Стежте за тим, щоб олія не диміла.
- Для підрум'янювання продуктів обсмажте їх один за одним і невеликими порціями.
- Деякий посуд під час приготування може нагріватися до високих температур. Тому беріть посуд лише прихваткою.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування див. на
  → *"Заощадження енергії", Сторінка 5*

Рекомендації щодо варіння

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

	⎓	◷ min
Розтоплювання		
Шоколад, глазур	1 - 1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1. - 2	-

	⎽=☰	◷ min
Молоко [1]	1. - 2.	-
Варені сосиски [1]	3 - 4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Картопляні кнедлі [1]	4. - 5.	20 - 30
Риба [1]	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
Кип'ятіння, готування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2. - 3.	15 - 30
Рис, зварений на молоці [2]	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»	4. - 5.	25 - 35
Варена картопля	4. - 5.	15 - 30
Макаронні вироби [1]	6 - 7	6 - 10
Рагу	3. - 4.	120 - 180
Суп	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Овочі, глибоке замороження	3. - 4.	7 - 20
Рагу в скороварці	4. - 5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4 - 5	50 - 65
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш [2]	3 - 4	50 - 60
Тушкування/смаження з малою кількістю жиру [1]		
Шніцелі паніровані або ні	6 - 7	6 - 10
Шніцелі, глибокого замороження	6 - 7	6 - 12
Котлети, без панірування або паніровані	6 - 7	8 - 12
Стейки (3 см завтовшки)	7 - 8	8 - 12
Філе птиці, товщиною 2 см	5 - 6	10 - 20
Філе птиці, глибокого замороження	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)	4. - 5.	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, без панірування	5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Риба, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7 - 8	15 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Млинці, смажити почергово	6. - 7.	-
Омлет (смажити почергово)	3. - 4.	3 - 10
Яєчня-глазунья в олії	5 - 6	3 - 6
Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії [1]		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у пивному клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

[1] Без кришки
[2] Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.

7 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер
- Count-up timer

7.1 Таймер відключення

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

Увімкніть Таймер відключення

1. Виберіть конфорку та ступінь потужності.
2. Двічі торкніться ◷.
✔ Світиться конфорка ◷.
3. Протягом наступних 10 секунд установіть потрібний час готування в зоні регулювання параметрів.
   ▸ Щоб встановити час готування менше 10 хвилин, завжди натискайте 0, перш ніж вибирати бажане значення.

✔ Починається перебіг часу готування.
✔ Після спливання встановленого часу готування лунає сигнал.
4. Торкніться ◷.
✔ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

Таймер відключення змінити або вимкнути

1. Двічі торкніться ◷, а потім виберіть конфорку.
2. Щоб видалити час, змініть час приготування в зоні регулювання параметрів або встановіть на 00.

7.2 Таймер

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

Увімкніть Таймер

1. Кілька раз торкніться ◷, поки не засвітиться ⧖.
✔ На індикації світиться 00.
2. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час.
✔ Починається перебіг часу.
✔ Після спливання встановленого часу готування лунає сигнал.
3. Торкніться ◷.
✔ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

Таймер змінити або вимкнути

1. Кілька раз торкніться ◷, поки не засвітиться ⧖.
2. В області налаштування змініть час або встановіть значення 00, щоб скасувати параметри часу.

Таймер змінити або вимкнути

1. Кілька раз торкніться ◷, поки не засвітиться ⧖.
2. В області налаштування змініть час або встановіть значення 00, щоб скасувати параметри часу.

7.3 Count-up timer

Функція секундоміра відображає час з моменту активації.

Увімкнення Count-up timer

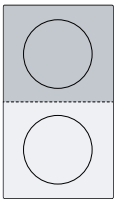
1. Торкніться ◷.
✔ На індикації світиться ⏱ та 00.
2. Потім торкніться будь-якого символу у діапазоні налаштування.
✔ Починається перебіг часу.

Вимкнення Count-up timer

1. Торкніться ◷.
2. Потім торкніться будь-якого символу у діапазоні налаштування.
✔ Індикатори функції програмування часу роботи згасають.
✔ Функція вимкнена.

8 PowerBoost

За допомогою цієї функції можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням 9.
Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.
Інакше в індикації обраної конфорки блиматимуть b і 9.
Потім автоматично налаштується 9, без активації функції.



8.1 Увімкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться boost ⌃⌃.
✔ b. світиться.
✔ Функція ввімкнена.

8.2 Вимкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться boost ⌃⌃.
✔ b. більше не відображається.
✔ Світиться в зоні приготування 9.
✔ Функція вимкнена.

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

9 Блокування від доступу дітей

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

9.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

Вимога: Варильна поверхня має бути вимкнена.
- ▸ Торкайтеся ◷ протягом 4 секунд.
- ✔ ⊶ світиться 10 секунд.
- ✔ Варильна поверхня заблокована.

9.2 Вимкнення Блокування від доступу дітей

- ▸ Торкайтеся ◷ протягом 4 секунд.
- ✔ Блокування знято.

9.3 Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»

Ви також можете автоматично активувати функцію «Блокування від доступу дітей» при кожному вимкненні варильної поверхні.
Інформацію про те, як вмикати та вимикати функцію, див. у розділі «Основні установки» → *Сторінка 10*.

10 Індивідуальне захисне відключення

Якщо конфорка працює протягом тривалого часу і ви не змінюєте установки, активується автоматичне захисне вимкнення. На конфорці відображається *F8*, і вона вимикається.

Час залежить від обраного ступеня потужності і становить від 1 до 10 год.
Натисніть будь-яку кнопку.

11 Основні параметри

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

11.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 1	Блокування від доступу дітей	*0* - Вручну. [1] *1* Автоматично. *2* — вимкнено.
c 2	Аудіосигнали	*0* - Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. *1* - Увімкнений лише сигнал помилки. *2* - Увімкнено лише сигнал підтвердження. *3* - Увімкнено всі звукові сигнали [1].
c 3	Індикатор споживання електроенергії Показує загальне споживання енергії між увімкненням та вимиканням варильної поверхні в кВт-год. Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.	*0* — вимкнено [1] *1* — увімкнено
c 5	Автоматичне вимкнення	*00* - вимкнений. [1] *01-99* - хвилин до автоматичного вимкнення.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	*1* – 10 секунд [1] *2* – 30 секунд *3* - 1 хвилина
c 7	Обмеження потужності Дозволяє за потреби обмежити загальну потужність варильної поверхні, якщо через особливості вашого електрообладнання виникає така необхідність. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. Точні дані ви знайдете на та-	*0* - Вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні [1]. *1* - 1000 Вт. Найнижча потужність. *1.* - 1500 Вт. ... *3* - 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер. *3.* - 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. *4* - 4000 Вт. *4.* - 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер.

[1] Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
	бличці з технічними характеристиками. Коли функція активна і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається _ і ви не можете вибрати вищий ступінь потужності.	... *9* - Максимальна потужність варильної поверхні.
c 9	Час вибору конфорки	*0* - Без обмежень: ви можете встановити останню вибрану конфорку, не вибираючи її повторно. [1] *1* - Обмежено: ви можете встановити останню вибрану конфорку протягом 10 секунд після вибору. Після цього потрібно заново вибрати конфорку, щоб налаштувати її.
c 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	*0* - Непридатний. *1* - Неоптимально. *2* - Придатний.
c 0	Повернення до заводських установок	*0* - Індивідуальні налаштування [1]. *1* - Заводські установки.

11.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня має бути вимкнена.

1. Для увімкнення варильної поверхні торкніться ⏻.
2. Протягом наступних 10 секунд торкніться символу ◷ та утримуйте його впродовж 4 секунд.

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

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

3. Для переходу до основних установок торкніться ◷.
✔ Поперемінно світяться *c* і *1*, а *0* встановлено як попередньо налаштований параметр.
4. Кілька разів торкніться символу ◷, поки не відобразиться необхідна функція.
5. Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.
6. Торкайтеся ◷ протягом 4 секунд.
✔ Налаштування збережені.

11.3 Скидання змін основних установок

▸ Торкніться ⏻.
✔ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

12 Тест посуду

Якість посуду суттєво впливає на швидкість та результат процесу приготування.
За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.
Перед перевіркою переконайтеся, що розмір основи посуду відповідає розміру використовуваної конфорки.
Доступ здійснюється через основні установки.
→ *Сторінка 10*

12.1 Проведення Тест посуду

1. Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за розміром найкраще підходить до діаметра дна посуду.
2. Відкрийте основні установки та оберіть *c 12*.
3. Торкніться зони регулювання параметрів. На конфорці блимає індикація —.
✔ Виконується тестування.
✔ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

12.2 Перевірка результату

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

Результат	
0	Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.
1	Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.
2	Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.

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

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання параметрів.

[1] Заводська настройка

13 Чищення та догляд

13.1 Засоби для чищення

Відповідні засоби для очищення та скребки для скла можна придбати у відділі сервісного обслуговування, в інтернет-магазині або в роздрібному магазині.

УВАГА
Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.
- ▸ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.
- ▸ Не застосовуйте очисних засобів, поки варильна поверхня ще гаряча. Унаслідок цього на поверхні можуть залишитися сліди.

Очисні засоби, не призначені для склокераміки
- Концентровані мийні засоби
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні очисні засоби, наприклад, спреї для духової шафи або засоби для видалення плям
- жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи

13.2 Очищення варильної поверхні

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

Вимога: Варильна поверхня має бути холодною. Прибирайте забруднення з варильної поверхні до того, як вона охолоне, тільки якщо на ній залишились плями від цукру, рисового крохмалю, пластмаси або фольги.
1. Стійкі забруднення видаляйте шкребком для скла.
2. Очищуйте варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь.
   Дотримуйтесь інструкцій щодо чищення, вказаних на упаковці очисного засобу.

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

13.3 Очищення профілів

Якщо на профілях після використання залишилися бруд або плями, очистіть їх.

Нотатка: Не використовуйте шкребок для скла.
1. Очищайте м'якою тканиною, змоченою у теплій мильній воді.
   Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
2. Витріть насухо м'яким рушником.

14 Усунення несправностей

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.
  → *"Сервісні центри", Сторінка 13*

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека ураження електричним струмом!**
Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.
- ▸ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▸ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▸ У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.
- ▸ У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його мають замінити підготовлені фахівці.

14.1 Попередження

Нотатки
- Якщо на індикаціях відображається *E*, натисніть кнопку відповідної конфорки і зчитайте код несправності.
- Якщо код несправності не наведено у наступній таблиці, відключіть варильну поверхню від мережі живлення, зачекайте 30 секунд і знову підключіть її. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби та повідомте точний код несправності.
- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим енергозбереження.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

14.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина й усунення несправності
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▸ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення.

Несправність	**Причина й усунення несправності**
Не світяться індикатори.	Прилад підключений не за схемою. ▸ Підключіть прилад відповідно до схеми.
	Несправність електроніки ▸ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▸ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. ▸ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
F5 + ступінь потужності і звук сигналу	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. ▸ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву. ▸ Зніміть посуд. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
F1/F6	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні. ▸ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
F8	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▸ Увімкнено Індивідуальне захисне відключення. Для налаштування конфорки торкніться будь-якої кнопки та вимкніть індикацію.
E 9000/E9010	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. ▸ Зверніться до свого постачальника електроживлення.
U400/E9011	Варильна поверхня підключена неправильно. ▸ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.
d E	Активовано демонстраційний режим. ▸ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть варильну поверхню знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим деактивовано.

14.3 Звичайний звук приладу

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

15 Утилізація

15.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

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



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

16 Сервісні центри

Ви можете отримати у нашому сервісному центрі оригінальні запасні частини, необхідні для функціонування та придатні для зберігання, протягом 15 років після випуску вашого пристрою на ринок.
За додатковою інформацією зверніться до нашої сервісної служби.

Нотатка: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з

нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.
Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Верi-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна
Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.
Інформацію згідно з регламентом (EU) 66/2014 та (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою *www.bosch-home.com* на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу, які можна знайти на заводській табличці приладу.

Фірмову табличку можна знайти:
- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Номер виробу (E-Nr.) також знаходиться на склокерамічній поверхні. Список сервісних центрів (KI) і заводський номер (FD) можна також відобразити в основних установках →*Сторінка 10* .
Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

Дякуємо за придбання побутової техніки Bosch!

Зареєструйте свій новий прилад в MyBosch та відразу скористайтеся такими перевагами:

- **консультації спеціалістів та поради щодо користування приладом;**
- **можливості продовження гарантії;**
- **знижки на приладдя та запасні частини;**
- **цифрове керівництво з експлуатації та всі дані про приладу під рукою;**
- **простий доступ та обслуговування побутової техніки Bosch;**

безкоштовна та проста реєстрація, зокрема й на мобільних пристроях:
www.bosch-home.com/welcome

Потребуєте допомоги? Її ви знайдете тут.

Кваліфіковані консультації щодо вашої побутової техніки Bosch, допомога у вирішенні проблем або ремонт фахівцями Bosch.

Дізнайтеся все про різноманітні можливості, як Bosch може допомогти вам:
www.bosch-home.com/service

Контактні дані всіх країн наведені в цьому довіднику сервісних служб.

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

A Bosch Company

9001763638 (060218) REG25
uk