



**BOSCH**

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



# Індукційна варильна поверхня

PIF...HC..

[uk] Керівництво з експлуатації

Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



## Вміст

1	Безпека .....	2
2	Як уникнути матеріальних збитків.....	4
3	Охорона довкілля й екологічне користування.....	5
4	Придатний посуд.....	6
5	Знайомство.....	7
6	Перед першим використанням .....	8
7	Оновлення ПЗ.....	8
8	Основні відомості про користування .....	9
9	Кнопка «Обране».....	10
10	Овальна зона розширення.....	11
11	Функції часу .....	11
12	PowerBoost .....	11
13	PanBoost <sup>1</sup> .....	12
14	Функція підтримання страв у гарячому стані <sup>1</sup> .....	12
15	PerfectFry Sensor .....	13
16	Блокування від доступу дітей .....	14
17	Пауза .....	14
18	Індивідуальне захисне відключення.....	15
19	Основні параметри.....	15
20	Тест посуду .....	16
21	Home Connect .....	16
22	Управління витяжкою з варильної поверхні .....	19
23	Чищення та догляд .....	20
24	Усунення несправностей.....	20
25	Утилізація.....	22
26	Сервісні центри .....	22
27	Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом .....	22
28	Декларація відповідності.....	23

29	Пробні страви .....	23
----	---------------------	----



## 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

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

### 1.2 Використання за призначенням

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

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

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

<sup>1</sup> Доступно залежно від версії програмного забезпечення. Докладну інформацію про доступність див. на вебсайті.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які падають 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.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

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

Дітям заборонено гратися з приладом.

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

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

### 1.4 Безпечне користування

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

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

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

Варильна поверхня сильно нагрівається.

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

Прилад дуже сильно нагрівається.

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

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

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Після кожного використання варильної поверхні вимикайте прилад головним вимикачем.

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

Харчові продукти можуть загорітись.

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

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

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

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

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

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

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти 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.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель – джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережевий кабель пошкоджений, негайно вимкніть запобіжник у коробці запобіжників.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.  
→ Стор. 22

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

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

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

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

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

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

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

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

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

Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.

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

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

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

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

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

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

## **2 Як уникнути матеріальних збитків**

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

<b>Пошкодження</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Рішення</b>
Плями	Приготування без нагляду.	Слідкуйте за процесом приготування.
Плями, нагар	Розлита рідина, особливо з високим вмістом цукру.	Відразу ж видаляйте шкребком для скла.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
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 каstrулі на склі.	Не кладіть на варильну поверхню папір для випікання або алюмінієву фольгу, пластикові контейнери та кришки.
Перегрівання	Гарячий посуд на панелі управління або на рамі.	Ніколи не ставте гарячий посуд у цій зоні.

**УВАГА!**

Варильна поверхня з нижнього боку оснащена вентилятором.

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

## 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

### 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

### 3.2 Заощадження енергії

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

Вибирайте конфорку під розмір каstrулі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

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

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каstrулі відповідними кришками.

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

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

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

Використовуйте каstrулі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

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

Готуйте з невеликою кількістю води.

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

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

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

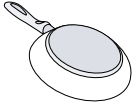
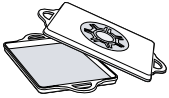
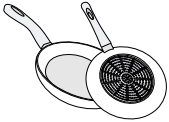
## 4 Придатний посуд

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

### 4.1 Розмір та характеристики посуду

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

За допомогою Тест посуду перевірте, чи підходить посуд. Додаткову інформацію див. за посиланням → "Тест посуду", Стр. 16.

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.	

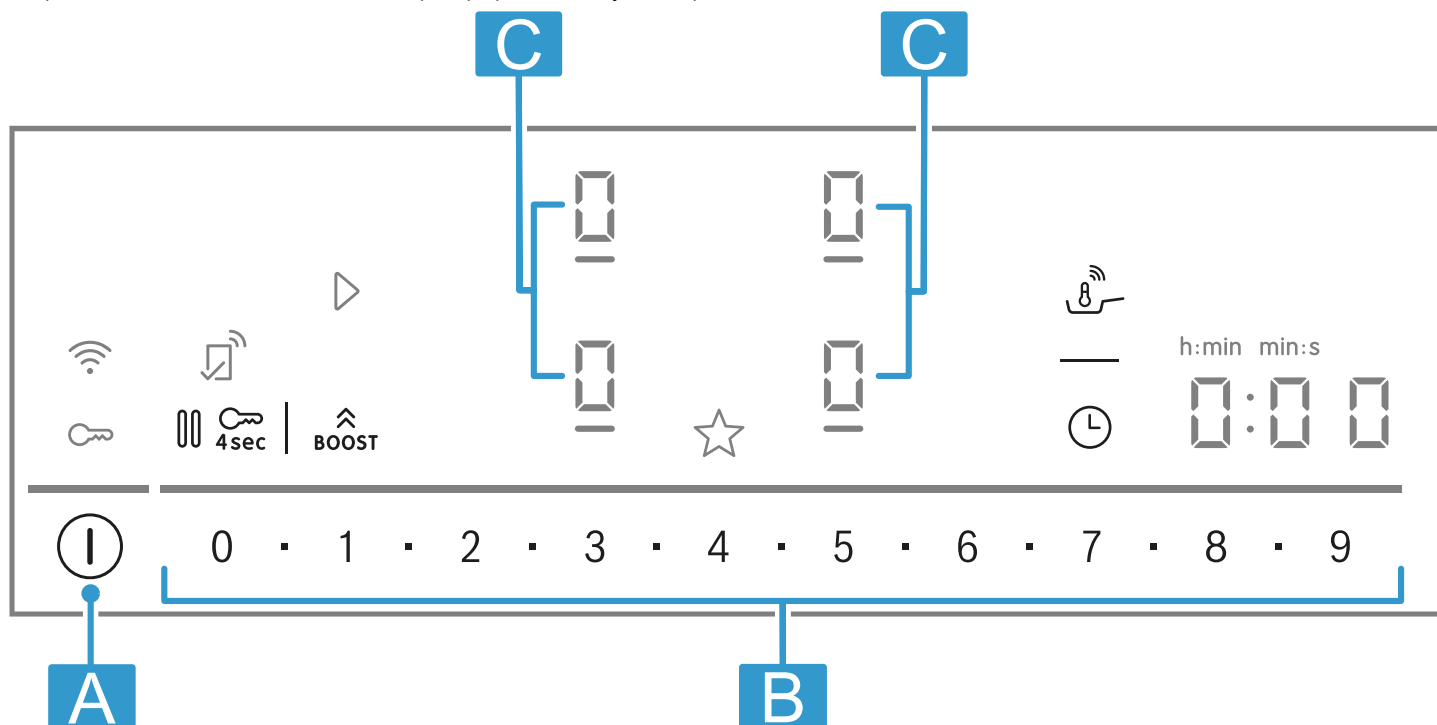
### Вказівки

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

## 5 Знайомство

### 5.1 Панель управління

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



Літера	Найменування
A	Головний вимикач
B	Зона регулювання параметрів
C	Конфорка

**Зауваження:** Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою.

**Порада:** Не розміщуйте посуд поблизу індикацій і кнопок. Від цього може перегрітися електроніка.

#### Сенсорні поля

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

Датчик	Функція
I	Головний вимикач
0	Вибір конфорки
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Зона регулювання параметрів
BOOST	PowerBoost
Perfect Fry Sensor	PerfectFry Sensor
Timer	Функції таймера
4sec	Блокування від доступу дітей
Pause	Пауза
Star	Кнопка «Обране»
Wi-Fi	З'єднання


#### Індикації

Індикація	Функція
Timer	Таймер відключення
Perfect Fry Sensor	PerfectFry Sensor
Power Level	Ступені потужності
Child Lock	Блокування від доступу дітей

#### Кнопки у поєднанні з Home Connect

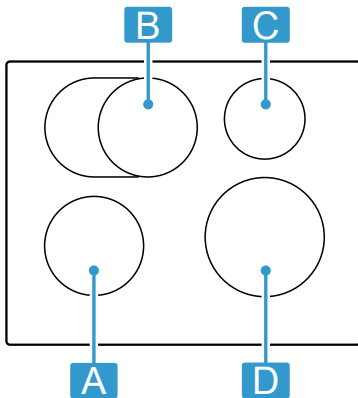
Щойно буде встановлено з'єднання з Home Connect, стають доступні такі кнопки та індикації:

Датчик	Функція
Transfer	Передача налаштувань з іншого пристрою

Якщо світиться , зверніться за докладнішою інформацією до застосунку Home Connect.

## 5.2 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 за-стосування	найвища потужність
<b>A</b> Ø 18 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost 2000 Вт 3100 Вт
<b>B</b> Ø 18 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost 2000 Вт 3100 Вт
<b>B</b> Ø 28 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost 2000 Вт 3700 Вт
<b>C</b> Ø 14,5 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost 1600 Вт 2200 Вт

Область за-стосування	найвища потужність
<b>D</b> Ø 21 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost 2500 Вт 3700 Вт

На ступені потужності 9 варильна панель досягає потужності, зазначеної в таблиці, для скорочення часу попереднього нагріву, та підтримує її протягом певного часу, поки на тій же стороні не працює інша конфорка.

## 5.3 Конфорка

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

Область за-стосування	Тип конфорок
	Одноконтурна конфорка
	Овальна зона розширення → <i>Стор. 11</i>

## 5.4 Індикація залишкового тепла

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

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

# 6 Перед першим використанням

Дотримуйтесь наступних рекомендацій.

## 6.1 Перше очищення

Видаліть залишки упаковки з варильної поверхні і протріть поверхню вологою тканиною. Список рекомендованих очисних засобів можна знайти на офіційному сайті [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Додаткова інформація щодо догляду та очищення.  
→ *Стор. 20*

## 6.2 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.

## 6.3 Посуд для готування

Список рекомендованого посуду можна знайти на офіційному сайті [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Додаткова інформація щодо придатного посуду.  
→ *Стор. 6*

## 6.4 Налаштування Home Connect

Якщо прилад увімкнули вперше, викликається налаштування домашньої мережі. На дисплеї протягом декількох секунд світиться

Щоб встановити з'єднання з Home Connect, торкніться та дотримуйтесь вказівок розділу → "Home Connect", *Стор. 16*.

Для завершення налаштування вимкніть варильну поверхню.

Ви також можете виконати налаштування в інший час Home Connect.

# 7 Оновлення ПЗ

Коли прилад підключено до Home Connect, деякі функції можуть стати доступними після оновлення програмного забезпечення.

Для отримання більш детальної інформації щодо наявності додаткових функцій, будь ласка, відвідайте веб-сайт [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



## 8 Основні відомості про користування

### 8.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▶ Торкніться ①.
- Пролунає сигнал. Світяться символи конфорок та доступні наразі функції. На індикаторах конфорок світяться ②.
- ✓ Варильна поверхня готова до застосування.

#### ReStart

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

### 8.2 Вимкнення варильної поверхні

- ▶ Торкайтеся ①, поки не згасне індикація.
- ✓ Усі конфорки вимкнені.

**Зауваження:** Якщо усі конфорки вимкнені довше 59 секунд, варильна поверхня вимикається.

### 8.3 Встановлення ступеня потужності конфорок

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

### 8.4 Поради щодо готування

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

#### Рекомендації щодо варіння

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

1. Торкніться бажаної індикації зони готування ②
- ✓ Світяться індикатори ② і ③.
2. Виберіть у зоні регулювання параметрів бажаний ступінь потужності.
- ✓ Рівень потужності налаштовано.

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

#### QuickStart

- ▶ Якщо поставити одну або кілька ємностей на конфорку перед увімкненням приладу, варильна поверхня розпізнає посуд та автоматично обере відповідну конфорку. Після цього виберіть ступінь потужності протягом наступних 59 секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться.

### Зміна рівня потужності та вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Виберіть потрібний ступінь потужності або встановіть на ②
- ✓ Ступінь потужності конфорки змінюється або конфорка вимикається.

	⏻	⌚ min
<b>Розтоплення</b>		
Шоколад, глазур	1 - 1.5	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1.5 - 2	-
Молоко <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Варені сосиски <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Картопляні кнедли <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6

<sup>1</sup> Без кришки

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

		⊖ min
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
<b>Кип'ятіння, готування на парі, тушкування</b>		
Рис, з подвійною кількістю води	2.5 - 3.5	15 - 30
Рис, зварений на молоці <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»	4.5 - 5.5	25 - 35
Варена картопля	4.5 - 5.5	15 - 30
Макаронні вироби <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Пагу	3.5 - 4.5	120 - 180
Суп	3.5 - 4.5	15 - 60
Овочі	2.5 - 3.5	10 - 20
Овочі, глибоке замороження	3.5 - 4.5	7 - 20
Пагу в скороварці	4.5 - 5.5	-
<b>Тушкування</b>		
М'ясний рулет	4 - 5	50 - 65
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Тушкування/смаження з малою кількістю жиру <sup>1</sup></b>		
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 - 5.5	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)	6 - 7	10 - 20

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

		⊖ min
Риба та рибне філе, без панірування	5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Риба, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою позазіатському	7 - 8	15 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Млинці, смажити почергово	6.5 - 7.5	-
Омлет (смажити почергово)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ячня-глазунья в олії	5 - 6	3 - 6
<b>Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії<sup>1</sup></b>		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у пивному клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-


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

## 9 Кнопка «Обране»

За допомогою функції можна обрати дві функції або налаштування готування, до яких ☆ потім можна отримати швидкий доступ.

### 9.1 Кнопка «Обране» Призначання функцій

**Вимога:** Прилад підключено до Home Connect.  
Додаткову інформацію див. у розділі Home Connect → Стор. 16

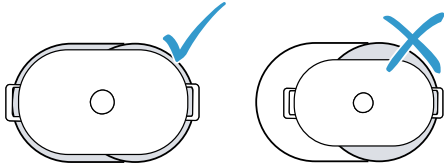
- Щоб призначити функції , відкрийте застосунок Home Connect та дотримуйтесь інструкцій.
- Щойно ви призначили функції, ви зможете їх використовувати:
  - ✓ Функція 1: короткочасно натисніть ☆.
  - ✓ Функція 2: тривало натисніть ☆.

**Зауваження:** Якщо ви не встановили функцію, вона деактивується ☆ після увімкнення варильної поверхні.

## 10 Овальна зона розширення

Коли посуд повністю закриває зону приготування, вмикається допоміжний індуктор, і зона приготування збільшується.

**Розміщення посуду:**



### 10.1 Підключення овальної зони розширення

1. Поставте посуд так, щоб він повністю закривав конфорку.
2. Виберіть конфорку та встановіть ступінь потужності.
  - ✓ Конфорка увімкнена і нагріває.

### 10.2 Вимкнення овальної зони розширення

- ▶ Встановіть  $\ominus$ .
- ✓ Овальна зона розширення вимикається.

## 11 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер

Кнопці  $\ominus$  за замовчуванням призначено функцію Таймер відключення. Однак ви можете також призначити датчику одну з перерахованих вище функцій. Ви можете змінити ці налаштування у застосунку Home Connect або в основних установках → *Стр. 15*.

### 11.1 Таймер відключення

Дозволяє програмувати час готування для однієї або декількох конфорок та їх автоматичне вимкнення після закінчення встановленого часу.

#### Увімкніть Таймер відключення

1. Виберіть конфорку та ступінь потужності.
2. Натисніть  $\ominus$ .
  - ✓ Світяться індикатори  $I \rightarrow I$  і  $0:00$ .
3. Протягом наступних 10 секунд встановіть потрібний час готування в зоні регулювання параметрів.
  - Ви можете встановити проміжні значення від 1 хвилини до 9 хвилин з різницею в 30 секунд. Для цього оберіть проміжні значення за допомогою  $\blacksquare$ .
  - Щоб вибрати час у годинах, наприклад, 1 год 30 хв, натисніть послідовність цифр 1 - 3 - 0 в зоні регулювання параметрів. Якщо ви обираєте час більше 60 хвилин, час автоматично відображається в годинах.

4. Для підтвердження торкніться  $\ominus$ .
  - ✓ Якщо час готування вийшов, конфорка вимикається і лунає сигнал.

#### Вказівки

- Якщо запрограмовано час приготування на конфорці, на якій активовано функцію PerfectFry Sensor, час приготування почне відлік, як тільки буде досягнуто вибраного рівня температури.
- Для переключення індикації з функціональної температури PerfectFry Sensor на програмований час готування і навпаки, натисніть на обрану температуру.

#### Таймер відключення змінити або вимкнути

1. Оберіть конфорку та торкніться  $\ominus$ .
2. Для того щоб вимкнути функцію, змініть час готування або встановіть на  $0:00$ .

### 11.2 Таймер

Дозволяє активувати таймер. Ця функція працює незалежно від конфорок та інших налаштувань. Конфорки автоматично не вимикаються.

#### Увімкніть Таймер

**Вимога:** Встановіть функцію  $\ominus$ .

1. Торкніться  $\ominus$ .
2. Оберіть бажаний час.
  - ✓ Починається перебіг часу.
  - ✓ Після того, як час вийшов, лунає сигнал і миготить індикація.

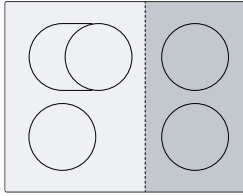
#### Таймер змінити або вимкнути

1. Торкніться  $\ominus$ .
2. Для того щоб вимкнути функцію, змініть час готування або встановіть на  $0:00$ .

## 12 PowerBoost

За допомогою функції Powerboost можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням  $\mathbb{Z}$ .

Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка з цього боку. Інакше на індикації обраної конфорки блимають **b** і **S**. Потім автоматично налаштується **S**, без активації функції.



### 12.1 Увімкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться **b**.
- ✓ Загоряється індикатор **b**.
  - ✓ Функція активована.

### 12.2 Вимкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться **S**.
- ✓ Індикація **b** згасає, і конфорка перемикається назад на рівень потужності **S**.
  - ✓ Функція вимкнена.

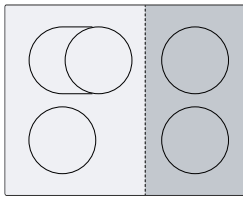
**Зауваження:** За певних обставин ця функція може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

## 13 PanBoost<sup>1</sup>

Ця функція дозволяє швидше розігрівати сковорідки, ніж при використанні **S**. Не використовуйте функцію PowerBoost зі сковорідками, це може призвести до пошкодження покриття.

Ви можете активувати цю функцію за допомогою Home Connect або Кнопка «Обране».

Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка з цього боку. Інакше на вибраній конфорці блимають **P** і **S**. Потім автоматично встановлюється **S**.



### 13.1 Рекомендації щодо використання

- Не накривайте сковорідку кришкою.
- В жодному разі не залишайте порожні сковорідки нагріватися без нагляду.

- Використовуйте лише холодні сковорідки.
- Використовуйте сковорідки з ідеально рівним дном. Не використовуйте сковорідки з тонким дном.

### 13.2 Увімкнення PanBoost

**Вимога:** Призначте функцію ☆.  
→ "Кнопка «Обране»", Стор. 10.

1. Оберіть конфорку.
  2. Торкніться ☆.
- ✓ **P** світиться.
  - ✓ Функція активована.

### 13.3 Вимкнення PanBoost

1. Оберіть конфорку.
  2. Оберіть рівень потужності.
- ✓ **P** згасає
  - ✓ Функція вимкнена.

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

## 14 Функція підтримання страв у гарячому стані<sup>1</sup>

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

Ви можете активувати цю функцію за допомогою Home Connect або Кнопка «Обране».

### 14.1 Увімкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

**Вимога:** Призначте функцію ☆.  
→ "Кнопка «Обране»", Стор. 10.

1. Оберіть потрібну конфорку.

2. Торкніться ☆.
- ✓ **L** світиться.
  - ✓ Функція ввімкнена.

### 14.2 Вимкнення Функція підтримання страв у гарячому стані


1. Оберіть конфорку.
  2. Встановлення **S**.
- ✓ **L** згасає.
  - ✓ Функція вимкнена.

<sup>1</sup> Доступно залежно від версії програмного забезпечення. Докладну інформацію про доступність див. на вебсайті.

## 15 PerfectFry Sensor

За допомогою цієї функції можна розтоплювати, готувати соуси, соте, у фритюрі або смажити, при цьому температура постійно контролюється.

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

Ця функція доступна на конфорках, позначених символом .

Функції	Температура
Розтоплювання	70-80 °C
Приготування соусів	110-120 °C
Смаження	140 °C
Смаження	160 °C
Смаження	180-200 °C
Смаження	220 °C






### 15.1 Рекомендований посуд

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

Рекомендований посуд можна придбати через сервісну службу, в спеціалізованих магазинах або в нашому інтернет-магазині [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

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

### 15.2 Увімкнення PerfectFry Sensor



1. Поставте на конфорку порожній посуд.
2. Оберіть конфорку.
3. Натисніть .
  - ✓ ,  і попередньо налаштована температура світяться на індикації обраної конфорки.
4. Оберіть температуру, провівши пальцем по зоні регулювання параметрів.
  - ✓  блимає, поки знову не буде досягнуто налаштованої температури.
  - ✓ Обрана температура і зміна температури, досягнутої в сковороді, блимають поперемінно, поки не буде досягнута обрана температура.
  - ✓ Температура, що відображається на індикаціях, є приблизним значенням і може відрізнятись від фактичної температури на сковороді.
  - ✓ При досягненні температури лунає сигнал і символ температури  перестає блимати.
5. Покладіть на сковороду жир для смаження, а потім продукти.



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

### 15.3 Вимкнення PerfectFry Sensor

- ▶ Оберіть конфорку та торкніться .

### 15.4 Рекомендації щодо варіння з PerfectFry Sensor

У наступній таблиці міститься інформація про оптимальні рівні температури для різних страв. Температура  °C та тривалість готування  min залежать від кількості, стану та якості продуктів.

	 °C	 min
<b>М'ясо</b>		
Шніцель, без добавок	160-180	4-10
Шніцель панірований	180	6-10
Філе	180-200	6-10
Відбивні	160-180	10-15
Кордон блю, віденський шніцель	180	10-15
Стейк, із кров'ю, товщиною 3 см	220	8-10
Стейк, середнього ступеня просмаження, товщина 3 см	200	6-10
Стейк добре просмажений, товщиною 3 см	180	6-12
Стейк на крижах, із кров'ю, товщиною 4,5 см	200-220	10-15
Стейк на крижах, середнього ступеня просмаження, товщиною 4,5 см	180-200	20-30
Філе птиці, товщиною 2 см	160	10-20
Бекон	160-180	5-8
Фарш	180-200	6-10
Гамбургер, 1,5 см завтовшки	160-200	6-15
Кульки з фаршу	160-180	10-20
Варені ковбаски	160-180	8-20
Чорисо, сира ковбаска для смаження	160-180	10-20
Рожни	160-180	10-20
Гірос	180-200	6-10
<b>Риба і морепродукти</b>		
Рибне філе, без панірування	180	10-20
Рибне філе, паніроване	180	10-20
Риба, запечена, ціла	160	10-20
Сардини	180	6-12
Креветки	180	4-8
Кальмар, каракатиці	180-200	6-12

	⌘ °C	⊖ min
Мідії, моллюски, півники	110-120	4-8
<b>Страви з яєць</b>		
Яєчня-глазунья у маслі	140	2-6
Яєчня-глазунья в олії	180-220	2-6
Яєчня-бовтанка	140	4-9
Омлет	140	3-6
Солодкі грінки	160	4-8
Крепси, млинці, панкейки, такос	180-200	1-3
<b>Овочі</b>		
Смажена картопля, попередньо відварена в лушпинні	180-200	6-12
Картопля фрі	180-200	15-25
Картопляні оладки	200	2-4
Цибуля, часник, пасеровані до напівпрозорості	140	4-12
Кільця цибулі	180-200	4-12
Цукіні, баклажани, паприка	160-180	4-12
Зелена спаржа, запечена	160-180	10-20
Гриби	180	10-15
Овочі, в глазурі	120	10-20
Овочі у тісті темпура	180-200	5-10
<b>Заморожені страви</b>		
Курячі палички (нагетси)	180-200	8-12



	⌘ °C	⊖ min
Рибні палички	180	8-12
Картопля фрі	200-220	4-8
Страви на сковороді	160-180	6-10
Весняні рулети	180-200	8-15
Пиріжки, крокети	200-220	6-8
<b>Соуси</b>		
Томатний соус	120	20-30
Вершковий соус	110-120	10-20
Соус Бешамель	110-120	10-20
Сирний соус	110-120	3-8
Солодкі соуси	110-120	10-20
Уварювання соусів	110-120	5-10
<b>Розтоплення</b>		
Кувертюр	70-80	5-15
Сир	70-80	3-10
Вершкове масло	70-80	3-5
Фондю	70-80	5-15
<b>Інше</b>		
Смажений сир	180-200	5-15
Крутони	160-180	6-10
Тостовий хліб	200-220	8-12
Підсушування готових страв	110-120	5-10
Мигдаль, волоські горіхи, кедрові горіхи, обсмажені	180-200	3-15
Попкорн	220	10-20

## 16 Блокування від доступу дітей



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

### 16.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

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

- ▶ Торкайтеся  протягом 4 секунд.
- ✓  світиться 10 секунд.
- ✓ Варильна поверхня заблокована

### 16.2 Деактивація функції «Захист від доступу дітей»

1. Для увімкнення варильної поверхні торкніться .
  2. Торкайтеся  протягом 4 секунд.
- ✓ Блокування знято.

### 16.3 Автоматична функція «Блокування від доступу дітей»

Ви також можете автоматично активувати функцію «Блокування від доступу дітей» при кожному увімкненні варильної поверхні. Інформацію про те, як вмикати та вимикати функцію, див. у розділі «Основні установки» → *Стор. 15*.

## 17 Пауза

За допомогою цієї функції можна призупинити та продовжувати активне готування до 10 хвилин, не змінюючи при цьому налаштування.

Цю функцію можна увімкнути, наприклад, для очищення панелі управління.

## 17.1 Активація функції Пауза

- ▶ Натисніть **00**.
- ✓ На індикаторах конфорок світиться **!!**.
- ✓ Всі активні процеси готування зупиняються. Налаштування зберігаються.
- ✓ Функція активована.

## 17.2 Деактивація функції Пауза

- ▶ Торкніться **00**.
  - ✓ Функція вимкнена. Готування продовжується.
- Зауваження:** Через 10 хвилин конфорка автоматично вимикається.

# 18 Індивідуальне захисне відключення

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

Час залежить від обраного рівня потужності.

Рівні потужності	Час
1,0-1,5	10 годин

2,0-3,5	5 годин
4,0-5,0	4 години
5,5-6,5	3 години
7,0-7,5	2 години
8,0-9,0	1 година

Натисніть будь-яку кнопку.

# 19 Основні параметри

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

## 19.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
<b>c i</b>	Блокування від доступу дітей → "Блокування від доступу дітей", Стор. 14	<b>0</b> – вручну. <sup>1</sup> <b>i</b> – автоматично. <b>2</b> – функція вимкнена.
<b>c 2</b>	Аудіосигнали	<b>0</b> - Дективується сигнал підтвердження, сигнал помилки та сигнал неправильного використання. <b>i</b> - Активується сигнал помилки. <b>2</b> - Активується сигнал підтвердження та сигнал неправильного використання. <b>3</b> - Увімкнено всі звукові сигнали <sup>1</sup> .
<b>c 3</b>	Гучність звукових сигналів	<b>i</b> – тихо. <b>2</b> - середній. <sup>1</sup> <b>3</b> – гучно.
<b>c 6</b>	Призначте <b>⊙</b> на панелі управління одну з функцій програмування часу. → "Функції часу", Стор. 11	<b>i</b> - Таймер відключення. <sup>1</sup> <b>2</b> - Таймер.
<b>c 7</b>	Обмеження потужності Для цього за потреби можна обмежити загальну потужність варильної поверхні вашої електроустановки. Зверніть увагу на правила місцевого постачальника електроенергії. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. Подальшу інформацію ви знайдете на фірмовій табличці. Коли функція увімкнена та варильна поверхня досягає встановленого обмеження потужності, миготить бажаний та допустимий ступінь потужності, і ви не можете обрати вищий.	Потужність збільшується на 500 Вт з кожним ступенем. <b>0</b> – вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні <sup>1</sup> . <b>i</b> - 1000 Вт. Найнижча потужність. <b>i.5</b> - 1500 Вт. ... <b>3</b> - 3000 Вт. <b>3.5</b> - 3500 Вт. <b>4</b> - 4000 Вт. <b>4.5</b> - 4500 Вт. ... <b>9</b> - Максимальна потужність варильної поверхні.
<b>c 8</b>	Демонстраційний режим Демонстраційний режим варильної панелі, якщо вона увімкнена, світиться <b>dE</b> декілька секунд, а конфорки не нагріваються.	<b>0</b> – вимкнено. <sup>1</sup> <b>i</b> – увімкнено.

<sup>1</sup> Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
с і <sup>2</sup>	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду. → "Тест посуду", Стор. 16	0 – непридатний. 1 – неоптимально. 2 – придатний.
с і <sup>8</sup> - с 2 <sup>2</sup>	Управління витяжкою з варильної поверхні Налаштування здійснюються в залежності від моделі витяжки.	→ "Огляд налаштувань витяжки", Стор. 19
с 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування <sup>1</sup> . 1 - Заводські установки.

<sup>1</sup> Заводська настройка

## 19.2 До основних установок

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

- Для увімкнення варильної поверхні торкніться ①.
- Протягом наступних 10 секунд торкніться символу ☹ та утримуйте його впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикація
Перелік сервісних служб	0 1 ,
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	02-
Заводський номер 2	05

- ✓ Перші чотири індикації надають інформацію щодо продукту. Торкніться ☹, при цьому з'являться окремі індикації.

- Для переходу до основних установок торкніться символу ☹.
- ✓ с 1 і 0 світяться в якості попереднього налаштування.
- Торкайтеся кілька разів ☹, доки не з'явиться потрібне налаштування.
- Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.
- Торкайтеся ☹ протягом 4 секунд.
- ✓ Налаштування зберігаються.

## 19.3 Скидання змін основних установок

- ▶ Торкніться ①.
- ✓ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

## 20 Тест посуду

Якість посуду суттєво впливає на швидкість та результат процесу приготування.

За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.

Перед перевіркою переконайтеся, що діаметр дна посуду відповідає діаметру використовуваної конфорки.

Доступ здійснюється через основні установки.

→ Стор. 15

### 20.1 Проведення Тест посуду

- Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за розміром найкраще підходить до діаметра дна посуду.
  - Відкрийте основні установки та оберіть с і<sup>2</sup>.
  - Торкніться зони регулювання параметрів. На конфорках блимає ы.
- ✓ Функція ввімкнена.

- ✓ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

### 20.2 Перевірка результату

У таблиці нижче показано, 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.

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

Щоб знову активувати функцію, торкніться зони регулювання параметрів.

## 21 Home Connect

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

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



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

#### Поради

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

#### Вказівки

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

## 21.1 Налаштування Home Connect

#### Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.
  - У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад, смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
  - Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.
1. Завантажте застосунок Home Connect.
  2. Відкрийте застосунок Home Connect та проскануйте наступні QR-коди.



3. Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect.

## 21.2 Символ WLAN

Індикація WLAN на панелі управління змінюється залежно від стану та якості підключення і доступності сервера Home Connect.

Статус	Опис
Світиться на половину яскравості та не блимає.	Підключення до мережі не збережене.
Блимає при повній яскравості.	Встановлено підключення до мережі.

Статус	Опис
Світиться при повній яскравості та не блимає.	Підключення до мережі збережене та Wi-Fi активований.
Блимає.	Налаштування мережі скидаються.
Вимкнено.	Мережа не активована.

## 21.3 Додати або видалити домашню мережу Wi-Fi


У наступному огляді показано, як додати або видалити домашню мережу Wi-Fi.

Стан домашньої мережі Wi-Fi	Дія
Домашня мережа WLAN не збережена.	Короткочасно натисніть  , щоб додати домашню мережу Wi-Fi.
Домашня мережа Wi-Fi збережена.	Оберіть та деякий час утримуйте  , щоб підключити інший прилад.
Домашня мережа Wi-Fi збережена.	Щоб скинути налаштування домашньої мережі Wi-Fi, деякий час утримуйте  . Якщо  блимає, знову натисніть та утримуйте  .

## 21.4 Зміна налаштувань через застосунок Home Connect

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

**Вимога:** Варильна поверхня підключена до домашньої мережі та застосунку Home Connect.

1. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на варильну поверхню. Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect. Налаштування, які ви надсилаєте з застосунку Home Connect на варильну поверхню, потрібно підтвердити на варильній поверхні.
  - ✓ Коли налаштування приготування передаються на конфорку, залежно від налаштування починає блимати відповідна індикація.
2. Для того щоб підтвердити налаштування, торкніться, .
3. Для відмови від налаштування торкніться будь-якого іншого сенсорного поля на варильній поверхні.

## 21.5 Активуйте автоматичне виявлення присутності<sup>1</sup>

Автоматичне виявлення присутності означає, що вам більше не доведеться підтверджувати налаштування готування з мобільного пристрою на варильній панелі, поки ви знаходитесь поруч з нею. Коли ви надсилаєте налаштування конфорці, ви можете підтвердити їх безпосередньо зі свого мобільного пристрою.

### Вимоги

- Варильна поверхня підключена до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Bluetooth підключено до мобільного пристрою.
- Користувач знаходиться поруч з варильною поверхнею.

1. Відкрийте застосунок Home Connect.
2. Для того щоб встановити автоматичне виявлення присутності дотримуйтесь вказівок в застосунку Home Connect.

## 21.6 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення вашого приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки, а також додаткових функцій і послуг.

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

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

### Вказівки

- Оновлення ПЗ складається з двох етапів.
  - Перший крок – це завантаження.
  - Другий крок – встановлення на ваш прилад.
- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від особистих налаштувань у застосунку, оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- Установка займає кілька хвилин. Ви не можете використовувати прилад під час інсталяції.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.

## 21.7 Дистанційна діагностика

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

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

## 21.8 Захист даних

Зважайте на правила захисту даних.

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

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

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

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

<sup>1</sup> Доступно залежно від версії програмного забезпечення. Докладну інформацію про доступність див. на вебсайті.

## 22 Управління витяжкою з варильної поверхні

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

### Вказівки

- Управління безпосередньо на витяжці завжди має пріоритет. У цей час управління через систему управління витяжкою з варильної поверхні неможливе.
- Підключитись до витяжки можна лише за допомогою застосунку Home Connect. Інші варіанти підключення більше не підтримуються.

### 22.1 Управління витяжкою через варильну поверхню

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

Подальші налаштування можна виконати за допомогою елементів управління варильної поверхні.

**Зауваження:** Якщо ви не знайшли ці установки для варильної поверхні, перевірте налаштування варильної поверхні в програмі Home Connect, щоб налаштувати з'єднання.

### Підключення вентилятора

- Щоб налаштувати витяжку варильної поверхні, вам необхідно спочатку призначити функції витяжки Кнопка «Обране».  
→ "Кнопка «Обране»", Стр. 10  
Коли ви призначаєте функцію витяжки, ви можете вибрати між налаштуванням вентилятора, автоматичним режимом або підсвічуванням витяжки.

### Регулювання роботи вентилятора

**Вимога:** Функція призначена Кнопка «Обране».

1. Натисніть ☆.
2. Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.

Тепер ви можете обрати наступні налаштування:

HO0	Вентилятор вимк.
HO1	Рівень потужності вентилятора 1
HO2	Рівень потужності вентилятора 2
HO3	Рівень потужності вентилятора 3
HP1	Інтенсивний режим 1
HP2	Інтенсивний режим 2
H-A	Автоматичний режим

**Зауваження:** Доступно залежно від моделі витяжки.

- ✓ Вентиляція увімкнена.
- 3. Щоб вимкнути вентиляцію, натисніть ☆.

### Увімкнення автоматичного режиму

Автоматичний режим можна встановити з панелі управління варильної поверхні.

**Вимога:** Функція призначена Кнопка «Обране».

1. Щоб увімкнути автоматичний режим, натисніть ☆.
2. Щоб вимкнути автоматичний режим, натисніть ☆.

### Регулювання підсвічування витяжки





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

**Вимога:** Функція призначена Кнопка «Обране».

1. Для того щоб увімкнути освітлення, натисніть ☆.
2. Для того щоб вимкнути освітлення, натисніть ☆.

### 22.2 Огляд налаштувань витяжки

В основних установках варильної поверхні, залежно від моделі варильної поверхні, можна задати режим роботи варильної поверхні залежно від того, увімкнена або вимкнена варильна поверхня або окремі конфорки. Якщо ви не знайшли ці установки для варильної поверхні, перевірте налаштування варильної поверхні в програмі Home Connect, щоб налаштувати з'єднання. На дисплеї відображається налаштування, лише якщо прилад підключено до витяжки.

Індикація	Установлене значення	Параметр
	Налаштування того, чи вмикається вентиляція автоматично та яким чином.	Автоматичний запуск вентилятора  – вимкнено. У разі потреби увімкніть витяжку вручну.  – увімкнено з ручним режимом. Витяжка вмикається при увімкненні конфорки в заданому режимі потужності.  <sup>1</sup> – увімкнено з автоматичним режимом. У разі увімкнення конфорки витяжка вмикається в автоматичному режимі. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Заводська настройка

<sup>2</sup> Залежно від комплектації приладу

Індикація	Установлене значення	Параметр
$c20$	Налаштування, що визначає режим роботи вентилятора після вимкнення варильної поверхні.	Інерційний режим вентилятора $0$ – вентилятор вимикається одночасно з варильною поверхнею $1$ – увімкнено зі стандартним інерційним режимом вентилятора $2$ – налаштування не змінюються $3$ <sup>1</sup> – увімкнено з автоматичним режимом <sup>2</sup>
$c21$	Освітлення автоматично вмикається разом з варильною поверхнею.	Автоматичне ввімкнення підсвічування $0$ – вимкнено $1$ <sup>1</sup> – увімкнено
$c22$	Освітлення вимикається разом з варильною поверхнею.	Автоматичне вимкнення підсвічування $0$ <sup>1</sup> – вимкнено $1$ – увімкнено

<sup>1</sup> Заводська настройка<sup>2</sup> Залежно від комплектації приладу

## 23 Чищення та догляд

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

### 23.1 Засоби для чищення

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

#### УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкодити поверхні приладу.

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

#### Очисні засоби, не призначені для склокераміки

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

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

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

#### Поради

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

### 23.3 Чищення рами варильної поверхні

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

**Зауваження:** Не використовуйте шкребок для скла.

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

## 24 Усунення несправностей

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

#### УВАГА! – Небезпека травмування!

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

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

→ "Сервісні центри", Стор. 22

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть скласти 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.


## 24.1 Попередження

### Вказівки

- Якщо на індикаціях відображається *E F*, натисніть датчик 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 очікування.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

## 24.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина та усунення несправностей
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення.</li> </ul> Прилад підключений не за схемою. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Підключіть прилад відповідно до схеми.</li> </ul> Несправність електроніки <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.</li> </ul>
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Електроніка перегрілась або вимкнулись всі конфорки. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.</li> </ul>
<i>F5</i> + ступінь потужності і звук сигналу	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.</li> </ul>
<i>F5</i> і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блоку від перегріву. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зніміть посуд. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.</li> </ul>
<i>F8</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Увімкнено Індивідуальне захисне відключення. Для налаштування конфорки торкніться будь-якої кнопки та вимкніть індикацію.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зверніться до свого постачальника електроживлення.</li> </ul>
<i>U400/E9011</i>	Варильна поверхня підключена неправильно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.</li> </ul>
<i>d E</i>	Активовано демонстраційний режим. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Вимкніть демонстраційний режим в основних установках.</li> </ul>
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Перейдіть на сайт <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Керування витяжкою не працює належним чином.	Функції керування витяжкою не вмикаються. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Скидання налаштувань домашньої мережі Wi-Fi та повторне створення пари</li> </ul>

Несправність	Причина та усунення несправностей
Анімація на індикаціях 	За певних обставин варильна поверхня може виконувати завдання із самообслуговування, наприклад, оновлення мікропрограми, оптимізацію або усунення несправностей. ▶ Зачекайте, поки процес завершиться, і після цього увімкніть варильну поверхню.

### 24.3 Звичайний звук приладу

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

## 25 Утилізація

### 25.1 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.  
Інформація 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.

## 26 Сервісні центри

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

**Зауваження:** Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) свого приладу.

Виробник: "BSX Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина  
Імпортер: ТОВ "BSX Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

### 26.1 Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.)

Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) 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 → *Стор. 15*.

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

## 27 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом

Цей продукт містить програмні компоненти, що на них правовласники надають ліцензію як на безкоштовне ПЗ або на ПЗ з відкритим вихідним кодом. Відповідна інформація про ліцензію зберігається на побутовому приладі. Доступ до відповідної інформації про ліцензію також можливий через додаток Home Connect: «Профіль» → Юридична інформація →

Інформація про ліцензію».<sup>1</sup> Завантажити інформацію про ліцензію можна на сайті фірмової продукції. (Шукайте на сайті продукції модель свого приладу й додаткові документи.) Відповідну інформацію можна також запитати за адресою [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

Вихідний код буде наданий на запит.  
Запит можна надіслати на адресу  
ossrequest@bshg.com або BSH Hausgeräte GmbH,  
Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).  
Тема листа: „OSSREQUEST“

Витрати на опрацювання вашого запиту покриває ви. Ця пропозиція чинна три роки від дати придбання або принаймні до кінця періоду, упродовж якого ми надаємо підтримку й запчастини для відповідного приладу.

## 28 Декларація відповідності

Цим компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням Директиви 2014/53/EU.

Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.



Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт  
Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 130 мВт



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

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

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

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

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

повний текст декларації про відповідність доступний на веб-сайті за такою адресою: [www.bosch-home.com.ua](http://www.bosch-home.com.ua)

## 29 Пробні страви

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

### 29.1 Розтоплення шоколадної глазури

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

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

### 29.2 Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Початкова температура 20 °C

Розігрівання, без перемішування

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

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

### 29.3 Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею

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

Через 1 хв. розігрівання перемішати

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

### 29.4 Соус бешамель

Температура молока: 7 °C

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

## Приготування соусу бешамель

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

## 29.5 Варіння рису на молоці, з кришкою

Температура молока: 7 °C

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

## 29.6 Варіння рису на молоці, без кришки

Температура молока: 7 °C

1. Додайте інгредієнти до молока та підігрівайте, постійно помішуючи.
2. Коли молоко досягне прибр. 90 °C, оберіть рекомендований ступінь потужності і на низькому рівні залиште готуватися прибр. 50 хв.
  - Каструля Ø 16 см без кришки. Інгредиенты: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока жирністю 3,5 % та 1 г солі
    - Розігрівання: тривалість прибр. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.5
    - Продовження готування: ступінь потужності 3
  - Каструля Ø 20 см без кришки. Інгредиенты: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі
    - Розігрівання: тривалість прибр. 5 хв. 30 сек., ступінь потужності 8.5
    - Продовження готування: ступінь потужності 2.5

## 29.7 Варіння рису

Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

Температура води: 20 °C

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

## 29.8 Запікання свинячої корейки

Початкова температура корейки: 7 °C

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

## 29.9 Готування тонких млинців

Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

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

## 29.10 Готування у фритюрі картоплі фри глибокого замороження

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





A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001794618** (031031)

uk