BOSCH

Індукційна варильна поверхня

PIF...HC..

[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 **Перед першим використанням** ... 7
7 **Оновлення ПЗ** ... 8
8 **Основні відомості про користування** ... 8
9 **Кнопка «Обране»** ... 9
10 **Овальна зона розширення** ... 9
11 **Функції часу** ... 9
12 **PowerBoost** ... 10
13 **PanBoost** ... 10
14 **Функція підтримання страв у гарячому стані** ... 11
15 **PerfectFry Sensor** ... 11
16 **Блокування від доступу дітей** ... 11
17 **Пауза** ... 12
18 **Індивідуальне захисне відключення** ... 12
19 **Основні параметри** ... 12
20 **Тест посуду** ... 13
21 **Home Connect** ... 14
22 **Управління витяжкою з варильної поверхні** ... 15
23 **Чищення та догляд** ... 17
24 **Усунення несправностей** ... 17
25 **Утилізація** ... 19
26 **Сервісні центри** ... 19
27 **Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом** ... 19
28 **Декларація відповідності** ... 20

⚠ 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 експлуата-

ція 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 19*

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	Можлива причина	Рішення
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.

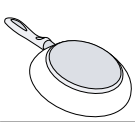
Раннє перемикання на нижчий ступінь потужності.
- ✔ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

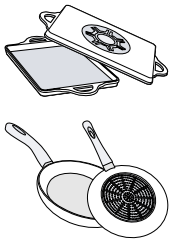
4 Придатний посуд

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.
→ *"Тест посуду", Сторінка 13*

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.

Посуд для готування	Матеріали	Характеристики
	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.	

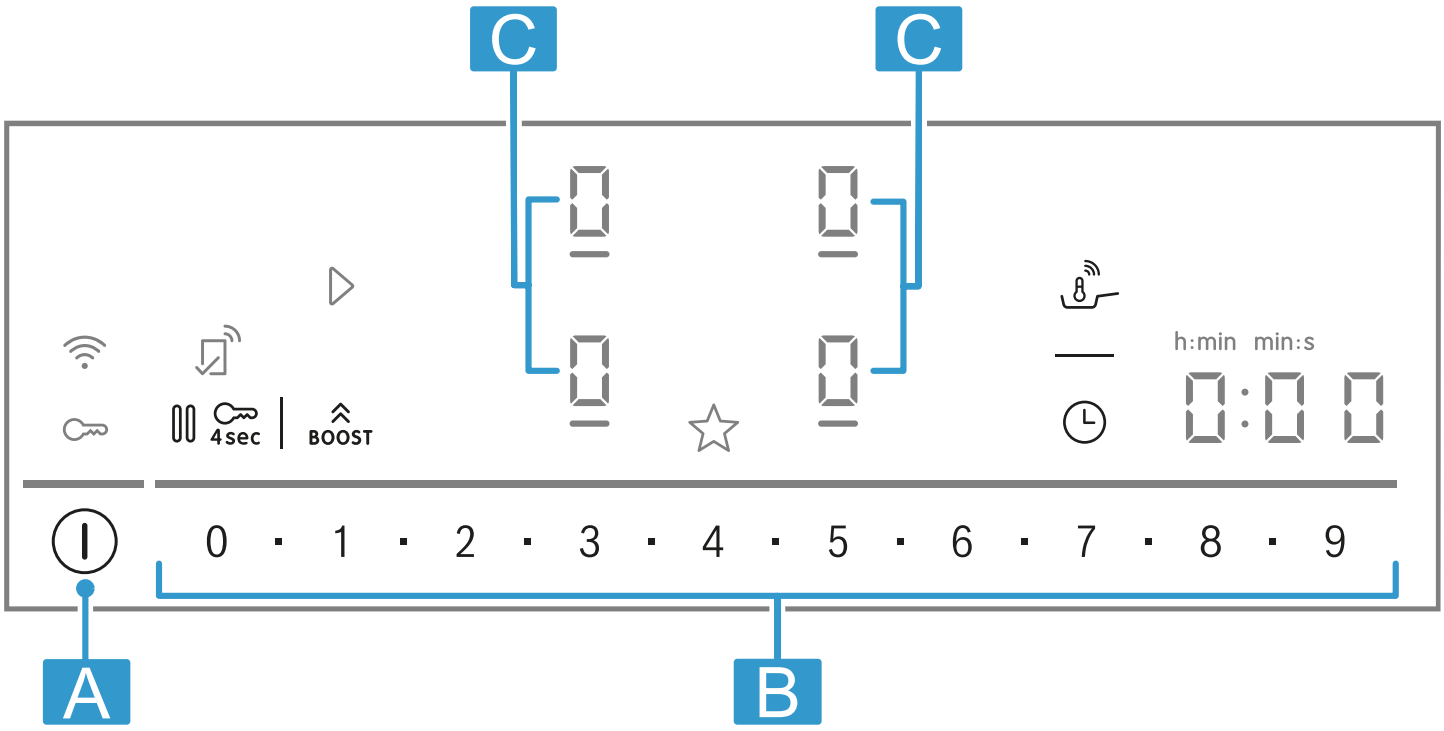
Нотатки

- 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 Панель управління

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



Літера	Найменування
A	Головний вимикач
B	Зона регулювання параметрів
C	Конфорка

Нотатка: 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
①	Головний вимикач

Датчик	Функція
	Вибір конфорки
0■1■2■...8■9	Зона регулювання параметрів
BOOST	PowerBoost
	PerfectFry Sensor
	Функції таймера
4 sec	Блокування від доступу дітей
	Пауза
☆	Кнопка «Обране»
	З'єднання

Індикації

Індикація		Функція
		Таймер відключення
		PerfectFry Sensor
	1-9	Ступені потужності
		Блокування від доступу дітей

Кнопки у поєднанні з Home Connect

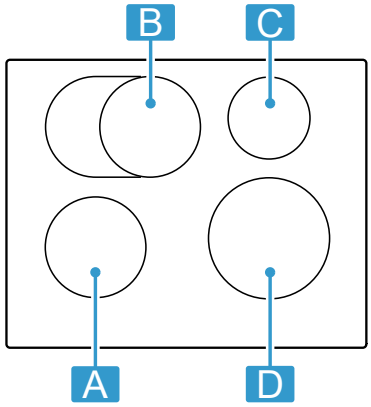
Щойно буде встановлено з'єднання з Home Connect, стають доступні такі кнопки та індикації:

Датчик	Функція
▷	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 застосування	найвища потужність	
A Ø 18 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2000 Вт 3100 Вт
B Ø 18 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2000 Вт 3100 Вт
B Ø 28 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2000 Вт 3700 Вт
C Ø 14,5 см	Ступінь потужності 9 PowerBoost	1600 Вт 2200 Вт
D 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 застосування	Тип конфорок
/	Одноконтурна конфорка
	Овальна зона розширення →*Сторінка 9*

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
H	Конфорка гаряча.
h	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*.
Додаткова інформація щодо догляду та очищення.
→*Сторінка 17*

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*.
Додаткова інформація щодо придатного посуду.
→*Сторінка 5*

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 .
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*

8 Основні відомості про користування

8.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▸ Торкніться ⏻.
  Пролунає сигнал. Світяться символи конфорок та доступні наразі функції. На індикаторах конфорок світиться 0.
- ✔ 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 ⏻, поки не згасне індикація.
- ✔ Усі конфорки вимкнені.

Нотатка: 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. Оберіть ступінь потужності, що якнайкраще підходить для продуктів та запланованого готування.

1. Торкніться бажаної індикації зони готування 0
- ✔ Світяться індикатори 0 і 9.
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 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 0
- ✔ Ступінь потужності конфорки змінюється або конфорка вимикається.

8.4 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. Для підігрівання встановіть ступінь потужності 8-9.

	⎓	◷ min
Розтоплювання		
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Варені сосиски [1]	3 - 4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат, глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Картопляні кнедлі [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Збиті соуси, наприклад, беарнський чи голландський	3 - 4	8 - 12
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2.5 - 3.5	15 - 30
Картопля «в мундирі»	4.5 - 5.5	25 - 35
Макаронні вироби [1]	6 - 7	6 - 10
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Овочі	2.5 - 3.5	10 - 20
Рагу в скороварці	4.5 - 5.5	-
Тушкування		
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш [2]	3 - 4	50 - 60
Обсмажування/запікання з малою кількістю жиру [1]		
Шніцелі, паніровані або без панірування	6 - 7	6 - 10
Стейк, 3 см товщиною	7 - 8	8 - 12
Філе птиці, 2 см завтовшки	5 - 6	10 - 20
Гамбургер (2 см завтовшки)	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20

[1] Без кришки
[2] Попереднє нагрівання на рівні потужності 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Омлет (смажити почергово)	3.5 - 4.5	3 - 10
Смаження (від 150 до 200 г на порцію з 1–2 л олії, смажити порційно) [1]		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 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

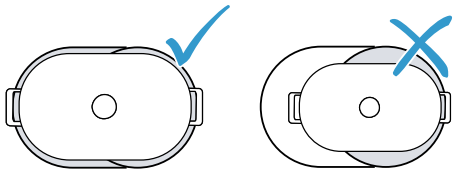
1. Щоб призначити функції ☆, выдкрийте застосунок Home Connect та дотримуйтесь інструкцій.
2. Щойно ви призначили функції, ви зможете їх використовувати:

✔ Функція 1: короткочасно натисніть ☆.
✔ Функція 2: тривало натисніть ☆.

Нотатка: 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 *0*.

✔ Овальна зона розширення вимикається.

11 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер

Кнопці ◷ 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 →*Сторінка 12*.

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. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
2. Торкніться ◷.

✔ Світяться індикатори |→| і *0:00*.

3. Протягом наступних 10 секунд установіть 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 ▪.
   ▸ 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 ◷.

✔ Починається перебіг часу готування. За 1 хвилину до закінчення обраного часу лунає сигнал. Ви можете

[1] Без кришки

перевірити готовність страви та в разі потреби продовжити час готування.
✔ Якщо час готування вийшов, конфорка вимикається і лунає сигнал.

Нотатки
- 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 ◷.
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

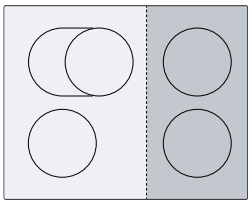
Вимога: Встановіть функцію ◷.
1. Торкніться ◷.
2. Оберіть бажаний час.
✔ Починається перебіг часу.
✔ Після того, як час вийшов, лунає сигнал і миготить індикація.

Таймер змінити або вимкнути

1. Торкніться ◷.
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 9. Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка з цього боку. Інакше на індикації обраної конфорки блиматимуть b і 9. Потім автоматично налаштується 9, без активації функції.



12.1 Увімкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться boost
✔ Загоряється індикатор b.
✔ Функція активована.

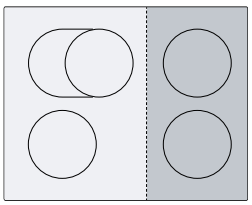
12.2 Вимкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться boost.
✔ Індикація b згасає, і конфорка перемикається назад на рівень потужності 9
✔ Функція вимкнена.

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

13 PanBoost

Ця функція дозволяє швидше розігрівати сковорідки, ніж при використанні 9. 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 9. Потім автоматично встановлюється 9.



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»", Сторінка 9*
1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться ☆.
✔ P світиться.
✔ Функція активована.

13.3 Вимкнення PanBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть рівень потужності.
✔ P згасає
✔ Функція вимкнена.

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

14 Функція підтримання страв у гарячому стані

Цю функцію можна використовувати для розтоплювання 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»", Сторінка 9*

1. Оберіть потрібну конфорку.
2. Торкніться ☆.
   L світиться.

✔ Функція ввімкнена.

14.2 Вимкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Оберіть конфорку.
2. Встановлення 0
   L згасає.

✔ Функція вимкнена.

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*.

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

15.2 УвімкненняPerfectFry Sensor

1. Поставте на конфорку порожній посуд.
2. Оберіть конфорку.
3. Натисніть .

✔ , E 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 відрізнятися 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.

Нотатка: 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 .

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 4sec 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 4sec 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 вимкненні варильної поверхні.
Інформацію про те, як вмикати та вимикати функцію, див. у розділі «Основні установки» →*Сторінка 12*.

17 Пауза

За допомогою цієї функції можна призупиняти та продовжувати активне готування до 10 хвилин, не змінюючи при цьому налаштування.
Цю функцію можна увімкнути, наприклад, для очищення панелі управління.

17.1 Активація функціїПауза

- ▸ Натисніть ⏸.
- ✔ На індикаторах конфорок світиться *II*.
- ✔ Всі активні процеси готування зупиняються. Налаштування зберігаються.
- ✔ Функція активована.

17.2 Деактивація функції Пауза

- ▸ Торкніться ⏸.
- ✔ Функція вимкнена. Готування продовжується.

Нотатка: 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 *F8*, 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
c 1	Блокування від доступу дітей → *"Блокування від доступу дітей", Сторінка 11*	*0* – вручну. [1] *1* – автоматично. *2* – функція вимкнена.
c 2	Аудіосигнали	*0* - Дективується сигнал підтвердження, сигнал помилки та сигнал неправильного використання. *1* - Активується сигнал помилки. *2* - Активується сигнал підтвердження та сигнал неправильного використання. *3* - Увімкнено всі звукові сигнали [1].
c 3	Гучність звукових сигналів	*1* – тихо. *2* - середній. [1] *3* – гучно.
c 6	Призначте ◷ на панелі управління одну з функцій програмування часу. → *"Функції часу", Сторінка 9*	*1* - Таймер відключення. [1] *2* - Таймер.

[1] Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 7	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. 0 – вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні [1]. 1 - 1000 Вт. Найнижча потужність. 1.5 - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт. 3.5 - 3500 Вт. 4 - 4000 Вт. 4.5 - 4500 Вт. ... 9 - Максимальна потужність варильної поверхні.
c 8	Демонстраційний режим Демонстраційний режим варильної панелі, якщо вона увімкнена, світиться dE декілька секунд, а конфорки не нагріваються.	0 – вимкнено. [1] 1 – увімкнено.
c 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду. → *"Тест посуду", Сторінка 13*	0 – непридатний. 1 – неоптимально. 2 – придатний.
c18 - c 22	Управління витяжкою з варильної поверхні Налаштування здійснюються в залежності від моделі витяжки.	→ *"Огляд налаштувань витяжки", Сторінка 16*
c 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування [1]. 1 - Заводські установки.

19.2 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	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.

3. Для переходу до основних установок торкніться символу ◷.
✔ c 1 і 0 світяться в якості попереднього налаштування.
4. Торкайтеся кілька разів ◷, доки не з'явиться потрібне налаштування.
5. Оберіть потрібні налаштування у зоні регулювання параметрів.
6. Торкайтеся ◷ протягом 4 секунд.
✔ Налаштування зберігаються.

19.3 Скидання змін основних установок

▸ Торкніться ⏻.
✔ 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.
→ *Сторінка 12*

20.1 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 конфорках блимає u.
✔ 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] Заводська настройка

Результат	
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 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*. Застосунок Home Connect допоможе пройти всі етапи реєстрації. Виконуйте інструкції і зважайте на поради, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

Нотатки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації. Вони стосуються й керування приладом за допомогою застосунку Home Connect.
  → *"Безпека", Сторінка 2*
- 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.
- На місці встановлення прилад приймає сигнал домашньої мережі WLAN (Wi-Fi).
- Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.

1. Відскануйте наступні QR-коди.

   Використовуйте QR-код для встановлення застосунку Home Connect та підключення свого приладу.
2. Виконуйте інструкції, що з'являтимуться в 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.
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 Деактивація підключення до мережі

- ▸ Торкніться та утримуйте . Якщо блимає, знову натисніть та утримуйте .
- ✔ Підключення до мережі WLAN деактивовано і мережеві роз'єми вимкнено.

Нотатка: Для повторної активації підключення до мережі див. .
→ *"Додати або видалити домашню мережу Wi-Fi", Сторінка 14*

21.5 Зміна налаштувань через застосунокHome 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.

21.6 Увімкнення виявлення Bluetooth®

Ця бездротова технологія забезпечує автоматичне виявлення сигналу. Якщо ви перебуваєте поруч із варильною поверхнею, вам більше не потрібно підтверджувати на ній налаштування зі свого мобільного пристрою. Коли ви надсилаєте налаштування для конфорки, ви можете підтвердити їх безпосередньо зі свого мобільного пристрою.

Вимоги
- Варильна поверхня підключена до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Мобільний пристрій під'єднано до системи Bluetooth®.
- Користувач знаходиться поруч з варильною поверхнею.

1. Відкрийте застосунок Home Connect.
2. Щоб налаштувати виявлення Bluetooth®, дотримуйтесь інструкцій у додатку Home Connect.

Нотатка: З'єднання Bluetooth® деактивується, коли варильна поверхня відключається або переходить в режим енергозбереження. З'єднання Bluetooth® також можна деактивувати за допомогою Home Connect застосунка.

21.7 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 інстальований застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.
Коли на сервері з'являється нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільний застосунок Home Connect.
Поточну версію програмного забезпечення можна знайти в застосунку Home Connect в розділі інформації про прилад свого побутового приладу.

Нотатки
- 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.

21.8 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетеся 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*.

21.9 Захист даних

Дотримуйтеся вказівок щодо захисту даних.

Під час першого підключення приладу до мережі, що має доступ до Інтернету, 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 та апаратного забезпечення побутового приладу.
- стан можливого скидання до заводських установок.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до використання та потрібна лише під час першого використання функцій Home Connect.

Нотатка: Пам'ятайте, що функціями Home Connect можна користуватися лише за наявності з'єднання з додатком Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у програмі Home Connect.

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.

Нотатки
- 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.

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.

Нотатка: 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»", Сторінка 9*
  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:

H00	Вентилятор вимк.
H01	Рівень потужності вентилятора 1
H02	Рівень потужності вентилятора 2
H03	Рівень потужності вентилятора 3
HP1	Інтенсивний режим 1
HP2	Інтенсивний режим 2
H-A	Автоматичний режим

Нотатка: 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
c18	Налаштування того, чи вмикається вентиляція автоматично та яким чином.	Автоматичний запуск вентилятора 0 – вимкнено. У разі потреби увімкніть витяжку вручну. 1 – увімкнено з ручним режимом. Витяжка вмикається при увімкненні конфорки в заданому режимі потужності. 2 [1, 2] – увімкнено з автоматичним режимом. У разі увімкнення конфорки витяжка вмикається в автоматичному режимі.
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 [1, 2] – увімкнено з автоматичним режимом
c21	Освітлення автоматично вмикається разом з варильною поверхнею.	Автоматичне ввімкнення підсвічування 0 – вимкнено 1 [1] – увімкнено
c22	Освітлення вимикається разом з варильною поверхнею.	Автоматичне вимкнення підсвічування 0 [1] – вимкнено 1 – увімкнено

[1] Заводська настройка
[2] Залежно від комплектації приладу

23 Чищення та догляд

23.1 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

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 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.

23.3 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.

24 Усунення несправностей

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

Порада: Підключіть пристрій до програми Home Connect, щоб автоматично отримувати оновлення програмного забезпечення. Це дозволяє усувати помилки, поліпшувати продуктивність і завантажувати нові функції.

⚠ 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 19*

⚠ 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.

24.1 Попередження

Нотатки

- 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 енергозбереження.
- Для захисту електронних компонентів приладу від перегріву та перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності.

24.2 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина й усунення несправності
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▸ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення.
	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. ▸ Вимкніть демонстраційний режим в основних установках.
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ▸ Перейдіть на сайт *www.home-connect.com*.
Керування витяжкою не працює належним чином.	Функції керування витяжкою не вмикаються. ▸ Скидання налаштувань домашньої мережі Wi-Fi та повторне створення пари
Анімація на індикаціях *000*	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.
   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.

26 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.

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

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер приладу (Z-Nr.), які можна знайте 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 12* .
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, які ліцензовані власниками авторських прав як вільне або відкрите програмне забезпечення.
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». [1] Завантажити інформацію про ліцензію також 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 або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).
Відповідний 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 покриваєте ви.
Ця пропозиція чинна три роки від дати придбання або принаймні до кінця періоду, упродовж якого ми надаємо підтримку й запчастини для відповідного приладу.

[1] Залежно від комплектації 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* на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.

CE

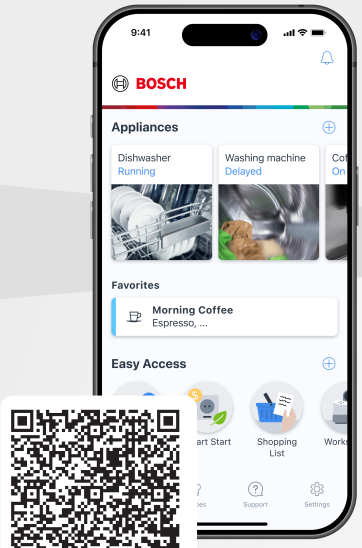
Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Діапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 130 мВт

	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 радіообладнання;
повний текст декларації про відповідність доступний на веб-сайті за такою адресою: *www.bosch-home.com.ua*

Bosch Home Connect App



Підключіть свою побутову техніку вже сьогодні та скористайтеся наступними перевагами:

- **Варильна поверхня вимкнена? Перевіряйте свою варильну поверхню за допомогою застосунку де б ви не були.**
- **Повністю зосередьтеся на приготуванні їжі. Витяжка вмикається автоматично, як тільки ви починаєте готувати. (Потрібна сумісна витяжка)**
- **Обирайте з нашого розмаїття рецептів. Якщо сенсор смаження доступний, ви можете надіслати відповідні налаштування на свій пристрій.**

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

9001794618 (060124) REG25
uk