BOSCH

Зарегистрируйте свое новоесвое новое устройство на MyBosch сейчас и получите бесплатные преимущества: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

Индукционная варочная панель

PXX...D...

[ru] Руководство пользователя

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

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

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

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

Не используйте прибор:

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

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

EAC

ли не представляет опасности при использовании по назначению.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.
- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.
- ▸ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

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

Продукты могут воспламениться.
- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.
- ▸ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.

- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 21*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

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

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

- ▸ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▸ Используйте только термостойкую посуду.

Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.

- ▸ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

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

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

Повреждение	Причина	Способ устранения
Повреждение стеклянной поверхности	Расплавленные на горячей зоне нагрева изделия или крышки посуды, лежащие на стеклянной поверхности.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки или фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на рамке прибора.	Запрещено ставить горячую посуду на эти участки поверхности.

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.
- ✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- ✔ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.
- ✔ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.
- ✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- ✔ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.
- ✔ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.
- ✔ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

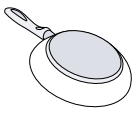
Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

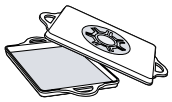
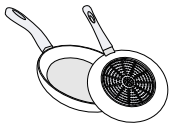
4 Подходящая посуда

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

4.1 Размер и характеристики посуды

Чтобы посуда правильно распознавалась, необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена.
Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.

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

Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Подходит  	Дно изготовлено не полностью из ферромагнитного материала.	Если ферромагнитная зона меньше, чем дно посуды, нагревается только ферромагнитная область. Таким образом, тепло неравномерно распределяется по всему объему.
	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Такое дно сокращает ферромагнитную поверхность, из-за чего снижается передаваемая на посуду мощность. В некоторых случаях такая посуда распознается некорректно или совсем не распознается и поэтому нагревается недостаточно.
Не подходит	Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

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

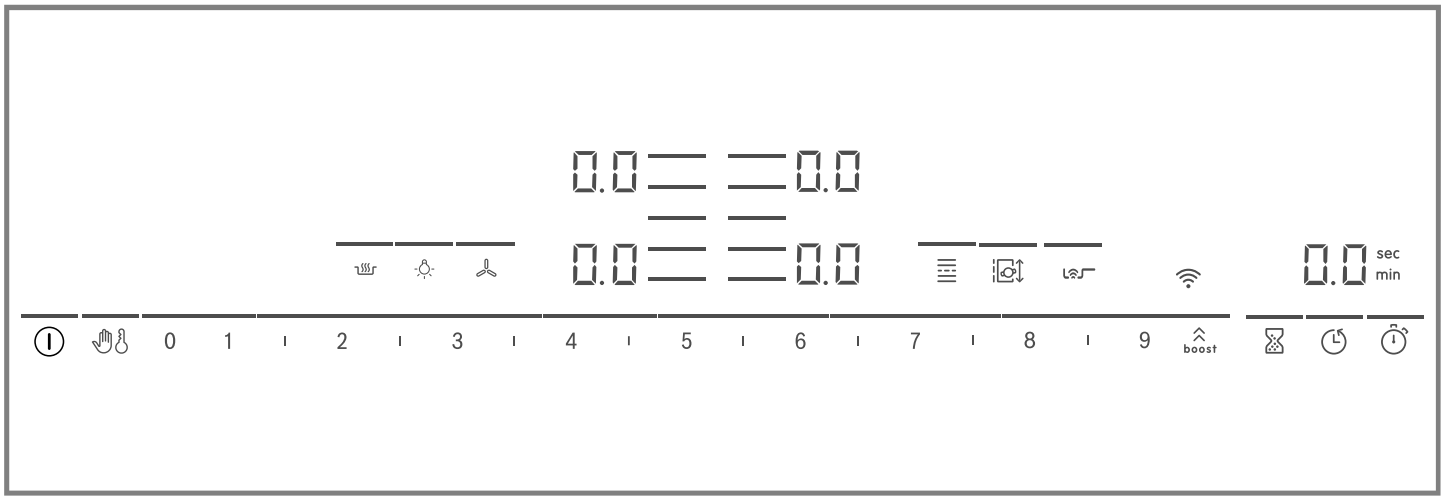
5 Знакомство с прибором

5.1 Приготовление с помощью индукционного нагрева

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

5.2 Панель управления

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



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

Сенсорные кнопки

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

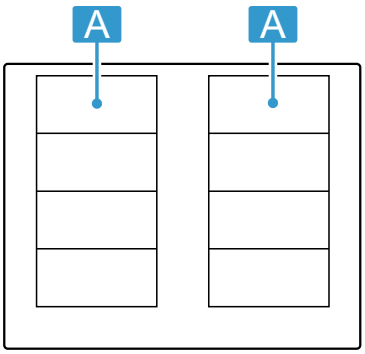
Сенсор	Функция
⏻	Главный выключатель
	Защита при вытирании
	Блокировка для безопасности детей
0 1 2 3...	Диапазон настройки
boost	PowerBoost / PanBoost

Сенсор	Функция
	Таймер
	Отключающий таймер
	Count-up timer
	Функция поддержания в горячем состоянии
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Выбор зоны нагрева
	WLAN
	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели
	Подсветка вытяжки

В зависимости от состояния варочной панели также загораются индикаторы зон нагрева и различные включенные и доступные функции.

5.3 Распределение зон нагрева

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



Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки	
A	Уровень мощности 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт
A	Уровень мощности 9 PowerBoost	3300 Вт 3700 Вт

5.4 Зона нагрева

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

Зона очистки	Тип зон нагрева
	Одноконтурная конфорка
	Свободная зона нагрева Flex → *"FlexInduction", Страница 9*

5.5 Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Зона нагрева горячая.
h	Зона нагрева тёплая.

6 Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

6.1 Первая очистка

Удалите остатки упаковки с поверхности варочной панели и протрите поверхность влажной тканью. Список рекомендуемых чистящих средств можно найти на официальном сайте *www.bosch-home.com*.
Дополнительная информация по уходу и чистке.
→ *Страница 18*

6.2 Приготовление с помощью индукционного нагрева

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

6.3 Кухонная посуда

Список рекомендуемой кухонной посуды можно найти на официальном сайте *www.bosch-home.com*.
Дополнительная информация по подходящей кухонной посуде. → *Страница 5*

6.4 Настройка Home Connect

При первом включении прибора появляется окно настройки домашней сети. На дисплее в течение нескольких секунд горит символ .
Для запуска установки подключения прикоснитесь к сенсору и соблюдайте указания, приведённые в главе . Для выхода из режима начальной установки прикоснитесь к любому сенсору.
→ *"Home Connect ", Страница 15*

7 Стандартное управление

7.1 Включение варочной панели

- Прикоснитесь к ⏻.
  Раздается звуковой сигнал. Загораются символы зон нагрева и доступные на данный момент функции. Около зон нагрева мигают символы 0.0.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

ReStart

- Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

7.2 Выключение варочной панели

- ▸ Прикасайтесь к символу ⏻, пока индикаторы не погаснут.
- ✔ Все зоны нагрева выключены.

Примечание: Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 20 секунд, варочная панель выключается.

7.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева

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

1. Прикоснитесь к символу ☰ требуемой зоны нагрева.
- ✔ Индикатор *0.0* светится ярче.

2. В зоне настройки выберите требуемый уровень мощности.
- ✔ Уровень мощности установлен.

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

QuickStart

- ▸ Если поставить посуду на варочную панель до её включения, то посуда будет распознана, когда варочная панель будет включена, и соответствующая зона нагрева будет выбрана автоматически. Затем в течение 20 секунд необходимо выбрать уровень мощности , иначе варочная панель выключится.

Измените уровень мощности или выключите зону нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите требуемую ступень нагрева в зоне настройки или установите на *0.0*.
- ✔ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

7.4 Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (⎽=☰) оптимален для приготовления определённых блюд. Время приготовления (◷ min) может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов. Чтобы разогреть, устанавливайте 8–9 уровень мощности.

	⎽=☰	◷ min
Растапливание		
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Варёные сосиски [1]	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Взбитые соусы, например, соус «Беарнез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Макароны [1]	6 - 7	6 - 10
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Рагу в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш [2]	3 - 4	50 - 60
Тушение/жарение в небольшом количестве жира [1]		
Шницель в панировке или без неё	6 - 7	6 - 10
Стейк (толщиной 3 см)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2см толщиной)	5 - 6	10 - 20
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе в панировке	6 - 7	8 - 20
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Омлет (выпекание одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Жарение во фритюре (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла) [1]		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

[1] Без крышки
[2] Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8,5

8 FlexInduction

Свободная зона нагрева позволяет произвольно ставить посуду любой формы и размера. Она состоит из четырех индукторов, работающих независимо друг от друга. Когда свободная зона нагрева работает, активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

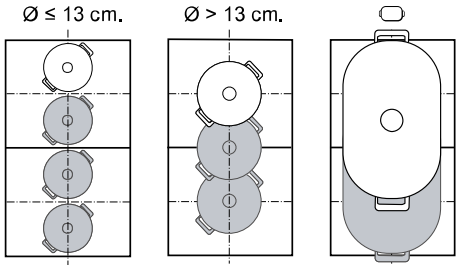
8.1 Размещение посуды

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

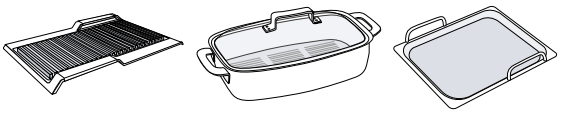
Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

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



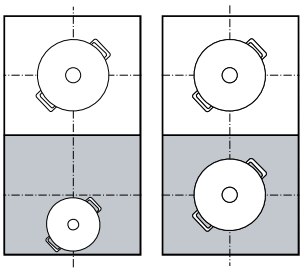
- Рекомендуемая посуда продолговатой формы ⬭:



Как две независимые друг от друга зоны нагрева

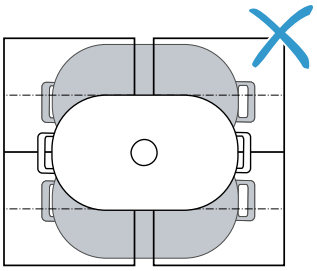
Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды.

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



Внимание

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



8.2 Включение FlexInduction

1. Установите посуду на зону нагрева.
2. Выберите зону нагрева.

✔ В зависимости от размера и расположения посуды зоны нагрева автоматически разъединяются или используются совместно.

✔ Свободная зона нагрева Flex объединена и горит ≣.

Указания

- Нажав ≣, вы можете изменить установки зоны нагрева вручную.
- Вы можете изменить стандартную конфигурацию свободной зоны нагрева. Как действовать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки».
  → *Страница 13*
- Если поднять посуду или переставить ее из активной объединенной зоны нагрева, запустится автоматический поиск. Любой предмет посуды, обнаруженный в зоне нагрева во время поиска, нагревается до ранее установленного уровня мощности.

9 MoveMode

С помощью этой функции вы можете изменить передаваемый на посуду уровень мощности, просто передвигая ее вперед или назад в границах свободной зоны нагрева. Зона разделена на три участка разной мощности.

9.1 Размещение и перемещение посуды

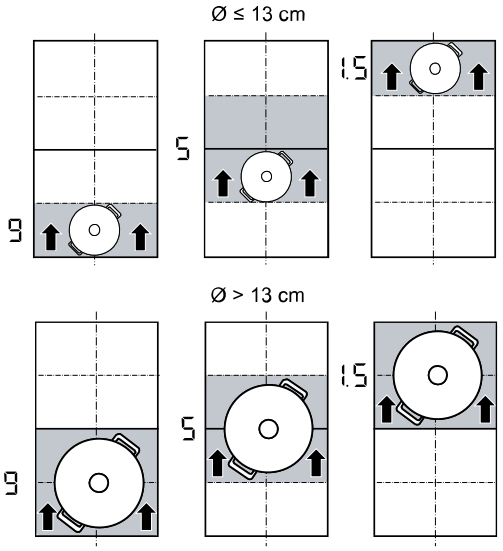
Используйте только один предмет посуды. Площадь зоны приготовления зависит от используемой посуды, а также от ее размера и расположения.

Каждая зона приготовления имеет предварительно установленный уровень мощности:

- Передний участок = ступень нагрева 9
- Средний участок = ступень нагрева 5
- Задний участок = ступень нагрева 1.5

Вы можете изменить стандартную установку предварительно установленного уровня мощности. Как действо-

вать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки» →*Страница 13*.



9.2 Активация MoveMode

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

1. Выберите один из двух участков нагрева свободной зоны нагрева.
2. Нажмите .
- ✔ Уровень мощности участка, на котором стоит посуда, отображается на индикаторе зоны нагрева рядом с .
- ✔ Функция включена.

Примечание: Уровни мощности участка можно изменять в процессе приготовления.

9.3 Деактивация MoveMode

- ▸ Прикоснитесь к
- ✔ Индикатор рядом с гаснет.
- ✔ Функция деактивирована.

10 Функции времени

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

- Отключающий таймер
- Таймер
- Count-up timer

10.1 Отключающий таймер

Позволяет задать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.

ВключениеОтключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и уровень мощности.
2. Нажмите .
- ✔ Индикатор конфорки загорается.
3. Установите время в зоне настройки.
   - ▸ Для установки времени приготовления меньше 10 минут всегда прикасайтесь к 0, прежде чем выбрать необходимое значение.
4. Нажмите для подтверждения.
- ✔ Начинается отсчет времени приготовления.
- ✔ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

Примечание: При программировании времени для зоны нагрева и активации PerfectFry Sensor обратный отсчет времени начнется сразу, как только будет достигнут выбранный температурный режим.

Изменение или выключение Отключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и коснитесь .
2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время в зоне настройки или установите на .
3. Нажмите для подтверждения.

10.2 Таймер

Позволяет устанавливать таймер на время от 0 до 99 мин. Эта функция не зависит от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

ВключениеТаймер

1. Прикоснитесь к .
2. Установите необходимое время в зоне настройки.
3. Нажмите для подтверждения.
- ✔ Начинается отсчёт времени.
- ✔ По истечении времени раздается звуковой сигнал, и индикаторы мигают.

ТаймерИзменение или отключение

1. Прикоснитесь к .
2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время приготовления в зоне настроек или установите .
3. Нажмите для подтверждения.

10.3 Count-up timer

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

Включение Count-up timer

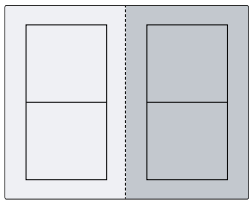
- ▸ Коснитесь .
- ✔ Начинается отсчет времени.

Выключение Count-up timer

1. Коснитесь . Функция секундомера останавливается. Индикаторы таймера продолжают гореть.
2. Коснитесь . Индикаторы гаснут.

11 PowerBoost

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании 9. Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



11.1 Включение PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите boost. Загорается индикатор b..

✔ Функция включена.

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

11.2 Выключите PowerBoost

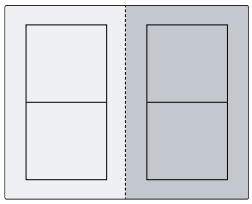
1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите boost. Индикатор b. гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева 9.

✔ Функция деактивирована.

Примечание: При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

12 PanBoost

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



12.1 Рекомендации по применению

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

12.2 Включение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Дважды нажмите boost. Горит Pb..

✔ Функция включена.

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

12.3 Выключение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите boost. Pb. гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева 9.

✔ Функция деактивирована.

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

13 Функция поддержания в горячем состоянии

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

13.1 Включение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите необходимую зону нагрева.
2. В течение 10 секунд коснитесь ≋.
   Загорается Lo.

✔ Функция включена.

13.2 Выключение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите на ≋.
   Lo гаснет.

✔ Функция деактивирована.

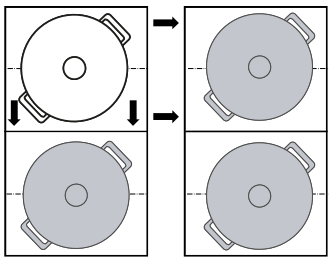
14 Подтверждение установок

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

14.1 Подтверждение установок

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

1. Переместите посуду.



Посуда распознается, и на индикаторе новой зоны нагрева попеременно мигают выбранный ранее уровень мощности и ⊱.

2. Для подтверждения установок выберите новую зону нагрева.
Прибор устанавливает уровень мощности первоначальной зоны нагрева на ⊡⊡.

✔ Установки перенесены на новую зону нагрева.

Примечание: Если вы установили новую посуду на другую зону нагрева до подтверждения установок, то вы можете использовать эту функцию для обеих зон нагрева.

15 PerfectFry Sensor

Подходит для приготовления или уваривания соусов, приготовления блинов или жарения яиц со сливочным маслом, жарения овощей или стейков до требуемой степени готовности и все это с постоянным контролем температуры.
Чтобы во время готовки не отвлекаться на постоянное изменение уровня мощности, выберите требуемую температуру один раз в начале готовки. Тогда температура будет измеряться сенсорами под стеклокерамикой и поддерживаться в течение всего процесса готовки.

Данная функция доступна на всех зонах нагрева, отмеченных символом ⌔.

15.1 Преимущества

- Постоянная температура поддерживается автоматически без необходимости изменения уровня мощности.
- Растительное масло не перегревается. Предотвращается подгорание блюда.
- Зона нагрева нагревается только для поддержания температуры, за счет чего экономится энергия.

15.2 Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Режим	Температура	Функции
1	120 °C	Варка и уваривание соусов, жарение овощей
2	140 °C	Обжаривание в оливковом или сливочном масле
3	160 °C	Жарение рыбы и продуктов большого размера
4	180 °C	Жарение во фритюре после панировки, заморозки и гриля
5	215 °C	Высокотемпературный гриль и сковорода-гриль

15.3 Рекомендуемая посуда

Для использования с этой функцией была разработана специальная посуда, позволяющая достичь оптимальных результатов приготовления.
Рекомендуемую кухонную посуду можно приобрести через сервисную службу, в специализированных магазинах или в нашем интернет-магазине *www.bosch-home.com*.

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

15.4 Включение PerfectFry Sensor

1. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
2. Выберите зону нагрева и коснитесь ⌔.
3. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настройки требуемый температурный режим.

✔ Функция активирована. ⌔ мигает, пока не будет достигнута заданная температура.

✔ По достижении необходимой температуры раздастся звуковой сигнал и ⌔ перестанет мигать.

4. Добавьте масло на сковороду и положите приготавливаемый продукт.

Примечание: Если для приготовления требуется более 250 мл масла, добавьте и подождите несколько секунд, прежде чем выкладывать продукт.

15.5 Выключение PerfectFry Sensor

▸ Выберите зону нагрева и коснитесь ⌔.

✔ Функция деактивирована.

15.6 Рекомендации по приготовлению с помощью PerfectFry Sensor

16 Блокировка для безопасности детей

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

16.1 Включение Блокировка для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть выключена.
1. Нажмите ⏻.
2. Удерживайте 🔒 в течение 4 секунд.
✔ Индикатор 🔒 горит в течение 10 секунд.
✔ Варочная панель заблокирована.

16.2 Выключите Блокировка для безопасности детей

1. Нажмите ⏻.
2. Удерживайте 🔒 в течение 4 секунд.
✔ Блокировка снимается.

16.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

Вы также можете установить автоматическое включение блокировки для безопасности детей при каждом включении варочной панели.
Как включается и выключается эта функция, вы можете узнать в главе «Базовые установки» → *Страница 13*.

17 Защита при вытирании

Функция блокирует панель управления, чтобы при очистке не были случайно изменены установки. Блокировка никак не затрагивает главный выключатель.

17.1 Включение Защита при вытирании

▸ Нажмите ✋. Раздается предупредительный сигнал и загорается ✋.
✔ Панель управления блокируется на 35 секунд. За 5 секунд до выключения раздается звуковой сигнал.

17.2 Выключение Защита при вытирании

Для досрочной отмены блокировки:

▸ Прикоснитесь к ✋.
✔ Панель управления разблокирована.

18 Индивидуальное защитное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируется функция автоматического отключения. В зоне нагрева отображается *F8* и она выключается.

Время зависит от выбранного уровня мощности и составляет от 1 до 10 ч.
Нажмите любую кнопку.

19 Базовые установки

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

19.1 Обзор базовых установок

Индикация	Установка	Значение
c 1	Блокировка для безопасности детей	*0* — Ручной режим. [1] *1* Автоматический режим. *2* — Выключено.
c 2	Звуковые сигналы	*0* – Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. *1* – Включён только сигнал об ошибке. *2* – Включён только сигнал подтверждения. *3* – Все звуковые сигналы включены [1].
c 3	Индикация энергопотребления	*0* — Выключено. [1] *1* — Включено.

[1] Заводская настройка

Индикация	Установка	Значение
	Показывает общее потребление энергии между включением и выключением варочной панели в кВтч. Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.	
c 5	Автоматическое отключение конфорок.	00 - выключен. [1] 01-99 - Минуты до автоматического отключения.
c 6	Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера	1 — 10 секунд [1] 2 — 30 секунд 3 — 1 минута
c 7	Ограничение по мощности При необходимости позволяет ограничить общую мощность варочной панели, в соответствии с фактическими условиями эксплуатации вашего электроприбора. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели (см. типовую табличку). Когда при активной функции варочная панель достигает установленного ограничения мощности, отображается _, значит, выбрать более высокую степень нагрева нельзя.	0 — Выключено. Максимальная мощность варочной панели [1]. 1 — 1000 Вт. Минимальная мощность. 1.5 - 1500 Вт. ... 3 — 3000 Вт. Рекомендуется для 13 А 3.5 - 3500 Вт. Рекомендуется для 16 А. 4 — 4000 Вт. 4.5 - 4500 Вт. Рекомендуется для 20 А. ... 9 — Максимальная мощность варочной панели.
c 11	MoveMode Позволяет изменять предустановленные уровни мощности трех варочных поверхностей свободной зоны нагрева. Для этого выберите одну из двух зон нагрева, установите требуемый уровень мощности в зоне настройки и коснитесь ⚿, чтобы подтвердить новый уровень мощности и выбрать следующую варочную поверхность.	9 - Предустановленный уровень мощности для передней зоны нагрева. 5 - Предустановленный уровень мощности для средней зоны нагрева. 1.5 - Предустановленный уровень мощности для задней зоны нагрева.
c 12	Проверка посуды С помощью этой функции можно проверить качество посуды.	0 — Не подходит. 1 — Не оптимально. 2 — Подходит.
c 13	FlexInduction Изменение режима включения свободной зоны нагрева Flex.	0 — Использование в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева. [1] 1 — Использование в качестве объединенной зоны нагрева.
c 0	Возврат к заводским установкам	0 — индивидуальные установки [1]. 1 — заводские установки.

19.2 Переход к базовым установкам

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

1. Для включения варочной панели коснитесь ⏻.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь ⚿ и удерживайте в течение 4 секунд.

Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (CC)	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	02.
Заводской номер 2	05

✔ С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к зоне настройки, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

3. Для перехода к базовым установкам коснитесь ⚿.
✔ В качестве предустановки загораются c 1 и 0.
4. Нажимайте ⚿ до тех пор, пока не появится необходимая установка.
5. Выберите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.
6. Коснитесь и удерживайте ⚿ в течение 4 с.
✔ Установки сохраняются в памяти.

19.3 Сброс изменений базовых установок

▸ Прикоснитесь к ⏻.
✔ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

[1] Заводская настройка

20 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависит скорость и результат приготовления.
С помощью этой функции можно проверить качество посуды.
Перед проверкой убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру используемой зоны нагрева.
Доступ осуществляется через базовые установки.
→ *Страница 13*

20.1 Выполнение Проверка посуды

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

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды комнатной температуры и поставьте ее по середине зоны нагрева, диаметр которой наилучшим образом соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите c12.
3. Прикоснитесь к зоне настройки. На зонах нагрева мигает индикация —.

✔ Выполняется проверка.
✔ Через 10 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

20.2 Проверка результата

В таблице ниже можно проверить полученный результат качества и скорости процесса приготовления.

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для зоны нагрева.
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

Для активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

21 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.
Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: *www.home-connect.com*.
Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Рекомендация: Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Указания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect.
  → *"Безопасность", Страница 2*
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

21.1 Установка Home Connect

Требования

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

1. Сканируйте следующие QR-коды.

   Используйте QR-код для установки приложения Home Connect и подключения своего прибора.
2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

21.2 Обзор настроекHome Connect

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

Установка	Выбор или индикация	Дополнительная информация
HC1	Подключение к сети 0 – Нет подключения/Прервать подключение к сети 1 – Автоматическое подключение 2 – Подключение вручную 3 – Подключено	Зарегистрируйте варочную панель в домашней сети WLAN (Wi-Fi) или отключите от сети

Установка	Выбор или индикация	Дополнительная информация
HC2	Подключение к приложению 0 – Нет подключения 1 – Установить подключение	HC2 отображается только в том случае, если варочная панель подключена к домашней сети.
HC3	Подключение к WLAN 0 – Модуль беспроводной связи выключен 1 – Модуль беспроводной связи включён	Если функция WLAN активирована, функциями Home Connect можно пользоваться. HC3 отображается только в том случае, если варочная панель уже была ранее подключена к сети.
HC4	Настройка через приложение 0 – Выключено 1 – Включено [1]	Если HC4 выключена, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.
HC5	Обновление ПО 1 – Обновление доступно и готово к установке 2 – Начать установку	HC5 отображается только в том случае, если доступно обновление ПО.
HC6	Управление дистанционным доступом сервисной службы 0 – Не доступно 1 – Доступно	HC6 отображается только когда сервисная служба пытается получить доступ к варочной панели. Предоставленный доступ вы можете в любой момент отменить.
HC7	Отображение уровня сигнала WLAN 0 – Нет подключения к домашней беспроводной сети (Wi-Fi) 1 – Уровень сигнала 1 (слабый) 2 – Уровень сигнала 2 (средний) 3 – Уровень сигнала 3 (хороший)	HC7 отображается только при наличии подключения к домашней сети WLAN (Wi-Fi).
HC8	Подключение к серверуHome Connect 0 – Нет подключения 1 – Подключено	HC8 отображается только при наличии подключения к домашней сети WLAN (Wi-Fi).

21.3 Деактивация сетевого подключения

- ▸ Вызовите базовые установки, HC3 и затем выберите значение 0.
- ✔ Подключение к WLAN (N) деактивировано.

Примечание: Чтобы снова активировать подключение к сети, выберите значение 1.

21.4 Изменение установок через приложение Home Connect

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

Требования

- Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Чтобы иметь возможность настраивать варочную панель через приложение Home Connect, необходимо включить в базовых установках HC4. В заводских установках включено HC4. Если передача установок деактивирована, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.

1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте установку на варочную панель.
   Следуйте указаниям в приложении Home Connect.
   Установки, которые вы отправляете на варочную панель через приложение Home Connect, необходимо подтвердить на варочной панели.

✔ Когда установки по приготовлению переданы на зону нагрева, начинает мигать соответствующая индикация в зависимости от типа установки.

2. Для подтверждения установки нажмите на индикатор конфорки необходимой зоны нагрева.
3. Для отказа от установки коснитесь любого другого сенсорного поля на варочной панели.

21.5 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.
Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.
Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Указания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.

[1] Заводская настройка

- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

21.6 Дистанционная диагностика

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

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

21.7 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):

- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Такая первоначальная регистрация нужна для использования функций Home Connect и требуется только в том случае, когда вы будете использовать функции Home Connect в первый раз.

Примечание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Сведения о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

22 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

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

Указания

- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- Соединение с вытяжкой можно устанавливать только через приложение Home Connect.

22.1 Возврат настроек Home Connect

Если возникают проблемы при установлении соединения вашего прибора с домашней беспроводной сетью (Wi-Fi) или если вы хотите зарегистрировать свой прибор в другой домашней беспроводной сети (Wi-Fi), вы можете выполнить возврат настроек Home Connect.

Примечание: Если вы выполняете возврат настроек Home Connect, то будет разъединено и возможно установленное соединение с вытяжным колпаком.

1. Удерживайте ⧖ нажатым 4 секунды.
✔ На дисплее отображается информация об изделии.
2. Нажимайте на ⧖ до тех пор, пока на дисплее не будут попеременно отображаться *c* и *15*.
3. Установите в зоне настройки значение *0*.

22.2 Управление вытяжкой через варочную панель

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

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

Настройка вентилятора

1. Нажмите на 🌀.
2. Выберите режим работы вентилятора в зоне настройки.
   Вы можете выбрать режимы 1, 2 или 3.
   Чтобы установить интенсивный режим, нажмите в зоне настройки на 4 или 5. Вы также можете нажимать на boost до тех пор, пока не появится нужный интенсивный режим.

Выключение вентилятора

▸ Выберите режим работы вентилятора 0 в зоне настройки.

Включение автоматического режима

▸ Удерживайте 🌀 нажатым, пока на индикации отображается 💧.
✔ При выделении пара вентилятор запускается автоматически.

Отключение автоматического режима

▸ Удерживайте нажатым 🌀, пока 💧 не погаснет.
Если вы настроите другой режим вентилятора, автоматический режим также будет окончен.

Настройка подсветки вытяжного колпака

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

1. Чтобы включить подсветку, нажмите на ☼.
2. Чтобы выключить подсветку, еще раз нажмите на ☼.

22.3 Обзор настроек вытяжки

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

Установка[1]	Выбор	Описание
c16	Соединение «варочная панель – вытяжка» 0 – Нет соединения/Отсоединено 1 – Не работает 2 – Подключение к домашней беспроводной сети (Wi-Fi) 3 – Подключение к домашней беспроводной сети и соединение с вытяжкой	-
c18	Автоматический запуск вентилятора 0 – Выключено. При необходимости включите вытяжку вручную. 1 – Включено в автоматическом режиме[2]. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в автоматическом режиме. 2 – Включено в ручном режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в заданном режиме мощности.	Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.
c20	Инерционная фаза вентилятора 0 – Вентилятор выключается вместе с варочной панелью. 1 – Включено в автоматическом режиме[2] 2 – Включено при стандартной инерционной фазе вентилятора 3 – Без изменения установок	Установка, определяющая будет ли включаться вентилятор после включения варочной панели и каким образом это произойдёт. Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.
c21	Автоматическое включение подсветки 0 – Выключено 1 – Включено[2] Подсветка включается при включении варочной панели.	Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.
c22	Автоматическое выключение подсветки 0 – Выключено[2] 1 – Подсветка выключается при выключении варочной панели.	Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.

23 Очистка и уход

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

23.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- ▸ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▸ Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

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

23.2 Очистка варочной панели

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

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

[1] В зависимости от комплектации
[2] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

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

Рекомендации

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

23.3 Очистка профилей

Очищайте профили после использования, если на них есть загрязнения или пятна.

Примечание: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Очистите при помощи теплой мыльной воды и мягкой тканевой салфетки.
   Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой.

24 Устранение неисправностей

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 21*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

24.1 Предупреждение

Указания

- Если на дисплее появляется *E*, нажмите и удерживайте кнопку соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в следующей таблице, отключите варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь с сервисной службой и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим энергосбережения.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

24.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▸ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▸ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▸ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/F6	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
F0	Подтверждение установок не активируется. ▸ Подтвердите индикацию неисправности, прикоснувшись к любому сенсору. Готовьте как обычно, не используя функцию Подтверждение установок. Обратитесь в сервисную службу.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▸ Включено Индивидуальное защитное отключение. Для настройки зоны нагрева коснитесь любой кнопки и выключите индикацию.
E 9000/E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E9011	Неправильно подключена варочная панель. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
d E	Активирован демонстрационный режим. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим деактивирован.
-	Установка Блокировка для безопасности детей активирована. ▸ Деактивация Блокировка для безопасности детей
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.

24.3 Нормальные шумы вашего прибора

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

25 Утилизация

25.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

26 Сертификат соответствия

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

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

CE

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

BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.								

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.							

27 Сервисная служба

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

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем вебсайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.bosch-home.ru

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

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

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

Типовая табличка находится:
- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках →*Страница 13* .
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

Благодарим за выбор бытовой техники Bosch!

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

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

Бесплатная удобная регистрация, в том числе с мобильных телефонов:
www.bosch-home.com/welcome

Нужна помощь? Вы найдете ее здесь.

Обращайтесь, когда нужны советы экспертов Bosch, помощь в решении проблем или ремонт бытовой техники.
Bosch поможет вам справиться с техническими сложностями и окажет всестороннюю поддержку:
www.bosch-home.com/service
Контактная информация по всем странам в приложенном перечне центров сервисного обслуживания.

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

A Bosch Company

9001885218 (050403) REG25
ru