BOSCH

Індукційне поле Flex з вбудованою системою вентиляції

PXX...D6..

[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 ... 5
3 Охорона довкілля й ощадливе користування ... 6
4 Придатний посуд ... 6
5 Знайомство ... 7
6 Режими роботи приладу ... 9
7 Перед першим використанням ... 9
8 Основні відомості про користування ... 10
9 Керування вентиляцією ... 11
10 FlexInduction ... 12
11 MoveMode ... 12
12 Функції часу ... 13
13 PowerBoost ... 13
14 PanBoost ... 14
15 Функція підтримання страв у гарячому стані ... 14
16 Прийняти налаштування ... 14
17 Assist ... 15
18 Бездротовий датчик готування ... 19
19 Блокування від доступу дітей ... 20
20 Захист під час витирання ... 21
21 Індивідуальне захисне відключення ... 21
22 Основні параметри ... 21
23 Тест посуду ... 23
24 Обмеження потужності ... 23
25 Home Connect ... 23
26 Чищення та догляд ... 25
27 Усунення несправностей ... 28
28 Утилізація ... 30
29 Декларація відповідності ... 30
30 Сервісні центри ... 31

⚠ 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 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:
- на човнах або в транспортних засобах.
- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовує-

ться у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.
- щоб зібрати небезпечні або займисті речовини і випари;
- щоб зібрати дрібні часточки або рідини;

Якщо ви користуєтеся функцією сенсора приготування, виберіть конфорку, на котрій стоїть каструля із сенсором температури.
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

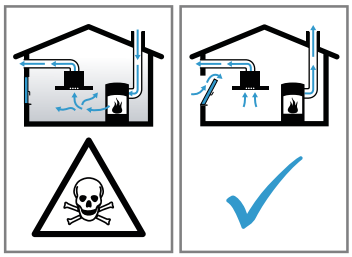
Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані 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 удушення !
Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.
- ▸ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▸ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

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.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отруєння!
Втягнуті назад продукти горіння можуть спричинити отруєння. Під час роботи приладів, оснащених пальником, що використовує повітря у приміщенні, в якому експлуатується такий прилад (наприклад, газові плити, плити, що працюють на рідкому котельному паливі, дровах або вугіллі, проточні нагрівачі, водопідігрівачі тощо), утворюються продукти горіння, що виводяться через вентиляційну систему будівлі (напр. домохід) назовні. У разі одночасної роботи такого приладу та витяжки з кухні та сусідніх приміщень видаляється значна кількість повітря. При недостатньому надходженні свіжого повітря у кухні може утворитися від'ємний тиск. Через різницю тиску виникає небезпека надходження отруйних газів з вентиляційної системи або димоходу назад у приміщення кухні.



- ▸ Обов'язково подбайте про надходження достатньої кількості свіжого повітря до приміщення, в якому експлуатується витяжка у режимі відведення повітря одночасно з приладом, оснащеним пальником, для роботи якого використовується повітря у даному приміщенні.
- ▸ Безпечна експлуатація витяжки можлива, лише якщо різниця між тиском у приміщенні, в якому встановлено такий прилад, оснащений пальником, та атмосферним тиском не перевищує показника 4 Па (0,04 мбар). Для відповідності цим вимогам необхідно забезпечити відведення повітря, що містить продукти горіння, через внутрішньостінні вентиляційні канали, незакриті отвори (наприклад, відкриті двері або вікна) або за допомогою інших технічних рішень. Використання лише внутрішньостінного вентиляційного каналу не гарантує дотримання граничного значення різниці між тиском у приміщенні та атмосферним тиском.
- ▸ Виробник рекомендує звернутись за консультацією до компетентної особи (наприклад, у відповідному комунальному управління) для визначення належних характеристик вентиляційної системи усієї будівлі та розробки належних заходів щодо вентиляції приміщення.
- ▸ Якщо прилад працює виключно в режимі рециркуляції повітря, то експлуатація можлива без будь-яких обмежень.

⚠ 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.

Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.

- ▸ Правила техніки безпеки не передбачають експлуатацію приладу без встановлених жиропоглинаючих фільтрів.
- ▸ Жировловлювальні фільтри слід регулярно очищувати.
- ▸ За жодних обставин не працюйте з відкритим вогнем біля приладу (наприклад, забороняється фламбірування).
- ▸ Експлуатація приладу над пальником, що працює на твердому паливі (наприклад, вугілля, дрова тощо) можлива, лише якщо такий пальник закритий незнімною кришкою. Утворення іскор при цьому неприпустиме.

⚠ 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.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

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

Прилад під час роботи нагрівається.

- ▸ Не виконуйте чищення, доки усі поверхні приладу не охолонуть.
- ▸ Якщо у прилад потрапили гарячі рідини, не виймайте жиропоглинаючий фільтр або перепускний бак, поки прилад не охолоне.

⚠ 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 використовуйте пошкоджений пристрій.
- ▸ 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.
- ▸ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▸ 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 31*

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.

⚠ 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.

Елементи живлення можуть бути небезпечними для дітей.
- ▸ Зберігайте нові та використані батареї в недоступному для дітей місці.
- ▸ При підозрі на проковтування або потрапляння елементу живлення в фізіологічний отвір тіла, негайно зверніться до лікаря.

Бездротовий датчик температури обладнаний батареєю, яка може пошкодитися за високої температури.
- ▸ Вийміть датчик з посуду та тримайте подалі від джерела тепла.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!
Цей виріб містить батарейку-монетку.



Проковтування або введення батарейки в тілесну порожнину може призвести до серйозних травм або смерті вже протягом двох годин, оскільки це може спричинити хімічні опіки та можливу перфорацію стравоходу.
- ▸ У разі потрапляння в очі зверніться до лікаря.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!
Датчик температури під час виймання з каструлі може бути дуже гарячим.
- ▸ Для виймання користуйтеся кухонною рукавичкою або прихваткою.

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: магнетизм!
Бездротовий датчик температури магнітний і може впливати на роботу електронних імплантатів, як-от кардіостимулятори чи дозатори інсуліну.
- ▸ Особи з електронними імплантами мають триматися принаймні на 10-сантиметровій безпечній відстані від намагнічених елементів управління.
- ▸ Класти елементи управління в кишені одягу заборонено.

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.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Подряпини, зміна кольору	Грубе дно посуду або переміщення посуду на варильну поверхню.	Перевіряйте посуд. Піднімайте посуд при пересуванні.
Подряпини	Сіль, цукор або пісок.	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
Пошкодження приладу	Приготування у замороженому посуді.	Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.
Пошкодження посуду або приладу	Порожній посуд.	Ніколи не ставте порожній посуд на гарячу конфорку і не нагрівайте її.
Пошкодження скла	Розплавлений матеріал на гарячій конфорці або гаряча кришка каструлі на склі.	Не кладіть на варильну поверхню папір для випікання або алюмінієву фольгу, пластикові контейнери та кришки.
Перегрівання	Гарячий посуд на панелі управління або на рамі.	Ніколи не ставте гарячий посуд у цій зоні.

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.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання. Використовуйте відповідний рівень подальшого нагрівання.
- ✔ Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Регулюйте рівень потужності вентилятора відповідно до інтенсивності пари.
- ✔ Що нижчий рівень потужності обрано, то нижчою буде кількість споживаної приладом електроенергії.

У випадку підвищення інтенсивності утворення випаровувань обирайте вищий рівень потужності приладу завчасно.
- ✔ Запахи менше поширюються в приміщенні.

Вимикайте прилад, якщо він більше не потрібен.

Добре провітрюйте приміщення під час приготування їжі.
- ✔ Прилад працює ефективніше і з меншим рівнем шуму.

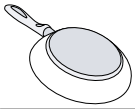
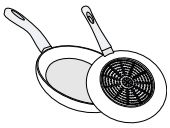
Очищуйте або замінюйте фільтр із вказаною періодичністю.
- ✔ Ефективність роботи фільтрів зберігається.

4 Придатний посуд

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

4.1 Розмір та характеристики посуду

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

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

Нотатки

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

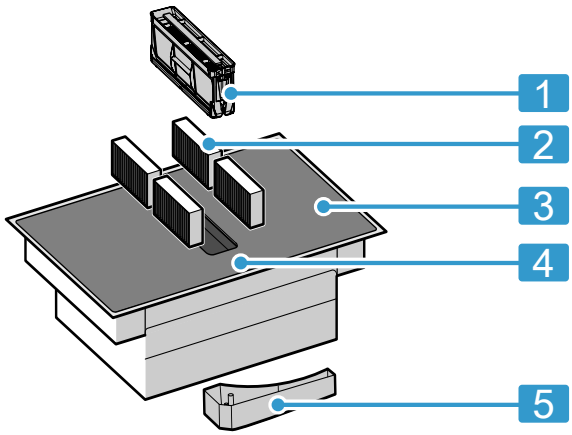
5 Знайомство

5.1 Готування з індукцією

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

5.2 Ваш новий прилад

Інформація щодо вашого нового приладу



Номер	Найменування
1	Жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтр для видалення запаху для режиму рециркуляції повітря або акустичний фільтр для режиму відведення повітря [1]
3	Варильна поверхня
4	Панель управління
5	Перепускний бак

5.3 Спеціальне приладдя

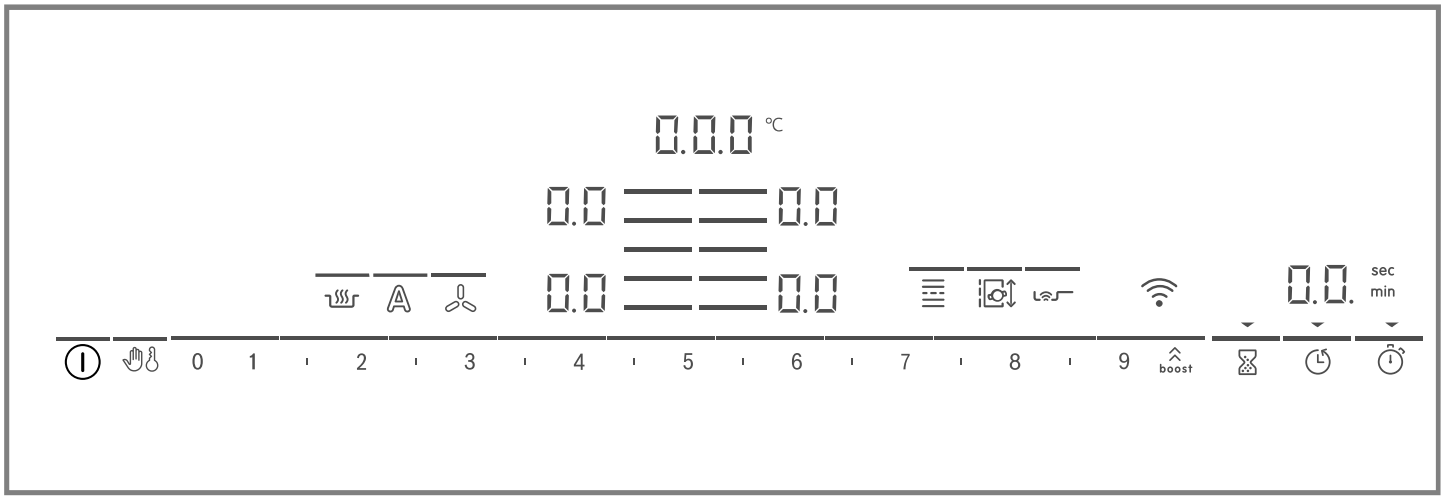
Залежно від варіанту встановлення приладу ми пропонуємо різне приладдя, яке можна придбати у спеціалізованих магазинах, в сервісній службі або на нашому офіційному сайті.

- Комплект для роботи витяжки у режимі відведення повітря
- Комплект для роботи витяжки у режимі рециркуляції
- Фільтр для видалення запаху для режиму рециркуляції повітря
- Акустичний фільтр для режиму відведення повітря

[1] Залежно від комплектації приладу.

5.4 Панель управління

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



Нотатки

- Панель управління слід тримати сухою та чистою.
- Не розміщуйте посуд поблизу дисплеїв і датчиків. Від цього може перегрітися електроніка.

Сенсорні кнопки

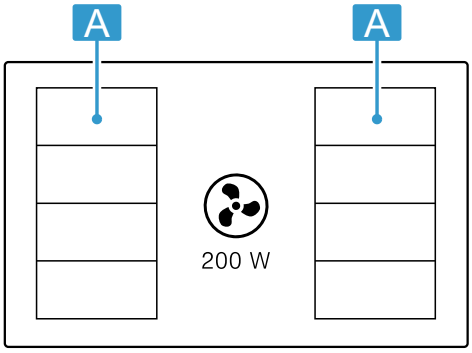
Коли варильна поверхня увімкнена, світяться символи кнопок, які доступні на цей момент.

Датчик	Функція
⏻	Головний вимикач
	Захист під час витирання
	Блокування від доступу дітей
0 1 2 3...	Зона настроювання
boost	PowerBoost / PanBoost
	Таймер
	Таймер відключення
	Count-up timer
	Функція підтримання страв у гарячому стані
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Вибір конфорки
	WLAN
	Керування вентиляцією
A	Сенсорне керування вентиляцією

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

5.5 Розподіл потужностей конфорок

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



Область застосування	Найнижчий рівень нагрівання	
A	Ступінь потужності 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт
A	Ступінь потужності 9 PowerBoost	3300 Вт 3700 Вт

5.6 Конфорка

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

Область застосування	Тип конфорок
	Одноконтурна конфорка
	Адаптивна зона → *"FlexInduction", Сторінка 12*

5.7 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.

Індикатор	Значення
h	Конфорка тепла.

6 Режими роботи приладу

Прилад можна експлуатувати у режимі відведення повітря або режимі рециркуляції повітря.

6.1 Режим відведення повітря

Вентилятор витяжки забирає забруднене повітря з кухні, пропускає його через жиропоглинаючий фільтр та виводить назовні через вентиляційний канал.



Заборонено відводити повітря у витяжну трубу, що використовується для відведення відпрацьованих газів приладу, спалювання газу або іншого палива (це не стосується пристроїв для циркуляції повітря).

- Якщо планується виводити витяжне повітря в незадіяну димову чи витяжну трубу, то насамперед необхідно отримати на це дозвіл організації, відповідальної за очищення труб.
- Для відведення повітря через внутрішньостінний канал необхідно використовувати телескопічний внутрішньостінний вентиляційний канал.

6.2 Режим рециркуляції повітря

Втягнуте витяжкою повітря очищується, проходячи через жироплглинаючий фільтр та фільтр для видалення запахів, а потім повертається в приміщення.



Для поглинання запахів у режимі рециркуляції повітря необхідно встановити фільтр для видалення запахів. Інформацію про різні варіанти експлуатації приладу в режимі рециркуляції повітря ви знайдете у нашому каталозі або отримаєте в спеціалізованому магазині. Необхідне приладдя можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або інтернет-магазині.

Нотатка: Під час інтенсивного і тривалого приготування їжі утворюється волога, яка виділяється в повітря приміщення. Якщо прилад працює в режимі рециркуляції, ми рекомендуємо належним чином провітрювати кухню, наприклад, ненадовго відкрити вікно, щоб видалити надлишок вологи.

7 Перед першим використанням

Дотримуйтесь наступних рекомендацій.

7.1 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 25*

7.2 Підготовка приладу

Для правильної експлуатації вам необхідно встановити компоненти у наступній послідовності:

1. Встановіть фільтр.
2. Встановіть металевий жиропоглинаючий фільтр.

Нотатка: Ніколи не використовуйте прилад без металевого жиропоглинаючого фільтра та перепускного бака.

7.3 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.

7.4 Посуд для готування

Список рекомендованого посуду можна знайти на офіційному сайті *www.bosch-home.com*.
Додаткова інформація щодо придатного посуду.
→ *Сторінка 6*

7.5 Налаштування режиму роботи

Прилад постачається з попередньо встановленим режимом рециркуляції.
Якщо варильна поверхня має вихід повітря на вулицю, необхідно налаштувати цей режим c1. Докладнішу інформацію наведено в розділі
→ *"Основні параметри", Сторінка 21*

7.6 Налаштування Home Connect

Під час першого увімкнення приладу викликається налаштування домашньої мережі. На дисплеї протягом декількох секунд світиться символ .
Щоб запустити попередні налаштування, торкніться датчика та дотримуйтеся настанов розділу . Для виходу з початкового налаштування торкніться будь-якої сенсорної кнопки.
→ *"Home Connect", Сторінка 23*

8 Основні відомості про користування

8.1 Увімкнення варильної поверхні

- ▸ Натисніть ⏻.
  Лунає сигнал. Світяться символи конфорок та доступні наразі функції. Поряд з конфорками світиться *0.0*.
- ✔ Варильна поверхня готова до експлуатації.

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 20 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 символу ☰ бажаної конфорки.
- ✔ Індикація *0.0* світиться світліше.
2. Виберіть у зоні регулювання параметрів бажаний ступінь потужності.
- ✔ Ступінь потужності налаштовано.

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

QuickStart

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

Зміна ступеня потужності або вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний рівень нагрівання або встановіть на *0.0*.
- ✔ Рівень нагрівання конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.

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
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	-

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

9 Керування вентиляцією

За допомогою функції керування вентиляцією ви можете керувати високоефективною системою відведення повітря, вбудованою у варильну поверхню.

9.1 Керування вентиляцією вручну

Ви можете вручну керувати режимом вентиляції.

Нотатка: Для високого посуду оптимальна потужність витяжки не гарантується. Потужність витяжки може бути підвищена завдяки встановленій під нахилом кришці.

Активація керування вентиляцією вручну

1. Натисніть .
   Вентиляція починає роботу на попередньо налаштованому ступені потужності.
2. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів потрібний ступінь потужності.
   Світиться налаштований ступінь потужності.
3. Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

✔ Вентиляцію активовано.

Зміна або деактивація керування вентиляцією вручну

1. Натисніть .
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний ступінь потужності або встановіть на 0.

9.2 Інтенсивний режим вентиляції

Вентиляція має два інтенсивні режими. При активації інтенсивного режиму вентиляція протягом короткого часу працює з максимальною потужністю.

Активація інтенсивного режиму вентиляції

1. Торкніться .
2. Оберіть потрібний інтенсивний рівень:
   - Натисніть **Інтенсивний рівень I**: . Смуга над символом починає світитися. Режим активовано.
   - Двічі натисніть **Інтенсивний рівень II**: . Смуга над символом блимає. Режим активовано.

Нотатка: Прибл. через 8 хвилин прилад знову автоматично перемикається на ступінь потужності 9.

Зміна або деактивація інтенсивного режиму вентиляції

1. Натисніть .
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний ступінь потужності або встановіть на 0.

9.3 Автоматичний запуск вентиляції

При виборі ступеня потужності для конфорки вмикається автоматичний запуск.
Стандартно варильна поверхня постачається з сенсорним автоматичним запуском. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі .
→ *"Основні параметри", Сторінка 21*

Автоматичний запуск з сенсорним управлінням
Датчик якості повітря автоматично фіксує випаровування, вибирає оптимальний ступінь потужності, і лінія вгорі A починає світитися.

Автоматичний запуск через ступені потужності
Вентиляція вмикається для ступеня потужності відповідно до певного ступеня потужності конфорки.

9.4 Автоматичний режим з сенсорним управлінням

Варильна поверхня має сенсор якості повітря, який автоматично фіксує випаровування і вмикає вентиляцію. Якщо автоматичний запуск відключений або встановлений відповідно до рівня нагрівання, ви завжди можете активувати режим сенсорного управління вручну.

Активація автоматичного режиму з сенсорним управлінням

- Натисніть A.
  Лінія над символом світиться яскравіше.
  Оптимальний ступінь потужності встановлюється автоматично за допомогою датчика.

✔ Функція активована.

Деактивація автоматичного режиму з сенсорним управлінням

- Натисніть A.
  Смуга над символом згасає.

✔ Функція деактивована.

Нотатка: Інформацію про налаштування чутливості сенсора наведено в розділі .
→ *"Основні параметри", Сторінка 21*

9.5 Функція інерційного ходу вентиляції

Завдяки функції інерційного ходу витяжка продовжує працювати ще кілька хвилин після вимкнення варильної поверхні. Таким чином видаляються випари, що ще залишилися. Після цього система вентиляції автоматично вимикається.
Стандартно варильна поверхня постачається з налаштуванням інерційного ходу з максимальним часом вимкнення. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі .
→ *"Основні параметри", Сторінка 21*

Активація інерційного ходу вентиляції

Режим інерційного ходу налаштовується відповідно до основних установок:

- Керування вентиляцією з датчиком якості повітря. A світиться.
- З максимальним часом вимкнення. світиться.

Нотатка: Інерційний хід вмикається, лише якщо увімкнено принаймні одну конфорку протягом щонайменше однієї хвилини.

Деактивація інерційного ходу вентиляції

Вручну
При доторканні до або A функція деактивується.

Автоматично

Прилад деактивує функцію інерційного ходу, якщо:

- Режим інерційного ходу завершив свою роботу.
- Ви повторно вмикаєте прилад.
- Датчик визначає, що якість повітря в нормі.

10 FlexInduction

Адаптивна зона конфорки дозволяє зручно розміщати на ній посуд будь-якої форми та розміру. Вона складається з чотирьох індукторів, які працюють незалежно один від одного. При експлуатації адаптивної зони конфорки активується тільки та ділянка, на якій встановлено посуд.

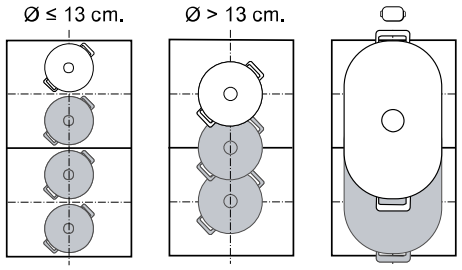
10.1 Розміщення посуду

Адаптивну зону конфорки можна налаштувати двома способами, залежно від того, який посуд використовується. Для кращого розпізнавання та розподілення тепла встановлюйте посуд по центру конфорок, як показано на зображенні.

В якості додаткової конфорки

Рекомендовано для приготування лише з однією одиницею посуду.

- Розташування посуду в залежності від розміру:Розташування посуду в залежності від розміру:

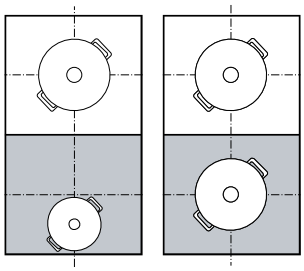


- Рекомендований подовжений посуд для приготування ⬭:



В якості двох роздільних конфорок

Рекомендовано для приготування з двома одиницями посуду.
Можна використовувати передню та задню зони окремо одна від одної, налаштувавши для кожної власну ступінь потужності.



10.2 Увімкнення FlexInduction

1. Поставте посуд на конфорку.
2. Прилад розпізнає посуд та обирає конфорку.

✔ Залежно від розміру та положення посуду конфорки підключаються або відключаються автоматично.
✔ Адаптивна зона конфорки підключена і світиться ≣.

Нотатки

- Натиснувши на ≣, можна змінити налаштування конфорки вручну.
- Ви можете змінити стандартну конфігурацію адаптивної зони конфорки. Як змінити параметри, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки». → *Сторінка 21*
- Якщо перемістити або підняти посуд з активної об'єднаної конфорки, розпочнеться автоматичний пошук. Кожен посуд, виявлений на конфорці під час цього пошуку, нагрівається до попередньо вибраного ступеня потужності.

11 MoveMode

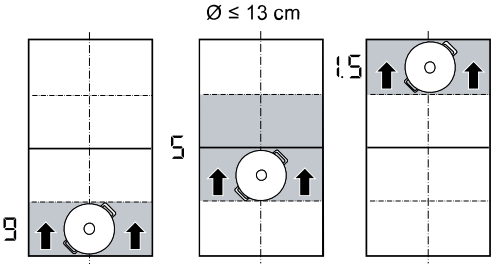
За допомогою цієї функції ви можете змінити ступінь потужності нагрівання посуду, просто пересунувши його вперед або назад в адаптивній зоні конфорки. Зона поділена на три ділянки з різними ступенями потужності.

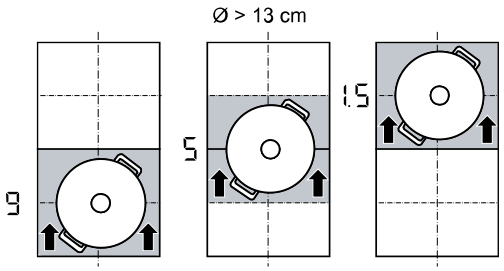
11.1 Розміщення та пересування посуду

Використовуйте лише один посуд. Зона готування залежить від використовуваного посуду, а також від його розміру та розташування.
Кожна зона має попередньо налаштований ступінь потужності:

- Передня ділянка = рівень нагрівання 9
- Середня ділянка = рівень нагрівання 5
- Задня ділянка = рівень нагрівання 1.5

Ви можете змінити стандартні налаштування попередньо встановлених ступенів потужності. Як змінити показники, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки» → *Сторінка 21*.





11.2 Активація MoveMode

Вимога: Поставте лише один посуд на адаптивну зону конфорки.

1. Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони конфорки.
2. Натисніть .
✔ Ступінь потужності ділянки, на якій знаходиться посуд, світиться на індикації конфорок поруч з .
✔ Функція ввімкнена.

Нотатка: Ступені потужності зони можна змінювати під час процесу готування.

11.3 Деактивація MoveMode

▸ Торкніться
✔ Індикація поруч з вимикається.
✔ Функція деактивована.

12 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Таймер відключення
- Таймер
- Count-up timer

12.1 Таймер відключення

Дозволяє програмувати час готування для однієї або кількох конфорок. Після того, як час вийшов, конфорка автоматично вимикається.

Увімкніть Таймер відключення

1. Виберіть конфорку та ступінь потужності.
2. Натисніть .
✔ Загоряється індикація конфорки.
3. Установіть час у зоні настроювання.
   ▸ Щоб встановити час готування менше 10 хвилин, завжди натискайте 0, перш ніж вибирати бажане значення.
4. Підтвердіть за допомогою .
✔ Починається перебіг часу готування.
✔ Якщо час 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.
- Якщо для конфорки запрограмовано час приготування та активовано PerfectCook Sensor, час приготування починає відраховуватися, лише коли досягнуто обраного рівня температури.

Таймер відключення змінити або вимкнути

1. Оберіть конфорку та торкніться .
2. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте 00, щоб видалити налаштований час.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .

12.2 Таймер

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

Увімкніть Таймер

1. Торкніться .
2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.
3. Підтвердіть за допомогою .
✔ Починається відлік часу.
✔ Після того як час вийшов, лунає сигнал.

Таймер змінити або вимкнути

1. Торкніться .
2. Змініть час приготування у зоні регулювання параметрів або налаштуйте 00, щоб видалити налаштований час.
3. Підтвердіть за допомогою .

12.3 Count-up timer

Функція секундоміра відображає час з моменту активації.

Увімкнення Count-up timer

▸ Торкніться .
✔ Починається відлік часу.

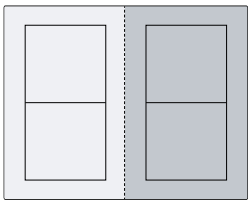
Вимкнення Count-up timer

1. Торкніться . Секундомір зупиняє відлік. Індикатори таймера продовжують світитися.
2. Торкніться . Індикації згасають.

13 PowerBoost

За допомогою цієї функції можна нагріти велику кількість води значно швидше, ніж з використанням 9.

Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.



13.1 Увімкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться . Вмикається індикація 6..
✔ Функція ввімкнена.

Нотатка: Цю функцію також можна вмикати при готуванні з об'єднаною зоною Flex.

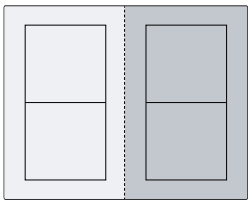
13.2 Вимкнення PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться . Індикація 6. згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання 9.
✔ Функція деактивована.

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

14 PanBoost

Ця функція дозволяє швидше розігрівати сковорідки, ніж при використанні 9.
Ця функція доступна для всіх конфорок, якщо не працює жодна інша конфорка цієї ж групи.



14.1 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.

14.2 Увімкнення PanBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Двічі торкніться . Pb. світиться.
✔ Функція ввімкнена.

Нотатка: Цю функцію також можна вмикати при готуванні з об'єднаною зоною Flex.

14.3 Вимкнення PanBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться . Pb. згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання 9.
✔ Функція деактивована.

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

15 Функція підтримання страв у гарячому стані

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

15.1 Увімкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Оберіть потрібну конфорку.
2. Протягом 10 секунд торкніться .
Lo світиться.
✔ Функція ввімкнена.

15.2 Вимкнення Функція підтримання страв у гарячому стані

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться .
Lo згасає.
✔ Функція деактивована.

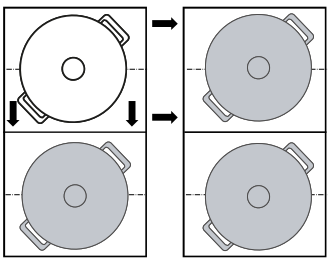
16 Прийняти налаштування

З цією функцією можна переносити рівень нагрівання, налаштований час приготування та обрану функцію варіння з однієї конфорки на інші.

16.1 Прийняти налаштування

Вимога: Пересуньте посуд на вимкнену конфорку, що не має попереднього налаштування та на якій до цього не стояв інший посуд.

1. Перемістіть посуд.



Посуд розпізнається, і на індикації нової конфорки поперемінно блимає попередньо обраний ступінь потужності і символ ⁽.

2. Для приймання налаштувань оберіть нову конфорку. Прилад встановлює ступінь потужності початкової конфорки 00.

✔ Налаштування перенесено на нову конфорку.

Нотатка: При встановленні нового посуду на іншу конфорку до підтвердження налаштувань ця функція готова до використання для обох ємностей.

17 Assist

Помічник з приготування гарантує простоту приготування і забезпечує відмінний результат варіння.
Якщо ви вибрали потрібну температуру, датчики постійно вимірюватимуть температуру посуду та підтримуватимуть її під час готування.

Переваги

- Після досягнення вибраної температури вона автоматично утримується постійною, що заощаджує енергію.
- Олія не перегрівається і страви не переварюються.

17.1 PerfectFry Sensor

Підходить для приготування або уварювання соусів, приготування млинців або смаження яєць з вершковим маслом, смаження овочів або стейків до необхідного ступеня готовності, і все це з постійним контролем температури.
Ця функція доступна на всіх конфорках, позначених символом .

Рівні температури

Рівні температури для приготування страв.

Режим	Температура	Функції
1	120 °C	Варіння та уварювання соусів, смаження овочів
2	140 °C	Обсмажування в оливковій олії або вершковому маслі
3	160 °C	Смаження риби та продуктів швидкого приготування
4	180 °C	Смаження у фритюрі після панірування, заморозки та грилю
5	215 °C	Високотемпературний гриль та сковорода-гриль

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.

УвімкненняPerfectFry Sensor

1. Поставте порожній посуд на конфорку.
2. Оберіть конфорку та торкніться .
3. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.

✔ Функція запускається. Блимає , поки знову не буде досягнуто налаштованої цільової температури.

✔ При досягненні цільової температури лунає сигнал і перестає блимати.

4. 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.

Вимкнення PerfectFry Sensor

▸ Оберіть конфорку та торкніться .

✔ Функція деактивована.

Рекомендації щодо варіння з PerfectFry Sensor

У наступній таблиці вказані оптимальні рівні температури для різних страв. Температура 🌡 та тривалість готування ◷ min залежать від кількості, стану та якості продуктів.

	🌡	◷ min
М'ясо		
Шніцель	4	6-10
Шніцель, панірований	4	6-10
Філе	4	6-10
Відбивні	3	10-15
Кордон блю, віденський шніцель	4	10-15
Стейк, із кров'ю, товщиною 3 см	5	6-8
Стейк, середнього ступеня просмаження, товщина 3 см	5	8-12
Стейк добре просмажений, товщиною 3 см	4	8-12
Стейк на крижах, із кров'ю, товщиною 4,5 см	5	10-15
Стейк на крижах, середнього ступеня просмаження, товщиною 4,5 см	5	20-30
Філе птиці, товщиною 2 см	3	10-20
Сало	2	5-8
Фарш	4	6-10
Гамбургер, 1,5 см завтовшки	3	6-15
М'ясні фрикадельки, товщиною 2 см	3	10-20
Ковбаски	3	8-20

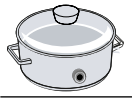
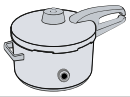
	🌡	◷ min
Чоризо, сиров'ялена ковбаса	3	10-20
Шашлик, кебаб	3	10-20
Гірос	4	7-12
Риба і морепродукти		
Рибне філе	4	10-20
Рибне філе, паніроване	4	10-20
Риба, запечена, ціла	3	10-20
Сардини	4	6-12
Омари, креветки	4	4-8
Кальмар, каракатиці	4	6-12
Страви з яєць		
Яєчня-глазунья на маслі	2	2-6
Яєчня	4	2-6
Яєчня-бовтанка	2	4-9
Омлет	2	3-6
Французькі тости	3	4-8
Крепси, млинці, іспанські млинці, такос	5	1-3
Овочі		
Смажена картопля	5	6-12
Картопля фрі	4	15-25
Картопляні оладки	5	2-4
Цибуля, смажений часник	2	2-10
Кільця цибулі	3	5-10
Цукіні, баклажани, паприка	2	4-12
Зелена спаржа	3	4-15
Гриби	4	10-15
Овочі, тушковані в олії	1	10-20
Овочі у тісті темпура	4	5-10
Заморожені продукти		
Курячі шматочки (нагетси)	4	10-15
Рибні палички	4	8-12
Картопля фрі	5	4-8
Страви на сковороді	3	6-10
Весняні рулети	4	10-30
Пиріжки, крокети	5	3-8
Соуси		
Томатний соус	1	25-35
Соус бешамель	1	10-20
Сирний соус	1	10-20
Солодкі соуси	1	15-25
Соуси, уварені	1	25-35
Інші		
Смажений сир	3	7-10
Крутони	3	6-10
Обсмажений хліб	4	4-8
Підсушування готових страв	1	5-10
Мигдаль, волоські горіхи, кедрові горіхи, обсмажені	4	3-15
Попкорн	5	3-4

17.2 PerfectCook Sensor

За допомогою цієї функції страви можна розігрівати, тушкувати, варити, доводити до готовності, варити в скороварці або смажити у фритюрі з контролем температури, додавши в каструлю достатню кількість олії.
Для використання цієї функції потрібен бездротовий сенсор варіння.
Ця функція доступна на всіх конфорках з бездротовим сенсором варіння на звичайному посуді.

Рівні температури

Рівні температури для приготування страв.

Режим	Температура	Функції	Посуд для готування
1	70 °C	Розігрівання та підтримання в теплому стані	
2	90 °C	Приготування	
3	100 °C	Кип'ятіння	
4	120 °C	Готування у скороварці	
5	180 °C	Готування у фритюрі	

Вказівки щодо функції PerfectCook Sensor

- Бездротовий сенсор варіння вимірює температуру рідини через силіконове дно, розташоване на ємності. Для правильного вимірювання силіконове дно має бути повністю вкрите мірною рідиною.
- До початку приготування рамка бездротового сенсора варіння та розташоване на посуді силіконове дно мають бути повністю сухими.
- Не знімайте бездротовий сенсор варіння під час приготування. Після приготування обережно вийміть сенсор, оскільки він може бути гарячим.
- Для економії енергії використовуйте кришку.
- Встановлюйте посуд таким чином, щоб бездротовий сенсор варіння був повернутий до зовнішнього боку варильної поверхні.
- У жодному разі не спрямовуйте бездротовий сенсор варіння на інший гарячий посуд, щоб уникнути перегрівання.

УвімкненняPerfectCook Sensor

Вимога: Підключіть бездротовий сенсор варіння.

1. Встановіть на посуд бездротовий сенсор варіння.
2. Помістіть посуд із достатньою кількістю рідини на необхідну конфорку та закрийте кришкою.
3. Оберіть конфорку, на якій розташований посуд з бездротовим сенсором варіння. Наприкінці натисніть на середину бездротового сенсора варіння.

✔ На панелі управління засвітиться символ ☜.

4. Виберіть відповідний рівень температури для страви, що готується.

✔ Функція ввімкнена.
✔ ☜ блимає до тих пір, поки вода або олія не досягнуть температури, оптимальної для додавання продуктів.

Лунає сигнал, і символ температури припиняє блимати.

5. Зніміть кришку після сигналу та додайте продукти. Під час готування не знімайте кришку.

Вимкнення PerfectCook Sensor

1. Оберіть конфорку.
2. Встановіть у зоні регулювання параметрів *00*.

✔ Функції вимкнено.

Нотатки

- Щоб знову активувати функції готування, зачекайте прибл. 10 секунд.
- З'єднання Bluetooth® деактивується, коли варильна поверхня відключається або переходить в режим енергозбереження.

Рекомендації щодо варіння з PerfectCook Sensor

У наступній таблиці міститься інформація про оптимальні рівні температури для різних страв. ℃ і ◷ min залежать від кількості, стану та якості продуктів харчування.

Розігрівання та підтримання в теплому стані

	℃	◷ min
Розігрівання гуляшу	70	10-20
Розігрівання глінтвейну	70	5-15

- Доведення до готовності

	℃	◷ min
М'ясо		
Ковбаски	90	10-20
Риба		
Тушкована риба	90	15-20
Страви з яєць		
Припущені яйця	90	2-5
Страви з картоплі		
Картопляні кнедлі	90	30-40
Макарони і крупи		
Рис	90	25-35
Пропарений рис	90	25-35
Цільнозерновий рис	90	45-55
Рис, басматі, тайський	90	8-12
Дикий рис	90	20-30
Каша з кукурудзяного борошна	90	3-8
Манна каша	90	5-10
Супи		
Супи-пюре швидкого приготування	90	10-15
Десерт		
Рис, зварений на молоці	90	40-50
Вівсяна каша	90	10-15
Шоколадний пудинг	90	3-5
Інше		
Молоко	90	3-10

- Варіння

	℃	◷ min
М'ясо		
Фрикадельки	100	20-30
Курка	100	60-90
Телятина	100	60-90
Страви з яєць		
Варені яйця	100	5-10
Овочі та бобові		
Броколі	100	10-20
Цвітна капуста	100	10-20
Брюссельська капуста	100	30-40
Зелена квасоля	100	15-30
Нут*	100	60-90
Горох	100	15-20
Сочевиця	100	45-60
Страви з картоплі		
Ньокі	100	3-6
Картопля, варена	100	30-45
Батат	100	30-45
Макарони і крупи		
Макарони з твердих сортів	100	7-10
Свіжі вироби з тіста	100	3-5
Цільнозернова локшина	100	7-10
Макарони з твердих сортів, фаршировані	100	15-20
Свіжі макарони, фаршировані	100	5-8
Кіноа	100	10-12
Супи		
Домашні бульйони	100	60-90
Супи швидкого приготування	100	5-10
Десерт		
Компот	100	15-25
Заморожені продукти		
Зелена квасоля	100	15-30

Приготування у скороварці

	℃	◷ min
М'ясо		
Курка	120	15-25
Телятина	120	15-25
Овочі та бобові		
Овочі	120	3-6
Нут*	120	25-35
Сочевиця	120	10-20
Бобові	120	25-35
Страви з картоплі		
Страви з картоплі	120	10-20
Батат	120	10-20
Макарони і крупи		
Рис	120	6-8
Цільнозерновий рис	120	12-18
Супи		
Домашній бульйон	120	20-30

Приготування у фритюрі
Використовуйте кришку при нагріванні олії та знімайте при смаженні страви.

	°C	min
М'ясо		
Курча, порційно	180	10-15
Фрикадельки	180	10-15
Риба		
Риба в пивному клярі, в паніровці	180	10-15
Овочі та бобові		
Овочі в пивному клярі, в паніровці	180	4-8
Печериці, в паніровці або у пивному клярі	180	4-8
Десерт		
Пончики з начинкою, пончики та оладки	180	5-10
Заморожені продукти		
Картопля фрі	180	4-8

17.3 Бездротовий датчик готування

Для використання PerfectCook Sensor вам необхідно придбати бездротовий сенсор варіння.
Ви можете придбати бездротовий сенсор варіння через сервісну службу, в нашому інтернет-магазині або спеціалізованому магазині. *www.bosch-home.com*.

Підключення бездротового сенсора варіння

Щоб підключити бездротовий сенсор готування до панелі управління, виконайте такі дії:

1. Оберіть основну установку *cH*. Основні установки → *Сторінка 21*
✔ - світиться.
2. Оберіть конфорку, засвітиться її індикація. Пролунає сигнал. Блимає .
3. Впродовж 30 секунд короткочасно натисніть на середину бездротового сенсора варіння.
▸ За кілька секунд на індикації конфорки відображається результат підключення датчика варіння до панелі управління.

	Результат	
0	Успішне підключення	PerfectCook Sensor доступно.
1	Підключення не встановлене	Порушення зв'язку – Повторіть процес підключення. Якщо результат зберігається *1*, зверніться до сервісної служби.
2	Підключення не встановлене	Порушення зв'язку – Помилка зв'язку Bluetooth. Повторіть процес підключення. – Ви не натиснули протягом 30 секунд після вибору конфорки на середину бездротового сенсора варіння. Повторіть процес підключення.
		– Батарея бездротового сенсора варіння розрядилася. Замініть батарею, скиньте налаштування бездротового сенсора варіння та повторіть процес підключення.

Скидання налаштувань бездротового датчика готування

1. Натисніть на середину сенсора варіння та утримуйте протягом 8–10 секунд.
✔ Протягом цього часу світлодіодна індикація бездротового датчика готування засвітиться тричі.
✔ Скидання запускається при третьому увімкненні світлодіода.
2. Після цього не натискайте на середину бездротового сенсора варіння.
✔ Щойно світлодіод згасне, скидання бездротового датчика варіння виконано.
3. Повторіть процес підключення з пункту 2.

Встановлення точки кипіння

Момент, у який вода починає закипати, залежить від висоти вашого проживання над рівнем моря. Якщо вода закипає надто швидко або надто повільно, слід налаштувати точку кипіння. Для цього:
Оберіть основну установку *cH*. Основні установки → *Сторінка 21*

Висота	**Значення *cH***
0 м	*1*
100 - 200 м	*2*
200 - 400 м	*3*[1]
400 - 600 м	*4*
600 - 800 м	*5*
800 - 1000 м	*6*
1000 - 1200 м	*7*
1200 - 1400 м	*8*
понад 1400 м	*9*

Нотатка: Температури 3/100 °C достатньо для ефективного варіння, але якщо ви хочете встановити інтенсивніше варіння, виберіть менший ступінь.

[1] Основна установка

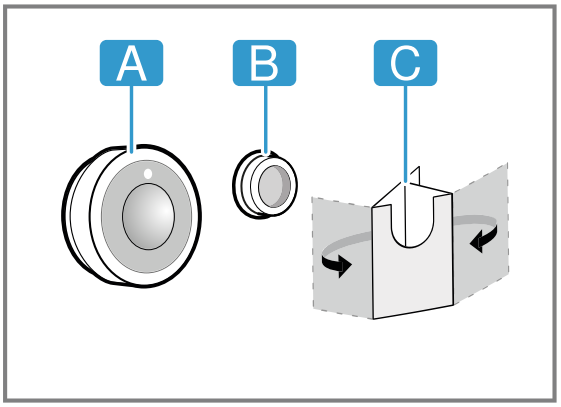
18 Бездротовий датчик готування

Для використання PerfectCook Sensor вам необхідно придбати бездротовий сенсор варіння.
Ви можете придбати бездротовий сенсор варіння через сервісну службу, в нашому інтернет-магазині або спеціалізованому магазині. *www.bosch-home.com*.

18.1 Обсяг постачання

Перевірте після розпаковування всі деталі на предмет можливого пошкодження під час транспортування, а також комплектність поставки.

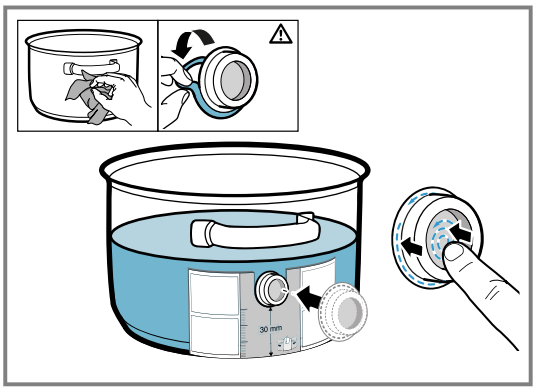
- A Бездротовий датчик готування
- B Силіконова накладка
- C Шаблон



18.2 Прикріплення силіконової накладки

Силіконова накладка фіксує датчик готування на посуді. Для використання з посудом:

1. Необхідно знежирити місце приклеювання на посуді. Очистіть ємність, добре висушіть та протріть місце приклеювання, наприклад, спиртом.
2. Зніміть захисну плівку з силіконової накладки. За допомогою шаблону, що постачається в комплекті, наклейте силіконову накладку на посуд ззовні на потрібній висоті.



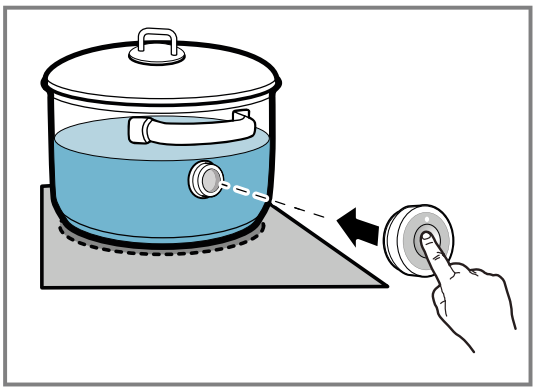
3. Притисніть всю поверхню, а також внутрішню область силіконової накладки.
4. Залиште накладку на одну годину для висихання. В цей час не використовуйте та не мийте посуд.

Нотатка: Якщо силіконова накладка відійде, використовуйте нову. За потреби ви можете отримати комплект з п'яти силіконових накладок в спеціалізованому магазині, в нашій сервісній службі або на нашому офіційному веб-сайті *www.bosch-home.com*, вказавши номер артикулу 17007119.

Згодом при зберіганні дія будь-якого клею слабшає. Щоб не допустити цього, встановлюйте силіконову накладку на ємність відразу після отримання.

18.3 Встановлення бездротового датчика готування

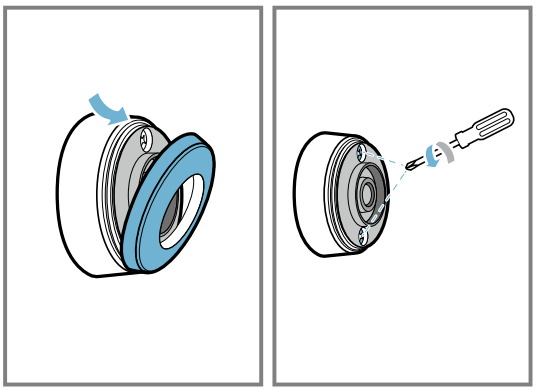
1. Перед встановленням датчика готування переконайтеся в тому, що силіконова накладка цілком суха.
2. Встановіть датчик готування таким чином, щоб він ідеально розташувався на силіконовій накладці.



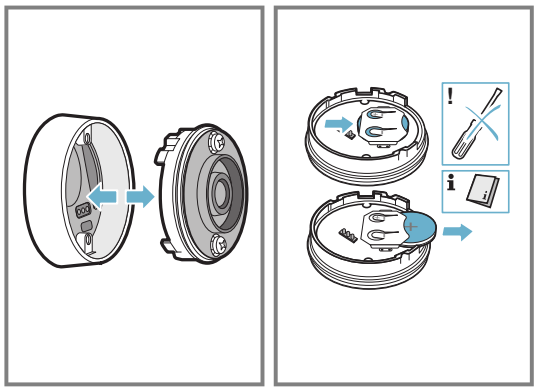
18.4 Заміна батареї

Якщо світлодіод бездротового сенсора варіння не світиться при натисканні, батарея розряджена. Заміна батареї:

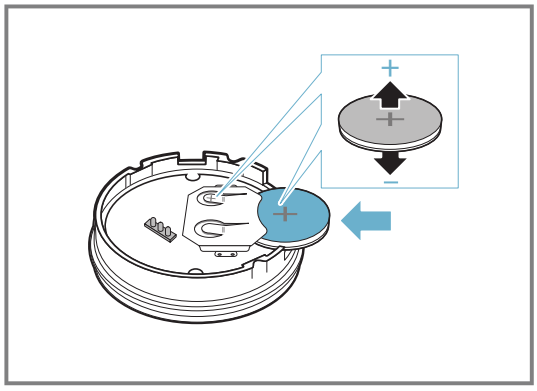
1. Зніміть силіконову кришку з нижньої частини корпусу датчика готування і вигвинтіть обидва гвинти викруткою.



2. Відкрийте кришку сенсора варіння і вийміть елемент живлення.

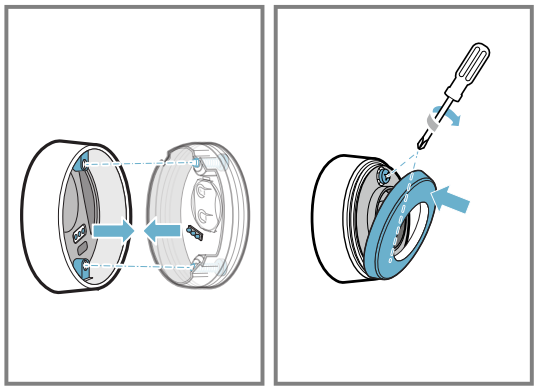


3. Вставте новий елемент живлення, дотримуючись вказівок щодо полюсів батареї. Дозволяється використовувати лише високоякісні елементи живлення типу CR2032.



Нотатка: Не застосовуйте металеві предмети для виймання елементів живлення. Не торкайтеся клем елементів живлення.

4. Закрийте кришку датчика готування. Виїмки для гвинтів на замку повинні збігатися з пазами на нижній частині корпусу. Затягніть гвинти за допомогою викрутки та закріпіть силіконову накладку на нижній частині корпусу датчика готування.



18.5 Очищення

Сенсор варіння

Очистіть вологим рушником. Не кладіть у посудомийну машину та не мочіть.
Якщо ви не використовуєте датчик готування, вийміть його з ємності і тримайте в чистому безпечному місці подалі від джерел тепла.

Силіконова накладка

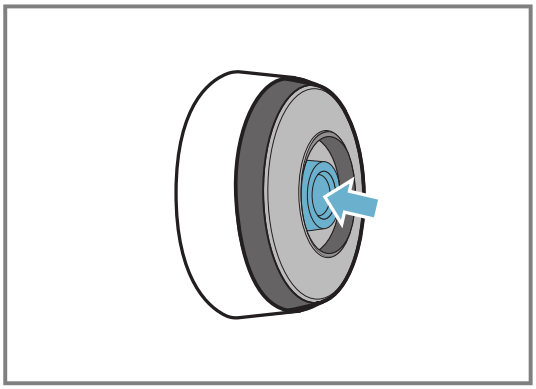
Перед прикріпленням очистіть та висушіть датчик готування. Підходить для посудомийної машини.

Нотатка: Не залишайте ємність із силіконовою накладкою тривалий час у лужному розчині.

Віконце бездротового датчика готування

Віконце слід тримати сухим та чистим. При цьому важливо:

1. Регулярно видаляйте забруднення та плями жиру.
2. Для очищення застосовуйте ганчірку або ватні палички та засіб для очищення сенсорної кришки.



Нотатки

- Не використовуйте для очищення варильної поверхні тверді та шорсткі предмети, такі як щітки та жорсткі губки, а також абразивні засоби.
- Щоб уникнути забруднення або подряпин віконця бездротового датчика приготування, не торкайтеся його пальцями.

18.6 Декларація відповідності

Цим компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією бездротового датчика готування відповідає основним вимогам та іншим відповідним постановам Директиви 2014/53/EU.
Детальну декларацію про відповідність згідно з директивою RED можна знайти на *www.bosch-home.com* на сторінці вашого приладу під заголовком «Додаткові документи».
Логотип і марка Bluetooth® є зареєстрованими товарними знаками та власністю компанії Bluetooth SIG, Inc. Кожне застосування цієї марки компанією BSH Hausgeräte GmbH виконується згідно з ліцензією. Усі інші марки та торговельні назви є власністю відповідних фірм.

19 Блокування від доступу дітей

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

19.1 Увімкнення Блокування від доступу дітей

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

1. Торкніться ⏻.
2. Торкайтеся 🔒 протягом 4 секунд.

✔ Індикатор 🔒 засвітиться на 10 секунд.
✔ Варильна поверхня заблокована.

19.2 Вимкнення Блокування від доступу дітей

1. Торкніться ⏻.
2. Торкайтеся 🔒 протягом 4 секунд.

✔ Блокування знято.

19.3 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 21*.

20 Захист під час витирання

Дозволяє заблокувати панель управління для очищення, щоб випадково не змінити налаштування.
Дія блокування не розповсюджується на головний вимикач.

20.1 Увімкнення Захист під час витирання

▸ Натисніть ✋. Лунає звуковий сигнал і світиться ✋.

✔ Панель управління блокується на 35 секунд. За 5 секунд до вимкнення лунає сигнал.

20.2 Вимкнення Захист під час витирання

Для завчасного вимкнення функції:

▸ ✋ Натисніть .

✔ Панель управління розблокована.

21 Індивідуальне захисне відключення

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

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

22 Основні параметри

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

22.1 Огляд основних установок

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 1	Блокування від доступу дітей	*0* - Вручну. [1] *1* Автоматично. *2* — вимкнено.
c 2	Аудіосигнали	*0* - Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. *1* - Увімкнений лише сигнал помилки. *2* - Увімкнено лише сигнал підтвердження. *3* - Увімкнено всі звукові сигнали [1].
c 3	Індикатор споживання електроенергії Показує загальне споживання енергії між увімкненням та вимиканням варильної поверхні в кВт-год. Точність індикації зокрема залежить від якості напруги в електромережі.	*0* — вимкнено [1] *1* — увімкнено
c 4	Оберіть налаштування відповідно до висоти над рівнем моря:	*1-2* - Зменшення. *3* - Основна установка. *4-9* - Збільшення.
c 5	Автоматичне вимкнення	*00* - вимкнений. [1] *01-99* - хвилин до автоматичного вимкнення.

[1] Заводська настройка

Індикація	Установлене значення	Параметр
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера	1 – 10 секунд [1] 2 – 30 секунд 3 - 1 хвилина
c 7	Обмеження потужності Дозволяє за потреби обмежити загальну потужність варильної поверхні, якщо через особливості вашого електрообладнання виникає така необхідність. Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні (див. фірмову табличку). Коли функція активна і варильна поверхня досягла встановленого обмеження потужності, відображається _ і ви не можете вибрати вищий ступінь потужності.	0 — вимкнено. Максимальна потужність варильної поверхні [1]. 1 - 1000 Вт. Найнижча потужність. 1.5 - 1500 Вт. ... 3 - 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер 3.5 - 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. 4 - 4000 Вт. 4.5 - 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер. ... 9 - Максимальна потужність варильної поверхні.
c 11	MoveMode Дозволяє змінювати встановлені ступені потужності трьох варильних поверхонь адаптивної зони конфорки. Для цього виберіть одну з двох конфорок, встановіть необхідний ступінь потужності в зоні регулювання параметрів і торкніться ⇳, щоб підтвердити новий ступінь потужності та обрати наступну конфорку.	9 - Попередньо встановлений ступінь потужності для передньої конфорки. 5 - Попередньо встановлений ступінь потужності для середньої конфорки. 1.5 - Попередньо встановлений ступінь потужності для задньої конфорки.
c 12	Тест посуду За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.	0 - Непридатний. 1 - Неоптимально. 2 - Придатний.
c 13	FlexInduction Зміна режиму увімкнення адаптивної зони конфорки.	0 - В якості двох незалежних конфорок. [1] 1 - В якості додаткової конфорки.
c 14	Підключіть бездротовий сенсор готування до варильної поверхні.	0 - Успішне підключення. 1 - Підключення не встановлене через помилку передачі даних. 2 - Підключення не встановлене через помилку сенсора варіння.
c 17	Встановлення режиму рециркуляції або відведення повітря.	0 - Налаштування режиму рециркуляції. [1] 1 - Налаштування режиму відведення повітря.
c 18	Встановлення автоматичного запуску	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено: автоматичний режим з сенсорним управлінням. [1] 2 - Увімкнено: вентиляція вмикається з урахуванням ступеня потужності конфорок.
c 19	Встановлення чутливості сенсора для вентиляції.	1 - Налаштування найнижчого рівня чутливості сенсора. 2 - Налаштування середнього рівня чутливості сенсора. [1] 3 - Налаштування найвищого рівня чутливості сенсора.
c 20	Налаштування інерційного ходу Якщо варильна поверхня працює з режимом відведення повітря, вентиляція вмикається прибл. на 6 хвилин разом зі ступенем потужності. Якщо варильна поверхня працює з режимом рециркуляції, вентиляція вмикається прибл. на 30 хвилин разом зі ступенем потужності. Після завершення цього часу функція інерційного ходу автоматично вимикається.	0 - Вимкнено. 1 - Увімкнено: автоматична функція інерційного ходу з сенсорним управлінням. 2 - Увімкнено [1]:
c 25	Автоматичне розпізнавання посуду	0 - Оберіть потрібну конфорку вручну. 1 - Конфорка визначає розмір і положення посуду і вибирає відповідну конфорку(и). [1]
c 0	Повернення до заводських установок	0 - Індивідуальні налаштування [1]. 1 - Заводські установки.

[1] Заводська настройка

22.2 До основних установок

Вимога: Варильна поверхня має бути вимкнена.
1. Для увімкнення варильної поверхні торкніться ⏻.
2. Протягом наступних 10 секунд утримуйте символ ⧖ впродовж 4 секунд.

Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	01
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	02.
Заводський номер 2	05

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

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. Протягом 4 секунд торкайтеся символу ⧖.
✔ Налаштування збережені.

22.3 Скидання змін основних установок

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

23 Тест посуду

Якість посуду суттєво впливає на швидкість та результат процесу приготування.
За допомогою цієї функції можна перевірити якість посуду.
Перед перевіркою переконайтеся, що розмір основи посуду відповідає розміру використовуваної конфорки.
Доступ здійснюється через основні установки.
→ *Сторінка 21*

23.1 Проведення Тест посуду

Адаптивна зона конфорки налаштована як окрема конфорка таким чином, що вона перевіряє лише окремий посуд.
1. Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за розміром найкраще підходить до діаметра дна посуду.
2. Відкрийте основні установки та оберіть c 12.
3. Торкніться зони регулювання параметрів. На конфорці блимає індикація —.
✔ Виконується тестування.
✔ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.

23.2 Перевірка результату

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

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

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання параметрів.

24 Обмеження потужності

За допомогою цієї функції ви можете регулювати загальну потужність варильної поверхні.
Варильна поверхня має заводські налаштування. Максимальна потужність варильної поверхні зазначена на фірмовій табличці. За допомогою цієї функції ви адаптуєте конфігурацію до вимог будь-якої електроустановки.
Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично та відповідно до потреби розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки.

Коли активовано цю функцію, потужність кожної конфорки може тимчасово опуститися нижче номінального значення. Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично та відповідно до потреби розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки _. Прилад самостійно регулює та обирає найвищий можливий ступінь потужності.
Як при цьому змінити параметри, ви дізнаєтеся в розділі «Основні установки» → *Сторінка 21*

25 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.

25.1 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.

25.2 Огляд налаштуваньHome Connect

В основних установках варильної поверхні можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect.

Установлене значення	Вибір або індикація	Додаткова інформація
HC 1	Мережеве з'єднання *0* – не з'єднано/розірвати мережевого з'єднання *1* – автоматичне підключення *2* – підключення вручну *3* – підключено	Реєстрація варильної поверхні в домашній мережі WLAN (Wi-Fi) або розірвання мережевого з'єднання
HC 2	Підключення до застосунку *0* – не підключено *1* – встановлення зв'язку	Налаштування *HC 2* відображається, лише коли варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
HC 3	Підключення до WLAN *0* – радіомодуль вимкнено *1* – радіомодуль увімкнено	Якщо активовано WLAN, можна скористатися функцією Home Connect. Налаштування *HC3* відображається тільки тоді, коли варильна поверхня вже була підключена до мережі.
HC 4	Налаштування через застосунок *0* – вимкнено *1* – увімкнено [1]	Якщо налаштування *HC 4* вимкнено, у застосунку Home Connect відображається лише стан роботи варильної поверхні.
HC 5	Оновлення ПЗ *1* – оновлення доступне і готове до інсталяції *2* – запуск інсталяції	Налаштування *HC 5* відображається, лише коли доступна оновлена версія ПЗ.
HC 6	Керування дистанційним доступом сервісної служби *0* – не дозволено *1* – дозволено	Налаштування *HC 6* відображається, тільки якщо сервісна служба намагається підключитися до варильної поверхні. Надавши доступ, ви можете в будь-який момент відкликати його дію.
HC 7	Відображення рівня сигналу WLAN *0* – не з'єднано з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi) *1* – рівень сигналу 1 (слабкий) *2* – рівень сигналу 2 (середній) *3* – рівень сигналу 3 (відмінний)	Налаштування *HC 7* відображається, тільки якщо існує з'єднання з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi).
HC 8	Підключення до сервераHome Connect *0* – не підключено *1* – підключено	Налаштування *HC 8* відображається, тільки якщо існує з'єднання з домашньою мережею WLAN (Wi-Fi).

[1] Заводська настройка

25.3 Деактивація підключення до мережі

- ▸ Перейдіть до основних налаштувань, *HC3*, а потім оберіть відповідне значення *0*.
- ✔ З'єднання з бездротовою локальною мережею (N) деактивовано.

Нотатка: Щоб відновити підключення до мережі, виберіть значення *1*.

25.4 Зміна налаштувань через застосунокHome Connect

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

Вимоги

- Варильна поверхня підключена до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Щоб мати змогу налаштувати варильну поверхню через застосунок Home Connect, потрібно увімкнути в основних установках *HCH*. У заводських налаштуваннях увімкнено *HCH*. Якщо передача налаштувань деактивована, відображається тільки режим роботи варильної поверхні в 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 індикації потрібної конфорки.
3. Для відмови від налаштування торкніться будь-якого іншого сенсорного поля на варильній поверхні.

25.5 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.

25.6 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*.

25.7 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.

26 Чищення та догляд

26.1 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

26.2 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.

26.3 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.

26.4 Жиропоглинаючий фільтр

Жиропоглинаючий фільтр відфільтровує жир із кухонних випарів. Фільтр складається з контейнера та двох жиропоглинаючих фільтрів, що виймаються. Частота очищення залежить від кількості та типу жиру, що використовується для приготування їжі. Щоб забезпечити оптимальну роботу, очищайте жиропоглинаючий фільтр, коли відкладення жиру стає помітним, або щонайменше раз на місяць.

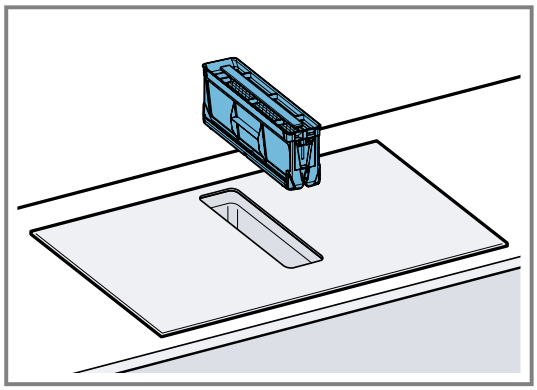
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека пожежі!
Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.

- Правила техніки безпеки не передбачають експлуатацію приладу без встановлених жиропоглинаючих фільтрів.
- Жировловлювальні фільтри слід регулярно очищувати.
- За жодних обставин не працюйте з відкритим вогнем біля приладу (наприклад, забороняється фламбірування).

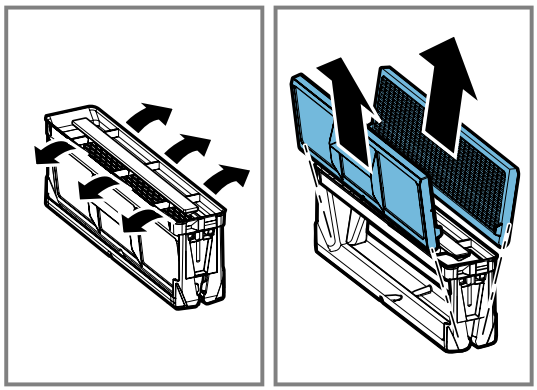
УВАГА
Якщо жировловлювальні фільтри випадуть, вони можуть пошкодити розташовану нижче варильну поверхню.

- Однією рукою притримуйте жировловлювальний фільтр знизу.

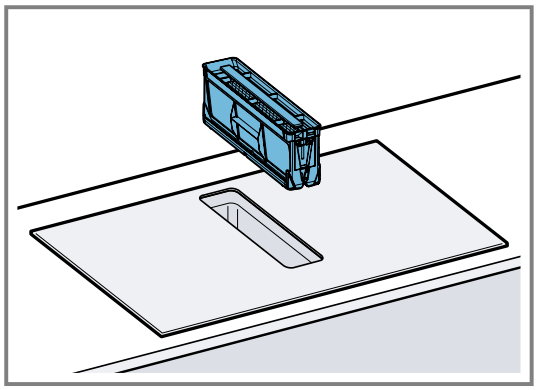
1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
   - Жир може збиратися внизу в ємності. Не нахиляйте жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.



2. Розберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.



3. Очистіть жиропоглинаючий фільтр у посудомийній машині або вручну.
   → *"Чищення жировловлювальних фільтрів вручну", Сторінка 26*
   → *"Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині", Сторінка 27*
4. За потреби вийміть фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр та очистіть прилад зсередини.
5. Якщо у прилад потрапили предмети, видаліть їх та переконайтеся, що доступ до перепускного бака не заблокований.
6. Очистіть внутрішню частину приладу лужним розчином та протріть губкою.
7. Після очищення вставте сухий жиропоглинаючий фільтр.



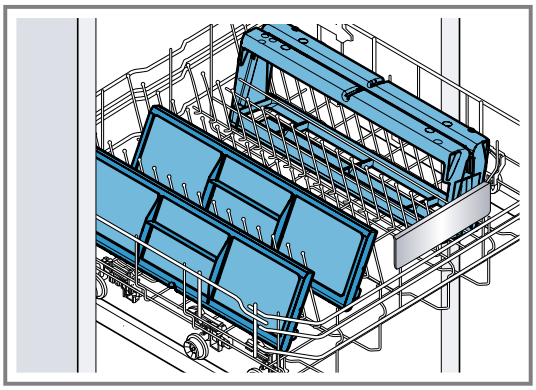
Чищення жировловлювальних фільтрів вручну

1. Розберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.

2. Замочіть жиропоглинаючий фільтр у гарячій воді з лужним розчином.
   - ▸ Очистіть жиропоглинаючий фільтр щіткою. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.
   - ▸ Для усунення особливо стійких забруднень скористайтеся спеціальним розчинником жиру. Розчинник жиру можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або в спеціалізованому магазині.
3. Добре промийте жиропоглинаючий фільтр.
4. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.
5. Зберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.
6. Після сушіння вставте жиропоглинаючий фільтр у прилад.

Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині

1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
2. Розберіть деталі жиропоглинаючого фільтра.
3. Деталі жиропоглинаючого фільтра слід розмістити в посудомийній машині не защемлюючи їх.



Не мийте сильно забруднені жиропоглинаючі фільтри разом із посудом. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.

4. Запустіть посудомийну машину. При налаштуванні температури оберіть макс. 70 °C.
5. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.
6. Після сушіння вставте жиропоглинаючий фільтр у прилад.

26.5 Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр

Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або в онлайн-магазині.

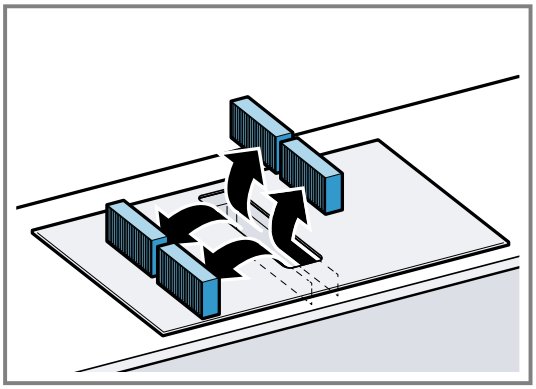
Нотатки

- Щоб подовжити термін служби фільтра для видалення запахів, ви можете регенерувати його раз на рік. Процедуру можна повторювати до трьох разів. Фільтр вважається спрацьованим і ви повинні його замінювати через 12 місяців після третьої регенерації. Зверніться до інструкцій з використання приладдя, що додається. Подальшу інформацію ви знайдете у розділі

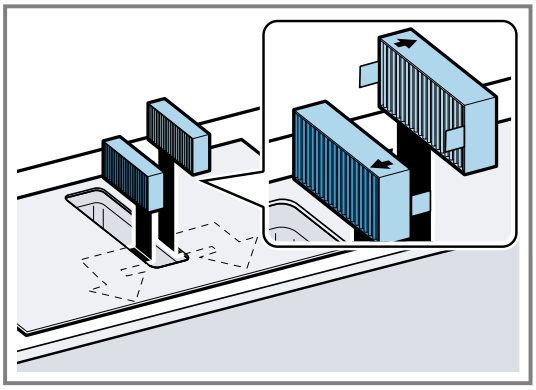
- Регенеруйте фільтри запахів, щойно на пристрої з'явиться відповідне повідомлення. Після закінчення 3 циклів регенерації та наступних 12 місяців замініть фільтри запахів новими.
- Замініть акустичні фільтри після їхньої триразової регенерації або забруднення.

Вимога: Для забезпечення оптимального функціонування використовуйте лише оригінальні фільтри.

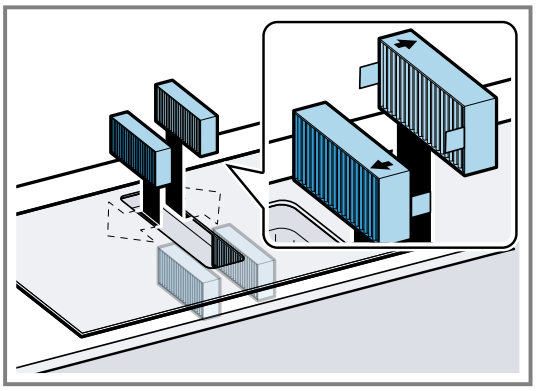
1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
2. Вийміть 4 фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри та утилізуйте належним чином.



3. Встановіть два нових або регенерованих фільтри для видалення запахів чи акустичні фільтри в пристрій ліворуч і праворуч і посуньте їх вперед.



4. Вставте нові або регенеровані фільтри для видалення запаху чи акустичні фільтри в пристрій з лівого та правого боків.



5. Вставте жиропоглинаючий фільтр у прилад.

Скидання індикації насичення фільтра

Після вимкнення приладу світиться *F*.

1. Замініть або відновіть фільтри для видалення запахів.
2. Натискайте 🌬, поки не пролунає сигнал.

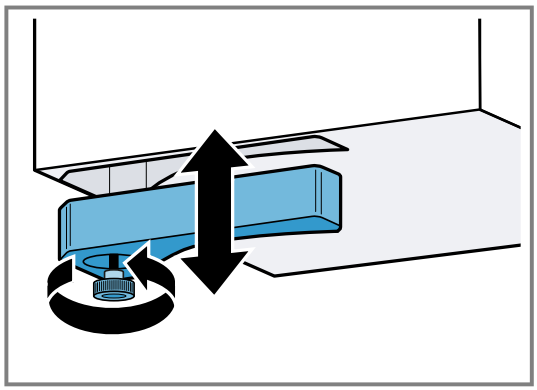
✔ *F* припиняє світитися. Індикація фільтра для видалення запахів скидається.

26.6 Очищення перепускного бака

У перепускному баку накопичується рідина або предмети, які потрапили у прилад зверху.

Вимога: Прилад охолов, і індикація залишкового тепла вимкнулася.

1. Притримуйте перепускний бак рукою, а іншою рукою відкручуйте.
   ▸ Не нахиляйте перепускний бак, щоб запобігти витіканню рідини.



2. Спорожніть та промийте перепускний бак.
3. За потреби відкрутіть гвинт та промийте перепускний бак без гвинта у посудомийній машині.
4. Після очищення знову пригвинтіть перепускний бак.
5. Переконайтеся, що впускний отвір перепускного бака не заблокований.
   Якщо у прилад потрапив сторонній предмет, видаліть його після охолодження приладу. Для цього зніміть жиропоглинаючий фільтр.

27 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 31*

⚠ **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.

27.1 Попередження

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

27.2 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.

Несправність	**Причина й усунення несправності**
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▸ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
Вентиляція не працює	Прилад підключений не за схемою. ▸ Підключіть прилад відповідно до схеми.
F	Фільтр для видалення запаху заповнений або світиться індикація заповнення, хоча ви регенерували або замінили фільтр. ▸ Регенеруйте або замініть фільтр і скиньте індикацію насичення. Див. розділ → *"Чищення та догляд", Сторінка 25*
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.
F0	Прийняти налаштування не ввімкнено. ▸ Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої сенсорної кнопки. Готуйте, як зазвичай, не використовуючи функцію Прийняти налаштування. Зверніться до сервісної служби.
F8	Конфорка тривалий час працювала без перерви. ▸ Увімкнено Індивідуальне захисне відключення. Для налаштування конфорки торкніться будь-якої кнопки та вимкніть індикацію.
E8202	Сенсор варіння перегрівся, і конфорка вимкнулася. ▸ Зачекайте, поки датчик готування достатньо охолоне, та активуйте функцію.
E8203	Датчик готування перегрівся, і вимкнулись усі конфорки. ▸ Якщо датчик готування не застосовуватиметься, зніміть його з посуду та покладіть подалі від інших конфорок або джерел тепла. Увімкніть конфорки.
E8204	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву. ▸ Замініть елемент живлення 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → *"Заміна батареї", Сторінка 19*
E8205	Підключення до сенсора варіння перерване. ▸ Вимкніть та знову активуйте функцію.
E8206	Сенсор варіння зламаний/несправний. ▸ Зверніться до технічної сервісної служби.
Індикація бездротового сенсора варіння не світиться.	Бездротовий сенсор варіння не реагує та не світиться індикація. ▸ Замініть елемент живлення 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині . → *"Заміна батареї", Сторінка 19* ▸ Якщо проблема не усунена, натисніть і утримуйте символ на сенсорі варіння протягом 8-10 секунд і знову підключіть сенсор варіння до варильної поверхні. Докладнішу інформацію наведено у частині . → *"Підключення бездротового сенсора варіння", Сторінка 18* ▸ Якщо проблема не усунена, зверніться до технічної сервісної служби.
На сенсорі двічі блимає індикація.	Елемент живлення сенсора варіння майже розрядилася. Наступний процес готування може перерватися через розряджену батарейку. ▸ Замініть елемент живлення 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині . → *"Заміна батареї", Сторінка 19*
На сенсорі тричі блимає індикація.	Підключення до сенсора варіння перерване. ▸ Символ на датчику готування утримуйте натиснутим протягом 8 -10 секунд, і знову підключіть до варильної поверхні. Докладнішу інформацію наведено у частині . → *"Підключення бездротового сенсора варіння", Сторінка 18*

Несправність	Причина й усунення несправності
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.
dE	Активовано демонстраційний режим. ▸ Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть варильну поверхню знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим деактивовано.
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ▸ Перейдіть на сайт *www.home-connect.com*.

27.3 Звичайний звук приладу

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

28 Утилізація

28.1 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.

28.2 Утилізація акумуляторних батарей

Батареї слід відправити на подальшу переробку відповідно до вимог охорони навколишнього середовища. Не викидайте акумуляторні батареї з побутовим сміттям.

▸ Утилізуйте батареї, не завдаючи шкоди довкіллю.

29 Декларація відповідності

Цим компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим відповідним 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. 50 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*

30 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.

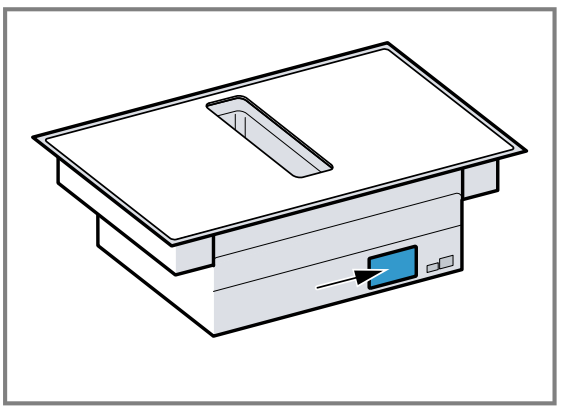
Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.
Виробник: "БСХ 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) 65/2014, (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.

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

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

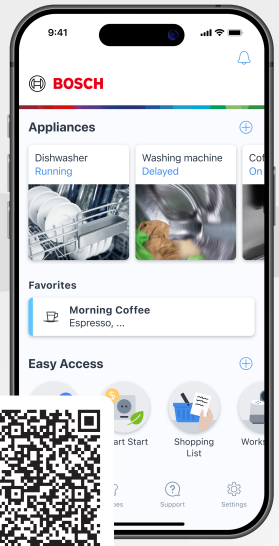
Фірмову табличку можна знайти:
- у паспорті приладу;
- спереду з нижньої сторони варильної поверхні.

Номер виробу (E-Nr.) також знаходиться на склокерамічній поверхні. Список сервісних центрів (KI) і заводський номер (FD) можна також відобразити в основних установках →*Сторінка 21* .



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

Bosch Home Connect App



Підключіть свою побутову техніку вже сьогодні та скористайтеся наступними перевагами:

- **Варильна поверхня вимкнена? Перевіряйте свою варильну поверхню з будь-якого місця за допомогою додатка.**
- **Обирайте з нашого розмаїття рецептів. При наявності сенсора смаження, ви можете надіслати відповідні налаштування на свій пристрій.**
- **Не забувайте обслуговувати фільтри. Ви отримаєте сповіщення програми, коли настане час.**

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

9002063849 (060731) REG25
uk