BOSCH

Индукционная варочная панель

PIF...HC..

[ru] Руководство пользователя

Приложение Bosch BetterFood

Откройте для себя ваш новый прибор с тысячами универсальных рецептов!

- Веганские, низкоуглеводные или безглютеновые блюда? Вы можете адаптировать все рецепты под свои предпочтения.
- Найдите рецепты для ингредиентов, которые уже есть у вас дома.
- Здоровое приготовление пищи стало проще благодаря компасу здоровья Nutri-Check.
- Возьмите из рецептов оптимальные настройки для ваших объединенных в сеть приборов.



Это приложение доступно только в определенных европейских странах и на определенных языках.

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



Содержание

1 Безопасность 2
2 Предотвращение материального ущерба 4
3 Защита окружающей среды и экономия 5
4 Подходящая посуда 5
5 Знакомство с прибором 6
6 Перед первым использованием 7
7 Обновление ПО 8
8 Стандартное управление 8
9 Кнопка «Избранное» 9
10 Зона нагрева для жаровни 9
11 Функции времени 10
12 PowerBoost 10
13 PanBoost 11
14 Функция поддержания в горячем состоянии ... 11
15 PerfectFry Sensor 11
16 Блокировка для безопасности детей 13
17 Пауза 13
18 Индивидуальное защитное отключение 13
19 Базовые установки 14
20 Проверка посуды 15
21 Home Connect 15
22 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели 17
23 Очистка и уход 18
24 Устранение неисправностей 19
25 Утилизация 20
26 Сервисная служба 20
27 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению .. 21
28 Сертификат соответствия 21

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

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

1.3 Использование по назначению

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

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

EAC

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

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

1.4 Ограничение круга пользователей

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

1.5 Безопасная эксплуатация

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 20*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

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

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

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

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

- Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

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

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Недосмотр в процессе приготовления.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, повреждения	Разлитые продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Сразу же удаляйте специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна, сколы и трещины на стеклянной поверхности	Посуда с повреждениями, с расплавленной эмалью, с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую посуду в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Несоответствующая очистка.	Используйте только подходящие для стеклокерамики чистящие средства и очищайте только остывшую варочную панель.
Сколы и трещины на стеклянной поверхности	Удар или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твёрдых или острых предметов.	Во время приготовления не допускайте ударов по стеклянной поверхности или падения предметов на варочную панель.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Царапины, изменение цвета	Неровное дно посуды или передвигание посуды по варочной панели.	Проверьте посуду. При перемещении посуды поднимайте её.
Царапины	Соль, сахар или песок.	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочей зоны.
Повреждения прибора	Приготовление в посуде из морозильной камеры.	Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.
Повреждение посуды или прибора	Нагрев посуды без содержимого.	Никогда не ставьте на горячую зону нагрева пустую посуду и не нагревайте пустую посуду.
Повреждение стеклянной поверхности	Расплавленные на горячей зоне нагрева изделия или крышки посуды, лежащие на стеклянной поверхности.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки или фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на рамке прибора.	Запрещено ставить горячую посуду на эти участки поверхности.

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

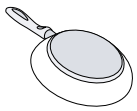
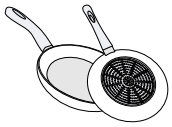
4 Подходящая посуда

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

4.1 Размер и характеристики посуды

Чтобы посуда правильно распознавалась, необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.

Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.
→ *"Проверка посуды", Страница 15*

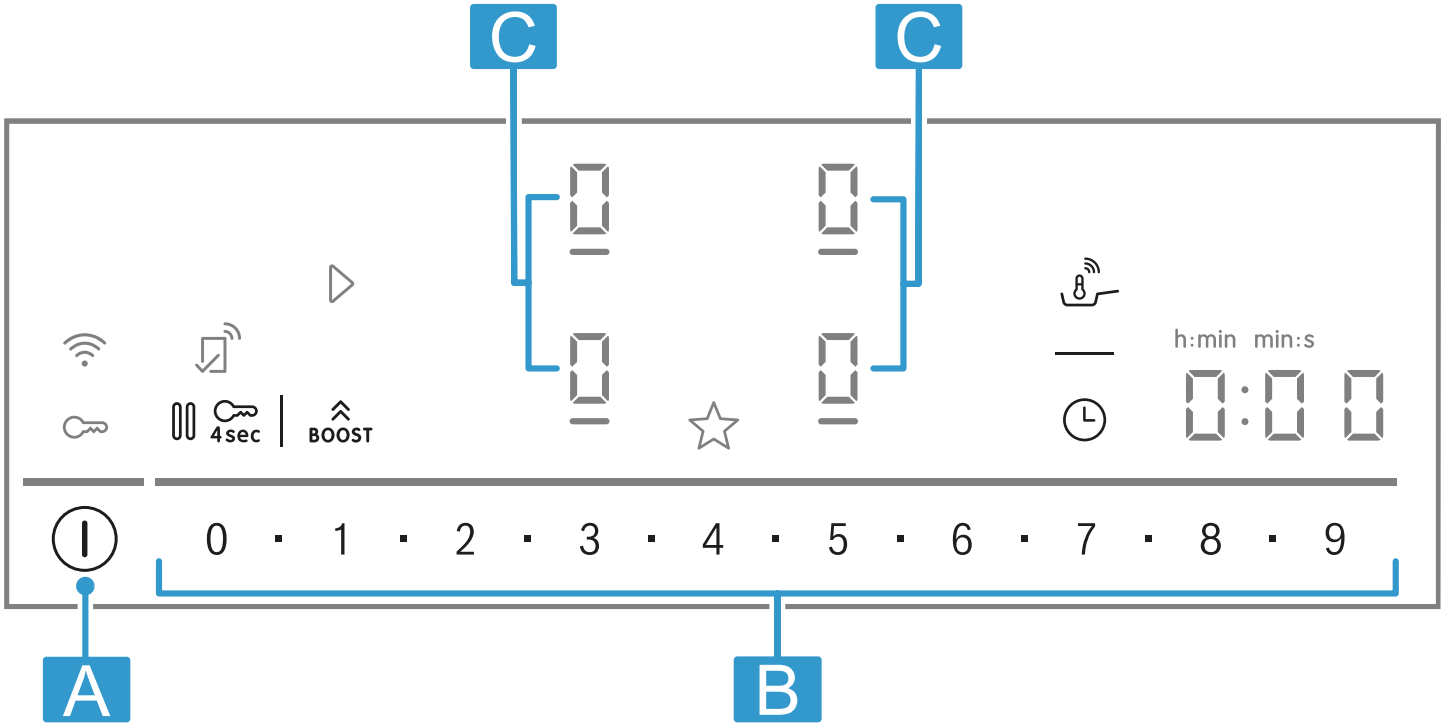
Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда 	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознается варочной панелью.
	Ферромагнитная посуда из эмалированной стали или чугуна или специальная посуда для индукционного нагрева из нержавеющей стали.	Такая посуда быстро нагревается и хорошо распознается.
Подходит  	Дно изготовлено не полностью из ферромагнитного материала.	Если ферромагнитная зона меньше, чем дно посуды, нагревается только ферромагнитная область. Таким образом, тепло неравномерно распределяется по всему объему.
	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Такое дно сокращает ферромагнитную поверхность, из-за чего снижается передаваемая на посуду мощность. В некоторых случаях такая посуда распознается некорректно или совсем не распознается и поэтому нагревается недостаточно.
Не подходит	Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

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

5 Знакомство с прибором

5.1 Панель управления

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



Буква	Обозначение
A	Главный выключатель
B	Зона настройки
C	Зона нагрева

Примечание: Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой.

Рекомендация: Не ставьте посуду близко к индикаторам и кнопкам. Электроника может выйти из строя из-за перегрева.

Сенсорные поля

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

Сенсор	Функция
⏻	Главный выключатель
	Выбор зоны нагрева
0■1■2■...8■9	Зона настройки
BOOST	PowerBoost
	PerfectFry Sensor
◷	Функции таймера
4 sec	Блокировка для безопасности детей
⏸	Пауза
☆	Кнопка «Избранное»
	Возможность подключения

Отображать

Индикация		Функция
	⊢→⊣	Отключающий таймер
		PerfectFry Sensor
	1-9	Уровни мощности
		Блокировка для безопасности детей

Кнопки, доступные при установке соединения с Home Connect

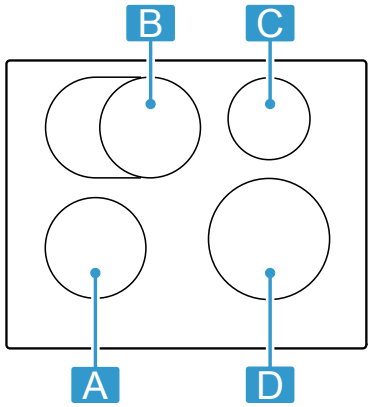
Как только соединение с Home Connect установлено, становятся доступны следующие кнопки и индикаторы:

Сенсор	Функция
▷	Принятие установок с другого прибора

Когда горит , ищите более подробную информацию в приложении Home Connect.

5.2 Распределение зон нагрева

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



Зона	максимальная мощность	
A Ø 18 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	2000 Вт 3100 Вт
B Ø 18 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	2000 Вт 3100 Вт
B Ø 28 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	2000 Вт 3700 Вт
C Ø 14,5 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	1600 Вт 2200 Вт
D Ø 21 см	Уровень мощности 9 PowerBoost	2500 Вт 3700 Вт

Для сокращения времени предварительного нагрева варочная панель достигает мощности, указанной в таблице, на уровне 9 и поддерживает ее в течение определенного времени, пока на той же стороне не будут включены другие зоны нагрева.

5.3 Зона нагрева

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

Зона очистки	Тип зон нагрева
○/	Одноконтурная зона нагрева
	Зона нагрева для жаровни → *Страница 9*

5.4 Индикация остаточного тепла

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

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

6 Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

6.1 Первая очистка

Удалите остатки упаковки с поверхности варочной панели и протрите поверхность влажной тканью. Список ре-

комендуемых чистящих средств можно найти на официальном сайте *www.bosch-home.com*.
Дополнительная информация по уходу и чистке.
→ *Страница 18*

6.2 Приготовление с помощью индукционного нагрева

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

6.3 Кухонная посуда

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

6.4 Установка Home Connect

При первом включении прибора появляется окно установки домашней сети. На дисплее в течение нескольких секунд горит .
Коснитесь для запуска подключения к Home Connect и соблюдайте указания, приведенные в главе .
Для завершения установки выключите варочную панель. Вы также можете выполнить установку Home Connect в другое время.

7 Обновление ПО

Когда прибор подключен к Home Connect, можно получить доступ к некоторым функциям после обновления программного обеспечения.

Более подробная информация о доступности дополнительных функций представлена на веб-сайте *www.bosch-home.com*

8 Стандартное управление

8.1 Включение варочной панели

- Коснитесь ⏻.
  Раздается звуковой сигнал. Загораются символы зон нагрева и доступные на данный момент функции. На индикаторах зон нагрева загорается 0.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

ReStart

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

8.2 Выключение варочной панели

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

Примечание: Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 59 секунд, варочная панель выключается.

8.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева

Зона нагрева имеет 17 уровней мощности. Уровни с 1 по 9 отображаются с промежуточными значениями. Выберите наиболее подходящий уровень мощности для блюда и планируемого процесса приготовления.

1. Нажмите на индикатор нужной зоны нагрева 0
- ✔ Загораются 0 и .
2. В зоне настройки выберите требуемый уровень мощности.
- ✔ Уровень мощности установлен.

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

QuickStart

- Если вы поставите один или несколько предметов посуды на одну или несколько зон нагрева перед включением прибора, варочная панель распознает посуду и автоматически выберет соответствующую зону нагрева. Затем в течение 59 секунд необходимо выбрать уровень мощности, иначе варочная панель выключится.

Изменение уровня мощности и выключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите нужный уровень мощности или установите на 0
- ✔ Уровень мощности зоны нагрева изменится или зона нагрева выключится.

8.4 Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (⎽=≡) оптимален для приготовления определенных блюд. Время приготовления (◷ min) может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Для предварительного разогрева устанавливайте уровень мощности 8–9.

	⎽=≡	◷ min
Растапливание		
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		

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

9 Кнопка «Избранное»

Эта функция позволяет выбрать две функции или установки по приготовлению для быстрого доступа через ☆.

9.1 Назначение функций Кнопка «Избранное»

Требование: Подключите прибор к Home Connect. Дополнительную информацию см. в приложении Home Connect

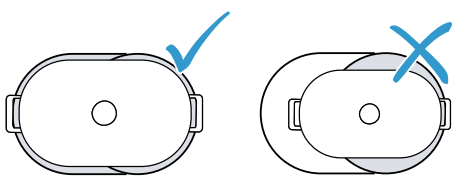
1. Для назначения функций ☆ откройте приложение Home Connect и следуйте указаниям.
2. После назначения функций вы можете использовать:

✔ Функция 1: ☆ короткое нажатие.
✔ Функция 2: ☆ продолжительное нажатие.

Примечание: Если функция не была назначена, ☆ выключается после включения варочной панели.

10 Зона нагрева для жаровни

Когда посуда перекрывает всю зону нагрева полностью, активируется дополнительный индуктор и расширяется зона нагрева.
Размещение посуды:



10.1 Подключение зоны нагрева для жаровни

1. Используйте посуду, полностью перекрывающую зону нагрева.
2. Выберите зону нагрева и установите уровень мощности.

✔ Зона нагрева включена и нагревается.

10.2 Отключение зоны нагрева для жаровни

▸ Установите 0.
✔ Зона нагрева для жаровни выключается.

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

11 Функции времени

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

- Отключающий таймер
- Таймер

По умолчанию кнопке ◷ присвоена функция Отключающий таймер. Вы также можете назначить сенсору одну из указанных выше функций.Изменить эти настройки можно в приложении Home Connect или в базовых установках →*Страница 14*.

11.1 Отключающий таймер

Позволяет программировать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева и отключать их автоматически по истечении установленного времени.

ВключениеОтключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и нужную ступень нагрева.
2. Нажмите ◷.
✔ Загораются I→I и 0:00.
3. В течение следующих 10 секунд установите необходимое время приготовления в зоне настройки.
   ▸ Вы можете установить промежуточные значения в диапазоне 1–9 минут с шагом в 30 секунд. Для этого выберите промежуточные значения с помощью ▪.
   ▸ Для выбора отображения времени в часах, например, 1 ч 30 мин, наберите последовательно числа 1 - 3 - 0 в зоне настройки. При установке продолжительности приготовления более 60 минут время будет автоматически отображаться в часах.
4. Коснитесь ◷ для подтверждения.
✔ Начинается отсчет времени приготовления. За 1 минуту до истечения выбранного времени звучит сигнал. Вы можете проверить состояние продуктов и при необходимости увеличить время приготовления.
✔ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

Указания

- При программировании времени для зоны нагрева и активации PerfectFry Sensor обратный отсчет времени начнется сразу, как только будет достигнут выбранный температурный режим.
- Для изменения индикации рабочей температуры PerfectFry Sensor на запрограммированное время приготовления нажмите на выбранную температуру.

Изменение или выключение Отключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и затем коснитесь ◷.
2. Чтобы отключить функцию, измените время приготовления или установите 0:00.

11.2 Таймер

Позволяет устанавливать таймер. Эта функция работает независимо от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

ВключениеТаймер

Требование: Установите функцию ◷.

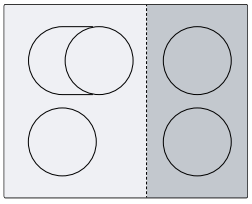
1. Нажмите ◷.
2. Выберите необходимое время.
✔ Начинается отсчет времени.
✔ По истечении времени раздается звуковой сигнал и начинают мигать индикаторы.

ТаймерИзменение или отключение

1. Нажмите ◷.
2. Чтобы отключить функцию, измените время приготовления или установите 0:00.

12 PowerBoost

С помощью функции Powerboost можно разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании 9.
Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева на этой же стороне не используется. В ином случае на индикаторе выбранной зоны нагрева мигают b и 9. Затем автоматически устанавливается 9, и функция не активируется.



12.1 Включение PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Коснитесь BOOST
✔ Загорается индикатор b.
✔ Функция активирована.

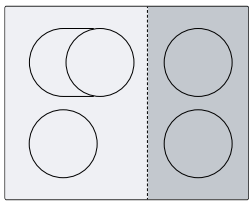
12.2 Выключите PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Коснитесь BOOST.
✔ Индикатор b гаснет, и зона нагрева переключается обратно на уровень мощности 9
✔ Функция выключена.

Примечание: Для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели эта функция автоматически отключается при определенных условиях.

13 PanBoost

Данная функция позволяет быстрее разогревать сковородки, чем при использовании 9. Не используйте функцию PowerBoost при приготовлении на сковороде, так как при этом может быть повреждено покрытие.
Можно активировать функцию в Home Connect или Кнопка «Избранное».
Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева на этой же стороне не используется. В ином случае в выбранной зоне нагрева мигают P и 9. Затем автоматически включается 9.



13.1 Рекомендации по применению

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

13.2 Включение PanBoost

Требование: Назначьте функцию ☆. .

→ *"Кнопка «Избранное»", Страница 9*

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите на ☆.

✔ Загорается P.
✔ Функция активирована.

13.3 Выключение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите уровень мощности.

✔ P гаснет
✔ Функция выключена.

Примечание: Для избежания нагревания до высоких температур, функция автоматически выключается через 30 секунд.

14 Функция поддержания в горячем состоянии

Эту функцию можно использовать, когда необходимо растопить шоколад или масло, а также чтобы поддерживать пищу в горячем состоянии.
Можно активировать функцию в Home Connect или Кнопка «Избранное».

14.1 Включение Функция поддержания в горячем состоянии

Требование: Назначьте функцию ☆. .

→ *"Кнопка «Избранное»", Страница 9*

1. Выберите необходимую зону нагрева.
2. Нажмите на ☆.
   Загорается L.

✔ Функция включена.

14.2 Выключение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Установка 0
   L гаснет.

✔ Функция выключена.

15 PerfectFry Sensor

Эта функция позволяет растапливать, уваривать соусы, тушить, жарить во фритюре или выполнять обжарку, контролируя при этом температуру.
Чтобы во время процесса приготовления постоянно не переключать уровни мощности, выберите необходимую температуру один раз в начале процесса приготовления. Тогда температура будет измеряться сенсорами под стеклокерамикой и поддерживаться в течение всего процесса готовки.
Данная функция доступна для зон нагрева, отмеченных символом .

Функции	Температура,
Растапливание	70–80 °C
Приготовление соусов	110–120 °C
Жаркое	140 °C
Жаркое	160 °C
Жаркое	180–200 °C

Функции	Температура,
Жаркое	220 °C

15.1 Рекомендуемая посуда

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

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

15.2 Включение PerfectFry Sensor

1. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.

2. Выберите зону нагрева.
3. Нажмите .
- , и заданная температура высвечиваются на индикаторе выбранной зоны нагрева.
4. Выберите температуру, проведя пальцем по зоне настройки.
- мигает, пока не будет достигнута установленная температура.
- Выбранная температура и постоянно обновляющаяся текущая температура нагрева кастрюли попеременно мигают до тех пор, пока не будет достигнута выбранная температура.
- Температура, которая отображается на дисплее, является приблизительной и может отличаться от фактической температуры, до которой нагрелась сковорода.
- По достижении необходимой температуры раздастся звуковой сигнал, а и символ температуры перестанут мигать.
5. Добавьте масло на сковороду и положите приготавливаемый продукт.

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

15.3 Выключение PerfectFry Sensor

- Выберите зону нагрева и коснитесь .

15.4 Рекомендации по приготовлению с помощью PerfectFry Sensor

В следующей таблице содержатся оптимальные температурные режимы для различных блюд. Температура °C и время приготовления min зависят от количества, состояния и качества продуктов.

	°C	min
Мясо		
Шницель, без панировки	160-180	4-10
Шницель, в панировке	180	6-10
Филе	180-200	6-10
Котлеты	160-180	10-15
Кордон блю, венский шницель	180	10-15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см	220	8-10
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см	200	6-10
Стейк, хорошо прожаренный, толщиной 3 см	180	6-12
Стейк с крестцовой косточкой, с кровью, толщиной 4,5 см	200-220	10-15
Стейк с крестцовой косточкой, среднепрожаренный, толщиной 4,5 см	180-200	20-30
Грудка птицы, толщиной 2 см	160	10-20
Шпиг	160-180	5-8
Мясной фарш	180-200	6-10
Шницель по-гамбургски, толщиной 1,5 см	160-200	6-15
Мясные тефтели	160-180	10-20
Колбаски для жарки (вареные)	160-180	8-20
Чоризо, сырые колбаски для жарки	160-180	10-20
Шашлык	160-180	10-20
Гирос	180-200	6-10
Рыба и морепродукты		
Рыбное филе, без панировки	180	10-20
Рыбное филе, в панировке	180	10-20
Рыба, жареная, целиком	160	10-20
Сардина	180	6-12
Креветки	180	4-8
Кальмар, каракатица	180-200	6-12
Мидии, морские моллюски, моллюск-сердцевик	110-120	4-8
Блюда из яиц		
Глазунья, сливочное масло	140	2-6
Глазунья, растительное масло	180-220	2-6
Яичница-болтунья	140	4-9
Омлет	140	3-6
Гренки	160	4-8
Французские блинчики, блины, оладьи, такос	180-200	1-3
Овощи		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	180-200	6-12
Картофель фри	180-200	15-25
Картофельные оладьи	200	2-4
Лук, чеснок, пассерованные до полупрозрачности	140	4-12
Репчатый лук, кольцами	180-200	4-12
Цукини, баклажаны, сладкие перцы	160-180	4-12
Зеленая спаржа, жареная	160-180	10-20
Грибы	180	10-15
Овощи, глазированные	120	10-20
Овощи в тесте темпура	180-200	5-10
Замороженные готовые блюда		
Куриные наггетсы	180-200	8-12
Рыбные палочки	180	8-12
Картофель фри	200-220	4-8
Блюда для жарения	160-180	6-10
Весенние рулеты	180-200	8-15
Пирожки, крокеты	200-220	6-8
Соусы		

	°C	min
Томатный соус	120	20-30
Сливочный соус	110-120	10-20
Соус «Бешамель»	110-120	10-20
Сырный соус	110-120	3-8
Сладкие соусы	110-120	10-20
Уваривание соусов	110-120	5-10
Растапливание		
Шоколадная глазурь	70-80	5-15
Сыр	70-80	3-10
Сливочное масло	70-80	3-5
Фондю	70-80	5-15
Прочее		
Жареный сыр	180-200	5-15
Крутоны	160-180	6-10
Хлеб для тостов	200-220	8-12
Сухие готовые блюда	110-120	5-10
Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи, обжаренные	180-200	3-15
Попкорн	220	10-20

16 Блокировка для безопасности детей

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

16.1 Включение Блокировка для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть выключена.
- ▸ Удерживайте 4 sec в течение 4 секунд.
- ✔ Символ ⚿ горит в течение 10 секунд.
- ✔ Варочная панель заблокирована

16.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

1. Для включения варочной панели коснитесь ⏻.
2. Удерживайте 4 sec в течение 4 секунд.

✔ Блокировка снимается.

16.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

Вы также можете установить автоматическое включение блокировки для безопасности детей при каждом включении варочной панели.
Как активируется и деактивируется эта функция, вы можете узнать в главе «Базовые установки»
→ *Страница 14*.

17 Пауза

Эта функция позволяет приостанавливать приготовление на срок до 10 минут и возобновлять его, используя те же установки.
Вы можете активировать эту функцию, например, для очистки панели управления.

17.1 Активация функцииПауза

- ▸ Нажмите ⏸.
- ✔ На индикаторах зон нагрева загорается *II*.
- ✔ Все текущие процессы приготовления приостанавливаются. Установки сохраняются.
- ✔ Функция активирована.

17.2 Деактивация функцииПауза

- ▸ Нажмите на ⏸.
- ✔ Функция выключена. Приготовление продолжается.

Примечание: Через 10 минут зона нагрева выключается.

18 Индивидуальное защитное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируйте функцию автоматического отключения. В зоне нагрева отображается *F8*, и она выключается.
Продолжительность зависит от выбранного уровня мощности.

Уровень мощности	Время
1,0–1,5	10 часов
2,0–3,5	5 часов
4,0–5,0	4 часа
5,5–6,5	3 часа
7,0–7,5	2 часа
8,0–9,0	1 час

Нажмите любую кнопку.

19 Базовые установки

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

19.1 Обзор базовых установок

Индикация	Установка	Значение
c 1	Блокировка для безопасности детей → *"Блокировка для безопасности детей", Страница 13*	0 — Ручной режим. [1] 1 — Автоматический режим. 2 — Функция выключена.
c 2	Звуковые сигналы	0 - Сигнал подтверждения, сигнал об ошибке и сигнал о неправильном использовании деактивированы. 1 - Сигнал об ошибке активирован. 2 - Сигнал подтверждения и сигнал о неправильном использовании активированы. 3 - Все звуковые сигналы включены [1].
c 3	Уровень громкости звуковых сигналов	1 - Тихо. 2- Средняя. [1] 3 - Громко.
c 6	◷ присваивает функции с предустановкой времени кнопкам на панели управления. → *"Функции времени", Страница 10*	1 - Отключающий таймер. [1] 2 - Таймер.
c 7	Ограничение по мощности Это позволяет ограничить общую мощность варочной панели в зависимости от фактических условий эксплуатации вашего электроприбора. Учитывайте предписания регионального поставщика электроэнергии. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. Дополнительная информация указана на типовой табличке. Когда при включенной функции варочная панель достигает установленного ограничения мощности, при этом мигают необходимый и допустимый уровни мощности, значит, выбрать более высокую степень нагрева нельзя.	Увеличение мощности осуществляется с шагом в 500 Вт. 0 – Выключено. Максимальная мощность варочной панели [1]. 1 – 1000 Вт. Минимальная мощность. 1.5 – 1500 Вт. ... 3 – 3000 Вт. 3.5 – 3500 Вт. 4 – 4000 Вт. 4.5 – 4500 Вт. ... 9 – Максимальная мощность варочной панели.
c 8	Режим демонстрации Демонстрационный режим для варочной панели При включении варочной панели dE загорается на несколько секунд, а зоны нагрева не нагреваются.	0 — Выключено. [1] 1 — Включено.
c 12	Проверка посуды С помощью этой функции можно проверить качество посуды. → *"Проверка посуды", Страница 15*	0 — Не подходит. 1 — Не оптимально. 2 — Подходит.
c 18 - c 22	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели Установки выполняются в зависимости от модели вытяжки.	→ *"Обзор настроек вытяжки", Страница 17*
c 0	Возврат к заводским установкам	0 — индивидуальные установки [1]. 1 — заводские установки.

19.2 Переход к базовым установкам

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

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

Информация об изделии	Индикация
Перечень сервисных служб	0 1 ,
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	02-

[1] Заводская настройка

Информация об изделии	Индикация
Заводской номер 2	05

✔ Первые четыре индикатора показывают информацию об изделии. Прикоснитесь к ◷, чтобы появились отдельные индикаторы.
3. Для перехода к базовым установкам коснитесь ◷.
✔ В качестве предустановки загораются c 1 и 0.
4. Нажимайте ◷ до тех пор, пока не появится необходимая установка.
5. Выберите требуемую установку в зоне настройки.
6. Удерживайте ◷ в течение 4 секунд.
✔ Настройки сохраняются в памяти.

19.3 Сброс изменений базовых установок

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

20 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависит скорость и результат приготовления.
С помощью этой функции можно проверить качество посуды.
Перед проверкой убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует диаметру используемой зоны нагрева.
Доступ осуществляется через базовые установки.
→ *Страница 14*

20.1 Выполнение Проверка посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды комнатной температуры и поставьте ее по середине зоны нагрева, диаметр которой наилучшим образом соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите c 12.
3. Прикоснитесь к зоне настройки. В зонах нагрева мигает u.
✔ Функция включена.
✔ Через 10 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

20.2 Проверка результата

В таблице ниже можно проверить критерии качества и скорости процесса приготовления полученного блюда.

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

Примечание: При неудовлетворительном результате приготовления снова поместите посуду на зону нагрева с меньшим диаметром, если таковая имеется.

Для повторной активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

21 Home Connect

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

Указания

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

21.1 Установка Home Connect

Требования

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

1. Сканируйте следующие QR-коды.



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

21.2 Символ WLAN

Индикация WLAN на панели управления меняется в зависимости от статуса и качества подключения, а также от доступности сервера Home Connect.

Статус	Описание
Горит постоянно на средней яркости.	Сетевое подключение не сохранено.
Мигает на полной яркости.	Сетевое подключение установлено.
Горит постоянно на полной яркости.	Сетевое подключение сохранено, сеть Wi-Fi активна.
Мигает.	Настройки сети сброшены.
Выключено.	Сеть не активна.

21.3 Добавление или удаление домашней сети WLAN

В следующем обзоре показано, как добавить или удалить домашнюю сеть WLAN.

Статус домашней сети WLAN	Процедура
Домашняя сеть WLAN не сохранена.	Для добавления домашней сети WLAN коротко нажмите .
Домашняя сеть WLAN сохранена.	Для подключения другого прибора нажмите и удерживайте .
Домашняя сеть WLAN сохранена.	Для сброса установок домашней сети WLAN нажмите и удерживайте . Если мигает , снова нажмите и удерживайте .

21.4 Деактивация сетевого подключения

- ▸ Нажмите и удерживайте . Если мигает , снова нажмите и удерживайте .
- ✔ Подключение к сети WLAN деактивировано и сетевые разъемы отключены.

Примечание: Для повторной активации сетевого подключения см. .
→ *"Добавление или удаление домашней сети WLAN", Страница 16*

21.5 Изменение установок через приложение Home Connect

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

Требование: Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.

1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте установку на варочную панель.
   Следуйте указаниям в приложении Home Connect.
   Установки, которые вы отправляете на варочную панель через приложение Home Connect, необходимо подтвердить на варочной панели.
- ✔ Когда установки по приготовлению переданы на зону нагрева, начинает мигать соответствующая индикация в зависимости от типа установки.
2. Для подтверждения установки нажмите ▷.
3. Для отказа от установки нажмите на любое другое сенсорное поле на варочной панели.

21.6 Включить распознавание по Bluetooth®

Эта беспроводная технология служит для автоматического распознавания присутствия. Вам не нужно подтверждать с мобильного устройства установки для варочной панели, пока вы находитесь рядом с ней. Отправленные установки для зоны нагрева можно подтвердить непосредственно с мобильного устройства.

Требования

- Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Мобильное устройство подключено к системе Bluetooth®.
- Пользователь находится рядом с варочной панелью.

1. Приложение Home Connect открыто.
2. Для установки распознавания по Bluetooth® следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Примечание: Подключение по Bluetooth® разрывается при выключении и переходе варочной панели в режим энергосбережения. Также подключение по Bluetooth® можно отключить в приложении Home Connect.

21.7 Обновление программного обеспечения

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

Указания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

21.8 Дистанционная диагностика

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

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

21.9 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

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

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

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

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

22 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

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

Указания

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

22.1 Управление вытяжкой через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева. Дополнительные установки можно задать с помощью элементов управления на варочной панели.

Примечание: Если эти настройки не отображаются для вашей варочной панели, проверьте настройки вытяжки в приложении Home Connect, чтобы настроить подключение.

Подключение системы вентиляции

▸ Чтобы выполнить настройку вытяжки с варочной панели, необходимо сначала присвоить функционалу вытяжки Кнопка «Избранное».
→ *"Кнопка «Избранное»", Страница 9*
Когда вы назначаете функцию вытяжки , вы можете выбирать между настройками вентилятора, автоматическим режимом работы и подсветкой вытяжки.

Настройка вентилятора

Требование: Кнопка «Избранное» присвоена функция.

1. Нажмите ☆.
2. Выберите требуемую установку в зоне настройки. Можно выбрать следующие установки:

H00	Вентилятор выключен
H01	Режим работы вентилятора 1
H02	Режим работы вентилятора 2
H03	Режим работы вентилятора 3
HP1	Интенсивный режим 1
HP2	Интенсивный режим 2
H-A	Автоматический режим

Примечание: Доступно в зависимости от модели вытяжки.

✔ Вентилятор включен.

3. Нажмите ☆ для выключения вентиляции.

Включение автоматического режима

Вы можете установить автоматический режим на панели управления варочной панели.

Требование: Кнопка «Избранное» присвоена функция.

1. Для включения автоматического режима нажмите ☆.
2. Для выключения автоматического режима нажмите ☆.

Установка подсветки вытяжки

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

Требование: Кнопка «Избранное» присвоена функция.

1. Для включения подсветки нажмите ☆.
2. Для выключения подсветки нажмите ☆.

22.2 Обзор настроек вытяжки

Для отдельных моделей вытяжек в базовых установках варочной панели можно настроить режим работы в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева. Если эти настройки не отображаются для вашей

варочной панели, проверьте настройки вытяжки в приложении Home Connect, чтобы настроить подключение. Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.

Индикация	Установка	Значение
c18	Настройка процедуры автоматического включения вентилятора.	Автоматический запуск вентилятора 0 – Выключено. При необходимости включите вытяжку вручную. 1 – Включено в ручном режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в заданном режиме мощности. 2 [1] – Включено в автоматическом режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в автоматическом режиме. [2]
c20	Установка, определяющая будет ли включаться вентилятор после включения варочной панели и каким образом это произойдет.	Инерционная фаза вентилятора 0 – Вентилятор выключается вместе с варочной панелью 1 – Включено в стандартном инерционном режиме вентилятора 2 – Без изменения установок 3 [1] – Включено в автоматическом режиме [2]
c21	Подсветка включается при включении варочной панели.	Автоматическое включение подсветки 0 – Выключено 1 [1] – Включено
c22	Подсветка выключается при выключении варочной панели.	Автоматическое выключение подсветки 0 [1] – Выключено 1 – Включено

23 Очистка и уход

23.1 Чистящие средства

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

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

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

23.2 Очистка варочной панели

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

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

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

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

23.3 Очистка профилей

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

Примечание: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

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

[1] Заводская настройка
[2] В зависимости от комплектации

24 Устранение неисправностей

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

Рекомендация: Подключите ваш прибор к приложению Home Connect, чтобы автоматически получать обновления программного обеспечения. Это позволит исправлять ошибки, улучшать производительность и получать новые функции.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 20*

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

24.1 Предупреждение

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

24.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▸ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▸ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▸ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/*F6*	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▸ Включено Индивидуальное защитное отключение. Для настройки зоны нагрева коснитесь любой кнопки и выключите индикацию.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
E 9000/E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E9011	Неправильно подключена варочная панель. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
d E	Активирован демонстрационный режим. ▸ Отключите режим демонстрации в базовых установках.
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.
Система управления вытяжкой не работает надлежащим образом.	Невозможно активировать систему управления вытяжкой. ▸ Сбросьте установки домашней сети WLAN и выполните подключение повторно
Анимация на дисплее: *000*	В определенных ситуациях может быть проведено техническое самообслуживание варочной панели, например, обновление прошивки, оптимизация работы или поиск ошибок. ▸ Дождитесь окончания процесса и только после этого включайте варочную панель.

24.3 Нормальные шумы вашего прибора

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

25 Утилизация

25.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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



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

26 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.bosch-home.ru

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Испании

26.1 Номер изделия (E-Nr.), заводской номер (FD) и порядковый номер (Z-Nr.)

При обращении в службу поддержки вам потребуется номер изделия (E-Nr.), заводской номер (FD) и порядковый номер (Z-Nr.), приведенные на заводской табличке прибора.

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

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках →*Страница 14* .
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

27 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

Это изделие содержит компоненты программного обеспечения, которые лицензированы владельцами авторских прав как бесплатное или открытое исходное (open source) ПО.
Соответствующая информация о лицензиях сохранена на бытовом приборе. Доступ к соответствующей информации о лицензиях возможен также через приложение Home Connect: «Профиль -> Правовые указания -> Информация о лицензиях». [1] Информацию о лицензиях можно скачать также на сайте фирменной продукции. (Найдите на сайте продукта модель своего прибора и прочую документацию.) Вы можете также запросить соответствующую информацию по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.
Соответствующий исходный код предоставляется по запросу.
Направьте свой запрос по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.
Тема: „OSSREQUEST“
Расходы на обработку вашего запроса будут поставлены вам в счет. Это предложение действительно на протяжении трех лет с даты покупки или же, по меньшей мере, в течение периода, на который мы предлагаем техническую поддержку и запасные детали для соответствующего прибора.

28 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.
Полный текст RED сертификата соответствия размещен на интернет-сайте *www.bosch-home.com* на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

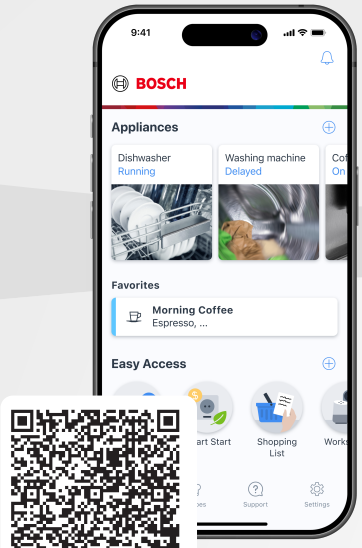
Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 130 мВт

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

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

[1] В зависимости от комплектации

Bosch Home Connect App



Подключите свой бытовой прибор уже сегодня и воспользуйтесь следующими преимуществами:

- **Варочная панель выключена? Проверяйте вашу варочную панель из любого места с помощью приложения.**
- **Полностью сосредоточьтесь на приготовлении пищи. Вытяжка включается автоматически, когда вы начинаете готовить. (Требуется совместимая вытяжка)**
- **Выберите рецепт из нашей подборки. Если имеется сенсор жарения, вы можете отправить на прибор подходящие настройки.**

Нужна помощь? Мы к вашим услугам.

Профессиональные консультации по бытовым приборам Bosch; помощь с проблемами или ремонт специалистом Bosch.

Узнайте все о разнообразных возможностях получить поддержку от Bosch:
www.bosch-home.com/service

Контактные данные для всех стран см. в прилагаемом сервисном справочнике.

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

A Bosch Company

9001794864 (060124) REG25
ru