



BOSCH

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

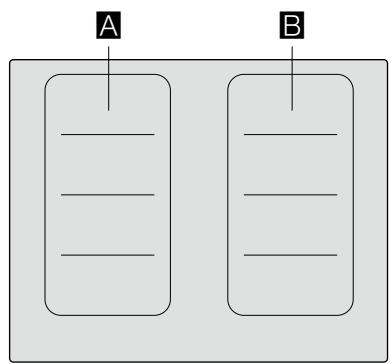


Варильна поверхня

PXX...D...

[uk] Інструкція з використання

Варильна поверхня



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Зміст

	Використання за призначенням	5
	Важливі настанови з безпеки	6
	Причини несправностей.	7
Огляд		
	Захист навколошнього середовища	8
Поради для заощадження енергії 8		
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки 8		
	Готування з використанням індукції	8
Переваги готування з індукцією 8		
Посуд 8		
	Знайомство з пристроями	10
Панель управління 10		
Конфорки 11		
Індикація залишкового тепла. 11		
	Управління пристроя	12
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні. 12		
Регулювання конфорок 12		
Кулінарні рекомендації 13		
	Адаптивна зона	15
Поради щодо використання посуду 15		
В якості двох незалежних конфорок. 15		
Використання однієї конфорки 15		
	Функція Move	16
Активування 16		
Деактивування. 16		
	Установки таймера	17
Програмування часу готування 17		
Кухонний таймер 17		
Функція секундоміра 18		
	Функція PowerBoost	18
Активування 18		
Деактивування. 18		
	Функція ShortBoost	19
Рекомендації щодо використання 19		
Активування 19		
Деактивування. 19		
	Функція підтримання страв у гарячому стані	19
Активування 19		
Деактивування. 19		
	Сенсорика смаження	20
Переваги при смаженні. 20		
Сковороди для готування з сенсором смаження 20		
Рівні температури 21		
Таблиця 21		
Terran Yaki i Grill для адаптивної зони 24		
Налаштування 26		
	Функція “Захист від дітей”	26
Активування та деактивування функції «Блокування від доступу дітей» 26		
Автоматичне блокування від увімкнення дітьми. 26		
	Захист від витирання	27
	Автоматичне запобіжне вимкнення	27
	Основні установки	28
Таким чином можна перейти до основних установок: 29		
	Індикатор споживання електроенергії	30
	Тест посуду	30
	Система контролю потужності Power-Manager	31
	Home Connect	31
Налаштування 31		
Налаштування Home Connect 33		
Оновлення ПЗ 35		
Віддалена діагностика. 35		
Вказівки щодо захисту даних 35		
Декларація відповідності. 35		
	Сполучення з витяжкою	36
Налаштування 36		
Відключення від мережі 37		
Управління витяжкою з варильної поверхні 37		
Параметри для управління витяжкою. 38		
	Очищення	38
Варильної панелі 38		
Рама варильної панелі. 38		
	Часті питання (FAQ)	39
	Що робити у випадку несправності?	41
	Служба сервісу..	42
Е-номер та FD-номер. 42		

	Тестові страви 43
--	-------------------------

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Знявши упаковку, перевірте стан приладу. Якщо під час транспортування прилад зазнав пошкоджень, не підключайте його до електромережі, а зв'яжіться з сервісним центром та оформіть письмовий акт про виявлені пошкодження, інакше ви втратите право на відшкодування.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Установка даного пристрою повинна виконуватися згідно з інструкцією з монтажу, що додається.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Не використовуйте кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої або решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користуванням приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Якщо у Вас встановлено активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрілятор), проконсультуйтесь у лікаря щодо його відповідності Директиві 90/385/ ЄС Ради Європейської спільноти від 20 червня 1990 р., а також DIN EN 45502-2-1 і DIN EN 45502-2-2 та обраний, імплантований та запрограмований відповідно до VDE-AR-E 2750-10. Якщо ці передумови виконано і крім того використовується неметалевий посуд з неметалевими ручками, використання цього індукційного поля з дотриманням умов експлуатації є безпечним.

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Небезпека удушення!

Упаковка приладу небезпечна для дітей. У жодному випадку не дозволяйте дітям грatisя з упаковкою.

Попередження – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закройте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагриваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Не можна використовувати кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

Попередження – Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагриваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Металеві предмети дуже швидко нагриваються на варильній поверхні. Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.
- Щоразу після використання потрібно вимкнути варильну панель за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може привести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть привести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Попередження – Небезпека виникнення несправностей!

Варильна поверхня з нижнього боку оснащена вентилятором. Якщо під варильною поверхнею є шухляда, не зберігайте там жодних дрібних або гострих предметів, папір або посуд. Вони можуть всмоктатися та пошкодити вентилятор або погіршити охолодження. Між вмістом шухляди та вентиляційним отвором повинна бути відстань не менше 2 см.

Попередження – Небезпека травмування!!

- Під час готовання на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня. Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою. Застосуйте лише жаростійкий посуд для готовання.
- Каструлія може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

Причини несправностей

Увага!

- Шерехате дно посуду може пошкрябати поверхню варильної панелі.
- Ніколи не ставте на конфорки порожній посуд. Це може привести до пошкодження варильної панелі.
- Не ставте гарячий посуд на панель управління, зону індикаторів чи раму панелі. Це може привести до пошкодження варильної панелі.
- Падіння на варильну панель твердих або гострих предметів може спричинити її пошкодження.
- На гарячих конфорках фольга та пластмасовий посуд плавляться. Не рекомендується використовувати покриття для захисту варильної панелі від забруднення.

Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що виникають найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише мийні засоби, призначенні для варильної поверхні Вашого типу.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
	Грубе дно посуду шкрябає варильну поверхню.	Перевірте посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише мийні засоби, призначенні для варильної поверхні Вашого типу.
	Стирання каструлі.	Припіднімайте каструлі і пательні при пересуванні.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру.	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколошнього середовища

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

Поради для заощадження енергії

- Завжди використовуйте кришки, що точно підходять для посуду. Під час приготування без кришки витрачається значно більше енергії. Використовуйте скляну кришку, щоб слідкувати за приготуванням страви, не знімаючи її.
- Використовуйте посуд з рівним дном. На нагрівання посуду з нерівним дном витрачається більше енергії.
- Діаметр dna посуду має відповідати розміру конфорки. Увага: як правило, виробники зазначають на посуді діаметр його верхнього краю, який зазвичай перевищує діаметр dna.
- Для приготування невеликої кількості продуктів використовуйте невеликий посуд. Нагрівання великого посуду, наповненого лише частково, потребує багато зайвої енергії.
- Готуйте продукти в невеликій кількості води. Таким чином заощаджується електроенергія та зберігаються вітаміни й мінерали, що містяться в овочах.
- Обираєте найнижчий рівень потужності, достатній для приготування страви. За умови використання надто високого рівня потужності витрачається зайва енергія.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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.

Готування з використанням індукції

Переваги готування з індукцією

Готування з індукцією суттєво відрізняється від звичайного готування, оскільки тепло утворюється безпосередньо в посуді. Це забезпечує ряд переваг:

- Економія часу при варінні та смаженні.
- Заощадження енергії.
- Полегшений догляд та очищення. Страви, що збігли протягом готування, не пригорають так швидко.
- Контроль подачі тепла і безпека: конфорка зменшує або збільшує подачу тепла відразу по мірі необхідності. Конфорка з індукцією перериває подачу тепла одразу після зняття посуду з варильної поверхні, якщо її не було вимкнено раніше.

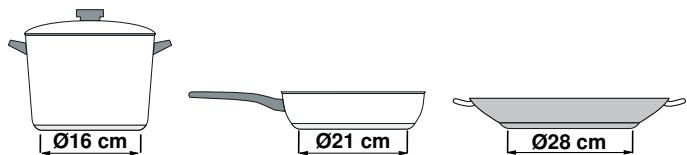
Посуд

Для готування з індукцією слід застосовувати лише феромагнетичний посуд, наприклад:

- посуд з емальованої сталі;
- чавунний посуд;
- спеціальний посуд з високоякісної сталі для індукційного готування.

Щоб дізнатися, чи придатний Ваш посуд для готування на індукційних поверхнях, ознайомтеся з розділом → "Тест посуду".

Для досягнення хорошого результату приготування ділянку dna каструлі, виготовлену з феромагнітного матеріалу, повинна відповідати розміру варильної панелі. Якщо посуд не розпізнається конфоркою, спробуйте поставити його на конфорку з меншим діаметром.

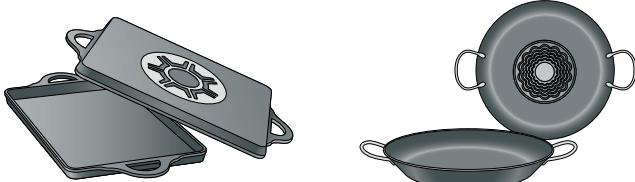


При використанні адаптивної зони нагрівання в якості конфорки можна застосовувати посуд більшого розміру, що оптимально підходить саме для цієї зони. Інформацію щодо розташування посуду наведено в розділі → "Адаптивна зона".



Також існує індукційний посуд, дно якого не повністю феромагнетичне:

- Якщо дно посуду феромагнетичне лише частково, нагріється лише феромагнетична поверхня. Тепло при цьому може розподілятися нерівномірно. Неферомагнетична ділянка може залишатися надто низької температури для готування.



- Якщо матеріал, з якого виготовлено дно посуду, містить частинки алюмінію, посуд може недостатньо нагріватися, чи не буде розпізнано



Непридатний посуд

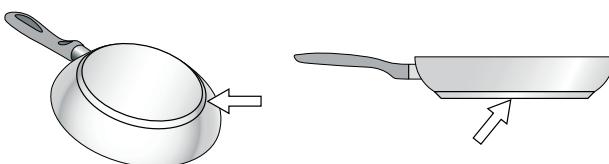
Ніколи не використовуйте розсіачі полум'я та посуд, виготовлений з таких матеріалів:

- звичайної тонкої сталі,
- скла,
- кераміки,
- міді,
- алюмінію.

Властивості дна посуду

Властивості дна посуду можуть впливати на результат готування. Застосуйте каструлі та сковороди з матеріалів, які рівномірно розподіляють тепло в каструлі, наприклад, каструлі з «сендвічним» дном з високоякісної сталі, таким чином буде збережено час і енергію.

Застосуйте посуд з пласким дном. Нерівне дно посуду негативно впливає на подачу тепла.



Відсутність посуду або його невідповідний розмір

Якщо на обрану конфорку не поставлено посуд або матеріал чи розмір посуду не відповідають вимогам, позначка рівня потужності на індикаційному полі конфорки почне блимати. Установіть на конфорку придатний посуд відповідного розміру, щоб блимання припинилося. Якщо не зробити це протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

Порожній посуд або посуд з тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд та не використовуйте посуд з тонким дном. Варильна панель має вбудовану систему запобіжників, але порожній посуд може нагрітися так швидко, що автоматичне вимикання не встигне спрацювати, і він розігріється до дуже високої температури. Дно посуду може розплавитися і пошкодити скло варильної панелі. Якщо це трапилося, не торкайтесь посуду та вимкніть конфорку. Якщо після того, як варильна панель охолоне, вона не вмикається, зверніться до сервісного центру.

Розпізнання каструлі

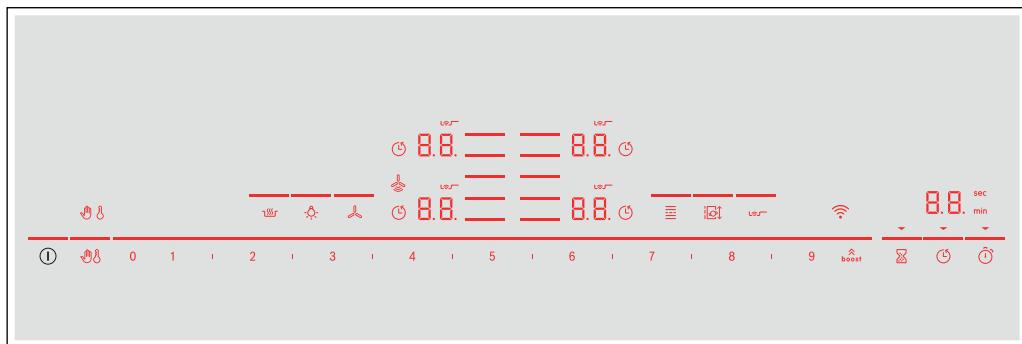
Кожна конфорка має розмежування розпізнання каструлі, яке залежить від феромагнетичного діаметру та від матеріалу дна посуду. Тому завжди слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметрові дна каструлі.

Знайомство з приладом

Інформація про розміри й потужності конфорок міститься в розділі → Сторінка 2

Вказівка: . Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.

Панель управління



Кнопки	
①	Головний вимикач
☰	Вибір конфорки
0 1 2 1 ... 1 8 1 9	Зона налаштування
boost	Функція «Powerboost» і «Shortboost»
🕒	Блокування панелі управління для очищення
🔒	Блокування від доступу дітей
⚡	Функція підігрівання
☛	Сенсор смаження
☰	Адаптивна зона конфорки
☒	Функція «Move»
🕒	Таймер
🕒	Налаштування часу готовування
🕒	Функція секундоміра
WiFi	WLAN
💡	Керування вентиляцією
💡	Освітлення витяжки

Індикація	
0.0	Режим роботи
19	Рівні нагрівання
H/h	Залишкове тепло
b.	Функція «Powerboost»
Pb.	Функція «Shortboost»
Lo	Функція підігрівання
☛	Сенсор смаження
☰	Адаптивна зона конфорки
00	Функція таймера
🕒	Налаштування часу готовування
min /sec	Індикація таймера
🔒	Блокування від доступу дітей
🕒	Блокування панелі управління для очищення
WiFi	WLAN
💡	Автоматичний режим витяжки

Панелі управління

Коли варильна поверхня розігрілася, горять символи панелей керування, які доступні на цей момент.

Якщо торкнутися символу, активується відповідна функція.

Вказівки

- Відповідні символи панелей управління світяться відповідно до доступності. Індикація конфорок або обраних функцій світиться яскравіше.
- Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою, оскільки волога може негативно вплинути на її роботу.
- Забороняється ставити посуд в безпосередній близькості до дисплея і сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

Конфорки

Конфорка

■ Проста конфорка	Використовуйте для приготування посуд відповідного розміру.
■ Адаптивна зона конфорки	Див. розділ → "Адаптивна зона"

Використовуйте лише посуд для готування, придатний для індуктивного готування: див. розділ → "Готування з використанням індукції"

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Він вказує на те, що конфорка ще не охолола. Не торкайтеся конфорки, поки відображається індикація залишкового тепла.

У залежності від кількості залишкового тепла може відображатися наступне:

- Індикація **H**: висока температура
- Індикація **h**: низька температура

Коли під час готування ви знімаєте посуд з конфорки, по черзі блимають індикація залишкового тепла та рівень нагрівання.

Коли конфорка вимкнена, світиться індикація залишкового тепла. Вона світиться навіть коли варильна поверхня вимкнена, поки вона не охолоне.

Управління приладу

Із цього розділу можна дізнатися, як встановлювати конфорку. У таблиці нижче ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вимикається головним вимикачем.

Під час першого увімкнення приладу викликається налаштування домашньої мережі. На дисплеї кілька секунд слабко світиться символ . Щоб запустити попередні налаштування, торкніться датчика  та дотримуйтесь настанов розділу → "Home Connect". Щоб вийти з початкових налаштувань, торкніться будь-якого датчика.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні:

торкніться символу ①. Лунає сигнал. Світяться доступні на цей момент символи та функції, що стосуються конфорок. Поряд з конфорками світиться 0.0. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення варильної поверхні: торкайтесь символу ① до тих пір, поки не згасне вся індикація. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

- Якщо підключення до домашньої мережі відсутнє або якщо підключення переривається, початкове налаштування мережевого підключення завжди активується при увімкненні варильної поверхні.
- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо конфорки вимкнені декілька секунд.
- Налаштування зберігається перші 4 секунди після вимкнення варильної поверхні. Якщо в цей час знову увімкнути варильну поверхню, вона продовжить роботу з попередніми налаштуваннями.

Регулювання конфорки

Налаштуйте потрібну конфорку символами 1 та 9.

Рівень нагрівання 1 = найнижчий.

Рівень нагрівання 9 = найвищий.

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Цей рівень нагрівання позначений у зоні регулювання параметрів символом I.

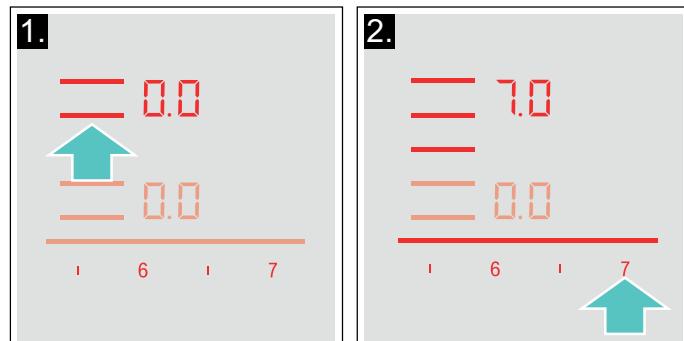
Вказівки

- Для захисту чутливих частин обладнання від перегріву або перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень потужності варильної поверхні.
- Для запобігання виникненню перешкод приладу можна тимчасово зменшити рівень потужності варильної поверхні.

Вибір конфорки й рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Доторкніться до символу  бажаної конфорки. Індикація 0.0 світиться світліше.
2. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібний рівень нагрівання.



Рівень нагрівання налаштований.

Зміна рівня нагрівання

Виберіть конфорку та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

Вимкнення конфорки

Оберіть конфорку та встановіть в зоні регулювання параметрів на 0.0. Конфорка вимикається, та з'являється індикація залишкового тепла.

Вказівки

- Якщо не поставити посуд на конфорку, позначка заданого рівня потужності почне блімати. Через певний час конфорка вимкнеться.
 - Якщо посуд поставленій на конфорку до увімкнення варильної панелі, він буде розпізнаний протягом 20 секунд після натискання на головний вимикач. Відповідну конфорку буде обрано автоматично. Після розпізнання посуду протягом наступних 20 секунд задайте рівень потужності, інакше конфорка вимкнеться.
- Якщо поставити на варильну панель кілька предметів посуду, після її увімкнення буде розпізнато тільки один з них.

Кулінарні рекомендації

Рекомендації

- Пюре, крем-супи та густі соуси при нагріванні зрідка перемішувати.
- Для попереднього розігрівання встановити 8 - 9 рівень нагрівання.
- При приготуванні з кришкою, як тільки між кришкою та посудом виступить пар, перейти на нижчий рівень нагрівання. Для хорошого результату готовання вихід пару небажаний.
- Після процесу приготування тримати посуд закритим до сервірування.
- Для готовання у сковороді дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти поживну цінність. За допомогою кухонного годинника можна встановити оптимальний час приготування.
- Для того щоб приготуванні страви були кориснішими, потрібно уникати олії, яка димить.
- Для підсмажування продуктів обсмажувати їх послідовно малими порціями.
- В процесі готовання посуд може дуже нагріватися. Рекомендується використовувати кухонну прихватку.
- Рекомендації щодо енергоефективного готовання Ви знайдете в розділі → "Захист навколошнього середовища"

Таблиця приготування

В таблиці показано, який рівень нагрівання підходить до певної страви. Час приготування може варіюватися в залежності від типу, ваги, товщини та якості їжі.

	Рівень нагрівання	Час приготування (хв.)
Розтоплювання		
Шоколад, глазур, вершкове масло, мед, желатин	1 - 1.5 1 - 2	- -
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп, наприклад, суп-пюре з чечевицею	1.5 - 2	-
Молоко*	1.5 - 2.5	-
Розігрівання сосисок у воді**	3 - 4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Картопляні кнедлики*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12

* Без кришки

** Перевертати багато разів

*** Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.5

		Рівень нагрівання	Час приготування (хв.)
Варіння, приготування на парі, тушкування			
Рис (з подвійною кількістю води)		2.5 - 3.5	15 - 30
Рис, зварений на молоці***		2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»		4.5 - 5.5	25 - 35
Варена картопля		4.5 - 5.5	15 - 30
Вироби з тіста, макарони*		6 - 7	6 - 10
Густий суп		3.5 - 4.5	120 - 180
Суши		3.5 - 4.5	15 - 60
Овочі		2.5 - 3.5	10 - 20
Овочі глибокого замороження		3.5 - 4.5	7 - 20
Готування у сковорарці		4.5 - 5.5	-
Тушкування			
Голубці		4 - 5	50 - 65
Печена		4 - 5	60 - 100
Гуляш***		3 - 4	50 - 60
Тушкування / смаження з малою кількістю олії*			
Шніцелі, паніровані або ні		6 - 7	6 - 10
Шніцелі глибокого замороження		6 - 7	6 - 12
Котлети, звичайні або паніровані**		6 - 7	8 - 12
Стейки (3 см товщиною)		7 - 8	8 - 12
Філе птиці (2 см товщиною)**		5 - 6	10 - 20
Філе птиці глибокого замороження**		5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)**		4.5 - 5.5	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)**		6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, без панірування		5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані		6 - 7	8 - 20
Риба панірована і глибокозаморожена, наприклад, рибні палички		6 - 7	8 - 15
Креветки		7 - 8	4 - 10
Пасерування овочів та грибів, свіжих		7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському		7 - 8	15 - 20
Глибоко заморожені продукти для смаження		6 - 7	6 - 10
Млинці (смажити почергово)		6.5 - 7.5	-
Омлет (смажити почергово)		3.5 - 4.5	3 - 10
Яєчня		5 - 6	3 - 6
Готування у фритюрі* (150–200 г на порцію, смажити порційно у 1–2 л олії)			
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, курячі нагетси		8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження		7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки		6 - 7	-
Риба, панірована або у клярі		6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпуря		6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, оладки/пончики, фрукти у пивному клярі		4 - 5	-

*Без кришки

** Перевертати багато разів

***Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.5

Адаптивна зона

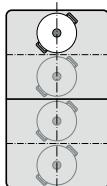
За потреби ці конфорки можна застосовувати окремо або в якості однієї об'єднаної конфорки.

Вона складатиметься з чотирьох індукторів, які працюють незалежно один від одного. При експлуатації вільної зони нагріву активується тільки та ділянка, на якій встановлено посуд.

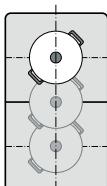
Поради щодо використання посуду

Для забезпечення правильного розпізнавання посуду та розподілу тепла рекомендується виставляти посуд на центр потрібної частини конфорки, дотримуючись таких рекомендацій:

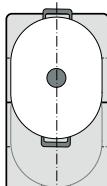
Використання однієї конфорки



Діаметр: менше або дорівнює 13 см
Ставте посуд в одне з чотирьох положень, які можна побачити на малюнку.

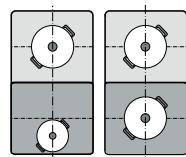


Діаметр: понад 13 см
Ставте посуд в одне з трьох положень, які можна побачити на малюнку.



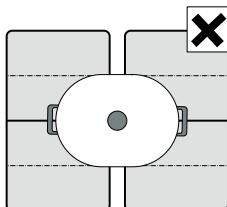
Якщо посуд займає більше однієї конфорки, ставте його, починаючи з верхнього або нижнього краю вільної конфорки.

Як дві незалежні конфорки



Передній й задня конфорки з двома індукторами на кожній можуть застосовуватися окремо одна від одної. Для цього встановіть для кожної з цих конфорок потрібний рівень нагрівання. Дляожної з конфорок застосуйте лише один посуд.

Рекомендації



На варильній поверхні з більш ніж однією вільною зоною нагрівання встановлюйте посуд таким чином, щоб він вкривав лише одну з двох вільних зон нагрівання.
В іншому випадку варильні поверхні не активуються належним чином та не забезпечать найкращого результату готовування.

В якості двох незалежних конфорок

Адаптивна зона використовуватиметься як дві окремі конфорки.

Активування

Див. розділ → "Управління приладу"

Використання однієї конфорки

Застосування спільнотої конфорки шляхом поєднання двох конфорок.

Поєднання двох конфорок

1. Встановіть посуд. Оберіть одну з двох конфорок, що відносяться до адаптивної зони, та встановіть рівень нагрівання.
2. Торкніться символу . Загоряється індикатор. На індикаторі нижньої конфорки відображається рівень нагрівання.
Адаптивна зона конфорки активується.

Зміна рівня нагрівання

Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони та встановіть рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

Додавання нового посуду

Встановіть новий посуд на плиту, оберіть одну з двох конфорок гнутої зони і торкніться двічі символу . Новий посуд буде розпізнано, і для нього залишиться попередньо обраний рівень нагрівання.

Вказівка: Якщо посуд пересунути або підняти на використовуваній конфорці, конфорка починає автоматичний пошук і попередньо обраний рівень нагрівання зберігається.

Роз'єднання двох конфорок

Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони і торкніться символу .

Адаптивна зона конфорки деактивується. Обидві конфорки продовжують роботу як дві незалежні конфорки.

Вказівки

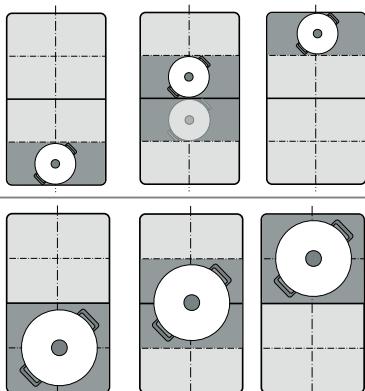
- Якщо вимкнути та знову увімкнути варильну поверхню, адаптивна зона буде також працювати як дві окремі конфорки.
- Щоб змінити параметри адаптивної зони нагріву, прочитайте → "Основні установки" главу.

Функція Move

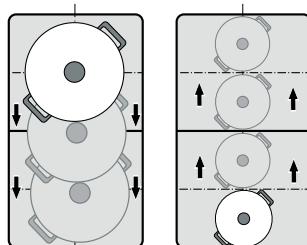
Ця функція активує всю адаптивну зону, яка розділена на три ділянки і рівні нагрівання якої попередньо налаштовані.

Використовуйте лише один посуд. Розмір ділянки приготування залежить від використованого посуду та правильного позиціонування.

Ділянки приготування



Таким чином можна пересунути під час процесу приготування посуд на іншу ділянку з іншим рівнем нагрівання.



Попередньо встановлені рівні нагрівання:

Передня ділянка = рівень нагрівання 5

Середня ділянка = рівень нагрівання 5

Задня ділянка = рівень нагрівання 1.5

Попередньо налаштовані рівні нагрівання можна змінювати незалежно один від одного. Про те, як їх змінювати, див. у розділі → "Основні установки".

Вказівки

- Якщо на адаптивній конфорці розпізнано не один посуд, функція відключається.
- Якщо посуд пересунути або припідняти в межах адаптивної конфорки, конфорка починає автоматичний пошук і налаштовується рівень нагрівання ділянки, на якій розпізнано ємність.
- Подальшу інформацію щодо розміру та розташування посуду наведено в розділі → "Адаптивна зона"

Активація

1. Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони.
 2. Торкніться символу  . Засвітиться індикація поряд із символом  . Активуйте гнучку конфорку як одну окрему конфорку.
Рівень нагрівання ділянки, на якій знаходиться посуд, світиться на індикації конфорки.
- Функція активована.

Зміна рівня нагрівання

Рівні нагрівання окремого діапазону можна змінювати під час процесу готовування. Поставте посуд на конфорку та змінюйте рівень нагрівання у зоні регулювання параметрів.

Вказівки

- Змінюється лише рівень нагрівання ділянки, на якій знаходиться посуд.
- Якщо функцію деактивовано, рівні нагрівання трьох конфорок скидаються на попередньо налаштовані значення.

Деактивація

Торкніться символу  . Засвітиться індикація поряд із символом  .

Функція деактивована.

Вказівка: При встановленні однієї з двох конфорок на  ця функція деактується протягом кількох секунд.

Установки таймера

Варильна поверхня має три функції таймера:

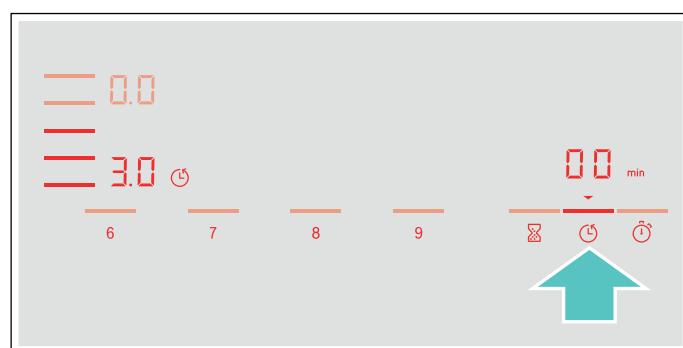
- програмування часу готовування;
- кухонний таймер;
- функція секундоміра.

Програмування часу готовування

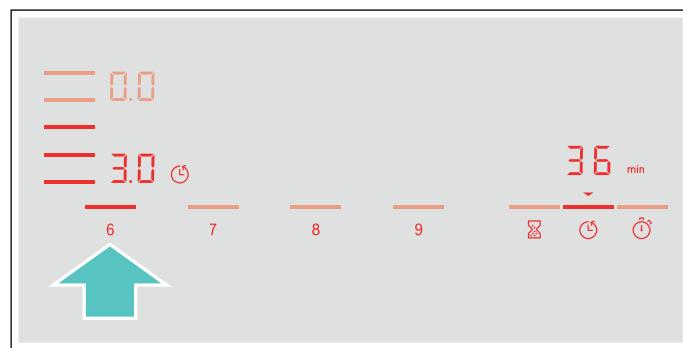
Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу.

Установка:

1. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
2. Торкніться символу . На індикації таймера світиться символ **00** і індикація .



3. Протягом наступних 10 секунд установіть потрібний час готовування в зоні регулювання параметрів.



4. Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

Починається перебіг часу готовування.

Вказівки

- Для всіх конфорок можна автоматично встановити одинаковий час готовування. Налаштований час спливає окремо для кожної конфорки. Інформацію щодо автоматичного програмування часу приготовування див. у розділі → "Основні установки"
- Якщо вільна зона нагрівання обирається як окрема конфорка, налаштований час для всієї зони нагрівання одинаковий.
- Якщо для комбінованих конфорок було обрано функцію «Move», для трьох конфорок встановиться одинаковий час.

Сенсор смаження

Якщо для конфорки запрограмовано час приготовування і активовано сенсор смаження, час приготовування починає відраховуватися лише, коли досягнуто обраний рівень температури.

Зміна або скасування часу

Оберіть конфорку, а потім торкніться символу .

У зоні регулювання параметрів змініть час приготовування або налаштуйте **00**, щоб видалити запрограмований час приготовування.

Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

Коли час вийшов

Конфорка вимикається, індикація  блимає і рівень нагрівання встановлюється на **00**. Лунає сигнал.

На індикації таймера блимає **00** і індикація .

Доторкніться до символу . Індикатор згасає, а сигнал вимикається.

Вказівки

- Щоб налаштувати час приготовування менше 10 хвилин, завжди торкайтеся **0**, перед тим як обрати потрібне значення.
- Якщо Ви встановили час готовування для декількох конфорок, на індикаторі таймера відображатиметься встановлена тривалість для обраної конфорки.
- Для запиту часу приготовування, що залишився, оберіть відповідну конфорку.
- Можна встановлювати час готовування до **99** хвилин.

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера можна виставляти час роботи до 99 хвилин.

Він працює незалежно від конфорок та інших налаштувань. Ця функція не вимикає конфорку автоматично.

Регулювання

1. Торкніться символу . На індикації таймера світиться символ **00** і індикація .
2. Оберіть у зоні регулювання параметрів потрібний час і торкніться символу  для підтвердження.

За кілька секунд починається відлік часу.

Зміна або скасування часу

Торкніться символу .

У зоні регулювання параметрів змініть час приготовування або налаштуйте **00**, щоб видалити запрограмований час приготовування.

Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

Коли час вийшов

Після того як час вийшов, лунає сигнал. На індикації таймера блимають **00** і символ .

Після торкання до символу  індикації гаснуть.

Функція секундоміра

Функція секундоміра відображає час з моменту активації.

Він працює незалежно від конфорок та інших налаштувань. Ця функція не вимикає конфорку автоматично.

Активація

Торкніться символу . На індикації таймера світиться символ і індикація .

Починається перебіг часу.

Деактивація

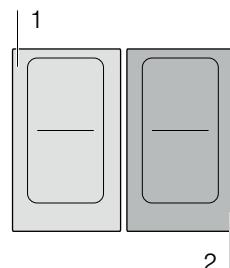
Торкнувшись символу можна зупинити секундомір. Індикатори таймера продовжують світитися.

Якщо знову торкнутися символу , індикації гаснуть. Функція деактивована.

Функція PowerBoost

Завдяки функції «PowerBoost» можна нагрівати великі об'єми води швидше, ніж на відповідному рівні нагрівання .

Ця функція може бути задіяна для обраної конфорки лише тоді, коли інша конфорка цієї групи не працює (див. малюнок).



Вказівка: В гнучкій області також можна активувати функцію «Powerboost», якщо конфорка використовується окремо.

Активація

1. Оберіть конфорку.
 2. Торкніться символу .
Індикація .
- Функція активована.

Деактивація

1. Оберіть конфорку.
 2. Торкніться символу .
Індикація згасає, і конфорка перемикається на рівень .
- Функція деактивована.

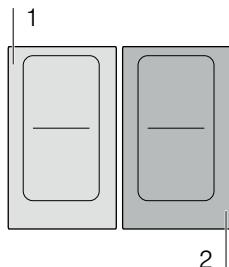
Вказівка: За певних обставин функція «Powerboost» може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

Функція ShortBoost

Завдяки функції «ShortBoost» можна нагрівати посуд швидше, ніж на відповідному рівні нагрівання 9.

Оберіть після вимкнення функції відповідний рівень нагрівання для Вашої страви.

Ця функція може бути задіяна для обраної конфорки лише тоді, коли інша конфорка цієї групи не працює (див. малюнок).



Вказівка: У гнучкій області також можна активувати функцію «Shortboost», якщо конфорка використовується окремо.

Рекомендації щодо використання

- Завжди використовуйте посуд, який не був попередньо розігрітим.
- Застосовуйте лише каструлі та сковороди з рівною поверхнею. Не використовуйте посуд з тонким дном.
- Ніколи не розігрівайте порожній посуд і не залишайте без нагляду олію, масло або смалець у посуді, що розігрівається.
- Не накривайте посуд кришкою.
- Поставте посуд на конфорку по центру. Переконайтесь, що діаметр посуду відповідає розміру конфорки.
- Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готовання наведено в розділі → "Готування з використанням індукції"

Активація

1. Оберіть конфорку.
2. Двічі доторкніться до символу .

Загоряється індикатор .

Функція активована.

Деактивація

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу .

Індикація  згасає і конфорка перемикається на рівень 9.

Функція деактивована.

Вказівка: Через 30 секунд ця функція автоматично вимикається.

Функція підтримання страв у гарячому стані

Ця функція придатна для розтоплювання шоколаду або вершкового масла та для підтримання страв у гарячому стані.

Активація

1. Оберіть конфорку.
2. Протягом наступних 10 секунд торкніться символу .

Загоряється індикатор .

Функція активована.

Деактивація

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу .

Індикація  згасає. Конфорка вимикається, та з'являється індикація залишкового тепла.

Функція деактивована.

Сенсорика смаження

За допомогою цієї функції смаження можливе при дотриманні відповідної температури.

Конфорки з цією функцією позначаються символом функції смаження.

Переваги при смаженні

- Конфорка нагрівається тільки тоді, коли це необхідно для підтримки температури. Таким чином заощаджується електроенергія та олія чи жир не перегріваються.
- Функція нагріву повідомляє, коли пуста сковорідка досягає оптимальної температури для добавлення олії та наступних продуктів.

Вказівки

- Не накривайте сковорідку кришкою. Інакше функція буде активована невірно. Можна застосувати захист від бризок, для того щоб зменшити розбризкування жиру.
- Використовуйте олію або жири, придатні для смаження. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, маргарин, оливкову олію екстра або шпик, встановлюйте рівень температури 1 або 2.
- Ніколи не розігрівайте сковорідку без страви та без нагляду.
- Якщо конфорка нагрілася сильніше ніж посуд для готування або навпаки, сенсор смаження не активується коректно.

Сковороди для готування з сенсором смаження

Для готування з сенсором смаження існують спеціальні сковороди. Це додаткове пристосування можна окремо придбати в спеціалізованому магазині або отримати у нашій сервісній службі. Завжди вказуйте відповідний довідковий номер.

- HEZ390210 HZ Сковорода діаметром 15 см.
- HEZ390220 HZ Сковорода діаметром 19 см.
- HEZ390230 HZ Сковорода діаметром 21 см.
- HEZ390512 Теплан-Які Рекомендовано для адаптивної конфорки.
- HEZ390522 Сковорода-гриль. Рекомендовано для адаптивної конфорки.

У цих сковорід є антипригарне покриття, щоб можна було смажити з невеликою кількістю олії.

Вказівки

- Сенсор смаження налаштовується відповідно до типу цих сковорідок.
- Переконайтесь, що діаметр сковорідки відповідає розміру конфорки. Поставте сковорідку на середину конфорки.
- На адаптивній зоні конфорки може статися, що сенсор смаження не активується внаслідок невідповідного розміру або неправильного встановлення сковорідки. Див. розділ → "Адаптивна зона".
- Інші сковорідки можуть перегріватися. Температура можна встановлюватися вище або нижче обраного рівня температури. Спочатку спробуйте нижчий рівень температури та змініть його за потреби.

Рівні температури

Рівень температури	Підходить для
1 дуже низької	Приготування та уварювання соусів, тушкування овочів та смаження продуктів на натуральній оливковій олії екстра, вершковому маслі або маргарині.
2 низької	Смаження продуктів на натуральній оливковій олії екстра, вершковому маслі або маргарині, наприклад омлетів.
3 низької - середньої	Смаження риби і товстих шматків, наприклад фрикадельок і ковбасок.
4 середньої - високої	Смаження стейків, добре просмажених, панірованих заморожених продуктів, тонких шматків, наприклад шніцелів, бефстроганов та овочів.
5 високої	Смаження страв на високій температурі, наприклад стейків низького (з кров'ю) або середнього ступеня просмаження, оладків та смаженої картоплі.

Таблиця

В таблиці показано, який рівень нагрівання підходить до певної страви. Час приготування може варіюватися в залежності від типу, ваги, товщини та якості їжі.

Встановлений рівень температури змінюється в залежності від сковорідки, яку використовують.

Попередньо розігріти пусту сковорідку, після звукового сигналу додати олію та продукти.

	Рівень температури	Загальний час приготування до сигналу (хв.)
М'ясо		
Шніцель, без панірування ¹	4	6 - 10
Шніцель, в паніровці ¹	4	6 - 10
Філе ²	4	6 - 10
Котлети ¹	3	10 - 15
Кордон блу ¹	4	10 - 15
Віденський шніцель ¹	4	10 - 15
Стейк з кров'ю (3 см товщиною) ²	5	6 - 8
Стейк середньої прожарки (3 см товщиною) ²	5	8 - 12
Стейк добре прожарений (3 см товщиною) ¹	4	8 - 12
Філе птиці (2 см товщиною) ¹	3	10 - 20
Бефстроганов ³	4	7 - 12
Гірос ³	4	7 - 12
Сало ¹	2	5 - 8
Фарш ³	4	6 - 10
Шніцелі по-гамбурзьки (1,5 см товщиною) ¹	3	6 - 15
Фрикадельки (2 см товщиною) ¹	3	10 - 20
Фаршировані фрикадельки ¹	3	10 - 20
Ошпарені смажені ковбаски ¹	3	8 - 20
Сирі ковбаски для смаження ¹	3	8 - 20

¹ Декілька разів перевернути.

² Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу.

³ Регулярно перемішувати.

⁴ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу.

⁵ Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.

⁶ Додати воду після звукового сигналу. Додати продукти, як тільки вода закипить.

⁷ Додати продукти після звукового сигналу.

	Рівень температури	Загальний час приготування до сигналу (хв.)
Риба		
Рибне філе, без паніровки ¹	4	10 - 20
Рибне філе, в паніровці ¹	3	10 - 20
Креветки ¹	4	4 - 8
Лангустин ¹	4	4 - 8
Риба, смажена повністю ¹	3	10 - 20
Страви з яєць		
Яєчна глазунья на вершковому маслі ⁴	2	2 - 6
Яєчна глазунья на олії ²	4	2 - 6
Яєчна-брехуха ³	2	4 - 9
Омлет ⁵	2	3 - 6
Млинци ⁵	5	1,5 - 2,5
Грінки ⁵	3	4 - 8
Шмаррен по-королівські ⁵	3	10 - 15
Овочі та бобові		
Часник ³	2	2 - 10
Цибуля, пасерувати до напівпрозорості ³	2	2 - 10
Цибуля, смажена у фритюрі ³	3	5 - 10
Цукіні ¹	3	4 - 12
Баклажани ¹	3	4 - 12
Солодкий перець ¹	3	4 - 15
Зелена спаржа, смаження ¹	3	4 - 15
Гриби ³	4	10 - 15
Овочі в олії, тушкування ³	1	10 - 20
Овочі, глазурування ³	3	6 - 10
Картопля		
Смажена картопля з картоплі в мундирі ³	5	6 - 12
Смажена картопля з сирої картоплі ³	4	15 - 25
Картопляні оладки ⁵	5	2,5 - 3,5
Смажена картопля по-швейцарські ⁴	2	50 - 55
Глазурована картопля ³	3	10 - 15

¹ Декілька разів перевернути.² Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу.³ Регулярно перемішувати.⁴ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу.⁵ Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.⁶ Додати воду після звукового сигналу. Додати продукти, як тільки вода закипить.⁷ Додати продукти після звукового сигналу.

	Рівень температури	Загальний час приготування до сигналу (хв.)
Соуси		
Томатний соус з овочами ³	1	25 - 35
Соус «Бешамель» ³	1	10 - 20
Сирний соус ³	1	10 - 20
Соус, уварювання ³	1	25 - 35
Солодкі соуси ³	1	15 - 25
Продукти глибокої заморозки		
Шніцель ¹	4	15 - 20
Кордон блу ¹	4	10 - 30
Грудинка птиці ¹	4	10 - 30
Курячі нагетси ¹	4	10 - 15
Гірос ³	4	10 - 15
Кебаб ³	4	10 - 15
Рибне філе, без паніровки ¹	3	10 - 20
Рибне філе, в паніровці ¹	3	10 - 20
Рибні палички ¹	4	8 - 12
Картопля фрі, смаження ³	5	4 - 6
Страви для смаження ³	3	6 - 10
Весняні рулети ¹	4	10 - 30
Камембер ¹	3	10 - 15
Інше		
Камембер ¹	3	7 - 10
Грінки ³	3	6 - 10
Сухі готові страви ⁶	1	5 - 10
Мигдаль, обсмаження ⁷	4	3 - 15
Оріхи, обсмаження ⁷	4	3 - 15
Кедрові горіхи, обсмаження ⁷	4	3 - 15

¹ Декілька разів перевернути.

² Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу.

³ Регулярно перемішувати.

⁴ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу.

⁵ Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.

⁶ Додати воду після звукового сигналу. Додати продукти, як тільки вода закипить.

⁷ Додати продукти після звукового сигналу.

Терран Yaki і Grill для адаптивної зони

Grill

Grill коригується по адаптивній зоні. Можна просто і здорово приготувати велику або малу кількість м'яса, риби, свіжих овочів та хліба у дуже малій кількості олії. Завдяки формі з канавками страви вибрають менше жиру. Завдяки простоті використання можна готувати страви на грилі, які мають вигляд і смак, ніби вони були приготовані на традиційному грилі. Додайте олію на гриль або на поверхню страви, щоб полегшити передачу тепла.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
М'ясо			
Шніцель, без панірування ¹	/	4	6 - 10
Філе ¹	/	4	6 - 10
Котлети ¹	/	3	10 - 15
Стейк, з кров'ю (товщиною 3 см) ¹	/	5	6 - 8
Стейк, середнього ступеня просмаження (товщиною 3 см) ¹	/	5	8 - 12
Стейк, добре просмажений (товщиною 3 см) ¹	/	4	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см) ¹	/	3	10 - 20
Сало ¹	/	3	5 - 8
Гамбургер ¹	/	3	6 - 15
Сардельки ¹	/	4	8 - 20
Ковбаски, сирі ¹	/	4	8 - 20
Гірос ²		4	7 - 12
Фарш ²		4	6 - 10
Риба і морепродукти			
Рибне філе, без паніровки ¹	/	4	10 - 20
Краби ¹	/	4	4 - 8
Креветки ¹	/	4	4 - 8
Смаження цілої рибини ¹	/	3	15 - 30
Овочі			
Цукіні ¹	/	3	4 - 12
Баклажани ¹	/	3	4 - 12
Солодкий перець ¹	/	3	4 - 15
Зелена спаржа, смаження ¹	/	3	4 - 15

¹ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби

² Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

³ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁴ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.

⁵ Додати олію (втерти у поверхню страви) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁶ Додати продукти після звукового сигналу.

Терран Yaki

Завдяки Терран Yaki ви можете просто готувати здорові страви з м'яса, риби, морепродуктів, овочів, солодкі страви і хліб з дуже малою кількістю олії. Терран Yaki ідеально коригується по адаптивній зоні. Завдяки прямому контакту з пластинкою і рівномірній передачі тепла зберігається консистенція, колір та соковитість продуктів при обсмаженні та підрум'янюванні.

У наступній таблиці показаний вибір страв, відсортованих за продуктами. Температура та тривалість готування залежать від кількості, стану та якості продуктів.

Вказівка: Налаштуйте адаптивну зону як окрему конфорку, щоб правильно активувати функцію.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
Гриби ²	/	4	10 - 15
Часник ²		2	2 - 10
Пасерування цибулі ²		2	2 - 10
Овочі, глазурування ²		3	6 - 10
Картопля			
Смажена картопля з картоплі в мундирі ²		5	6 - 12
Картопляні оладки ⁴		5	2,5 - 3,5
Глазурована картопля ²		3	10 - 15
Страви з яєць			
Яєчня глазунья на вершковому маслі ³		2	2 - 6
Яєчня глазунья на олії ¹		4	2 - 6
Яєчня-брехуха ²		2	4 - 9
Омлет ⁴		2	3 - 6
Млинці ⁴		5	1,5 - 2,5
Грінки ⁴		3	4 - 8
Шмаррен по-королівські ⁴		3	10 - 15
Інше			
Обсмаження ⁵	/	4	4 - 6
Крутони ²		3	6 - 10
Обсмаження мигдаля ⁶		4	3 - 15
Обсмаження горіхів ⁶		4	3 - 15
Обсмаження кедрових горішків ⁶		4	3 - 15

¹ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

² Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

³ Покласти продукти та масло на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁴ Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.

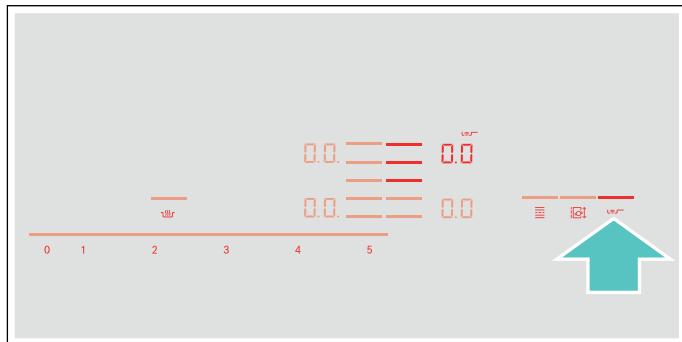
⁵ Додати олію (втерти у поверхню страви) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Перевертати за потреби.

⁶ Додати продукти після звукового сигналу.

Налаштування

Оберіть із таблиці відповідний рівень температури. Встановіть порожній посуд на конфорку.

1. Виберіть конфорку. Торкніться символу . На індикаторі конфорки світиться .



2. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.



Функція активована.

Символ температури блимає, поки конфорка не досягла температури смаження. Лунає сигнал і символ температури гасне.

3. Коли досягнуто температури смаження, спочатку додайте олію, а потім страву на сковорідку.

Вказівка: Перевертайте страву, щоб вона не пригоріла.

Вимкніть сенсор смаження

Оберіть конфорку та встановіть в зоні регулювання параметрів на у зоні вибору параметрів.

Конфорка вимикається, та з'являється індикація залишкового тепла.

Функція "Захист від дітей"

Функція «Захист від доступу дітей» дозволить запобігти випадковому вимиканню варильної поверхні дітьми.

Активація та деактивування функції «Блокування від доступу дітей»

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Активування:

1. Увімкніть варильну поверхню головним вимикачем.
2. Символ утримуйте прибл. протягом 4 секунд. Індикатор засвітиться на 10 секунд.

Варильна поверхня заблокована.

Деактивування:

1. Увімкніть варильну поверхню головним вимикачем.
2. Символ утримуйте прибл. протягом 4 секунд.

Блокування знято.

Автоматичне блокування від увімкнення дітьми

Завдяки даній функції блокування від увімкнення дітьми автоматично вимикається щоразу після вимкнення варильної панелі.

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», ви дізнаєтесь в розділі → "Основні установки"

Захист від витирання

Якщо протирирати пульт керування при увімкненій варильній поверхні, налаштування можуть змінитися. Щоб цього уникнути, Ваша варильна поверхня була устаткована функцією блокування панелі управління на період очищення.

Увімкнення: торкніться символу . Лунає сигнал. Панель управління блокується на 35 секунд. Тепер поверхню панелі управління можна протирирати, і налаштування не зміняться.

Деактивація: через 35 секунд панель управління автоматично розблокується. Для завчасного скасування функції торкніться символу .

Вказівки

- Через 30 секунд після активації лунає сигнал. Це означає, що дія функції незабаром припиниться.
- Дія блокування на період очищення не розповсюджується на головний вимикач. Варильну поверхню можна вимкнути будь-якої миті.

Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка працює тривалий час і не виконуються зміни налаштувань, автоматично активується захисне відключення.

Конфорка припиняє нагрівання. На індикації конфорки відображають по черзі **F8** і індикація залишкового тепла **h** або **H**.

При торканні до будь-якого символу індикація вимикається. Тепер можна знову налаштувати конфорку.

Коли активується автоматичне захисне відключення, воно встановлюється відповідно до обраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).



Основні установки

У приладу є різні основні установки. Ці основні установки можна коригувати за вашими особистими потребами.

Індикація	Функція
c 1	Блокування від доступу дітей <input type="radio"/> 0 Вручну*. <input type="radio"/> 1 Автоматично. <input type="radio"/> 2 Функція деактивована.
c 2	Акустичні сигнали <input type="radio"/> 0 Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. <input type="radio"/> 1 Увімкнений лише сигнал помилки. <input type="radio"/> 2 Увімкнений лише сигнал підтвердження. <input type="radio"/> 3 Увімкнено всі звукові сигнали.*
c 3	Переглянути витрати енергії <input type="radio"/> 0 Деактивовано.* <input type="radio"/> 1 Активовано.
c 5	Автоматичне програмування часу готовування <input type="radio"/> 00 Вимкнено.* <input type="radio"/> 0 1:39 Час до автоматичного відключення.
c 6	Тривалість сигналу функції таймеру <input type="radio"/> 1 10 секунд.* <input type="radio"/> 2 30 секунд. <input type="radio"/> 3 1 хвилина.
c 7	Функція Power-Management. Обмеження загальної потужності варильної поверхні Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. <input type="radio"/> 0 Деактивовано. Максимальна потужність варильної поверхні. */** <input type="radio"/> 1 1000 Вт, мінімальна потужність. <input type="radio"/> 1. 1500 Вт ... <input type="radio"/> 3 3000 Вт, рекомендовано для 13 Ампер. <input type="radio"/> 3. 3500 Вт, рекомендовано для 16 Ампер. <input type="radio"/> 4 4000 Вт <input type="radio"/> 4. 4500 Вт, рекомендовано для 20 Ампер. ... <input type="radio"/> 9 або 9. Максимальна потужність варильної поверхні.**
c 11	Зміна попередньо встановлених рівнів потужності для функції переміщення <input type="radio"/> -9 Попередньо встановлений рівень потужності для передньої ділянки приготування. <input type="radio"/> -5 Попередньо встановлений рівень потужності для середньої ділянки приготування. <input type="radio"/> -1. Попередньо встановлений рівень потужності для задньої ділянки приготування.
c 12	Перевірка посуду і результату приготування <input type="radio"/> 0 Не придатний <input type="radio"/> 1 Не оптимальний <input type="radio"/> 2 Придатний
c 13	Налаштування активації адаптивної зони <input type="radio"/> 0 В якості двох незалежних конфорок.* <input type="radio"/> 1 В якості однієї конфорки.

с0**Скидання до стандартних налаштувань****0**

Індивідуальні налаштування.*

1

Повернення до заводських установок.

* Заводська установка

**Максимальна потужність варильної поверхні вказана на заводській таблиці.

Таким чином можна перейти до основних установок:

Варильна поверхня повинна бути вимкненою.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ **☒** та утримуйте його протягом 4 секунд. Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих вказівок на дисплей, торкніться зони регулювання параметрів.

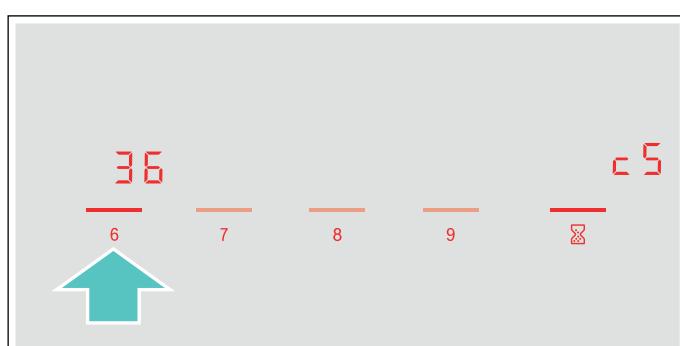
Інформація щодо продукту	Індикація
Список сервісних центрів	01
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	95
Заводський номер 2	05

3. Повторно торкнувшись символу **☒**, можна перейти до основних налаштувань.

На дисплей світяться **с / 0** в якості попереднього налаштування.



4. Кілька разів торкніться символу **☒**, поки не відобразиться необхідна функція.
5. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібне налаштування.



6. Натисніть на символ **☒** та утримуйте його принаймні 4 секунди.

Налаштування буде збережене в пам'яті.

Вихід з базових налаштувань

Вимкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.

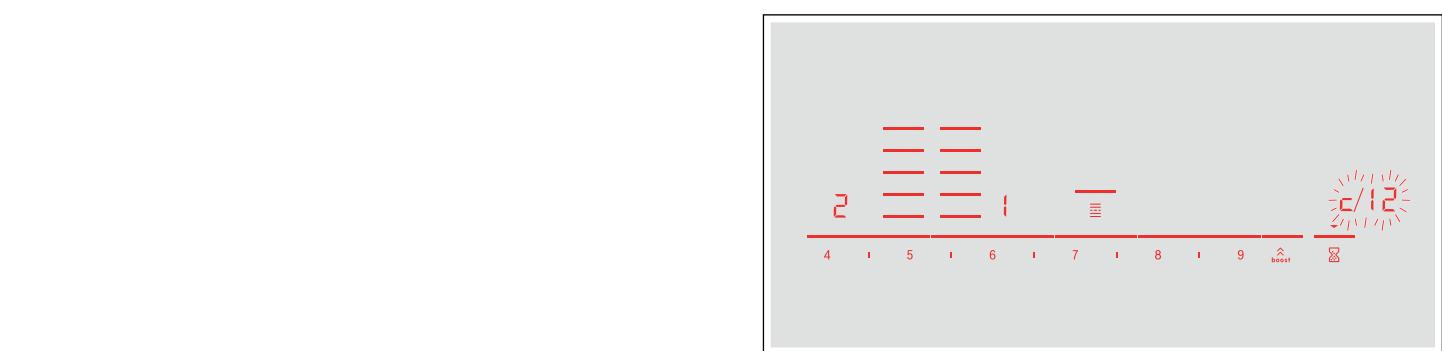
Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна подивитися загальне енергоспоживання останнього процесу готування на цій варильній поверхні.

Після вимкнення варильної поверхні протягом 10 секунд відображається витрата електроенергії в кіловат-годинах, наприклад **1.08** кВт/год.

Точність індикації залежить, зокрема, від якості напруги в електромережі.

Як вмикати цю функцію, можна дізнатися з розділу → "Основні установки"



Перевірте результат за наступною таблицею.

Результат

	Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.*
	Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.*
	Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.
*	Якщо є менша конфорка, перевірте посуд знову з меншою конфоркою.

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання.

Вказівки

- Адаптивна зона конфорки це одна конфорка, використовуйте для готування на ній лише одну ємність.
- Якщо використовувана конфорка значно менша, ніж діаметр посуду для приготування, нагрівається лише середина ємності і можливий не найкращій або навіть нездовільний результат приготування.
- Інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Основні установки".
- Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділах → "Готування з використанням індукції" та → "Адаптивна зона".

Система контролю потужності Power-Manager

Функцією Power-Manager можна налаштувати загальну потужність варильної поверхні.

Варильна поверхня готова до експлуатації з заводу. Максимальна потужність зазначена на заводській табличці. За допомогою функції Power-Manager можна змінити значення відповідно до вимог відповідної електроустановки.

Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки.

Під час активності функції Power Management потужність конфорки може тимчасово опуститися нижче номінального значення. Якщо конфорка увімкнена і досягнуте обмеження потужності, на індикації рівнів нагрівання з'являється на короткий час . Прилад регулює та обирає максимально можливий рівень потужності самостійно.

Докладну інформацію про те, як змінити загальну потужність варильної поверхні, див. у розділі → "Основні установки"

Home Connect

Цей прилад підтримує WLAN, і його можна настроювати з мобільного пристроя.

Якщо прилад не підключено до домашньої мережі, він працює як звичайна варильна поверхня без мережного підключення. Варильною поверхнею завжди можна управляти за допомогою панелі управління.

Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Докладнішу інформацію про це можна знайти на сайті www.home-connect.com.

Вказівки

- Варильні поверхні не призначено для використання без нагляду — процес приготування завжди потрібно контролювати.
- Дотримуйтесь наведених у цій інструкції правил техніки безпеки; ці правила діють і тоді, коли ви управляєте приладом з мобільної програми Home Connect App. Дотримуйтесь також вказівок, що з'являються в мобільній програмі Home Connect App. → "Важливі настанови з безпеки" на сторінці 6
- За допомогою мобільної програми Home Connect App можна передавати на прилад установлені значення параметрів; їх потрібно підтверджувати на приладі. Управляти приладом, перебуваючи поза межами оселі, не можна.
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управляти приладом за допомогою мобільної програми Home Connect App не можна.

Налаштування

Щоб можна було виконати налаштування за допомогою Home Connect, на мобільному кінцевому приладі повинна бути встановлена програма Home Connect.

Докладнішу інформацію можна знайти в супровідній документації Home Connect.

Для налаштування виконуйте інструкції, що з'являються на екрані.

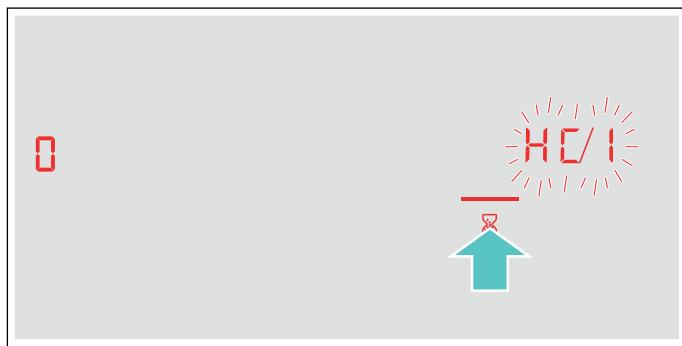
Для виконання налаштувань, програма повинна бути запущеною.

Автоматична реєстрація в домашній мережі

Вам потрібен маршрутизатор з функцією WPS.

Вам потрібен доступ до маршрутизатора. Якщо це не так, виконайте кроки «Реєстрація в домашній мережі вручну».

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація  , яка чергуватиметься з індикацією  . На індикаторі конфорки підсвітиться символ .



4. У зоні регулювання параметрів встановіть параметр .

На панелі управління блимають  і символ .

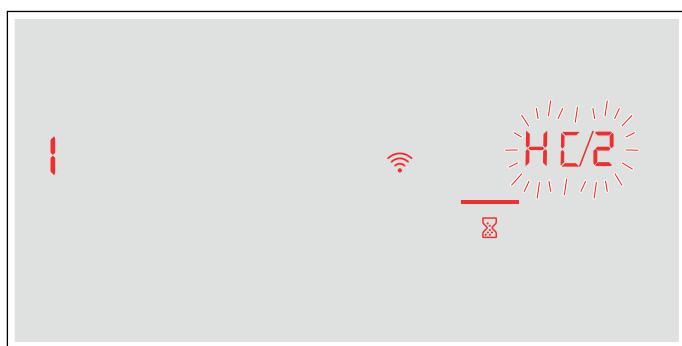
5. Впродовж 2 хвилин натисніть кнопку WPS на маршрутизаторі.

Якщо на панелі управління символ  більше не блимає, а постійно світиться, варильна поверхня підключена до домашньої мережі.

Вказівка:

Якщо не вдається встановити підключення, з'явиться параметр  «підключити вручну». Зареєструйте прилад у домашній мережі вручну або повторно запустіть процес автоматичного з'єднання.

Якщо прилад автоматично спробує підключитися до застосунку, чергуватимуться  і  . В зоні регулювання параметрів блимає значення .



6. Запустіть програму на мобільному пристрої та виконайте інструкції з автоматичної реєстрації в мережі.

Коли процес реєстрації буде завершено, на індикаторі конфорки з'явиться індикація .

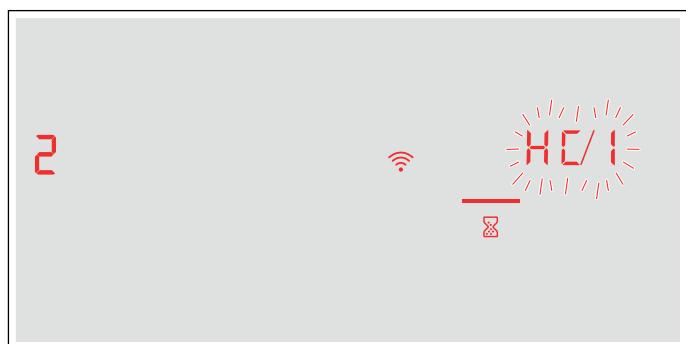
Ручна реєстрація в домашній мережі

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація  , яка чергуватиметься з індикацією  . На індикаторі конфорки підсвітиться символ .

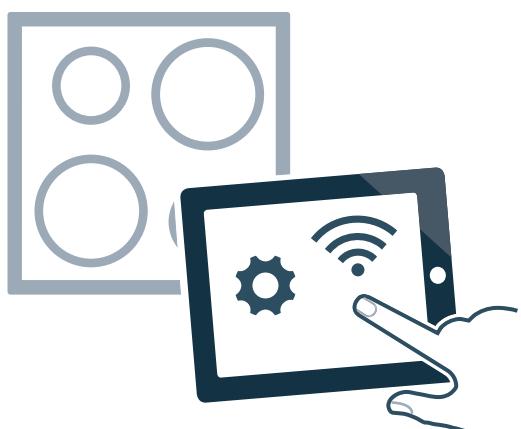


4. У зоні регулювання параметрів встановіть параметр .

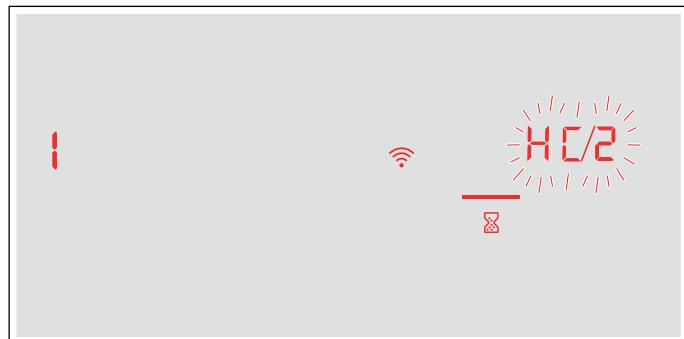
На панелі управління блимають  і символ .



5. Зареєструйте мобільний кінцевий пристрій у мережі варильної поверхні з SSID «HomeConnect» і ключем «HomeConnect».



Якщо на панелі управління символ  більше не блимає, а постійно світиться, варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
Якщо прилад автоматично спробує підключитися до застосунку, індикація **HC** чергуватиметься з індикацією **2**. В зоні регулювання параметрів блимає значення **1**.



- 6.** Запустіть програму на мобільному пристрої та виконайте інструкції з ручної реєстрації в мережі. Коли процес реєстрації буде завершено, на індикаторі конфорки з'явиться індикація **0**.

Налаштування Home Connect

Параметри Home Connect можна в будь-який момент пристосувати до своїх потреб.

Щоб переглянути відомості про мережу й прилад, перейдіть у меню основних параметрів варильної поверхні та знайдіть параметри Home Connect.

Індикація	Функція
HC 1	Реєстрація в домашній мережі (WLAN)
0	Не підключено / відключення від мережі.
1	Автоматичне підключення.
2	Ручне підключення.
3	Підключено.
HC 2	Підключення до мобільної програми
0	Не підключено.
1	Установлення з'єднання.
HC 3	Підключення до WLAN
0	Радіомодуль вимкнено.
1	Радіомодуль увімкнено.
HC 4	Параметри, доступні з мобільної програми
0	Вимкнено.
1	Увімкнено.*
HC 5	Оновлення ПЗ
1	Наявна й готова до інсталляції оновлення версія програмного забезпечення (ПЗ).
2	Запуск інсталляції.
HC 6	Дистанційний доступ сервісної служби
0	Не дозволено.

* Стандартне значення

Індикація	Функція
1	Дозволено.
HC 7	Рівень сигналу WLAN
0	Не підключено до домашньої мережі (WLAN).
1	Рівень сигналу 1 (поганий)
2	Рівень сигналу 2 (середній)
3	Рівень сигналу 3 (добрий)
HC 8	Підключення до сервера Home Connect
0	Не підключено.
1	Підключено.

* Стандартне значення

Вказівки

- Параметр **HC 2** відображається, лише коли прилад підключено до домашньої мережі.
- Параметр **HC 3** відображається, лише коли прилад уже підключався до мережі.
- Параметр **HC 5** відображається, лише коли наявна оновлена версія ПЗ.
- Параметр **HC 6** відображається, лише коли працівники сервісної служби намагаються отримати доступ до приладу. Надавши доступ, ви можете припинити його в будь-який момент.
- Параметри **HC 7** і **HC 8** відображаються, лише коли прилад підключено до мережі WLAN.

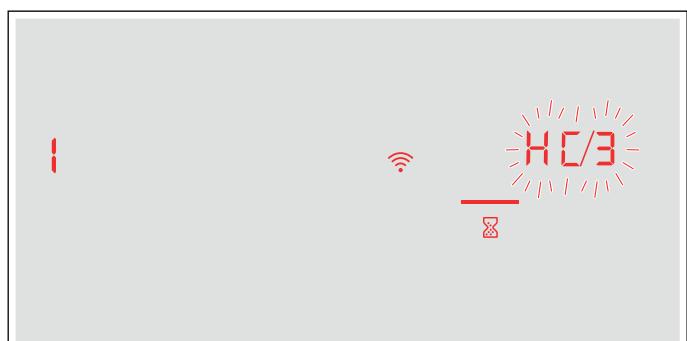
Деактивація WLAN

Якщо активовано Wi-Fi, можна скористатися функцією Home Connect.

Вказівка:

У режимі готовності при наявному підключені до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація **HC**, яка чергуватиметься з індикацією **3**. На індикаторі конфорки підсвітиться символ **1**.



4. Установіть у зоні настроювання значення **0**. WLAN деактивовано, і на панелі керування зникає символ .

Відключення від мережі

У будь-який момент можна від'єднати варильну поверхню від мережі.

Вказівка:

Якщо варильна поверхня від'єднана від мережі, неможливо керувати нею за допомогою Home Connect.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація  1, яка чергуватиметься з індикацією  1. На індикаторі конфорки підсвітиться символ .
4. Установіть у зоні настроювання значення  0. Пристрій від'єднаний від домашньої мережі, а на панелі керування зникає символ .

Підключення до мережі

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація  1, яка чергуватиметься з індикацією  1. На індикаторі конфорки підсвітиться символ .



4. У зоні настроювання установіть значення  1, «автоматичне підключення» або  2, «підключення вручну».
5. Дотримуйтесь вказівок відповідно до → "Автоматична реєстрація в домашній мережі" або → "Ручна реєстрація в домашній мережі".

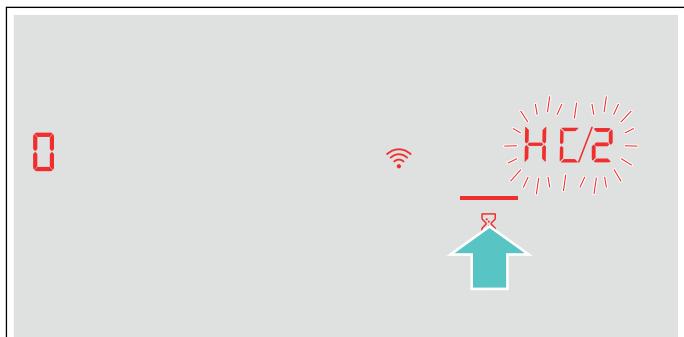
З'єднання з додатком

Якщо на вашому кінцевому мобільному пристрой встановлено застосунок Home Connect, можна з'єднати його з варильною поверхнею.

Вказівки

- Пристрій повинен бути підключений до мережі.
- Застосунок має бути відкритий і налаштований.
- Якщо існує пряме з'єднання з витяжкою, спочатку відключіть варильну поверхню від домашньої мережі і знову запустіть з'єднання.→ "Відключення від мережі" на сторінці 34→ "Підключення до мережі" на сторінці 34

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація  2, яка чергуватиметься з індикацією  2. На індикаторі конфорки підсвітиться символ .



4. Установіть у зоні настроювання значення  1.
5. Дотримуйтесь вказівок застосунку, щоб завершити процес з'єднання.

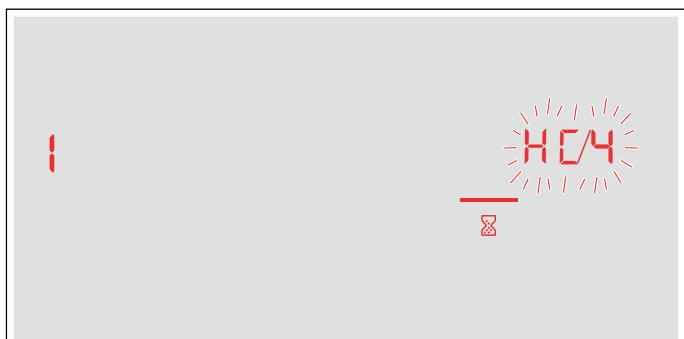
Параметри, доступні з мобільної програми

З застосунком Home Connect можна зручно отримати доступ до основних установок вашої варильної поверхні і надіслати налаштування для конфорок на варильну поверхню.

Вказівки

- Для зміни основних налаштувань варильна поверхня повинна бути вимкнена.
- Керування на приладі завжди має перевагу. У цей час керування за допомогою застосунку Home Connect неможливе.
- У стані поставки передача налаштувань активована.
- Якщо передача налаштувань деактивована, відображається тільки режим роботи варильної поверхні в застосунку Home Connect.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація  4, яка чергуватиметься з індикацією  4.
4. Щоб увімкнути передавання, виберіть у зоні настроювання значення  1, щоб вимкнути – значення .



Підтвердження застосування конфігурації

Як тільки налаштування приготування передаються на конфорку, залежно від налаштувань, блимматиме індикатор конфорки, індикація таймера або змінена функція. Щоб підтвердити налаштування, торкніться потрібного індикатора конфорки. Щоб відхилити налаштування, торкніться будь-якої іншої кнопки варильної поверхні.

Оновлення ПЗ

Функцією оновлення ПЗ виконується оновлення програмного забезпечення варильної поверхні (наприклад, оптимізація, усунення помилок, оновлення з метою безпеки). Передумова: бути зареєстрованим користувачем Home Connect Nutzer, мати інстальований застосунок на кінцевому мобільному пристрой і підключитися до сервера Home Connect.

Щойно доступне оновлення ПЗ, застосунок Home Connect повідомить вам, де можна завантажити оновлення.

Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію через варильну поверхню (Основні установки, налаштування **HC5**) або Home Connect App, якщо знаходитесь у локальній мережі.

Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через застосунок Home Connect App.

Вказівки

- Впродовж завантаження можна продовжувати використовувати свою варильну поверхню.
- Залежно від особистих налаштувань у застосунку оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- У випадку оновлення, що стосується техніки безпеки, виконати інсталяцію якомога швидше.

Віддалена діагностика

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

Вказівка:

Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності дистанційної діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: www.home-connect.com

Вказівки щодо захисту даних

При першому підключені приладу до мережі WLAN, приєдданої до Інтернету, пристрой передає наступні категорії даних на сервер Home Connect (перша реєстрація):

- однозначну ідентифікація пристроя (складається з ключів пристроя, 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 пристроя;
- стан можливого скидання на заводські налаштування.

Ця перша реєстрація готове до використання функцій Home Connect і потребна лише при першому використанні функцій Home Connect.

Вказівка:

Врахуйте, що функції Home Connect можна використовувати лише з додатком Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути в додатку Home Connect.

Декларація відповідності

Цим компанія Robert Bosch Hausgeräte GmbH заявляє, що пристрой із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим застосовним положенням Директиви 2014/53/ЄС.

Докладну «Декларацію відповідності RED» див. на веб-сайті серед www.bosch-home.com на сторінці вашого пристроя в додаткових документах.



Частота 2,4 ГГц: макс. 100 мВт

Частота 5 ГГц: макс. 100 мВт

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

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): лише для використання у приміщеннях

Сполучення з витяжкою

Цей прилад можна з'єднати з відповідною витяжкою і таким чином керувати функціями витяжки над вашою варильною поверхнею.

Існують різні можливості з'єднання приладів між собою:

Home Connect

Якщо обидва прилади мають функцію Home Connect, можливе з'єднання через застосунок Home Connect.

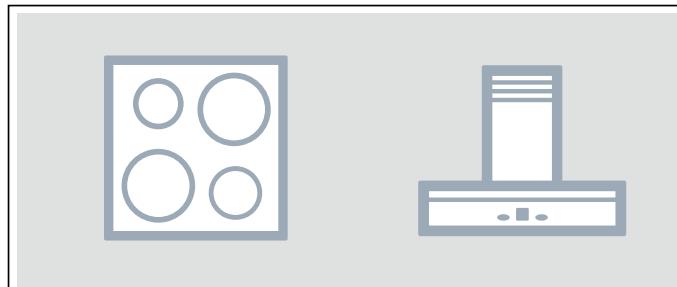
Обома приладами можна керувати за допомогою застосунку та панелі управління.

При цьому зверніть увагу на документи, що постачаються у комплекті з Home Connect та на розділ Home Connect. → "Home Connect" на сторінці 31



Пряме з'єднання приладів

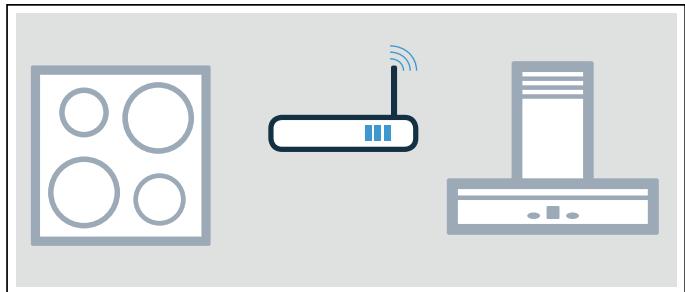
Якщо прилад з'єднано напряму з витяжкою, нею можна керувати через варильну поверхню. З'єднання з домашньою мережею або з застосунком для обох приладів більше не можливе. Обома приладами можна керувати через панель управління.



З'єднання приладів через домашню мережу

Скористайтеся цим типом з'єднання, якщо жоден з приладів або лише один з двох підключено до застосунку Home Connect.

Якщо прилади з'єднано між собою через домашню мережу, можна використовувати керування витяжкою, а також Home Connect для варильної поверхні.



Вказівки

- Дотримуйтесь вказівок з техніки безпеки посібника з експлуатації вашої витяжки і переконайтесь, що їх також дотримуються, коли приладом управляють за допомогою керування витяжкою на основі варильної поверхні. → "Важливі настанови з безпеки" на сторінці 6
- Керування на витяжці завжди має пріоритет. У цей час не можливе управління за допомогою керування витяжкою на основі варильної поверхні.
- У режимі готовності при підключення до мережі для приладу потрібно макс. 2 Вт.

Налаштування

Щоб можна було з'єднати варильну поверхню з витяжкою, варильну поверхню має бути ввімкнено.

Сполучення напряму

Переконайтесь, що витяжка вимкнена.

При цьому дотримуйтесь розділу «Підключення до варильної поверхні» керівництва з експлуатації витяжки.

Вказівка: Якщо варильна поверхня підключена безпосередньо до витяжного ковпака, підключення до домашньої мережі неможливе, користуватися Home Connect не можна.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
3. Торкайтесь символу , поки не з'являться поперемінно  і .
- На індикаторі конфорки світиться .
4. У зоні регулювання параметрів встановіть параметр .
- На індикаторі конфорки блимає .
5. Протягом 2 хвилин запустіть підключення на витяжці. Варильна поверхня з'єднана з витяжкою, якщо на індикаторі конфорок з'являється значення . Після виходу з меню налаштувань на панелі управління конфорки відображаються символи для керування витяжкою на базі варильної поверхні.

Сполучення через домашню мережу

Вам потрібен маршрутизатор з функцією WPS.

Вам потрібен доступ до маршрутизатора. Якщо це не так, виконайте етапи «Прямого підключення».

Перед початком переконайтесь, що витяжка з'єднана з застосунком або знаходиться у домашній мережі.

1. Увімкніть варильну поверхню.
 2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
 3. Торкайтесь символу , поки не з'являться поперемінно  і .
- На індикації конфорок світиться  (не з'єднано) або  (з'єднано з домашньою мережею).
4. У зоні регулювання параметрів встановіть параметр .
- На індикаторі конфорки блимає .
5. Якщо прилад ще не було підключено до домашньої мережі, впродовж 2 хвилин утримуйте натиснуту кнопку WPS на маршрутизаторі.
- Коли варильна поверхня з'єднується з домашньою мережею, на індикаторі конфорки відображається значення . Встановлення з'єднання з витяжкою починається автоматично і активне впродовж 2 хвилин.
- Якщо прилад вже підключено до домашньої мережі, переходьте до наступного етапу.

6. Запустіть підключення на витяжці.

Варильна поверхня з'єднана з витяжкою, якщо на індикаторі конфорок з'являється значення . Після виходу з меню налаштувань на панелі управління конфорки відображаються символи для керування витяжкою на базі варильної поверхні.

Вказівка: З'єднання можна встановити лише тоді, коли обидва прилади з'єднані з домашньою мережею і перебувають у процесі з'єднання. Якщо час для процесу з'єднання на одному з приладів вже вийшов, почніть з'єднання знову (Основні налаштування, налаштування ).

Відключення від мережі

У будь-який час можна скинути збережені підключення до домашньої мережі і до витяжки.

1. Увімкніть варильну поверхню.
 2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про виріб.
 3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація , яка чергуватиметься з індикацією .
 4. Установіть у зоні настроювання значення .
- З'єднання відновлено.

Управління витяжкою з варильної поверхні

В основних параметрах варильної поверхні можна задати поведінку витяжки залежно від увімкнення та ввімкнення варильної поверхні або окремих конфорок.

→ "Параметри для управління витяжкою" на сторінці 38

З панелі управління можна встановлювати значення додаткових параметрів.

Настроювання вентилятора

Активація

1. Натисніть символ .
2. Виберіть рівень продуктивності вентилятора. На вибір доступні рівні 1, 2 і 3. Щоб вибрати рівні Boost або PowerBoost, слід натиснути кнопку 4 або 5 чи натискати кнопку , доки не буде встановлено бажаний інтенсивний рівень.

Вентилятор активовано.

Деактивація

1. Натисніть символ .
 2. Оберіть рівень потужності вентилятора 0.
- Вентилятор деактивовано.

Настроювання автоматичного режиму

Активація

Натискайте символ , доки на панелі управління не з'явиться символ .

У разі появи запахів вентилятор запускатиметься автоматично.

Деактивація

Натискайте символ , доки не згасне символ , або виберіть інший рівень продуктивності вентилятора.

Деактивовано автоматичний режим.

Настроювання підсвічування витяжки

Підсвічування витяжки можна вмикати й вимикати з панелі управління варильної поверхні.

Натисніть символ .

Параметри для управління витяжкою

Параметри для управління витяжкою з варильної поверхні можна в будь-який момент пристосувати до своїх потреб.

Індикація	Функція
<i>c 16</i>	З'єднання варильної поверхні з витяжкою
0	Не з'єднано / роз'єднання.
1	Запуск процесу з'єднання.
2	Підключено до домашньої мережі (WLAN).
3	З'єднано з витяжкою.
<i>c 18</i>	Автоматичний запуск вентилятора
0	Вимкнено. У разі потреби вмикайте витяжку вручну.
1	Увімкнено, автоматичне управління.* Коли ви вмикаете конфорку, витяжка вмикається в автоматичному режимі.
2	Увімкнено, ручне управління. Коли ви вмикаете конфорку, витяжка вмикається на заданому рівні продуктивності.
<i>c 20</i>	Робота вентилятора після вимкнення приладу
0	Вентилятор вимикається одночасно з варильною поверхнею.
1	Увімкнено, автоматичне управління.*
2	Увімкнено, стандартна тривалість роботи вентилятора після вимкнення приладу.
3	Значення параметрів не змінюються.
<i>c 21</i>	Автоматичне ввімкнення підсвічування
0	Вимкнено.
1	Увімкнено.* Підсвічування автоматично вмикається разом з варильною поверхнею.
<i>c 22</i>	Автоматичне вимкнення підсвічування
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено. Підсвічування автоматично вимикається разом з варильною поверхнею.

* Стандартне значення

Вказівка: Параметри *c 18*, *c 20*, *c 21* і *c 22* відображаються, лише коли прилад з'єднано з витяжкою.

Очищення

Відповідні засоби для чищення та догляду ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Варильна панель

Очищення

Після використання слід завжди очищувати варильну поверхню, це допоможе уникнути пригорянню приставших решток їжі. Витирати варильну поверхню можна лише після того, як згасне індикація залишкового тепла.

Чистіть варильну поверхню вологою ганчіркою для посуду та витирайте насухо рушником, щоб не залишалося плям від накипу.

Застосуйте лише миючі засоби, призначені для варильної поверхні вашого типу. Стежте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

У жодному випадку не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні мийні засоби, наприклад спрей для духової шафи або засіб для видалення плям;
- абразивні губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видаляти за допомогою шкребка для скла. Врахуйте поради виробника.

Відповідний шкребок для скла можна придбати в нашій сервісній службі або в нашему Інтернет-магазині.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних варильних поверхонь результат чищення буде кращий.

Види можливих плям

Залишки води та накипу	Варильну поверхню слід очищувати, лише коли вона охолода. Для цього можна застосовувати придатний мийний засіб для склокерамічних варильних поверхонь.*
------------------------	---

Відразу видаляйте цукор, рисовий крохмаль або пластик. Застосуйте шкребок для скла. Увага: небезпека опіку.*

* Наприкінці протріть вологою ганчіркою для миття посуду та витріть насухо рушником.

Вказівка: Забороняється застосовувати мийні засоби, поки варильна поверхня гаряча, оскільки це може привести до утворення плям. Переконайтесь, що ви видалили всі залишки продуктів.

Рама варильної панелі

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для очищення застосуйте лише теплий лужний розчин.
- Ретельно промивайте нові ганчірки для посуду перед використанням.
- Не використовуйте агресивних або абразивних мийних засобів.
- Забороняється застосовувати шкребок для скла або тверді предмети.

FAQ

Застосування

Чому не вдається увімкнути варильну поверхню та чому світиться символ функції «Захист від дітей»?

Функцію «Захист від дітей» активовано.

Інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Функція \"Захист від дітей\""

Чому блимають індикатори та лунає сигнал?

Витріть рідину або видаліть залишки їжі з панелі управління. Приберіть усі предмети, що знаходяться на панелі управління.

Інструкцію з вимкнення акустичного сигналу наведено в розділі → "Основні установки"

Чому не вдається активувати сенсор смаження?

Максимальне споживання потужності приладу досягнуте або активована функція PowerManager. Вимкніть або зменшіть ступені потужності активних конфорок.

Докладну інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Система контролю потужності Power-Manager" на сторінці 31

Шум

Чому під час готування можна почути сторонні звуки?

Залежно від властивостей дна посуду для готування при використанні варильної поверхні можуть виникати різні звуки. Це нормально для використання індукційної технології та не вказує на несправність.

Можливі звуки:

Глибоке гудіння, як від трансформатору:

Звук виникає при готуванні на вищому рівні нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, звук зникне або стане тихіше.

Низький свист:

Виникає, якщо посуд для готування порожній. Звук зникне, якщо додати в посуд рідину або продукти.

Потріскування:

Виникає при використанні посуду з нашарувань різних матеріалів або при одночасному готуванні в посуді різних розмірів та з різних матеріалів. Гучність шуму може змінюватися залежно від кількості та способу приготування страв.

Тонкий свист:

Може виникати, коли дві конфорки одночасно працюють на вищому рівні нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, свист зникне або стане тихіше.

Звук роботи вентилятора:

Варильна поверхня устаткована вентилятором, який вмикається при досягненні приладом високих температур. Вентилятор може працювати й після вимкнення варильної поверхні, якщо температура приладу ще зависока.

Посуд для готування

Який посуд для готування підходить для індукційної варильної поверхні?

Інформацію про посуд, придатний для готування на індукційній варильній поверхні, наведено в розділі → "Готування з використанням індукції".

Чому конфорка не нагрівається та блимає рівень нагрівання?

Конфорку, на якій стоїть посуд, не ввімкнено.

Переконайтесь в тому, що конфорка, на якій стоїть посуд, увімкнена.

Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях.

Переконайтесь в тому, що посуд підходить для готування на індукційних поверхнях та стоїть на конфорці відповідного розміру.

Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділах → "Готування з використанням індукції", → "Адаптивна зона" та → "Функція Move".

Посуд для готування

Чому конфорка нагрівається так довго або чому вона нагрівається недостатньо сильно, незважаючи на встановлений високий рівень нагрівання?

Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях.

Переконайтесь в тому, що посуд підходить для готування на індукційних поверхнях та стойть на конфорці відповідного розміру.

Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділах → "Готування з використанням індукції", → "Адаптивна зона" та → "Функція Move".

Очищення

Як очищувати варильну поверхню?

Оптимальних результатів можна досягнути зі спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь. Не рекомендується використовувати гострі або агресивні очисні засоби, засоби для посудомийних машин (концентрати) чи шорстку ганчірку.

Більш детальну інформацію щодо очищення варильної поверхні та догляду за нею наведено в розділі → "Очищення"

Що робити у випадку несправності?

Як правило, несправності незначні, і їх легко усунути. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо перевірити вказівки у таблиці.

Індикація	Можлива причина	Рішення
Відсутня	Відсутнє електричне живлення. Прилад підключено не за схемою. Несправність електроніки.	Перевірте за допомогою іншого електричного приладу, чи не виникло коротке замикання в подачі живлення. Переконайтесь, що прилад підключено відповідно до схеми. Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Висушіть панель управління або заберіть з поверхні предмет.
На індикаторах конфорок блимає –	Виникла несправність електроніки.	Для встановлення несправності прикрийте панель управління на короткий час рукою.
<i>F2 / E70 15</i>	Електроніка перегрілася, і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якого символу варильної поверхні.
<i>F4 / E70 15</i>	Електроніка перегрілася, і вимкнулись всі конфорки.	
<i>F5</i> + рівень потужності і звук сигналу	Гарячий посуд знаходиться в зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть відповідний посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<i>F5</i> і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться в зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву.	Приберіть відповідний посуд. Зачекайте декілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
<i>F1 / F6</i>	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви.	Активовано функцію автоматичного аварійного вимкнення. Див. розділ
<i>E70 10</i>	Варильна поверхня не може підключитися до домашньої мережі або витяжки.	Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої кнопки сенсорного поля. Можна готувати як зазвичай, без підключення. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Неприпустима напруга мережі, за межами нормального робочого діапазону.	Зверніться до свого постачальника електро живлення.
<i>U400</i>	Варильна поверхня підключена неправильно	Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Переконайтесь, що її підключено відповідно до схеми.
<i>dE</i>	Активовано демонстраційний режим	Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть знову. Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку сенсорного поля. Демонстраційний режим деактивовано.

Не ставте гарячий посуд на панель управління.

Вказівки

- Якщо на індикації з'являється *E*, потрібно утримувати натиснутим датчик поля відповідної конфорки, щоб мати можливість зчитати код несправності.
- Якщо код несправності не наведено у таблиці, відключіть варильну поверхню від мережі живлення, зачекайте 30 секунд і знову підключіть її. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби та повідомте точний код несправності.
- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим очікування.

Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

E-номер та FD-номер

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати її наведені номери.

Фірмову табличку з номерами ви знайдете:

- На паспорті приладу.
- В нижній частині варильної поверхні.

Е-номер можна знайти також на скляній поверхні варильної поверхні. Ви можете перевірити індекс обслуговування клієнтів (KI) та FD-номер, перейшовши до основних установок. Ви знайдете їх у розділі → "Основні установки".

Зверніть увагу, що виклик спеціаліста сервісної служби у випадку, якщо несправність сталася внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.



Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити тестування наших приладів.

Наведені в таблиці дані стосуються нашого посуду Schulte-Ufer (набір з 4 предметів для індукційної варильної панелі HEZ 390042) з такими розмірами:

- Кастрюля з ручкою: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Пательня: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Пробні страви	Посуд	Попереднє розігрівання		Приготування	
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання
Розтопити шоколад глазур, (наприклад, марки Dr. Oetker, гіркий шоколад 55 % какао, 150 г)	Рознімна форма Ø 16 см	-	-	-	1.5 Hi
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею* Суп-пюре з чечевицею* Початкова температура - 20 °C					
Кількість: 450 г	Кастрюля Ø 16 см	9	1:30 (без перемішування)	Так	1.5 Так
Кількість: 800 г	Кастрюля Ø 22 см	9	2:30 (без перемішування)	Так	1.5 Так
Суп-пюре з бляшанки, наприклад, чечевичний терін з ковбасками від Erasco. Початкова температура - 20°C					
Кількість: 500 г	Кастрюля Ø 16 см	9	прибл. 1:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.5 Так
Маса: 1 кг	Кастрюля Ø 22 см	9	прибл. 2:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.5 Так
Приготування соусу Бешамель Температура молока: 7 °C Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі					
1. Розтопити вершкове масло, додати борошно з сіллю та нагріти масу.	Рознімна форма Ø 16 см	2	прибл. 6:00	Hi	- -
2. Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи		7	прибл. 6:30	Hi	- -
3. Коли соус Бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.		-	-	-	2 Hi

*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550

**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

Пробні страви	Посуд	Попереднє розігрівання		Приготування		
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Варіння рису на молоці Рис, зварений на молоці, під кришкою Температура молока: 7 °C Розігріти молоко, поки воно не почне закипати. Встановити рекомендований рівень нагрівання та додати до молока цукор і сіль. Час приготування включно з попереднім розігріванням прибл. 45 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі	Каструля Ø 16 см	8.5	прибл. 5:30	Hi	3 (через 10 хв. перемішати)	Так
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі	Каструля Ø 22 см	8.5	прибл. 5:30	Hi	3 (через 10 хв. перемішати)	Так
Рис, зварений на молоці, без кришки Температура молока: 7 °C Додати інгредієнти до молока та підігрівати, постійно помішуючи. Оберіть рекомендований рівень нагрівання, коли молоко досягне прибл. 90 °C і на низькому рівні залиште готоватися прибл. 50 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі	Каструля Ø 16 см	8.5	прибл. 5:30	Hi	3	Hi
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі	Каструля Ø 22 см	8.5	прибл. 5:30	Hi	2.5	Hi
Варіння рису* Температура води: 20 °C						
Інгредієнти: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі	Каструля Ø 16 см	9	прибл. 2:30	Так	2	Так
Інгредієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі	Каструля Ø 22 см	9	прибл. 2:30	Так	2.5	Так
Запікання свинячої корейки Початкова температура корейки: 7 °C						
Маса: 3 шматка свинячої вирізки (загальна вага приблизно 300 г, товщина 1 см) та 15 мл соняшникової олії	Сковорідка Ø 24 см	9	прибл. 1:30	Hi	7	Hi
Приготування млинців**						
Маса: 55 мл тіста на млинець	Сковорідка Ø 24 см	9	прибл. 1:30	Hi	7	Hi
Смаження у фритюрі замороженої картоплі фрі Кількість: 2 л соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження, (наприклад, McCain 123 Frites Original)	Каструля Ø 22 см	9	Доки температура олії досягне 180 °C	Hi	9	Hi

*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550

**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001564528

000601(00)