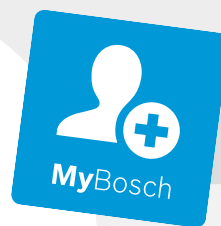




BOSCH

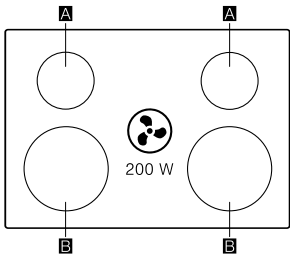
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Індукційна варильна поверхня з вбудованою системою вентиляції

PIE...B15.

[uk] Керівництво з експлуатації



		<i>S</i> ¹	<i>b</i> ¹
A	Ø 14.5	1.400W	2.200W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Вміст

1	Безпека	3
2	Як запобігти матеріальним збиткам.....	6
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	6
4	Утилізація.....	7
5	Готування з індукцією	7
6	Знайомство.....	9
7	Режими роботи приладу	10
8	Перед першим використанням	10
9	Основні відомості про користування	11
10	Функції часу	13
11	Функція Powerboost.....	14
12	Функція «Захист від доступу дітей»	14
13	Автоматичне захисне відключення.....	15
14	Основні параметри.....	15
15	Перевірка посуду	16
16	Функція PowerManager	17
17	Чищення та догляд	17
18	ЧаП.....	20
19	Усунення несправностей.....	22
20	Сервісні центри	23
21	Пробні страви	24



1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

Тут ви знайдете загальну інформацію про цю інструкцію.

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Ця інструкція призначена для користувача приладу.
- Зважайте на правила техніки безпеки й попередження.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Щоб безпечно й правильно користуватися приладом, зважайте на вказівки щодо використання за призначенням.

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- згідно із цією інструкцією.
- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короточасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.
- щоб зібрати небезпечні або займисті речовини і випари;
- щоб зібрати дрібні часточки або рідини;

Якщо у вас є активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрилятор), дізнайтесь у лікаря, чи відповідає цей пристрій Директиві 90/385/ЄЕС Ради Європейських спільнот від 20 червня 1990 р., а також стандартам EN 45502-2-1 і EN 45502-2-2, і чи цей пристрій вибрано, імплантовано й запрограмовано відповідно до VDE-AR-E 2750-10. Якщо ці передумови виконані і, крім того, використовується неметалеве кухонне приладдя й посуд з неметалевими ручками, користуватися цією індуктивною варильною поверхнею за призначенням безпечно.

1.3 Обмеження кола користувачів

Вживте заходів щодо безпеки дітей та осіб, що належать до групи ризику.

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом ті-

льки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечне користування

Користуючись приладом, зважайте на правила техніки безпеки.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

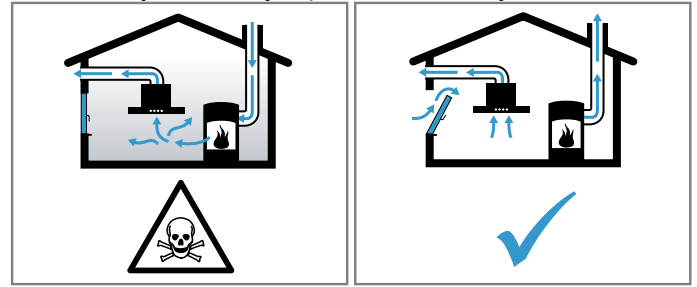
Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ УВАГА! – Небезпека отруєння!

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

отруйних газів з вентиляційної системи або димоходу назад у приміщення кухні.



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

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Гаряча олія і жир швидко займаються.

- Не залишайте гарячу олію і жир без нагляду.
- У разі займання не намагайтесь загасити полум'я водою.
- Вимкнення конфорки.
- Обережно накрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.

Конфорки дуже сильно нагріваються.

- 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 поверхню.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Після кожного використання варильної поверхні вимикайте прилад головним вимикачем.

- ▶ Не чекайте, поки варильна поверхня автоматично відключиться, оскільки на ній більше немає каструль і сковорідок.

Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтеся гарячих поверхонь
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює.

- ▶ Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісної служби.

Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

- ▶ Використовуйте тільки дозволені з нашого боку захисні пристрої, наприклад решітки для захисту дітей.

Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні.

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

Прилад під час роботи нагрівається.

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

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
 - ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
 - ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
 - ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
 - ▶ "Зателефонуйте до сервісного центру."
→ *Стор. 23*
 - ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- ▶ Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.
- ▶ Не застосовуйте посуд, вийнятий з морозилки.

Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня.

- ▶ Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою.
- ▶ Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.

Об прилад з розтрісканою або розбитою поверхнею можна порізатися.

- ▶ Не користуйтеся приладом, якщо його поверхня тріснула чи розбилась.

2 Як запобігти матеріальним збиткам

Щоб уникати пошкодження приладу, приладдя й кухонного начиння, виконуйте ці вказівки.

УВАГА!

Шорстке дно каструль і сковорід дряпає склокераміку

- ▶ Перевіряйте посуд.

Нагрівання в порожньому стані може пошкодити посуд або прилад.

- ▶ У жодному разі не ставте порожні каструлі на гарячу конфорку й не нагрівайте порожній посуд.

Неправильно розташований посуд може спричинити перегрів приладу.

- ▶ У жодному разі не ставте гарячі сковорідки або каструлі на елементи управління або раму варильної поверхні.

Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може спричинити пошкодження.

- ▶ Бережіть варильну поверхню від падіння твердих або гострих предметів.

Матеріали, нестійкі до високих температур, плавляться на гарячих конфорках.

- ▶ Не застосовуйте захисну фольгу, призначену для плит.
- ▶ Не застосовуйте алюмінієву фольгу або пластмасовий посуд.

2.1 Огляд найчастіших пошкоджень

Тут розглянуто найчастіші пошкодження й наведено поради, як їх уникати.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
Плями	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпили	Сіль, цукор або пісок	Не застосовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або полицю для предметів.
Подряпили	Шорстке дно каструль і сковорід	Перевіряйте посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Зміна кольору	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Пересуваючи каструлі або сковороди, підіймайте їх.
Нагар	Цукор або страви з високим вмістом цукру	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

Захистіть довкілля, використовуючи свій прилад таким чином, щоб зберегти ресурси та правильно утилізувати багаторазові матеріали.

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

Порада: Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використання скляної кришки

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посудині, то більше енергії потрібно, щоб її нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання. Використовуйте відповідний рівень подальшого нагрівання.

- Зависокий рівень подальшого нагрівання марно витрачає енергію

Регулюйте рівень потужності вентилятора відповідно до інтенсивності пари.

- Що нижчий рівень потужності обрано, то нижчою буде кількість споживаної приладом електроенергії.

У випадку підвищення інтенсивності утворення випаровувань обирайте вищий рівень потужності приладу завчасно.

- Запахи менше поширюються в приміщенні.

Вимикайте прилад, якщо він більше не потрібен.

- Прилад не споживає енергію.

Добре провітрюйте приміщення під час приготування їжі.

- Прилад працює ефективніше і з меншим рівнем шуму.

Очищуйте або замінійте фільтр із вказаною періодичністю.

- Ефективність роботи фільтрів зберігається.

4 Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

4.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

5 Готування з індукцією

5.1 Переваги готування з індукцією

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

- Економія часу при варінні та смаженні.
- Заощадження енергії.
- Полегшені догляд та очищення. Страви, що збігли протягом готування, не підгорають так швидко.

- Контроль подачі тепла і безпека: варильна поверхня зменшує або збільшує подачу тепла відразу відповідно до потреби. Індукційна конфорка припиняє подачу тепла, якщо прибрати посуд з конфорки, не вимикаючи її.

5.2 Посуд

Для готування з індукцією підходить лише феромагнітний посуд.

Наприклад:

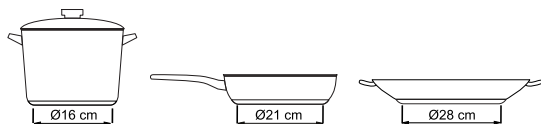
- посуд з емальованої сталі
- посуд з чавуну

- Спеціальний посуд, придатний для готування з індукцією, з високоякісної сталі

Додаткову інформацію про посуд, придатний для готування з індукцією, див. на

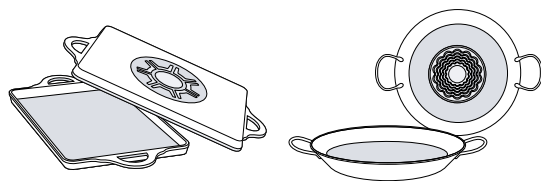
→ "Перевірка посуду", Стор. 16

Для досягнення оптимального результату готування переконайтеся, що феромагнітна зона дна ємності відповідає розміру конфорки. Якщо конфорка не виявляє ємність, помістіть її на конфорку меншого діаметру.

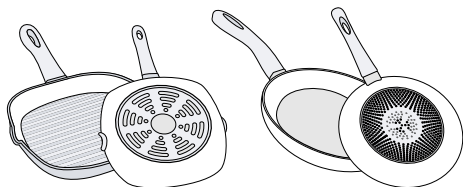


Дно деяких індукційних ємностей не повністю феромагнітне:

У великих ємностях з меншим феромагнітним дном нагрівається тільки феромагнітна поверхня. Таким чином тепло розподіляється нерівномірно. Тому температура неферомагнітної ділянки може бути занадто низькою для кипіння.



Дно посуду з алюмінієвими деталями зменшує феромагнітну поверхню. Це може зменшити вихідну потужність, і ємності розпізнаватимуться лише недостатньо або взагалі не розпізнаватимуться, а тому недостатньо нагріватимуться.



Невідповідний посуд

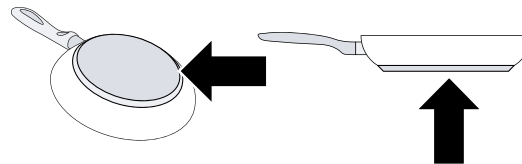
Заборається використовувати перфорований посуд або посуд із:

- звичайної тонкої сталі
- скла
- глини
- міді
- алюмінієві поверхні

Властивості дна посуду

Властивості дна посуду можуть впливати на результат готування. Посуд з матеріалів, які рівномірно розподіляють тепло, наприклад каструлі з подвійним дном з високоякісної сталі, заощаджують час та енергію.

Використовуйте переважно посуд з плоским дном, оскільки нерівне дно посуду впливає на подачу тепла.



Відсутній посуд або непридатний розмір

Якщо ви не встановлюєте посуд на обрану конфорку, або якщо посуд виготовлений з невідповідного матеріалу чи має невідповідні розміри, індикація конфорки блимає. Поставте відповідний посуд на конфорку, щоб індикація вимкнулася. Якщо протягом 90 секунд на конфорку не поставили посуд, вона автоматично вимикається.

Порожній посуд або посуд з тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд та не використовуйте посуд з тонким дном. Варильна поверхня оснащена внутрішньою системою захисту. Проте порожній посуд може нагріватися настільки швидко, що функція автоматичного вимкнення не зреагує вчасно, і буде досягнуто дуже високої температури. Дно посуду може оплавитися і пошкодити скляну поверхню. У такому разі вимкніть конфорку, не торкаючись посуду. Якщо після охолодження конфорка не працює, зверніться до сервісної служби.

Розпізнавання посуду

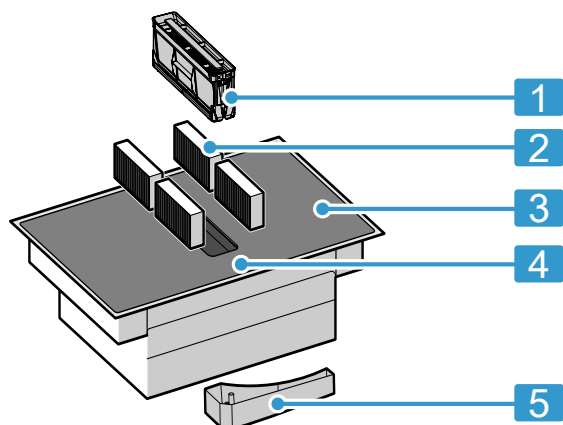
Кожна конфорка має мінімальну межу для розпізнавання посуду, яка залежить від феромагнітного діаметра та матеріалу дна посуду. Обирайте конфорку, яка найкраще відповідає діаметру дна посуду.

6 Знайомство

Ознайомтеся з деталями приладу.

6.1 Ваш новий прилад

Інформація щодо вашого нового приладу



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

¹ Залежно від комплектації приладу.

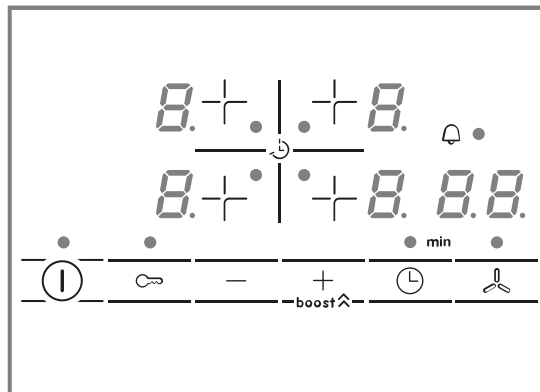
6.2 Спеціальне приладдя

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

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

6.3 Панель управління

Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть відрізнятися, наприклад, кольором і формою.



Сенсорні кнопки управління

Датчик	Функція
ⓘ	Головний вимикач
↺	Оберіть конфорку
-/+	Поля налаштування
boost ^	Функція PowerBoost Інтенсивний режим вентиляції
⌚	Функція таймера
🔒	Функція «Захист від доступу дітей»
🌀	Керування вентиляцією вручну

Індикації

Індикатор	Функція
⏻	Режим роботи
I-S	Рівні нагрівання
I-E	Режими вентиляції
H/h	Залишкове тепло
b	Функція PowerBoost Інтенсивний режим вентиляції
00	Функції часу

Сенсорні кнопки управління та індикації

Для активації відповідної функції торкніться символу.

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

6.4 Конфорки

Додаткову інформацію про посуд, придатний для готування з індукцією, див. на

→ "Готування з індукцією", Стор. 7.

Конфорки

○	Проста конфорка	Використовуйте для приготування посуд відповідного розміру.
---	-----------------	---

6.5 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 відразу після її вимкнення або поки світиться індикатор залишкового тепла.

Залежно від рівня залишкового тепла, відображається 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 обраний рівень нагрівання.

Якщо конфорка вимкнена, світиться індикація залишкового тепла. Індикація залишкового тепла світиться, навіть коли варильна поверхня вимкнена, поки конфорка не охолоне.

7 Режими роботи приладу

Прилад можна експлуатувати у режимі відведення повітря або режимі рециркуляції повітря. Індикацію ступеня насичення потрібно налаштувати відповідно до обраного режиму роботи та фільтрів, що використовуються.

7.1 Режим відведення повітря

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



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

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

7.2 Режим рециркуляції повітря

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



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

8 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

8.1 Налаштування режиму роботи

Прилад постачається з попередньо встановленим режимом рециркуляції.

Якщо варильна поверхня має вихід повітря на вулицю, необхідно налаштувати цей режим **c17**. Докладнішу інформацію наведено в розділі

→ "Основні параметри", Стор. 15

9 Основні відомості про користування

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування приладом.

9.1 Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Вмикайте та вимикайте варильну поверхню головним вимикачем ①.

Якщо увімкнути прилад протягом 4 секунд після вимкнення, варильна поверхня продовжить працювати з попередніми налаштуваннями.

Зауваження: Ніколи не використовуйте прилад без металевого жиропоглинаючого фільтра та перепускового бака.

Увімкнення варильної поверхні

- ▶ Натисніть ①.
Лунає акустичний сигнал і починає світитися індикація поряд з ①.
- ✓ Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення варильної поверхні

- ▶ Торкайтеся ①, поки не згасне індикація.
Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.
- ✓ Усі конфорки вимкнені.

Зауваження: Якщо усі конфорки вимкнені довше 20 секунд, варильна поверхня вимикається.

9.2 Налаштування конфорок

Оберіть потрібний рівень нагрівання символами + та -.

Ступінь потужності

/	Найнижчий рівень потужності
9	Найвищий рівень потужності

Кожен рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Вказівки

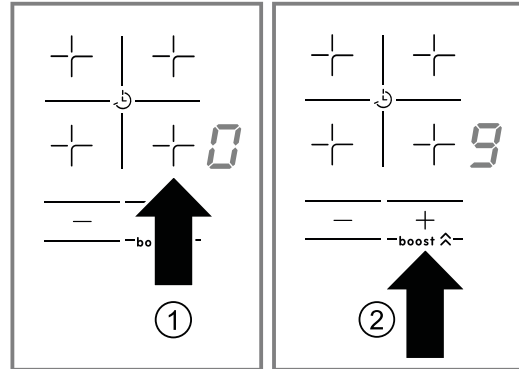
- Для захисту чутливих частин обладнання від перегріву або перепадів напруги можна тимчасово зменшити рівень нагрівання варильної поверхні.
- Для запобігання виникненню перешкод приладу можна тимчасово зменшити рівень нагрівання варильної поверхні.

9.3 Поради щодо готування

- Якщо ви нагріваєте пюре, крем-супи або густі соуси, час від часу помішуйте страву.
- Для попереднього розігрівання налаштуйте рівень нагрівання 8-9.
- При готуванні з кришкою зменште рівень нагрівання, щойно виступить пара. Вихід пари не впливає на результат приготування.
- Після приготування закрийте каструлю до подачі на стіл.

Вибір конфорки та рівня нагрівання

1. Для вибору конфорки торкніться +.
2. Протягом 10 секунд торкайтеся + або -.
- Торкніться +. Відобразиться рівень нагрівання 9.
- Торкніться -. Відобразиться рівень нагрівання 4.



- ✓ Рівень нагрівання налаштований.

Вказівки

- Якщо поставити посуд на конфорку перед тим, як увімкнути варильну поверхню, а потім торкнутися ①, його буде розпізнано через 20 секунд. Конфорка обирається автоматично. Якщо посуд розпізнано, оберіть рівень нагрівання протягом 20 секунд, інакше конфорка вимкнеться. Якщо ви поставили декілька ємностей та увімкнули варильну поверхню, розпізнається лише одна ємність.
- Якщо на конфорці не стоїть посуд, обраний рівень нагрівання блимає. Через певний час конфорка вимикається.

Зміна рівня нагрівання та вимкнення конфорки

1. Оберіть конфорку.
 2. Торкайтеся + або -, доки не з'явиться потрібний рівень нагрівання, або налаштуйте 9.
- ✓ Рівень нагрівання конфорки змінюється, або конфорка вимикається, або з'являється індикація залишкового тепла.

Швидке вимкнення конфорки

Торкніться символу конфорки на 3 секунди. Конфорка вимикається.

- Дотримуйтеся вказівок виробника щодо приготування у скороварці.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти їх поживну цінність. За допомогою кухонного таймера можна встановити оптимальний час приготування.
- Для більш здорового результату слід стежити за тим, щоб олія не диміла.
- Для підрум'янювання продуктів обсмажте їх один за одним і невеликими порціями.

- Деякий посуд під час приготування може нагріватися до високих температур. Тому беріть посуд лише прихваткою.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування див. на
→ "Заощадження енергії", Стор. 7

Таблиця готування

У таблиці наведено, які рівні нагрівання (==) для яких продуктів підходять. Час приготування (⌚ min) може варіюватися залежно від типу, ваги, товщини та якості їжі.

	==	⌚ min
Розтоплювання		
Шоколад, глазур	1 - 1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1. - 2	-
Молоко ¹	1. - 2.	-
Варені сосиски ¹	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 кнедли ¹	4. - 5.	20 - 30
Риба ¹	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
Кип'ятіння, готування на парі, тушкування		
Рис, з подвійною кількістю води	2. - 3.	15 - 30
Рис, зварен. на молоці ²	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундірі»	4. - 5.	25 - 35
Варена картопля	4. - 5.	15 - 30
Макаронні вироби ¹	6 - 7	6 - 10
Рагу	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Овочі, глибокого замороження	3. - 4.	7 - 20
Рагу в скороварці	4. - 5.	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4 - 5	50 - 65

¹ Без кришки

² Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.

³ Часто перевертати

	==	⌚ min
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Тушкування / смаження з малою кількістю жиру¹		
Шніцелі паніровані або ні	6 - 7	6 - 10
Шніцелі, глибокого замороження	6 - 7	6 - 12
Котлети, з паніруванням або без ³	6 - 7	8 - 12
Стейк, 3 см товщиною	7 - 8	8 - 12
Філе птиці, 2 см завтовшки ³	5 - 6	10 - 20
Філе птиці, глибокого замороження	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки, 3 см завтовшки ³	4. - 5.	20 - 30
Гамбургер, 2 см завтовшки ³	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 та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки та краби	7 - 8	4 - 10
Обсмаження свіжих овочів та грибів	7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7 - 8	15 - 20
Страви з продуктів глибокого замороження, наприклад, страви для смаження	6 - 7	6 - 10
Млинці, смажити почергово	6. - 7.	-
Омлет, смажити почергово	3. - 4.	3 - 10
Оката яєчня	5 - 6	3 - 6
Готування у фритюрі, 150-200 г на порцію, смажити порційно у 1-2 л олії¹		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, паніровані шматочки курки	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у пивному клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані у клярі або у темпурі	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

¹ Без кришки

² Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.

³ Часто перевертати

9.4 Керування вентиляцією вручну

Ви можете вручну керувати режимом вентиляції.

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

Активация керування вентиляцією вручну

1. Торкніться .
Вентиляція починає роботу на попередньо налаштованому ступені потужності.
2. Протягом наступних 10 секунд виберіть потрібний ступінь потужності за допомогою символів $+$ і $-$.
✓ Ступінь потужності світиться.

Зауваження: Якщо ви налаштували час приготування або таймер, торкніться , щоб переглянути режим вентиляції.

Зміна або деактивація керування вентиляцією вручну

1. Торкніться .
2. Оберіть потрібний ступінь потужності або символами $+$ та $-$ налаштуйте на .

9.5 Інтенсивний режим вентиляції

Прилад має функцію інтенсивного режиму вентиляції. При активації інтенсивного режиму вентиляція протягом короткого часу працює з максимальною потужністю.

Активация інтенсивного режиму вентиляції

1. Торкніться .
 2. Оберіть ступінь потужності  та торкніться **boost** .
- Вмикається індикація .
- ✓ Активується інтенсивний режим.

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

Зміна або деактивація інтенсивного режиму вентиляції

1. Торкніться .
2. Оберіть потрібний ступінь потужності або символами $+$ та $-$ налаштуйте на .

9.6 Автоматичний запуск вентиляції

При виборі рівня нагрівання для конфорки вмикається автоматичний запуск.

Вентиляція починається на відповідному ступені потужності. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі

→ "Основні параметри", Стор. 15.

9.7 Функція інерційного ходу вентиляції

Завдяки функції інерційного ходу витяжка продовжує працювати ще кілька хвилин після вимкнення варильної поверхні. Таким чином видаляються випари, що ще залишилися. Після цього система вентиляції автоматично вимикається.

Активация інерційного ходу вентиляції

Інерційний хід стандартно активується з максимальним часом вимкнення.

Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі

→ "Основні параметри", Стор. 15.

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

Деактивация інерційного ходу вентиляції

Вручну

При доторканні до  функція деактивується.

Автоматично

Прилад деактивує функцію інерційного ходу, якщо:

- Режим інерційного ходу завершив свою роботу.
- Ви повторно вмикаєте прилад.

10 Функції часу

Ваша варильна поверхня має різноманітні функції для налаштування часу готування:

- Налаштування часу готування
- Автоматичне програмування часу готування
- Таймер

10.1 Налаштування часу готування

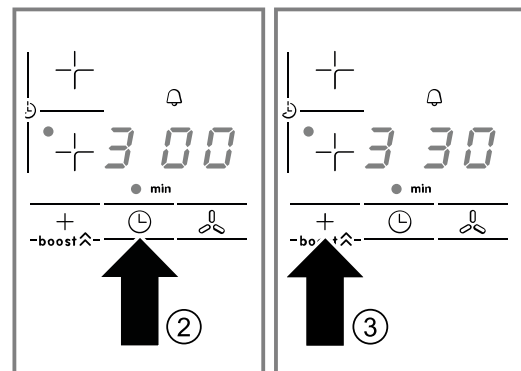
Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу. Можна встановлювати час готування до 99 хвилин.

Програмування часу готування

1. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
 2. Торкніться .
- ✓ Загоряється індикатор • конфорки. На індикаторі таймера відображається .

3. Торкніться $+$ або $-$. З'явиться наступна основна установка:

- Торкніться $+$: 30 хвилин
- Торкніться $-$: 10 хвилин



4. За допомогою символів $+$ або $-$ оберіть час готування.
✓ Починається перебіг часу.

Зауваження: Якщо ви встановили час готування для декількох конфорок, на індикації таймера завжди відображатиметься встановлена тривалість для обраної конфорки.

Зміна або скасування часу приготування

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться .
3. Щоб змінити час готування, торкніться $+$ або $-$, або налаштуйте .

Після того як час готування вийшов

конфорка вимикається. Лунає сигнал, і на індикації таймера протягом 10 секунд відображається . Світиться індикація  конфорки.

- Торкніться .
- ✓ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

10.2 Автоматичне програмування часу готування

Ви можете автоматично встановити однаковий час приготування для всіх конфорок. Налаштований час спливає окремо для кожної конфорки.

Додаткову інформацію див. на

→ "Основні параметри", Стор. 15.

10.3 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.

Налаштування таймера

1. Обрати таймер можна одним з двох способів:
 - Якщо ви вибрали конфорку: двічі торкніться .
 - Якщо ви не вибрали конфорку: торкніться .
- ✓ Світиться індикація  поряд з . На індикаторі таймера відображається .
2. Торкніться $+$ або $-$. З'явиться індикація основної установки:
 - Торкніться $+$: 10 хвилин
 - Торкніться $-$: 05 хвилин
3. Щоб обрати потрібний час, торкніться $+$ або $-$.
- ✓ Починається перебіг часу.

Зміна або скасування часу таймера

1. Декілька разів торкніться , поки не почне світитися індикація  поряд з .
2. Щоб змінити час готування, торкніться $+$ або $-$, або налаштуйте .

Після того як час таймера вийшов

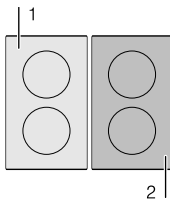
Лунає сигнал. На індикаторі таймера відображається . Через 10 секунд індикація згасає.

- Торкніться .
- ✓ Індикація згасає, а сигнал вимикається.

11 Функція Powerboost

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

Цю функцію можна активувати для однієї конфорки, коли інша конфорка тієї ж групи не використовується, див. малюнок. Інакше на індикації обраної конфорки блиматимуть  і . Потім автоматично налаштується рівень нагрівання , без активації функції.



11.1 Активація функції PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Оберіть рівень нагрівання  та торкніться символу **boost** . Загоряється індикатор .
- ✓ Функція активована.

11.2 Деактивація функції PowerBoost

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу **boost** . Індикація  згасає, і конфорка перемикається назад на рівень нагрівання .
- ✓ Функція деактивована.

Зауваження: За певних обставин функція PowerBoost автоматично вимикається, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

12 Функція «Захист від доступу дітей»

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

12.1 Активація блокування захисту від доступу дітей

Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

- Торкайтеся  протягом 4 секунд.

- ✓ Індикація поряд з  засвітиться на 10 секунд.
- ✓ Варильна поверхня заблокована.

12.2 Деактивація блокування захисту від доступу дітей

- Торкайтеся  протягом 4 секунд.
- ✓ Блокування знято.

12.3 Автоматична функція «Захист від доступу дітей»

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

Активация та деактивация

Додаткову інформацію щодо автоматичної функції «Захист від доступу дітей» див. на → "Основні параметри", Стор. 15.

13 Автоматичне захисне відключення

Якщо ви використовуєте конфорку тривалий час і не вносите жодних змін у налаштування, активується автоматичне захисне відключення. Воно залежить від налаштованого ступеню потужності від 1 до 10 годин.

Конфорка припиняє нагрівання. На індикації конфорки блимають по черзі **FB** та індикація залишкового тепла **h** або **H**.

Для вимкнення індикації торкніться будь-якого символу. Можна знову встановити конфорку.

14 Основні параметри

Прилад можна налаштувати відповідно до своїх потреб.

14.1 Таблиця «Основні установки»

Інди-катор	Функція
c 1	Функція «Захист від доступу дітей» ☐ Вручну. ¹ ☐ Автоматично. ☒ Функція деактивована.
c 2	Аудіосигнали ☐ Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. ☐ Увімкнений лише сигнал помилки. ☒ Увімкнений лише сигнал підтвердження. ☐ Активовано всі звукові сигнали. ¹
c 5	Автоматичне програмування часу готування ☒ Вимкнено. ¹ ☐ 1-99 Час до автоматичного відключення.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера ☐ 10 секунд. ¹ ☒ 30 секунд. ☐ 1 хвилина.

¹ Заводська настройка

² Максимальна потужність варильної поверхні вказана на заводській табличці.

Інди-катор	Функція
c 7	Функція контролю потужності Power-Management. Обмежте загальну потужність варильної поверхні . Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні ☐ Деактивовано. Максимальна потужність варильної поверхні. ¹² ☐ 1000 Вт, мінімальна потужність. ☐ 1500 Вт. ... ☒ 3000 Вт, рекомендовано для 13 ампер. ☐ 3500 Вт, рекомендовано для 16 ампер. ☐ 4000 Вт. ☐ 4500 Вт, рекомендовано для 20 ампер. ... ☐ 9 або 9. Максимальна потужність варильної поверхні. ²
c 9	Час вибору конфорки ☐ Не обмежений: остання встановлена конфорка залишається обраною.*. ¹ ☒ Обмежений: конфорка залишається обраною лише протягом декількох секунд.

¹ Заводська настройка

² Максимальна потужність варильної поверхні вказана на заводській табличці.

Інди-катор	Функція
c 1 2	Перевірити посуд, результат процесу приготування 0 Непридатно. 1 Неоптимально. 2 Придатно.
c 7	Встановлення режиму рециркуляції або відведення повітря 0 Налаштування режиму рециркуляції. ¹ 1 Налаштування режиму відведення повітря.
c 18	Встановлення автоматичного запуску 0 Деактивовано. 1 Увімкнено. ¹
c 20	Налаштування інерційного ходу 0 Деактивовано. 1 Активовано. ¹ Якщо варильна поверхня працює з режимом відведення повітря, вентиляція вмикається прибіл. на 6 хвилин разом з рівнем нагрівання. Якщо варильна поверхня працює з режимом рециркуляції, вентиляція вмикається прибіл. на 30 хвилин разом з рівнем нагрівання. Після завершення цього часу функція інерційного ходу автоматично вмикається.
c 0	Повернення до заводських установок 0 Індивідуальні налаштування ¹ 1 Заводські установки.

¹ Заводська настройка² Максимальна потужність варильної поверхні вказана на заводській табличці.

14.2 До основних установок

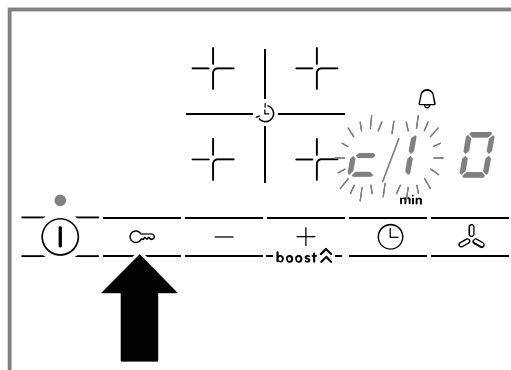
Вимога: Варильна поверхня повинна бути вимкнена.

- Для увімкнення варильної поверхні торкніться ①.
- Протягом наступних 10 секунд торкніться символу та утримуйте його 30 секунд.

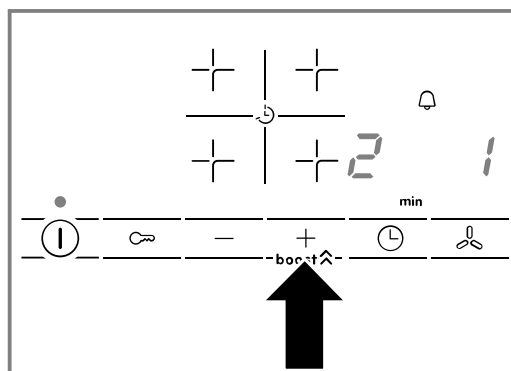
Інформація щодо продукту	Індикатор
Список сервісних служб	0 1
Заводський номер	Fd

Інформація щодо продукту	Індикатор
Заводський номер 1	99.
Заводський номер 2	0.5

- ✓ Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Торкніться + або —, при цьому з'являється окремі індикації.
- 3. Для переходу до основних установок торкніться ①.



- ✓ c, 1 та 0 світяться по черзі в якості попереднього налаштування.
- 4. Кілька разів торкніться символу ①, поки не відобразиться необхідна функція.
- 5. Виберіть бажаний параметр за допомогою кнопок + або —.



- 6. Торкайтеся ① протягом 4 секунд.
- ✓ Налаштування збережені.

14.3 Вихід з основних установок

- Для вимкнення варильної поверхні торкніться ①.

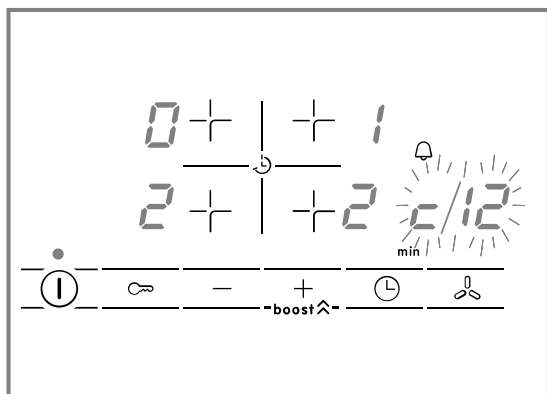
15 Перевірка посуду

За допомогою цієї функції можна перевірити швидкість та якість процесу приготування страв залежно від посуду.

Результат є орієнтовним значенням і залежить від властивостей посуду та використовуваної конфорки. Докладнішу інформацію щодо цієї функції див. на → "Основні параметри", Стор. 15, а щодо виду, розміру та розташування посуду — на → "Готування з індукцією", Стор. 7.

15.1 Порядок дій під час перевірки посуду

- Поставте посуд за кімнатної температури з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за діаметром найкраще підходить до діаметру дна посуду.
- Відкрийте основні установки та оберіть c 1 2.
- Торкніться + або —. На конфорках блимає індикація —.
- ✓ Функція активована.
- ✓ Через 10 секунд на індикаціях конфорок з'являється результат.



Зауваження: Якщо використовується конфорка значно менша, ніж діаметр посуду, нагрівається лише середина ємності і можливий не найкращий або навіть незадовільний результат приготування.

15.2 Перевірка результату

У наступній таблиці ви можете перевірити результат якості та швидкості процесу готування:

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

¹ Якщо є менша конфорка, протестуйте посуд на ній.

Для активації функції торкніться + або —.

16 Функція PowerManager

За допомогою функції PowerManager встановіть загальну потужність варильної поверхні. Варильна поверхня постачається з заводськими налаштуваннями, максимальна потужність варильної поверхні вказана на фірмовій табличці. За допомогою цієї функції ви адаптуєте конфігурацію до вимог будь-якої електроустановки.

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

Коли активовано функцію PowerManager, потужність конфорки може тимчасово опуститися нижче номінального значення. Щоб не перевищувати це налаштоване значення, варильна поверхня автоматично та відповідно до потреби розподіляє доступну потужність на увімкнені конфорки. Прилад самостійно регулює та обирає найвищий можливий ступінь потужності.

Додаткову інформацію див. на → "Основні параметри", Стор. 15

17 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

17.1 Засоби для чищення

Придатні очисні засоби й шкребки для скла можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або крамницях.

УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

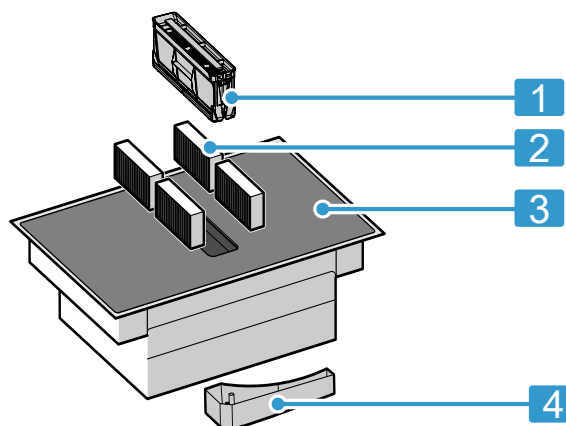
- ▶ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.
- ▶ Не застосовуйте очисних засобів, поки варильна поверхня ще гаряча. Унаслідок цього на поверхні можуть залишитися сліди.

Очисні засоби, не придатні для чищення

- Нерозбавлені розчинники
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні мийні засоби, як-от аерозоль для духових шаф або засіб для видалення плям.
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади

17.2 Компоненти, які потрібно очистити або замінити

Наступний огляд показує деталі приладу, які ви замінюєте або очищуєте.



1	Жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр

3 Склокераміка

4 Перепускний бак

17.3 Очищення варильної поверхні

Чистьте варильну поверхню після кожного користування, щоб рештки страв не пригорали.

Зауваження: "Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення." → Стор. 17

Вимога: Варильна поверхня охолола.

1. Приберіть сильні забруднення шкребок для скла.
2. Почистьте варильну поверхню очисним засобом для склокераміки.
Зважайте на вказівки з чищення на упаковці очисного засобу.

Порада: За допомогою спеціальної губки для склокераміки можна досягати добрих результатів чищення.

17.4 Чищення рами варильної поверхні

Якщо на рамі варильної поверхні після використання залишилися бруд або плями, очистіть її.

Вказівки

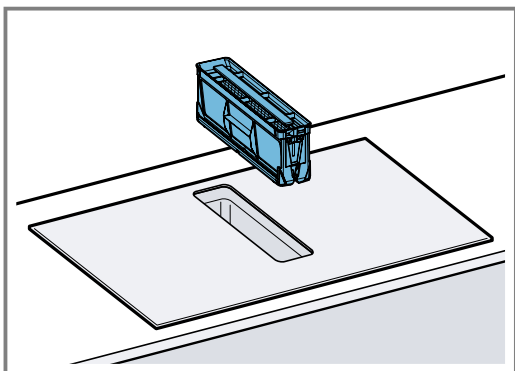
- "Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення." → Стор. 17
 - Не використовуйте шкребок для скла.
1. Очистіть раму варильної поверхні теплим лужним розчином та витріть м'якою ганчіркою.
Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.
 2. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

17.5 Заміна фільтра для видалення запахів або акустичного фільтра

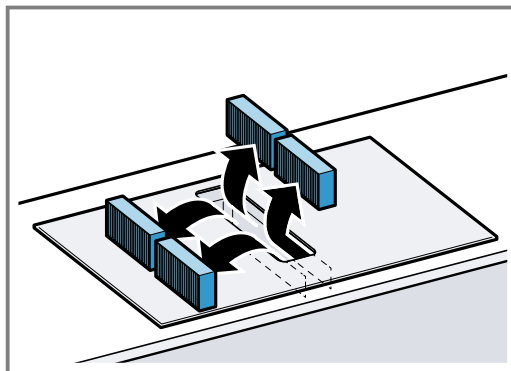
Регулярно замінюйте фільтри для видалення запахів. Замініть акустичні фільтри у разі забруднення.

Вимога: Фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісній службі або в онлайн-магазині. Для забезпечення оптимального функціонування використовуйте лише оригінальні фільтри.

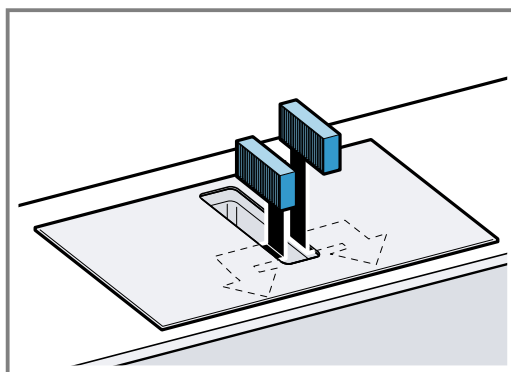
1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
 - Жир може збиратися внизу в контейнері. Не нахилийте жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.



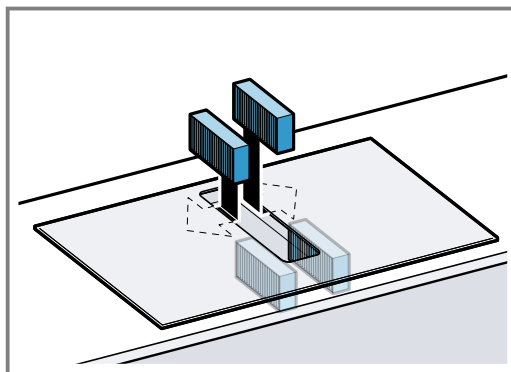
2. Вийміть 4 фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри та утилізуйте належним чином.



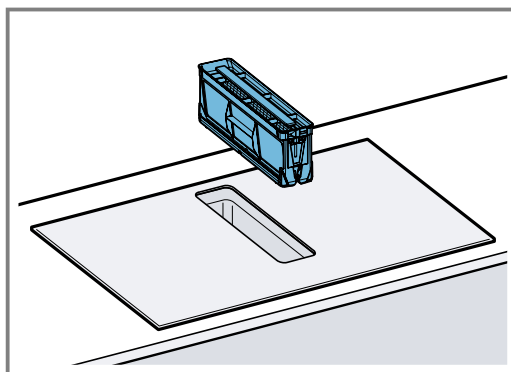
3. Встановіть 2 фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри зліва і справа в прилад і посуňte вперед.



4. Встановіть інші фільтри для видалення запахів або акустичні фільтри зліва і справа в прилад.



5. Встановіть жиропоглинаючий фільтр.



Скидання індикації наповнення

Вимога: Після вимкнення приладу світиться F.

1. "Замініть фільтр для видалення запахів." → Стор. 18

2. Натискайте , поки не пролунає сигнал.
- ✓ Індикація **F** припинить блимати. Індикація забрудненості для фільтра для видалення запахів скидається.

17.6 Очищення жиропоглинаючого фільтра

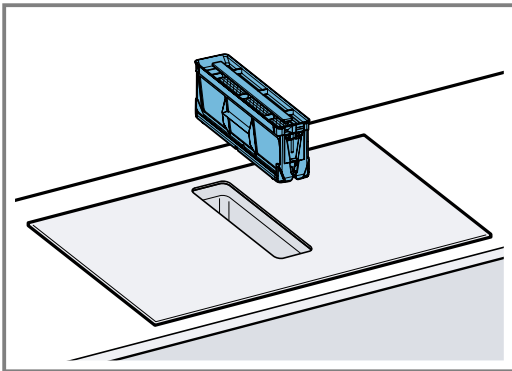
Жиропоглинаючі фільтри відфільтровують жир із кухонних випарів. Для забезпечення оптимального функціонування регулярно очищуйте жиропоглинаючі фільтри.

УВАГА! – Небезпека пожежі!

Нашарування жиру в жировловлювальних фільтрах можуть загорітися.

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

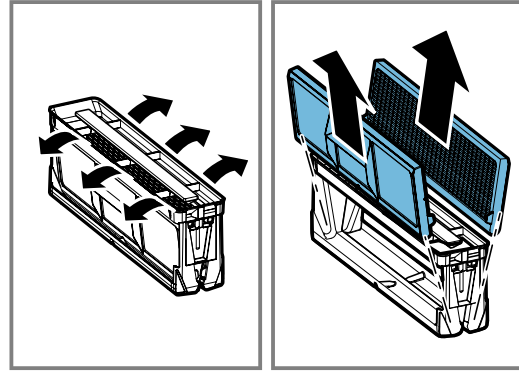
1. Вийміть жиропоглинаючий фільтр.
 - Жир може збиратися внизу в контейнері. Не нахилийте жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.



2. Очистіть жиропоглинаючий фільтр.
 - → "Очищення жиропоглинаючого фільтра вручну", Стор. 19
 - → "Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині", Стор. 19
3. За потреби вийміть фільтр для видалення запахів або акустичний фільтр та очистіть прилад зсередини.
 - "Заміна фільтра для видалення запахів або акустичного фільтра", Стор. 18
4. Якщо у прилад потрапили предмети, видаліть їх та переконайтеся, що доступ до перепускного бака не заблокований.
5. Очистіть внутрішню частину приладу лужним розчином та протріть губкою.
6. Після очищення вставте сухий жиропоглинаючий фільтр.

Очищення жиропоглинаючого фільтра вручну

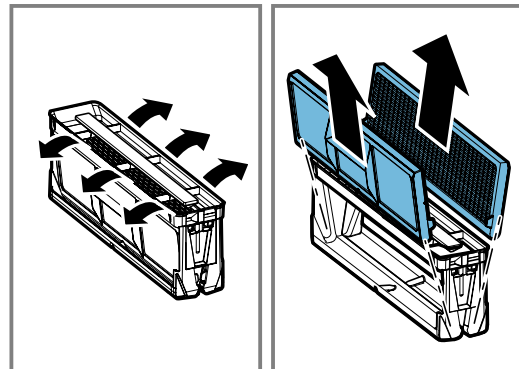
1. Вигніть жиропоглинаючий фільтр.



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

Очищення жиропоглинаючого фільтра в посудомийній машині

1. Вигніть жиропоглинаючий фільтр.



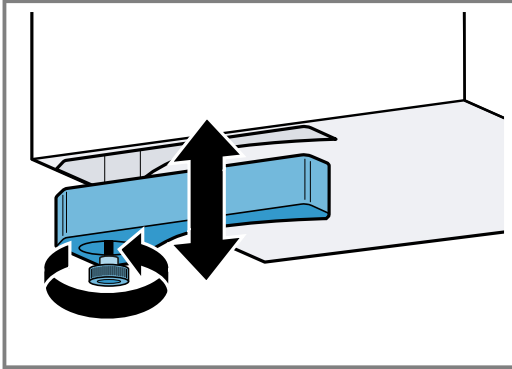
2. Жиропоглинаючий фільтр слід вільно розмістити в посудомийній машині. Покладіть його в посудомийну машину. Не мийте сильно забруднені жиропоглинаючі фільтри разом із посудом. Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.
3. Запустіть посудомийну машину. При налаштуванні температури оберіть макс. 70 °C.
4. Дайте жиропоглинаючому фільтру висохнути.

17.7 Очищення перепускного бака

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

Вимога: Прилад охолов, і індикація залишкового тепла вимкнулася.

1. Притримуйте перепускний бак рукою, а іншою рукою відкручуйте.
 - Не нахильте перепускний бак, щоб запобігти витіканню рідини.



2. Спорожніть та промийте перепускний бак.
3. За потреби відкрутіть гвинт та промийте перепускний бак без гвинта у посудомийній машині.
4. Після очищення знову пригвинтіть перепускний бак.
5. Переконайтеся, що впускний отвір перепускного бака не заблокований.
Якщо у прилад потрапив сторонній предмет, видаліть його після охолодження приладу. "Для цього зніміть жиропоглинаючий фільтр." → Стор. 19

18 ЧаП

18.1 Використання

Питання	Відповідь
Чому я не можу увімкнути варильну поверхню й чому світиться символ блокування від доступу дітей?	■ Активовано блокування від доступу дітей. Докладнішу інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Функція «Захист від доступу дітей»", Стор. 14.
Чому блимають світлові індикації та лунає звуковий сигнал?	■ Очистіть панель управління від рідини та залишків їжі. Приберіть усі предмети з панелі управління. Докладнішу інформацію щодо деактивації звукового сигналу наведено у розділі → "Основні параметри", Стор. 15.
Вентиляція не вмикається, хоча активовано автоматичний запуск.	■ Активуйте вентиляцію вручну або перевірте налаштування автоматичного запуску. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Основні параметри", Стор. 15.
Вентиляція продовжує працювати, хоча конфорки вимкнені.	■ Вимкніть вентиляцію вручну. Докладнішу інформацію про це налаштування наведено в розділі → "Основні відомості про користування", Стор. 11.
Занадто низька потужність забору повітря.	■ Переконайтеся, що жиропоглинаючий фільтр не засмічений. Інформацію про очищення та заміну фільтра наведено в розділі → "Чищення та догляд", Стор. 17.

18.2 Шум

Питання	Відповідь
Чому під час готування можна почути сторонні звуки?	Залежно від властивостей дна посуду при використанні варильної поверхні можуть виникати різні звуки. Цей шум є нормальним при використанні індукційної технології. Він не вказує на несправність.
Можливі звуки	Низьке гудіння, схоже на звук трансформатора: виникає під час приготування з використанням високого рівня нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, звук зникне або стане тихішим. Тихий свист: виникає, якщо посуд порожній. Звук зникне, якщо додати в посуд рідину або продукти. Потріскування: виникає при використанні посуду, виготовленого з багатошарових матеріалів, або при використанні посуду різного розміру з різних матеріалів. Гучність шуму може змінюватися залежно від кількості та способу приготування страв. Тонкий свист: може виникнути при одночасному використанні двох конфорок з максимальним рівнем нагрівання. Цей свист зникає або стає тихішим при зменшенні рівня нагрівання. Шум вентилятора: варильна поверхня оснащена вентилятором, який вмикається при досягненні приладом високих температур. Вентилятор може працювати й після вимкнення варильної поверхні, якщо температура приладу ще зависока.

18.3 Посуд

Питання	Відповідь
Який посуд підходить для використання на індукційній варильній поверхні?	Додаткову інформацію про посуд, придатний для готування з індукцією, див. на → "Готування з індукцією", Стор. 7.
Чому конфорка не нагрівається та блимає рівень нагрівання?	- Конфорку, на якій стоїть посуд, не увімкнено. Переконайтеся, що конфорка, на якій стоїть посуд, увімкнена. - Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях. Використовуйте посуд, який підходить для готування на індукційних поверхнях, і встановіть на конфорку, розмір якої найкраще відповідає розміру посуду. Додаткову інформацію див. на → "Готування з індукцією", Стор. 7.
Чому посуд нагрівається повільно або нагрівається недостатньо, хоча встановлено високий рівень нагрівання?	Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях. Використовуйте посуд, який підходить для готування на індукційних поверхнях, і встановіть на конфорку, розмір якої найкраще відповідає розміру посуду. Додаткову інформацію див. на → "Готування з індукцією", Стор. 7.

18.4 Очищення

Питання	Відповідь
Як очищувати варильну поверхню?	Оптимальних результатів можна досягнути зі спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь. Ніколи не використовуйте очисні засоби, засоби для миття посуду в посудомийній машині або концентровані засоби, а також жорсткі серветки. Додаткову інформацію див. на → "Чищення та догляд", Стор. 17.
У шафі під варильною поверхнею накопичується вода.	Перевірте рівень заповнення перепускного бака. Детальнішу інформацію щодо очищення варильної поверхні та догляду за нею наведено на → "Чищення та догляд", Стор. 17.

Питання	Відповідь
З якою періодичністю необхідно повторювати очищення перепускного бака?	Регулярно очищуйте перепускний бак. Детальнішу інформацію щодо очищення перепускного бака наведено на → "Чищення та догляд", Стор. 17.
З якою періодичністю необхідно повторювати очищення жиропоглинаючого фільтра?	Жиропоглинаючий фільтр слід регулярно мити. Інформацію про очищення та заміну фільтра наведено в розділі → "Чищення та догляд", Стор. 17.

19 Усунення несправностей

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

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ У разі пошкодження кабелю живлення його потрібно замінити спеціальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

19.1 Вказівка на дисплеї

Несправність	Причина & Усунення несправностей
Не світяться індикатори.	Немає електричного струму. ▶ Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи не відключено електроживлення. Прилад підключений не за схемою. ▶ Підключіть прилад відповідно до схеми. Несправність електроніки ▶ Якщо несправність не усунута, повідомте технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. ▶ Висушіть панель керування або заберіть з поверхні предмет.
На індикаціях конфорок блимає.	Виникла несправність електроніки. ▶ Для підтвердження несправності прикрийте панель управління короткочасно рукою.
F	Фільтр для видалення запаху заповнений або світиться індикація заповнення, хоча ви замінили фільтр. ▶ Замініть фільтр та скиньте індикацію насичення. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Чищення та догляд", Стор. 17.
F2	Електроніка перегрілася, і через це була вимкнена відповідна конфорка. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якого символу варильної поверхні.
F4	Електроніка перегрілась, і вимкнулись всі конфорки. ▶ Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якого символу варильної поверхні.
F5 + рівень нагрівання і звук сигналу	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Від цього може перегрітися електроніка. ▶ Зніміть посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.

Несправність	Причина & Усунення несправностей
<i>F5</i> і звуковий сигнал	Гарячий посуд знаходиться у зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву. Зніміть посуд. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
<i>F11/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 захисного відключення. Див. розділ → "Автоматичне захисне відключення", Стор. 15.
<i>E 9000/E90 10</i>	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону. Зверніться до свого постачальника електроживлення.
<i>U400</i>	Варильна поверхня підключена неправильно. Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Підключіть варильну поверхню відповідно до схеми.
<i>d E</i>	Активовано демонстраційний режим. Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть варильну поверхню знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим де-активовано.

19.2 Попередження

Вказівки

- Якщо на індикаціях відображається *E*, натисніть датчик відповідної конфорки і зчитайте 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.

20 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Багато проблем можна усувати самостійно, керуючись інформацією про усунення несправностей у цій інструкції або на нашому сайті. Якщо це не вдасться, зверніться до нашого сервісного центру.

Ми знайдемо, як розв'язати вашу проблему, і докладемо зусиль, щоб уникнути непотрібного виїзду майстра.

Ми подбаємо про те, щоб ваш прилад від-ремонтували за допомогою оригінальних запчастин кваліфіковані спеціалісти — як у гарантійному випадку, так і після закінчення дії гарантії.

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній

службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Зауваження: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

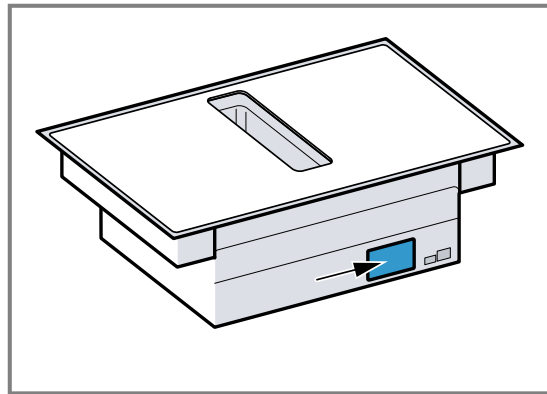
20.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу;

- спереду з нижньої сторони варильної поверхні.



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

21 Пробні страви

Цей огляд створено для випробувальних лабораторій, щоб полегшити контроль наших приладів. Дані з таблиці чинні для готування на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструль з 4 елементів) HEZ390042 з такими габаритами:

- Каструля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок з Ø 14,5 см
- Каструля Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок з Ø 14,5 см
- Каструля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок з Ø 18 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорок з Ø 18 см

Пробні страви	Ємність	Попереднє розігрівання		Варіння		
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Розтоплення шоколаду глазур, наприклад, марки Dr. Oetker, гіркий шоколад 55 % какао, 150 г	Рознімна форма Ø 16 см	-	-	-	1.	Ні
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею						
Суп з чечевицею ¹ Початкова температура 20 °C						
Кількість: 450 г	Каструля діаметром 16 см	9	1:30, не перемішувати	Так	1.	Так
Кількість: 800 г	Каструля діаметром 22 см	9	2:30, не перемішувати	Так	1.	Так
Суп-пюре з бляшанки, наприклад, чечевичний терін з ковбасками від Erasco. Початкова температура 20 °C						
Кількість: 500 г	Каструля діаметром 16 см	9	Прибл. 1:30, через бл. 1 хв. перемішати	Так	1.	Так
Маса: 1 кг	Каструля діаметром 22 см	9	Прибл. 2:30, через бл. 1 хв. перемішати	Так	1.	Так
Приготування соусу Бешамель						
Температура молока: 7 °C Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока жирністю 3,5 % та дрібка солі						
1. Розтопити вершкове масло, додати борошно з сіллю та нагріти масу.	Рознімна форма Ø 16 см	2	прибл. 6:00	Ні	-	-

¹ Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550

² Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

Пробні страви	Ємність	Попереднє розігрівання		Варіння		
		Рівень на- грівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кри- шк а	Рівень на- грівання	Кри- шк а
2. Додати молоко до борошняної заправки і довести до кипіння, постійно перемішуючи		7	прибл. 6:30	Ні	-	-
3. Коли соус Бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.		-	-	-	2	Ні
Варіння рису на молоці						
Рис на молоці, готування з 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 жирністю 3,5 % та 1 г солі	Каструля діаметром 16 см	8.	прибл. 5:30	Ні	3, через 10 хв. перемішати	Так
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі	Каструля діаметром 22 см	8.	прибл. 5:30	Ні	3, через 10 хв. перемішати	Так
Рис на молоці, готування без кришки						
Температура молока: 7 °C						
Додати інгредієнти до молока та підігрівати, постійно помішуючи. Обрати рекомендований рівень нагрівання, коли температура молока досягне прибл. 90 °C, і варити на повільному вогні прибл. 50 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока жирністю 3,5 % та 1 г солі	Каструля діаметром 16 см	8.	прибл. 5:30	Ні	3	Ні
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока жирністю 3,5 % та 1,5 г солі	Каструля діаметром 22 см	8.	прибл. 5:30	Ні	2.	Ні
Варіння рису¹						
Температура води: 20 °C						
Інгредієнти: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі	Каструля діаметром 16 см	9	прибл. 2:30	Так	2	Так
Інгредієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі	Каструля діаметром 22 см	9	прибл. 2:30	Так	2	Так
Запікання свинячої корейки						
Початкова температура корейки: 7 °C						
Кількість: 3 шматка свинячої вирізки, загальна вага приблизно 300 г, товщина 1 см, а також 15 мл соняшникової олії	Сковорода діаметром 24 см	9	прибл. 1:30	Ні	7	Ні
Приготування млинців²	Сковорода діаметром 24 см	9	прибл. 1:30	Ні	7	Ні
Кількість: 55 мл тіста на кожний млинець						
Готування у фритюрі картоплі фрі глибокого замороження	Каструля діаметром 22 см	9	Поки олія не нагріється до температури 180 °C	Ні	9	Ні
Кількість: 2 л соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження, наприклад, McCain 123 Frites Original						

¹ Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550² Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



9001576743 (000910)

uk