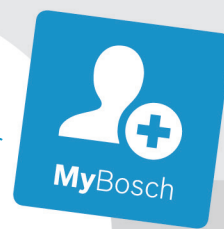




BOSCH

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

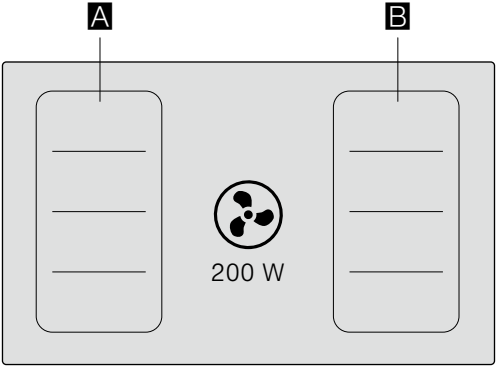


Індукційна варильна поверхня з вбудованою системою вентиляції

PXX...D6..

[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	8
	Захист навколишнього середовища	9
	Поради щодо заощадження енергії	9
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	9
	Готування з використанням індукції	9
	Переваги готування з індукцією	9
	Посуд	9
	Знайомство з приладом	11
	Ваш новий прилад	11
	Спеціальне приладдя	11
	Панель управління	12
	Конфорки	13
	Індикація залишкового тепла	13
	Режими експлуатації	14
	Режим відведення повітря	14
	Режим рециркуляції повітря	14
	Перед першим використанням	14
	Налаштування Home Connect	14
	Налаштування режиму роботи	14
	Управління приладу	15
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	15
	Регулювання конфорки	15
	Кулінарні рекомендації	16
	Керування вентиляцією вручну	18
	Інтенсивний рівень	18
	Автоматичний запуск	18
	Автоматичний режим з сенсорним управлінням	18
	Функція роботи після вимкнення	18
	Адаптивна зона	19
	Поради щодо використання посуду	19
	В якості двох незалежних конфорок	19
	Використання однієї конфорки	19
	Функція Move	20
	Активация	20
	Деактивация	20
	Установки таймера	21
	Програмування часу готування	21
	Кухонний таймер	21
	Функція секундоміра	22
	Функція PowerBoost	22
	Активация	22
	Деактивация	22
	Функція ShortBoost	23
	Рекомендації щодо використання	23
	Активация	23
	Деактивация	23
	Функція підтримання страв у гарячому стані	23
	Активация	23
	Деактивация	23
	Перенесення налаштувань	24
	Активация	24
	Допоміжні функції готування	25
	Види функцій помічника з готування	25
	Придатний посуд	26
	Датчики й спеціальне приладдя	26
	Функції та рівні нагрівання	26
	Рекомендована страва	30
	Terap Yaki i Grill для адаптивної зони	38
	Бездротовий датчик температури	40
	Підготовка бездротового датчика температури й догляд за ним	40
	Підключення бездротового датчика температури до панелі управління	40
	Очищення	41
	Заміна батареї	41
	Декларація відповідності	42
	Функція “Захист від дітей”	42
	Активация та деактивация функції «Блокування від доступу дітей»	42
	Автоматичне блокування від увімкнення дітьми	42
	Захист від витирання	43
	Автоматичне запобіжне вимкнення	43
	Основні установки	44
	Таким чином можна перейти до основних установок: 46	

	Індикатор споживання електроенергії	46
	Тест посуду	47
	Система контролю потужності Power-Manager	47
	Home Connect.	48
	Налаштування.	48
	Налаштування Home Connect	49
	Оновлення ПЗ	51
	Віддалена діагностика	51
	Вказівки щодо захисту даних	52
	Декларація відповідності	52
	Очищення.	52
	Очисні засоби	52
	Для компонентів очищення	53
	Рама варильної поверхні (Лише для приладів з рамою варильної поверхні)	53
	Варильна панель	54
	Вентиляція	54
	Перепускний бак, очищення	56
	Часті питання (FAQ)	57
	Що робити у випадку несправності?	59
	Служба сервісу	61
	Номер виробу (E-№) і заводський номер (FD-№).	61
	Тестові страви	62

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 штекера 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 2000 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 спричиняти нещасні випадки.

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

Забороняється вмикати витяжку під час роботи зі шкідливими або вибухонебезпечними парами й речовинами.

Слідкуйте, щоб у прилад не потрапляли дрібні часточки або рідина.

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 користування 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.

При застосуванні функцій варіння установлена конфорка повинна відповідати конфорці, на якій знаходиться каструля з датчиком температури.

Якщо у Вас встановлено активний імплантований медичний пристрій (наприклад, кардіостимулятор або дефібрилятор), проконсультуйтеся у лікаря щодо його відповідності Директиві 90/385/ЄЕС 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

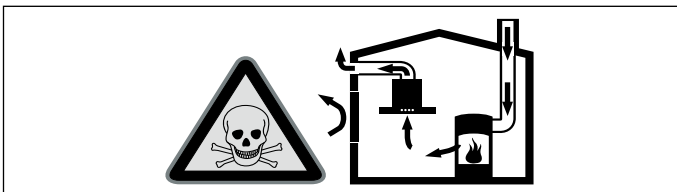
Попередження – Небезпека удушення!

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

Попередження – Увага! Існує небезпека отруєння продуктами горіння!!

Внаслідок зворотнього надходження продуктів горіння до приміщення, в якому встановлено прилад, існує небезпека отруєння.

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.



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 (наприклад, димохід) назовні.

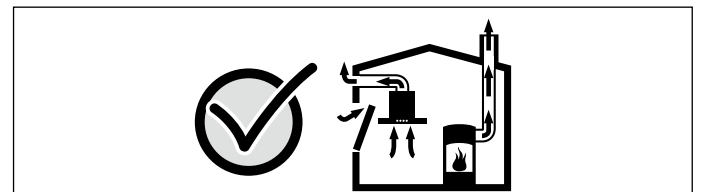
При одночасній роботі такого приладу та витяжки з кухні та сусідніх приміщень видаляється значна кількість повітря. При недостатньому надходженні свіжого повітря у кухню може утворитися від'ємний тиск. Через різницю тиску виникає небезпека надходження отруйних газів з вентиляційної системи або димоходу назад у приміщення кухні.

- Щоб запобігти цьому, подбайте про надходження достатньої кількості свіжого повітря у приміщення кухні.
- Використання лише внутрішньостінного вентиляційного каналу не гарантує дотримання граничного значення різниці між тиском у приміщенні та атмосферним тиском.

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, відчинені двері або вікна) або за допомогою інших технічних рішень.

Забране повітря не має відводитися через димохід, до якого під'єднано прилад, що використовується, або через вентиляційну шахту для вентиляції приміщень, у яких встановлено прилад, що під'єднано до димоходу.

Відведення повітря у димохід, до якого не під'єднано жодного приладу, можливе лише за наявності дозволу відповідного комунального управління.



Виробник рекомендує звернутися за консультацією до відповідного комунального управління для визначення належних характеристик вентиляційної системи усєї будівлі та розробки належних заходів щодо вентиляції приміщення. При роботі у режимі рециркуляції (з використанням вугільного фільтра) експлуатація приладу можлива без жодних обмежень.

⚠ 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 закрийте 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.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Накопичений жир у жировловлювальному фільтрі може загорітися. Жировловлювальні фільтри слід регулярно мити. У жодному випадку не вмикайте прилад без жировловлювальних фільтрів.
- При увімкненій вентиляції накопичений жир у жиропоглинаючому фільтрі може загорітися. Забороняється проводити роботи з відкритим полум'ям (наприклад, фламбірування) поблизу витяжки. Прилад можна встановити недалеко від топки для твердого палива (наприклад, дрова чи вугілля) за умови наявності суцільного незнімного покриття. Утворення іскор при цьому неприпустиме.

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. 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 нагріваються 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.
- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Прилад під час роботи гарячий. Якщо в прилад наливали гарячі рідини, то перед зняттям металевого жиропоглинаючого фільтра або перепускного бака слід зачекати, поки прилад охолоне.

⚠ 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 призвести 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 призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

⚠ Попередження – Небезпека впливу магнітних полів!

Бездротовий датчик температури магнітний. Магнітні елементи можуть пошкодити електронні імплантати, наприклад серцевий стимулятор або інсулінову помпу. Із цієї причини носіям електронних імплантатів не слід носити датчик температури в кишенях одягу та утримувати датчик ближче за 10 см від серцевого стимулятора чи іншого аналогічного медичного пристрою.

⚠ Попередження – Небезпека поранення!

- Бездротовий датчик готування обладнаний батареєю, яка може пошкодитися при високій температурі. Вийміть датчик з посуду та тримайте подалі від джерела тепла.
- Датчик температури під час виймання з каструлі може бути дуже гарячим. Для виймання користуйтеся кухонною рукавичкою або прихваткою.
- Під час готування на водяній бані через перегрівання можуть тріснути посуд і варильна поверхня. Посуд на водяній бані не повинен безпосередньо торкатися дна каструлі, наповненої водою. Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.
- Каструля 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.
- Небезпека пошкоджень від твердих або гострих предметів. Не залишайте тверді або гострі предмети на варильній поверхні.
- Небезпека пошкоджень від нагрівання порожнього посуду. Ніколи не ставте на вогонь порожній посуд.
- Не ставте гарячий посуд на панель управління, зону індикаторів чи раму панелі. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Небезпека пошкоджень від алюмінієвої фольги або пластикових ємностей. Не кладіть алюмінієву фольгу та пластикові ємності на гарячу варильну поверхню. Не застосовуйте захисну фольгу для плити.
- Пошкодження поверхні, зміна кольору та плями від очисних засобів, не призначених для склокераміки. Застосовуйте лише засоби для очищення, призначені для цих варильних поверхонь.
- Пошкодження поверхні та зміна кольору внаслідок зношення дна каструлі. Підніміть каструлі та сковороди та не пересувайте їх.
- Небезпека пошкоджень та плям від пригорілих залишків. Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
- Пошкодження поверхні сіллю, цукром та піском. Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для відставлення.
- Пошкодження поверхні шорсткими поверхнями посуду. Перевіряйте посуд перед використанням.
- Пошкодження поверхні або так званий нагар від цукру та страв з високим вмістом цукру. Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколишнього середовища

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

Поради щодо заощадження енергії

- Використовуйте для посуду відповідні кришки. При готуванні без кришки споживається значно більше енергії. Використовуйте скляні кришки. Так можна бачити вміст каструлі, не піднімаючи кришку.
- Використовуйте посуд з рівним дном. Нерівне дно підвищує енерговитрати.
- Стежте за тим, щоб діаметр посуду відповідав розміру конфорки. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр посуду, який, як правило, більший, ніж діаметр дна каструлі.
- Для приготування невеликої кількості їжі використовуйте невеликий посуд. Приготування у великому посуді з невеликою кількістю продуктів споживає багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощаджує електроенергію, а овочі зберігають вітаміни та мінеральні речовини.
- Своєчасно перемикайте на нижчий рівень нагрівання, інакше електроенергія витратиться марно.
- При готуванні забезпечте достатнє припливне повітря для ефективної роботи вентиляції з низьким рівнем шуму.
- Відрегулюйте режим вентиляції залежно від інтенсивності випарів і використовуйте інтенсивний режим лише за потреби. Менший рівень потужності вентиляції споживає менше енергії.
- У випадку підвищення інтенсивності утворення випаровувань обирайте вищий рівень потужності завчасно. Випари, які вже розповсюдилися по кухні, потребують тривалої вентиляції.
- Якщо ви не плануєте більше використовувати прилад, вимкніть його.
- Регулярне очищення або заміна фільтрів дозволить підвищити продуктивність приладу та запобігти виникненню пожежі.

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.

Бездротовий датчик температури устаткований батареєю. Використану батарею слід утилізувати, не завдаючи шкоди довкіллю.

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.
- Полегшені 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.

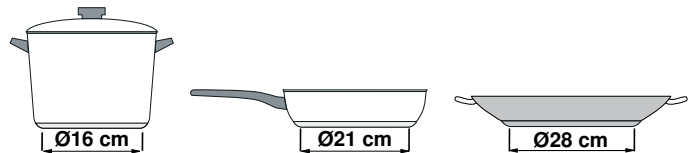
Посуд

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 дна каструлі, виготовлену з феромагнітного матеріалу, повинна відповідати розміру варильної панелі. Якщо посуд не розпізнається конфоркою, спробуйте поставити його на конфорку з меншим діаметром.

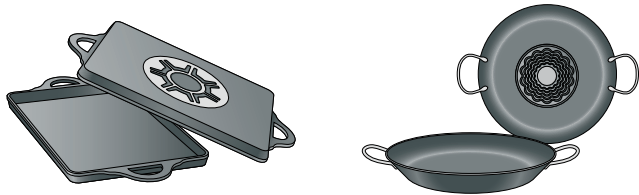


При використанні адаптивної зони нагрівання в якості конфорки можна застосовувати посуд більшого розміру, що оптимально підходить саме для цієї зони. Інформацію щодо розташування посуду наведено в розділі → "Адаптивна зона".

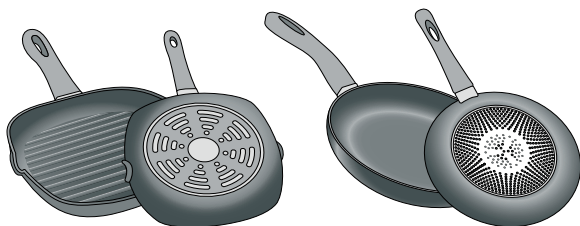


Також існує індукційний посуд, дно якого не повністю феромагнетичне:

- 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

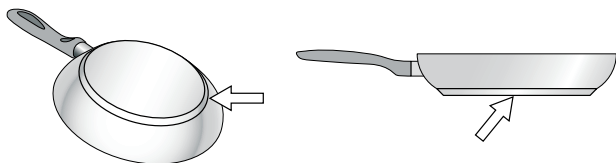
Ніколи не використовуйте розсікачі полум'я та посуд, виготовлений з таких матеріалів:

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

Властивості дна посуду

Властивості дна посуду можуть впливати на результат готування. Застосовуйте 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.

Застосовуйте посуд з плоским 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 торкайтеся посуду та вимкніть конфорку. Якщо після того, як варильна панель охолоне, вона не вмикається, зверніться до сервісного центру.

Розпізнання каструлі

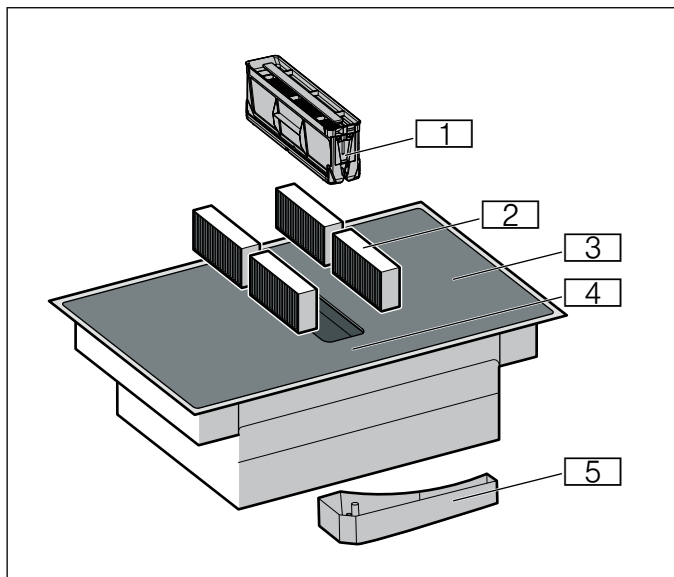
Кожна конфорка має розмежування розпізнання каструлі, яке залежить від феромагнетичного діаметру та від матеріалу дна посуду. Тому завжди слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметрові дна каструлі.

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.

Ваш новий прилад



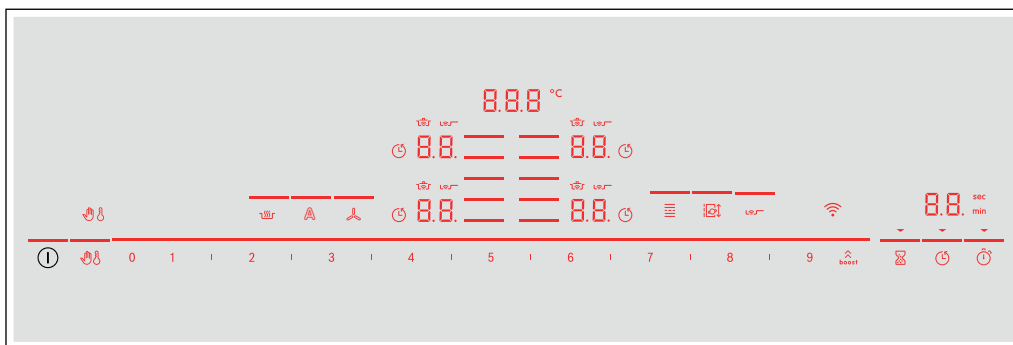
Номер	Найменування
1	Металевий жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтри з активованим вугіллям для рециркуляції повітря або акустичні фільтри для роботи з відпрацьованим повітрям*
3	Варильна поверхня
4	Панель управління
5	Перепускний бак
*Залежно від оснащення приладу	

Спеціальне приладдя

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

- Режим відведення повітря
- Режим циркуляції повітря
- Фільтр з активованим вугіллям: для режиму рециркуляції повітря
- Глушник шуму: для режиму відведення повітря

Панель управління



Сенсорні кнопки управління	
①	Головний вимикач
≡	Вибір конфорки
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Зона регулювання параметрів
boost	Функція «Powerboost» і «Shortboost» Інтенсивні режими вентиляції
🔒	Блокування панелі управління для очищення
🔒	Функція «Блокування від доступу дітей»
🔒	Функція підтримання в гарячому стані
🔒	Сенсор смаження
≡	Зона Flex
🔄	Функція Move
⌚	Таймер
⌚	Таймер приготування
⌚	Функція секундоміра
📶	WLAN
🌀	Керування вентиляцією вручну
🌀	Сенсорне керування вентиляцією

Індикація	
0.0	Режим роботи
1-9	Ступені потужності
H/h	Залишкове тепло
00	Функції часу
000 °C	Температура функцій варіння
🔒	Блокування панелі управління для очищення
🔒	Функція «Блокування від доступу дітей»
⌚	Таймер приготування
min / sec	Індикація таймера
b.	Функція Powerboost
Pb.	Функція Shortboost
🔒	Функції готування
🔒	Сенсор смаження
⌚	Перенесення налаштувань
🔒	Функція підтримання в гарячому стані
📶	WLAN

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 зникають індикація залишкового тепла та рівень нагрівання.

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

Режими експлуатації

Цей прилад можна використовувати в режимі відведення або рециркуляції повітря.

Режим відведення повітря



Втягнуте витяжною повітря очищується, проходячи через жиропоглинаючі фільтри, і виходить назовні з будинку по системі труб.

Вказівка: Витяжне повітря не дозволяється відводити ані через димову чи витяжну трубу, яка знаходиться в експлуатації, ані через шахту, яка служить для деаерації приміщень, де установлені топки.

- Якщо планується виводити витяжне повітря в незадіяну димову чи витяжну трубу, то насамперед необхідно отримати на це дозвіл відповідальної за чистку труб організації.
- Якщо витяжне повітря виводиться через зовнішню стіну будівлі, то в камінну кладку слід вбудувати телескопічний повітряний канал коробкоподібної форми.

Режим рециркуляції повітря



Втягнуте витяжною повітря очищується, проходячи через жиропоглинаючий фільтр та фільтр з активованим вугіллям, і потім повертається до кухні.

Вказівка: Для поглинання запахів у режимі рециркуляції повітря необхідно установити вугільний фільтр. Інформацію про різні варіанти експлуатації приладу в режимі рециркуляції повітря Ви знайдете в проспектах або отримаєте в своєму спеціалізованому магазині. Необхідні для цього аксесуари можна придбати у спеціалізованому магазині, сервісному центрі або в онлайн-магазині.

Перед першим використанням

Враховуйте наступні вказівки перед першим використанням приладу:

Ретельно почистіть прилад і приладдя.

Перед першим використанням Вашого нового приладу потрібно виконати певні налаштування.

Вмикайте та вимикайте варильну поверхню головним вимикачем ①.

Налаштування Home Connect

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

Налаштування режиму роботи

Прилад постачається з попередньо встановленим режимом рециркуляції.

Якщо варильна поверхня має вихід повітря назовні, необхідно налаштувати цей режим  17. Див. розділ → "Основні установки".

Управління приладу

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

Порада: Вмикайте вентиляцію на початку приготування і вимикайте лише через декілька хвилин після закінчення приготування. У такому разі витяжка найефективніше усуне кухонні випаровування.

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

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

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

Вимкнення: торкайтеся символу ① до тих пір, поки не згасне 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 1.

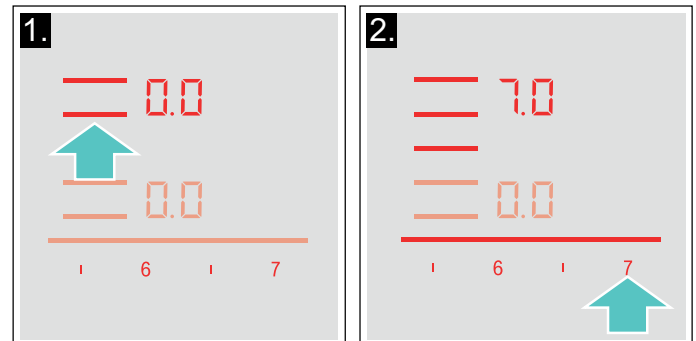
Вказівки

- 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.

Вказівка: Коли ви розміщуєте посуд в адаптивній зоні, варильна поверхня розпізнає посуд, і автоматично обирається варильна поверхня. Подальшу інформацію щодо адаптивної зони можна знайти у розділі → "Адаптивна зона".

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 блимати. Через певний час конфорка вимкнеться.
- Якщо посуд поставлений 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 розпізнано 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 готування вихід пару небажаний.
- Після процесу приготування тримати посуд закритим до сервірування.
- Для готування у скороварці 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 готування посуд може дуже нагріватися. Рекомендується використовувати кухонну прихватку.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування Ви знайдете в розділі → "Захист навколишнього 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,	1 - 1.5	-
вершкове масло, мед, желатин	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 мундірі»	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
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Овочі	2.5 - 3.5	10 - 20
Овочі глибокого замороження	3.5 - 4.5	7 - 20
Готування у скороварці	4.5 - 5.5	-
Тушкування		
Голубці	4 - 5	50 - 65
Печеня	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, темпура	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		

Керування вентиляцією вручну

Ви можете вручну керувати режимом вентиляції.

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

Активация

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

Зміна та вимкнення

Торкніться символу  та оберіть потрібний рівень нагрівання або встановіть у зоні регулювання параметрів .

Інтенсивний рівень

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

Активация

Торкніться символу  та оберіть потрібний інтенсивний режим.

- **Інтенсивний режим I:** торкніться символу . Смука над символом починає світитися. Активується інтенсивний режим.
- **Інтенсивний режим II:** двічі торкніться символу . Смука над символом блимає. Активується інтенсивний режим.

Вказівка: Через 8 хвилин прилад знову самостійно перемикається на ступінь потужності .

Зміна та вимкнення

Торкніться символу  та оберіть потрібний рівень нагрівання або встановіть у зоні регулювання параметрів .

Автоматичний запуск

При виборі рівня нагрівання для конфорки вмикається автоматичний запуск.

Варильна поверхня зазвичай постачається з сенсорним автоматичним запуском. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі → "Основні установки".

Автоматичний запуск з сенсорним управлінням

Сенсор якості повітря автоматично фіксує випаровування, вибирає оптимальний рівень нагрівання та вмикає смугу над символом .

Автоматичний запуск відповідно до рівня нагрівання

Вентиляція вмикається для рівня нагрівання відповідно до певного рівня нагрівання конфорки.

Автоматичний режим з сенсорним управлінням

Варильна поверхня має сенсор якості повітря, який автоматично фіксує випаровування і вмикає вентиляцію.

Якщо автоматичний запуск відключений або встановлений відповідно до рівня нагрівання, ви завжди можете активувати режим сенсорного управління вручну.

Активация

Торкніться символу . Смука над символом світиться яскравіше, і оптимальний ступінь потужності автоматично встановлюється за допомогою сенсора.

Деактивация

Торкніться символу . Смука над символом згасає. Сенсорне управління вимкнено.

Вказівка: Інформацію про налаштування чутливості сенсора наведено в розділі → "Основні установки".

Функція роботи після вимкнення

Функція інерційного ходу дозволяє вентиляційній системі продовжувати роботу ще декілька хвилин після вимкнення варильної поверхні. Таким чином видаляються ще наявні кухонні випаровування. Після цього система вентиляції автоматично вимикається.

Варильна поверхня стандартно постачається з інерційним ходом з максимальним часом вимкнення. Інформацію про зміну цього налаштування див. у розділі → "Основні установки".

Активация

Режим інерційного ходу працює відповідно до налаштованих основних установок:

- Керування вентиляцією з сенсором якості повітря. Світиться символ .
- З максимальним часом вимкнення. Починає світитись символ .

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

Деактивация

Ручне керування

Торкніться символу  або . Функція інерційного ходу вимикається.

Автоматика

У наступних випадках функція інерційного ходу вимикається:

- Режим інерційного ходу завершив свою роботу.
- Прилад знову вмикається.
- Сенсор визначає, що якість повітря в нормі.

Адаптивна зона

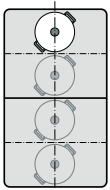
За потреби ці конфорки можна застосовувати окремо або в якості однієї об'єднаної конфорки.

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

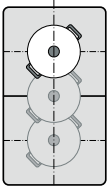
Поради щодо використання посуду

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

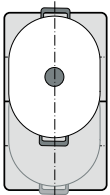
Використання однієї конфорки



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

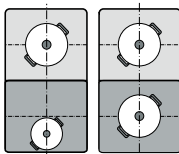


Діаметр: понад 13 см
Ставте посуд в одне з трьох положень, які можна побачити на малюнку.



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

Як дві незалежні конфорки



Передні 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. Для кожної з конфорок застосовуйте лише один посуд.

В якості двох незалежних конфорок

Адаптивна зона використовуватиметься як дві окремі конфорки.

Активация

Див. розділ → "Управління приладу"

Використання однієї конфорки

Застосування спільної конфорки шляхом поєднання двох конфорок.

Підключення обох конфорок

Конфорки, залежно від розміщення посуду, автоматично підключаються або відключаються.

Підключення вручну:

1. Встановіть посуд. Оберіть одну з двох конфорок адаптивної зони і налаштуйте рівень нагрівання.
2. Торкніться символу . Загоряється індикатор. На індикації конфорки відображається рівень нагрівання.

Адаптивна зона активована.

Зміна рівня нагрівання

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

Додавання нового посуду

1. Залежно від розміру розмістіть новий посуд у відповідному положенні. Якщо посуд встановлено правильно, прилад його розпізнає. Прилад розділяє зони та автоматично обирає їх.
2. Оберіть потрібний рівень нагрівання у зоні регулювання параметрів.

Вказівки

- Якщо ви переміщуєте або піднімаєте посуд активної конфорки, конфорка розпочинає автоматичний пошук, і раніше вибраний рівень нагрівання залишається.
- Ви можете вимкнути автоматичне розпізнавання посуду. Подальшу інформацію можна знайти у розділі → "Основні установки".

Відключення обох конфорок

Конфорки, залежно від розміщення посуду, автоматично підключаються або відключаються.

Для відключення конфорок вручну оберіть обидві конфорки адаптивної зони і торкніться символу .

Адаптивна зона деактивована. 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.

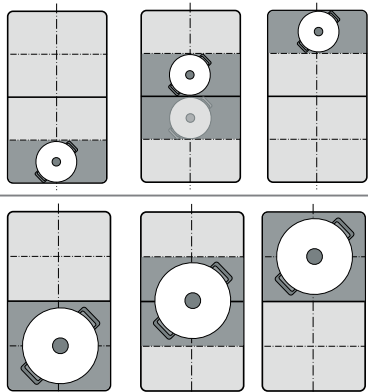


Функція Move

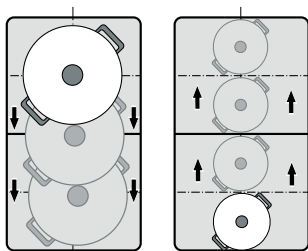
Ця функція активує всю адаптивну зону, яка розділена на три ділянки і рівні нагрівання якої попередньо налаштовані.

Використовуйте лише один посуд. Розмір ділянки приготування залежить від використовуваного 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 **9**

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 готування. Поставте посуд на конфорку та змінійте 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 деактивується протягом кількох секунд.

Установки таймера

Варильна поверхня має три функції таймера:

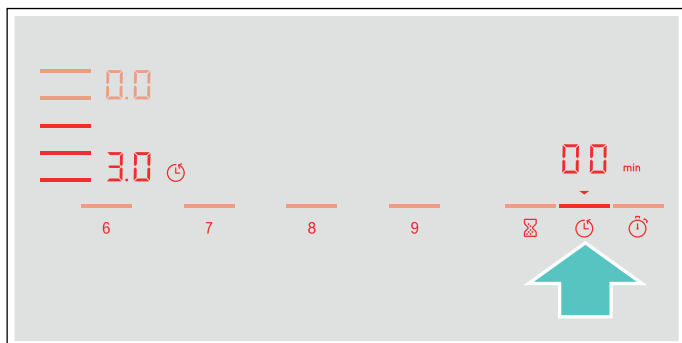
- програмування часу готування;
- кухонний таймер;
- функція секундоміра.

Програмування часу готування

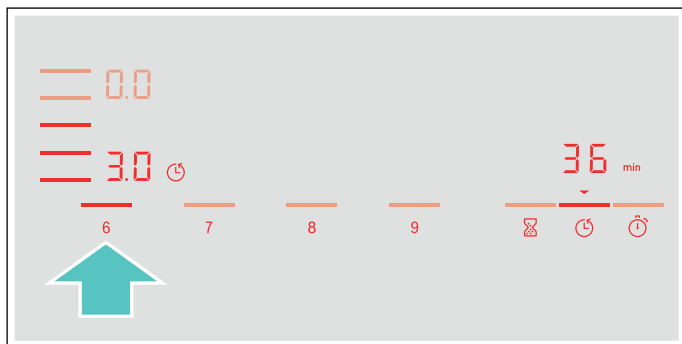
Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу.

Установка:

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



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



4. Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

Починається перебіг часу готування.

Вказівки

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

Сенсор смаження

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

Функції варіння

Якщо для конфорки запрограмований час готування та активована одна з функцій варіння, установлений час готування починається, лише коли температур досягла обраного діапазону.

Зміна або скасування часу

Оберіть конфорку, а потім торкніться символу .

У зоні регулювання параметрів змініть час приготування або налаштуйте , щоб видалити запрограмований час приготування.

Торкніться символу , щоб підтвердити обрані налаштування.

Коли час вийшов

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

На індикації таймера блимає  і індикація .

Доторкніться до символу . Індикатор згасає, а сигнал вимикається.

Вказівки

- Щоб налаштувати час приготування менше 10 хвилин, завжди торкайтеся , перед тим як обрати потрібне значення.
- Якщо Ви встановили час готування для декількох конфорок, на індикаторі таймера відображатиметься встановлена тривалість для обраної конфорки.
- Для запиту часу приготування, що залишився, оберіть відповідну конфорку.
- Можна встановлювати час готування до  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  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 приготування або налаштуйте , щоб видалити запрограмований час приготування.

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 **00** 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.

Активация

Торкніться символу **⌚**. На індикації таймера світяться символ **00** і індикація **▼**.

Починається перебіг часу.

Деактивация

Торкнувшись символу **⌚** можна зупинити секундомір. Індикатори таймера продовжують світитися.

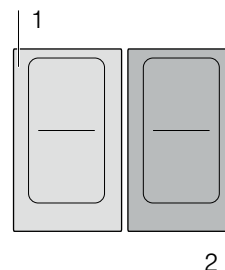
Якщо знову торкнутися символу **⌚**, індикації гаснуть.

Функція деактивована.

**Функція PowerBoost**

Завдяки функції «PowerBoost» можна нагрівати великі об'єми води швидше, ніж на відповідному рівні нагрівання **9**.

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.

Активация

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу **⌚**.
Індикація **b**.
Функція активована.

Деактивация

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу **⌚**.
Індикація **b** згасає, і конфорка перемикається на рівень **9**.
Функція деактивована.

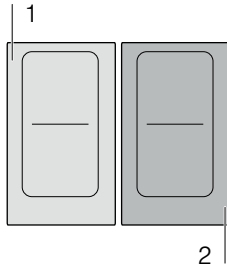
Вказівка: За певних обставин функція «Powerboost» може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

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. Переконайтеся, що діаметр посуду відповідає розміру конфорки.
- Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділі → "Готування з використанням індукції"

Активація

1. Оберіть конфорку.
2. Двічі доторкніться до символу . Загоряється індикатор **Pb.**. Функція активована.

Деактивація

1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу . Індикація **Pb.** 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 **L o**. Функція активована.

Деактивація

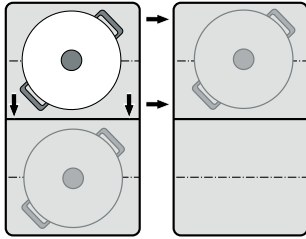
1. Оберіть конфорку.
2. Торкніться символу . Індикація **L o** згасає. Конфорка вимикається, та з'являється індикація залишкового тепла. Функція деактивована.



Перенесення налаштувань

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

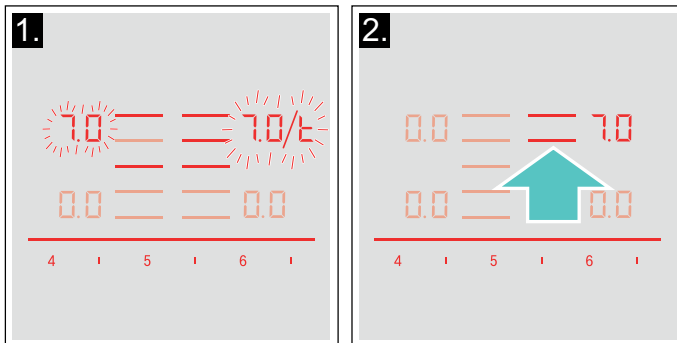
Щоб перенести налаштування, переставте посуд з увімкненої конфорки на іншу конфорку.



Вказівка: Додаткову інформацію щодо правильного розташування посуду див. у розділі → "Адаптивна зона"

Активация

1. Пересуньте посуд з увімкненої конфорки на іншу конфорку.
На початковій конфорці блимає рівень нагрівання. Посуд розпізнається і на індикації нової конфорки блимає попередньо обраний рівень нагрівання і символ ϵ .
2. Оберіть нову конфорку, щоб підтвердити налаштування.
Рівень нагрівання початкової конфорки налаштовано на 00



Налаштування перенесено на нову конфорку.

Вказівки

- Пересуньте посуд на неувімкнену конфорку, що не має попереднього налаштування або на ту, на якій до цього не стояв інший посуд.
- Функції PowerBoost та ShortBoost можна перевстановлювати зліва направо або справа наліво, якщо не активна жодна конфорка.
- Якщо новий посуд встановлено на іншу конфорку перед підтвердженням налаштувань, ця функція буде готова для застосування для обох ємностей.
- Якщо переставити кілька ємностей, функція використовуватиметься лише для останнього переставленого посуду.

Допоміжні функції готування

Із допоміжними функціями готування суттєво полегшується та Ви завжди отримуєте оптимальний результат. Рекомендовані рівні температури придатні для кожного виду готування.

Вони забезпечують цикли готування без надмірного нагрівання та гарантують ідеальні результати варіння й смаження.

Протягом усього циклу готування датчики вимірюють температуру каструлі або сковорідки. При цьому постійно регулюється потужність та утримується потрібна температура.

Щойно буде досягнута обрана температура, можна буде додавати продукти. При цьому страви не перегріваються та не википають.

Конфорки з сенсором смаження позначені символом сенсору.

За наявності бездротового датчика температури для всіх конфорок доступні функції варіння.

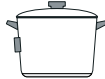
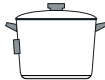
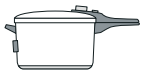
У цьому розділі ви дізнаєтеся про:

- види функцій помічника з готування;
- придатний посуд;
- датчики й спеціальне приладдя;
- функції та рівні нагрівання;
- рекомендовані страви.

Види функцій помічника з готування

За допомогою допоміжних функцій готування можна обрати найкращий вид готування для кожної страви.

У таблиці наведені різноманітні доступні налаштування функцій помічника з готування:

Допоміжні функції готування	Рівні температури	Посуд для готування	Доступність	Активація
Сенсор смаження				
Тушкування / смаження з малою кількістю жиру	1, 2, 3, 4, 5			
Функції варіння				
Розігрівання, підтримання страв у гарячому стані	1 / 70 °C		Усі конфорки	
Доведення до готовності	2 / 90 °C		Усі конфорки	
Варіння	3 / 100 °C		Усі конфорки	
Готування у скороварці	4 / 120 °C		Усі конфорки	
Готування у фритюрі в каструлі з великою кількістю олії*	5 / 170 °C		Усі конфорки	

*Попереднє підігрівання з кришкою та готування у фритюрі без кришки.

Якщо в комплекті до варильної поверхні не постачається бездротовий датчик готування, його можна окремо придбати у спеціалізованому магазині, через нашу сервісну службу або через наш офіційний веб-сайт.

Придатний посуд

Оберіть конфорку, яка найкраще відповідає діаметру дна посуду, та розташуйте на ній посуд по центру.

Використовуйте для функцій готування достатньо високі ємності, щоб потрібна кількість води була вище силіконової накладки бездротового сенсора готування.

Для готування з сенсором смаження існують спеціальні сковороди. Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованих магазинах або через Інтернет. У наших проспектах або в Інтернеті ми пропонуємо широку програму приладдя для цього приладу.

Доступність та можливість онлайн-замовлення залежать від країни. Докладнішу інформацію про це ви знайдете в документах, які отримали під час придбання духової шафи.

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі приладдя завжди вказуйте точне найменування (E-Nr) вашого приладу.

спеціальне приладдя

Сковорода діаметром 15 см

Рекомендоване приладдя для сенсора смаження.

Сковорода діаметром 19 см

Рекомендоване приладдя для сенсора смаження.

Сковорода діаметром 21 см

Рекомендоване приладдя для сенсора смаження.

Сковорода Теппан-Які

Рекомендоване приладдя для сенсора смаження. Лише для адаптивної зони конфорки.

Посуд для гриля

Рекомендоване приладдя для сенсора смаження. Лише для адаптивної зони конфорки.

Ці сковорідки мають антипригарне покриття, тому на них можна готувати з малою кількістю олії.

Вказівки

- Сенсор смаження налаштовується відповідно до типу та розміру цих сковорідок.
- На адаптивних зонах конфорки може статися, що сенсор смаження не активується внаслідок невідповідного розміру або неправильного встановлення сковорідки. Див. розділ → "Адаптивна зона".
- Інші типи сковорідок можуть перегріватися та температура може встановлюватися вище або нижче потрібного рівня температури. Спочатку спробуйте готувати на найнижчій температурі та змінійте її за потреби.

Для функцій готування придатний будь-який посуд для готування, що застосовується для індукційного готування. Інформацію про посуд, придатний для готування на індукційній варильній поверхні, наведено в розділі → "Готування з використанням індукції".

У таблиці допоміжних функцій готування наведено придатний посуд для готування з кожною функцією.

Датчики й спеціальне приладдя

Протягом усього циклу готування датчики вимірюють температуру каstrулі. Завдяки цьому потужність готування регулюється з високою точністю, щоб дотримуватися потрібної температури та досягти ідеального результату.

Ваша варильна поверхня має дві різні системи вимірювання температури, які дозволяють досягти найкращого результату:

- Датчик температури, розташований у варильній поверхні, що контролює температуру дна посуду. Придатний для сенсора смаження.
- Бездротовий датчик готування, який передає інформацію щодо температури посуду для готування на панель управління. Придатний для функцій готування.

Датчик готування обов'язковий для використання функцій готування.

Якщо в комплекті до вашої варильної поверхні не постачається бездротовий датчик готування, його можна придбати окремо в спеціалізованому магазині, через нашу сервісну службу або через наш офіційний веб-сайт за номером деталі HEZ39050.

Інформацію щодо датчика готування наведено в розділі → "Підготовка бездротового датчика температури й догляд за ним"

Функції та рівні нагрівання

Сенсор смаження

За допомогою сенсора смаження можна готувати страви у сковорідці з невеликою кількістю олії.

Конфорки з цією функцією позначені символом сенсора смаження.

Переваги

- Конфорка нагрівається лише тоді, коли це потрібно. Це заощадить енергію. Олія та жир не перегріваються.
- Коли порожня сковорода досягла оптимальної температури для додавання олії та продуктів, лунає сигнал.

Вказівки

- Не накривайте сковорідку кришкою, інакше регулятор працюватиме некоректно. Однак можна застосувати захисну сітку від бризок, щоб уникнути розбризкування жиру.
- Використовуйте олію або жири, придатні для смаження. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, маргарин, оливкову олію холодного віджиму або шпик, встановлюйте рівень температури 1 або 2.
- Ніколи не розігрівайте жир або олію без нагляду.
- Якщо конфорка нагрілася сильніше ніж посуд для готування або навпаки, датчик температури не активується коректно.
- Для готування у фритюрі з великою кількістю олії в каstrулі завжди застосовуйте функції варіння. «Готування у фритюрі в каstrулі з великою кількістю олії», рівень нагрівання 5.

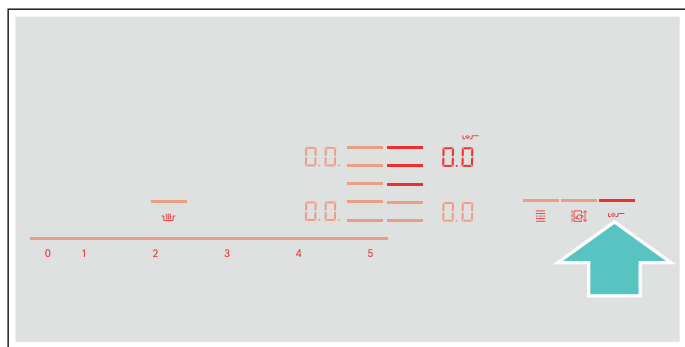
Рівні температури

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.

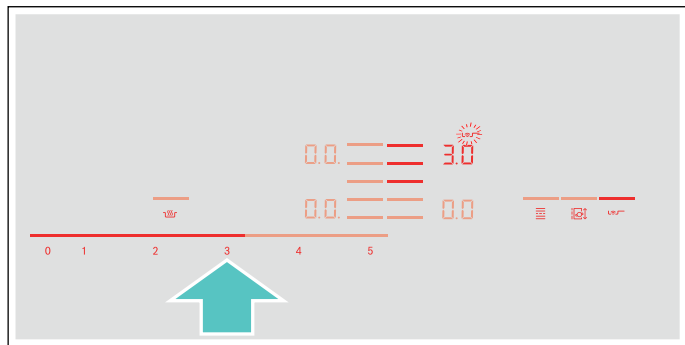
Налаштування

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

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



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.

Функції варіння

За допомогою цих функцій можна розігрівати продукти, готувати, варити, варити у скороварці чи в готувати у фритюрі в каструлі з достатньою кількістю олії з контролем температури.

Ці функції доступні для всіх конфорок.

Переваги

- Конфорка нагрівається, лише якщо це потрібно для підтримання температури. Заощаджує енергію, тож олія або жир не перегріваються.
- Температура постійно контролюється. Таким чином запобігається википання страв. Крім того, не потрібно змінювати рівень температури.
- Коли вода або олія досягнуть оптимальної температури, пролунає сигнал, і можна буде додавати продукти. Якщо один із продуктів необхідно додавати відразу на початку, подивіться рекомендації в таблиці.

Вказівки

- Застосовуйте лише каструлі та сковороди з товстим дном. Не використовуйте каструлі та сковороди з тонким або деформованим дном.
- Заповнюйте каструлю так, щоб вміст сягав висоти, з якою перекривається силіконова накладка датчика готування.
- Для смаження з невеликою кількістю олії застосовуйте сенсор смаження.
- Встановлюйте посуд для готування таким чином, щоб датчик готування вказував на бічну зовнішню поверхню варильної поверхні.
- Протягом готування не виймайте датчик готування з каструлі.
- Датчик готування можна виймати лише після закінчення готування. Обережно! Датчик готування може сильно нагрітися.

Діапазони та рівні температур

Функції варіння	Рівень температури	Діапазон температур	Підходить для
Розігрівання, підтримання страв у гарячому стані	1/70 °C	60 – 70 °C	наприклад, супи, пунш
Доведення до готовності	2/90 °C	80 – 90 °C	наприклад, рис, молоко
Варіння	3/100 °C	90 – 100 °C	наприклад, макарони, овочі
Готування у скороварці	4/120 °C	110-120 °C	наприклад, курча, рагу.
Готування у фритюрі в каструлі з великою кількістю олії	5/170 °C	170 – 180 °C	наприклад, пончики, кульки з фаршу

Поради щодо готування за допомогою функцій варіння

- Функція розігрівання /підтримання страв у гарячому стані: порційні заморожені продукти, наприклад, шпинат. Покладіть заморожений продукт у посуд для готування. Додайте кількість води, вказану виробником. Накрийте кришкою посуд та оберіть рівень 1 / 70 °C. Час від часу помішуйте.
- Функція доведення до готовності: ця функція підходить для приготування продуктів при низьких температурах та для згущення соусів та печені. Оберіть рівень 2 / 90 °C.
- Функція «Готування»: з цією функцією можна кип'ятити воду з закритою кришкою, і вона не переливатиметься. Завдяки контролю температури можна готувати ефективно. Оберіть рівень 3 / 100 °C.
- Функція «Готування» у скороварці: дотримуйтеся рекомендацій виробника. Після сигналу продовжуйте готувати рекомендований час. Оберіть рівень 4 / 120 °C.
- Функція готування у фритюрі з великою кількістю олії: розігрійте олію під закритою кришкою. Зніміть кришку після сигналу і додайте страву (якщо у таблиці «Рекомендовані страви» не зазначено інакше). Оберіть рівень 5 / 170 °C.

Вказівки

- Варіть завжди під закритою кришкою. Виняток: «Готування у фритюрі з великою кількістю олії» рівень температури 5/170 °C.
- Якщо сигнал не лунає, перевірте, чи встановлена кришка на каструлі.
- Ніколи не розігрівайте олію, не стежачи за процесом. Використовуйте олію або жири, придатні для готування у фритюрі. Не дозволяється використання сумішей різних жирів для готування у фритюрі, наприклад олії з смальцем. Гарячі суміші жирів можуть пінитися.
- Якщо результат готування незадовільний, наприклад під час варіння картоплі, наступного разу використайте менше води, однак дотримуйтеся рекомендованих рівнів температури.

Налаштування точки кипіння

Момент, у який вода починає закипати, залежить від висоти вашого проживання над рівнем моря. Якщо вода закипає надто швидко або надто повільно, слід налаштувати точку кипіння. Для цього виконайте наступні дії.

- → "Основні установки"Оберіть основну установку **с 4**, див. розділ
- За замовчуванням налаштована основна установка 3. Якщо ваше місце проживання розташоване на висоті від 200 м до 400 м над рівнем моря,налаштування точки кипіння не потрібне. У зворотному випадку оберіть налаштування з таблиці, яке відповідатиме вашій висоті:

Висота	Параметр с 4
0 - 100 м	1
100 - 200 м	2
200 - 400 м	3*
400 - 600 м	4
600 - 800 м	5
800 - 1000 м	6
1000 - 1200 м	7
1200 - 1400 м	8
Понад 1400 м	9

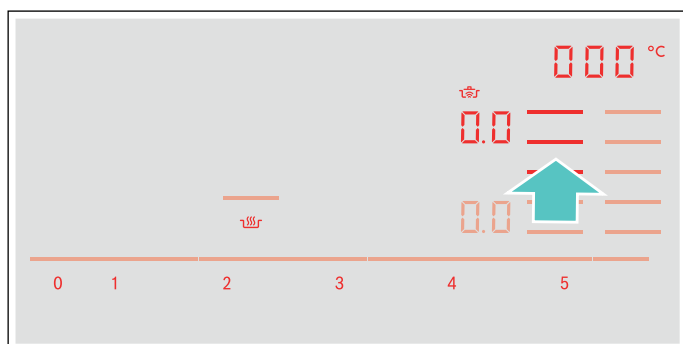
* Основна установка

Вказівка: Рівня температури 3/100 °C достатньо для ефективного готування, навіть якщо при цьому вода не сильно кипить. Точку кипіння можна змінити. Наприклад, якщо потрібне сильне закипання, можна обрати меншу висоту.

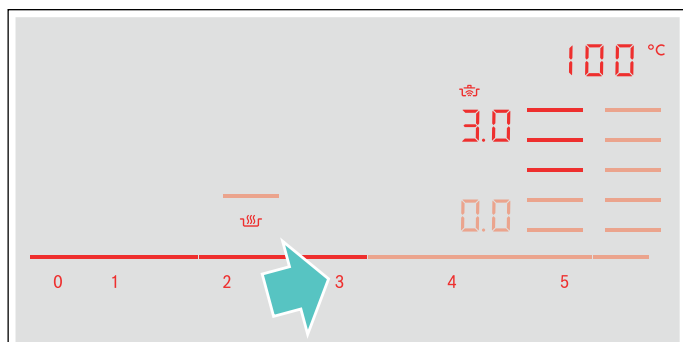
Налаштування

Перед першим застосуванням функції варіння необхідно встановити з'єднання між бездротовим датчиком готування та панеллю управління. Ознайомтеся з розділом → "📶 Бездротовий датчик температури"

1. Закріпіть датчик температури на каstrулі див. розділ → "Підготовка бездротового датчика температури й догляд за ним"
2. Установлюйте каstrулю з достатньою кількістю рідини на потрібну конфорку та завжди накривайте кришкою.
3. Оберіть конфорку, на якій знаходиться каstrуля з датчиком температури.
4. Торкніться символу 📶 датчика температури. На панелі управління світитися індикація 📶.



5. Оберіть із таблиці відповідний рівень температури.



Функція активована.

Символ температури 📶 миготить, доки вода чи олія не досягне достатньої температури для додавання продуктів. Лунає сигнал і символ температури припиняє блимати.

6. Зніміть кришку після сигналу й додайте продукти. Не відкривайте каstrулю під час готування.

Вказівка: Не накривайте каstrулю кришкою при застосуванні функції «Готування у фритюрі в каstrулі з великою кількістю олії».

Вимкнення функцій варіння

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

Вказівка: Щоб знову активувати функції варіння, зачекайте прибіл. 10 секунд.

Рекомендована страва

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

Допоміжні функції готування:

	Сенсорика смаження для сковорід
	Сенсор приготування

М'ясо	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Шніцель, без панірування ¹		4	6 - 10
Шніцель, панірований ¹		4	6 - 10
Філе ²		4	6 - 10
Котлети ¹		3	10 - 15
Шніцель кордон блю ¹		4	10 - 15
Віденський шніцель ¹		4	10 - 15
Стейк, з кров'ю (товщиною 3 см) ²		5	6 - 8
Стейк, середнього ступеня просмаження (товщиною 3 см) ²		5	8 - 12
Стейк, добре просмажений (товщиною 3 см) ¹		4	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см) ¹		3	10 - 20
Нарізане соломкою м'ясо 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
Сардельки ¹		3	8 - 20
Ковбаски, сирі ¹		3	8 - 20
Доведення до готовності			
Ковбаски ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Варіння			
М'ясні тефтелі ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Бульйонна курка ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Огузок ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Декілька разів перевернути.

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

³ Регулярно перемішувати.

⁴ Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти.

⁵ Додавати продукти на початку.

⁶ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.

М'ясо	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
Приготування у сковорарці			
Бульйонна курка ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Огузок ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Приготування у фритюрі			
Курча, порційні шматки, у фритюрі ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
М'ясні тефтелі у фритюрі ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Декілька разів перевернути.
² Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу.
³ Регулярно перемішувати.
⁴ Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти.
⁵ Додавати продукти на початку.
⁶ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.

Риба	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Рибне філе, без панірування ¹		4	10 - 20
Рибне філе, паніроване ¹		3	10 - 20
Краби ¹		4	4 - 8
Креветки ¹		4	4 - 8
Ціла смажена риба ¹		3	10 - 20
Доведення до готовності			
Тушкована риба ²		2 - 90 °C	15 - 20
Приготування у фритюрі			
Риба у пивному клярі ³		5 - 170 °C	10 - 15
Панірована риба у фритюрі ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Декілька разів перевернути.
² Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти.
³ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.

Страви з яєць	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Яєчня-глазунья у маслі ¹		2	2 - 6
Яєчня-глазунья у маслі ²		4	2 - 6
Яєшня-бовтанка ³		2	4 - 9
Омлет ⁴		2	3 - 6
Тонкі млинці ⁴		5	1,5 - 2,5
Солодкі грінки ⁴		3	4 - 8
Шмаррен по-королівськи ⁴		3	10 - 15

ВарінняВарені яйця ⁵

3 - 100 °C

5 - 10

¹ Покласти продукти та масло після звукового сигналу.² Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу.³ Регулярно перемішувати.⁴ Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.⁵ Додавати продукти на початку.

Овочі та бобові	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Часник ¹		2	2 - 10
Цибуля, тушкована ¹		2	2 - 10
Кільця цибулі ¹		3	5 - 10
Цукіні ²		3	4 - 12
Баклажани ²		3	4 - 12
Солодкий перець ¹		3	4 - 15
Смаження зеленої спаржі ²		3	4 - 15
Гриби ¹		4	10 - 15
Тушкування овочів у олії ¹		1	10 - 20
Овочі в глазурі ¹		3	6 - 10

¹ Регулярно перемішувати.² Декілька разів перевернути.³ Розігрівати та готувати з кришкою. Покласти продукти на сковороду після звукового сигналу.⁴ Додавати продукти на початку.⁵ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.

Овочі та бобові	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
Варіння			
Броколі ³		3 - 100 °C	10 - 20
Цвітна капуста ³		3 - 100 °C	10 - 20
Брюссельська капуста ³		3 - 100 °C	30 - 40
Зелена квасоля ³		3 - 100 °C	15 - 30
Нут ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Горох ³		3 - 100 °C	15 - 20
Сочевиця ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Приготування у скороварці			
Овочі у скороварці ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Нут у скороварці ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Білі боби у скороварці ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Сочевиця у скороварці ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Приготування у фритюрі			
Паніровані овочі у фритюрі ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Овочі у пивному клярі, у фритюрі ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Паніровані гриби у фритюрі ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Гриби у клярі у фритюрі ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Регулярно перемішувати.² Декілька разів перевернути.³ Розігрівати та готувати з кришкою. Покласти продукти на сковороду після звукового сигналу.⁴ Додавати продукти на початку.⁵ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.

Картопля	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Смажена картопля «в мундирі» ¹		5	6 - 12
Картопля фрі (з сирі картоплі) ¹		4	15 - 25
Картопляні оладки ²		5	2,5 - 3,5
Смажена картопля по-швейцарськи ³		2	50 - 55
Картопля в глазурі ¹		3	10 - 15
Доведення до готовності			
Приготування картопляних кнедлів ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Варіння			
Готування картоплі ⁵		3 - 100 °C	30 - 45

¹ Регулярно перемішувати.² Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі.³ Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу.⁴ Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти.⁵ Додавати продукти на початку.

Картопля	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
Приготування у скороварці Картопля у скороварці ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Регулярно перемішувати. ² Загальний час приготування кожної порції. Смажити по черзі. ³ Покласти продукти та налити олію на сковороду після звукового сигналу. ⁴ Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти. ⁵ Додавати продукти на початку.			

Макарони і крупи	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
Доведення до готовності Рис ¹ Полента ² Манна каша ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Варіння Вироби з тіста ² Вареники ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Приготування у скороварці Рис у скороварці ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти. ² Регулярно перемішувати. ³ Додавати продукти на початку.			

Супи	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
Доведення до готовності Крем-супи швидкого приготування ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Варіння Домашній бульйон ² Супи швидкого приготування ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Приготування у скороварці Домашній бульйон у скороварці ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Регулярно перемішувати. ² Додавати продукти на початку.			

Соуси	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Томатний соус з овочами ¹		1	25 - 35
Соус бешамель ¹		1	10 - 20
Сирний соус ¹		1	10 - 20
Загущування соусу ¹		1	25 - 35
Солодкі соуси ¹		1	15 - 25
¹ Регулярно перемішувати.			

Десерт	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
Доведення до готовності			
Рис, зварений на молоці ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Вівсяна каша ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Шоколадний пудинг ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Варіння			
Компот ²		3 - 100 °C	15 - 25
Приготування у фритюрі			
Берлінські пончики у фритюрі ³		5 - 170 °C	5 - 10
Пончики у фритюрі ³		5 - 170 °C	5 - 10
Пишки у фритюрі ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Регулярно перемішувати.			
² Додавати продукти на початку.			
³ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.			

Заморожені продукти	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Шніцель ¹		4	15 - 20
Шніцель кордон блю ¹		4	10 - 30
Філе птиці ¹		4	10 - 30
Курячі нагетси ¹		4	10 - 15
Гірос ²		4	10 - 15
Кебаб ²		4	10 - 15
Рибне філе, без панірування ¹		3	10 - 20
Рибне філе, паніроване ¹		3	10 - 20
Заморожені рибні палички ¹		4	8 - 12
Смаження картоплі фрі ²		5	4 - 6
Страви на сковороді ²		3	6 - 10
Яєчні рулети із листкового тіста з начинкою ¹		4	10 - 30
Камамбер ¹		3	10 - 15
Підтримання страв у гарячому стані, розігрівання			
Овочі у вершковому соусі ²		1 - 70 °C	15 - 20
Варіння			
Зелена квасоля, заморожена ³		3 - 100 °C	15 - 30
Приготування у фритюрі			
Картопля фрі у фритюрі ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Декілька разів перевернути. ² Регулярно перемішувати. ³ Розігрівати та готувати з кришкою. Після звукового сигналу додайте продукти. ⁴ Розігрівати олію під закритою кришкою. Смаження послідовно і без кришки.			

Інше	Допоміжні функції готування	Рівень температури	Загальний час готування від сигналу (хв.)
З невеликою кількістю олії			
Камамбер ¹		3	7 - 10
Крутони ²		3	6 - 10
Підсушування готових страв ³		1	5 - 10
Смаження мигдаля ⁴		4	3 - 15
Смаження горіхів ⁴		4	3 - 15
Смаження кедрових горішків ⁴		4	3 - 15
Підтримання страв у гарячому стані, розігрівання			
Розігрівання супу гуляш ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Розігрівання глинтвейну ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Доведення до готовності			
Розігрівання молока ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Декілька разів перевернути.

² Регулярно перемішувати.

³ Додавати воду після звукового сигналу. Додати продукти, як тільки вода закипить.

⁴ Додати продукти після звукового сигналу.

⁵ Додавати продукти на початку.

Терпан Yaki i Grill для адаптивної зони

Приладдя Терпан Yaki та Grill ідеально підходить для адаптивної зони та оптимальне для встановлення сенсора смаження.

Grill

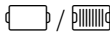
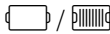
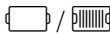
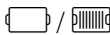
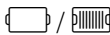
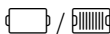
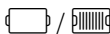
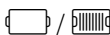
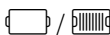
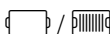
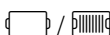
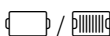
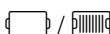
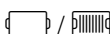
Grill коригується по адаптивній зоні. Можна просто і здорово приготувати велику або малу кількість м'яса, риби, свіжих овочів та хліба у дуже малій кількості олії. Завдяки формі з канавками страви вбирають менше жиру. Завдяки простоті використання можна готувати страви на грилі, які мають вигляд і смак,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

Терпан Yaki

Завдяки Терпан Yaki ви можете просто готувати здорові страви з м'яса, риби, морепродуктів, овочів, солодкі страви і хліб з дуже малою кількістю олії. Терпан Yaki ідеально коригується по адаптивній зоні. Завдяки прямому контакту з пластиною 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.)
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 риби ¹	 / 	3	15 - 30

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

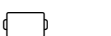
² Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

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.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
Овочі			
Цукіні ¹	 / 	3	4 - 12
Баклажани ¹	 / 	3	4 - 12
Солодкий перець ¹	 / 	3	4 - 15
Зелена спаржа, смаження ¹	 / 	3	4 - 15
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 глазуня на вершковому маслі ³		2	2 - 6
Яєчня глазуня 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-королівськи 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.

Бездротовий датчик температури

Перед першим застосуванням функцій варіння необхідно встановити з'єднання між бездротовим датчиком температури та панеллю управління.

Підготовка бездротового датчика температури й догляд за ним

У цьому розділі ви дізнаєтеся про:

- наклеювання силіконової накладки;
- встановлення бездротового датчика готування;
- очищення;
- заміну батареї.

Силіконову накладку і датчик готування можна окремо придбати у спеціалізованому магазині, у нашій технічній сервісній службі або через наш офіційний веб-сайт. Вкажіть відповідний довідковий номер.

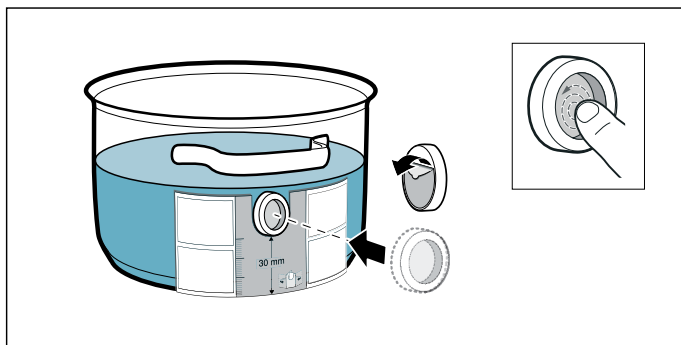
00577921	Набір із 5 силіконових накладок
HEZ39050	Датчик готування та набір із 5 силіконових накладок

Наклеювання силіконової накладки

Силіконова накладка фіксує датчик температури на посуді.

Якщо каstrуля використовується вперше, необхідно накласти силіконову накладку безпосередньо на цю каstrулю. При цьому важливо:

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



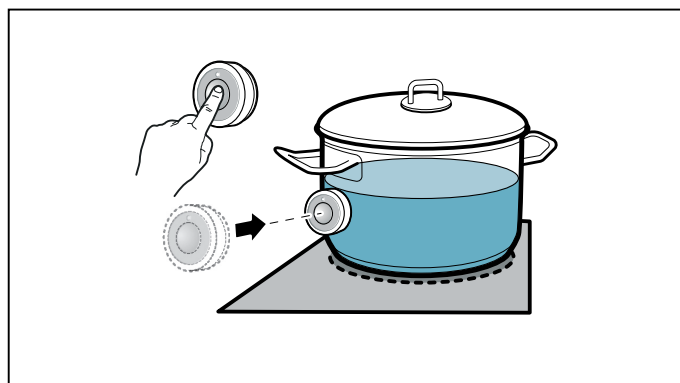
3. Притисніть всю поверхню силіконової накладки, а також внутрішню область. Для надійного затвердіння клею потрібно почекати одну годину. Протягом цього часу не використовуйте і не чистіть каstrулю.

Вказівки

- Не залишайте каstrулю із силіконовою накладкою тривалий час у лужному розчині.
- Якщо силіконова накладка від'єднається, необхідно наклеїти нову.

Встановіть бездротовий датчик температури

Встановіть датчик температури таким чином, щоб він ідеально розташувався на силіконовій накладці.



Вказівки

- Перед встановленням датчика температури переконайтеся в тому, що силіконова накладка цілком суха.
- Встановлюйте посуд для готування таким чином, щоб датчик температури вказував на бічну зовнішню поверхню варильної поверхні.
- Датчик температури заборонено встановлювати на інший гарячий посуд для готування, інакше може відбутися перегрівання.
- Після готування виймайте датчик температури з каstrулі. Зберігайте його в чистому безпечному місці подалі від джерел тепла.
- Ви можете одночасно використовувати до трьох датчиків температури.

Підключення бездротового датчика температури до панелі управління

Щоб підключити бездротовий датчик температури до панелі управління, дійте наступним чином:

1. Оберіть меню **c 14**, див. розділ → "Основні установки". Світитися індикатор конфорки.
2. Оберіть конфорку, засвітиться її індикація. Лунає сигнал. Загоряється індикатор **14**.
3. Протягом 30 секунд утримуйте натиснутим символ **14** на бездротовому датчику температури. За кілька секунд на індикації конфорки відображається результат підключення датчика температури до панелі управління.

Результат

0	Успішне підключення
1	Помилка підключення: внаслідок помилки передачі даних.
2	Помилка підключення: внаслідок помилки датчика температури.

- Щойно датчик температури успішно підключиться до панелі управління, вам стануть доступні функції варіння.
- Неправильне з'єднання у результаті порушення температурного датчика може виникнути з наступних причин:
 - помилка зв'язку Bluetooth;
 - символ на датчику температури не натискали протягом 30 секунд після вибору конфорки;
 - батарея датчика температури розрядилася.
 Скиньте бездротовий датчик температури і виконайте знову процес підключення.
- У випадку помилкового підключення у результаті помилки обміну даними виконайте процес підключення знову.
Якщо виконати підключення все одно не вдається **!**, зверніться до технічної сервісної служби.

Скидання бездротового датчика температури

1. Натисніть на символ  та утримуйте його приблизно 8-10 секунд. Протягом цього часу LED-індикація датчика температури засвітиться тричі. Коли вона засвітиться втретє, починається скидання. В цей момент приберіть палець з символу. Щойно світлодіод погасне, скидання бездротового датчика температури виконано.
2. Повторіть процес підключення з пункту 2.

Очищення

Заборонено очищувати бездротовий датчик температури в посудомийній машині.

Датчик температури

Очищуйте датчик температури вологим рушником. Забороняється мити в посудомийній машині. Забороняється занурювати у воду та очищувати під проточною водою.

Виймати датчик температури з каstrулі можна лише після закінчення готування. Зберігайте його в чистому безпечному місці, наприклад в упаковці, та тримайте подалі від джерел тепла.

Силіконова накладка

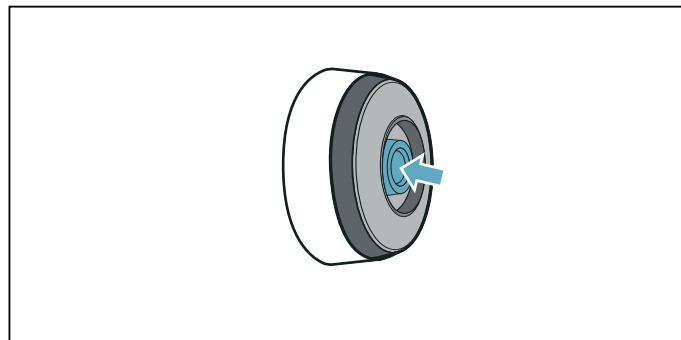
Перед встановленням на датчик температури почистіть та висушіть. Підходить для посудомийної машини.

Вказівка: Не залишайте посуд із силіконовою накладкою тривалий час у лужному розчині.

Сенсорна кришка датчика температури

Сенсорна кришка завжди повинна бути чистою та сухою. Виконайте наступні дії.

- Регулярно видаляйте забруднення та плями жиру.
- Для очищення застосовуйте м'яку ганчірку або ватні палички й засіб для очищення сенсорної кришки.



Вказівки

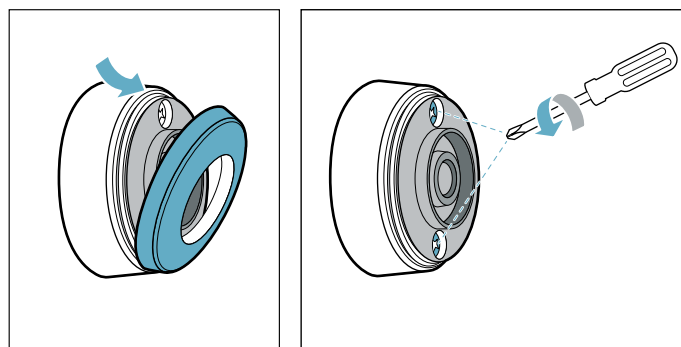
- Забороняється застосовувати дряпаючі засоби для очищення, такі як шорсткі губки й щітки або емульсію для очищення.
- Не торкайтеся сенсорної кришки пальцями. Ви можете забруднити або подряпати її.

Заміна батареї

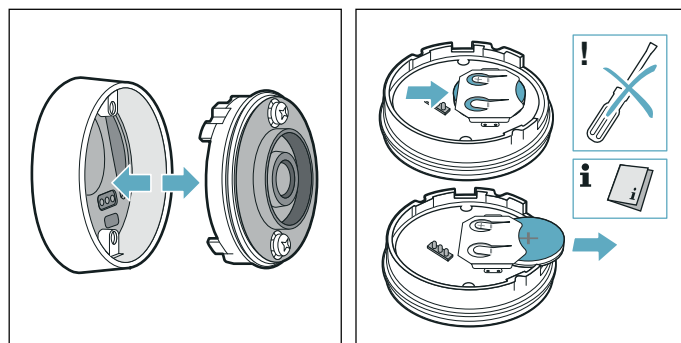
Датчик температури не світиться, коли символ натиснено, батарея розрядилася.

Заміна батареї:

1. Зніміть силіонову кришку з нижньої частини корпусу датчика температури і вигвинтіть обидва гвинти викруткою.

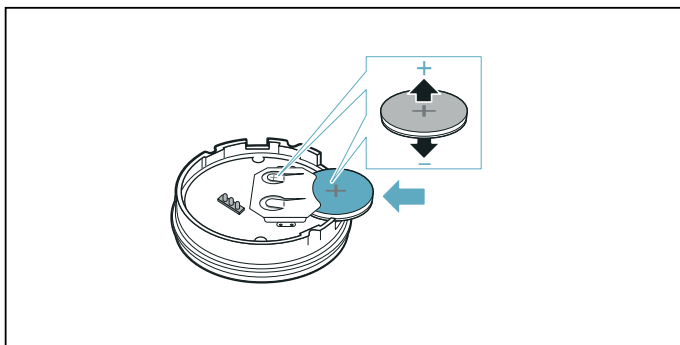


2. Відкрийте затвор датчика температури. Вийміть акумулятор з нижньої частини корпусу і вставте нову батарею (дотримуйтеся при цьому правильної орієнтації полюсу акумулятора).

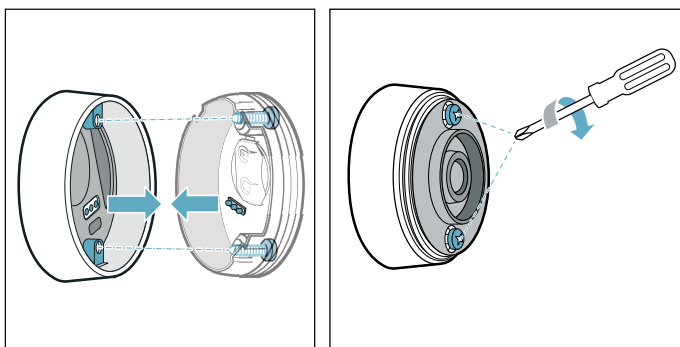


Увага!

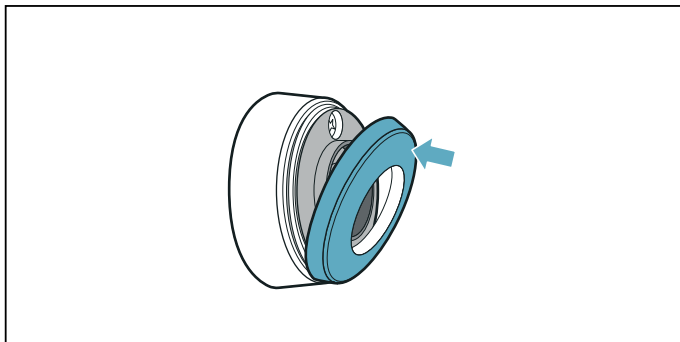
Не застосовуйте металеві предмети для видалення батареї. Не торкайтеся клем батареї.



- Закрийте затвор датчика температури (виїмки для гвинтів на замку повинні збігатися з пазами на нижній частині корпусу). Затягніть гвинти за допомогою викрутки.



- Установіть силіконову кришку назад на нижню частину корпусу датчика температури.



Вказівка: Використовуйте тільки високоякісні батареї типу CR2032, щоб забезпечити більш тривалий термін служби.

Декларація відповідності

Цим компанія Robert Bosch Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією бездротового датчика температури відповідає основним вимогам та іншим відповідним постановам Директиви 2014/53/ЄС.

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

Логотип і марка Bluetooth® є зареєстрованими товарними знаками та власністю компанії Bluetooth SIG, Inc. Кожне застосування цієї марки компанією Robert Bosch Hausgeräte GmbH виконується згідно з ліцензією. Усі інші марки й торговельні назви є власністю відповідних фірм.

Функція "Захист від дітей"

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

Активація та деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Активація:

- Увімкніть варильну поверхню головним вимикачем.
- Символ  утримуйте приблизно протягом 4 секунд. Індикатор  засвітиться на 10 секунд.

Варильна поверхня заблокована.

Деактивація:

- Увімкніть варильну поверхню головним вимикачем.
- Символ  утримуйте приблизно протягом 4 секунд. Блокування знято.

Автоматичне блокування від увімкнення дітьми

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

Увімкнення та вимкнення

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



Захист від витирання

Якщо протирати 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 протирати, 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 блимають по черзі **FB** 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 0 Вручну*. 1 Автоматично. 2 Функція деактивована.
c 2	Акустичні сигнали 0 Підтверджуючий сигнал та сигнал помилки вимкнені. 1 Увімкнений лише сигнал помилки. 2 Увімкнений лише сигнал підтвердження. 3 Увімкнено всі звукові сигнали.*
c 3	Переглянути витрати енергії 0 Деактивовано.* 1 Активовано.
c 4	Зробіть налаштування залежно від висоти над рівнем моря: 1-2 Зменшення 3 Основна установка 4-9 Розширення
c 5	Автоматичне програмування часу готування 00 Вимкнено.* 0 1-99 Час до автоматичного відключення.
c 6	Тривалість сигналу функції таймеру 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 хвилина.
c 7	Функція Power-Management. Обмеження загальної потужності варильної поверхні Доступні налаштування залежать від максимальної потужності варильної поверхні. 0 Деактивовано. Максимальна потужність варильної поверхні. */** 1 1000 Вт, мінімальна потужність. 1. 1500 Вт ... 3 3000 Вт, рекомендовано для 13 Ампер. 3. 3500 Вт, рекомендовано для 16 Ампер. 4 4000 Вт 4. 4500 Вт, рекомендовано для 20 Ампер. ... 9 або 9. Максимальна потужність варильної поверхні.**
c 11	Зміна попередньо встановлених рівнів потужності для функції переміщення -9 Попередньо встановлений рівень потужності для передньої ділянки приготування. -5 Попередньо встановлений рівень потужності для середньої ділянки приготування. -1. Попередньо встановлений рівень потужності для задньої ділянки приготування.

c 12	Перевірка посуду і результату приготування 0 Не придатний 1 Не оптимальний 2 Придатний
c 13	Налаштування активації адаптивної зони 0 В якості двох незалежних конфорок.* 1 В якості однієї конфорки.
c 14	Підключення бездротового датчика готування до варильної поверхні 0 Успішне підключення 1 Помилка підключення: внаслідок помилки передачі даних. 2 Помилка підключення: внаслідок помилки датчика приготування.
c 17	Встановіть режим рециркуляції або відведення повітря 0 Налаштування режиму рециркуляції.* 1 Налаштування режиму відведення повітря.
c 18	Встановіть автоматичний запуск 0 Вимкнено. 1 Увімкнено: автоматичний режим з сенсорним управлінням.* 2 Увімкнено: вентиляція вмикається з рівнем нагрівання відповідно до певних рівнів нагрівання конфорок.
c 19	Налаштування чутливості сенсора вентиляції 1 Найнижча установка чутливості сенсора. 2 Середня установка чутливості сенсора.* 3 Найвища установка чутливості сенсора.
c 20	Налаштування інерційного ходу 0 Вимкнено. 1 Увімкнено: автоматична функція інерційного ходу з сенсорним управлінням. 2 Увімкнено*: Якщо варильна поверхня працює з режимом відведення повітря, вентиляція вмикається прибіл. на 6 хвилин з рівнем нагрівання 3 . Якщо варильна поверхня працює з режимом рециркуляції, вентиляція вмикається прибіл. на 30 хвилин з рівнем нагрівання 1 . Після завершення цього часу функція інерційного ходу автоматично вимикається.
c 25	Автоматичне розпізнавання каструль 0 Деактивовано: оберіть потрібну конфорку вручну. 1 Активовано: варильна поверхня визначає розмір і положення посуду і вибирає відповідну конфорку(и)*.
HC	Home Connect → "Налаштування Home Connect"
c 0	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.

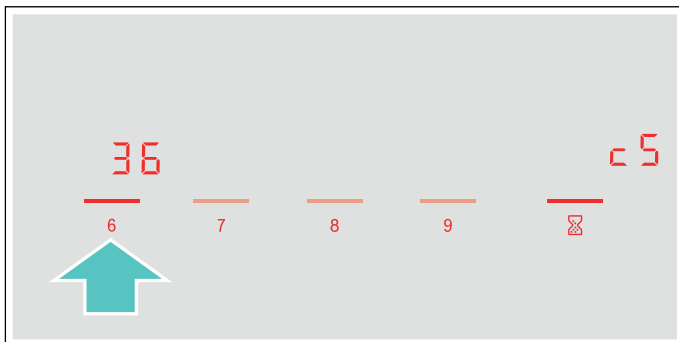
1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ  та утримуйте його протягом 4 секунд. Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих вказівок на дисплеї, торкніться зони регулювання параметрів.

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 дисплеї світяться  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"

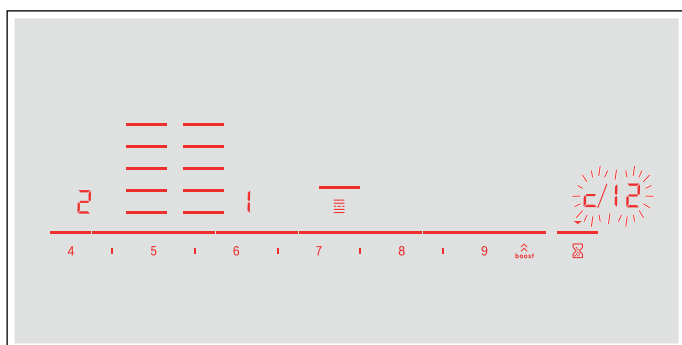
Тест посуду

За допомогою цієї функції можна перевірити швидкість та якість процесу готування з урахуванням типу посуду.

Результат є орієнтовним значенням і залежить від властивостей посуду та використовуваної конфорки.

1. Наповніть посуд бл. 200 мл води та поставте при кімнатній температурі по центру на конфорку, яка за діаметром найкраще підходить до діаметру дна посуду.
2. Перейдіть до основних налаштувань і оберіть налаштування **c 12**.
3. Торкніться зони регулювання параметрів. На індикаторах конфорок блимає **—**. Функція активована.

Через 10 секунд на індикаторі конфорки відображається результат щодо якості та швидкості процесу готування.



Перевірте результат за наступною таблицею.

Результат	
0	Посуд не підходить для конфорки і тому не нагрівається.*
1	Посуд нагрівається повільніше очікуваного і процес приготування не є оптимальним.*
2	Посуд нагрівається правильно і процес приготування виконується нормально.
* 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 найкращий або навіть незадовільний 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 налаштувати з мобільного пристрою.

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.
- Дотримуйтеся наведених у цій інструкції правил техніки безпеки; ці правила діють і тоді, коли ви управляєте приладом з мобільної програми Home Connect App. Дотримуйтеся також вказівок, що з'являтимуться 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'являтимуться на екрані.

Для виконання налаштувань, програма повинна бути запущеною.

Автоматична реєстрація в домашній мережі

Вам потрібен маршрутизатор з функцією WPS.

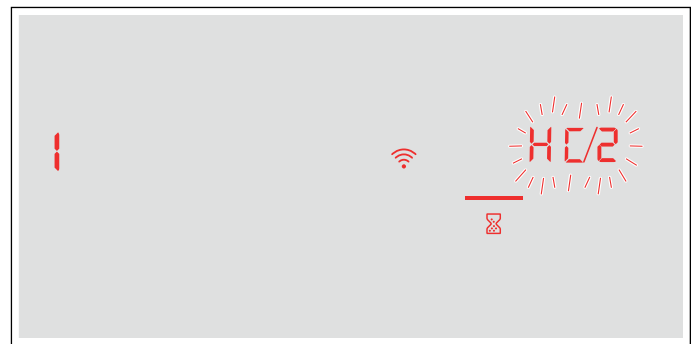
Вам потрібен доступ до маршрутизатора. Якщо це не так, виконайте кроки «Реєстрація в домашній мережі вручну».

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про вибір.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація **HC**, 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 **2** «підключити вручну». Зареєструйте прилад у домашній мережі вручну або повторно запустіть процес автоматичного з'єднання.
Якщо прилад автоматично спробує підключитися до застосунку, чергуватимуться **HC** і **2**. В зоні регулювання параметрів блимає значення **!**.

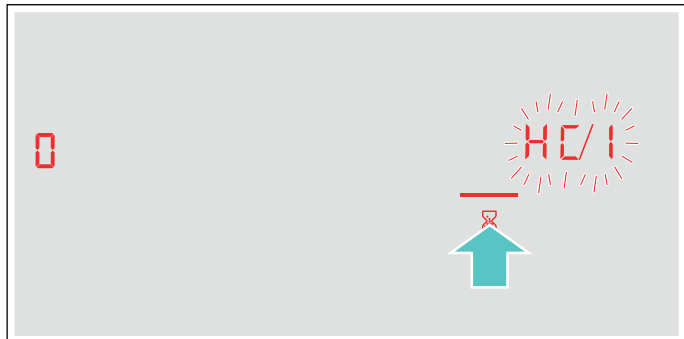


6. Запустіть програму на мобільному пристрої та виконайте інструкції з автоматичної реєстрації в мережі.

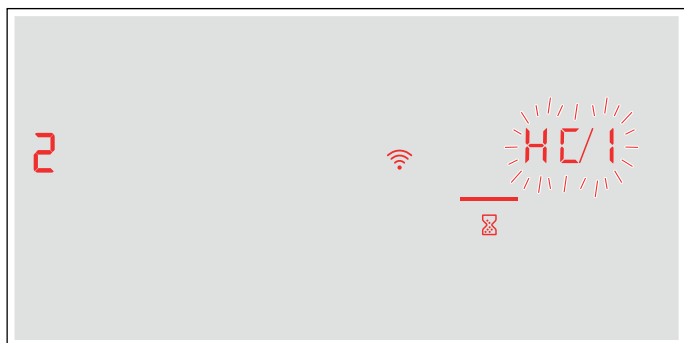
Коли процес реєстрації буде завершено, на індикаторі конфорки з'явиться індикація .

Ручна реєстрація в домашній мережі

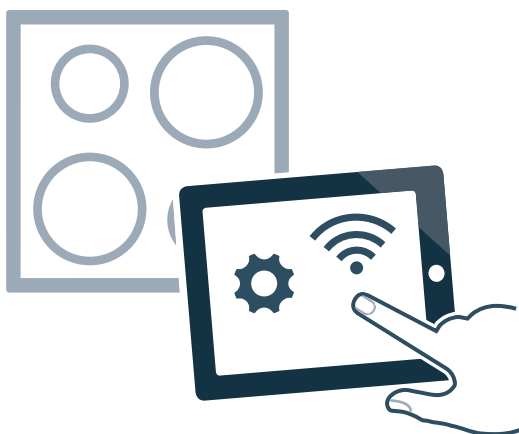
1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Утримуйте символ  впродовж 4 секунд. Відобразиться інформація про вибір.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація **HC**, яка чергуватиметься з індикацією **1**. На індикаторі конфорки підсвітиться символ .



4. У зоні регулювання параметрів встановіть параметр **2**. На панелі управління блимають **2** 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 .

Налаштування Home Connect

Параметри Home Connect можна в будь-який момент припасувати 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)
	Не підключено / відключення від мережі.
1	Автоматичне підключення.
2	Ручне підключення.
3	Підключено.
HC 2	Підключення до мобільної програми
	Не підключено.
1	Установлення з'єднання.
HC 3	Підключення до WLAN
	Радіомодуль вимкнено.
1	Радіомодуль увімкнено.
HC 4	Параметри, доступні з мобільної програми
	Вимкнено.
1	Увімкнено.*
HC 5	Оновлення ПЗ
1	Наявна й готова до інсталяції оновлена версія програмного забезпечення (ПЗ).
2	Запуск інсталяції.
HC 6	Дистанційний доступ сервісної служби
	Не дозволено.
1	Дозволено.

* Стандартне значення

Індикація	Функція
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

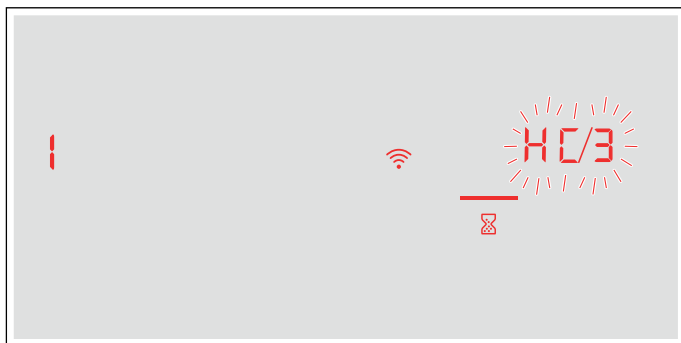
- Параметр **HC 2** відображається, лише коли прилад підключено до домашньої мережі.
- Параметр **HC 3** відображається, лише коли прилад уже підключався до мережі.
- Параметр **HC 5** відображається, лише коли наявна оновлена версія ПЗ.
- Параметр **HC 6** відображається, лише коли працівники сервісної 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 підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

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



4. Установіть у зоні налаштування 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 вибір.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація **HC**, яка чергуватиметься з індикацією **1**. На індикаторі конфорки підсвітиться символ **3**.
4. Установіть у зоні налаштування 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 вибір.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація **HC**, яка чергуватиметься з індикацією **1**. На індикаторі конфорки підсвітиться символ **0**.



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

З'єднання з додатком

Якщо на вашому мобільному пристрої встановлено програму Home Connect App, його можна з'єднати з варильною поверхню.

Вказівки

- Прилад має бути підключено до мережі.
- Мобільну програму має бути запущено й налаштовано.

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



4. Установіть у зоні настроювання значення **!**.
5. Дотримуйтеся вказівок застосунку, щоб завершити процес з'єднання.

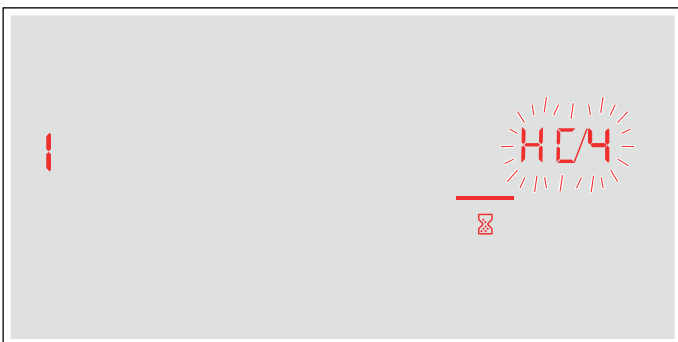
Параметри, доступні з мобільної програми

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

Вказівки

- Для зміни основних установок вимкніть варильну поверхню.
- Команди, що вводяться на приладі завжди мають пріоритет. У цей час не можна керувати приладом через застосунок Home Connect.
- Прилад постачається з увімкненою передачею налаштувань.
- 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 вибір.
3. Натискайте символ , доки не з'явиться індикація **HC**, яка чергуватиметься з індикацією **4**.
4. Щоб увімкнути передавання, виберіть у зоні настроювання значення **!**, щоб вимкнути — значення .



Підтвердження застосування конфігурації

Як тільки налаштування приготування передаються на конфорку, залежно від налаштувань, блиматиме 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 встановлений застосунок на кінцевому мобільному пристрої 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 приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернете до сервісної служби із запитом; ваш прилад має бути підключено до сервера Home Connect, а дистанційна діагностика доступна в країні, в якій використовується прилад.

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 підключенні приладу до мережі WLAN, приєднаної до Інтернету, прилад передає наступні категорії даних на сервер Home Connect (перша реєстрація):

- однозначну ідентифікацію приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi);
- сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання);
- поточну версію програмного та апаратного забезпечення побутового приладу;
- стан можливого скидання на заводські налаштування.

Ця перша реєстрація готує до використання функцій Home Connect і потрібна лише при першому використанні функцій Home Connect.

Вказівка: Враховуйте, 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 прилад 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 приладу 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



Очищення



Попередження – Небезпека опіків!

Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.



Попередження – Небезпека опіків!

Прилад під час роботи гарячий. Якщо в прилад наливали гарячі рідини, то перед зняттям металевого жиропоглинаючого фільтра або перепускного бака слід зачекати, поки прилад охолоне.



Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або парочистувачі.



Попередження – Небезпека удару струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом. Очищуйте прилад лише вологим рушником. Перед очищенням витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.



Попередження – Небезпека травмувань!

Деталі всередині приладу можуть бути гострими, рекомендуємо надягти захисні рукавиці.

Вказівки

- Використовуйте невелику кількість води для очищення, вода не повинна потрапляти в прилад.
- Перед очищенням зніміть з рук прикраси.
- Не використовуйте очисні засоби, поки варильна поверхня гаряча, це може призвести до утворення плям. Переконайтеся, що всі залишки використаних очисних засобів видалені.

Очисні засоби

Застосовуйте лише миючі засоби, призначені для варильних поверхонь. Стежте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

Під час очищення дотримуйтесь рекомендацій та вказівок виробника, наведених на упаковці відповідного засобу.

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

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Забороняється використовувати:

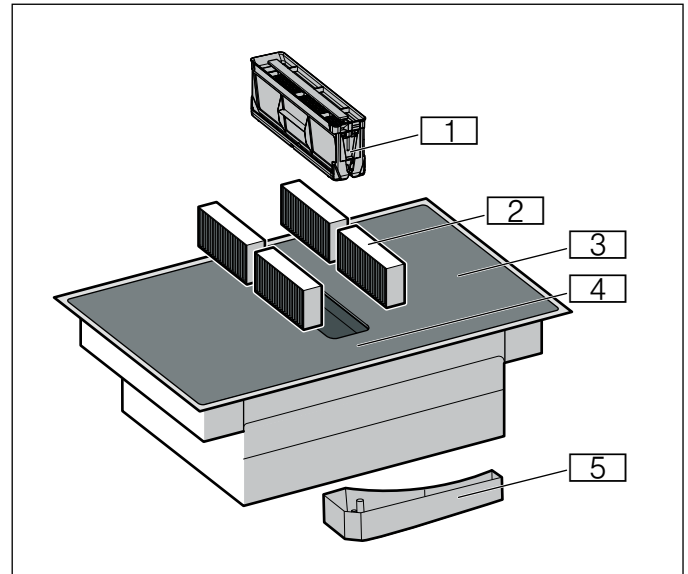
- концентровані засоби для миття посуду
- очисні засоби для посудомийної машини
- абразивні очисні засоби
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади
- засоби для очищення духовок
- кислотні, агресивні засоби для очищення та засоби, що містять хлор
- очищувачі з високим вмістом етилового спирту
- тверді мочалки для миття, що шкрябають, щітки або металеві губки

Увага!**Пошкодження поверхні робочої камери**

Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття!

Щоб не пошкодити різні поверхні невідповідним засобом для очищення, дійте згідно з даними у таблиці.

Область застосування	Засоби для очищення
Склокераміка	Засіб для очищення скла від залишку води та накипу: Очищуйте варильну поверхню, як тільки вона охолоне. Для цього можна застосовувати придатний мийний засіб для склокерамічних варильних поверхонь або засіб для очищення скла. Шкребок для скла для видалення плям від цукру, рисового крохмалю або пластику: Очищуйте негайно. Обережно! Небезпека опіків. Потім очистіть вологою ганчіркою для миття посуду та витріть рушником. Вказівка: Не використовуйте очисні засоби для посудомийних машин.
Високоякісна сталь	Гарячий лужний розчин: Очистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Використовуйте малу кількість води для очищення, вода не повинна потрапляти в прилад. Присохлі місця розмочіть невеликою кількістю води і мийним засобом, після чого протріть. Поверхні із нержавіючої сталі очищайте лише в напрямку шліфовки. У наших сервісних центрах або в нашому Інтернет-магазині ви також можете придбати спеціалізовані засоби для догляду за поверхнями з нержавіючої сталі. М'яким рушником нанесіть засіб для догляду тонким шаром. Вказівка: Для очищення варильної поверхні не використовуйте шкребки.
Пластмаса	Гарячий лужний розчин: Очистіть м'яким рушником або в посудомийній машині.
Елементи управління	Гарячий лужний розчин або відповідний засіб для очищення скла: Очистіть за допомогою вологої ганчірки для миття посуду та витріть м'яким рушником.

Для компонентів очищення

Номер	Найменування
1	Металевий жиропоглинаючий фільтр
2	Фільтри з активованим вугіллем для рециркуляції повітря або акустичні фільтри для роботи з відпрацьованим повітрям*
3	Варильна поверхня
4	Панель управління
5	Перепускний бак
*Залежно від оснащення приладу	

Рама варильної поверхні (Лише для приладів з рамою варильної поверхні)

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосовуйте лише теплий лужний розчин
- Ретельно промивайте нові ганчірки для миття перед використанням.
- Не використовуйте гострі або абразивні засоби для очищення.
- Не використовуйте шкребки для скла або гострі предмети.
- Не використовуйте тверді мочалки для миття, що шкрябають, щітки або металеві губки.

Варильна панель

Очищуйте варильну поверхню після кожного приготування. Це запобігає пригорянню залишків їжі. Очищайте варильну поверхню лише тоді, коли індикація залишкового тепла згасне. Негайно витирайте залишки рідини, що перелилася, не залишайте присихати залишки їжі.

Під час очищення варильної поверхні залишайте металевий жиропоглинаючий фільтр у приладі. Бруд та залишки їжі накопичуються у металевому жиропоглинаючому фільтрі, а не у внутрішній частині приладу. Металевий жиропоглинаючий фільтр можна очищувати у посудомийній машині.

Очищайте варильну поверхню вологою ганчіркою та витирайте рушником, щоб не утворилися плями від накипу.

Стійкі забруднення краще за все видаляти за допомогою шкребка для скла або засобом для очищення склокераміки. Враховуйте поради виробника.

Відповідний шкребок для скла (артикульний номер 17000334) можна придбати у сервісній службі або в онлайн-крамниці.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних та варильних поверхонь результат очистки буде кращим.

Вентиляція

Щоб забезпечити належний рівень нейтралізації запахів, слід регулярно замінювати чи очищувати фільтр.

Металевий жиропоглинаючий фільтр

Слід регулярно очищувати металевий жиропоглинаючий фільтр.

Попередження – Небезпека пожежі!

Накопичений жир у жировловлювальному фільтрі може загорітися. Жировловлювальні фільтри слід регулярно мити. У жодному випадку не вмикайте прилад без жировловлювальних фільтрів.

Фільтри з активованим вугіллям для режиму рециркуляції повітря

Вугільний фільтр поглинає запахи з кухонних випарів. Він використовується лише для режиму рециркуляції повітря.

Фільтри з активованим вугіллям необхідно регулярно замінювати. При цьому звертайте увагу на індикацію насиченості на Вашому приладі.

Акустичні фільтри для роботи з відпрацьованим повітрям

Акустичні фільтри встановлюються у режимі відведення повітря. Замініть акустичні фільтри у разі забруднення.

Індикатор ступеня насичення

У разі забруднення фільтра з активованим вугіллям після вимкнення приладу лунає звуковий сигнал.

На дисплеї світиться **F**.

Слід невідкладно замінити фільтр з активованим вугіллям.

Після заміни фільтра з активованим вугіллям слід скинути індикацію забрудненості, щоб припинила світитися індикація **F**.

Після вимкнення приладу світиться **F**.

Утримуйте натисненим символ вентиляції, поки не пролунає звуковий сигнал.

Індикація забрудненості для фільтра з активованим вугіллям скидається.

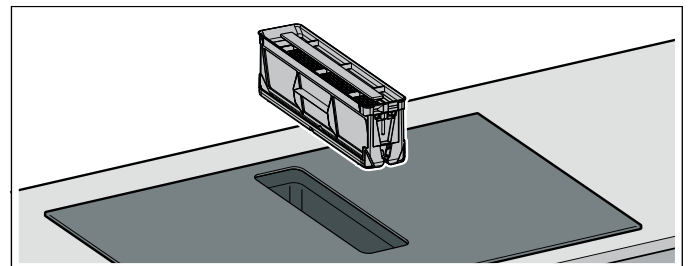
Заміна вугільного фільтра (лише для режиму рециркуляції повітря)

Вугільний фільтр поглинає запахи з кухонних випарів. Він використовується лише для режиму рециркуляції повітря.

Вказівки

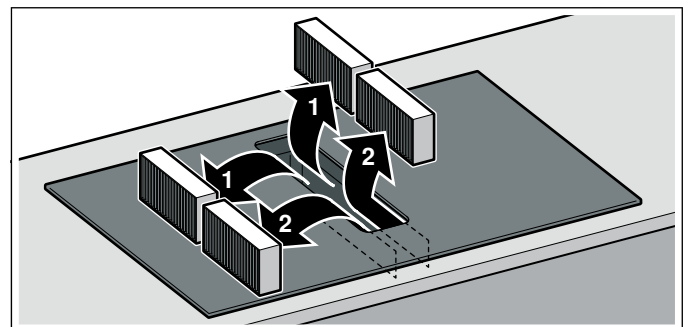
- Якщо потрібно замінити фільтр з активованим вугіллям або акустичні фільтри, нове приладдя можна придбати у спеціалізованій мережі, у сервісній службі або в онлайн-магазині.
- Фільтри з активованим вугіллям та акустичні фільтри не можна очищувати або використовувати повторно.
- Використовуйте лише оригінальні фільтри. Таким чином забезпечується оптимальна робота.

1. Вийміть металевий жиропоглинаючий фільтр.

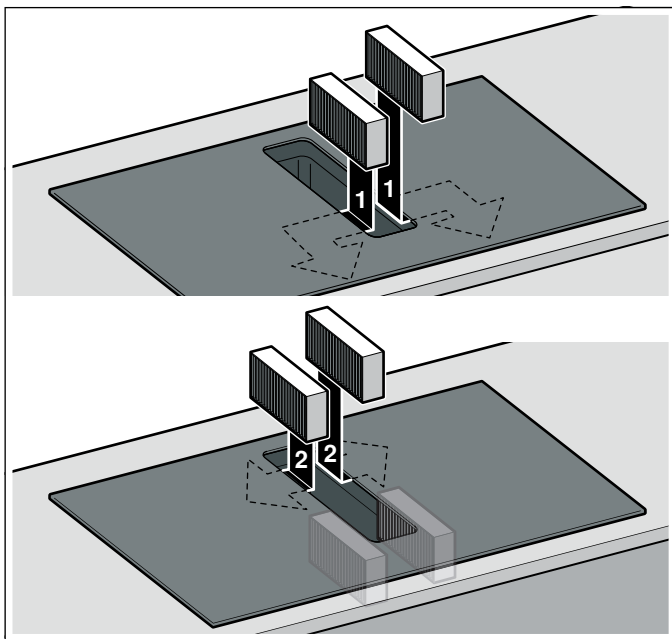


Вказівки

- Жир може збиратися внизу в контейнері. Не нахильте металевий жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.
 - Переконайтеся в тому, що металевий жиропоглинаючий фільтр не падає донизу і не пошкоджує варильну поверхню.
2. Вийміть чотири фільтри з активованим вугіллям або акустичні фільтри та утилізуйте належним чином.



3. Встановіть два фільтри з активованим вугіллям або акустичні фільтри зліва і справа в прилад і посуньте вперед.



4. Встановіть інші фільтри з активованим вугіллям або акустичні фільтри зліва і справа в прилад.
5. Встановіть металевий жиропоглинаючий фільтр.

Скидання індикації забруднення

Після заміни фільтра з активованим вугіллям слід скинути індикацію забрудненості, щоб припинила світитися індикація **F**.

Після вимкнення приладу світиться **F**.

Утримуйте натисненням символ вентиляції, поки не пролунає звуковий сигнал.

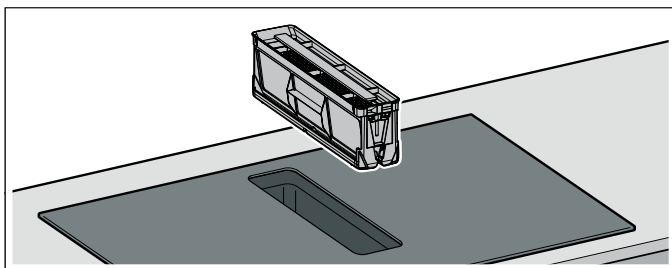
Індикація забрудненості для фільтра з активованим вугіллям скидається.

Виймання металевих жиропоглинаючих фільтрів

Металевий жиропоглинаючий фільтр відфільтровує жир з кухонних випарів. Для забезпечення оптимального функціонування регулярно очищуйте металевий жиропоглинаючий фільтр.

Також регулярно чистьте всередині вбудованої витяжки. Для усунення особливо стійких забруднень можна скористатися спеціальним жиророзчинним засобом.

1. Вийміть металевий жиропоглинаючий фільтр.



Вказівки

- Жир може збиратися знизу в контейнері. Не нахилийте металевий жиропоглинаючий фільтр, щоб запобігти стіканню жиру.
 - Переконайтеся в тому, що металевий жиропоглинаючий фільтр не падає донизу і не пошкоджує варильну поверхню.
2. Промийте металевий жиропоглинаючий фільтр у посудомийній машині або очистіть гарячим лужним розчином. → "Очищення металевих жиропоглинаючих фільтрів" на сторінці 55
 3. За потреби після демонтажу металевого жиропоглинаючого фільтра вийміть фільтр з активованим вугіллям та очистіть прилад зсередини.
 4. Після очищення знову вставте висушений металевий жиропоглинаючий фільтр.

Очищення металевих жиропоглинаючих фільтрів

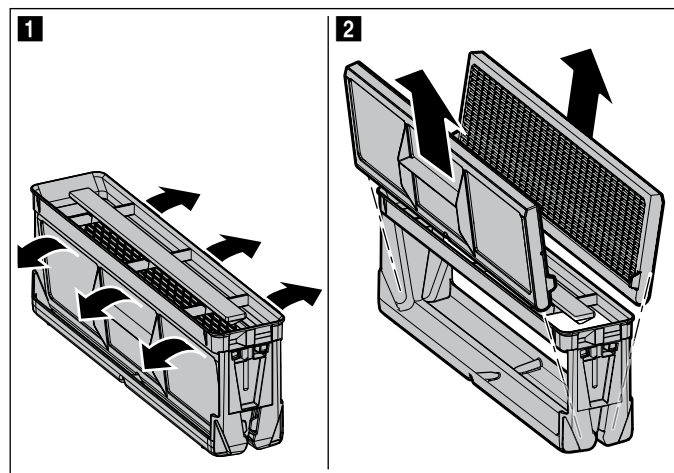
Вказівки

- Не використовуйте агресивні засоби для очищення та засоби, до складу яких входять кислота або луги.
- Металевий жиропоглинаючий фільтр можна мити в посудомийній машині або вручну.

Вручну:

Вказівка: Для усунення особливо стійких забруднень можна скористатися спеціальним жиророзчинним засобом. Даний засіб ви можете замовити у нашому сервісному центрі.

- Зніміть металевий жиропоглинаючий фільтр.



- Замочіть металевий жиропоглинаючий фільтр в гарячій воді з м'яким засобом.
- Скористайтеся для чистки щіткою, після очищення ретельно промийте фільтр у воді.
- Залишіть металевий жиропоглинаючий фільтр просохнути.

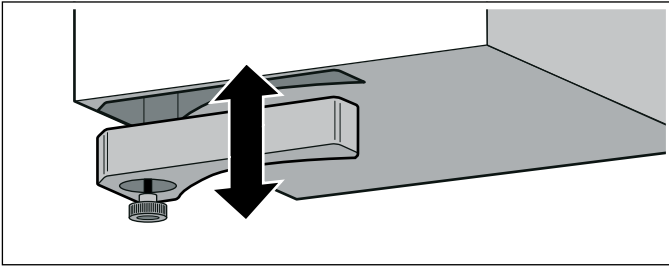
В посудомийній машині:

- Не мийте сильно забруднений металевий жиропоглинаючий фільтр разом із посудом.
- Металевий жиропоглинаючий фільтр повинен вільно розміщатися в посудомийній машині. Забороняється затискати металевий жиропоглинаючий фільтр.
- Для досягнення оптимального результату очищення металевого фільтра покладіть його в посудомийну машину.

Перепускний бак, очищення

1. Відгвинтіть перепускний бак двома руками.

Вказівка: Не нахилийте 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.

Вказівки

- Переконайтеся, що впускний отвір перепускного бака не заблокований. Якщо у прилад потрапив сторонній предмет, видаліть його після охолодження приладу. Для цього витягніть металевий жиропоглинаючий фільтр.
- Якщо рідина потрапила у прилад зверху, вона накопичуватиметься у перепускному баці. Відгвинтіть та спорожніть перепускний бак.

Часті питання (FAQ)

Експлуатація

Чому я не можу увімкнути варильну поверхню й чому світиться символ блокування від доступу дітей?

Функція «Блокування від доступу дітей» активована.

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

Чому блимають світлові індикації та лунає сигнал?

Витріть рідину або видаліть залишки їжі з панелі управління. Зніміть з панелі управління всі предмети.

Інформацію про деактивацію звукового сигналу наведено в розділі → "Основні установки".

Чому не вдається активувати допоміжні функції готування?

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

Докладнішу інформацію про цю функцію наведено в розділі → "Допоміжні функції готування".

Вентиляція не вмикається, хоча налаштовано автоматичний запуск.

Увімкніть вентиляцію вручну або перевірте налаштування автоматичного запуску. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Основні установки".

Занадто сильна чи слабка вентиляція в режимі керування датчиком.

Чутливість датчика для вентиляції налаштована неправильно.

Докладнішу інформацію про це налаштування наведено в розділі → "Основні установки".

Вентиляція продовжує працювати, хоча конфорки вимкнені.

Вимкніть вентиляцію вручну.

Докладнішу інформацію про це налаштування наведено в розділі → "Управління приладу".

Вентиляція вмикається, хоча прилад вимкнений.

Вибрано налаштування «Функція інерційного ходу з сенсорним управлінням».

Докладнішу інформацію про це налаштування наведено в розділі → "Основні установки".

Занадто низька потужність забору повітря.

Переконайтеся, що металевий жиропоглинаючий фільтр не засмічений.

Інформацію про очищення та заміну фільтра наведено в розділі → "Очищення".

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 увімкнено.

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

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

Переконайтеся 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".

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.

Переконайтеся 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".

Очищення

Як очищувати індукційну варильну поверхню?

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

Інформацію про очищення та догляд за варильною поверхнею наведено в розділі → "Очищення".

У шафі під варильною поверхнею накопичується вода.

Перевірте рівень заповнення перепускного бака.

Інформацію про очищення перепускного бака наведено в розділі → "Очищення".

З якою періодичністю необхідно повторювати очищення перепускного бака?

Регулярно очищуйте перепускний бак.

Інформацію про очищення перепускного бака наведено в розділі → "Очищення".

З якою періодичністю необхідно повторювати очищення металевого жиропоглинаючого фільтра?

Регулярно очищуйте металевий жиропоглинаючий фільтр.

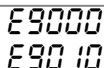
Інформацію про очищення та догляд за фільтром наведено в розділі → "Очищення".

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	Усунення проблеми
Відсутня	Немає електричного струму. Прилад підключений не за схемою. Несправність електроніки.	Перевірте за допомогою іншого електричного пристрою, чи відключено електроживлення. Переконайтеся, 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 індикаціях конфорок блимає —.	Виникла несправність електроніки.	Для підтвердження несправності прикрийте панель управління короткочасно рукою.
<i>F</i>	Фільтр з активованим вугіллям заповнений або індикація насичення світиться, хоча фільтр очищений чи замінений.	Замініть фільтр та скиньте індикацію насичення. Докладнішу інформацію наведено в розділі → "Очищення".
<i>F2 / E8207 / 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 / E8208 / E70 15</i>	Електроніка перегрілася, і вимкнулись всі конфорки.	
<i>F5</i> + ступінь потужності і звук сигналу	У зоні панелі управління знаходиться гарячий посуд. Електронному блоку загрожує перегрівання.	Приберіть відповідний посуд. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<i>F5</i> і звуковий сигнал	У зоні панелі управління знаходиться гарячий посуд. Конфорка вимикається для захисту електроніки від перегріву.	Приберіть відповідний посуд. Зачекайте декілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку на панелі управління. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
<i>F1 / F6</i>	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім знову увімкніть конфорку.
<i>F0</i>	Функцію переносу налаштування неможливо активувати.	Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-яку сенсорну кнопку. Можна готувати, не використовуючи функцію перенесення налаштувань. Зверніться до технічної сервісної служби.
<i>F8</i>	Конфорка тривалий час працювала без перерви.	Активовано функцію автоматичного аварійного вимкнення. Докладнішу інформацію наведено в розділі .
<i>E70 10</i>	Неможливо підключити варильну поверхню до домашньої мережі.	Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-яку сенсорну кнопку. Ви можете готувати без встановлення підключення. Якщо індикація з'явиться на дисплеї знову, зверніться до технічної сервісної служби.
<i>E8202</i>	Сенсор варіння перегрівся, і конфорка вимкнулася.	Зачекайте, поки сенсор готування достатньо охолоне, та знову активуйте функцію.
<i>E8203</i>	Сенсор варіння перегрівся, і вимкнулись усі конфорки.	Якщо сенсор варіння не застосовуватиметься, зніміть його з посуду та покладіть подалі від інших конфорок або джерел тепла. Увімкніть конфорки.
<i>E8204</i>	Батарея сенсора варіння майже розрядилася.	Замініть батарею 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Заміна батареї".
<i>E8205</i>	Підключення до сенсора варіння перерване.	Вимкніть та знову увімкніть функцію.
<i>E8206</i>	Сенсор варіння зламаний/несправний.	Зверніться до технічної сервісної служби.

Не ставте гарячий посуд на панель керування.

Індикація	Можлива причина	Усунення проблеми
Індикація сенсора варіння не світиться.	Сенсор варіння не реагує та не світиться індикація.	Замініть батарею 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Заміна батареї". Якщо проблема не усунена, натисніть і утримуйте символ на сенсорі варіння протягом 8-10 секунд і знову підключіть сенсор варіння до варильної поверхні. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Підключення бездротового датчика температури до панелі управління". Якщо проблема не усунена, зверніться до технічної сервісної служби.
На сенсорі двічі блимає індикація.	Батарея сенсора варіння майже розрядилася. Наступний процес готування може перерватися через розряджену батарейку.	Замініть батарею 3V CR2032. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Заміна батареї".
На сенсорі тричі блимає індикація.	Підключення до сенсора варіння перерване.	Утримуйте натиснутим символ на сенсорі варіння протягом 8-10 секунд і знову підключіть сенсор варіння до варильної поверхні. Докладнішу інформацію наведено у частині → "Підключення бездротового датчика температури до панелі управління".
 	Неприпустима робоча напруга, поза межами нормального робочого діапазону.	Повідомте постачальника електроживлення.
	Варильна поверхня підключена неправильно.	Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Переконайтеся, що варильну поверхню підключено відповідно до схеми.
	Активовано демонстраційний режим.	Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Зачекайте 30 секунд і підключіть знову. Протягом наступних 3 хвилин торкніться будь-якого сенсора. Демонстраційний режим деактивується.

Не ставте гарячий посуд на панель керування.

Вказівки

- Якщо на індикації з'являється , 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

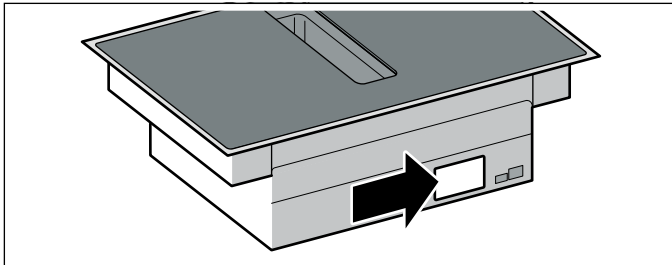
Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

Номер виробу (E-№) і заводський номер (FD-№)

При зверненні в нашу службу підтримки завжди вказуйте номер виробу (E-№) і заводський номер (FD-№) приладу.

Заводську табличку з відповідними номерами можна знайти:

- На паспорті приладу.
- На передній нижній стороні варильної поверхні.



Номер приладу (E-№) також знаходиться на варильній поверхні зі склокераміки. Ви можете перевірити індекс обслуговування клієнтів (KI) та номер FD, перейшовши до основних налаштувань. Див. розділ → "Основні установки".

Зверніть увагу, що виклик спеціаліста сервісного центру для усунення несправності, що сталася внаслідок недбалого користування приладом або недотримання рекомендацій, наведених у цій інструкції, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного терміну.

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:

- Каструля з ручкою: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: 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.)	Криш ка	Рівень нагрівання	Криш ка
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	Каструля Ø 16 см	9	1:30 (без перемішування)	Так	1.5	Так
	Кількість: 800 г	Каструля 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	Каструля Ø 16 см	9	прибл. 1:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.5	Так
	Маса: 1 кг	Каструля 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 заправки 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 прибіл. 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	прибіл. 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	прибіл. 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 прибіл. 90 °C і на низькому рівні залиште готуватися прибіл. 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	прибіл. 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	прибіл. 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	прибіл. 2:30	Так	2	Так
	Інгредієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі	Каструля Ø 22 см	9	прибіл. 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	прибіл. 1:30	Hi	7	Hi
Приготування млинців**							
	Маса: 55 мл тіста на млинець	Сковорідка Ø 24 см	9	прибіл. 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



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



9001580540

000731(00)