



BOSCH



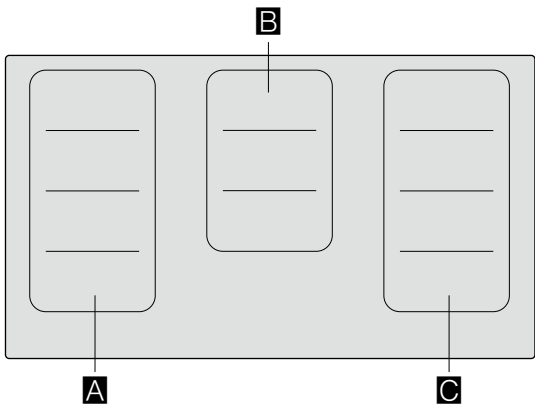
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Варильна поверхня

PXX9..K...

[uk] Інструкція з використання

Варильна поверхня



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Зміст

	Використання за призначенням	5		Перенесення налаштувань	22	
	Важливі настанови з безпеки	6		Активация	22	
	Причини несправностей	8		Допоміжні функції готування	23	
Огляд	8			Види функцій помічника з готування	23	
	Захист навколишнього середовища	9		Придатний посуд	24	
Поради для заощадження енергії	9			Датчики й спеціальне приладдя	24	
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	9			Функції та рівні нагрівання	24	
	Готування з використанням індукції	9		Рекомендована страва	27	
Переваги готування з індукцією	9			Terpan Yaki i Grill для адаптивної зони	34	
Посуд	9			Assist	36	
	Знайомство з приладом	11		Бездротовий датчик температури	36	
Панель управління	11			Підготовка бездротового датчика температури й догляд за ним	36	
Конфорки	12			Підключення бездротового датчика температури до панелі управління	37	
Огляд меню	12			Очищення	37	
Індикація залишкового тепла	13			Заміна батареї	38	
	Управління приладу	13		Функція "Захист від дітей"	39	
Перше використання	13			Активация та деактивация функції «Блокування від доступу дітей»	39	
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні	13			Автоматичне блокування від увімкнення дітьми	39	
Налаштування конфорки	13				Захист від витирання	39
Кулінарні рекомендації	15			Активация	39	
	Адаптивна зона	17		Деактивация	39	
Поради щодо використання посуду	17				Автоматичне запобіжне вимкнення	39
В якості двох незалежних конфорок	17				Основні установки	40
Використання однієї конфорки	17			До основних установок:	40	
	Функція Move	18		Меню "Основні установки"	40	
Активация	18			Вихід з Основних налаштувань	40	
Деактивация	18			Збегірання змін або скасування	40	
	Установки таймера	19		Індикатор споживання електроенергії	41	
Програмування часу готування	19				Тест посуду	41
Таймер	19				Система контролю потужності Power-Manager	42
Функція секундоміра	19				Home Connect	42
	Функція PowerBoost	20		Налаштування	42	
Активация	20			Налаштування Home Connect	44	
Деактивация	20			Оновлення ПЗ	46	
	Функція ShortBoost	20		Віддалена діагностика	46	
Рекомендації щодо використання	20			Вказівки щодо захисту даних	47	
Активация	20			Декларация відповідності	47	
Деактивация	21					
	Функція підтримання страв у гарячому стані	21				
Активация	21					
Деактивация	21					

	Сполучення з витяжкою	47
	Налаштування.	48
	Відключення від мережі.	48
	Управління витяжкою з варильної поверхні	49
	Параметри для управління витяжкою	50
	Очищення	51
	Варильна панель	51
	Рама варильної панелі.	51
	Часті питання (FAQ)	52
	Що робити у випадку несправності?	54
	Вказівки, попередження та повідомлення про помилку 54	
	Поради	54
	Демо-режим	55
	Служба сервісу	56
	Е- та FD-номер	56
	Тестові страви	57

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.

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

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

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

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

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

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

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

Необхідно стежити за перебігом процесу готування. За коротким процесом готування слід наглядати постійно.

Якщо вам імплантовано електрокардіостимулятор або інший електронний апарат медичного призначення, будьте обережні під час використання індукційних варильних панелей чи наближення до них під час експлуатації. Уточніть у лікаря чи у виробника імплантованого електропристрою, чи відповідає він існуючим нормам електромагнітної сумісності та чи може використовуватися поруч з іншим електромагнітним обладнанням.

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 – 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 поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Не можна використовувати кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

Попередження – Небезпека опіків!

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

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 пароочисувачі.
- 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 виникнення несправностей!

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

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

Огляд

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

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

Захист навколишнього середовища

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

Поради для заощадження енергії

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

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

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.

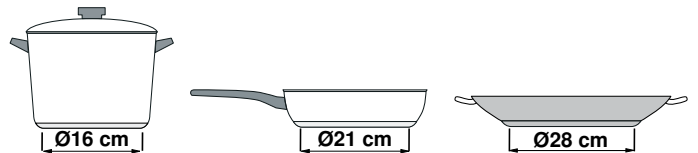
Посуд

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

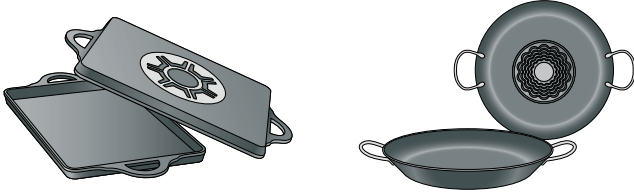


При використанні адаптивної зони нагрівання в якості конфорки можна застосовувати посуд більшого розміру, що оптимально підходить саме для цієї зони. Інформацію щодо розташування посуду наведено в розділі → "Адаптивна зона".

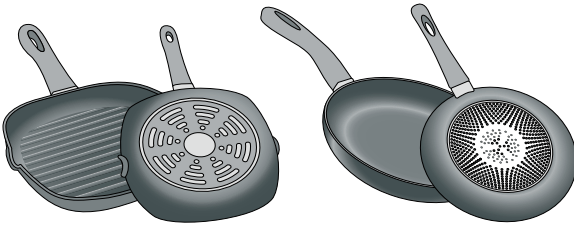


Також існує індукційний посуд, дно якого не повністю феромагнетичне:

- 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

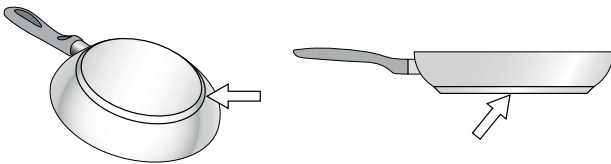
Ніколи не використовуйте розсікачі полум'я та посуд, виготовлений з таких матеріалів:

- 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

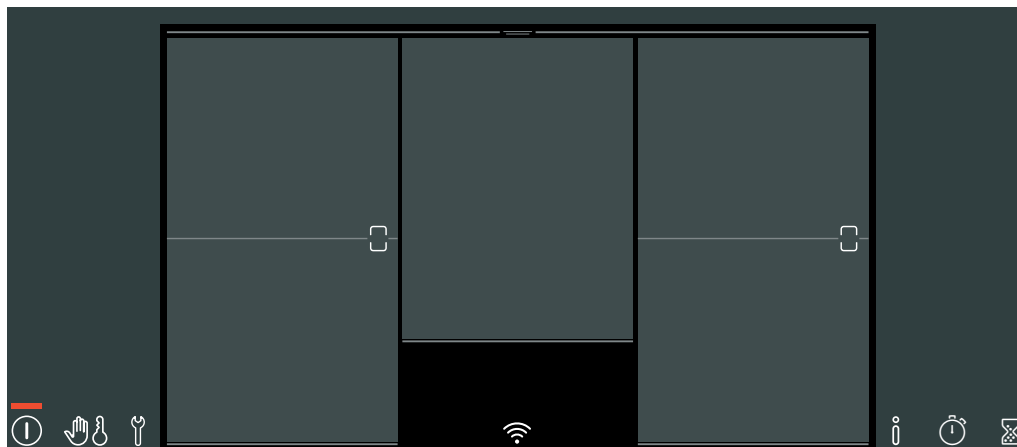
Кожна конфорка має розмежування розпізнання каструлі, яке залежить від феромагнетичного діаметру та від матеріалу дна посуду. Тому завжди слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметрові дна каструлі.









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.

Панель управління



Кнопки	
	Головний вимикач
	Блокування панелі управління для чищення Блокування для захисту дітей
	Основні налаштування
	Меню інформації
	Функція секундоміра
	Таймер
	Адаптивна зона
0...Boost	Зона регулювання параметрів
1...9	Рівні нагрівання
	Функція підтримання у гарячому стані
	Функція PowerBoost
	Функція Shortboost
menu	Меню режимів готування:
	Рівні нагрівання
	Assist
	Функції готування
	Сенсор смаження
	Функція Move
	Програмування часу готування
	Управління витяжкою
	WLAN

Сенсорні панелі

Сенсорні панелі є сенсорними полями. Щоб обрати функцію, торкніться відповідного символу. На дисплеї з'являються доступні функції.

Вказівки

- Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою, оскільки волога може негативно вплинути на її роботу.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на сенсорний екран. Від цього може перегрітися електроніка.

Конфорки

Конфорки		
☰	Проста конфорка	Використовуйте для приготування посуду відповідного розміру.
☰	Середня проста конфорка	Використовуйте для приготування посуду відповідного розміру.
☰	Адаптивна зона конфорки	Див. розділ → "Адаптивна зона"

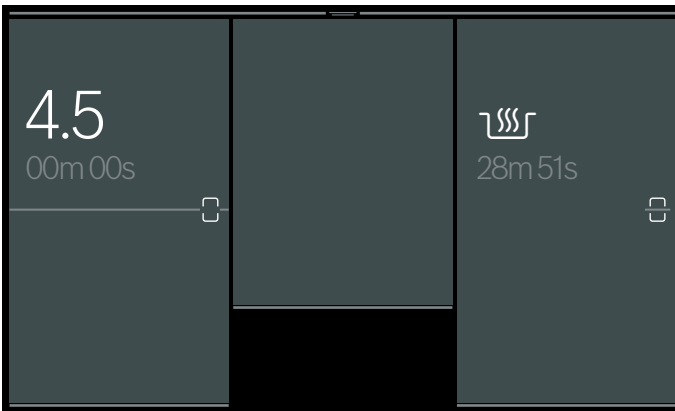
Використовуйте лише посуд для готування, придатний для індуктивного готування: див. розділ → "Готування з використанням індукції"

Огляд меню

Інтуїтивна структура меню варильної поверхні допомагає швидкому орієнтуванню. Тут ви дізнаєтеся докладніше про найважливіші пункти меню.

Головне вікно

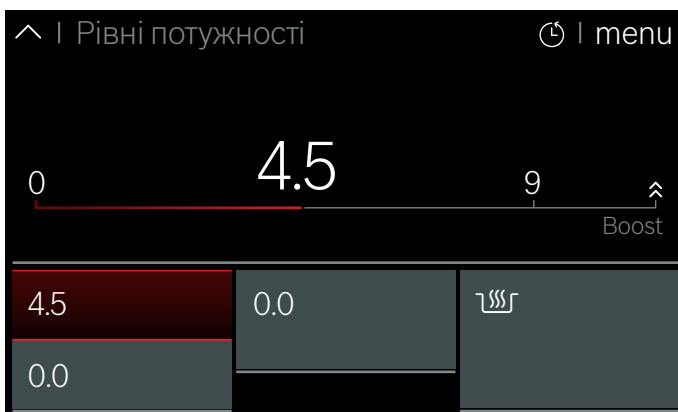
У головному вікні з'явиться список конфорок, доступних на варильній панелі. На активних конфорках відображаються режими готування, рівні нагрівання та установки таймера.



Зона регулювання параметрів

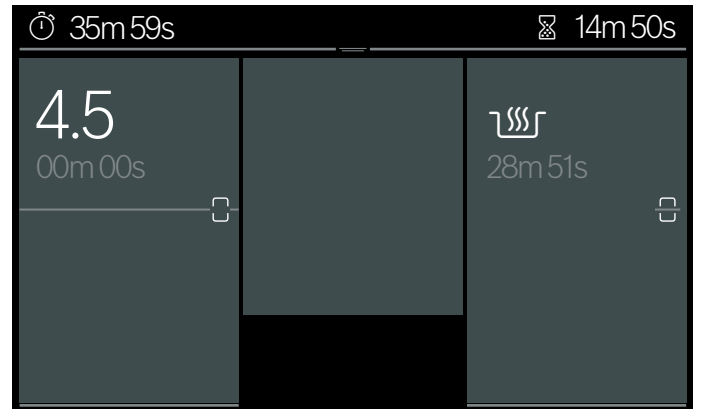
В зоні налаштування параметрів конфорки можна налаштувати рівні нагрівання, тривалість готування та різні режими готування для відповідної конфорки.

Для переходу в зону налаштування параметрів торкніться потрібної конфорки.

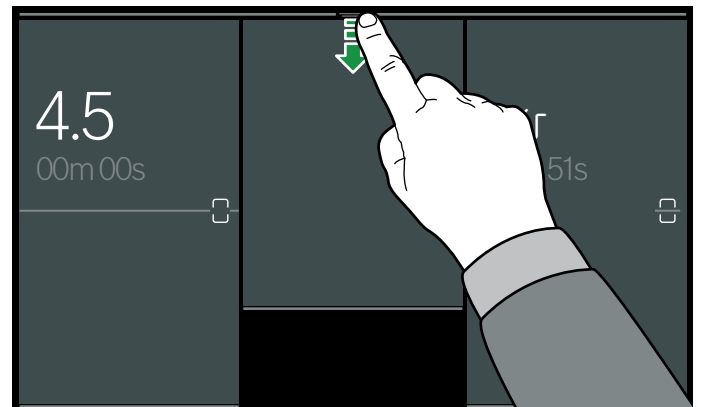


Рядок статусу

На рядку статусу відображаються таймер, функція секундоміру та інші встановлені параметри.



Щоб увімкнути рядок статусу, проведіть пальцем зверху вниз по дисплею.



Потягніть знову вгору, щоб відключити рядок статусу.

Меню інформації

В меню інформації можна переглянути інформацію щодо приладу.

Для переходу в меню інформації торкніться датчика і.

Щоб повернутися до головного вікна, торкніться символу ^.

Також можна додатково отримати інформацію про поточні функції. Для цього доторкайтеся до символу обраної функції протягом декількох секунд. На дисплеї відкриється вікно Інформація, в якому описана поточна функція.

Меню режиму готування

У варильної поверхні є різні режими готування.

Режими готування	Функція
 Рівні потужн.	Вибір температури для конфорки.
 Assist	Смажте та готуйте з попереднім вибором страв.
 Функції готування	Готування з автоматичним розпізнаванням температури бездротового датчика приготування. Вказівка: Функції режиму готування готові до застосування, тільки якщо встановлюється з'єднання між бездротовим датчиком приготування та панеллю управління.
 Сенсор смаження	Смаження з автоматичним розпізнаванням температури варильної поверхні.
 MoveMode	Регулювання температури положенням посуду на конфорці.

Для переходу в меню Режими готування торкніться в зоні налаштування параметрів мени.

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 поле на дисплеї світиться червоним.

Якщо конфорку вимкнено після процесу готування, світиться індикація залишкового тепла. Вона світиться навіть коли варильна поверхня вимкнена, поки вона не охолоне.

Управління приладу

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

Перше використання

При першому увімкненні приладу на дисплеї відображається меню для виконання перших налаштувань.

Після цього відобразиться основне вікно меню.

Вказівка: Мову та будь-які інші налаштування можна змінити в будь-який час. Додаткова інформація про вибір мови міститься в розділі → "Основні установки".

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Вмикайте та вимикайте варильну поверхню головним вимикачем.

Увімкнення: торкніться датчика ①. Лунає звуковий сигнал і починає світитися сенсорний дисплей. Через короткий час після увімкнення варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: торкайтеся символу ① до тих пір, поки не перестане світитися індикація поруч з головним вимикачем. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо конфорка вимкнена довше 30 секунд.
- Встановлені налаштування зберігаються у пам'яті перші 10 хвилин після вимкнення варильної поверхні. Якщо у цей час знову увімкнути варильну поверхню, будуть прийняті попередні налаштування. Інформація до зміну часу, через який буде збережено обрані налаштування, міститься у розділі → "Основні установки".

Налаштування конфорки

Оберіть потрібний рівень потужності від 1 до 9.

Рівень потужності 1 = найнижчий.

Рівень потужності 9 = найвищий.

Кожний рівень потужності має проміжний рівень.

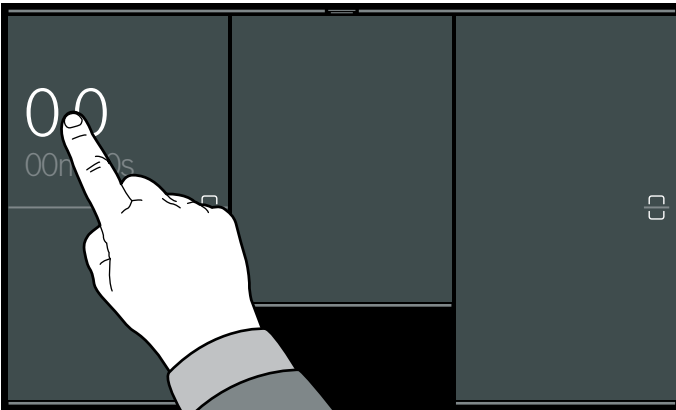
Вказівки

- 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.

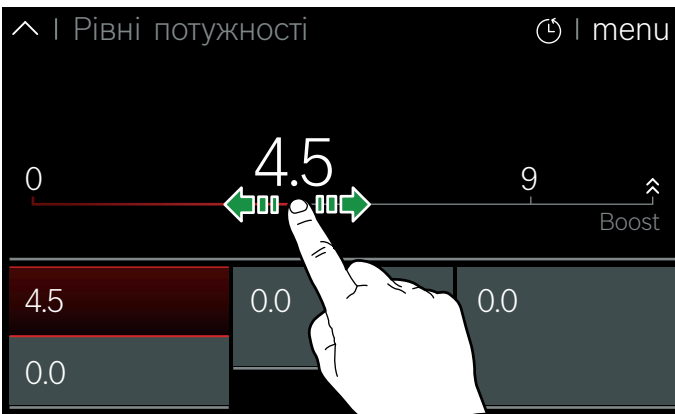
Вибір конфорки й рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Оберіть бажану конфорку, доторкнувшись до відповідної індикації. На дисплеї з'являється зона налаштування параметрів обраної конфорки.



2. Проведіть пальцем у зоні налаштування параметрів і торкніться потрібного рівня приготування.



Рівень нагрівання налаштований.

Для переходу до основного вікна, повторно торкніться до активної конфорки.

Вказівка: Якщо на активній конфорці не стоїть посуд, обраний рівень нагрівання блимає. Через певний час конфорка вимикається.

Зміна рівня нагрівання

Оберіть конфорку та встановіть в зоні регулювання параметрів новий рівень нагрівання.

Вимкнення конфорки

Виберіть конфорку та встановіть в зоні регулювання параметрів рівень нагрівання 0. Конфорка вимикається, та з'являється індикація залишкового тепла.

Функція швидкого вибору

Пальцем проведіть по конфорці праворуч, щоб налаштувати рівень потужності на 9.0, або ліворуч, щоб налаштувати його на 0.0. Додаткова інформація щодо активації цієї функції знаходиться у розділі → "Основні установки"

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		

Адаптивна зона

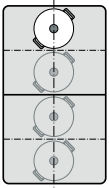
За потреби ці конфорки можна застосовувати окремо або в якості однієї об'єднаної конфорки.

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

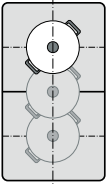
Поради щодо використання посуду

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

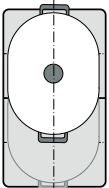
Використання однієї конфорки



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

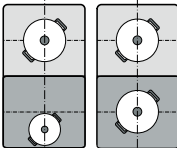


Діаметр: понад 13 см
Ставте посуд в одне з трьох положень, які можна побачити на малюнку.



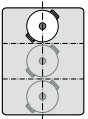
Якщо посуд займає більше однієї конфорки, ставте його, починаючи з верхнього або нижнього краю вільної конфорки.

Як дві незалежні конфорки

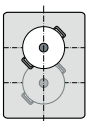


Передні й задня конфорки з двома індукторами на кожній можуть застосовуватися окремо одна від одної. Для цього встановіть для кожної з цих конфорок потрібний рівень нагрівання. Для кожної з конфорок застосовуйте лише один посуд.

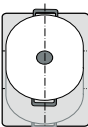
Середня конфорка



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

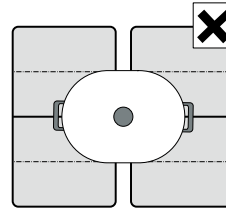


Діаметр: понад 13 см
Ставте посуд в одне з двох положень, які можна побачити на малюнку.



Якщо посуд займає більш ніж два індуктори, ставте його на верхній або нижній край конфорки.

Рекомендації



На варильній поверхні з більш ніж однією вільною зоною нагрівання встановлюйте посуд таким чином, щоб він вкривав лише одну з двох вільних зон нагрівання.

В іншому випадку варильні поверхні не активуються належним чином та не забезпечать найкращого результату готування.

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.

Поєднання двох конфорок

1. Поставте посуд.
2. Торкніться символу конфорки, на якій розташовано посуд. Загоряється індикатор .
3. Оберіть адаптивну зону нагрівання та встановіть в зоні регулювання параметрів рівень нагрівання.

Адаптивна зона конфорки активована.

Зміна рівня нагрівання

Оберіть адаптивну зону нагрівання та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

Налаштування для нового посуду

Встановіть новий посуд на адаптивну зону нагрівання і дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

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

Роз'єднання двох конфорок

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.

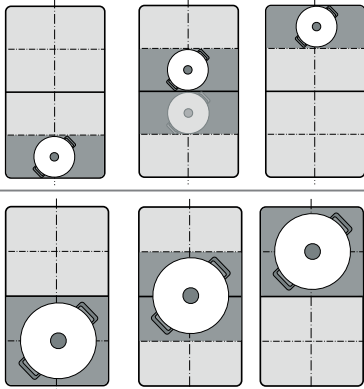


Функція Move

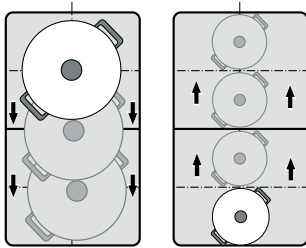
Ця функція активує всю адаптивну зону, яка розділена на три ділянки і рівні нагрівання якої попередньо налаштовані.

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 налаштовані рівні потужності:

Передня ділянка = рівень потужності 9.0

Середня ділянка = рівень потужності 5.0

Задня ділянка = рівень потужності

Попередньо налаштовані рівні потужності 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 конфорку адаптивної зони нагрівання.
2. Торкніться **menu**.
3. Оберіть опцію MoveMode.
Світиться індикація активної зони приготування.
Функція активована.

Зміна рівня нагрівання

Установки потужності окремих зон готування можуть бути змінені в процесі приготування. Торкніться потрібної зони приготування і змініть рівень нагрівання в зоні налаштування параметрів.

Вказівка: Якщо функцію деактивовано, рівні нагрівання трьох конфорок скидаються на попередньо налаштованих значень.

Деактивація

Оберіть зону приготування і торкніться в зоні регулювання параметрів кнопки Вимкнення. Конфорка вимикається і з'являється індикація залишкового тепла. Функція деактивована.

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. В зоні налаштування параметрів конфорки торкніться символу .
3. Встановіть бажаний час.
Щоб налаштувати години, натисніть 00 год та оберіть час в зоні налаштування параметрів.
Щоб налаштувати хвилини, натисніть 00 хв та оберіть час в зоні налаштування параметрів.
4. Торкніться символу .

Починається перебіг часу.

Через декілька секунд на дисплеї конфорки з'явиться час.

Вказівка: Якщо адаптивна зона нагрівання обирається як окрема конфорка, налаштований час приготування для всієї зони нагрівання однаковий.


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

Щоб продовжити час готування, натисніть спочатку конфорку, а після цього символ .

Щоб змінити час готування, оберіть новий час та торкніться символу .

Щоб видалити час готування, торкніться символу .

Щоб повернутися до головного вікна, спочатку натисніть , а потім .

Після того, як час вийшов,



конфорка вимикається. Лунає сигнал і рівень нагрівання встановлюється на 0.0.

Якщо торкнутися конфорки, згасне індикація часу та вимкнеться акустичний сигнал.

Таймер

Кухонний таймер працює незалежно від конфорок та інших налаштувань. Після того, як час вийшов, лунає сигнал. Ця функція не вимикає конфорку автоматично.

Налаштування


1. Натисніть на датчик .
2. Встановіть бажаний час.
Щоб налаштувати години, натисніть 00 год та оберіть час в зоні налаштування параметрів.
Щоб налаштувати хвилини, натисніть 00 хв та оберіть час в зоні налаштування параметрів.
3. Торкніться символу .

Починається перебіг часу.


Через декілька секунд у головному вікні з'явиться час.

Зміна або скасування часу

Щоб продовжити дію таймера, торкніться датчика .


Щоб змінити час, оберіть новий час та торкніться символу .

Щоб видалити час, торкніться символу .

Для того, щоб повернутися до головного вікна, торкніться символу .

Після того, як час вийшов

Після того, як час вийшов, лунає сигнал, а на індикаторі таймера світиться 00:00.

Якщо торкнутися символу , згасне індикація часу та вимкнеться акустичний сигнал.

Функція секундоміра

Функція секундоміра відображає час з моменту активації.



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

Активация


Натисніть на датчик .


Починається перебіг часу.

Деактивация

Спочатку торкніться символу , а потім . Індикація часу встановлюється на 00хв 00с.

Функція деактивована.

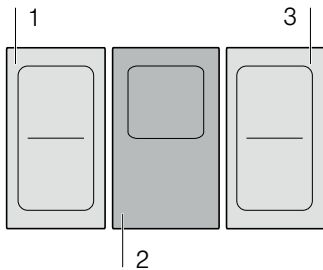
Щоб знову активувати індикацію часу, натисніть символ .

Щоб повернутися до головного вікна, торкніться символу .

Функція PowerBoost



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

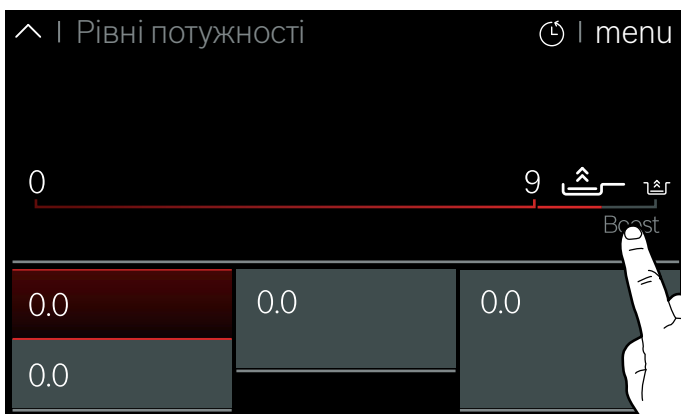
Ця функція може бути задіяна для обраної конфорки лише тоді, коли інша конфорка цієї групи не працює (див. малюнок).




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

Активація

1. Оберіть конфорку.
2. Boost Оберіть в зоні регулювання параметрів натисніть та утримуйте  та .



3. Оберіть символ , не піднімаючи пальця. Підніміть палець. Функція активована.

Деактивація

Оберіть конфорку та встановіть в зоні регулювання параметрів інший рівень нагрівання.

Функція деактивована.

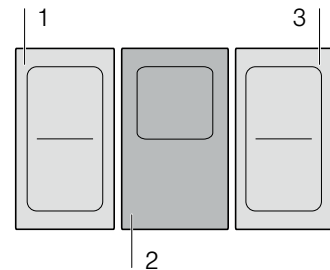
Вказівка: За певних обставин функція «Powerboost» може автоматично вимкнутися, щоб захистити елементи електроніки всередині варильної поверхні.

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).





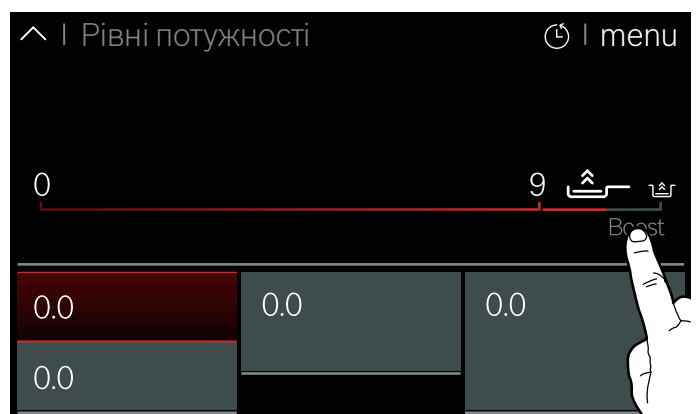
Вказівка: У гнучкій області також можна активувати функцію «Shortboost», якщо конфорка використовується окремо.


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. Boost Оберіть в зоні регулювання параметрів натисніть та утримуйте  та .



3. Оберіть символ , не піднімаючи пальця. Підніміть палець. Функція активована.

Деактивація

Оберіть конфорку та встановіть в зоні регулювання параметрів інший рівень нагрівання.

Функція деактивована.



Вказівка: Через 30 секунд ця функція автоматично вимикається.




Функція підтримання страв у гарячому стані

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

Активація

1. Оберіть конфорку.
 2. Торкніться символу  в зоні налаштування. Загоряється індикатор .
- Функція активована.

Деактивація

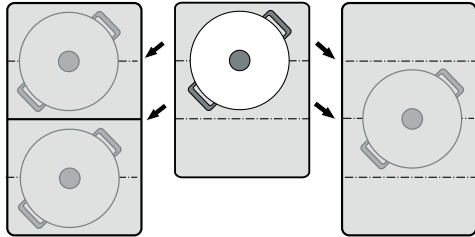
1. Оберіть конфорку.
 2. Встановіть потужність у зоні регулювання параметрів на 0. Індикація  та конфорка вимикаються.
- Функція деактивована.



Перенесення налаштувань

З цією функцією можна переносити рівень потужності, запрограмований час готування та 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"

Активація

1. Переставте посуд з активної конфорки на іншу. Посуд розпізнається. Через короткий час на дисплеї відображається питання, чи слід прийняти попередні налаштування для нової конфорки.
2. Підтвердіть налаштування.

Налаштування перенесено на нову конфорку. Попередню конфорку деактивовано.

Вказівки

- Якщо поставити посуд знову в те ж положення, настройки зберуться.
- Пересуньте посуд лише 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 ви переставляєте більше одного посуду, функція готова до застосування лише для останнього переставленого посуду.

Допоміжні функції готування

Допоміжні функції готування забезпечують просте готування та обіцяють відмінний результат. Рекомендовані рівні температури придатні для кожного виду готування.

Вони роблять можливими цикли готування без надмірного нагрівання і гарантують ідеальні результати варіння та смаження.

Протягом усього циклу готування датчики вимірюють температуру посуду для готування. Таким чином можна регулювати рівень нагрівання, щоб дотримуватися правильної температури.

Щойно буде досягнута обрана температура, можна буде додавати продукти. Температура буде автоматично підтримуватися постійною, без необхідності змінювати рівень температури.

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









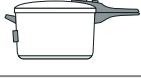



У цьому розділі ви дізнаєтеся про:

- Допоміжні функції готування
- Придатний посуд
- Датчики та спеціальне приладдя
- Функції та рівні нагрівання
- Рекомендовані страви

Види функцій помічника з готування

Використовуючи допоміжні функції готування, можна обрати найкращий вид готування для кожної страви.

У таблиці наведені різноманітні доступні налаштування функцій помічника з приготування:

Допоміжні функції готування	Рівні температури	Посуд для готування	Доступність	Активация
Сенсор смаження				
Тушкування/смаження з малою кількістю жиру	1, 2, 3, 4, 5		Всі конфорки	
Функції готування				
Розігрівання, підтримання страв у гарячому стані	1 / 70 °C		Всі конфорки	
Доведення до готовності	2 / 90 °C		Всі конфорки	
Готування	3 / 100 °C		Всі конфорки	
Готування у скороварці	4 / 120 °C		Всі конфорки	
Готування у фритюрі в каструлі з великою кількістю олії*	5 / 170 °C		Всі 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 розміру дна посуду, та розташуйте на ній посуд по центру.

Використовуйте для функцій готування посуд достатньо високий, щоб потрібна кількість води була вище силіконової накладки бездротового датчика готування.

Є сковорідки, які оптимально підходять для сенсора смаження. Їх можна додатково придбати у спеціалізованому магазині, через нашу технічну службу або через наш офіційний веб-сайт. Вкажіть відповідний довідковий номер.

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

З цією функцією під час смаження буде зберігатися придатна температура сковорідки.

Переваги

- Конфорка нагрівається, лише якщо це потрібно для підтримання температури. Таким чином можна заощаджувати енергію, а олія або жир не перегріватимуться.
- Сенсор смаження повідомить, коли порожня сковорідка досягне оптимальної температури для додавання олії та продуктів.

Вказівки




- Не накривайте сковорідку кришкою. Інакше функція буде активована некоректно. Використовуйте захист від бризок, щоб уникнути розбризкування жиру.
- Використовуйте олію або жири, придатні для готування у фритюрі. 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 готування не активується коректно.
- Під час смаження з великою кількістю олії завжди використовуйте функцію готування: для 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. Оберіть конфорку.
2. Натисніть мени та оберіть опцію  Сенсор смаження.
3. Оберіть рівень температури та торкніться символу , щоб повернутися до головного вікна. Функція активована. Світиться індикація і обраний рівень температури . Індикація температури світиться все сильніше червоним, поки не буде досягнута бажана температура. Коли буде досягнута бажана температура, пролунає сигнал.
4. Коли досягнуто температури смаження, спочатку додайте олію, а потім страву на сковорідку.

Вказівка: Перевертайте страву, щоб вона не пригоріла.

Деактивація сенсора смаження

1. Оберіть конфорку.
2. Встановіть рівень температури на 0. Функція деактивована.

Вказівка: Щоб вийти з режиму смаження, оберіть інший режим готування.

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 каstrулі 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 каstrулі.
- 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 використовуйте 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. При цьому виконайте наступне:





- Оберіть основні установки Налаштув. точки кипіння, див. розділ → "Основні установки"

- За замовчуванням налаштована основна установка 200-400 м. Якщо ваше місце проживання знаходиться на висоті від 200 до 400 метрів над рівнем моря, не потрібно налаштовувати точку кипіння. В іншому випадку оберіть налаштування, що відповідає висоті вашого місця проживання над рівнем моря.

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. Установіть каstrулю з достатньою кількістю рідини на потрібну конфорку та завжди накривайте кришкою.
3. Щоб готувати з датчиком готування, оберіть конфорку, на якій знаходиться посуд.
4. Натисніть **меню** та оберіть опцію  Функції готування.
Вказівка: Режим готування готовий до застосування лише тоді, коли встановлено з'єднання між датчиком готування та панеллю управління. Див. розділ →  **Бездротовий датчик температури**"
5. Торкніться символу  бездротового датчика готування.
6. Оберіть із таблиці відповідний рівень температури. Функція активована. Світиться індикація і обраний рівень температури . Індикація температури сильніше світиться червоним, поки вода чи олія не досягне оптимальної температури для додавання продуктів. При досягненні температури лунає сигнал.
7. 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».



Деактивація функції варіння
























1. Оберіть конфорку.
2. Встановіть рівень температури на 0. Функція деактивована.

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


Варіння			
Варені 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 глазури ¹		3	6-10

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

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.)
Приготування у скороварці			
Овочі у скороварці ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Нуг 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
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		2 - 90 °C	25 - 35
Полента ²		2 - 90 °C	3 - 8
Манна каша ²		2 - 90 °C	5 - 10
Варіння			
Вироби з тіста ²		3 - 100 °C	7 - 10
Вареники ²		3 - 100 °C	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		3 - 100 °C	60 - 90
Супи швидкого приготування ¹		3 - 100 °C	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 фри ²		5	4 - 6
Страви на сковороді ²		3	6 - 10
Ячні рулети із листового 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 фри 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 глінтвейну 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.

Террап Yaki і Grill для адаптивної зони

Приладдя Террап 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.

Террап Yaki

Завдяки Террап Yaki ви можете просто готувати здорові страви з м'яса, риби, морепродуктів, овочів, солодкі страви і хліб з дуже малою кількістю олії. Террап 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 рибини ¹		3	15 - 30
Овочі			
Цукіні ¹		3	4 - 12
Баклажани ¹		3	4 - 12
Солодкий перець ¹		3	4 - 15
Зелена спаржа, смаження ¹		3	4 - 15

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















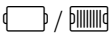




² Налити олію (якщо потрібно) та покласти продукти на сковороду після звукового сигналу. Регулярно перемішувати.

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

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

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

⁶ Додати продукти після звукового сигналу.

	Посуд для готування	Рівень температури	Загальний час готування до сигналу (хв.)
Гриби ²		4	10 - 15
Часник ²		2	2 - 10
Пасерування цибулі ²		2	2 - 10
Овочі, глазурування ²		3	6 - 10
Картопля			
Смажена картопля з картоплі в мундирі ²		5	6 - 12
Картопляні оладки ⁴		5	2,5 - 3,5
Глазурована картопля ²		3	10 - 15
Страви з яєць			
Яєчня 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.

Assist

З цією функцією можна приготувати найрізноманітніші страви. Пристрій сам обирає для Вас оптимальні налаштування.

Вибір програми та налаштування

1. Оберіть конфорку.
2. Натисніть меню та оберіть опцію Assist.
3. Оберіть потрібну групу програм.
4. Оберіть потрібну страву.

Ви будете отримувати докладні вказівки впродовж всього процесу налаштування для обраної страви і поради щодо її приготування.

Переривання програми

Оберіть рівень нагрівання 0 або змініть вид нагрівання, щоб перервати програму.

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.

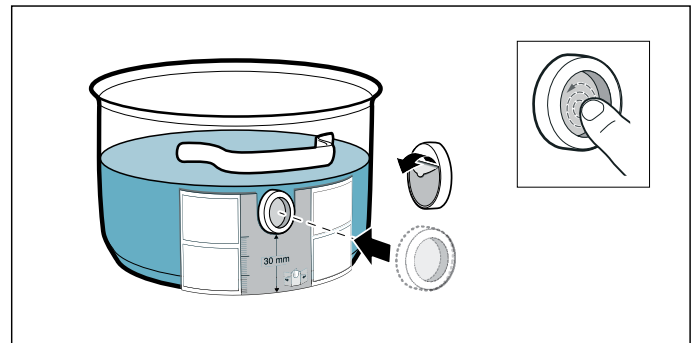
00577921	Набір із 5 силіконових накладок
HEZ39050	Датчик готування та набір із 5 силіконових накладок

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.

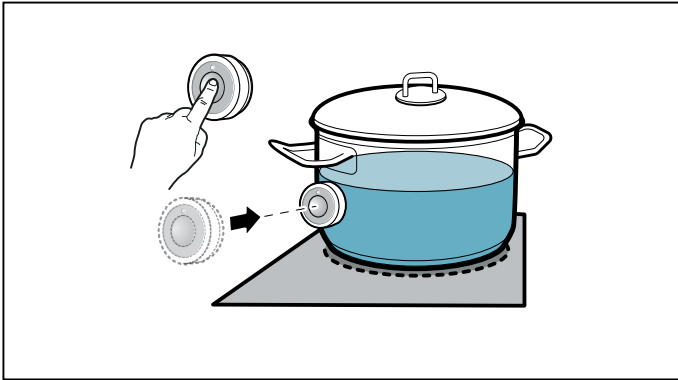
Для надійного затвердіння клею потрібно почекати одну годину. Протягом цього часу не використовуйте і не чистіть каstrулю.

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 каструлі. 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. Відкрийте «Основні налаштування» і оберіть пункт меню Сенсор приготув.
2. Оберіть опцію Додати новий датчик приготування. Протягом 30 секунд утримуйте натиснутим символ  на бездротовому датчику температури. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться результат підключення датчика температури до панелі управління.

Щойно датчик варіння успішно підключиться до панелі управління, вам стануть доступні функції варіння.

Вказівки

- Неправильне з'єднання в результаті пошкодження датчика варіння може виникнути з наступних причин:
 - Помилка зв'язку Bluetooth.
 - Символ датчика варіння не був натиснутим протягом 30 секунд.
 - Батарея датчика варіння розрядилася.
 Скиньте датчик варіння і виконайте знову процес підключення.
- У випадку помилкового підключення в результаті помилки обміну даними виконайте процес підключення знову. Якщо виконати підключення все одно не вдається, повідомте технічну службу.

Скидання бездротового датчика температури

1. Натисніть на символ датчика приготування  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 більше не торкайтеся символу. Щойно світлодіод погасне, скидання бездротового датчика температури виконано.
2. Повторіть процес підключення.

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 каструлі можна лише після закінчення готування. Зберігайте його в чистому безпечному місці, наприклад в упаковці, та тримайте подалі від джерел тепла.

Силіконова накладка

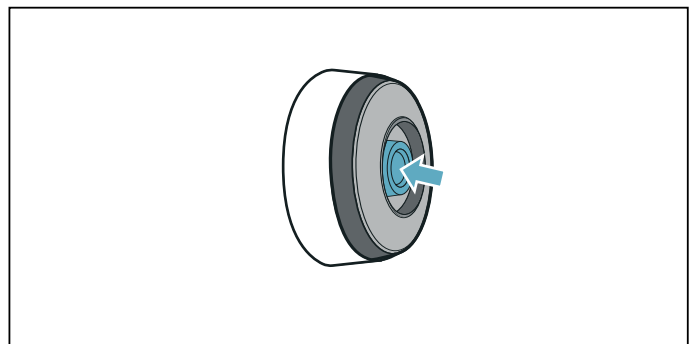
Перед встановленням на датчик температури почистіть та висушіть. Підходить для посудомийної машини.

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

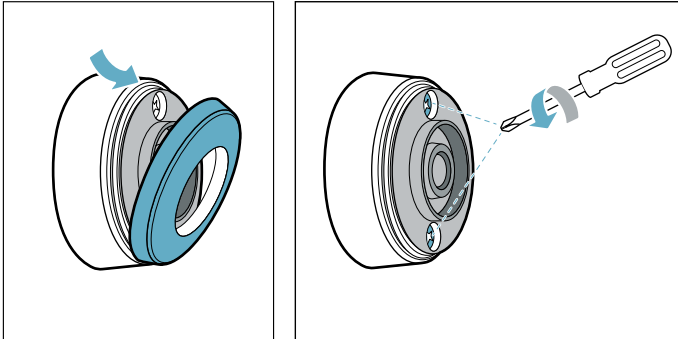
- Забороняється застосовувати дряпаючі засоби для очищення, такі як шорсткі губки й щітки або емульсію для очищення.
- Не торкайтеся сенсорної кришки пальцями. Ви можете забруднити або подряпати її.

Заміна батареї

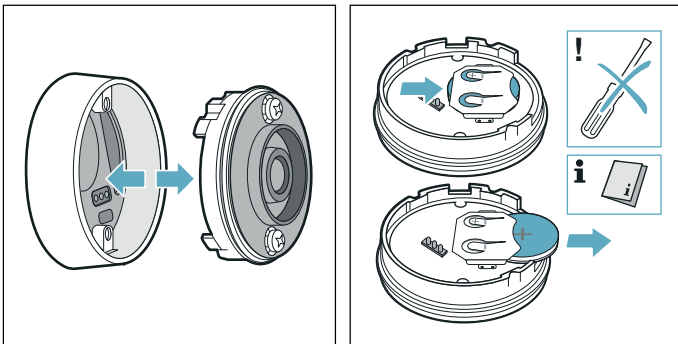
Датчик температури не світиться, коли символ натиснено, батарея розрядилася.

Заміна батареї:

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

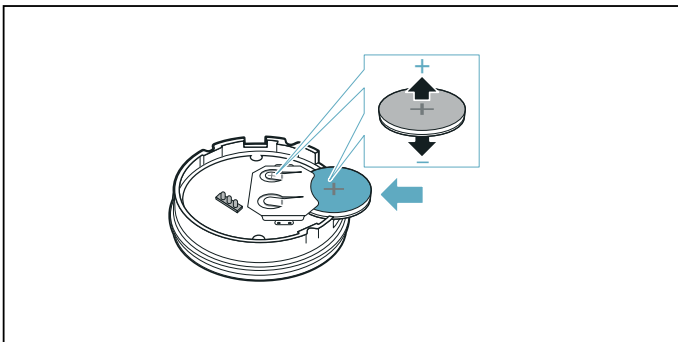


2. Відкрийте затвор датчика температури. Вийміть акумулятор з нижньої частини корпусу і вставте нову батарею (дотримуйтеся при цьому правильної орієнтації полюсу акумулятора).

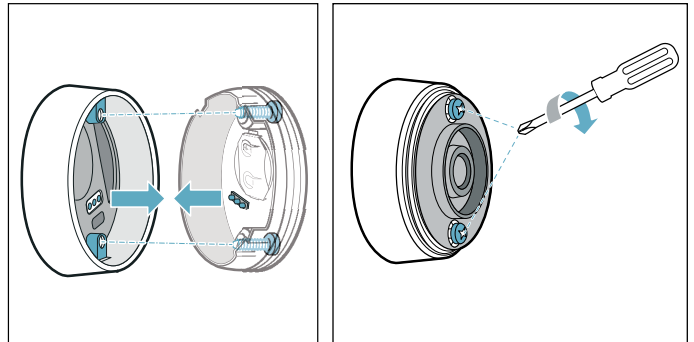


Увага!

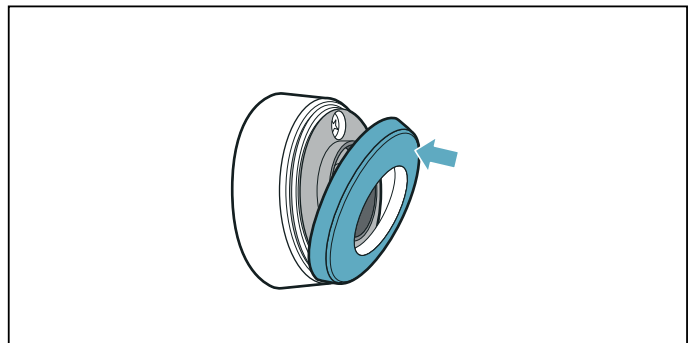
Не застосовуйте металеві предмети для видалення батареї. Не торкайтеся клем батареї.



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



4. 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

Ця 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.

Активация та деактивация функції «Блокування від доступу дітей»

Необхідно вимкнути всі конфорки.

Активация

Торкніться сенсорного поля  та дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

Блокування від доступу дітей увімкнено. Варильна поверхня заблокована.

Деактивация

Дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

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 панель управління при увімкненій варильній поверхні, налаштування можуть змінитися. Щоб цього уникнути, Ваша варильна поверхня устаткована функцією блокування панелі управління на період очищення.

Активация

Торкніться датчика .

Лунає сигнал. Панель управління блокується на 30 секунд.

Тепер поверхню панелі керування можна почистити, не змінюючи налаштування.

Деактивация

Через 30 секунд прозвучить сигнал і панель управління розблокується. Для дострокового відключення функції, дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

Вказівка: 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 дисплеї відобразиться вказівка.

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


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

Основні установки

Прилад має різноманітні основні установки. Їх можна змінювати залежно від ваших потреб.


Налаштування	Опис і опції
Мова	Можна змінювати мову приладу.
Home Connect	Тут можна з'єднати прилад з домашньою мережею і кінцевим мобільним приладом.
Керування витяжкою	З CookConnect можна керувати певними функціями витяжного ковпака через варильну поверхню, наприклад, рівнем вентилятора і світлом.
Акустичні сигнали	Можна обирати, які звуки сигналів відтворюватимуться приладом.
Тривалість сигналу	Ви можете змінити тривалість сигналу.
Звук клавіш	Можна обрати, чи відтворюватиме прилад звук при торканні до поля або символу на сенсорному екрані.
Яскравість поля керування	Можна змінювати яскравість екрану.
Зона FlexInduction	Можна обирати, чи вмикатимуться гнучкі зони при увімкненні варильної поверхні після запуску разом чи окремо.
Рівні MoveMode	Ви можете змінювати різні попередньо налаштовані рівні конфорок для функції Move.
Бл. від дост. дітей	Можна блокувати варильну поверхню за допомогою функції «Блокування від доступу дітей» і запобігати її використанню дітьми без нагляду.
Функція швидкого вибору	Дозволяє швидко налаштування рівнів нагрівання на 0.0 або 9.0 за допомогою основного дисплея.
Логотип марки	Можна налаштувати, чи відобразиться логотип марки при увімкненні варильної поверхні.
ReStart	Можна налаштувати, як довго після відключення прилад пам'ятатиме останні налаштування.
Максимальне спож. енерг	Можна обмежити загальну потужність і коригувати за локальним підключенням до мережі.
Споживання енергії	Можна обрати, чи показуватиме прилад після вимкнення споживання енергії.
Сенсор приготув.	Можна додати новий датчик температури.
Налаштув. точки кипіння	Можна ввести висоту вашого місця знаходження над рівнем моря, щоб датчик приготування працював точніше.
Тест посуду	Можна перевірити, чи придатний посуд для приготування з індукцією.
Інформація до пристрою	Можна отримати інформацію щодо приладу.
Заводські налаштування	Можна скинути всі налаштування до стану на момент постачання.

До основних установок:


Торкніться символу . Всі конфорки повинні бути увімкнені.

Меню "Основні установки"

Потягніть палець вгору або вниз для прокрутки доступних налаштувань. Щоб відкрити підменю для вибору параметрів, натисніть Налаштування.

У підменю натисніть символ  для повернення в попереднє меню.

Вихід з Основних налаштувань

Натисніть на символ , щоб вийти з меню «Основні установки».

Збегірання змін або скасування

Якщо були внесені зміни, при виході з меню основних налаштувань з'явиться екран підтвердження, щоб зберегти чи скасувати останні виконані зміни.

Індикатор споживання електроенергії

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

Після вимкнення приладу протягом 10 секунд відобразатимуться параметри споживання електроенергії в кВт/год.

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. Поставте каструлю при кімнатній температурі з бл. 200 мл води по центру на конфорку, яка за діаметром найкраще підходить до діаметру дна каструлі.
2. Викличте основні установки і оберіть опцію тесту кухонного посуду. Дотримуйтесь вказівок на дисплеї. Функція активована.

Через 10 секунд на індикації конфорки з'являються дані якості та швидкості процесу готування.

Якщо результат тесту не є оптимальним, знову протестуйте каструлю на меншій конфорці.

Для повторення тесту знову викличте основні установки і оберіть опцію тесту кухонного посуду.

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 із заводськими налаштуваннями. Максимальна потужність зазначена на заводській таблиці. За допомогою функції Power-Manager можна змінити значення згідно з вимогами відповідної електроустановки.

Щоб запобігти перевищенню цього налаштованого значення, варильну поверхню оснащено рядом компонентів, що автоматично розподіляють наявну потужність на увімкнені конфорки.

Коли активовано функцію Power Management, потужність конфорки може тимчасово опуститися нижче номінального значення. Якщо конфорку увімкнено та досягнуто максимальної потужності, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Прилад самостійно регулює та обирає найвищий можливий ступінь потужності.

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

Home Connect

Цей прилад підтримує WLAN, і його можна налаштовувати 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.

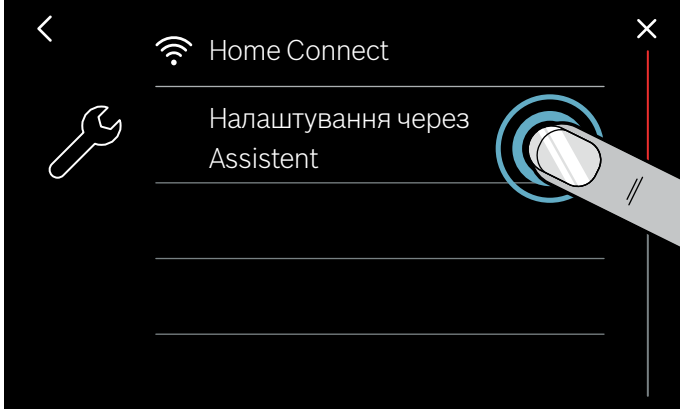
Для виконання налаштувань, програма повинна бути запущеною.

Автоматична реєстрація в домашній мережі

Вам потрібен маршрутизатор з функцією WPS.

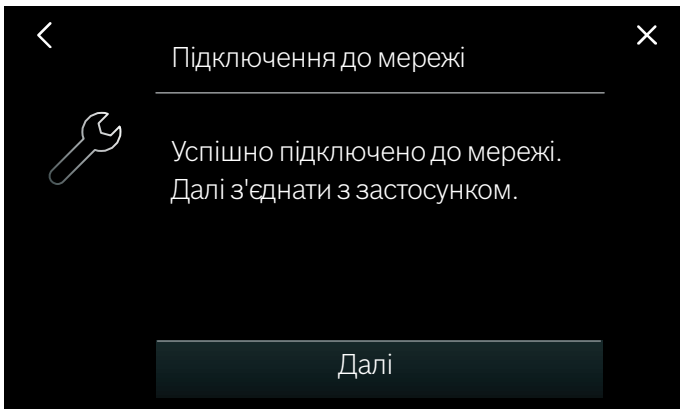
Вам потрібен доступ до маршрутизатора. Якщо це не так, виконайте кроки «Реєстрація в домашній мережі вручну».


1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «Налаштування через Assistant», щоб запустити Home Connect.




Відображається вказівка щодо мобільного кінцевого пристрою.

4. Щоб продовжити, торкніться «Далі».
5. Впродовж 2 хвилин натисніть кнопку WPS на маршрутизаторі.
Якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі, з'являється відповідне повідомлення.
Вказівка: Якщо підключення встановити не вдається, знову запустіть асистент або зареєструйте пристрій у домашній мережі вручну.
З'являється повідомлення, що пристрій можна підключити лише до застосунку.
6. Торкніться «Далі», щоб запустити підключення до застосунку.



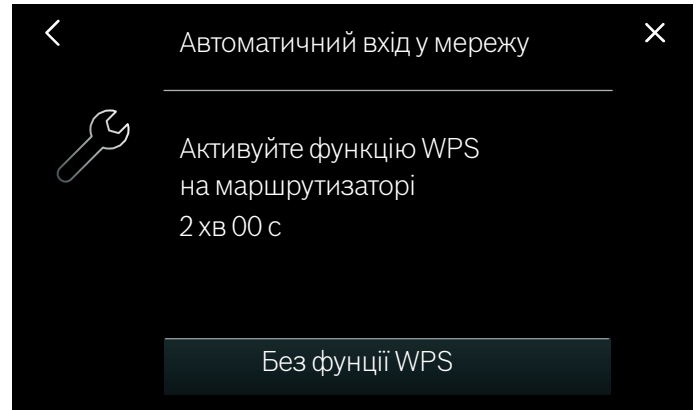
Якщо процес реєстрації успішно завершився, з'являється відповідне повідомлення. У головній зоні панелі керування з'являється символ .

Ручна реєстрація в домашній мережі

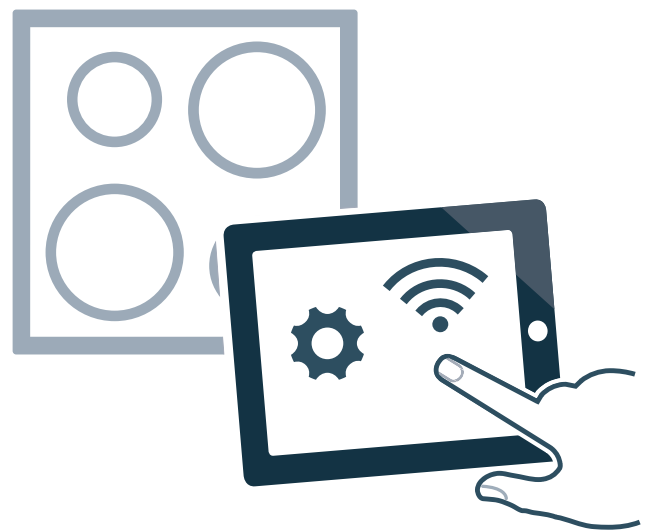
1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «Налаштування через Assistant», щоб запустити Home Connect.

Ви отримаєте вказівку натиснути кнопку WPS на маршрутизаторі.

4. Оберіть «Без функції WPS».

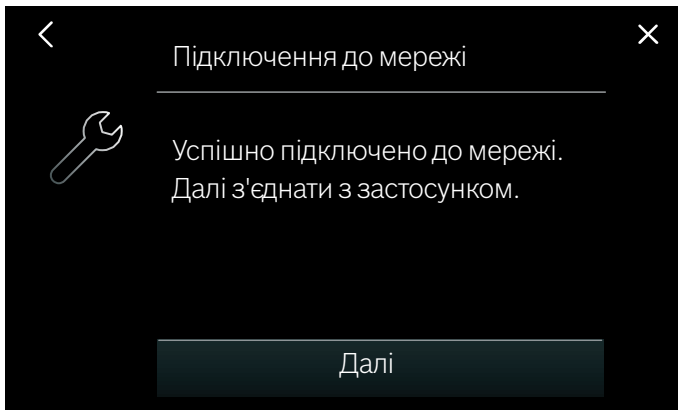



5. Зверніть увагу на вказівку та торкніться «Запустити», щоб продовжити.
6. Відкрийте мережеві налаштування мобільного кінцевого пристрою та зареєструйте кінцевий пристрій у мережі варильної поверхні з SSID «HomeConnect» ключем «HomeConnect».



Вказівка: Якщо підключення встановити не вдається, знову запустіть асистент і зареєструйте пристрій у домашній мережі вручну.

7. Виконайте вказівку в застосунку та введіть мережеве ім'я та пароль домашньої мережі (WLAN). З'являється повідомлення, що пристрій можна підключити лише до застосунку.
8. Торкніться «Далі», щоб запустити підключення до застосунку.



Якщо процес реєстрації успішно завершився, з'являється відповідне повідомлення. У головній зоні панелі керування з'являється символ .

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.


Налаштування	Опис і опції
Налаштування через Assistant	Зареєструвати варильну поверхню в домашній мережі можна автоматично або вручну. <ul style="list-style-type: none"> ■ Налаштування через Assistant (автоматична реєстрація в домашній мережі)*. ■ Налаштування через Assistant: без функції WPS (ручна реєстрація в домашній мережі). Вказівка: Налаштування відображається, лише якщо варильна поверхня ще не підключена до домашньої мережі.
З'єднатися з додатком	З'єднання можна встановити з одним або кількома обліковими записами Home Connect. Вказівка: Налаштування відображається, лише якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
Налаштув. через застосунок	Ви можете визначити, чи є можливою відправка налаштувань приготування. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ні - У застосунку відображатимуться виключно поточні стани варильної поверхні. ■ Так* - Налаштування приготування можна відправляти з застосунку до варильної поверхні. Відправлені налаштування приготування необхідно підтвердити на варильній поверхні. Вказівка: Налаштування відображається, лише якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
Wi-Fi	Можна вимкнути радіомодуль варильної поверхні, і таким чином розірвати підключення до WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкнено - радіомодуль вимкнений. ■ Увімкнено* - радіомодуль увімкнений. Вказівка: Налаштування відображається, лише якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
Розірвати підключення	Можна в будь-який час скинути збережені в пам'яті підключення до домашньої мережі. Вказівка: Налаштування відображається, лише якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі.
Інформація до пристрою	Відображається інформація щодо Home Connect і щодо мережі. Вказівка: Налаштування відображається, лише якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі.

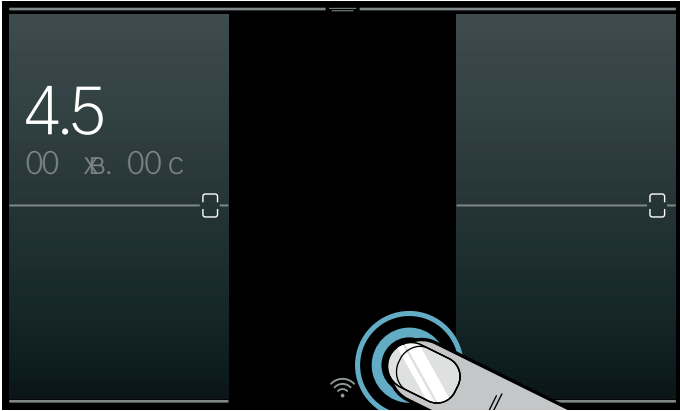
*Попереднє налаштування при постачанні

Вказівка: «Налаштування через Assistant» відображається, лише якщо ще немає підключення до домашньої мережі. Усі інші налаштування відображаються, лише якщо вже встановлене підключення до домашньої мережі.

Символи WLAN

Індикація WLAN на основній панелі керування змінюється залежно від стану та якості підключення та наявності сервера Home Connect.


Опис позначених символів відображається, коли ви торкаєтеся символу .

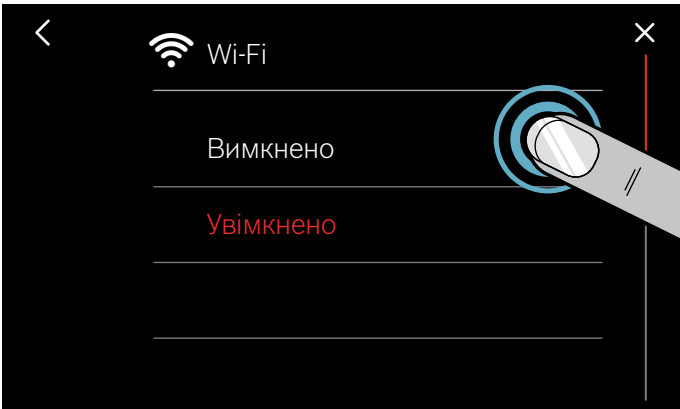



Деактивація WLAN

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

Вказівка: У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «Wi-Fi».
4. Торкніться «Вимкнено».




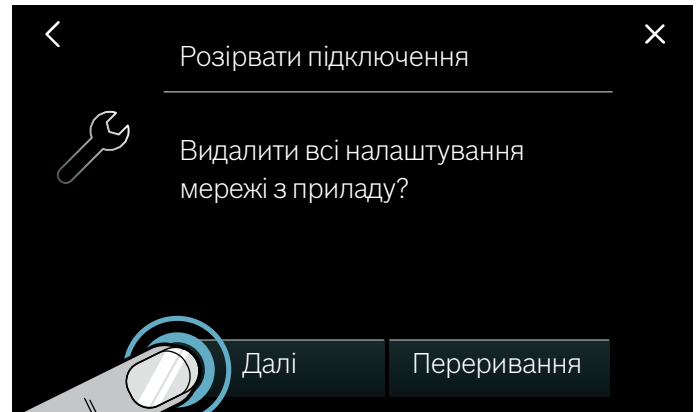
WLAN деактивовано, і на панелі керування зникає символ .


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. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «Розірвати підключення».
4. Підтвердіть, торкнувшись «Далі».



Пристрій від'єднаний від домашньої мережі, а на панелі керування зникає символ .

Вказівка: Підключення до мережі розривається також тоді, коли налаштування пристрою скидаються до заводських.

Підключення до мережі


1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «Налаштування через Assistant», щоб запустити Home Connect.
4. Дотримуйтеся вказівок відповідно до
 - "Автоматична реєстрація в домашній мережі" або
 - "Ручна реєстрація в домашній мережі".

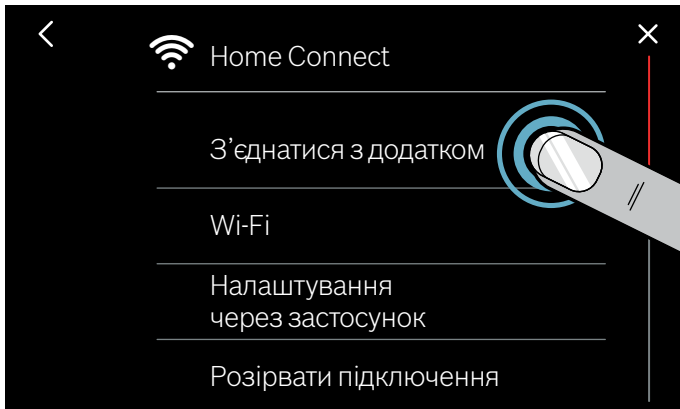
З'єднання з додатком

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

Вказівки

- Пристрій повинен бути підключений до мережі.
- Застосунок має бути відкритий і налаштований.
- Якщо існує пряме з'єднання з витяжкою, спочатку відключіть варильну поверхню від домашньої мережі і знову запустіть з'єднання. → "Відключення від мережі" на сторінці 45 → "Підключення до мережі" на сторінці 45

1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «З'єднатися з додатком».



Можна також підключити ще один обліковий запис Home Connect до варильної поверхні. Для цього торкніться «З'єднатися з додатком».


4. Дотримуйтеся вказівок застосунку, щоб завершити процес з'єднання.

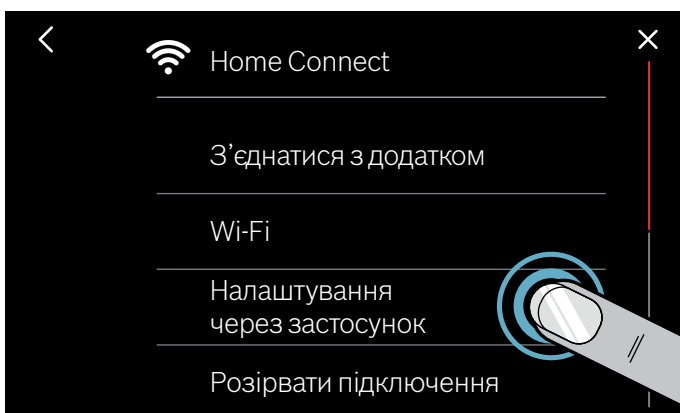
Параметри, доступні з мобільної програми

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

Вказівки

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

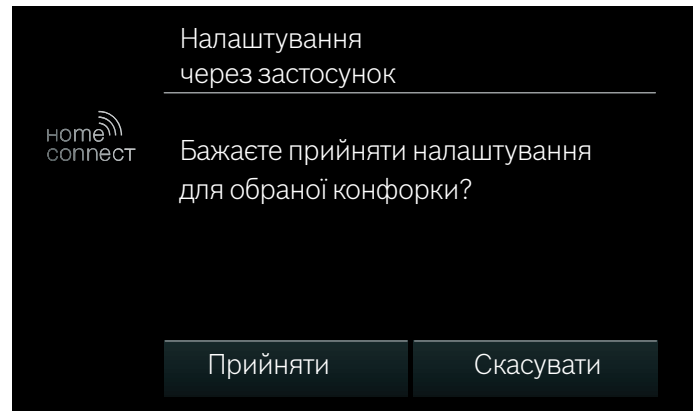
1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Home Connect».
3. Торкніться «Налаштув. через застосунок».



4. Щоб активувати передачу, торкніться «Так», щоб деактивувати передачу, торкніться «Ні».

Підтвердження застосування конфігурації

Якщо налаштування приготування передаються на конфорку, з'являється повідомлення на варильній поверхні. З'являється запитання, чи мають бути прийняті налаштування. Щоб підтвердити налаштування, торкніться «Прийняти». Щоб відхилити налаштування, торкніться «Скасувати».



Оновлення ПЗ

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

Якщо оновлення програмного забезпечення доступне, ви будете проінформовані через застосунок Home Connect і можете запустити оновлення за допомогою застосунку або варильної поверхні. Для цього відкрийте основні установки варильної поверхні. З'являється Assistant, який супроводжуватиме вас під час процесу оновлення.

Після успішного завантаження ви можете запустити інсталяцію через застосунок Home Connect, якщо ви перебуваєте в локальній мережі.

Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через застосунок Home Connect.

Вказівки

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

Віддалена діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетесь 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

Ця 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

Сполучення з ВИТЯЖКОЮ

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

Існують різні можливості з'єднання приладів між собою:

Home Connect

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

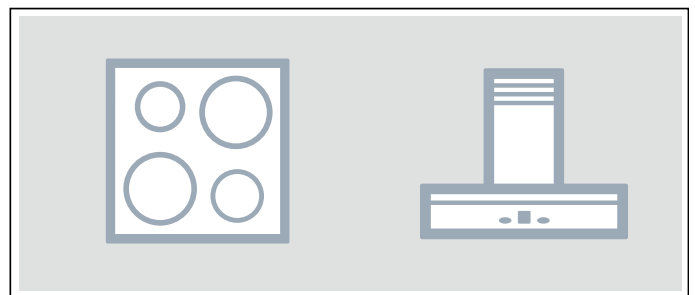
Обома приладами можна керувати за допомогою застосунку та панелі управління.

При цьому зверніть увагу на документи, що постачаються у комплекті з Home Connect та на розділ Home Connect. → "Home Connect" на сторінці 42



Пряме з'єднання приладів

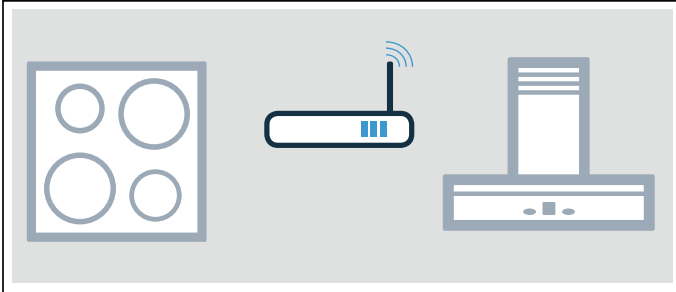
Якщо прилад з'єднано напряму з витяжкою, нею можна керувати через варильну поверхню. З'єднання з домашньою мережею або з застосунком для обох приладів більше не можливе. Обома приладами можна керувати через панель управління.



З'єднання приладів через домашню мережу

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

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



Вказівки

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

Налаштування


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

Сполучення напряму

Переконайтеся, що витяжка вимкнена.

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

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

1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Керув. ковпак.».
3. Торкніться «Пряме з'єднання».
4. Впродовж 2 хвилин запустіть підключення на витяжці.


Якщо варильна поверхня підключена до витяжки, з'являється відповідне повідомлення. У зоні налаштування з'являються символи керування витяжкою на основі варильної поверхні.

Сполучення через домашню мережу

Вам потрібен маршрутизатор з функцією WPS.

Потрібен доступ до маршрутизатора. Якщо це не так, виконайте кроки «Пряме підключення».

Переконайтеся спочатку, що витяжний ковпак з'єднаний з тією ж самою домашньою мережею.


1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
2. Торкніться налаштування «Керув. ковпак.».
3. Торкніться «Підключення до мережі».
4. Впродовж 2 хвилин натисніть кнопку WPS на маршрутизаторі.
Якщо варильна поверхня підключена до домашньої мережі, з'являється відповідне повідомлення.
5. Впродовж 2 хвилин запустіть підключення на витяжці.

Якщо варильна поверхня підключена до витяжки, з'являється відповідне повідомлення. У зоні налаштування з'являються символи керування витяжкою на основі варильної поверхні.

Вказівка: Підключення можна встановити лише тоді, коли обидва прилади підключені до домашньої мережі та знаходяться у процесі підключення. Якщо час процесу підключення на одному з пристроїв скінчився, почніть підключення знову.

Відключення від мережі

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

1. Відкрийте основні установки, скориставшись сенсорною кнопкою .
 2. Торкніться налаштування «Керув. ковпак.».
 3. Торкніться «Розірвати підключення».
- З'єднання відновлено.




Управління витяжкою з варильної поверхні

В основних параметрах варильної поверхні можна задати поведінку витяжки залежно від увімкнення та ввімкнення варильної поверхні або окремих конфорок.
→ "Параметри для управління витяжкою" на сторінці 50


З панелі управління можна встановлювати значення додаткових параметрів.

Настроювання вентилятора

Активация



1. У рядку стану торкніться символу .
На дисплеї відображається задана потужність вентилятора.
 2. Оберіть потрібну потужність вентилятора.
Щоб обрати інтенсивний режим, торкніться **boost** 
або **power boost** .
- Вентилятор активовано.

Деактивация



1. У рядку стану торкніться символу .
2. Оберіть рівень потужності вентилятора 0.
Вентилятор деактивовано.

Настроювання автоматичного режиму

Активация

1. У рядку стану торкніться символу .
 2. Оберіть auto .
- Активовано автоматичний режим.
При утворенні пари вентилятор запускається автоматично.

Деактивация

1. У рядку стану торкніться символу .
 2. Оберіть auto .
- Деактивовано автоматичний режим.

Настроювання підсвічування витяжки

Можна вмикати та вимикати світло витяжки на панелі керування варильної поверхні.

У рядку стану торкніться символу .

Параметри для управління витяжкою

У будь-який час можна відрегулювати керування витяжкою на основі варильної поверхні відповідно до ваших потреб.

Вказівка: Налаштування відображаються, лише якщо пристрій підключений до витяжки.

Налаштування	Опис і опції
Керування вентилятором (автоматичний запуск)	<p>Ви можете визначити, чи запускатиметься вентилятор після увімкнення варильної поверхні.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкнено - при потребі витяжку необхідно увімкнути вручну. ■ Вмикати в автоматичному режимі* - витяжка вмикається при увімкненні конфорки в автоматичному режимі. ■ Вмикати в стандартному режимі - витяжка вмикається при увімкненні конфорки з фіксованим рівнем потужності.
Залишковий хід вентилятора	<p>Функція залишкового ходу вентилятора дбає про усунення залишкових запахів, після чого вентилятор вимикається автоматично.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилятор вимк. ■ Вмикати в автоматичному режимі.* ■ Вмикати зі стандартним залишковим ходом вентилятора. ■ Без змін налаштувань вентилятора при вимкненні варильної поверхні.
Автоматичне увімкнення світла	<p>Ви можете визначити, чи має світло у витяжці вмикатись автоматично з варильною поверхнею.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимк. ■ Ввімк.* - освітлення вмикається при увімкненні варильної поверхні.
Автоматичне вимкнення світла	<p>Ви можете визначити, чи має світло у витяжці вимикатись автоматично з варильною поверхнею.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкн.* ■ Увімк. - освітлення вимикається при вимкненні варильної поверхні.
Розірвати підключення.	<p>У будь-який час збережені в пам'яті підключення до домашньої мережі і до витяжного ковпака можна скинути.</p>

*Попереднє налаштування при постачанні

Очищення

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

Варильна панель

Очищення

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

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

Застосовуйте лише м'які засоби, призначені для варильної поверхні вашого типу. Стежте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

У жодному випадку не використовуйте:

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

Сильне забруднення краще за все видалити за допомогою шкребка для скла. Враховуйте поради виробника.

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

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

Види можливих плям	
Залишки води та накипу	Варильну поверхню слід очищувати, лише коли вона охолочла. Для цього можна застосовувати придатний мийний засіб для склокерамічних варильних поверхонь.*
Відразу видаляйте цукор,	рисовий крохмаль або пластик. Застосовуйте шкребок для скла. Увага: небезпека опіку.*
* Наприкінці протріть вологою ганчіркою для миття посуду та витріть насухо рушником.	

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

Рама варильної панелі

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

Часті питання (FAQ)

Застосування

На дисплеї немає зображень.

Можливо, яскравість встановлена неправильно. Подивіться на дисплей зверху та відрегулюйте яскравість за допомогою основних установок.

Докладну інформацію про ці параметри наведено в розділі → "Основні установки"

Чому не вдається активувати допоміжні функції готування?

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

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

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 варильну поверхню?

Оптимальних результатів можна досягнути зі спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь. Не рекомендується використовувати гострі або агресивні очисні засоби, засоби для посудомийних машин (концентрати) чи шорстку ганчірку. Більш детальну інформацію щодо очищення варильної поверхні та догляду за нею наведено в розділі → *"Очищення"*

Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся із наступними вказівками та порадами.

Вказівки, попередження та повідомлення про помилку

Якщо виникає проблема, вказівки, попередження та повідомлення про помилку відображаються на екрані автоматично. Дотримуйтеся наступних вказівок на сенсорному екрані, щоб виправити цю проблему.

Вказівки


- З окремим попередженнями відображається код помилки. За необхідності зверніться в сервісну службу з кодом помилки.
- Якщо виникає помилка, прилад переходить в режим очікування.

Поради

Проблема	Рішення
Варильна поверхня не вмикається.	Перевірте за допомогою іншого електричного приладу, чи не виникло коротке замикання в подачі живлення. Переконайтеся, що прилад підключено відповідно до схеми. Якщо несправність не усунуто, повідомте технічну сервісну службу.
Сенсорний екран не реагує або заблокований.	Панель управління волога або на ній лежить предмет. Висушіть панель управління або заберіть з поверхні предмет.
Неможливо підвищити рівень нагрівання конфорки.	Загальна потужність варильної поверхні обмежена. Скоригуйте загальну потужність в «Максимальне споживання потужності» в меню «Основні установки». Дуже великий посуд може впливати на максимальний рівень нагрівання на відповідній половині варильної поверхні. Вставте посуд знову.
Лунає сигнал, якщо на сенсорному екрані знаходиться предмет.	Видаліть предмет і налаштуйте варильну поверхню знову. Не ставте гарячий посуд на панель керування.
Варильна поверхня реагує непередбачено або неправильно виконує команди.	Вимкніть прилад за допомогою домашнього запобіжника або автоматичного вимикача в блоці запобіжників. Зачекайте кілька секунд і підключіть його знову.
Електроніка перегрілася, і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
Електроніка перегрілась, і вимкнулись всі конфорки.	
Гарячий посуд знаходиться в зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву.	Приберіть відповідний посуд. Зачекайте декілька секунд. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову увімкніть конфорку.
Функцію переносу налаштування неможливо активувати.	Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої кнопки сенсорного поля. Можна готувати як звичайно, не використовуючи функцію перенесення налаштувань. Зверніться до технічної сервісної служби.
Конфорка тривалий час працювала без перерви.	Активовано функцію автоматичного аварійного вимкнення. Див. розділ
Варильна поверхня не може підключитися до домашньої мережі або витяжки. E 70 10	Підтвердіть індикацію помилки, торкнувшись будь-якої кнопки сенсорного поля. Можна готувати як зазвичай, без підключення. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби.
Сенсор готування перегрівся, і конфорка вимкнулася. E8202	Зачекайте, поки датчик варіння достатньо охолоне, та знову активуйте функцію.
Датчик варіння перегрівся, і вимкнулись усі конфорки. E8203	Якщо датчик варіння не застосовуватиметься, зніміть його з посуду для готування та покладіть подалі від інших конфорок або джерел тепла. Знову увімкніть зони конфорок.

Проблема	Рішення
Батарея датчика варіння майже розрядилася. E8204	Замініть батарею 3V CR2032. Див. розділ → "Заміна батареї"
Підключення до датчика варіння розірване. E8205	Вимкніть та знову увімкніть функцію.
Датчик варіння несправний. E8206	Зверніться до технічної сервісної служби.
Датчик варіння не реагує та не світиться індикація.	Замініть батарею 3V CR2032. Див. розділ → "Заміна батареї" Якщо проблема не усунена, натисніть і утримуйте символ на датчику варіння протягом 8-10 секунд і знову підключіть датчик варіння до варильної поверхні. Див. розділ Якщо проблема не усувається, зверніться до технічної сервісної служби.
На датчику двічі блимає індикація. Батарея датчика варіння майже розрядилася. Наступний процес готування може перерватися через розряджену батарею.	Замініть батарею 3V CR2032. Див. розділ → "Заміна батареї"
На датчику тричі блимає індикація. Підключення до датчика варіння розірване.	Символ на датчику варіння утримуйте натиснутим протягом 8-10 секунд і знову підключіть датчик варіння до варильної поверхні. Див. розділ → "Підключення бездротового датчика температури до панелі управління"
Неприпустима напруга мережі, за межами нормального робочого діапазону. E9000/E90 10	Зверніться до свого постачальника електроживлення.
Варильна поверхня підключена неправильно U400	Відключіть варильну поверхню від електричної мережі. Переконайтеся, що її підключено відповідно до схеми.

Демо-режим

Якщо на дисплеї з'явився символ , активований демонстраційний режим. Прилад не нагрівається в демо-режимі. Відключіть прилад від мережі живлення. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть прилад. Вимкніть демонстраційний режим в основних налаштуваннях протягом 3 хвилин після увімкнення.



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.

Е- та FD-номер

Для звернення в сервісну службу необхідно вказати номери Е та FD вашого приладу.

Фірмову табличку з номерами ви знайдете:

- На паспорті приладу.
- На нижньому боці варильної поверхні.

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

Зверніть увагу: виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, 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.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Розтопити шоколад глазур, (наприклад, марки Dr. Oetker, гіркий шоколад 55 % какао, 150 г)	Рознімна форма Ø 16 см	-	-	-	1.5	Ні
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 Інградієнти: 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	Ні	-	-
2. Додати молоко до борошняної заправки і довести до кипіння, постійно перемішуючи		7	прибл. 6:30	Ні	-	-
3. Коли соус Бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.		-	-	-	2	Ні

*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550

**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

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

*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



9001564263

000527(00)