



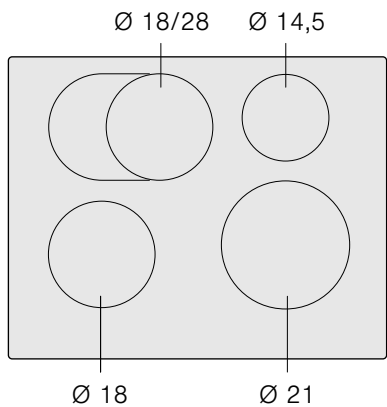
PIB...N...
Варильна поверхня





BOSCH

[uk] Інструкція з використання

PIB...N...



		g*	b*
$\varnothing 18$		1.800 W	2.800 W
$\varnothing 18/28$		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
$\varnothing 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\varnothing 21$		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Техніка безпеки	3
Причини пошкоджень	5
Охорона навколишнього середовища	5
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	5
Поради для заощадження енергії	5
Готування з використанням індукції	6
Переваги готування з використанням індукції	6
Посуд	6
Знайомство з приладом	7
Панель управління	7
Конфорки	7
Індикатор залишкового тепла	7
Використання варильної панелі	8
Увімкнення та вимкнення варильної панелі	8
Налаштування конфорки	8
Таблиця з даними щодо приготування страв	8
Блокування від увімкнення дітьми	9
Увімкнення та вимкнення функції блокування від увімкнення дітьми	9
Автоматичне блокування від увімкнення дітьми	9
Функція Powerboost	10
Обмеження у використанні	10
Увімкнення функції	10

Вимкнення функції	10
Функція таймера	10
Автоматичне вимкнення конфорки	10
Сигнальний таймер	10
Функція блокування на час очищення	11
Автоматичне обмеження часу	11
Базові налаштування	11
Перехід до основних установок	12
Догляд й очищення	12
Варильна панель	12
Рама варильної панелі	12
Усунення несправностей	13
Нормальні звуки під час роботи варильної панелі	13
Сервісна служба	13
Протестовані страви	14

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

Техніка безпеки

Ретельно 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 домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування, наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

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 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

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

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.

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.

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.

Небезпека ураження електричним струмом!

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

Існує небезпека пошкодження!

Варильна панель оздоблена вентилятором, установленим у її нижній частині. Якщо під варильною панеллю знаходиться шухляда, не зберігайте в ній дрібні речі або папери, які можуть потрапити до вентилятора та спричинити його пошкодження або перешкодити охолодженню варильної панелі.

Відстань між вмістом шухляди та отвором вентилятора має бути не меншою за 2 см.

Небезпека травмування!!

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

Причини пошкоджень

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.

Зовнішні пошкодження

У наступній таблиці наведені найбільш поширені види пошкодження поверхні:

Пошкодження	Причина	Рішення
Плями	Розлиті страви	Відразу видаляйте рештки розлитих страв за допомогою шкребка для скла.
	Непридатні миючі засоби	Використовуйте миючі засоби, придатні для варильних панелей.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Не використовуйте варильну панель як підставку чи стільницю.
	Шерехате дно посуду дряпає склокераміку	Перевірте ваш посуд.
Знебарвлення	Непридатні миючі засоби	Використовуйте миючі засоби, придатні для варильних панелей.
	Тертя посуду	Піднімайте каструлі та пательні, щоб пересунути їх з місця на місце.
Нерівності	Цукор, речовини з високим вмістом цукру	Відразу видаляйте розлиті страви за допомогою шкребка для скла.

Охорона навколишнього середовища

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.

- 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.

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.

Готування з використанням індукції

Переваги готування з використанням індукції

Використання явища індукції для готування їжі означає радикальну зміну порівняно з традиційним способом нагрівання, оскільки тепло генерується безпосередньо всередині посуду. Готування їжі у такий спосіб має цілий ряд переваг:

- Заощаджується час, потрібний для відварювання та смаження продуктів, оскільки нагрівається тільки сам посуд.
- Заощаджується електроенергія.
- Полегшується очищення та догляд. Страви, що переливаються, не так швидко запікаються на поверхні.
- Покращується контроль нагрівання та безпека варильної панелі, тому що енергія подається та перекривається відразу в момент використання панелі управління. Індукційна конфорка припиняє подачу тепла за умови зняття посуду без попереднього вимкнення конфорки.

Посуд

Для використання на індукційних конфорках придатний лише феромагнітний посуд, а саме:

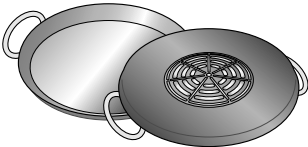
- посуд з емальованої сталі,
- чавунний посуд,
- спеціальний посуд з неіржавкої сталі для індукційних конфорок.

Для перевірки придатності посуду до використання на індукційних конфорках спробуйте, чи притягається його дно магнітом.

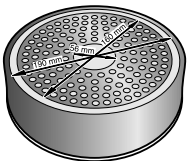
Існує інший тип посуду для індукційних конфорок, дно якого не є повністю феромагнітним.



Під час використання великого посуду з феромагнітними вставками меншого діаметру нагріватиметься лише феромагнітна вставка, тому розподіл тепла може відбуватися нерівномірно.



Посуд з алюмінієвими вставками на дні має меншу площу феромагнітної поверхні, тому потужність нагріву може виявитися нижчою, такий посуд може погано розпізнаватися або не розпізнаватися взагалі.



Для отримання найкращих результатів приготування діаметр феромагнітної зони має співпадати з діаметром конфорки. Якщо поставлений на конфорку посуд не розпізнається автоматично, спробуйте переставити його на наступну меншу за розміром конфорку.

Непридатний посуд

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

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

Характеристики дна посуду

Особливості дна посуду можуть впливати на однорідність результатів готування. Посуд, виготовлений з матеріалів, що сприяють теплопередачі, наприклад посуд з дном із багатшарової неіржавкої сталі, рівно розподіляє тепло, заощаджуючи час та електроенергію.

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 вимкнення не встигне спрацювати, і він розігріється до дуже високої температури. Дно посуду може розплавитися і пошкодити скло варильної панелі. Якщо це трапилось, не торкайтеся посуду та вимкніть конфорку. Якщо після того, як варильна панель охолоне, вона не вмикається, зверніться до сервісного центру.

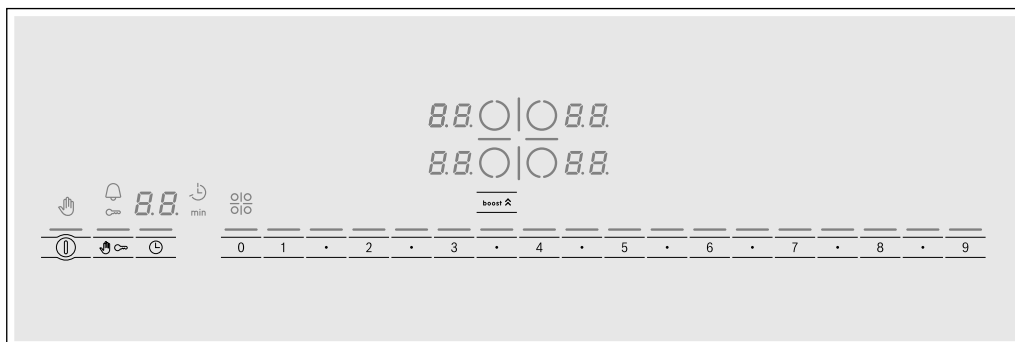
Розпізнання посуду

Для кожної конфорки існують мінімальні обмеження розміру посуду, який розпізнається автоматично. Ці обмеження залежать від матеріалу, з якого виготовлений посуд. Тому слід завжди використовувати конфорку, діаметр якої найбільше відповідає розміру посуду.

Знайомство з приладом

На сторінці 2 Ви знайдете інформацію про розміри і потужності конфорок.

Панель управління



Ділянки панелі управління

ⓘ	Головний вимикач
○	Вибір конфорки
1•2•...•8•9	Панель управління
👤	Блокування на час очищення
🔒	Блокування від увімкнення дітьми
boost ⬆	Функція Powerboost
🕒	Програмування таймера

Індикатори

1-9	Рівні потужності
0	Готовність до роботи
00	Функція таймера
H/h	Залишкове тепло
b	Функція Powerboost
🔔	Сигнальний таймер
🔒	Блокування від увімкнення дітьми
👤	Блокування на час очищення
🕒	Автоматичне вимкнення

Сенсорні кнопки

Натискання символу призводить до увімкнення відповідної функції.

Вказівка: Слідкуйте, щоб панель управління завжди була сухою. Наявність вологи може перешкодити її правильній роботі.

Конфорки

Конфорка

○	Одноконтурна конфорка	Установіть на конфорку посуд відповідного розміру.
∞	Конфорка для гусятниці	За умови використання посуду, дно якого відповідає розмірам зовнішнього контуру, конфорка вмикається автоматично.

Використовуйте тільки посуд, придатний для індукційних плит; див. розділ «Придатний посуд».

Індикатор залишкового тепла

Варильна панель має індикатори залишкового тепла на кожній конфорці. Вони сигналізують про те, які конфорки ще не охололи. Не торкайтеся конфорки, індикатор якої світиться.

Навіть якщо варильну панель вимкнено, індикатор **h** або **H** світитиметься, доки конфорка не охолоне.

Якщо зняти з конфорки посуд, не вимкнувши її, по черзі заблимають індикатор **h** або **H** та заданий рівень потужності.

Використання варильної панелі

У даному розділі описано, як налаштувати конфорки до роботи. У таблиці наведені рівні потужності та час приготування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної панелі

Варильну панель вмикають та вимикають за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: натисніть на символ ①. Засвітиться індикатор головного вимикача та індикатори конфорок ○. Варильна панель готова до використання.

Вимкнення: натисніть на символ ①. Індикатор головного вимикача та індикатори конфорок ○ вимкнуться. Варильну панель вимкнено. Індикатор залишкового тепла світитиметься, доки конфорки повністю не охолонуть.

Вказівка: Коли всі конфорки вимкнені протягом більше 15 секунд, варильна панель вимикається автоматично.

Налаштування конфорки

Оберіть потрібний рівень потужності за допомогою символів від 1 до 9.

Рівень потужності 1 = мінімальна потужність.

Рівень потужності 9 = максимальна потужність.

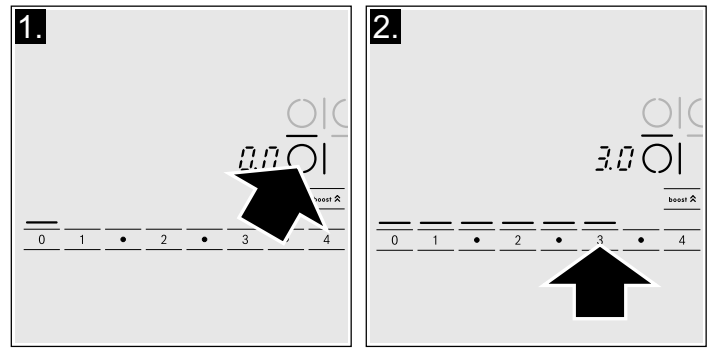
Для кожного рівня потужності існує проміжне значення. Воно позначене на панелі управління символом ○.

Вибір рівня потужності

Варильна панель має бути увімкненою.

1. Натисніть на символ ○ відповідної конфорки. Засвітиться індикатор 0.0.

2. Натисніть на символ потрібного рівня потужності.



3. Зміна рівня потужності: оберіть конфорку та натисніть на символ потрібного рівня потужності. Щоб обрати проміжний рівень потужності, натисніть на символ ●, розташований між символами рівнів потужності.

Вимкнення конфорки

Оберіть потрібну конфорку та натисніть на символ рівня потужності 0.

Вказівка: Якщо не поставити посуд на індукційну конфорку, позначка заданого рівня потужності зблимає. Через певний час конфорка вимкнеться.

Таблиця з даними щодо приготування страв

У даній таблиці наведені приклади різних страв.

Час приготування страви залежить від рівня потужності та виду, ваги й якості продуктів, тому на практиці він може відрізнятись від наведеного у таблиці.

Під час нагрівання пюре, супів-пюре та густих соусів їх слід час від часу перемішувати.

На початку приготування страв використовуйте рівень потужності 9.

	Рівень потужності	Час приготування
Розтоплення		
Шоколад, шоколадна глазур	1-1.5	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання температури		
Густа юшка (наприклад, з сочевицею)	1.5-2	-
Молоко**	1.5-2.5	-
Відварювання сосисок**	3-4	-
Розморожування та підігрів		
Шпинат глибокої заморозки	3-4	15-25 хв.
Гуляш глибокої заморозки	3-4	30-40 хв.
Відварювання на повільному вогні, приготування на повільному вогні		
Картопляні галушки*	4.5-5.5	20-30 хв.
Риба*	4-5	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3-6 хв.
Яечно-масляні соуси, наприклад беарнський чи голандський	3-4	8-12 хв.

* Готування без кришки

** Без кришки

*** Потрібно часто перегортати

	Рівень потужності	Час приготування
Відварювання, відварювання на парі, тушкування		
Рис (води удвічі більше, ніж рису)	2-3	15-30 хв.
Молочна рисова каша	2-3	30-40 хв.
Неочищена картопля	4-5	25-30 хв.
Очищена картопля з сіллю	4-5	15-25 хв.
Макаронні вироби*	6-7	6-10 хв.
Бульйони, юшки з бобовими, супи	3.5-4.5	15-60 хв.
Овочі	2.5-3.5	10-20 хв.
Овочі глибокої заморозки	3.5-4.5	7-20 хв.
Бульйони та юшки з бобовими у скороварці	4.5-5.5	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
Смаження без олії або в малій кількості олії**		
Ескалоп чи шніцель	6-7	6-10 хв.
Ескалоп чи шніцель глибокої заморозки	6-7	8-12 хв.
Корейка на кістці, натуральна чи в паніровці***	6-7	8-12 хв.
Біфштекс (3 см завтовшки)	7-8	8-12 хв.
Куряча грудка (завтовшки 2 см)***	5-6	10-20 хв.
Куряча грудка глибокої заморозки***	5-6	10-30 хв.
Котлети, тюфтельки (завтовшки 3 см)***	4.5-5.5	30-40 хв.
Риба та рибне філе без паніровки	5-6	8-20 хв.
Риба та рибне філе у паніровці	6-7	8-20 хв.
Панірована риба глибокої заморозки, наприклад рибні палички	6-7	8-12 хв.
Креветки	7-8	4-10 хв.
Страви глибокої заморозки, наприклад овочеві суміші	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	смажити порціями
Омлет	3.5-4.5	смажити порціями
Яєчня	5-6	3-6 хв.
Смаження у фритюрі** (порціями 150-200 г у 1-2 л олії)		
Продукти глибокої заморозки, наприклад картопля фрі, нагетси (паніроване філе курки)	8-9	смажити порціями
Крокети глибокої заморозки	7-8	
М'ясо, наприклад шматки курки	6-7	
Риба в паніровці чи в клярі	6-7	
Овочі та гриби в паніровці чи в клярі, наприклад печериці	6-7	
Смажена випічка, наприклад смажені пампушки, фрукти в клярі	4-5	

* Готування без кришки

** Без кришки



*** Потрібно часто перегортати


Блокування від увімкнення дітьми

Варильну панель можна захистити від випадкового вмикання, щоб запобігти увімкненню конфорок дітьми.

Увімкнення та вимкнення функції блокування від увімкнення дітьми

Варильна панель має бути вимкнена.

Увімкнення: натисніть на символ  та утримайте його протягом приблизно 4 секунд. Впродовж 4 секунд світитиметься символ . Варильну панель заблоковано.

Вимкнення: натисніть на символ  та утримайте його протягом приблизно 4 секунд. Блокування зняте.

Автоматичне блокування від увімкнення дітьми

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

Увімкнення та вимкнення

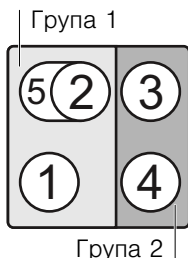
У розділі «Базові налаштування» наведена інформація, що стосується активації блокування від увімкнення дітьми.

Функція Powerboost

Завдяки функції Powerboost можна нагріти велику кількість води швидше, ніж за умови використання рівня потужності **9**.

Обмеження у використанні

Дана функція може використовуватися на всіх конфорках, за умови якщо друга конфорка тієї ж групи (див. малюнок) вимкнена. Якщо друга конфорка працює, на індикаційному полі обраної конфорки зближують символи **b** та **9**; після цього конфорка автоматично перейде на рівень потужності **9**.



Увімкнення функції

1. Оберіть потрібну конфорку.
2. Натисніть на символ **boost**. Засвітиться індикатор **b**. Функцію увімкнено.

Вимкнення функції

1. Оберіть потрібну конфорку.
2. Натисніть на символ **boost**. Індикатор **b** зникне, і конфорка повернеться до рівня потужності **9**. Функцію вимкнено.

Вказівка: За певних обставин функція Powerboost може вимкнутися автоматично, щоб запобігти пошкодженню електронних елементів усередині робочої панелі.

Функція таймера

Існує два способи використання даної функції:

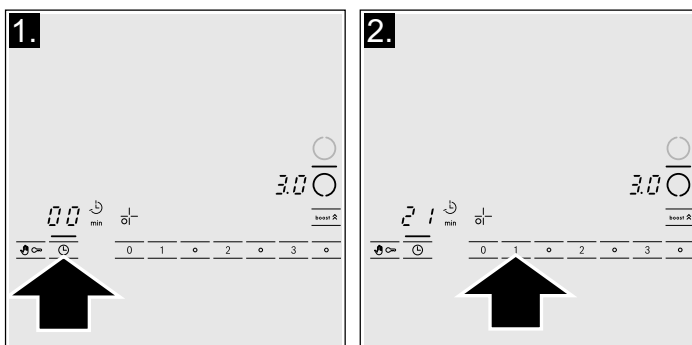
- автоматичне вимкнення конфорки;
- сигнальний таймер.

Автоматичне вимкнення конфорки

Задайте час готування Вашої страви. Конфорка вимикається по завершенню налаштованого часу автоматично.

Установка

1. Оберіть конфорку та встановіть рівень нагрівання.
2. Двічі доторкніться до символу \odot . На індикаторі таймера світитиметься **00** і $_$.
3. Протягом наступних 10 секунд оберіть потрібний час готування у зоні регулювання параметрів.



Починається перебіг часу готування.

Вказівка: Можна автоматично запрограмувати однаковий час приготування для всіх конфорок. Відлік заданого часу буде йти окремо для кожної конфорки.

У розділі «Базові налаштування» наведена інформація щодо автоматичного програмування часу приготування.

Зміна або скасування заданого часу

Оберіть потрібну конфорку та двічі натисніть на символ \odot . З'являться позначки $_$ та \odot .

Змініть заданий час приготування страви за допомогою символів від **1** до **9** або натисніть на **0** для скасування заданого часу.

Вказівки

- Якщо заданий час приготування страви, на індикаційному полі завжди буде показаний відповідний час. Щоб побачити, скільки часу залишилося до вимкнення певної конфорки, оберіть потрібну конфорку та двічі натисніть на символ \odot .
- Якщо час приготування заданий на кількох конфорках, на індикаційному полі буде показаний час, заданий для конфорки, яку обрано на даний момент.
- Можна задати час приготування страви до 99 хвилин.

Після закінчення заданого часу

Після закінчення заданого часу конфорка вимикається. Лунає звуковий сигнал, на конфорці світиться **0:0**, а на індикаційному полі функції таймера протягом 10 секунд світається **00**.

Натисніть на символ \odot : індикатори зникнуть, звуковий сигнал припиниться.

Сигнальний таймер

За допомогою сигнального таймера можна задати час до 99 хвилин. Їм можна користуватися незалежно від інших функцій варильної панелі. Використання даної функції не призводить до автоматичного вимкнення конфорки.

Програмування

1. Натисніть на символ \odot . Засвітиться індикатор \odot . На індикаційному полі функції таймера з'явиться **00**.
2. Задайте потрібний час за допомогою символів від **1** до **9**. Відлік часу почнеться через кілька секунд.

Після закінчення заданого часу

Після закінчення заданого часу лунає звуковий сигнал. На індикаційному полі функції таймера з'являються **00** та \odot . Натисніть на символ \odot , позначки на індикаційному полі зникнуть.


Зміна або скасування заданого часу

Натисніть на символ \odot , засвітиться індикатор \odot .

Змініть заданий час за допомогою символів від **1** до **9** або натисніть на **0**, щоб скасувати заданий час.

Функція блокування на час очищення

Витираючи панель управління під час роботи варильної панелі, можна випадково змінити її налаштування.

Щоб уникнути цього, варильна панель має функцію блокування на час очищення. Натисніть на символ . Пролунає звуковий сигнал. Панель управління заблокується приблизно на

35 секунд. Тепер ви можете витерти панель управління, не змінивши заданих налаштувань.

Вказівка: Головний вимикач не блокується. Варильну панель можна вимкнути в будь-який момент.

Автоматичне обмеження часу

Якщо конфорка працює впродовж тривалого часу та її налаштування ніяк не змінюються користувачем, вмикається функція автоматичного обмеження часу нагрівання.




















Конфорка припинить нагріватися. На індикаційному полі конфорки по черзі блимають символ **F8** та індикатор залишкового тепла **h/h**.

Натисніть на будь-який символ, щоб вимкнути індикатори. Тепер Ви знову можете увімкнути конфорку.

Час вмикання функції автоматичного обмеження часу нагрівання залежить від заданого рівня потужності і становить від 1 до 10 годин.

Базові налаштування


Варильна панель має певні базові налаштування. Ці налаштування можна змінити відповідно до потреб користувача.

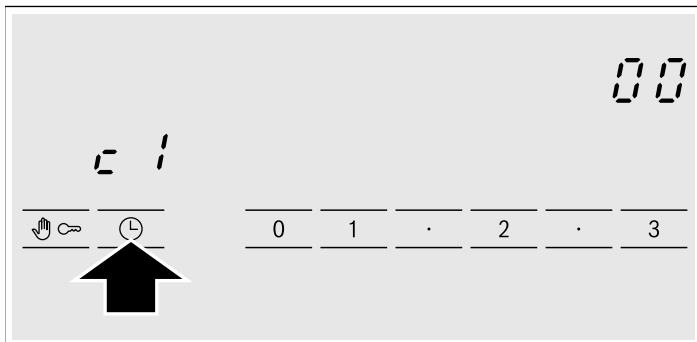
Позначки індикатора	Функція
c 1	Автоматичне блокування від увімкнення дітьми  Вимкнене.*  Увімкнене.
c 2	Звукові сигнали  Сигнал підтвердження і сигнал помилки вимкнені.  Вимкнений тільки сигнал підтвердження.  Усі звукові сигнали увімкнені.*
c 5	Автоматичне програмування часу приготування  Вимкнене.* 1:99 Час до автоматичного вимкнення.
c 6	Тривалість звукового сигналу функції таймера  10 секунд*.  30 секунд.  1 хвилина.
c 7	Функція Power-Management  = Вимкнена.*  = 1000 Вт, мінімальна потужність.  = 1500 Вт.  = 2000 Вт. ...  або  = максимальна потужність варильної панелі.
c 9	Тривалість обрання конфорки  Необмежена: обраною залишається остання запрограмована конфорка.*  Обмежена: остання використана конфорка буде обрана лише протягом 10 секунд.
c 0	Повернення до початкових налаштувань  Особисті налаштування.*  Повернутися до налаштувань, заданих виробником.

*Налаштування, задане виробником


Перехід до основних установок

Варильна поверхня має бути вимкненою.

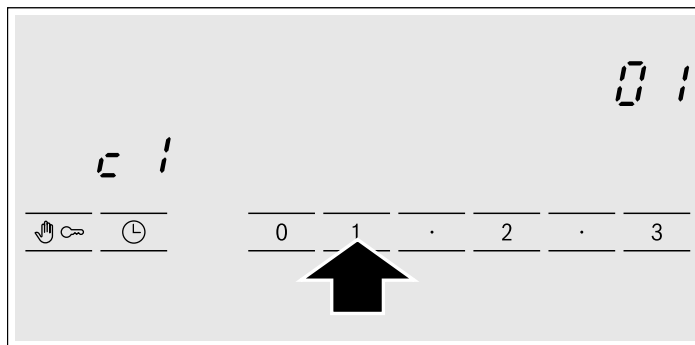
1. Увімкніть варильну поверхню головним вимикачем.
2. Протягом наступних 10 секунд торкніться символу  та утримуйте його 4 секунди.




Ліворуч на дисплеї з'явиться **c i** і праворуч **00**.

3. Кілька разів торкніться символу , поки не відобразиться необхідна функція.

4. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібне налаштування.



5. Утримуйте символ  щонайменше впродовж 4 секунд. Налаштування буде збережене в пам'яті.

Вихід з базових налаштувань

Вимкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.

Догляд й очищення

Поради та застереження, що містяться в даному розділі, важливі для правильного очищення та догляду за варильною панеллю.

Варильна панель

Очищення

Очищуйте варильну панель щоразу після готування їжі. Таким чином ви уникнете засмаження залишків страв на її поверхні. Не очищуйте варильну панель, доки вона не охолоне.

Використовуйте тільки м'які засоби, придатні для варильних панелей. Дотримуйтеся вказівок на етикетках засобів.

Ніколи не використовуйте:

- Нерозведені засоби для миття посуду
- М'які засоби для посудомийної машини
- Абразивні м'які засоби
- Агресивні м'які засоби, наприклад аерозолі для очищення духової шафи та засоби для усунення плям
- Жорсткі губки, що можуть подряпати поверхню
- Засоби для очищення під високим тиском чи пароочишувачі

Кращим засобом видалення стійкого бруду є шкребок для скла. Дотримуйтеся вказівок виробника.

Придбати шкрепки можна у сервісному центрі або в нашому інтернет-магазині.

Рама варильної панелі

Для уникнення пошкодження рами варильної панелі слід дотримуватися наступних рекомендацій.

- Для очищення рами користуйтеся тільки гарячою водою з невеликою кількістю нейтрального м'якого засобу.
- Ніколи не використовуйте для очищення рами гострі предмети чи абразивні засоби.
- Не використовуйте для очищення рами шкребок для скла.

Усунення несправностей

Як правило, збої в роботі варильної панелі пов'язані з невеликими порушеннями. Перед тим як зв'язатися з сервісним центром, зверніть увагу на наступні поради та застереження.

Позначки індикатора	Проблема	Рішення
Жодної	Немає струму в мережі. Підключення приладу не відповідає схемі підключення. Пошкоджено електронну систему.	За допомогою інших електроприладів перевірте, чи є струм у мережі. Перевірте, чи прилад підключено за схемою. Якщо після виконання цих дій проблему не усунуто, зв'яжіться з сервісним центром.
E блимає	Панель управління мокра або на ній знаходиться сторонній предмет.	Витріть панель управління або приберіть те, що на ній лежить.
E _r + цифра / d + цифра / E + цифра	Пошкоджено електронну систему.	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте 30 секунд і знов увімкніть її.*
F0 / F9	Внутрішня несправність у роботі.	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте 30 секунд і знов увімкніть її.*
F2 / F5	Електронна система перегрілася і вимкнула відповідну конфорку.	Зачекайте, доки електронна система охолоне. Після цього натисніть на будь-який символ варильної панелі.*
F4	Електронна система перегрілася, і всі конфорки вимкнулися.	
U1	Напруження струму виходить за межі норми.	Зв'яжіться з вашим постачальником електроенергії.
U2 / U3	Конфорка перегрілася та вимкнулась, щоб не пошкодити варильну панель.	Зачекайте, доки електронна система охолоне, і знов увімкніть конфорку.

* Якщо позначки не зникають, зв'яжіться з сервісним центром.

Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.

Нормальні звуки під час роботи варильної панелі

Технологія нагрівання методом індукції базується на створенні електромагнітних полів, завдяки яким тепло утворюється безпосередньо у дні посуду. Залежно від конструкції посуду, це може спричинити появу певних звуків чи вібрацій, які описано нижче.

Низьке гудіння, схоже на звук трансформатора

Таке гудіння виникає під час готування на високому рівні потужності. Це пов'язано з великою кількістю енергії, що передається від варильної панелі до посуду. Зниження рівня потужності призводить до послаблення або зникнення гудіння.

Тихий посвист

Посвист виникає, коли посуд порожній. Щойно ви наллете туди воду чи покладете продукти, посвист зникне.

Потріскування

Потріскування може виникнути у посуді, виготовленому з нашарувань різних матеріалів. Воно викликається вібраціями,

які утворюються на стиках різних шарів. Потріскування іде зсередини посуду. Інтенсивність шуму залежить від кількості продуктів і способу приготування страв.

Гучний повторюваний посвист

Такий посвист виникає, як правило, у посуді, виготовленому з нашарувань різних матеріалів, якщо дві такі каструлі чи пательні починають нагріватися на максимальній потужності на двох конфорках одночасно. Якщо зменшити рівень потужності, посвист зникне чи лунатиме рідше.

Гудіння вентилятора

Для правильної роботи електронної системи всередині варильної панелі повинна підтримуватися контрольована температура. Для цього варильна панель оснащена вентилятором, що спрацьовує у разі підвищення температури. Вентилятор також може працювати за інерцією після вимкнення варильної панелі, якщо зафіксована датчиками температура є надто високою.

Описані вище звуки є нормальними, вони притаманні технології індукційного нагрівання та не є ознакою несправності.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

Е-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

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

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

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

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

Протестовані страви

Ця таблиця розроблена для інститутів оцінювання з метою полегшення контролю нашої продукції.

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

Протестовані страви	Конфорка	Попереднє нагрівання			Готування	
		Рівень потужності	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень потужності	Кришка
Розтоплення шоколаду						
Посуд: каструля з ручкою						
Шоколадна глазур (наприклад, Dr. Oetker, чорний шоколад 55 %, 150 г)	Ø 14,5 см	-	-	-	1 - 1.	Ні
Розігрівання й підтримання у гарячому стані сочевичного супу						
Посуд: каструля						
Початкова температура: 20 °C						
<i>Сочевичний суп*</i>						
Кількість: 450 г	Ø 14,5 см	9	1:30, без перемішування	Так	1.	Так
Кількість: 800 г	Ø 18 см	9	2:30, без перемішування	Так	1.	Так
<i>Консервований сочевичний суп, наприклад сочевиця з ковбасою чорисо</i>						
Кількість: 500 г	Ø 14,5 см	9	1:30, перемішати приблизно через 1:00	Так	1.	Так
Кількість: 1 кг	Ø 18 см	9	2:30, перемішати приблизно через 1:00	Так	1.	Так
Готування соусу бешамель						
Посуд: каструля з ручкою						
Температура молока: 7 °C						
Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (жирність 3,5 %) і щіпка солі	Ø 14,5 см					
1. Розтопити вершкове масло, змішати з борошном і сіллю й нагріти.		1	прибл. 3:00	Ні		
2. Додати молоко й довести соус до кипіння, постійно перемішуючи.		7	прибл. 5:20	Ні		
3. Коли соус бешамель закипить, потримайте його ще 2 хвилини, постійно перемішуючи.					1	Ні
Готування молочної рисової каші						
Посуд: каструля						
Температура молока: 7 °C						
Нагрівайте молоко, доки воно не почне підніматися. Задайте рекомендований рівень потужності й додайте у молоко рис, цукор і сіль.						
Інгредієнти: 190 г круглого рису, 23 г цукру, 750 мл молока (жирність 3,5 %) і щіпка солі	Ø 14,5 см					
Інгредієнти: 250 г круглого рису, 30 г цукру, 1 л молока (жирність 3,5 %) і щіпка солі	Ø 18 см	8.	прибл. 6:30	Ні	2, перемішати приблизно через 10:00	Так

*Рецепт відповідно до DIN 44550

*Рецепт відповідно до DIN EN 60350-2

Протестовані страви	Конфорка	Попереднє нагрівання			Готування	
		Рівень потужності	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень потужності	Кришка
Приготування рису*						
Посуд: каструля						
Температура води: 20 °C						
Інгредієнти: 125 г круглого рису, 300 г води і щіпка солі	Ø 14,5 см	9	прибл. 2:30	Так	2	Так
Інгредієнти: 250 г круглого рису, 600 г води і щіпка солі	Ø 18 см	9	прибл. 2:30	Так	2.	Так
Смаження свинячої вирізки						
Посуд: пательня						
Початкова температура вирізки: 7 °C						
2 шматки вирізки (загальна вага приблизно 200 г, завтовшки 1 см)	Ø 18 см	9	1:30	Ні	7	Ні
Смаження млинців**						
Посуд: пательня						
55 мл тіста на млинець	Ø 18 см	9	1:30	Ні	7	Ні
Смаження картоплі глибокої заморозки						
Посуд: каструля						
Інгредієнти: 1,8 кг соняшникової олії, одна порція для смаження: 200 г картоплі фрі глибокої заморозки (наприклад, McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	Поки масло не розігріється до 180 °C	Ні	9	Ні

*Рецепт відповідно до DIN 44550

**Рецепт відповідно до DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000940796

00
931010