

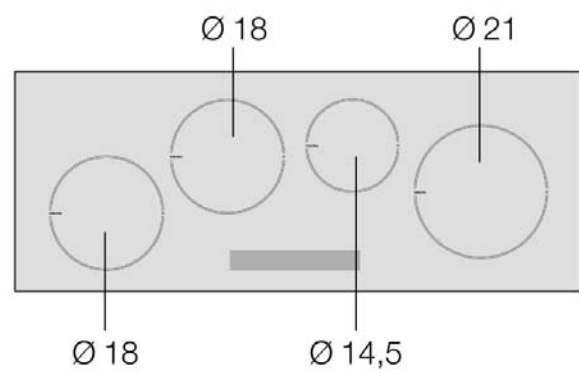
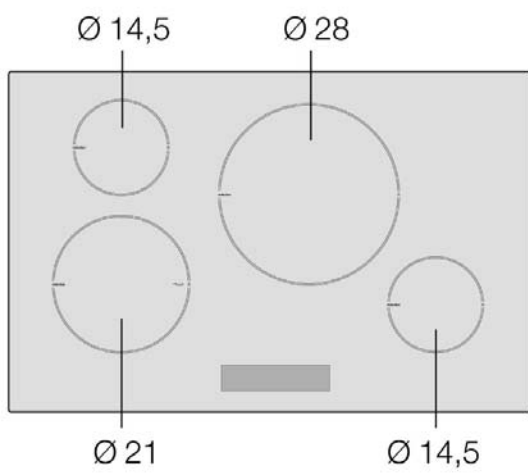
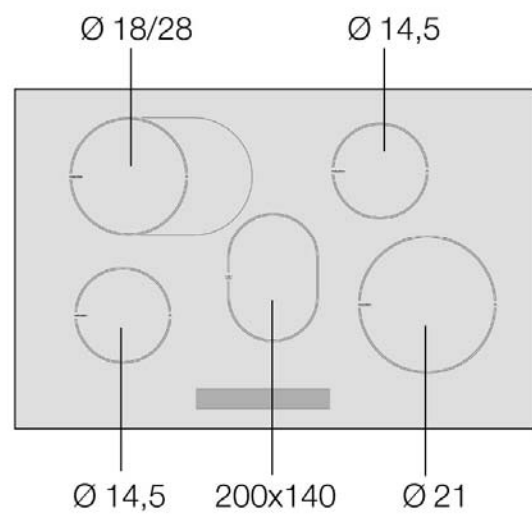
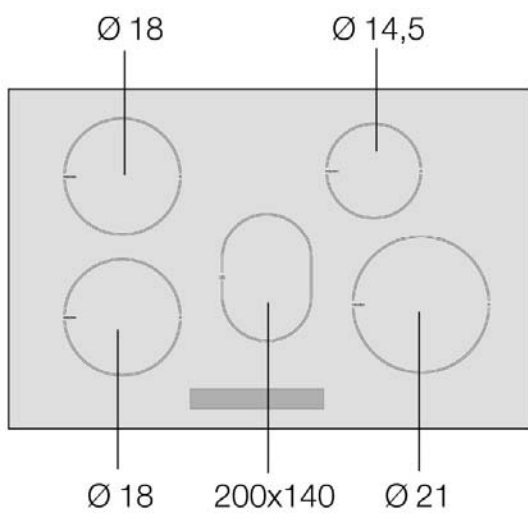
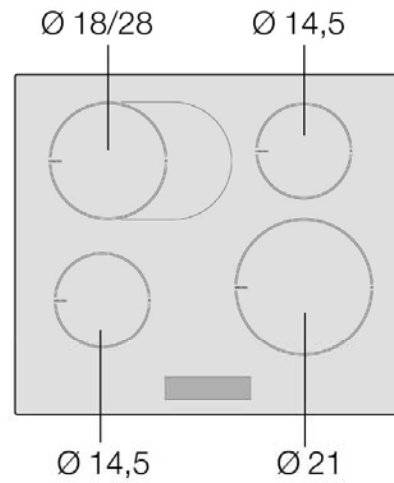
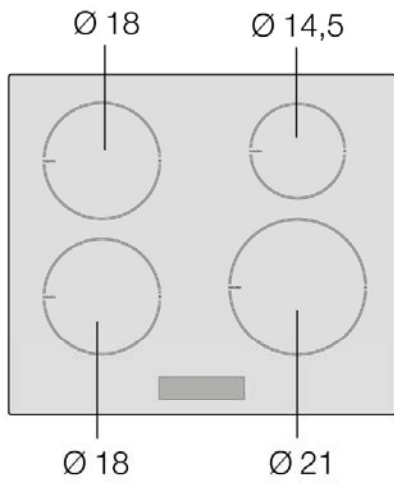


## Індукційна електроплита

**PIB675L34E**

uk Інструкція з користування

PIB.675L34E



Ø = cm

## ЗМІСТ

<b>Рекомендації щодо безпеки</b> .....	<b>5</b>
Правила техніки безпеки .....	5
Причини пошкоджень .....	8
<b>Охорона довкілля</b> .....	<b>10</b>
Правильна утилізація упаковки .....	10
Рекомендації щодо заощадження електроенергії .....	10
<b>Приготування їжі на основі принципу індукції</b> .....	<b>11</b>
Переваги приготування їжі на основі принципу індукції .....	11
Відповідний посуд .....	11
<b>Ознайомлення з приладом</b> .....	<b>14</b>
Панель управління .....	14
Конфорки .....	15
Індикатор залишкового тепла .....	15
<b>Управління варильною панеллю</b> .....	<b>16</b>
Ввімкнення/вимкнення варильної панелі .....	16
Налаштування конфорки .....	16
Таблиця .....	18
<b>Функція «Термоконтроль посуду»</b> .....	<b>20</b>
Відповідний посуд для сенсорної варильної системи .....	20
Діапазон температур .....	21
Управління .....	21
Таблиця часу приготування для температурного зонду .....	25
Смаження страв .....	25
Приготування в скороварці .....	26
Програми приготування .....	27
Рекомендації щодо приготування .....	28

## ЗМІСТ

<b>Контроль температури олії</b> .....	29
Посуд для контролю температури олії .....	29
Температурні рівні .....	30
Управління .....	30
Таблиця смаження .....	33
Програми для смаження .....	34
<b>Блокувач для безпеки дітей</b> .....	<b>35</b>
Ввімкнення/вимкнення тимчасового блокування для безпеки дітей ...	35
Ввімкнення/вимкнення постійного блокування для безпеки дітей .....	35
<b>Функція «booster»</b> .....	<b>36</b>
<b>Функція таймера</b> .....	<b>37</b>
Автоматичне вимкнення конфорки .....	37
Сигнальний таймер .....	39
<b>Обмеження часу</b> .....	<b>40</b>
<b>Безпечне очищення</b> .....	<b>40</b>
Базові налаштування .....	40
Зміна налаштувань .....	42
<b>Догляд і очищення</b> .....	<b>43</b>
Варильна панель .....	43
Рама варильної панелі .....	44
Температурні зонди .....	44
<b>Усунення несправностей</b> .....	<b>45</b>
Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу .....	46
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>46</b>
<b>Гарантія виробника</b> .....	<b>47</b>

## Рекомендації щодо безпеки

**Уважно прочитайте цю Інструкцію з експлуатації.** Тільки тоді Ви зможете правильно правильно користуватися своїм електроприладом.

Зберігайте Інструкції з експлуатації й монтажу. В разі передачі приладу іншому власникові разом із ним передайте також усю супровідну документацію.

Перевірте прилад після зняття упаковки. Якщо під час транспортування він зазнав пошкоджень, не підключайте прилад, а зателефонуйте до сервісної служби та передайте туди письмову заяву з описом пошкоджень. Інакше Ви втратите право на отримання компенсації.

### Правила техніки безпеки

Цей прилад призначений винятково для побутового використання. Використовуйте варильну панель тільки для приготування їжі. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

### Безпечна експлуатація

Дорослим і дітям:  
— при обмеженнях за фізичним або психічним станом, або— за відсутності необхідних знань і досвіду категорично забороняється користуватися приладом без нагляду дорослих. Не допускайте, щоб діти гралися з електроприладом.

### Гаряча олія чи жир

Перегріті олія чи жир легко займаються. *Небезпека пожежі!*  
Не залишайте без нагляду продукти, котрі готуються з використанням олії чи жиру.  
В разі займання олії чи жиру ніколи не заливайте вогонь водою.  
Погасіть полум'я, швидко накривши посуд кришкою або тарілкою.  
Вимкніть конфорку.

## Приготування страв на водяній бані

Готуючи страви на водяній бані, Ви варите продукти в невеликій каструлі, яка занурена в велику каструлю, наповнену водою. Таким чином Ваша страва готується при слабкому та рівномірному нагріванні, що забезпечується гарячою водою, а не теплом, що надходить прямо від конфорки. При готуванні страв на водяній бані необхідно слідкувати за тим, щоб жерстяні, скляні та інші банки не торкалися денця каструлі, наповненої водою, щоб уникнути розтріскування скла варильної панелі й каструлі через перегрівання конфорки.

## Гаряча варильна панель

*Небезпека опіку!* Не торкайтеся гарячих конфорок. В жодному разі не дозволяйте дітям наближатися до варильної панелі.

*Небезпека пожежі!* Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель.

*Небезпека пожежі!* Якщо під варильною панеллю знаходиться висувна шухляда, не зберігайте там легкозаймисті предмети й аерозолі.

## Мокре денце посуду та мокрі конфорки

*Небезпека травмування!* Якщо між денцем посуду та конфоркою знаходиться якась рідина, при нагріванні може виникнути тиск пари. Через нього посуд може раптово підскочити на плиті. Завжди слідкуйте за тим, щоб денце посуду та конфорки були сухими.

## Тріщини на варильній панелі

*Небезпека враження електричним струмом!*

Якщо варильна панель розбита чи має тріщину, вимкніть прилад з електромережі.

Зателефонуйте до сервісної служби.

## Конфорка нагрівається, але індикатор не працює

*Небезпека опіку!* Якщо індикатор не працює, вимкніть конфорку. Зателефонуйте до сервісної служби.

## Варильна панель вимикається

*Небезпека займання!* Якщо варильна панель самовільно вимикається та після цього припиняє реагувати на сигнали управління, надалі вона може так само самовільно ввімкнутися. Щоб уникнути цього, слід вимкнути варильну панель з електромережі. Для цього вимкніть запобіжник у блоці запобіжників.

Викличте спеціаліста сервісної служби.

## Не кладіть на варильну панель металеві предмети

### *Небезпека опіку!*

Не залишайте на варильній панелі ножі, виделки, ложки, кришки та інші металеві предмети, вони можуть дуже швидко розжаритися.

## Догляд за вентилятором

Ця варильна панель обладнана вентилятором, розміщеним у її нижній частині.

*Небезпека пошкодження!* Якщо під варильною панеллю знаходиться шухляда, в ній не можна зберігати дрібні предмети й папір, бо якщо їх затягне струменем повітря, вони можуть зіпсувати вентилятор або порушити процес охолодження варильної панелі.

### *Увага!*

Між вмістом шухляди та входом вентилятора повинно залишатись як мінімум 2 см.

## Некваліфікований ремонт

*Небезпека враження електричним струмом!* Некваліфікований ремонт становить небезпеку.

В разі виявлення несправностей приладу передусім вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте спеціаліста сервісної служби. Будь-які ремонтні роботи й заміна кабелів і труб повинні виконуватися лише спеціалістами сервісної служби, які пройшли спеціальне навчання.

## Кабель живлення

Будь-які дії з приладом, включаючи заміну чи встановлення кабелю живлення, повинні проводити спеціалісти сервісного центру.

Кабелі живлення електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок. Це може пошкодити ізоляцію кабелю та варильну панель.

⚠ Цей електроприлад відповідає нормам безпеки й електромагнітної сумісності. Однак особи, що мають електрокардіостимулятор, не повинні підходити до цього приладу й користуватися ним. Не можна бути впевненим, що абсолютно всі подібні апарати, існуючі на ринку, відповідають чинним нормам електромагнітної сумісності, і що виникнення інтерференцій, які порушують правильну роботу кардіостимулятора, повністю виключено. Також можливо, що деякий дискомфорт можуть відчувати особи, що користуються іншими апаратами, наприклад, слуховими.

## **Вимкнення варильної панелі**

Щоразу після використання варильної панелі необхідно вимкати її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

## **Причини пошкоджень**

### **Денце посуду**

Шерехате денце каструлі чи сковороди може спричинити подряпини на склокераміці.  
Не нагрівайте пустий посуд. Це може призвести до пошкоджень.

### **Гарячий посуд**

Ніколи не ставте гарячі каструлі й сковороди на панель керування, зону індикаторів та раму. Це може призвести до пошкоджень.

### **Тверді та гострі предмети**

Падіння твердих та гострих предметів на варильну панель може призвести до її пошкодження.

### **Фольга та пластмаса**

При стиканні з гарячими конфорками алюмінієва фольга й пластмасовий посуд можуть розплавитися. Захисна плівка не призначена для вашої варильної панелі.

## Огляд

У наступній таблиці наведено найчастіші причини пошкоджень:

<b>Пошкодження</b>	<b>Причини</b>	<b>Способи усунення</b>
<b>Плями</b>	Залишки їжі	<b>Видаляйте залишки їжі спеціальним шкребком для скляних поверхонь</b>
	Невідповідні засоби для чищення	<b>Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для склокераміки</b>
<b>Подряпини</b>	Сіль, цукор і пісок	<b>Не використовуйте варильну панель як полицю чи робочий стіл</b>
	Шерехате денце каструль чи сковорідок теж може стати причиною подряпин на склокераміці	<b>Перевірте посуд, що використовуєте</b>
<b>Зміна кольору</b>	Невідповідні засоби для чищення	<b>Використовуйте лише засоби для чищення, призначені для склокераміки</b>
	Сліди тертя посуду	<b>Пересувайте каструлі та сковорідки, піднімаючи їх над склокерамікою</b>
<b>Нерівності</b>	<b>Цукор і продукти із високим вмістом цукру</b>	<b>Видаляйте залишки їжі спеціальним шкребком для скляних поверхонь</b>

## Охорона довкілля

### Правильна утилізація упаковки

Розпакуйте прилад. Утилізуйте упаковку відповідно до вимог охорони довкілля.



Цей прилад має відмітку про відповідність європейським нормам 2002/96/EG для електричних і електронних приладів (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ці норми визначають чинні на території Євросоюзу правила повернення й утилізації старих приладів.

### Рекомендації щодо заощадження електроенергії

- Завжди закривайте каструлю відповідною кришкою. Інакше значно зростає витрата електроенергії;
- Використовуйте каструлі й сковорідки з пласким дном. Використання посуду з нерівним дном може стати причиною підвищеної витрати електроенергії;
- Діаметр дна каструлі чи сковороди повинен збігатися з розміром конфорки;
- Використання каструль із діаметром дна, меншим від діаметра конфорки призводить до марного витрачання електроенергії. *Зверніть увагу:* виробники посуду часто зазначають діаметр вінчика посуду, що зазвичай більший за діаметр дна;
- Для приготування невеликої кількості їжі використовуйте маленьку каструлю. При готуванні у великій каструлі витрачається забагато електроенергії;
- При готуванні їжі наливайте небагато води. Це заощаджує електроенергію, а овочі зберігають усі вітаміни й мінеральні речовини, що містяться в них;
- Вчасно перемикайте конфорку на більш низький ступінь нагрівання.

# Приготування їжі на основі принципу індукції

## Переваги готування їжі на основі принципу індукції

Готування їжі на основі принципу індукції являє собою радикальний переверот у традиційній формі нагрівання, оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді.

У зв'язку з цим є ціла низка переваг:

- **Продукти варяться й смажаться дуже швидко:** нагрівається сам посуд;
- **Витрачається менше електроенергії;**
- **Зручність у поводженні й простота очищення:** залишки їжі не так пригорають до поверхні панелі;
- **Контроль за процесом відварювання та безпека:** варильна панель розпочинає й закінчує подачу енергії одразу при натисканні клавiш на панелі керування.
- Індукційна конфорка припиняє подачу тепла при знятті посуду, навіть якщо її не вимкнули.

## Відповідний посуд

### Феромагнітний посуд

Для готування їжі на індукційній варильній панелі підходить лише посуд, що має феромагнітні властивості, це може бути посуд із:

- емальованої сталі;
- чавуну;
- спеціальний посуд для індукційних варильних панелей із нержавіючої сталі.

## **Спеціальний посуд для індукційних конфорок**

Існує також інший тип спеціального посуду для індукційних конфорок, в якому феромагнітні властивості має лише частина денця. При купівлі такого посуду перевірте діаметр феромагнітної частини денця, він впливає як на виявлення посуду конфоркою, так і на кінцевий результат приготування.

## **Перевірка посуду за допомогою магніту**

Для того, щоб переконатися, що посуд підходить для індукційної плити, перевірте, чи притягується він магнітом. Зазвичай виробники зазначають на посуді, що він придатний для використання на індукційній плиті.

## **Невідповідний посуд**

Ніколи не використовуйте посуд, виготовлений зі:

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

## **Характеристики денця посуду**

Характеристики денця посуду можуть впливати на однорідність отриманої страви.

Посуд, виготовлений із матеріалів, що сприяють поширенню тепла, наприклад, посуд типу «сандвіч» із нержавіючої сталі, рівномірно розподіляє тепло, заощаджуючи час та електроенергію.

## **Відсутність посуду та посуд невідповідного розміру**

Якщо Ви не поставили посуд на вибрану Вами конфорку, якщо цей посуд виготовлений не з того матеріалу або не відповідає розміру зони нагрівання, цифра, яка позначає ступінь нагрівання та показана на індикаторі конфорки, почне блимати.

Щоб це блимання припинилося, поставте на конфорку відповідний посуд. Якщо не зробити цього протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

### **Пустий посуд і посуд із тонким денцем**

Не нагрівайте пустий посуд і не використовуйте посуд із тонким денцем. Варильна панель обладнана системою безпеки, однак пуста каструля може нагрітися так швидко і так сильно, що система «Автоматичне вимкнення» не встигне вчасно зреагувати, і каструля розжариться. Денце каструлі може розплавитися та пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі й вимкніть конфорку. Якщо після остигання конфорка не ввімкнулася, зв'яжіться із сервісною службою.

### **Виявлення посуду**

Кожна конфорка має мінімальний поріг виявлення посуду, що залежить від матеріалу, з якого він виготовлений. Тому слід використовувати конфорку, найбільш відповідну для діаметра Вашого посуду.

### **Двоконтурні й триконтурні конфорки**

Такі конфорки можуть розпізнавати посуд різних розмірів. Залежно від матеріалу та властивостей посуду конфорка автоматично відреагує, ввімкнеться лише центральна її частина або вся конфорка, і варильна панель буде подавати потужність, необхідну для досягнення оптимального результату.

## Ознайомлення з приладом

На сторінці 2 Ви знайдете опис основних типів із зазначенням розмірів

### Панель управління

#### Панель управління

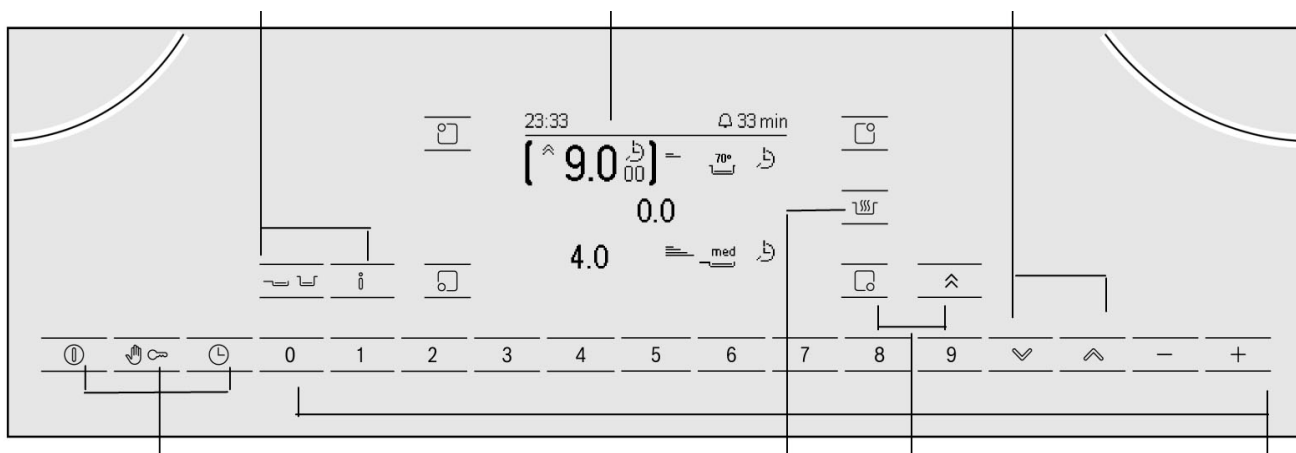
ⓘ нетривале натискання: доступ до інформації  
ⓘ тривале натискання: доступ до налаштувань функції «Термоконтролю каструль» і «Термоконтролю сковорід»

#### Індикаційне поле для

індикаторів ступеня нагрівання 1-9  
готовності до роботи 0.0 залишкового тепла   
функції «booster»   
функції таймер

#### Символи навігації для

Переходу з одного рядка на інший. Вибраний рядок з'являється між позначками, його значення може бути змінено.



Панель управління для вибору ступеню нагрівання Панель управління для вибору зони нагрівання

вибору ступеню нагрівання

#### Панель управління

① Головним вимикачем функцією «booster» блокувачем для безпеки

дітей і безпечного чищення виберіть конфорку

⌚ функцією таймера





## Панель управління

Функції активуються дотиком до відповідного символу

## Примітка

Налаштування залишаються незмінними, якщо Ви торкаєтесь кількох символів одночасно. Таким чином, Ви можете видалити їжу, що потрапила в зону налаштування. Слідкуйте за тим, щоб панель управління була завжди сухою.



## Конфорки

Конфорка	Вмикання й вимикання
○ Одноконтурна конфорка	Користуйтеся посудом відповідного розміру.
⊖ Зона нагрівання для жаровні	Конфорка вмикається автоматично при використанні посуду з денцем такого самого розміру, що й конфорка.
□ Зона нагрівання з жаростійким покриттям	Вмикання: Натисніть на символ  На індикаторі блимає  Вимикання: натисніть ще раз на символ  Символ  зникає з індикатора*
<p>* Індикатор залишкового тепла загорається. Використовуйте лише посуд, що підходить для нагрівання за принципом індукції, див. розділ «Відповідний посуд».</p>	

## Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка варильної панелі обладнана індикатором залишкового тепла, котрий горить, доки конфорка не охолоне. Не торкайтеся конфорки з індикатором залишкового тепла, який горить.


Навіть якщо варильну панель вимкнути, індикатор /  буде горіти, доки конфорка не охолоне.


Якщо Ви знімете з конфорки посуд, не вимкнувши її, на індикаційному полі поперемінно заблимають символ /  і вибраний раніше ступінь нагрівання.


## Управління варильною панеллю

В цьому розділі описано, як налаштувати конфорку. У таблиці зазначено рекомендований ступінь нагрівання конфорок і час приготування різних страв.

### Ввімкнення/вимкнення варильної панелі

Ввімкнення та вимкнення варильної панелі здійснюється за допомогою головного вимикача .

Для Ввімкнення варильної панелі: натисніть на символ . Індикатор, розташований над головним вимикачем, загоряється. Панель увімкнена.

Для вимкнення варильної панелі: натисніть на символ . Варильна панель вимкнена.

Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки не охолонуть повністю.

### Показання індикаторів

Варильна панель автоматично вимикається, якщо всі конфорки вимкнені довше 20-ти секунд.

### Налаштування конфорки

Виберіть бажаний ступінь нагрівання конфорки за допомогою символів від 1 до 9 або + або -.

Символ += ступінь нагрівання 9

Символ -= ступінь нагрівання 4



Ступінь нагрівання 1 = мінімальна потужність.

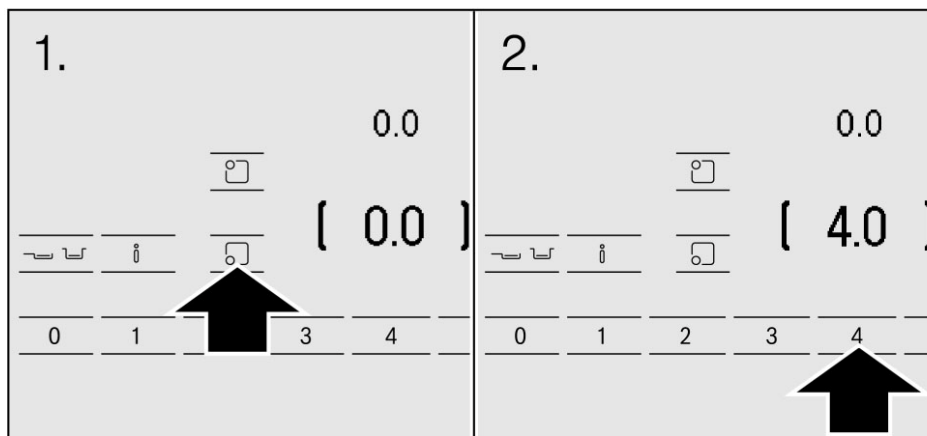
Ступінь нагрівання 9 = максимальна потужність.

Кожен ступінь нагрівання має проміжне значення. Воно позначене крапкою. При необхідності може бути налаштована індикація  $\cdot 5$  (наприклад  $1.5$ ).

## Вибір ступеню нагрівання:


Варильна панель повинна бути ввімкнена.

1. Натисніть на символ  потрібної Вам конфорки. Якщо потім Ви натиснете на символ , індикатор вказує, як вибрати ступінь нагрівання.
2. Потім виберіть ступінь нагрівання за допомогою символів від 1 до 9 або + та - .



## Зміна ступеню нагрівання

Виберіть конфорку, потім змініть ступінь нагрівання за допомогою символів від 1 до 9 або + та - .

Натисніть на символ , загориться час ввімкнення конфорки.

## Вимкнення варильної конфорки

Виберіть конфорку. Потім натисніть на символ ступеню нагрівання 0 чи на символ + або - кілька разів, доки не з'явиться символ 0.

## Увага!

Якщо на індукційну конфорку не поставлено посуд, цифра, що позначає заданий ступінь нагрівання, буде блимати. Якщо конфорку вибрано, на індикаторі загорається застереження. Через деякий час конфорка вимкнеться.

## Таблиця

В цій таблиці міститься кілька прикладів.  
Час приготування залежить від виду, ваги та якості продуктів, тому можливі деякі відхилення від указаних значень.  
Для швидкого розігрівання використовуйте ступінь нагрівання 9.

	Ступінь нагрівання	Час нагрівання у хвиликах
<b>Розтоплення</b>		
Шоколад, шоколадна глазур, вершкове масло, мед	1–2	-
Желатин	1–2	-
<b>Розігрівання та підтримання теплим</b>		
Густий суп (наприклад, сочевичний)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Сосиски, що розігріваються у воді	3-4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат глибокого заморожування	2-3	5-15 хв.
Гуляш глибокого заморожування	2-3	20-30 хв.
<b>Доведення до готовності на слабкому вогні</b>		
Кнелі, галушки	4-5*	20-30 хв.
Риба	4-5*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1-2	3-6 хв.
Збиті соуси, наприклад, бернський або голландський	3-4	8-12 хв.
<b>Відварювання у воді, варіння на парі, тушкування</b>		
Рис (у подвійному об'ємі води)	2-3	15-30 хв.
Рисова каша на молоці	2-3	25-35 хв.
Картопля в лущинні	4-5	25-30 хв.
Очищена картопля з сіллю	4-5	15-25 хв.
Макаронні вироби	6-7*	6-10 хв.
Супи	3-4	15-60 хв.
Овочі	2-3	10-20 хв.
Овочі глибокого заморожування	3-4	7-20 хв.
М'ясний суп у скороварці	4-5	-

<b>Тушкування</b>		
М'ясний рулет	4-5	50-60 хв.
Печеня	4-5	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
<b>Смаження</b>		
Натуральне або паніроване філе	6-7	6-10 хв.
Філе глибокого заморожування	6-7	8-12 хв.
Відбивні котлети, натуральні або паніровані	6-7	8-12 хв.
Біфштекс (завтовшки 3 см)	6-7	8-12 хв.
Куряче філе (завтовшки 2 см)	5-6	10-20 хв.
Куряче філе глибокого заморожування	5-6	10-30 хв.
Натуральна риба й рибне філе	5-6	8-20 хв.
Панірована риба й рибне філе	6-7	8-20 хв.
Панірована риба глибокого заморожування, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Креветки великі та малі	7-8	4-10 хв.
Готові страви глибокого заморожування, наприклад, овочеve рагу	6-7	6-10 хв.
Млинці	6-7	смажити по черзі
Омлет	3-4	смажити по черзі
Яєчня	5-6	3-6 хв.
<b>Смаження у фритюрі** (порція 150-200 г на 1-2 л олії)</b>		
Продукти глибокого заморожування, наприклад, картопля-фрі, курячі нагетси	8-9	смажити по черзі
Крокети	7-8	смажити
Тефтелі	7-8	
М'ясо, наприклад, шматки курки	6-7	
Риба панірована або в клярі	6-7	
Овочі й гриби, паніровані або в клярі, наприклад, печериці	6-7	
Випічка, наприклад пончики, фрукти в клярі	4-5	
* Повільне готування без кришки		
** Без кришки		

## **Функція «Термоконтроль посуду»**

Ця функція дозволяє готувати страви на задніх конфорках. Вона призначена для приготування готових виробів, які треба лише розігріти; для відварювання у воді або смаження у великій кількості олії чи фритюрного жиру.

### **Примітка**

Функцію температурного зонду не слід використовувати для смаження без жиру або в невеликій кількості олії.

### **Як це працює**

Посуд з гарячою їжею випромінює тепло. Температурний зонд уловлює це тепло, та варильна панель регулює температуру автоматично.

### **Переваги такого приготування**

- Конфорка розігрівається лише тоді, коли це необхідно. Це дозволяє заощадити електроенергію;
- Олія та жир не перегріваються;
- Температура регулюється постійно. Їжа може вилитися лише під час кипіння, що дозволяє не регулювати потужність постійно.

## **Відповідний посуд для сенсорної варильної системи**

Поверхня посуду має добре випромінювати тепло для того, щоб його міг вловити зонд. Якщо використовується невідповідний посуд, регуляція не спрацьовує. Їжа витікає або пригорає.

### **Відповідний посуд**

Ви можете користуватися емальованим посудом. Денце посуду має бути настільки великим, щоб закривати конфорку. Для посуду з нержавіючої сталі чи алюмінію використовуйте сенсорні стрічки, що поставляються в комплекті.

### **Сенсорні стрічки**

Ви також можете придбати сенсорні стрічки в магазині електротоварів у відділі кухонного приладдя. Вкажіть, будь ласка, номер HEZ: HEZ390001.

## Діапазон температур

Готуючи за допомогою сенсорної варильної системи, Ви регулюєте не ступінь нагрівання, а температуру. В таблиці міститься перелік температурних режимів для різних процесів приготування.

<b>Діапазон температур</b>	<b>Підходить для</b>
170-180 °C	Смаження у фритюрі
110-120 °C	Приготування в скороварці
90-100 °C	Запікання, відварювання
80-90 °C	Тушкування (легке обсмаження), доведення до готовності
60-70 °C	Розморожування, розігрівання, підтримання гарячим

Діапазон температур 90-100 °C є достатнім для приготування, навіть якщо вода не кипить зі звичайною інтенсивністю.


## **Регулювання температури**

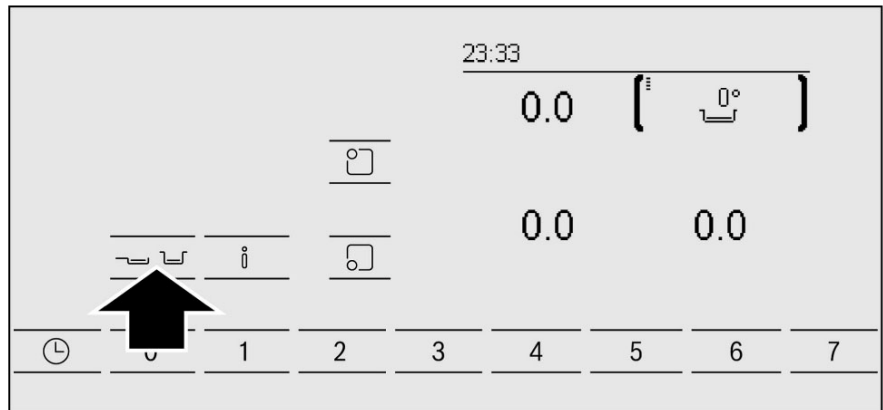
Точка кипіння води залежить від висоти над рівнем моря. Якщо вода кипить занадто сильно або слабо, можливо відрегулювати температуру.


## Управління:

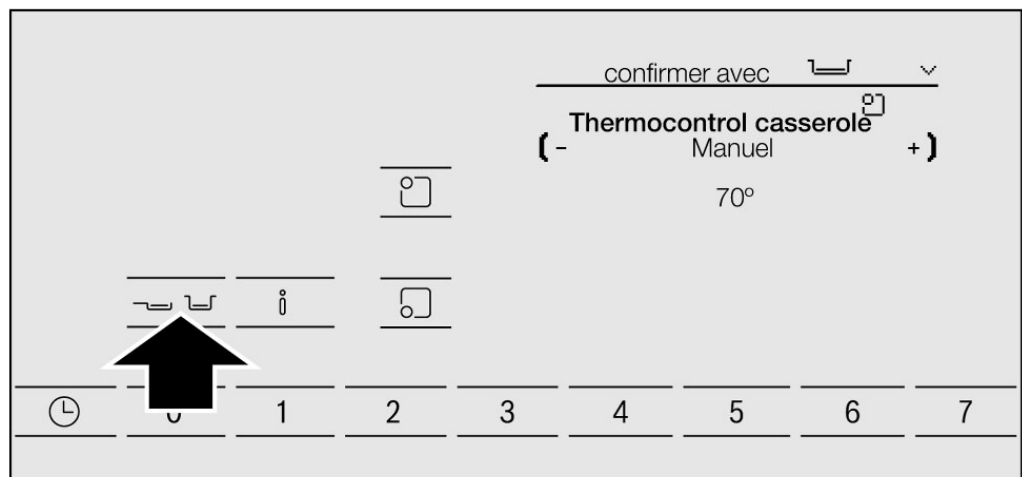
Варильна панель має бути ввімкнена.

1. Покладіть продукти у посуд і додайте рідини, достатньо наповнити посуд на два пальці.
2. Поставте посуд усередину конфорки та закрийте його.
3. Виберіть необхідну конфорку.  
На індикаторі конфорки горить 0.0.

4. Доторкніться до відповідного температурного зонду. Функцію «Термоконтролю» посуду активовано. Якщо Ви доторкнетесь до символу  перед тим, як активувати температурний зонд, на індикаторі загориться попередження.




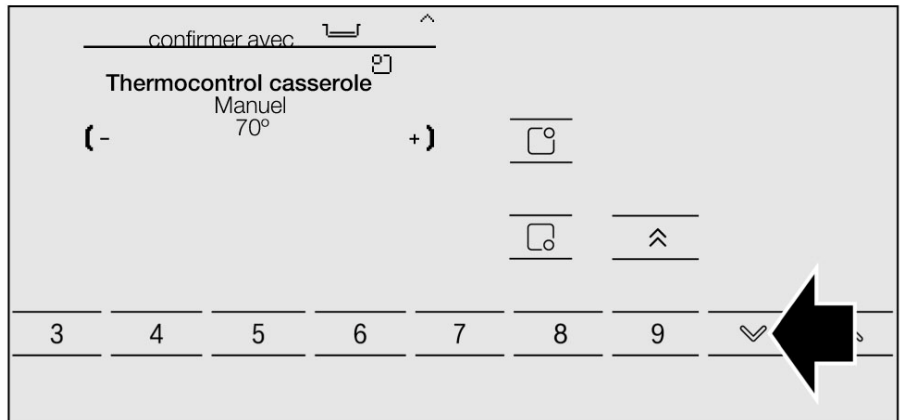
5. Відрегулюйте температуру за допомогою символів від 1 до 9 або + та -. Ви можете відрегулювати температуру в діапазоні від 60 до 180 °С. якщо Ви налаштовуєте іншу температуру, лунає сигнал підтвердження, а налаштування не приймається.
6. Якщо Ви хочете перейти у функціональне меню, доторкніться до символу . Через 10 секунд за допомогою символів + та – виберіть функцію «Ручне управління».



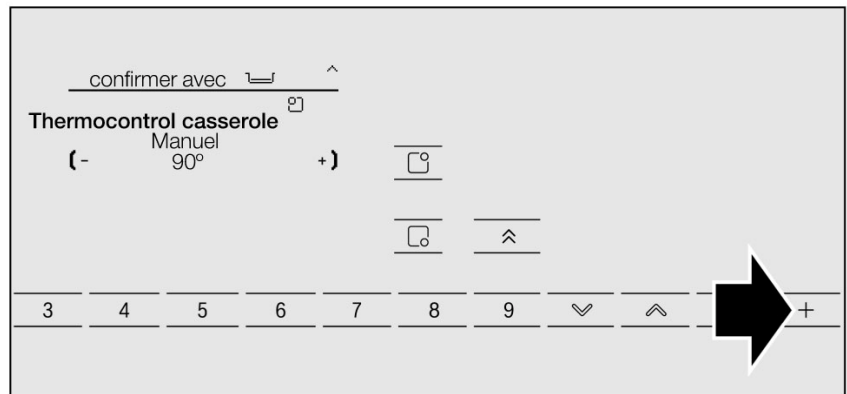
### Попередження




Якщо протягом деякого часу Ви не обираєте жодного налаштування, меню закривається без активації функції.

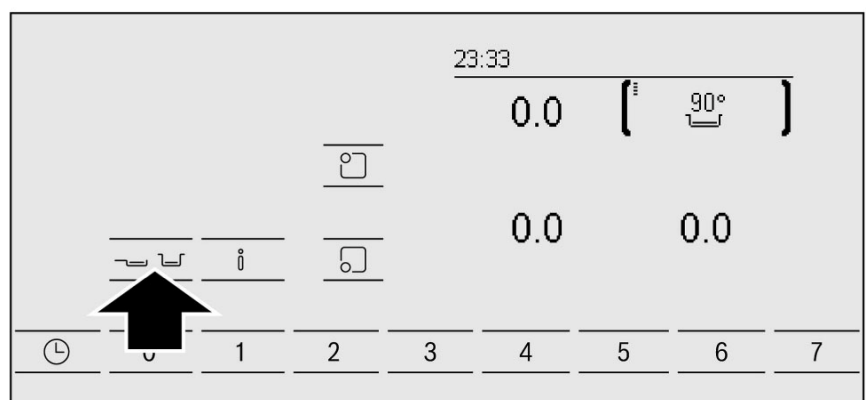
7. Перейдіть на наступний рядок за допомогою символу навігації .



8. Виберіть необхідну температуру за допомогою символів + або -.



9. Активуйте функцію, доторкнувшись до символу . Загориться символ  і вибрана температура. Функцію активовано. Доторкнувшись до символу , можливо перевірити, чи функція увімкнена.



Символ температури залишається горіти, поки налаштована температура не буде досягнута. Тоді лунає сигнал і символ температури гасне. Функція «Термоконтролю» підтримує температуру посуду в налаштованому температурному діапазоні.

## **Вимкнення функції «Термоконтролю посуду».**

Вимкніть конфорку. Накрийте нагрівальний елемент, щоб не забруднити покриття.


### **Примітка**

Продукти також можна опускати у гарячу рідину:

Наповніть посуд рідиною.

Налаштуйте панель як описано в пунктах 3 і 4.

Коли температуру досягнуто і пролунав сигнал, додайте продукти.

 Покриття нагрівального елемента нагрівається, якщо ввімкнено сусідню конфорку.

## Таблиця часу приготування для температурного зонду

В таблиці міститься діапазон температур, який підходить для кожної страви. Час приготування залежить від типу, ваги та якості продуктів.

		Діапазон температур	Час приготування, з моменту сигналу підтвердження
Супи	М'ясні бульйони	95-100 °C	60-90 хвил.
	Густий суп із м'ясом чи м'ясними виробами	95-100 °C	45-60 хвил.
	Овочеві супи	95-100 °C	60-90 хвил.
Гарнір	Картопля	95-100 °C	30-40 хвил.
	Картопляні кнелі/крокети	85-90 °C	30-40 хвил.
	Макаронні вироби	95-100 °C	7-10 хвил.
	Полента	85-90 °C	5-10 хвил.
	Рис	85-90 °C	25-35 хвил.
Яйця	Варені яйця (в холодній воді)	95-100 °C	2-8 хвил.
Риба	Смажена риба	85-90 °C	15-20 хвил.
М'ясо	Кнелі	95-100 °C	20-30 хвил.
	Вареники, пельмені, равіоли	95-100 °C	10-15 хвил.
	Суп-пюре	95-100 °C	60-90 хвил.
	М'ясний суп	95-100 °C	90-120 хвил.
	Сосиски	95-100 °C	5-10 хвил.
Овочі	Свіжі овочі (напр., броколі)	95-100 °C	10-20 хвил.
	Свіжі овочі (напр., брюссельська капуста)	95-100 °C	30-40 хвил.
	Овочі глибокого заморожування: напр., брюссельська капуста, стручкова квасоля *	95-100 °C	15-30 хвил.
	Овочі глибокого заморожування з вершками: напр., шпинат з вершками*	65-70 °C	20-30 хвил.
Бобові	Сочевиця, горох, боби	95-100 °C	30-60 хвил.
Десерти	Манна каша на молоці	85-90 °C	10-15 хвил.
	Компот	85-90 °C	10-20 хвил.
	Рисова каша на молоці	85-90 °C	35-45 хвил.
	Шоколадний пудинг	85-90 °C	3-5 хвил.
	Готові страви	Консерви, напр., суп-гуляш	65-70 °C
	Розчинні супи, напр., бульйон з вермішеллю	95-100 °C	5-10 хвил.
	Розчинні супи, напр., суп-пюре	85-90 °C	10-15 хвил.
Напої	Молоко	85-90 °C	
	Глінтвейн	65-70 °C	
Страви, приготовлені у скороварці	Курча	110-120 °C	20-25 хвил.
	Рис	110-120 °C	6-8 хвил.
	Картопля	110-120 °C	10-12 хвил.
	Густий суп із м'ясом чи м'ясними виробами	110-120 °C	15-20 хвил.
Смаження у фритюрі**	Віденська випічка, напр., пончики з начинкою, берлінські булочки, піріжки з фруктами	165-175 °C	Смажити у фритюрі на невеликому вогні
	М'ясо, напр., шматочки курки, кнелі	165-175 °C	
	Овочі паніровані або запечені в тісті	165-175 °C	

\*Додати рідину відповідно до рекомендацій виробника

\*\*Дотримуйтеся рекомендацій щодо смаження у фритюрі

Контрольний пристрій автоматично встановлює мінімальне значення вибраного діапазону температур.

Температура може регулюватися за допомогою символів + або -.

## **Смаження страв**

Ніколи не розігрівайте жир без нагляду – *небезпека пожежі!*

### **Фритюрний жир**

Для фритюру використовуйте лише олію або спеціальний жир, напр., твердий рослинний жир. Наріжте великий шмат жиру кубиками та розтопіть. Перевірте, щоб жиру в посуді було достатньо, щонайменше на два пальці.

### **Невідповідний жир**

Комбіжири та суміші жирів не підходять для використання, напр., суміш олії з тваринним або іншим рослинним жиром, бо така суміш, нагріта, може сильно пінитися.

### **Нагрівання жиру**

1. Нагрівайте жир у закритому посуді. Жир нагрівся, коли лунає сигнал підтвердження. Ви можете смажити страви у фритюрі.

### **Смаження у фритюрі**

Завжди смажте у фритюрі без кришки.

2. Покладіть першу порцію та обсмажте її у фритюрі.

3. Витягніть.

Коли символ температури згасне, жир достатньо нагрівся для смаження наступної порції. Якщо символ іще горить, слід зачекати перед смаженням наступної порції, аж поки пролунає сигнал підтвердження, а символ температури згасне.

4. Обсмажте наступну порцію у фритюрі.

### **Примітка**

Для приготування продуктів глибокого заморожування смажте їх у фритюрі невеличкими порціями, інакше жир охолоджуватиметься занадто швидко.

Наприклад: Картопля-фрі глибокого заморожування: 1,5 л жиру, приблизно 150 г картоплі-фрі на порцію.

## **Приготування в скороварці**

Додайте рідини відповідно до вказівок виробника. Бобові залийте холодною водою, доведіть до кипіння при температурі 95-100 °C, зніміть піну та закрийте скороварку. Готуйте страви при температурі 110-120°C.

## Програми приготування






За допомогою цих програм Ви можете приготувати наступні страви:

### **Страва**

Супи  
Гарніри  
Яйця  
Риба  
М'ясо  
Овочі  
Бобові  
Солодкі страви  
Напої  
Страви у скороварці  
Страви у фритюрі

### **Виберіть необхідну програму приготування**

Виберіть конфорку.


1. Покладіть продукти в посуд і додайте рідини, достатньо наповнити посуд на два пальці.
2. Поставте посуд усередину конфорки та закрийте його.
3. Виберіть необхідну конфорку.  
На індикаторі конфорки горить 0.0.
4. Доторкніться до відповідного температурного зонду. Функцію «Термоконтролю» посуду активовано. Якщо Ви доторкнетесь до символу  перед тим, як активувати температурний зонд, на індикаторі загориться попередження.
5. Доторкніться до символу , щоб увійти в меню.  
Через 10 секунд виберіть функцію «Програми» за допомогою символів + або -.
6. Перейдіть до іншого рядка за допомогою символу навігації  і виберіть необхідну групу страв за допомогою символів + або -.
7. Потім перейдіть до іншого рядка за допомогою символу навігації  і виберіть необхідну групу страв за допомогою символів + або -.
8. Активуйте функцію, натиснувши на символ .


Символ температури продовжує горіти, поки температура фритюру не буде досягнута. Лунає сигнал підтвердження. Символ температури гасне, на індикаторі з'являється попередження.

Функція «Термоконтроль» підтримує температуру посуду в налаштованому температурному діапазоні.

## **Як змінити вибрану програму**

Виберіть конфорку.

Поверніться у функціональне меню за допомогою символу .

Потім перейдіть до наступного рядка за допомогою символу навігації  і виберіть необхідну групу страв за допомогою символів + або -.

## **Вимкнення функції «Термоконтролю посуду».**

Вимкніть конфорку. Накрийте нагрівальний елемент, щоб не забруднити покриття.

## **Рекомендації щодо приготування**

Покладіть продукти глибокого заморожування (напр., шпинат) у посуд. Додайте рідину відповідно до вказівок виробника. Закрийте посуд. Виберіть температурний режим 70 °С. Час від часу перемішуйте.

### **Приготування продуктів, що виділяють багато води (напр., рибне філе)**

Готуйте з невеликою кількістю рідини, висоти рівня двох пальців достатньо. Завжди закривайте посуд.

### **Приготування продуктів, що сильно киплять (напр., макаронні вироби)**

Для продуктів, що сильно киплять, також закривайте посуд. Це дозволяє заощадити електроенергію.

### **Загущення страв**

Готуйте страви при рекомендованій температурі. Коли страва загустілася, залиште вологу випаровуватися при температурі 90°C.

### **Продукти (напр., картопля) нерівномірно зварилися**

Наступного разу додайте більше води.

## **Відсутній сигнал підтвердження**

Завжди закривайте посуд кришкою. Таким чином, автоматичне налаштування буде функціонувати оптимальним чином.

## **Контроль температури олії**

Ця функція дозволяє смажити у фритюрі, використовуючи передні конфорки, регулюючи температуру сковороди.

## **Переваги смаження у фритюрі**

Конфорка нагрівається тільки коли це необхідно. Це дозволяє заощадити електроенергію.  
Олія та жир не перегріваються.

## **Примітки**

Ніколи не розігривайте жир без нагляду.  
Поставте сковороду всередину конфорки. Перевірте, щоб діаметр денця сковороди був достатнім.  
Не закривайте сковороду кришкою, інакше регулятор не функціонуватиме. Ви можете використовувати кришку з отворами для відводу пару, регулятор буде функціонувати.  
Використовуйте лише фритюрний жир. У випадку використання вершкового масла, маргарину, оливкової олії або смальцю виберіть мінімальний рівень нагрівання.

## **Посуд для контролю температури олії**

Існують спеціальні сковороди для смаження у фритюрі. Користуйтеся лише таким типом посуду. З іншими видами сковорід регуляція не функціонуватиме. Вони можуть перегріватися.

Цей посуд можна придбати пізніше у відділі кухонного приладдя в спеціалізованих магазинах або в нашій сервісній службі. Шукайте такі номери: HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230.

Це сковороди з антипригарним покриттям. Також можна смажити у фритюрі з додаванням невеликої кількості олії.

## Температурні рівні

Рівень нагрівання	Температури	Підходить для
max	високий	напр., страв із картоплі, також смаженої, а також для біфштекса з кров'ю
med	середній-високий	напр., смаження у фритюрі продуктів глибокого заморожування: шніцелів, ескалопів, рагу, овочів
low	низький-середній	напр., смаження у фритюрі рублених котлет, сосисок, риби
min	низький	напр., омлету на вершковому маслі, оливковій олії чи маргарині

## Управління:


Виберіть необхідний рівень температури з таблиці.

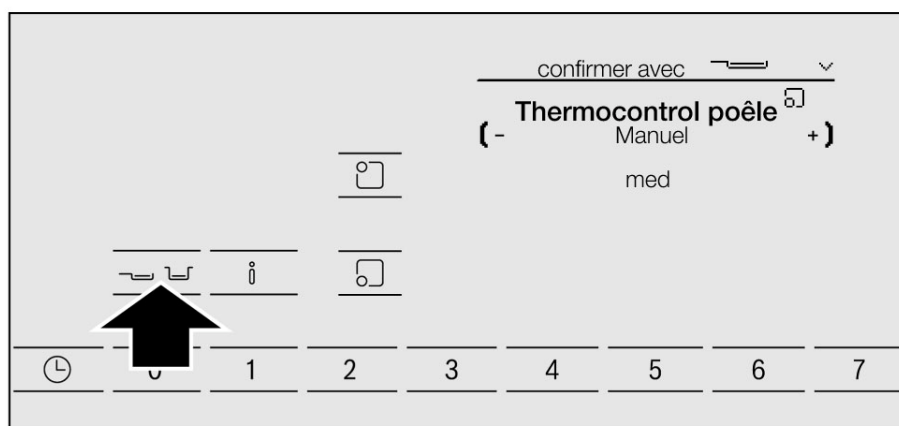
Поставте посуд на конфорку.

Варильна панель має бути ввімкнена.

Виберіть необхідну конфорку.

На індикаторі конфорки горить 0.0


1. Доторкніться до символу .

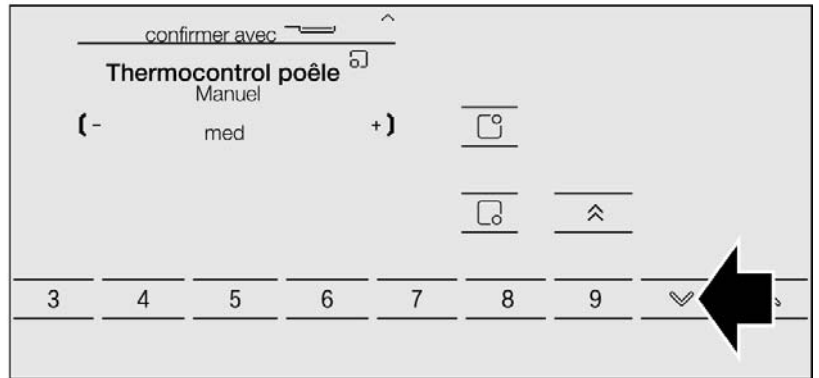


2. Через 10 секунд за допомогою символів + та – виберіть функцію «Ручне управління».

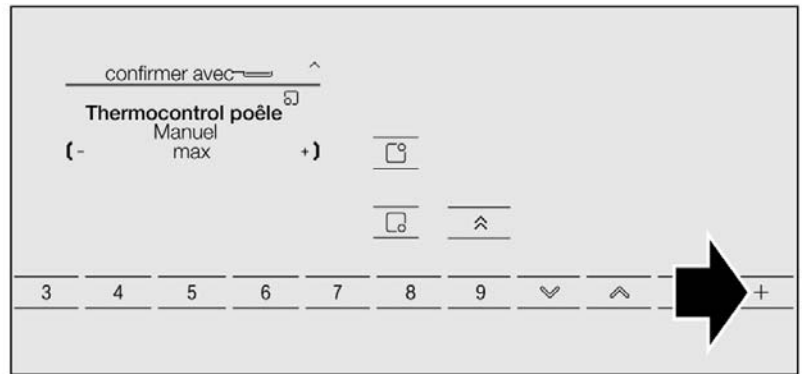
## **Попередження**




Якщо протягом деякого часу Ви не обираєте жодного налаштування, меню закривається без активації функції.

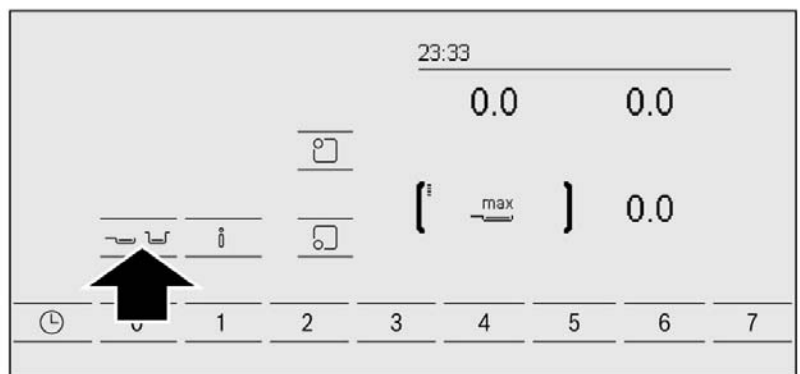
3. Перейдіть на наступний рядок за допомогою символу навігації .



4. Виберіть необхідну температуру за допомогою символів + або -.





5. Активуйте функцію, доторкнувшись до символу . Загориться символ  і вибрана температура. Функцію контролю температури олії активовано. Доторкнувшись до символу , можливо перевірити, чи функція ввімкнена.



Символ температури залишається горіти, поки налаштована температура не буде досягнута. Тоді лунає сигнал і символ температури гасне і на індикаторі загорасться попередження.


### **Як змінити вибрану температуру**

Виберіть конфорку. Потім змініть температуру, доторкнувшись до символів + або -. Також можна змінити температуру, повернувшись у функціональне меню:

Доторкніться до символу . Потім перейдіть до наступного рядку за допомогою символу навігації  і виберіть рівень бажаної температури за допомогою символів + або -.

6. Додайте олію в сковороду, потім покладіть продукти. Перемішуйте продукти як звичайно, щоб вони не підгоріли.

### **Переривання функції**

Поверніться у функціональне меню за допомогою символу . Потім виберіть функцію «Перервати програму» за допомогою символів + або -. Ви також можете перервати виконання функції за допомогою символу 0 або, доторкнувшись до символів + та - , поки на індикаторі конфорки не загориться 0.0

## Таблиця смаження

В цій таблиці зазначено час смаження відповідно до страви. Час смаження може змінюватися залежно від виду, ваги, товщини та якості продуктів.

Температура смаження має відповідати посуду (правильно вибраному).

Температура смаження може змінюватися в разі використання інших типів посуду.

		Температура смаження	Загальний час смаження від сигналу підтвердження
<b>М'ясо</b>	Ескалоп, натуральний або панірований	med	6-10 хв.
	Філе	med	6-10 хв.
	Відбивні котлети	low	10-17 хв.
	Шницель з сиром і шинкою	low	15-20 хв.
	Стейки з кров'ю (завтовшки 3 см)	max	6-8 хв.
	Стейки, середньо або добре засмажені (завтовшки 3 см)	med	8-12 хв.
	Біле м'ясо птиці (завтовшки 2 см)	low	10-20 хв.
	Сосиски, варені або сирі	low	8-20 хв.
	Гамбургери/рублені котлети	low	6-30 хв.
	Паштет із ліверу чи печінки	min	6-9 хв.
	Рагу, гірос	med	7-12 хв.
	Вироби з фаршу	med	6-10 хв.
Сало	min	5-8 хв.	
<b>Риба</b>	Риба в клярі	low	10-20 хв.
	Рибне філе, натуральне або паніроване	low/ med	10-20 хв.
	Креветки, тигрові креветки	med	4-8 хв.
<b>Страви з яєць</b>	Товсті млинці	med	смажити до готовності
	Омлет	min	смажити до готовності
	Випускна яєчня	min/med	2-6 хв.
	Збовтана яєчня	min	2-4 хв.
	Яблучний штрудель «Кайзершмарн»	low	10-15 хв.
	Грінки/Французькі тости	low	смажити до готовності
<b>Картопля</b>	Картопля, смажена в луппинні	max	6-12 хв.
	Смажена картопля, нарізана*	low	15-25 хв.
	Деруни	max	смажити до готовності
	Картопля, глазурована	med	10-15 хв.
<b>Овочі</b>	Часник/цибуля	min	2-10 хв.
	Кабачки, баклажани	low	4-12 хв.
	Перець, зелена спаржа	low	4-15 хв.
	Гриби	med	10-15 хв.
	Смажені овочі з медом	med	6-10 хв.
<b>Продукти глибокого заморожування</b>	Шницель	med	15-20 хв.
	Теляча відбивна з сиром і шинкою	low	10-30 хв.
	Біле м'ясо птиці	min	10-30 хв.
	Нагетси	med	10-15 хв.
	Гірос, кебаб	med	10-15 хв.
	Рибне філе, натуральне або паніроване	low	10-20 хв.
	Рибні палички	med	8-12 хв.
	Картопля фрі	med/ max	4-6 хв.
	М'ясне чи овоче рагу на сковорідці	min	8-15 хв.
	Млинці з начинкою	low	10-30 хв.
Камамбер/Сир	low	10-15 хв.	
<b>Інші страви</b>	Камамбер/Сир	low	7-10 хв.
	Страви з сухих виробів, що готуються з додаванням води, як, наприклад, локшина на сковорідці	min	4-6 хв.
	Грінки	low	6-10 хв.
	Смажений мигдаль/горіхи/кедрові горішки*	min	3-7 хв.

\*Покласти в холодну сковороду

## Програми для смаження

### Програми для смаження у фритюрі

Використовуйте ці програми лише з посудом, рекомендованим для контролю температури олії.

Ці програми допоможуть приготувати наступні страви:

Страва

М'ясо

Риба

Страви з яєць

Картопля

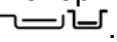
Овочі

Продукти глибокого заморожування


Інші страви


### Виберіть необхідну програму приготування


Виберіть конфорку. На індикаторі конфорки загориться 0.0

Доторкніться до символу .

Через 10 секунд виберіть функцію «Програми» за допомогою символів + або -.

Перейдіть до іншого рядка за допомогою символу навігації  і виберіть необхідну групу страв за допомогою символів + або -.

Потім перейдіть до іншого рядка за допомогою символу навігації  і виберіть необхідну групу страв за допомогою символів + або -.

Активуйте функцію, натиснувши на символ .



Отже, програма вибрана.

Символ температури продовжує горіти, поки температура фритюру не буде досягнута. Лунає сигнал підтвердження. Символ температури гасне і на індикаторі з'являється попередження.


Додайте олію у сковороду, потім покладіть продукти. Перегортайте продукти, як зазвичай, щоб вони не підгоріли.

### **Як змінити вибрану програму**

Виберіть конфорку.

Поверніться у функціональне меню за допомогою символу . Потім перейдіть до наступного рядка за допомогою символу навігації  і виберіть необхідну групу страв за допомогою символів + або -.

### **Переривання функції**


Поверніться у функціональне меню за допомогою символу . Потім виберіть функцію «Перервати програму» за допомогою символів + або -. Ви також можете перервати виконання функції за допомогою символу 0 або, доторкнувшись до символів + та - , поки на індикаторі конфорки не загориться 0.0

### **Блокувач для безпеки дітей**


Варильну панель можна заблокувати від небажаного вмикання, щоб не допустити ввімкнення конфорок дітьми.

### **Ввімкнення/вимкнення тимчасового блокування для безпеки дітей**

Варильна панель повинна бути вимкнена.

Ввімкнення: доторкніться до символу  і тримайте приблизно 4 секунди. Варильна панель заблокована.

Ви можете знову розблокувати варильну панель, доторкнувшись до панелі управління, коли блокування ввімкнено.

Вимкнення: Доторкніться до символу  і тримайте приблизно 4 секунди. Блокування відмінено.

### **Ввімкнення/вимкнення постійного блокування для безпеки дітей**

За допомогою цієї функції блокувач варильної панелі можна автоматично ввімкнути на той час, коли варильна панель вимкнена.

## Ввімкнення/вимкнення постійного блокування для безпеки дітей

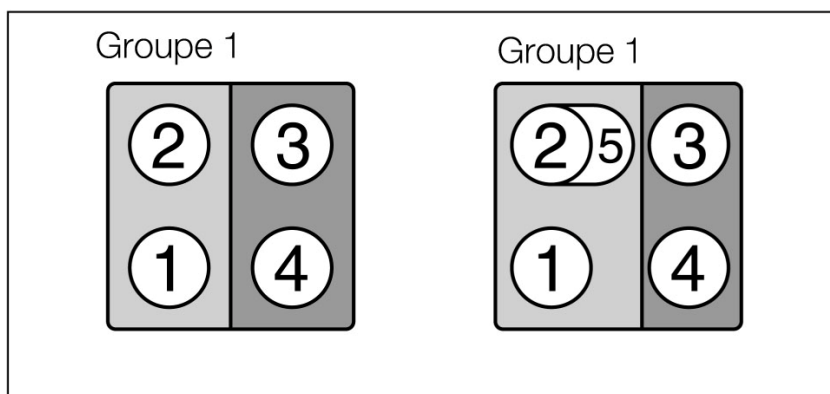
Див. розділ «Базові налаштування».

### Функція «booster»

Застосування функції «booster» дозволить розігріти продукти швидше, ніж використовуючи режим нагрівання 9.

#### Обмеження при використанні

Цією функцією оснащені всі конфорки, вона може бути ввімкнена завжди, коли інша конфорка не працює (див. малюнок). Інакше на індикаційному полі вибраної вами конфорки зблимають символи  $\hat{^}$  і 9.0, а потім вона автоматично переключиться на ступінь нагрівання 9.0.





#### Ввімкнення функції

Послідовність дій:

1. Увімкніть панель, потім виберіть конфорку, натиснувши на відповідний символ  $\square$ ;
2. Натисніть на символ  $\hat{^}$ . Функція ввімкнена.

## Вимкнення функції

Виберіть конфорку, натиснувши на відповідний символ , потім ще раз натисніть на символ . Функція вимкнена.



За певних обставин функція «Booster» може бути автоматично вимкнена для захисту електронних компонентів всередині варильної панелі.

## Функція таймера

Цю функцію можна використовувати для двох цілей:

- для автоматичного вимикання конфорок;
- як побутовий таймер.





### Автоматичне вимкнення конфорки


Встановіть необхідний час для вибраної конфорки. По закінченні налаштованого часу конфорка автоматично вимкнеться.

## Програмування

Варильна панель повинна бути ввімкнена.

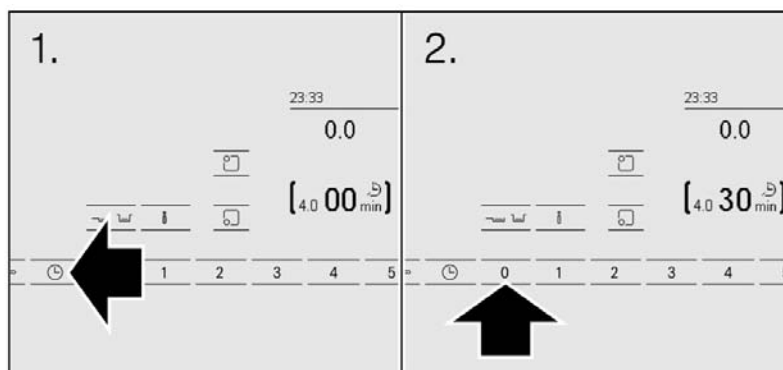
Виберіть потрібну Вам конфорку й ступінь нагрівання.

1. Натисніть двічі на символ . На індикаційному полі вибраної конфорки загоряться індикатори , min. I . Натиснувши на символ , на індикаторі загориться, як вибрати час.

2. Через 10 секунд, введіть час за допомогою символів від 0 до 9 або символів + або -. Потім натисніть на символ  для активації функції.

Символ +: 30 хвилин

Символ -: 10 хвилин




Відлік часу розпочнеться через кілька секунд.


На індикаційному полі з'являється налаштований час вибраної конфорки.

### По закінченні налаштованого часу

По закінченні налаштованого часу конфорка вимикається. Пролунає сигнал підтвердження. На конфорці загориться 0.0, а на індикаційному полі функції таймера з'являться цифри 00 протягом 10 секунд.

Доторкніться до символу , індикатори погаснуть, сигнал підтвердження припиниться.

### Зміна часу

Виберіть конфорку, потім двічі натисніть на символ . Змініть налаштований час за допомогою символів від 0 до 9 або + та -.

### Відміна автоматичного вимкнення

Встановіть на нуль за допомогою символу 0 або, натиснувши на символ -, доки не з'явиться індикатор 00.

### Автоматичне вимкнення конфорки з функцією «Термоконтролю каструль»


Готуючи страви з функцією термоконтролю каструль, відлік часу приготування починається при досягненні необхідної температури на вибраній конфорці.

## **Автоматичне вимкнення конфорки з функцією «Термоконтролю сковорід»**

Готуючи страви з функцією термоконтролю сковорід, відлік часу приготування починається при досягненні необхідної температури на вибраній конфорці.

### **Поради та рекомендації**

Виберіть конфорку, щоб дізнатися час приготування, що залишився. Можна встановити час 99 хвилин. У разі перебоїв подачі електроенергії функція автоматичного вимкнення конфорки припиняє роботу.



Якщо Ви натиснете на символ  і не встановите час, на індикаторі загориться попередження.

## **Сигнальний таймер**

За допомогою сигнального таймера можна відміряти час до 99 хвилин. Він працює незалежно від інших налаштувань.

### **Програмування**

Варильна панель має бути ввімкнена.


1. Натисніть на символ . На індикаційному полі функції таймера з'являться символ  і цифри 00:00, min і sec.
2. Змініть час приготування за допомогою символів від 0 до 9 або + та -.  
На індикаторі з'являться базові налаштування справа наліво.

Символ +: 10 хвилин


Символ -: 05 хвилин

Відлік часу починається через кілька секунд.

### **По закінченні налаштованого часу**

Лунає сигнал підтвердження. На індикаційному полі функції таймера з'являється 00:00. Натисніть на символ . Індикація гасне і сигнал підтвердження припиняється.

### **Зміна часу**


Натисніть на символ  і змініть час за допомогою символів від 0 до 9 або + та -.

### **Вимкнення таймеру**

Встановіть на нуль за допомогою за допомогою символів від 0 до 9 або + та -.



## Поради та рекомендації

У разі перебоїв у подачі електроенергії програмування часу залишається активованою.

Якщо Ви натиснете на символ  і не встановите час, на індикаторі загориться попередження.

## Обмеження часу

Якщо конфорка ввімкнена протягом тривалого часу й налаштування лишаються незмінними, активується функція автоматичного обмеження часу.


Нагрівання конфорки припиняється. На індикаторі конфорки по чергово блимають символи  та індикатор залишкового нагрівання .

При доторканні до будь-якої частини панелі управління індикатор гасне. Після цього можна заново зробити налаштування.

Момент активації функції обмеження часу залежить від налаштованої температури нагрівання (через 1-10 годин).

## Безпечне очищення

Якщо очищення панелі управління здійснюється при ввімкненій варильній панелі, налаштування можуть змінитися.





Щоб уникнути цього, варильна панель оснащена функцією захисту під час чищення. Натисніть на символ . На індикаторі загоряється попередження. Панель управління лишається заблокованою протягом приблизно 20 секунд. Отже, Ви можете чистити поверхню панелі управління без жодного ризику змінити налаштування.

## Примітка

Головний перемикач не блокується. Ви можете вимкнути варильну панель, коли бажаєте.

## Базові налаштування


Варильна панель має різні базові налаштування. Ви можете замінити деякі налаштування.

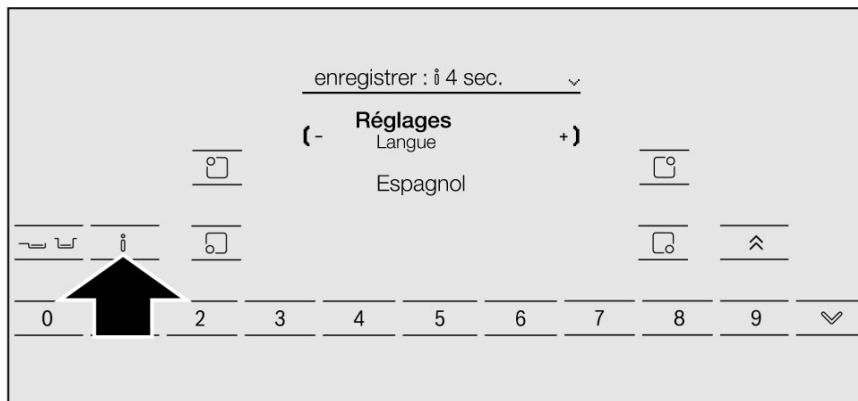
<b>Мова</b>	Англійська* Німецька Французька Голландська Італійська Португальська Іспанська Датська Шведська Норвезька Фінська Російська Польська Турецька Грецька
<b>Ступінь нагрівання</b>	9 17*
<b>Сигнал підтвердження</b>	Ввімк.* Вимк.
<b>Обмеження потужності</b>	1000 Вт-9500 Вт
<b>Блокувач для безпеки дітей</b>	Механічно * Автоматично Вимкнено
<b>Освітлення</b>	Ви можете налаштувати освітлення індикації
<b>Годинник</b>	Ви можете налаштувати час
<b>Таймер</b>	Ввімк.* Для активації таймеру, натисніть один раз на символ  . Для активації автоматичного вимкнення конфорки натисніть два рази на символ  . Вимк. Автоматичне вимкнення конфорки активується натисканням один раз на символ  .
<b>Сигнал підтвердження того, що час таймера вичерпався</b>	Тривалість сигналу підтвердження функції програмування часу: 10 сек.* 30 сек. 60 сек.
<b>Налаштування за умовчанням</b>	Так Ні*
*Базові налаштування Зачекайте кілька секунд, щоб зберегти деякі налаштування. На індикаторі загоряється символ  .	

## Зміна налаштувань


Варильна панель має бути вимкнена.

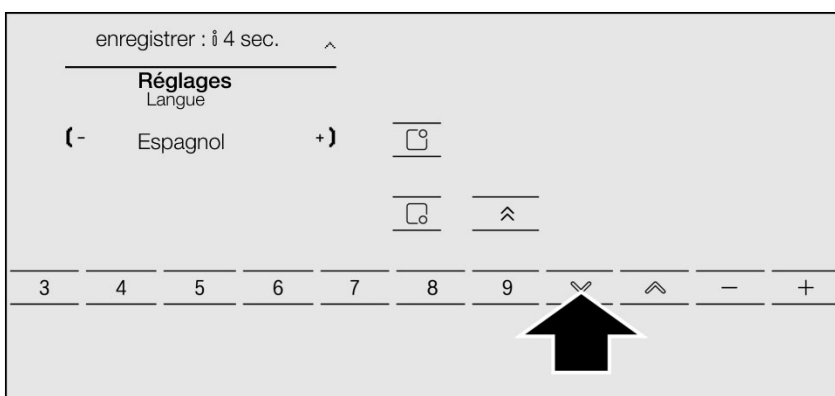
1. Увімкніть варильну панель.

2. Через 10 секунд натисніть на символ  і тримайте більше 4 секунд. На індикаторі загориться перше налаштування між позначками.

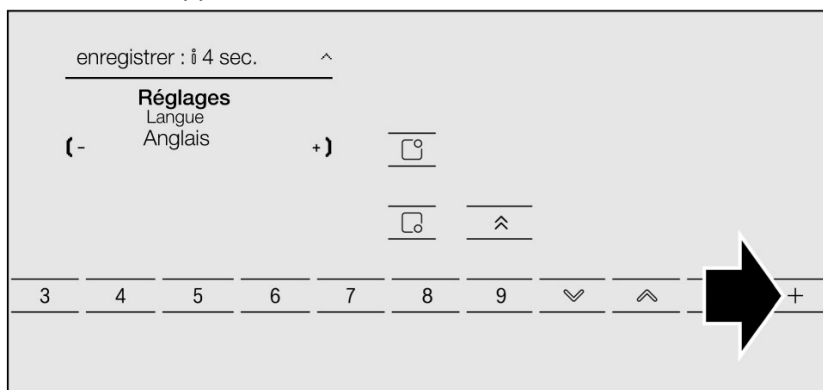



1. Натисніть на символи + та – , поки на індикаторі не загориться необхідна функція.

2. Перейдіть на інший рядок за допомогою символу навігації .



1. Виберіть необхідне значення за допомогою символів + та -.



2. Повторно натисніть на символ  і тримайте більше 4 секунд. Нові налаштування збережені.

## Як вийти з налаштувань без збереження

Щоб вийти з налаштувань, вимкніть варильну панель за допомогою головного перемикача та повторно виберіть необхідні налаштування.

## Догляд і очищення

Поради та рекомендації, що містяться у цьому розділі, допоможуть Вам правильно очищувати Вашу варильну панель і підтримувати її в оптимальному стані.

### Варильна панель

#### Очищення

Необхідно очищати варильну панель щоразу після використання. Таким чином, Ви уникнете пригорання залишків їжі. Чистіть варильну панель лише після її охолодження. Використовуйте лише засоби для миття, що підходять для склокераміки. Дотримуйтеся інструкцій на упаковці засобів для миття.

Ніколи не використовуйте:

- Абразивні засоби;
- Агресивні засоби для миття, наприклад, аерозолі для духових шаф чи засоби для виведення плям;
- Жорсткі губки;
- Електроприлади для чищення під тиском або за допомогою пари.

#### Шкребок для скла

Бруд, що важко видаляється, необхідно зішкребти за допомогою шкребка для скла.

1. Зніміть зі шкребка запобіжний чохол.
2. Очистіть поверхню варильної панелі лезом шкребка.

Не чистіть склокераміку, не знявши зі шкребка запобіжний чохол, це може призвести до виникнення подряпин.



У шкребка дуже гостре лезо. *Небезпека травмування!* Коли Ви не користуєтеся шкребком, надівайте на лезо запобіжний чохол. Якщо лезо пошкоджене, негайно замініть його.

#### Догляд

Користуйтеся засобами для догляду та збереження варильної панелі. Дотримуйтеся порад і рекомендацій, що містяться на упаковці цих засобів.

## **Рама варильної панелі**

Щоб уникнути пошкодження рами варильної панелі, дотримуйтеся таких рекомендацій:

- Використовуйте лише гарячу воду з невеликою кількістю миючого засобу;
- Ніколи не користуйтеся гострими предметами й абразивними засобами;
- Не користуйтеся шкребком для скла.

## **Температурні зонди**

Віконце температурного зонду має завжди бути чистим. Регулярно чистіть його від плям жиру та забруднень. Для цього використовуйте ватні палички або м'яку ганчірку, змочену в воді з додаванням засобу для миття посуду чи скла.

## **Невідповідні чистячі засоби**

Не користуйтеся:

- шкребками, такими як губки з абразивним покриттям, або щітками зі жорсткою щетиною;
- очищуючим спреєм.

## Усунення несправностей

Часто причиною несправності є якась дрібниця. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, прочитайте наступні рекомендації.

Показання індикатора	Несправності	Вирішення
Відсутні	Перервана подача електроструму	За допомогою інших електроприладів переконайтеся, чи нема перебоїв у подачі електроструму.
	Підключення приладу не відповідає схемі підключення.	Переконайтеся, що прилад правильно підключено за схемою.
	Збій в електронній системі.	Якщо після подібної перевірки несправність не усунулась, зателефонуйте до сервісної служби.
Помилка пам'яті даних – дивіться інструкцію з експлуатації	Відбувся внутрішній збій у роботі	Зателефонуйте до сервісної служби.
Блимає символ $E$	На панель управління потрапила вода чи на ній лежить якийсь предмет	Насухо витріть панель управління чи приберіть предмет, що лежить на ній.
$E_r$ + цифра/ $d$ + цифра/ $E$ + цифра/	Збій в електронній системі	Вимкніть варильну панель з електромережі. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$F0/F9$	Відбувся внутрішній збій у роботі	Вимкніть варильну панель від мережі. Зачекайте кілька секунд і знову підключіть її. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$F2$	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка вимкнулася	Зачекайте, поки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$F4$	Електронна система перегрілась і відповідна конфорка вимкнулася	Зачекайте, поки електронна система охолоне. Потім натисніть на будь-який символ варильної панелі. Якщо показання індикатора не змінилися, зателефонуйте до сервісної служби.
$U1$	Неприпустима напруга живлення	Зв'яжіться з Вашим постачальником електроенергії.
$U2/U3$	Конфорка перегрілась і вимкнулася, щоб не пошкодити варильну панель	Зачекайте, поки електронна система охолоне, і знову ввімкніть прилад.

**Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.**

## **Нормальні шуми, що виникають під час роботи приладу**

Технологія нагрівання за принципом магнітної індукції базується на створенні електромагнітних полів, котрі призводять до генерації тепла безпосередньо на денці посуду. Залежно від конструкції посуду ці поля можуть призвести до виникнення шумів та вібрацій, що описуються нижче:

### **Глухе гудіння схоже на звук трансформатора**

Таке гудіння виникає при готуванні страв у режимі високої потужності нагрівання. Причиною цього є велика кількість енергії, що переходить із варильної панелі в посуд. Такий шум зникає чи стає набагато слабшим при зниженні нагрівання.

### **Тихий свист**

Такий звук з'являється, якщо посуд пустий. Свист зникне, як тільки Ви наллєте в посуд воду чи покладете продукти.

### **Постукування**

Цей звук виникає в посуді, що складається з кількох шарів різних матеріалів. Він викликаний вібраціями, що з'являються на поверхнях стиків різних шарів матеріалів. Цей звук відтворює сама каstrуля або сковорода. Зміна кількості продуктів і способу їхнього приготування можуть змінити ситуацію.

### **Гучне посвистування**

Подібний шум виникає, як правило, в посуді, виготовленому з кількох шарів різних матеріалів, коли його ставлять на максимальну потужність, особливо при двох каstrулях одночасно на сусідніх конфорках. Таке посвистування зникне або помітно стихне, якщо Ви зменшите потужність нагрівання.

### **Гудіння вентилятора**

Для правильної роботи електронної системи варильна панель повинна експлуатуватися при контрольованій температурі. Для цього вона оснащена вентилятором, котрий вмикається при виявленні відхилень у налаштованій температурі на основі даних про використовувані режими нагрівання. Крім того, вентилятор може працювати за інерцію після вимикання варильної панелі, якщо температура панелі все ще висока.

Описані вище шуми є нормальними, вони є частиною технології нагрівання за допомогою індукції, їх виникнення не означає, що Ваша варильна панель несправна.

## **Сервісна служба**

Якщо ваш прилад потребує ремонту, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Адресу й номер телефону найближчої майстерні Ви знайдете в телефонному довіднику. В сервісних центрах, зазначених у цій інструкції, Вам також назвуть адресу найближчої майстерні.

## **Номер E и номер FD**

При виклику спеціаліста сервісної служби завжди вказуйте номер виробу (номер E) і заводський номер (FD) приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що візит спеціаліста сервісної служби для усунення пошкоджень, пов'язаних із неправильним доглядом за приладом, навіть під час дії гарантії не є безкоштовним.

## **Гарантія виробника**

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: [www.bosch-home.com.ua](http://www.bosch-home.com.ua) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH