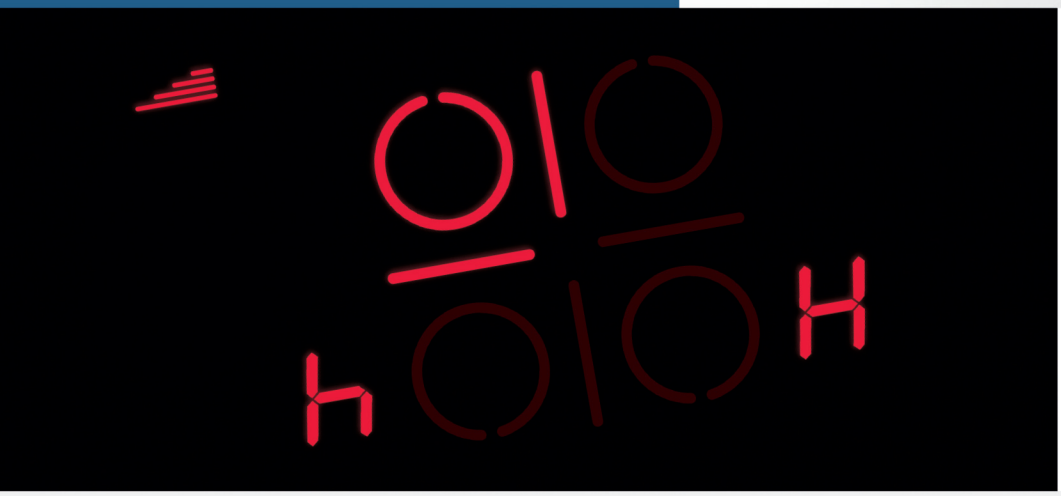




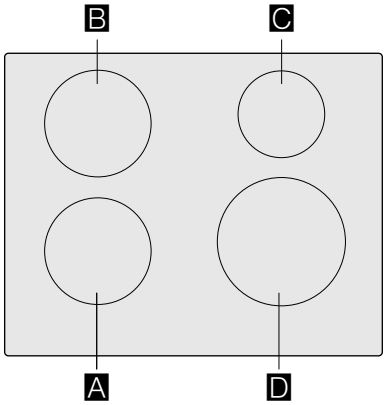
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Варильна поверхня PIE...F...

BOSCH

[uk] Інструкція з використання



		9*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Зміст

Використання за призначенням 4

Важливі настанови з безпеки 5

Причини несправностей. 6
Огляд 6

Захист навколишнього середовища 7
Поради для заощадження енергії 7
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . 7

Готування з використанням індукції 7
Переваги готування з індукцією 7
Посуд 7

Знайомство з приладом 9
Панель управління 9
Конфорки 9
Індикація залишкового тепла. 9

Управління приладу 10
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні. 10
Регулювання конфорки 10
Кулінарні рекомендації 10

Установки таймера 13
Програмування часу готування 13
Кухонний таймер 13

Функція PowerBoost 14
Активація 14
Деактивація. 14

Сенсорика смаження 14
Переваги при смаженні 14
Сковорода для готування з сенсором смаження. . . . 14
Рівні температури. 15
Таблиця. 15
Налаштування. 17

Функція “Захист від дітей” 17
Увімкнення та вимкнення функції блокування від увімкнення дітьми. 17
Автоматичне блокування від увімкнення дітьми 17

Захист від витирання 18

Автоматичне запобіжне вимкнення. 18

Основні установки. 19
Таким чином можна перейти до основних установок: 20

Індикатор споживання електроенергії. 20

Тестування посуду. 21

Очищення 21
Варильна панель 21
Рама варильної панелі. 22

Часті питання (FAQ) 22

Що робити у випадку несправності? 23

Служба сервісу. 24
E-номер та FD-номер. 24

Тестові страви 25

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Знявши упаковку, перевірте стан приладу. Якщо під час транспортування прилад зазнав пошкоджень, не підключайте його до електромережі, а зв'яжіться з сервісним центром та оформіть письмовий акт про виявлені пошкодження, інакше ви втратите право на відшкодування.

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

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

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

Не 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.

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

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

Важливі настанови з безпеки

⚠ Попередження
Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

⚠ Попередження
Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній поверхні. Забороняється класти на неї металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки.
- Щоразу після використання потрібно вимкнути варильну панель за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду.

⚠ Попередження
Небезпека ураження електричним струмом!

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

⚠ Попередження
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.

⚠ Попередження
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 каструлі, наповненої водою. Застосовуйте лише жаростійкий посуд для готування.
- Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

Причини несправностей

Увага!

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

Огляд

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

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

Захист навколишнього середовища

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

Поради для заощадження енергії

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

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



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

Готування з використанням індукції

Переваги готування з індукцією

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

- Економія часу при варінні та смаженні.
- Заощадження енергії.
- Полегшені догляд та очищення. Страви, що збігли протягом готування, не пригорають так швидко.
- Контроль подачі тепла і безпека: конфорка зменшує або збільшує подачу тепла відразу по мірі необхідності. Конфорка з індукцією перериває подачу тепла одразу після зняття посуду з варильної поверхні, якщо її не було вимкнено раніше.

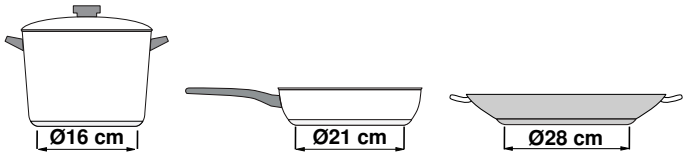
Посуд

Для готування з індукцією слід застосовувати лише феромагнетичний посуд, наприклад:

- посуд з емальованої сталі;
- чавунний посуд;
- спеціальний посуд з високоякісної сталі для індукційного готування.

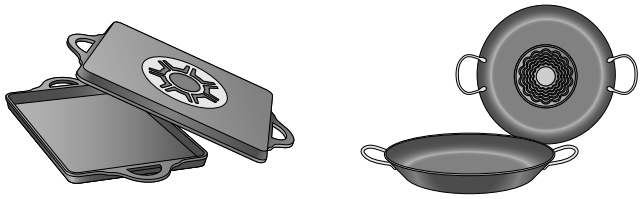
Щоб дізнатися, чи придатний Ваш посуд для готування на індукційних поверхнях, ознайомтеся з розділом ⟶ *"Тестування посуду"*.

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

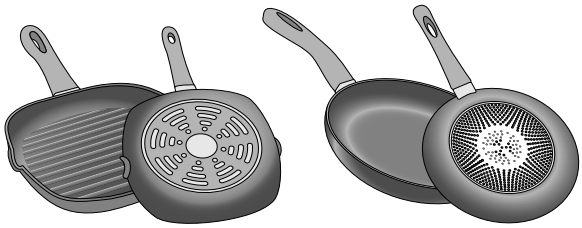


Також існує індукційний посуд, дно якого не повністю феромагнетичне:

- Якщо дно посуду феромагнетичне лише частково, нагріється лише феромагнетична поверхня. Тепло при цьому може розподілятися нерівномірно. Неферомагнетична ділянка може залишатися надто низької температури для готування.



- Якщо матеріал, з якого виготовлено дно посуду, містить частинки алюмінію, посуд може недостатньо нагріватися, чи не буде розпізнано



Непридатний посуд

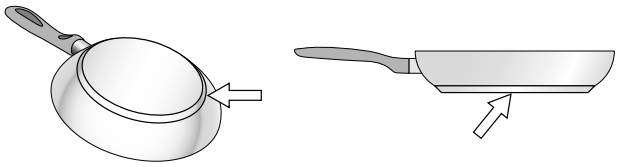
Ніколи не використовуйте розсікачі полум'я та посуд, виготовлений з таких матеріалів:

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

Властивості дна посуду

Властивості дна посуду можуть впливати на результат готування. Застосовуйте каструлі та сковороди з матеріалів, які рівномірно розподіляють тепло в каструлі, наприклад, каструлі з «сендвічним» дном з високоякісної сталі, таким чином буде збережено час і енергію.

Застосовуйте посуд з пласким дном. Нерівне дно посуду негативно впливає на подачу тепла.



Відсутність посуду або його невідповідний розмір

Якщо на обрану конфорку не поставлено посуд або матеріал чи розмір посуду не відповідають вимогам, позначка рівня потужності на індикаційному полі конфорки почне блимати. Установіть на конфорку придатний посуд відповідного розміру, щоб блимання припинилося. Якщо не зробити це протягом 90 секунд, конфорка автоматично вимкнеться.

Порожній посуд або посуд з тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд та не використовуйте посуд з тонким дном. Варильна панель має вбудовану систему запобіжників, але порожній посуд може нагрітися так швидко, що автоматичне вимикання не встигне спрацювати, і він розігріється до дуже високої температури. Дно посуду може розплавитися і пошкодити скло варильної панелі. Якщо це трапилося, не торкайтеся посуду та вимкніть конфорку. Якщо після того, як варильна панель охолоне, вона не вмикається, зверніться до сервісного центру.

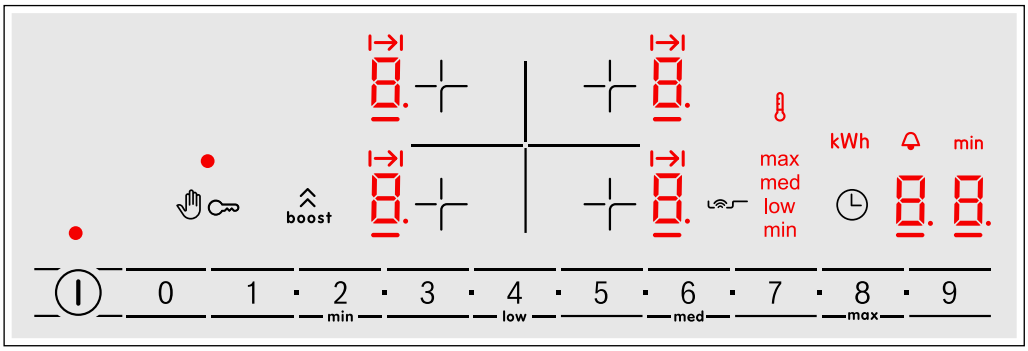
Розпізнання каструлі

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

Знайомство з приладом

Інформація про розміри й потужності конфорок міститься в розділі⟶ *Сторінка 2*

Панель управління



Панель управління	
⏻	Головний вимикач
⊹	Вибір конфорки
0 1■2■...8■9	Зона регулювання параметрів
	Блокування панелі управління для чищення
	Блокування від доступу дітей
boost	Функція «PowerBoost»
	Функція таймера
	Сенсор смаження
min,**low**,**med**,**max**	Рівні температури

Індикація	
0	Режим роботи
1-9	Рівні нагрівання
00	Функція таймера
H/h	Залишкове тепло
	Таймер
	Налаштування часу приготування
min	Індикатор часу
b	Функція «PowerBoost»
A	Сенсор смаження
	Температура сенсора смаження
min,**low**,**med**,**max**	Рівні температури
kWh	Споживання енергії

Панель управління

При натисненні на символ активується відповідна функція.

Вказівка: . Панель управління слід завжди тримати сухою та чистою, оскільки волога може негативно вплинути на її роботу.

Конфорки

Конфорки		
◯	Проста конфорка	Використовуйте для приготування посуд відповідного розміру.

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

Індикація залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений індикатор залишкового тепла. Він вказує на те, що конфорка ще не охолола. Не торкайтеся конфорки, поки відображається індикація залишкового тепла.

У залежності від кількості залишкового тепла може відображатися наступне:

- Індикація H: висока температура
- Індикація h: низька температура

Коли під час готування ви знімаєте посуд з конфорки, по черзі блимають індикація залишкового тепла та рівень нагрівання.

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

Управління приладу

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

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: натисніть на символ ⏻. Лунає сигнал. Загоряється індикатор поряд із головним вимикачем та індикатори конфорок 0. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: торкайтеся символу ⏻ до тих пір, поки не згасне індикація. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені довше, ніж 20 секунд.
- Установлені налаштування зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення варильної поверхні. Якщо ви протягом цього часу знов увімкнете варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми налаштуваннями.

Регулювання конфорки

Налаштуйте потрібну конфорку символами 1 та 9.

Рівень нагрівання 1 = найнижчий

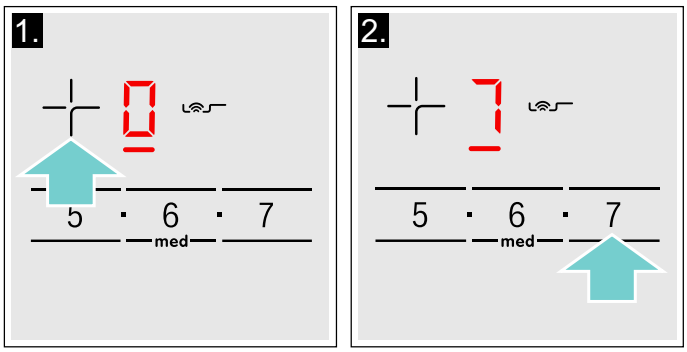
Рівень нагрівання 9 = вищий

Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Проміжний рівень нагрівання позначений у зоні регулювання параметрів символом ■.

Вибір конфорки й рівня нагрівання

Варильна поверхня повинна бути увімкненою.

1. Торкніться символу ⊹ бажаної конфорки. Горить символ 0 і під ним символ _.
2. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібний рівень нагрівання.



Рівень нагрівання налаштований.

Зміна рівня нагрівання

Виберіть конфорку та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні регулювання параметрів.

Вимкнення конфорки

За допомогою панелі управління встановіть рівень потужності на 0. Конфорка вимикається, з'являється індикатор залишкового тепла.

Вказівки

- Якщо не поставити посуд на конфорку, позначка заданого рівня потужності почне блимати. Через певний час конфорка вимкнеться.
- Якщо посуд поставлений на конфорку до увімкнення варильної панелі, він буде розпізнаний протягом 20 секунд після натискання на головний вимикач. Відповідну конфорку буде обрано автоматично. Після розпізнання посуду протягом наступних 20 секунд задайте рівень потужності, інакше конфорка вимкнеться.
  Якщо поставити на варильну панель кілька предметів посуду, після її увімкнення буде розпізнано тільки один з них.

Кулінарні рекомендації

Рекомендації

- Пюре, крем-супи та густі соуси при нагріванні зрідка перемішувати.
- Для попереднього розігрівання встановити 8 - 9 рівень нагрівання.
- При приготуванні з кришкою, як тільки між кришкою та посудом виступить пар, перейти на нижчий рівень нагрівання. Для хорошого результату готування вихід пару небажаний.
- Після процесу приготування тримати посуд закритим до сервірування.
- Для готування у скороварці дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Не готуйте страви надто довго, щоб зберегти поживну цінність. За допомогою кухонного годинника можна встановити оптимальний час приготування.
- Для того щоб приготуванні страви були кориснішими, потрібно уникати олії, яка димить.
- Для підсмажування продуктів обсмажувати їх послідовно малими порціями.
- В процесі готування посуд може дуже нагріватися. Рекомендується використовувати кухонну прихватку.
- Рекомендації щодо енергоефективного готування Ви знайдете в розділі ⟶ *"Захист навколишнього середовища"*

Таблиця приготування

В таблиці показано, який рівень нагрівання підходить до певної страви. Час приготування може варіюватися в залежності від типу, ваги, товщини та якості їжі.

	Рівень нагрівання	Час приготування (хв.)
Розтоплювання		
Шоколад, глазур,	1 - 1.	-
вершкове масло, мед, желатин	1 - 2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп, наприклад, суп-пюре з чечевицею	1. - 2	-
Молоко*	1. - 2.	-
Розігрівання сосисок у воді*	3 - 4	-
Розморожування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	3 - 4	15 - 25
Гуляш глибокого замороження	3 - 4	35 - 55
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Картопляні кнедлики*	4. - 5.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Білі соуси, наприклад, соус Бешамель	1 - 2	3 - 6
Збиті соуси, наприклад, соус беарнез, голандський соус	3 - 4	8 - 12
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2. - 3.	15 - 30
Рис, зварений на молоці***	2 - 3	30 - 40
Картопля «в мундирі»	4. - 5.	25 - 35
Варена картопля	4. - 5.	15 - 30
Вироби з тіста, макарони*	6 - 7	6 - 10
Густий суп	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Овочі	2. - 3.	10 - 20
Овочі глибокого замороження	3. - 4.	7 - 20
Готування у скороварці	4. - 5.	-
Тушкування		
Голубці	4 - 5	50 - 65
Печеня	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60

*Без кришки
** Перевертати багато разів
***Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.

	Рівень нагрівання	Час приготування (хв.)
Тушкування / смаження з малою кількістю олії*		
Шніцель, з паніруванням або без	6 - 7	6 - 10
Шніцелі глибокого замороження	6 - 7	8 - 12
Котлети, звичайні або паніровані**	6 - 7	8 - 12
Стейки (3 см товщиною)	7 - 8	8 - 12
Філе птиці (2 см товщиною)**	5 - 6	10 - 20
Філе птиці глибокого замороження**	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см товщиною)**	4. - 5.	20 - 30
Гамбургер (2 см товщиною)**	6 - 7	10 - 20
Риба та рибне філе, без панірування	5 - 6	8 - 20
Риба та рибне філе, паніровані	6 - 7	8 - 20
Риба панірована і глибокозаморожена, наприклад, рибні палички	6 - 7	8 - 15
Креветки	7 - 8	4 - 10
Пасерування овочів та грибів, свіжих	7 - 8	10 - 20
Страви на сковороді, овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7 - 8	15 - 20
Глибокозаморожені страви, наприклад, Страви на сковороді	6 - 7	6 - 10
Млинці (смажити почергово)	6. - 7.	-
Омлет (смажити почергово)	3. - 4.	3 - 6
Яєчня	5 - 6	3 - 6
Готування у фритюрі* (150–200 г на порцію, смажити порційно у 1–2 л олії)		
Заморожені продукти, наприклад, картопля фрі, курячі нагетси	8 - 9	-
Крокети, глибокого замороження	7 - 8	-
М'ясо, наприклад, курча, порційні шматки	6 - 7	-
Риба, панірована або у клярі	6 - 7	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	6 - 7	-
Дрібне печиво, наприклад, оладки/пончики, фрукти у пивному клярі	4 - 5	-

*Без кришки
** Перевертати багато разів
***Попереднє підігрівання на рівні 8 - 8.

Установки таймера

У Вашої варильної поверхні є дві різні функції таймера:

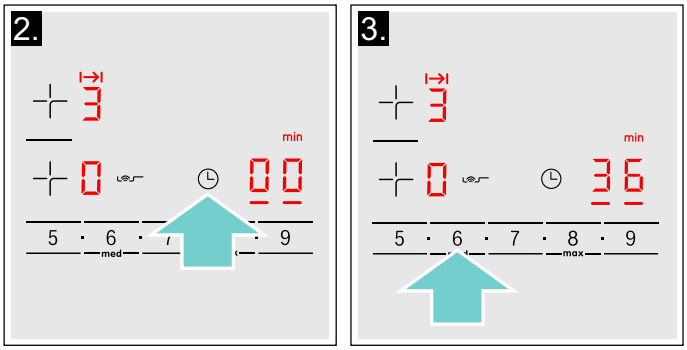
- програмування часу готування;
- кухонний таймер.

Програмування часу готування

Конфорка автоматично вимикається після завершення налаштованого часу.

Установка:

1. Оберіть конфорку та встановіть потрібний рівень нагрівання.
2. Торкніться символу ◷. На індикаторі конфорки світиться I→I. На індикаторі таймера світиться 00.
3. Протягом наступних 10 секунд установіть потрібний час готування в зоні регулювання параметрів.



За кілька секунд починається відлік часу.

Вказівка: Для всіх конфорок можна автоматично встановити однаковий час готування. Налаштований час спливає окремо для кожної конфорки.
Інформацію щодо автоматичного програмування часу приготування див. у розділі ⟶ *"Основні установки"*

Сенсор смаження

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

Зміна або скасування заданого часу

Оберіть потрібну конфорку та натисніть на символ ◷.

Змініть заданий час за допомогою панелі управління або виставте його на 00 для скасування заданого часу.

Після закінчення заданого часу

Конфорка вимикається. Лунає звуковий сигнал. На індикаційному полі функції таймера протягом 10 секунд світитимуться 00.

Натисніть на символ ◷: індикатори зникнуть, звуковий сигнал припиниться.

Вказівки

- Щоб налаштувати час приготування менше 10 хвилин, завжди торкайтеся 0, перед тим як обрати потрібне значення.
- Якщо Ви встановили час готування для декількох конфорок, на індикаторі таймера відображатиметься встановлена тривалість для обраної конфорки.
- Для запиту часу приготування, що залишився, оберіть відповідну конфорку.
- Можна встановлювати час готування до 99 хвилин.

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера можна виставляти час роботи до 99 хвилин.

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

Налаштування

1. Кілька раз торкніться символу ◷, поки не засвітиться індикація 🔔. На індикаторі таймера світиться 00.
2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.

За кілька секунд починається відлік часу.

Зміна або скасування часу

Кілька раз торкніться символу ◷, поки не засвітиться індикація 🔔.

У зоні регулювання параметрів змініть час або налаштуйте 00, щоб видалити запрограмований час.

Після того як час вийшов

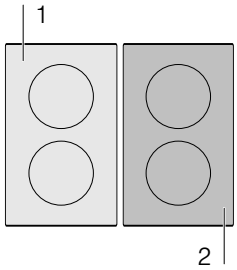
Лунає сигнал. Індикатор таймера показує 00 і з'являється символ 🔔. Через 10 секунд індикація гасне.

Доторкніться до символу ◷. Індикатор згасає, а сигнал вимикається.

Функція PowerBoost

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

Ця функція може бути задіяна для обраної конфорки лише тоді, коли інша конфорка цієї групи не працює (див. малюнок). В іншому випадку миготять індикатори рівня нагрівання конфорки 6 і 9; потім автоматично налаштовується рівень нагрівання 9 без активації функції.



Активація

1. Оберіть конфорку.
2. Натисніть на символ boost.
   На індикаторі світиться 6.

Функція активована.

Деактивація

1. Оберіть конфорку.
2. Натисніть на символ boost.
   Індикація 6 згасає і конфорка перемикається на рівень 9.

Функція деактивована.

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

Сенсорика смаження

За допомогою цієї функції смаження можливе при дотриманні відповідної температури.

Конфорки з цією функцією позначаються символом функції смаження.

Переваги при смаженні

- Конфорка нагрівається тільки тоді, коли це необхідно для підтримки температури. Таким чином заощаджується електроенергія та олія чи жир не перегріваються.
- Функція нагріву повідомляє, коли пуста сковорідка досягає оптимальної температури для добавляння олії та наступних продуктів.

Вказівки

- Не накривайте сковорідку кришкою. Інакше функція буде активована невірно. Можна застосувати захист від бризок, для того щоб зменшити розбризкування жиру.
- Використовуйте олію або жири, придатні для смаження. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, маргарин, оливкову олію екстра або шпик, встановлюйте рівень температури **min**.
- Ніколи не розігрівайте сковорідку без страви та без нагляду.
- Якщо конфорка нагрілася сильніше ніж посуд для готування або навпаки, сенсор смаження не активується коректно.

Сковорода для готування з сенсором смаження

Для цієї функції існує спеціальна сковорода. Це приладдя можна придбати у спеціалізованому магазині або у нашої технічної сервісної служби. Завжди вказуйте відповідний довідковий номер.

- HEZ390210 HZ сковорода діаметром 15 см.
- HEZ390220 HZ сковорода діаметром 19 см.
- HEZ390230 HZ сковорода діаметром 21 см.
- HEZ390250 HZ сковорода діаметром 28 см.

Сковороди мають антипригарне покриття, таким чином при смаженні майже не потрібно використовувати олію.

Вказівки

- Функція смаження встановлюється безпосередньо для цього типу сковорідок.
- Інші сковорідки можуть перегріватися. Можна встановити нижчу та вищу температуру. Спочатку спробуйте нижчий рівень температури та змініть його за потреби.
- Переконайтеся, що діаметр сковорідки відповідає розміру конфорки. Поставте пательню на середину конфорки.

Рівні температури

Рівень температури		підходить для
min	низька	Смаження продуктів з з використанням натуральної оливковою олії екстра, вершкового масла або маргарину, наприклад, омлети.
low	низька - середня	Смаження риби та страв великої товщини, наприклад, фрикадельок та ковбасок.
med	середня - висока	Смаження стейків, середньо або добре просмажених, заморожених, запанірованих або вишуканих страв, наприклад, шніцеля, рагу та овочів.
max	висока	Смаження продуктів при високих температурах, наприклад, стейків з кров'ю, дерунів та смаженої картоплі.

Таблиця

В таблиці показано, який рівень нагрівання підходить до певної страви. Час приготування може варіюватися в залежності від типу, ваги, товщини та якості їжі.

Встановлений рівень температури змінюється в залежності від сковорідки, яку використовують.

Попередньо розігріти пусту сковорідку, після звугового сигналу додати олію та продукти.

	Рівень температури	Загальна тривалість смаження від акустичного сигналу (хв.)
М'ясо		
Шніцель, з паніруванням або без	med	6 - 10
Філе	med	6 - 10
Котлети*	low	10 - 15
Шніцель кордон блу, віденський шніцель*	med	10 - 15
Стейк з кров'ю (товщиною 3 см)	max	6 - 8
Стейк, середньо чи добре просмажений (товщиною 3 см)	med	8 - 12
Філе птиці (товщиною 2 см)*	low	10 - 20
Ковбаски, сирі або відварені*	low	8 - 20
Гамбургер, фрикадельки, фаршировані фрикадельки*	low	6 - 30
Печінковий паштет	min	6 - 9
Рагу, гірос	med	7 - 12
Фарш	med	6 - 10
Шпик	min	5 - 8
Риба		
Риба, засмажена, ціла наприклад, форель	low	10 - 20
Рибне філе, паніроване або без панірування	low - med	10 - 20
Креветки, краби	med	4 - 8
Страви з яєць		
Млинці**	max	-
Омлет**	min	3 - 6
Яєчня	min - med	2 - 6
Яєчня-бовтанка	min	4 - 9
Імператорський омлет	low	10 - 15
французькі тости**	low	4 - 8

* Перевертати багато разів.

** Загальна тривалість приготування порції. Смажити по черзі.

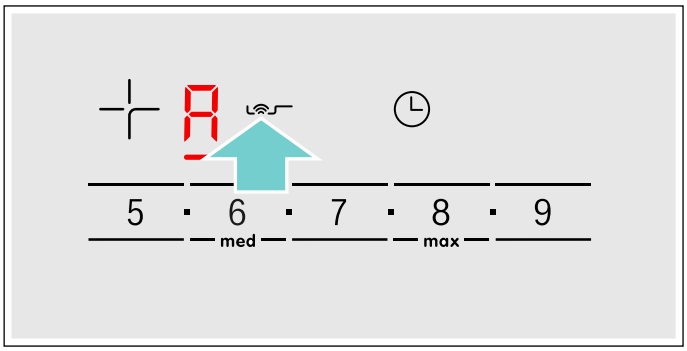
	Рівень температури	Загальна тривалість смаження від акустичного сигналу (хв.)
Страви з картоплі		
Смажена картопля (з картоплі «в мундирі»)	max	6 - 12
Картопля фрі (з сирої картоплі)	med	15 - 25
Деруни**	max	2,5 - 3,5
Картопля в глазурі	low	15 - 20
Овочі		
Часник, цибуля	min	2 - 10
Цукіні, баклажани	low	4 - 12
Паприка, зелена спаржа	low	4 - 15
Гриби	med	10 - 15
Овочі в глазурі	low	6 - 10
Заморожені продукти		
Шніцель	med	15 - 20
Шніцель кордон блу	med	10 - 30
Філе птиці*	med	10 - 30
Курячі нагетси	med	10 - 15
Гірос, кебаб	low	5 - 10
Рибне філе, паніроване або без панірування	low	10 - 20
Рибні палички	med	8 - 12
Картопля фрі	max	4 - 6
Страви для смаження, наприклад, смажені овочі з куркою	low	6 - 10
Рулет із листкового тіста з начинкою	med	10 - 30
Камамбер / сир	low	10 - 15
Інше		
Камамбер / сир	low	7 - 10
Приготовані сухі продукти з додаванням води, наприклад, Макарони	min	5 - 10
Крутони	low	6 - 10
Мигдаль / горіхи / кедрові горіхи	med	3 - 15

* Перевертати багато разів.
** Загальна тривалість приготування порції. Смажити по черзі.

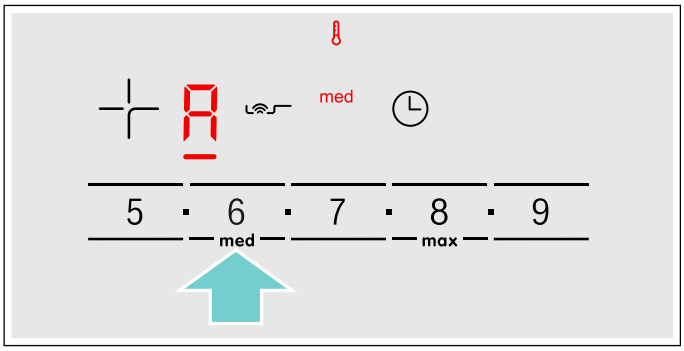
Налаштування

Оберіть із таблиці відповідний рівень температури. Поставте порожню пательню на конфорку.

1. Оберіть конфорку. Торкніться символу . На індикаторі конфорки світиться A.



2. Протягом наступних 10 секунд встановіть у зоні регулювання параметрів бажаний рівень температури.



Функція активована.
Символ температури світиться, поки конфорка не досягла встановленої температури. Лунає сигнал і символ температури гасне.

Вказівки

- Перевертайте страву, щоб вона не пригоріла.
- Для відображення індикатора температури і рівня температури потрібно обрати конфорку.

Вимкніть сенсор смаження

Оберіть конфорку та доторкніться до символу .
Функція деактивована.

Функція “Захист від дітей”

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

Увімкнення та вимкнення функції блокування від увімкнення дітьми

Варильна панель має бути вимкненою.

Увімкнення блокування: натисніть на символ та утримуйте його протягом 4 секунд. Індикатор поруч із символом засвітиться та через 10 секунд зникне. Варильну панель заблоковано.

Вимкнення блокування: натисніть на символ та утримуйте його протягом 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

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

Захист від витирання

Якщо протирати пульт керування при увімкненій варильній поверхні, налаштування можуть змінитися. Щоб цього уникнути, Ваша варильна поверхня була устаткована функцією блокування панелі управління на період очищення.

Увімкнення: торкніться символу ✋. Лунає сигнал. Панель управління блокується на 35 секунд. Тепер поверхню панелі управління можна протирати, і налаштування не зміняться.

Деактивація: через 35 секунд панель управління автоматично розблокується. Для завчасного скасування функції торкніться символу ✋.

Вказівки

- Через 30 секунд після активації лунає сигнал. Це означає, що дія функції незабаром припиниться.
- Дія блокування на період очищення не розповсюджується на головний вимикач. Варильну поверхню можна вимкнути будь-якої миті.

Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка працює тривалий час і не виконуються зміни налаштувань, автоматично активується захисне відключення.

Конфорка припиняє нагрівання. На індикації конфорки блимають по черзі F, 8 і індикація залишкового тепла h або H.

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

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

Основні установки

У приладу в наявності є різноманітні основні установки.
Ви можете налаштувати їх за власним бажанням.

Вказівка на дисплеї	Функція
c 1	**Автоматична функція «Захист від дітей»** 0 Вручну* 1 Автоматично 2 Функція деактивована.
c2	**Акустичні сигнали** 0 Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені. 1 Сигнал несправності увімкнений. 2 Сигнал підтвердження увімкнений. 3 Увімкнено всі звукові сигнали.*
c3	**Переглянути витрати енергії** 0 Вимк.* 1 Увімк.
c5	**Автоматичне програмування часу готування** 00 Вимк.* 01-99 Час автоматичної роботи за інерцією
c6	**Тривалість акустичного сигналу закінчення приготування** 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 хвилина
c7	**Система контролю потужності Power-Management Обмежити загальну потужність варильної поверхні** 0 Вимк.* 1 1000 Вт мінімальна потужність 1. 1500 Вт 2 2000 Вт ... 9 або 9. Максимальна потужність варильної поверхні
c9	**Час вибору конфорки** 0 Необмежений: Конфорка, що регулювалася останньою, залишається обраною.* 1 Обмежений: конфорка залишається обраною лише протягом декількох секунд.
c 12	**Перевірити посуд, результат процесу приготування** 0 Не придатні для миття 1 Не оптимальні 2 Придатні
c0	**Повернення до заводських установок** 0 Індивідуальні установки* 1 Повернутися до заводських установок.

* Заводські установки

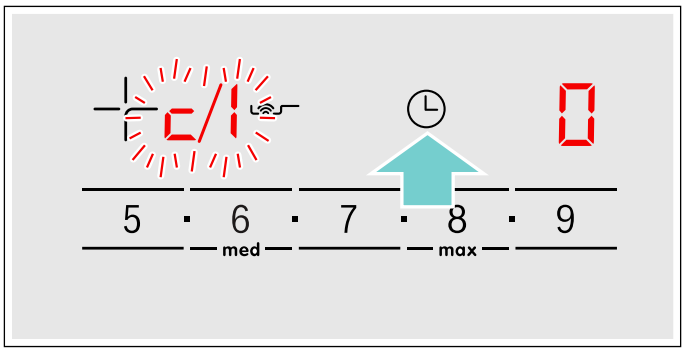
Таким чином можна перейти до основних установок:

Варильна поверхня повинна бути вимкненою.

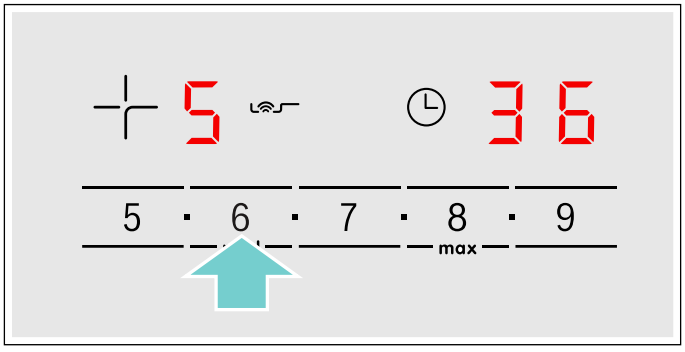
1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть на символ ◷ та утримуйте його протягом 4 секунд. Перші чотири вказівки надають інформацію щодо продукту. Для перегляду окремих вказівок на дисплеї, торкніться зони регулювання параметрів.

Інформація щодо продукту	Індикація
Список сервісних центрів	01
Заводський номер	Fd
Заводський номер 1	95.
Заводський номер 2	05

3. Повторно торкнувшись символу ◷, можна перейти до основних налаштувань.
   На індикаторі по черзі миготять c та 1 та відображається 0 в якості попереднього налаштування.



4. Кілька разів торкніться символу ◷, поки не відобразиться необхідна функція.
5. Потім у зоні регулювання параметрів оберіть потрібне налаштування.



6. Натисніть на символ ◷та утримуйте його принаймні 4 секунди.

Налаштування буде збережене в пам'яті.

Вихід з базових налаштувань

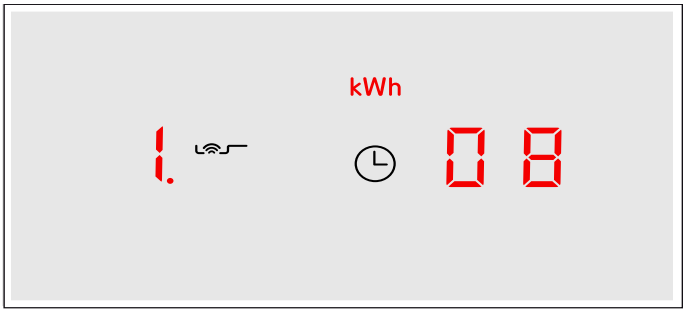
Вимкніть варильну панель за допомогою головного вимикача.

Індикатор споживання електроенергії

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

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

На малюнку наведено приклад зі споживанням у 1,08 кВт/год.



Як вмикати цю функцію, можна дізнатися з розділу → *"Основні установки"*

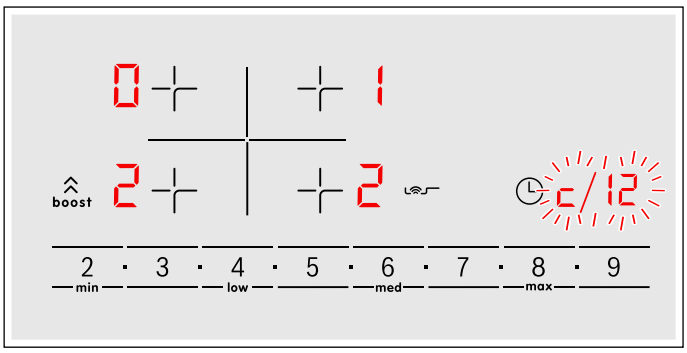
Тестування посуду

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

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

1. Ставте холодний посуд з бл. 200 мл води по центру конфорки, яка найкраще відповідає за діаметром дну посуду.
2. Перейдіть до основних налаштувань і оберіть необхідне налаштування c 12.
3. Торкніться зони регулювання. На індикаторі конфорки миготить –.
   Функція активована.

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



Перевірте результат за наступною таблицею.

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

* Якщо є менша конфорка, перевірте посуд знову з меншою конфоркою.

Щоб знову активувати цю функцію, торкніться зони регулювання.

Вказівки

- Якщо використовувана конфорка значно менша, ніж діаметр посуду для приготування, нагрівається лише середина ємності і можливий не найкращій або навіть незадовільний результат приготування.
- Інформацію про цю функцію наведено в розділі ⟶ *"Основні установки"*.
- Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділі ⟶ *"Готування з використанням індукції"*.

Очищення

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

Варильна панель

Очищення

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

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

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

У жодному випадку не використовуйте:

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

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

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

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

Види можливих плям	
Залишки води та накипу	Варильну поверхню слід очищувати, лише коли вона охолола. Для цього можна застосовувати придатний мийний засіб для склокерамічних варильних поверхонь.*
Відразу видаляйте цукор,	рисовий крохмаль або пластик. Застосовуйте шкребок для скла. Увага: небезпека опіку.*

* Наприкінці протріть вологою ганчіркою для миття посуду та витріть насухо рушником.

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

Рама варильної панелі

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

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

Часті питання (FAQ)

Використання

Чому я не можу увімкнути конфорку й чому світиться символ блокування для захисту дітей?

Блокування для захисту дітей увімкнено.
Інформацію про цю функцію наведено в розділі ⟶ *"Функція "Захист від дітей""*

Чому миготять індикатори та лунає сигнал?

Витріть рідину або видаліть залишки їжі з панелі управління. Зніміть усі предмети, що знаходяться на панелі управління.
Інструкцію з вимкнення акустичного сигналу наведено в розділі ⟶ *"Основні установки"*

Шум

Чому під час готування можна почути сторонні звуки?

Залежно від властивостей дна посуду для готування при використанні варильної поверхні можуть виникати різні звуки. Це нормально для використання індукційної технології та не вказує на несправність.

Можливі звуки:

Глибоке гудіння, як від трансформатору:

Звук виникає при готуванні на вищому рівні нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, звук зникне або стане тихіше.

Низький свист:

Виникає, якщо посуд для готування порожній. Звук зникне, якщо додати в посуд рідину або продукти.

Потріскування:

Виникає при використанні посуду з нашарувань різних матеріалів або при одночасному готуванні в посуді різних розмірів та з різних матеріалів. Гучність шуму може змінюватися залежно від кількості та способу приготування страв.

Тонкий свист:

Може виникати, коли дві конфорки одночасно працюють на вищому рівні нагрівання. Якщо знизити рівень нагрівання, свист зникне або стане тихіше.

Звук роботи вентилятора:

Варильна поверхня устаткована вентилятором, який вмикається при досягненні приладом високих температур. Вентилятор може працювати й після вимкнення варильної поверхні, якщо температура приладу ще зависока.

Посуд для готування

Який посуд для готування підходить для індукційної варильної поверхні?

Інформацію про посуд, придатний для готування на індукційній варильній поверхні, наведено в розділі ⟶ *"Готування з використанням індукції"*

Посуд для готування

Чому конфорка не нагрівається та блимає рівень нагрівання?

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

Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях.
Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділі ⟶ *"Готування з використанням індукції"*

Чому конфорка нагрівається так довго або чому вона нагрівається недостатньо сильно, незважаючи на встановлений високий рівень нагрівання?

Посуд замалий для увімкненої конфорки або не підходить для готування на індукційних поверхнях..
Інформацію про вид, розмір та розташування посуду для готування наведено в розділі ⟶ *"Готування з використанням індукції"*

Очищення

Як очищувати варильну поверхню?

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

Що робити у випадку несправності?

Як правило, несправності незначні, і їх легко усунути. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо перевірити вказівки у таблиці.

Індикація	Можлива причина	Усунення несправностей
Відсутня	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте за допомогою іншого електричного приладу, чи не виникло коротке замикання в подачі живлення.
	Прилад підключений не за схемою.	Переконайтеся, що прилад підключено відповідно до схеми.
	Несправність електроніки.	Якщо несправність не усунуто, повідомте у технічну сервісну службу.
Блимає індикація.	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Висушіть панель управління або заберіть з поверхні предмет.
Індикація – блимає на моніторі конфорки.	Виникла несправність електроніки.	Для встановлення несправності прикрийте панель управління на короткий час рукою.
F2	Електроніка перегрілася, і через це була вимкнута відповідна конфорка.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім торкніться будь-якого символу варильної поверхні.
F4	Електроніка перегрілась і вимкнула всі конфорки.	
F5 + рівень нагрівання і звук сигналу	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжувати готування.
F5 і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі управління. Конфорка вимикається для захисту електронного блока від перегріву.	Приберіть каструлю. Зачекайте кілька секунд. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли індикація помилки згасне, можна продовжувати готування.
F1/F6	Конфорка перегрілася і вимкнулася для захисту робочої поверхні.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне, та знову ввімкніть конфорку.
F8	Конфорка тривалий час працювала без перерви.	Активовано функцію автоматичного аварійного вимкнення. Див. розділ
E9000 E9010	Неприпустима напруга мережі, за межами нормального робочого діапазону.	Зверніться до свого постачальника електроживлення.
U400	Варильна поверхня підключена неправильно	Відключіть варильну поверхню від мережі живлення. Переконайтеся, що вона підключена відповідно до схеми.

Не ставте гарячі каструлі на панель управління конфорки.

Вказівки

- Якщо на індикації з'явиться E, потрібно утримувати натиснутим датчик відповідної конфорки, щоб мати можливість зчитати код несправності.
- Якщо код несправності не наведено у таблиці, відключіть варильну поверхню від мережі живлення, зачекайте 30 секунд і знову підключіть. Якщо індикація з'явиться знову, зверніться до технічної сервісної служби та повідомте точний код несправності.

Служба сервісу

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

E-номер та FD-номер

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй наведені номери.

Фірмову табличку з номерами ви знайдете:

- На паспорті приладу.
- В нижній частині варильної поверхні.

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

Зверніть увагу, що виклик спеціаліста сервісної служби у випадку, якщо несправність сталася 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.

Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити тестування наших приладів.

Наведені в таблиці дані стосуються нашого посуду Schulte-Ufer (набір з 4 предметів для індукційної варильної панелі HEZ 390042) з такими розмірами:

- Каструля з ручкою: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Каструля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Пательня: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Пробні страви	Посуд	Попереднє розігрівання			Приготування	
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Розтопити шоколад глазур, (наприклад, марки Dr. Oetker, гіркий шоколад 55 % какао,150 г)	Рознімна форма Ø 16 см	-	-	-	1.	Ні
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею Суп-пюре з чечевицею* Початкова температура - 20 °C						
Кількість: 450 г	Каструля Ø 16 см	9	1:30 (без перемішування)	Так	1.	Так
Кількість: 800 г	Каструля Ø 22 см	9	2:30 (без перемішування)	Так	1.	Так
Суп-пюре з бляшанки, наприклад, чечевичний терін з ковбасками від Erasco. Початкова температура - 20 °C						
Кількість: 500 г	Каструля Ø 16 см	9	прибл. 1:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.	Так
Маса: 1 кг	Каструля Ø 22 см	9	прибл. 2:30 (приблизно через 1 хв. перемішати)	Так	1.	Так
Приготування соусу Бешамель Температура молока: 7 °C Інгредієнти: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі						
1. Розтопити вершкове масло, додати борошно з сіллю та нагріти масу.	Рознімна форма Ø 16 см	2	прибл. 6:00	Ні	-	-
2. Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи		7	прибл. 6:30	Ні	-	-
3. Коли соус Бешамель закипить, залишити його на плиті ще на 2 хвилини, постійно помішуючи.		-	-	-	2	Ні

*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550

**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

Пробні страви	Посуд	Попереднє розігрівання			Приготування	
		Рівень нагрівання	Тривалість (хв.:сек.)	Кришка	Рівень нагрівання	Кришка
Варіння рису на молоці Рис, зварений на молоці, під кришкою Температура молока: 7 °C Розігріти молоко, поки воно не почне закипати. Встановити рекомендований рівень нагрівання та додати до молока цукор і сіль. Час приготування включно з попереднім розігріванням прибл. 45 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі	Каструля Ø 16 см	8.	прибл. 5:30	Ні	3 (через 10 хв. перемішати)	Так
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі	Каструля Ø 22 см	8.	прибл. 5:30	Ні	3 (через 10 хв. перемішати)	Так
Рис, зварений на молоці, без кришки Температура молока: 7 °C Додати інгредієнти до молока та підігрівати, постійно помішуючи. Оберіть рекомендований рівень нагрівання, коли молоко досягне прибл. 90 °C і на низькому рівні залиште готуватися прибл. 50 хв.						
Інгредієнти: 190 г круглозернистого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі	Каструля Ø 16 см	8.	прибл. 5:30	Ні	3	Ні
Інгредієнти: 250 г круглозернистого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі	Каструля Ø 22 см	8.	прибл. 5:30	Ні	2.	Ні
Варіння рису* Температура води: 20 °C						
Інгредієнти: 125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі	Каструля Ø 16 см	9	прибл. 2:30	Так	2	Так
Інгредієнти: 250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі	Каструля Ø 22 см	9	прибл. 2:30	Так	2.	Так
Запікання свинячої корейки Початкова температура корейки: 7 °C						
Маса: 3 шматка свинячої вирізки (загальна вага приблизно 300 г, товщина 1 см) та 15 мл соняшникової олії	Сковорідка Ø 24 см	9	прибл. 1:30	Ні	7	Ні
Приготування млинців**						
Маса: 55 мл тіста на млинець	Сковорідка Ø 24 см	9	прибл. 1:30	Ні	7	Ні
Смаження у фритюрі замороженої картоплі фрі						
Кількість: 1,8 л соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження, (наприклад, McCain 123 Frites Original)	Каструля Ø 22 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні

*Рецепт відповідно до стандарту DIN 44550

**Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001075652
950928(02)