

SIEMENS

## Индукционная варочная панель со встроенным модулем вентиляции

EX8..LX6..

ru Правила пользования

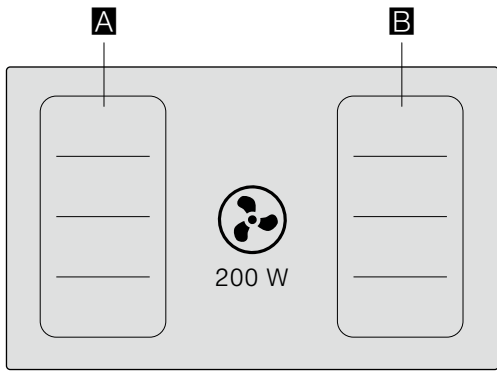


Register your product on My Siemens and discover  
exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		$g^*$	$b^*$
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>5</b>	Бытовой таймер . . . . .	21	
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>6</b>	Функция секундомера . . . . .	22	
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>9</b>	Активация . . . . .	22	
	Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .	9	Деактивация . . . . .	22	
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	9		<b>Функция «ShortBoost»</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Приготовление в режиме индукционного нагрева</b> . . . . .	<b>9</b>	Рекомендации по использованию . . . . .	23	
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева . . . . .	9	Активация . . . . .	23	
	Посуда . . . . .	9	Деактивация . . . . .	23	
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>11</b>		<b>Функция поддержания в горячем состоянии</b> . 23	
	Ваш новый прибор . . . . .	11	Активация . . . . .	23	
	Специальные принадлежности . . . . .	11	Деактивация . . . . .	23	
	Панель управления . . . . .	12		<b>Перенос настроек</b> . . . . .	<b>24</b>
	Конфорки . . . . .	13	Активация . . . . .	24	
	Индикация остаточного тепла . . . . .	13		<b>Вспомогательные функции приготовления</b> . . . 25	
	<b>Режимы работы</b> . . . . .	<b>14</b>	Виды вспомогательных функций приготовления . . . . .	25	
	Режим отвода воздуха . . . . .	14	Подходящая кухонная посуда . . . . .	26	
	Режим циркуляции воздуха . . . . .	14	Сенсоры и специальные принадлежности . . . . .	26	
	<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	<b>14</b>	Функции и ступени нагрева конфорок . . . . .	26	
	Настройка Home Connect . . . . .	14	Рекомендуемые блюда . . . . .	30	
	Установка режима работы . . . . .	14	Террап Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone . . . . .	38	
	<b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Беспроводной датчик температуры</b> . . . . .	<b>40</b>
	Включение и выключение варочной панели . . . . .	15	Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором . . . . .	40	
	Регулировка конфорок . . . . .	15	Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления . . . . .	40	
	Рекомендации по приготовлению . . . . .	16	Очистка . . . . .	41	
	Ручное управления вентилятором . . . . .	18	Замена батареек . . . . .	41	
	Интенсивный режим . . . . .	18	Декларация о соответствии . . . . .	42	
	Автоматический запуск . . . . .	18		<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	<b>43</b>
	Автоматический режим с сенсорным управлением . . . . .	18	Активация и деактивация блокировки для безопасности детей . . . . .	43	
	Функция работы после выключения . . . . .	18	Автоматическая блокировка от включения детьми . . . . .	43	
	<b>Свободная зона нагрева Flex Zone</b> . . . . .	<b>19</b>		<b>Защита при вытирании</b> . . . . .	<b>43</b>
	Рекомендации по использованию посуды . . . . .	19		<b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .	<b>43</b>
	Использование одной конфорки . . . . .	19		<b>Базовые установки</b> . . . . .	<b>44</b>
	Использование двух независимых друг от друга конфорок . . . . .	19	К базовым установкам можно перейти следующим образом: . . . . .	46	
	<b>Функция «Move»</b> . . . . .	<b>20</b>		<b>Индикатор расхода электроэнергии</b> . . . . .	<b>46</b>
	Активация . . . . .	20		<b>Проверка посуды</b> . . . . .	<b>47</b>
	Деактивация . . . . .	20			
	<b>Функции времени</b> . . . . .	<b>21</b>			
	Программирование времени приготовления . . . . .	21			

	<b>Ограничитель мощности Power-Manager . . . . .</b>	<b>47</b>
	<b>Home Connect. . . . .</b>	<b>48</b>
	Настройка . . . . .	48
	Настройки Home Connect . . . . .	50
	Обновление ПО . . . . .	51
	Дистанционная диагностика . . . . .	52
	О защите данных . . . . .	52
	Декларация о соответствии. . . . .	52
	<b>Очистка . . . . .</b>	<b>53</b>
	Чистящие средства . . . . .	53
	Компоненты, требующие очистки . . . . .	54
	Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели). . . . .	54
	Варочная панель . . . . .	54
	Вентилятор . . . . .	54
	Очистка ёмкости для слива лишней жидкости. . . . .	56
	<b>Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ). . . . .</b>	<b>57</b>
	<b>Что делать в случае неисправности? . . . . .</b>	<b>59</b>
	<b>Служба сервиса. . . . .</b>	<b>61</b>
	Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) . . . . .	61
	<b>Контрольные блюда. . . . .</b>	<b>62</b>

---

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.bsh-group.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



## Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Не допускайте попадания в вытяжку опасных и взрывчатых веществ и паров.

Следите за тем, чтобы мелкие детали и жидкости не попадали в прибор.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

При использовании функций приготовления в качестве рабочей конфорки должна быть выбрана конфорка, на которой находится посуда с температурным сенсором.

Если вы используете включённый имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у вашего врача, соответствует ли он требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

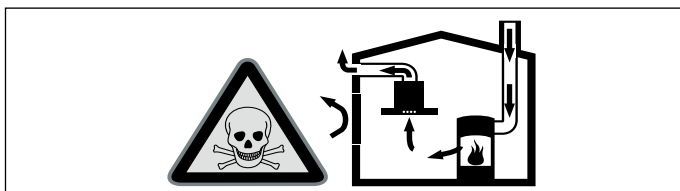
## **⚠️ Важные правила техники безопасности**

### **⚠️ Предупреждение Опасность удушья!**

Упаковочный материал представляет опасность для детей. Никогда не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

### **⚠️ Предупреждение Опасно для жизни!**

Отработанные газы, снова попавшие в комнату, могут стать причиной отравления. Всегда обеспечивайте достаточный приток воздуха, если прибор и источник открытого огня с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.



Приборы с открытым пламенем с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле нагреватели, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную трубу) из помещения на улицу.

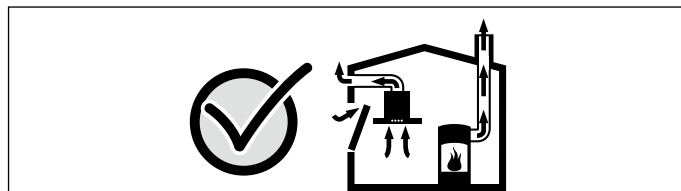
Во время работы вытяжки из кухни и располагающихся рядом помещений удаляется воздух, из-за чего понижается давление. Ядовитые газы из камина или вытяжных воздуховодов втягиваются обратно в жилое помещение.

- По этой причине необходимо всегда следить за достаточностью притока воздуха.
- Наличие каналов приточной или вытяжной вентиляции само по себе не является гарантией обеспечения достаточного притока воздуха.

Безопасной для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Этого можно достигнуть, только если приток воздуха обеспечивается через незакрываемые отверстия, например, неплотности в дверях и окнах, с помощью стеновых коробов приточно-вытяжной вентиляции или иных технических мероприятий.

Запрещается подключать вытяжку к действующей дымовой трубе или к воздуховоду, через который осуществляется вентиляция помещений с установленными приборами с открытым пламенем.

При подключении вытяжки к неиспользуемой дымовой трубе, необходимо получить разрешение в специальной инстанции, отвечающей за эксплуатацию и чистку труб.



По вопросу оценки вентиляционной системы всего дома и разработке подходящих технических решений и по любому другому вопросу обращайтесь за консультацией в специальную инстанцию, отвечающую за эксплуатацию и чистку труб. Если вытяжка работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

### **⚠️ Предупреждение Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.

- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Отложения жира в жирособиравшем фильтре могут вспыхнуть. Регулярно очищайте жирособиравший фильтр. Никогда не используйте прибор без жирособиравшего фильтра.
- Во время работы вентилятора отложения жира в жирособиравшем фильтре могут вспыхнуть. Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование). Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твёрдого топлива (например, дрова или уголь), если предусмотрена цельная несъёмная защитная панель. Не должно быть разлетающихся искр.

#### **⚠ Предупреждение Опасность ожога!**

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.

- Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей дайте ему остыть, перед тем, как снять металлический жирособиравший фильтр или ёмкость для слива лишней жидкости.

#### **⚠ Предупреждение Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

#### **⚠ Предупреждение Опасность, связанная с магнитным полем!**

Беспроводной температурный сенсор обладает магнитными свойствами. Магнитные элементы могут нарушить функционирование электронных имплантатов, например, кардиостимулятора или инсулиновой помпы. В связи с этим лица, имеющие электронные имплантаты, не должны носить температурный сенсор в карманах одежды и стараться держаться от него на расстоянии не менее 10 см, чтобы избежать нарушения функционирования кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора.

## Предупреждение Опасность травмирования!

- Беспроводной сенсор варки оснащён батареей, которая может быть повреждена при воздействии на неё высокой температуры. Снимите сенсор с посуды и уберите как можно дальше от любых источников тепла.
- При снятии температурного сенсора с посуды будьте осторожны: он может быть очень горячим. Используйте для снятия кухонное полотенце или рукавицу.
- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Опасность повреждения твёрдыми или острыми предметами. Не допускайте падения твёрдых или острых предметов на варочную панель.
- Опасность повреждения из-за нагревания пустой посуды. Не нагревайте пустую посуду.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Опасность повреждения алюминиевой фольгой или пластиковыми ёмкостями. Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые ёмкости на горячую конфорку. Не используйте защитную плёнку.
- Повреждение поверхности, изменение цвета и пятна в результате применения неподходящих чистящих средств. Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
- Повреждение поверхности и изменение цвета из-за трения посуды. Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над поверхностью.
- Повреждение поверхности и пятна из-за пригоревших блюд. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
- Повреждение поверхности солью, сахаром и песком. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
- Повреждение поверхности шероховатым дном посуды. Проверьте посуду перед использованием.
- Повреждение поверхности или образование так называемых «неровностей» из-за сахара и продуктов с высоким содержанием сахара. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.



## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда используйте соответствующую крышку для кухонной посуды. При приготовлении без крышки расход электроэнергии значительно возрастает. Используйте стеклянные крышки. Так можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.
- Используйте посуду с ровным дном. При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.
- Убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки. Примечание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для небольшого объёма продукта используйте небольшую посуду. При приготовлении в большой посуде, заполненной небольшим объёмом продукта, расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это поможет вам сэкономить электроэнергию и сохранить витамины и минеральные вещества, содержащиеся в овощах.
- Вовремя переключайте на низкую ступень нагрева конфорки. В противном случае напрасно расходуется много электроэнергии.
- Во время приготовления позаботьтесь о достаточном притоке воздуха, чтобы обеспечить эффективную и бесшумную работу вытяжки.
- Регулируйте скорость работы вытяжки в зависимости от интенсивности испарений. Используйте интенсивный режим только при необходимости. В режиме работы вытяжки с пониженной мощностью расход электроэнергии ниже.
- При высокой интенсивности испарений заранее выбирайте режим работы вентилятора с повышенной мощностью. Скопившиеся испарения на кухне требуют более длительной работы вентиляции.
- Если прибор больше не используется, отключите его.
- В целях повышения эффективности работы системы вентиляции и предотвращения опасности возникновения пожара чаще очищайте или заменяйте фильтр.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Беспроводной температурный сенсор оснащён батареей. Использованные батарейки должны утилизироваться экологически безопасным способом.

## Приготовление в режиме индукционного нагрева

### Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева существенно отличается от стандартного приготовления, поскольку в этом случае тепло образуется непосредственно в посуде. Это обеспечивает целый ряд преимуществ:

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убевшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

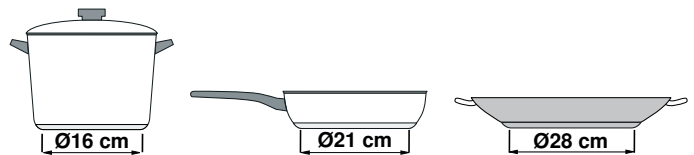
### Посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, прочтите главу → "Проверка посуды".

Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.

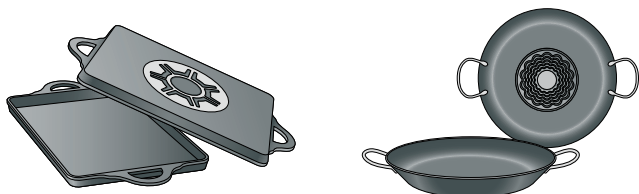


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

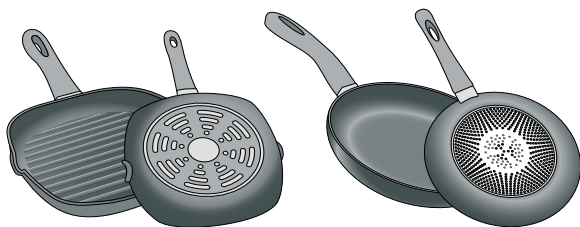


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



### Неподходящая посуда

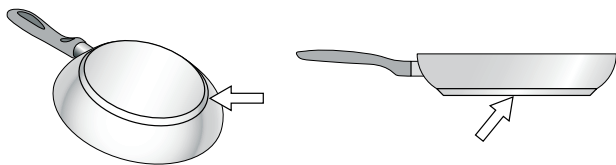
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

### Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде, например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



### Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки мигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

### Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

### Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

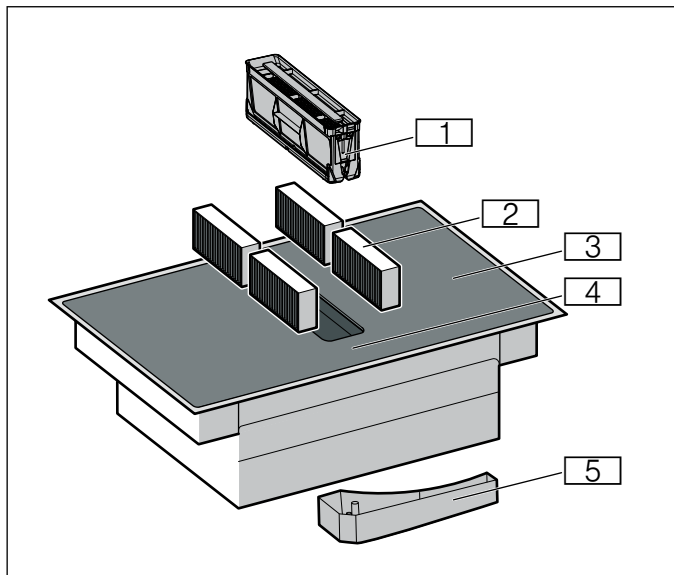
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

## Знакомство с прибором

Вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок в → *Страница 2*

**Указание:** В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

### Ваш новый прибор



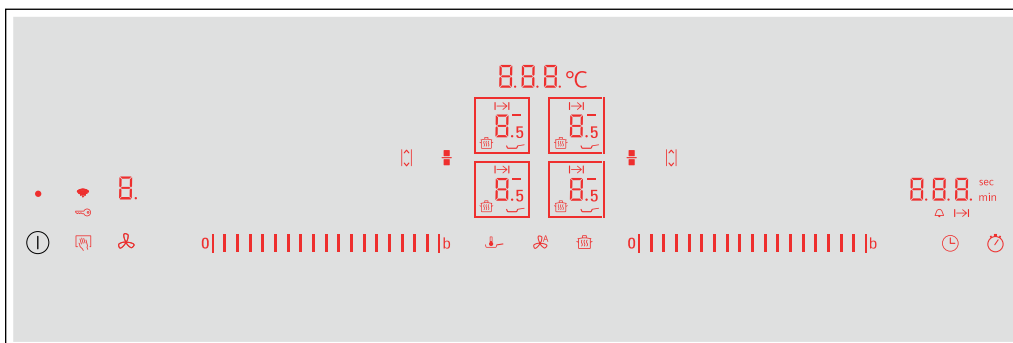
Номер	Обозначение
1	Металлический жироулавливающий фильтр
2	Фильтр с активированным углём в режиме циркуляции воздуха или акустический фильтр в режиме отвода воздуха*
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости
* В зависимости от оборудования	

### Специальные принадлежности

В зависимости от варианта встраивания прибора, можно использовать различные принадлежности, которые вы можете приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу или на нашем официальном сайте:

- Набор оборудования для режима отвода воздуха
- Набор оборудования для режима циркуляции воздуха
- Фильтр с активированным углём: для режима циркуляции воздуха
- Шумопоглотитель: для режима отвода воздуха

## Панель управления



Сенсоры выбора	
	Главный выключатель
	Выбор зоны нагрева
	Зона настройки
	Функция «Powerboost» и функция «Shortboost» Интенсивный режим вентиляции
	Зона нагрева FlexZone
	Функция «Move»
	Блокировка панели управления при вытирании и блокировка для безопасности детей
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Сенсор жарения
	Установка времени приготовления и бытового таймера
	Функция секундомера
	WLAN
	Ручное управления вентилятором
	Сенсор управления вентилятором

Индикация	
	Режим работы
	Уровни мощности
	Остаточное тепло
	Функция «Powerboost» Интенсивный режим вентиляции I
	Функция «Shortboost»
	Интенсивный режим вентиляции II
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Перенос настроек
	Сенсор жарения
	Функции приготовления
	Температура для функций приготовления
	Функции времени
	Автоматическая функция времени приготовления
	Таймер
	Индикация таймера
	Блокировка для безопасности детей
	WLAN
	Сенсор управления вентилятором



## Панели управления



Во время нагрева варочной панели горят символы панелей управления, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

### Указания

- Соответствующие символы панелей управления горят в зависимости от их доступности. Индикаторы конфорок или выбранных функций светятся ярче.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.
- Не подносите посуду близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

## Конфорки

Конфорка	
	Простая конфорка Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Свободная зона нагрева См. раздел → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

## Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла, который показывает с помощью символа, если конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

- Индикация **H**: высокая температура
- Индикация **h**: низкая температура

Если вы уберёте посуду с конфорки во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка мигают поочередно.

Когда конфорка выключена, горит индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

## Режимы работы

Для данного прибора возможна установка режима отвода или циркуляции воздуха.

### Режим отвода воздуха



Втянутый воздух очищается жирулавливающим фильтром и подаётся по системе труб наружу.

**Указание:** Вытяжной воздух не должен выходить ни через эксплуатируемую дымовую трубу, ни в шахту, служащую для вытяжной вентиляции помещений, в которых находится источник пламени.

- Если вытяжной воздух выходит в неиспользуемую дымовую трубу, следует получить разрешение у компетентного лица, ответственного за эксплуатацию и очистку труб.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический блок в кладке.

### Режим циркуляции воздуха



Всасываемый воздух очищается жирулавливающими фильтрами и фильтрами с активированным углём и поступает обратно в кухню.

**Указание:** Для связывания неприятных запахов в режиме циркуляции необходим фильтр с активированным углём. Информацию о различных вариантах использования прибора в режиме рециркуляции можно посмотреть в проспекте или получить у дилера. Необходимые для этого принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.

## Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора выполните следующее:

Тщательно очистите прибор и принадлежности.

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок.


Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя ①.

### Настройка Home Connect

При первом включении прибора появляется окно настройки домашней сети. На дисплее на несколько секунд появляется символ . Чтобы начать настройку подключения, коснитесь сенсора  и следуйте указаниям в главе → "Home Connect". Чтобы выйти из режима первичных настроек, коснитесь любого сенсора.

### Установка режима работы

Прибор поставляется с предустановленным режимом рециркуляции воздуха.

Если установленная варочная панель имеет выход воздуха наружу, необходимо настроить  этот режим. См. главу → "Базовые установки".

## Управление бытовым прибором


В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.


**Рекомендация:** Включайте вентиляцию в начале приготовления блюда и выключайте только через несколько минут после завершения приготовления. В этом случае кухонные испарения устраняется наиболее эффективно.

**Указание:** Не используйте прибор без металлического жирулавливающего фильтра и ёмкости для слива лишней жидкости.

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

**Включение:** коснитесь символа . Раздаётся звуковой сигнал. Загораются символы, относящиеся к конфоркам, и соответствующие символы функций, которые доступны в данный момент. Варочная панель готова к работе.

**Выключение:** прикасайтесь к символу  пока индикаторы не погаснут. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

#### Указания


- Если соединение с домашней сетью отсутствует или было прервано, при включении варочной панели появляется окно первичной настройки соединения.
- Варочная панель выключается автоматически через несколько секунд после выключения зон нагрева.
- Установки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все установки будут активизированы снова.

### Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настроек.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, Это обозначается символом .





**Указание:** Регулировка левых конфорок выполняется в левой зоне настроек, регулировка правых конфорок — в правой зоне настроек.

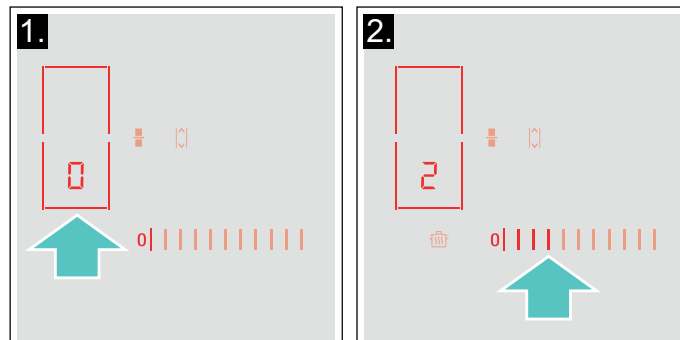
#### Указания

- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.

### Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  или  требуемой зоны нагрева.  
Символ  или  светится ярче.
2. Сделайте скользящее движение пальцем по соответствующей зоне настроек, пока не загорится нужная ступень нагрева.




Ступень нагрева конфорки установлена.

**Указание:** Когда Вы помещаете посуду на свободную зону нагрева Flex Zone, варочная панель распознаёт посуду и включает автоматический поиск. Дополнительную информацию о свободной зоне нагрева Flex Zone можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

### Изменение уровня мощности

Выберите конфорку и задайте нужный уровень мощности на панели управления.

### Отключение конфорки

Выберите конфорку и установите  на панели управления. Конфорка отключается, и появляется индикатор остаточного тепла.

#### Указания

- Если на конфорку не поставлена посуда, символ заданного уровня мощности будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.
- Если посуда поставлена на конфорку до включения варочной панели, она будет распознана через 20 секунд после нажатия на главный выключатель. Конфорка будет автоматически выбрана. В течение 20 секунд после распознавания посуды задайте уровень мощности, в противном случае конфорка выключится.

## Рекомендации по приготовлению

### Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установить ступень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выступать пар. Для получения оптимального результата приготовления выход пара не требуется.
- После завершения приготовления держать блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью кухонного таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для сохранения важных для здоровья свойств блюда избегайте приготовления с использованием масла, ароматизированного копильным дымом.
- Для подрумянивания блюд следует жарить продукты поочерёдно небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе → "Охрана окружающей среды"

### Таблица рецептов

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно ступени нагрева подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1.5 - 2	-
Молоко*	1.5 - 2.5	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Картофельные клёцки*	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.5		





	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис***	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Изделия из теста, макароны*	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготовление в скороварке	4.5 - 5.5	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60
<b>Тушение/ жарение с малым количеством масла*</b>		
Шницель в панировке или без	6 - 7	6 - 10
Шницель, глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Котлета, в панировке или без**	6 - 7	8 - 12
Стейк (3 см толщиной)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)**	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы, глубокой заморозки**	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)**	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6 - 7	8 - 15
Лангустины, креветки	7 - 8	4 - 10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7 - 8	10 - 20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7 - 8	15 - 20
Блюда для жарения глубокой заморозки	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5 - 7.5	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яичница-глазунья	5 - 6	3 - 6
<b>Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)</b>		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8 - 9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
***Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.5		

## Ручное управления вентилятором



Вы можете вручную управлять интенсивным режимом вентиляции.

**Указание:** При использовании высокой посуды оптимальная мощность вытяжки не гарантируется. Мощность вытяжки можно улучшить, положив крышку под наклоном.

### Активация

1. Прикоснитесь к символу . Вентиляция запустится на установленном уровне мощности.
2. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настройки требуемую ступень нагрева конфорки. Загорается установленная ступень нагрева конфорки.
3. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки. Вентиляция включена.


### Изменение и отключение





Прикоснитесь к символу  и выберите необходимую ступень нагрева или установите значение в диапазоне настроек .


## Интенсивный режим

Вентиляция имеет два интенсивных режима. При активации интенсивного режима вентиляция работает в течение короткого времени с максимальной мощностью.



### Активация

Прикоснитесь к символу  и установите необходимый интенсивный режим.

- **Интенсивный режим I:** прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Интенсивный режим активирован.
- **Интенсивный режим II:** дважды прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Интенсивный режим активирован.

**Указание:** Через 8 минут прибор автоматически переключается на уровень мощности .

### Изменение и отключение


Прикоснитесь к символу  и выберите необходимую ступень нагрева или установите значение в диапазоне настроек .

## Автоматический запуск

При выборе ступени нагрева для зоны нагрева будет активирован автоматический запуск.

Варочная панель обычно поставляется с сенсорным автоматическим запуском. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе → "Базовые установки".

### Автоматический включение сенсорным управлением

Датчик качества воздуха автоматически фиксирует испарения, выбирает оптимальную ступень нагрева и загорается индикатор .

## Автоматический запуск в соответствии со степенью нагрева конфорки



Вентиляция включается с учётом ступени нагрева конфорки соответствующей зоны нагрева.

## Автоматический режим с сенсорным управлением

Варочная панель имеет датчик качества воздуха, который автоматически фиксирует испарения и включает вентиляцию.

Если автоматический запуск отключён или установлен в соответствии со степенью нагрева, вы всегда можете активировать режим с помощью сенсорного управления вручную.

### Активация

Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор  и оптимальный уровень мощности автоматически регулируется датчиком.

### Деактивация

Прикоснитесь к символу . Индикатор  гаснет. Сенсорное управление выключено.

**Указание:** Информацию о настройке чувствительности сенсора можно найти в главе → "Базовые установки".




## Функция работы после выключения

Благодаря функции остаточного хода система вентиляции продолжает работать в течение нескольких минут после выключения, за счёт чего удаляются все кухонные испарения. После этого система вентиляции отключается автоматически.

Варочная панель обычно поставляется с предустановленным максимальным временем выключения. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе → "Базовые установки".

### Активация


Режим отображения времени работы функционирует в соответствии с базовыми настройками:

- Через управление датчиком качества воздуха. Горят символ  и индикатор .
- На максимальный период работы. Символ  загорается.

**Указание:** Функция остаточного хода включится только в том случае, если минимум одна зона нагрева была включена не менее одной минуты.

### Деактивация

#### Вручную

Прикоснитесь к символу . Функция остаточного хода выключена.

#### Авто

В следующих случаях функция остаточного хода не работает:

- Время работы функции остаточного хода истекло.
- Прибор снова включается.
- Датчик фиксирует соответствие качества воздуха норме.

## Свободная зона нагрева Flex Zone

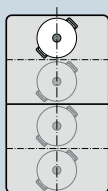
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

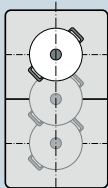
### Рекомендации по использованию посуды

Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

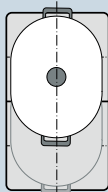
#### Использование одной конфорки



Диаметр равен 13 см или меньше  
Установите посуду в одно из четырёх положений, которые можно увидеть на рисунке.

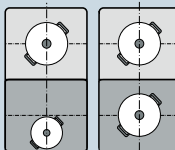


Диаметр более 13 см  
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

#### Использование двух независимых друг от друга конфорок



Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую ступень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.


### Использование одной конфорки

Свободная зона нагрева активизируется в качестве единственной конфорки.

#### Активация

Зоны нагрева соединяются или разъединяются автоматически, в зависимости от расположения посуды.

Соединение вручную:

1. Выберите свободную зону нагрева с помощью символа .
2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Свободная зона нагрева Flex Zone активирована.

### Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и измените ступень нагрева в соответствующей зоне настроек.


### Добавление другой посуды

1. Поставьте еще посуду на необходимое место в соответствии с её величиной. Правильное размещение посуды распознаётся прибором. Прибор разъединяет зоны и выбирает их автоматически.
2. Выберите необходимую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

#### Указания

- Когда Вы передвигаете или поднимаете посуду на активной зоне нагрева, запускается автоматический поиск и устанавливается раннее заданная ступень нагрева конфорки.
- Вы можете отключить автоматическое распознавание посуды. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Базовые установки".

#### Деактивация

Зоны нагрева соединяются или разъединяются автоматически в зависимости от расположения посуды. Для того чтобы разъединить зоны нагрева вручную, коснитесь символа .

Свободная зона нагрева Flex Zone деактивирована. Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.



### Использование двух независимых друг от друга конфорок

Использование свободной зоны нагрева в качестве двух независимых друг от друга конфорок.

#### Разъединение зоны нагрева

Зоны нагрева соединяются или разъединяются автоматически в зависимости от расположения посуды.

Для того чтобы разъединить зоны нагрева вручную,


1. прикоснитесь к символу .
2. Выберите требуемую зону нагрева с помощью символа .
3. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Зона нагрева активирована.

#### Указания

- При выключении и повторном включении варочной панели свободная зона нагрева снова используется в качестве единственной конфорки.
- Чтобы изменить параметры свободной зоны нагрева, прочтите → "Базовые установки" главу.

#### Подключение обеих зон нагрева

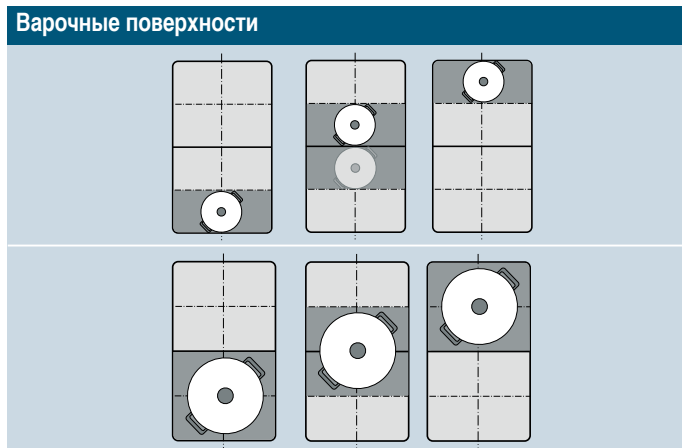
Зоны нагрева соединяются или разъединяются автоматически в зависимости от расположения посуды. Для того чтобы разъединить зоны нагрева вручную, коснитесь символа .

Свободная зона нагрева Flex Zone активирована.

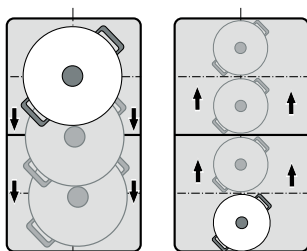
## Функция «Move»

С помощью данной функции выполняется активация всей свободной зоны нагрева, разделённой на три варочных поверхности, для которой были предварительно установлены ступени нагрева.

Используйте только одну ёмкость. Размер варочной поверхности зависит от используемой посуды и правильности её установки.



Таким образом, посуда в ходе приготовления может быть перемещена на другую варочную поверхность с другой ступенью нагрева:



Предустановленные ступени нагрева конфорок:

Передний участок = ступень нагрева **9**

Средний участок = ступень нагрева **5**


Задний участок = ступень нагрева **1.5**

Предварительно установленные ступени нагрева можно менять независимо от другой конфорки. Информацию об их изменении можно найти в главе → "Базовые установки".

### Указания

- Если в свободной зоне нагрева распознается более одной ёмкости, функция деактивируется.
- При перемещении или поднятии посуды в пределах свободной зоны нагрева варочная панель включает автоматический поиск, после чего устанавливается ступень нагрева для участка, на котором была распознана посуда.
- Подробную информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

### Активация

1. Выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к символу , который ярко светится. Свободная зона нагрева активируется в качестве единственной конфорки. Степень нагрева участка, на котором находится посуда, отображается на индикаторе конфорки. Функция активирована.


### Изменение степени нагрева конфорки


Степени нагрева некоторых варочных поверхностей можно изменить в процессе приготовления. Установите посуду на варочную поверхность и измените степень нагрева в зоне настроек.

### Указания

- Изменяется степень нагрева только того участка, на котором находится посуда.
- При деактивации функции ступени нагрева трёх варочных поверхностей возвращаются к предварительно установленным значениям.

### Деактивация

Прикоснитесь к символу . Он горит менее ярко. Функция деактивирована.

**Указание:** Если одна из варочных поверхностей установлена на , в течение нескольких секунд происходит деактивация функции.



## Функции времени





Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

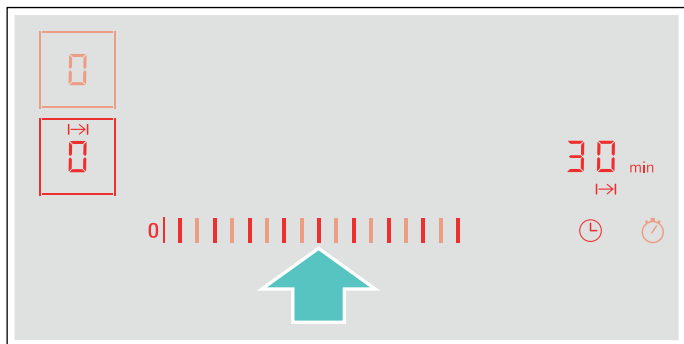
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера


### Программирование времени приготовления

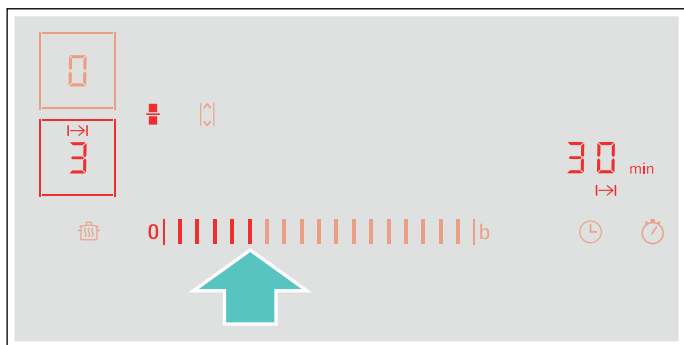
По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

#### Установка:

1. Прикоснитесь к символу  дважды. На индикаторе таймера горят  и индикатор .
2. Выберите конфорку. Загорается индикатор .
3. В течение следующих 10 секунд в зоне настройки выберите требуемое время приготовления.



4. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.
5. Выберите нужную ступень нагрева.



Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Указания

- Для всех конфорок можно автоматически установить одинаковое время приготовления. Отсчёт установленного времени производится отдельно для каждой из конфорок. Информация об автоматическом программировании времени приготовления содержится в разделе → "Базовые установки"
- Если свободная зона нагрева выбрана в качестве единственной конфорки, установленное время будет одинаковым для всей зоны нагрева.
- Если для комбинированной конфорки выбирается функция «Move», установленное время является одинаковым для трёх конфорок.


### Сенсор жарения


Если запрограммировано время приготовления для одной конфорки и активирован сенсор жарения, отсчёт времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута требуемая температура.


### Функции приготовления

Если запрограммировано время приготовления для одной конфорки и активирована одна из функций приготовления, отсчёт времени приготовления начинается после того, как в выбранной зоне будет достигнута требуемая температура.



### Изменение или сброс установленного времени

Дважды прикоснитесь к символу  и выберите конфорку.


Измените время приготовления в зоне настроек или установите , чтобы сбросить запрограммированное время приготовления.

Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.


### По истечении времени

Конфорка выключается, мигает индикатор , на индикаторе конфорки отображается . Раздаётся звуковой сигнал.

На индикаторе таймера мигают  и индикатор .

Прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

### Указания





- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера всегда будет отображаться самое короткое время приготовления.
- Для запроса оставшегося времени приготовления с использованием конфорки дважды прикоснитесь к символу  и выберите конфорку.
- Вы можете устанавливать время приготовления до **99** минут.

### Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью данной функции не выполняется автоматическое выключение конфорки.


### Установка

1. Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горят  и индикатор .
2. Выберите в зоне настроек требуемое время и подтвердите эту настройку, прикоснувшись к символу .

Через несколько секунд начинается отсчёт времени.



### Изменение или сброс установленного времени

Прикоснитесь к символу .

Измените время приготовления в зоне настроек или установите , чтобы сбросить запрограммированное время приготовления.

Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.

### По истечении времени

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигают  и символ .



После прикосновения к символу  индикаторы гаснут.

### Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.



Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью функции секундомера не выполняется автоматическое выключение конфорки.

### Активация

Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горят .

Начинается отсчёт времени приготовления.


### Деактивация

Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера отображаются , а затем гаснут.

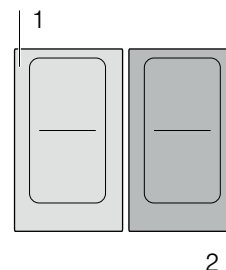
Функция деактивирована.

**Указание:** Для деактивации секундомера следует выбрать данную функцию.

## Функция «PowerBoost»



Функция «PowerBoost» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева .

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).






**Указание:** На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

### Активация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Функция активирована.

### Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Индикатор  гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева . Функция деактивирована.

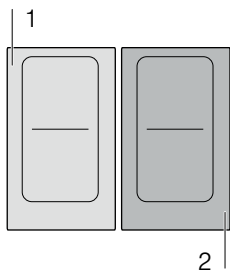
**Указание:** При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

## Функция «ShortBoost»

Функция «ShortBoost» позволяет разогреть посуду намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 9.

После деактивации функции выберите ступень нагрева, подходящую для вашего блюда.

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



**Указание:** Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать функцию «Shortboost».

### Рекомендации по использованию

- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду на середину конфорки. Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в разделе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

### Активация

1. Выберите конфорку.
  2. Прикоснитесь к символу **b** дважды. Загорается индикатор **b**.
- Функция активирована.

### Деактивация

1. Выберите конфорку.
  2. Прикоснитесь к символу **b**. Индикатор **b** гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева 9.
- Функция деактивирована.

**Указание:** Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.

## Функция поддержания в горячем состоянии

Данная функция прекрасно подходит для поддержания готовых блюд и посуды в горячем состоянии, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

### Активация

1. Прикоснитесь к символу **☞**.
  2. В течение следующих 10 секунд выберите требуемую конфорку. Загорается индикатор **L**.
- Функция активирована.

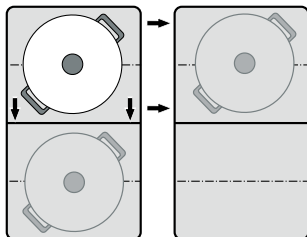
### Деактивация

1. Прикоснитесь к символу **☞**.
  2. Выберите конфорку. Индикация **L** гаснет. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.
- Функция деактивирована.

## Перенос настроек

С помощью данной функции можно выполнить перенос ступени нагрева и запрограммированного времени приготовления с одной конфорки на другую.

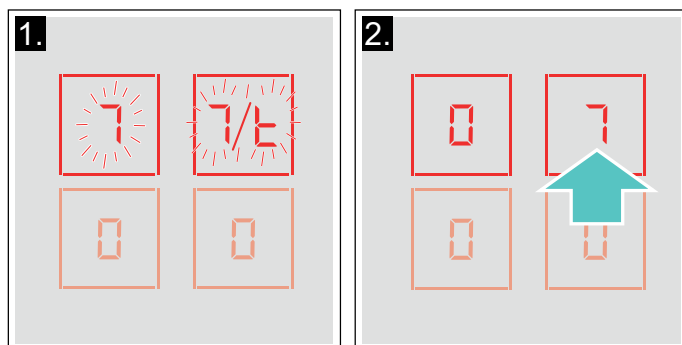
Для переноса настроек снимите посуду с включенной конфорки и поставьте её на другую конфорку.



**Указание:** Дополнительную информацию о правильной установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

### Активация

1. Переместите посуду с включенной конфорки на другую конфорку.  
Мигает индикатор ступени нагрева первоначально выбранной конфорки.  
Выполняется распознавание посуды, и на индикаторе новой конфорки мигает выбранная перед этим степень нагрева и символ  $\xi$ .
2. Выберите другую конфорку, чтобы подтвердить настройки.  
Степень нагрева первоначально выбранной конфорки устанавливается на  $\xi$ .



Выполнен перенос настроек для новой конфорки.

### Указания

- Переместите посуду на неключенную конфорку, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Если ни одна конфорка не включена, то функции «Powerboost» и «Shortboost» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если новая ёмкость устанавливается на другую конфорку перед подтверждением настроек, то данная функция будет доступна для обеих ёмкостей.
- При перемещении нескольких ёмкостей данная функция будет доступна только для последней из перемещённых ёмкостей.



## **Вспомогательные функции приготовления**

Вспомогательные функции приготовления позволяют значительно упростить процесс приготовления пищи и всегда получать отличный результат. Рекомендуемые температурные режимы подходят для любого способа приготовления.

Они обеспечивают равномерный процесс приготовления без лишнего кипения и гарантируют превосходный результат как при варке, так и при жарении и тушении.

Сенсоры измеряют температуру кастрюли или сковороды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает постоянную регулировку мощности и поддержание правильной температуры.

После достижения требуемой температуры можно загрузить продукты. При этом блюдо не перегреется и не перекипит.

Конфорки, оснащённые сенсором жарения, обозначены соответствующим символом.

При наличии беспроводного температурного сенсора функции приготовления доступны для всех конфорок.

Эта глава содержит информацию о следующем:

- Виды вспомогательных функций приготовления
- Подходящая кухонная посуда
- Сенсоры и специальные принадлежности
- Функции и ступени нагрева конфорок
- Рекомендуемые блюда

### **Виды вспомогательных функций приготовления**

Вспомогательные функции приготовления позволяют выбрать идеальный способ приготовления для каждого блюда.

Таблица содержит различные установки для вспомогательных функций приготовления:

Вспомогательные функции приготовления	Температурные режимы	Кухонная посуда	Доступность	Активировать
<b>Сенсор жарения</b>				
Тушение/жарение в небольшом количестве жира	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Функции приготовления</b>				
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	1/70 °C		Все зоны нагрева	
Доведение до готовности на медленном огне	2/90 °C		Все зоны нагрева	
Варка	3/100 °C		Все зоны нагрева	
Приготовление в скороварке	4/120 °C		Все зоны нагрева	
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)*	5/170 °C		Все зоны нагрева	

\*Предварительный разогрев под крышкой или жарение во фритюре без крышки.

Если варочная панель не оснащена беспроводным сенсором варки, его можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте.

## Подходящая кухонная посуда

Выберите зону нагрева, диаметр которой соответствует дну посуды, и поставьте ёмкость на середину этой зоны нагрева.

Для функций приготовления используйте посуду такой высоты, чтобы необходимое количество воды в ней закрывало силиконовую накладку беспроводного сенсора варки.

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Их можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к этому прибору представлен в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент товаров и возможность заказа онлайн зависит от страны. Более подробную информацию можно найти в документации по продажам.

**Указание:** Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. При покупке принадлежностей обязательно указывайте точное обозначение (номер E) прибора .

Специальные принадлежности
<b>Сковорода с диаметром 15 см</b> Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
<b>Сковорода с диаметром 19 см</b> Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
<b>Сковорода с диаметром 21 см</b> Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
<b>Панель Террап YaKi</b> Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения. Только для свободной зоны нагрева.
<b>Посуда для гриля</b> Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения. Только для свободной зоны нагрева.

Эти сковороды имеют антипригарное покрытие, благодаря которому при жарении требуется совсем немного растительного масла.

### Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду и размеру сковород.
- При использовании свободных зон нагрева и сковороды неподходящего размера или при неправильной установке сковороды может случиться так, что функция сенсора жарения не будет активирована. См. главу → *"Свободная зона нагрева Flex Zone"*.
- Сковороды других типов могут перегреться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

Для функций приготовления подходит любая посуда, предназначенная для индукционных плит. Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

В таблице вспомогательных функций приготовления указана подходящая посуда для каждой функции.

## Сенсоры и специальные принадлежности

Сенсоры измеряют температуру посуды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает точную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения оптимального результата приготовления.

Ваша варочная панель оснащена двумя различными системами для регулировки температуры для достижения оптимального результата приготовления:

- Термодатчики, находящиеся внутри варочной панели и контролирующие температуру дна посуды. Подходят для использования с сенсором жарения.
- Беспроводной сенсор варки, передающий данные температуры посуды на панель управления. Подходит для использования с функциями приготовления.

Сенсор варки обязателен при использовании функций приготовления.

Если ваша варочная панель не оснащена беспроводным сенсором варки, вы можете приобрести его дополнительно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте, указав идентификационный номер HZ39050.

Информацию о сенсоре варки см. в разделе → *"Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором"*

## Функции и ступени нагрева конфорок

### Сенсор жарения

Используя сенсор жарения, можно готовить блюда на сковороде с небольшим количеством масла.

Конфорки, оснащённые этой функцией, обозначены символом сенсора жарения.

### Преимущества

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло и жир не перегреваются.
- Когда пустая сковорода достигает температуры, оптимальной для добавления масла и загрузки продуктов, раздаётся звуковой сигнал.

### Указания

- Не накрывайте сковороду крышкой, в противном случае регулятор не будет выполнять свои функции. Чтобы избежать брызг жира, можно использовать специальный экран для защиты от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не разогревайте жир или масло без присмотра.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, температурный сенсор не будет активирован надлежащим образом.
- Обязательно используйте функции приготовления при жарении в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре). «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», ступень нагрева конфорки 5.

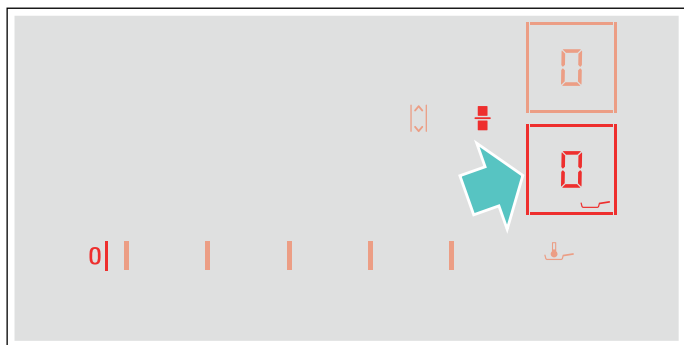
## Температурный режим

Температурный режим	Подходит для
1 очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина.
2 низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина (например, приготовление омлета).
3 средняя – низкая	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
4 средняя – высокая	Жарение стейков (хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи.
5 высокая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью или средней прожарки, картофельных оладий и картофеля.

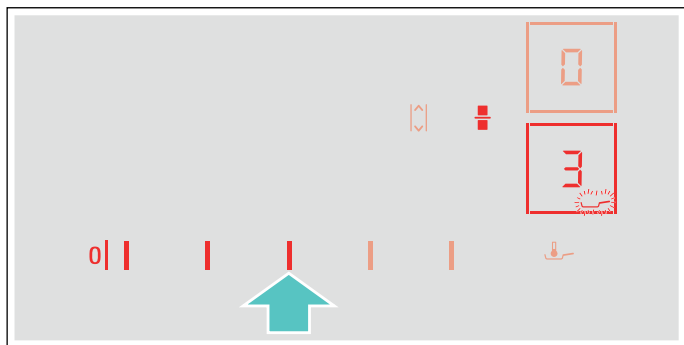
### Установка

Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.

1. Прикоснитесь к символу
2. Выберите конфорку. На индикаторе конфорки появляется



3. В течение следующих 10 секунд в зоне настройки выберите требуемый температурный режим.



Функция активирована.

Символ температуры будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура. Раздаётся сигнал и символ температуры перестает мигать.

4. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

**Указание:** Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

### Отключение сенсора жарения

Прикоснитесь к символу и выберите конфорку. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

### Функции приготовления

С помощью этих функций блюда можно разогревать, доводить до готовности, варить, в том числе в скороварке, и жарить в кастрюле с большим количеством масла (во фритюре) при контролируемой температуре.

Эти функции доступны для всех конфорок

### Преимущества

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры, что позволяет экономить электроэнергию, а растительное масло или жир не перегреваются.
- Осуществляется непрерывный контроль температуры. Это предотвращает переливание блюд через край. Кроме того, изменение температурного режима не требуется.
- Звуковой сигнал сообщает о том, что вода или масло достигли температуры, необходимой для загрузки продуктов. Если продукты должны быть загружены в посуду в самом начале, это указано в таблице.

### Указания

- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным и толстым дном. Не используйте кастрюли и сковороды с тонким или деформированным дном.
- Наполняйте посуду таким образом, чтобы её содержимое достигало той высоты, при которой силиконовая накладка сенсора варки была бы закрыта.
- При жарении в небольшом количестве масла используйте сенсор жарения.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы сенсор варки был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.
- В процессе приготовления не снимайте сенсор варки с посуды.
- По окончании приготовления снимите сенсор варки с посуды. Будьте осторожны: сенсор варки может быть очень горячим.

**Ступени нагрева и диапазон температур**

Функции приготовления	Температурный режим	Диапазон температур	Подходят для
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	1/70 °C	60–70 °C	например, супы, пунш
Доведение до готовности на медленном огне	2/90 °C	80–90 °C	например, рис, молоко
Варка	3/100 °C	90–100 °C	например, макароны, овощи
Приготовление в скороварке	4/120 °C	110–120 °C	например, цыплёнок, рагу, густой суп.
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)	5/170 °C	170–180 °C	например, донатсы, мясные тефтели

**Рекомендации по приготовлению пищи с помощью функций приготовления**

- Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в подходящую посуду. Долейте воду в количестве, указанном на упаковке. Закройте посуду и выберите режим 1/70 °C. При этом периодически перемешивайте.
- Функция доведения до готовности на медленном огне: эта функция подходит для доведения до готовности продуктов при низких температурах и уваривания соусов и густых супов. Выберите режим 2/90 °C.
- Функция варки: эта функция позволяет кипятить воду при закрытой крышке, не опасаясь её переливания через край. Контроль температуры обеспечивает эффективное приготовление пищи. Выберите режим 3/100 °C.
- Функция варки в скороварке: соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Выберите режим 4/120 °C.
- Функция «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)»: нагревайте масло при закрытой крышке. После того, как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты (если в таблице «Рекомендуемые блюда» не даны другие указания). Выберите режим 5/170 °C.

**Указания**

- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Исключение составляет функция «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» в сочетании с температурным режимом 5/170 °C.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топленого сала. В нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.
- Если результат не удовлетворит вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавляйте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

**Установка точки кипения**

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, необходимо отрегулировать точку кипения. Для этого выполните следующее:



- Выберите базовую установку **ц 4**, см. главу → "Базовые установки"
- По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 3. Если ваш дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, указанную в таблице для соответствующей высоты над уровнем моря:

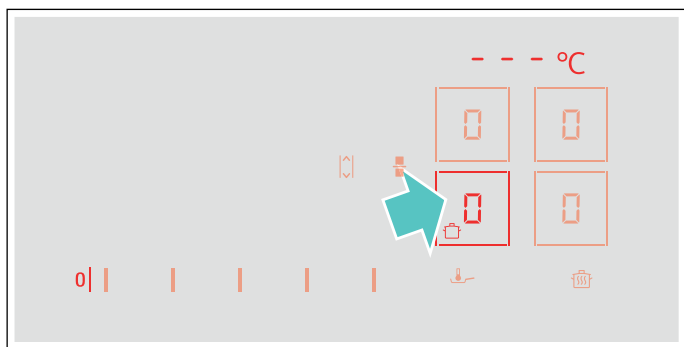
Высота над уровнем моря	Установочное значение <b>ц 4</b>
0–100 м	1
100–200 м	2
200–400 м	3*
400–600 м	4
600–800 м	5
800–1000 м	6
1000–1200 м	7
1200–1400 м	8
Более 1400 м	9

\*Базовая установка

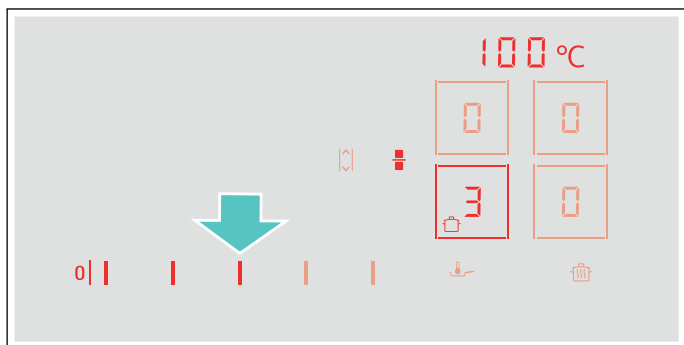
**Указание:** Температурного режима 3/100 °C достаточно для эффективного приготовления пищи, даже если вода при этом кипит не слишком сильно. Тем не менее точку кипения можно изменить. Например, если требуется более интенсивное кипение, то можно выбрать более низкий уровень высоты.

### Установка


1. Закрепите температурный сенсор на посуде, см. главу → "Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором"
2. Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости на требуемую конфорку и обязательно накройте крышкой.
3. Нажмите на символ  на беспроводном температурном сенсоре. На панели управления загорается индикация .
4. Выберите конфорку, на которой находится посуда с температурным сенсором.



5. Выберите подходящий температурный режим согласно таблице.




Функция активирована.

Символ температуры  мигает до тех пор, пока вода или масло не достигнут температуры, необходимой для загрузки продуктов. Раздаётся сигнал и символ температуры перестаёт мигать.

6. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. В процессе приготовления крышка должна оставаться закрытой.

**Указание:** При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.

### Выключение функций приготовления

Выберите конфорку и установите в зоне настройки на . Конфорка выключается и появляется индикация остаточного тепла.



**Указание:** Чтобы заново активировать функции приготовления, подождите 10 секунд.


























## Рекомендуемые блюда

Следующая таблица содержит список рекомендуемых блюд, рассортированных по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Вспомогательные функции приготовления:

	Сковороды для жарения в сенсорном режиме
	Сенсор варки

Мясо	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение в небольшом количестве масла</b>			
Шницель без панировки <sup>1</sup>		4	6 - 10
Шницель в панировке <sup>1</sup>		4	6 - 10
Филе <sup>2</sup>		4	6 - 10
Котлеты <sup>1</sup>		3	10 - 15
Кордон блю <sup>1</sup>		4	10 - 15
Венский шницель <sup>1</sup>		4	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Нарезанное полосками мясо <sup>3</sup>		4	7 - 12
Гирос <sup>3</sup>		4	7 - 12
Шпиг <sup>1</sup>		2	5 - 8
Мясной фарш <sup>3</sup>		4	6 - 10
Шницели по-гамбургски (1,5 см толщиной) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Фрикадельки (2 см диаметром) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Фрикадельки с начинкой <sup>1</sup>		3	10 - 20
Сардельки <sup>1</sup>		3	8 - 20
Колбаски сырые <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b>			
Колбаски <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Варка</b>			
Мясные клёцки <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Суповая курица <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Огузок <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть.

<sup>2</sup> Налить растительное масло и положить продукты после звукового сигнала.

<sup>3</sup> Периодически перемешивать.

<sup>4</sup> Нагрев и доведение до готовности под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.

<sup>5</sup> Положить продукты в самом начале.
















<sup>6</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.







Мясо	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Варка в скороварке</b>			
Суповая курица <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Огузок <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Жарение в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Цыплёнок кусочками, жарение во фритюре <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Мясные клёцки, жарение во фритюре <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>2</sup> Налить растительное масло и положить продукты после звукового сигнала. <sup>3</sup> Периодически перемешивать. <sup>4</sup> Нагрев и доведение до готовности под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала. <sup>5</sup> Положить продукты в самом начале. <sup>6</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			



Рыба	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение с малым количеством масла</b>			
Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>		4	10 - 20
Рыбное филе, в панировке <sup>1</sup>		3	10 - 20
Крабы <sup>1</sup>		4	4 - 8
Креветки <sup>1</sup>		4	4 - 8
Рыба целиком <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b>			
Рыба тушёная <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Жарение во фритюре</b>			
Рыба в пивном кляре, жарение во фритюре <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Панированная рыба, жарение во фритюре <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>2</sup> Нагрев и доведение до готовности под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала. <sup>3</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			

Блюда из яиц	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение в небольшом количестве масла</b>			
Яичница-глазунья, сливочное масло <sup>1</sup>		2	2 - 6
Яичница-глазунья <sup>2</sup>		4	2 - 6
Яичница-болтунья <sup>3</sup>		2	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		2	3 - 6
Блины <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Гренки <sup>4</sup>		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Варка</b>			
Варёные яйца <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Добавить сливочное масло и приправы после звукового сигнала. <sup>2</sup> Налить растительное масло в сковороду и положить продукты после звукового сигнала. <sup>3</sup> Периодически перемешивать. <sup>4</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой. <sup>5</sup> Загрузить продукты в самом начале.			


Овощи и бобовые	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение в небольшом количестве масла</b>			
Чеснок <sup>1</sup>		2	2 - 10
Лук, тушеный <sup>1</sup>		2	2 - 10
Лук кольцами <sup>1</sup>		3	5 - 10
Цуккини <sup>2</sup>		3	4 - 12
Баклажаны <sup>2</sup>		3	4 - 12
Сладкий перец <sup>1</sup>		3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение <sup>2</sup>		3	4 - 15
Грибы <sup>1</sup>		4	10 - 15
Овощи в растительном масле, тушение <sup>1</sup>		1	10 - 20
Глазированные овощи <sup>1</sup>		3	6 - 10
<sup>1</sup> Периодически перемешивать. <sup>2</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>3</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Положить продукты в сковороду после звукового сигнала. <sup>4</sup> Положить продукты в самом начале. <sup>5</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			

Овощи и бобовые	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Варка</b>			
Брокколи <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Цветная капуста <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Брюссельская капуста <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Стручковая фасоль <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Нут <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Горошек <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Чечевица <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Приготовление в скороварке</b>			
Овощи в скороварке <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Нут в скороварке <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Белая фасоль в скороварке <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Чечевица в скороварке <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Жарение в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Панированные овощи, жарение во фритюре <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Панированные грибы, жарение во фритюре <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Периодически перемешивать. <sup>2</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>3</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Положить продукты в сковороду после звукового сигнала. <sup>4</sup> Положить продукты в самом начале. <sup>5</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			

Картофель	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение с малым количеством масла</b>			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель <sup>1</sup>		5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Картофельные оладьи <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски <sup>3</sup>		2	50 - 55
Глазированный картофель <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b>			
Картофельные клёцки, приготовление <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<sup>1</sup> Периодически перемешивать. <sup>2</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой. <sup>3</sup> Налить растительное масло в сковороду и положить продукты после звукового сигнала. <sup>4</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала. <sup>5</sup> Положить продукты в самом начале.			

Картофель	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Варка</b> Картофель, варка <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Варка в скороварке</b> Картофель в скороварке <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20

<sup>1</sup> Периодически перемешивать.  
<sup>2</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.  
<sup>3</sup> Налить растительное масло в сковороду и положить продукты после звукового сигнала.  
<sup>4</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.  
<sup>5</sup> Положить продукты в самом начале.

Макаронны и блюда из злаков	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b> Рис <sup>1</sup> Полента <sup>2</sup> Манная каша <sup>2</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
<b>Варка</b> Изделия из теста <sup>2</sup> Изделия из теста с начинкой <sup>2</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
<b>Варка в скороварке</b> Рис в скороварке <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.  
<sup>2</sup> Периодически перемешивать.  
<sup>3</sup> Положить продукты в самом начале.

Супы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b> Крем-суп быстрого приготовления <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Варка</b> Домашние бульоны <sup>2</sup> Супы быстрого приготовления <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Варка в скороварке</b> Домашний бульон в скороварке <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Периодически перемешивать.  
<sup>2</sup> Положить продукты в самом начале.

Соусы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение в небольшом количестве масла</b>			
Томатный соус с овощами <sup>1</sup>		1	25 - 35
Соус «Бешамель» <sup>1</sup>		1	10 - 20
Сырный соус <sup>1</sup>		1	10 - 20
Соус, уваривание <sup>1</sup>		1	25 - 35
Сладкие соусы <sup>1</sup>		1	15 - 25
<sup>1</sup> Периодически перемешивать.			

Десерт	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b>			
Молочный рис <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Овсяная каша <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Шоколадный пудинг <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Варка</b>			
Компот <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Жарение во фритюре</b>			
Пышки, жарение во фритюре <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Пончики, жарение во фритюре <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Бунуэлос, жарение во фритюре <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Периодически перемешивать.			
<sup>2</sup> Положить продукты в самом начале.			
<sup>3</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочередно обжарить без крышки.			



Продукты глубокой заморозки	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение в небольшом количестве масла</b>			
Шницель <sup>1</sup>		4	15-20
Кордон блю <sup>1</sup>		4	10-30
Грудка птицы <sup>1</sup>		4	10-30
Куриные наггетсы <sup>1</sup>		4	10-15
Гирос <sup>2</sup>		4	10-15
Кебаб <sup>2</sup>		4	10-15
Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>		3	10-20
Рыбное филе, в панировке <sup>1</sup>		3	10-20
Рыбные палочки <sup>1</sup>		4	8-12
Картофель фри, жарение <sup>2</sup>		5	4-6
Блюда для жарения <sup>2</sup>		3	6-10
Весенние рулеты <sup>1</sup>		4	10-30
Камамбер <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Поддержание в горячем состоянии, разогревание</b>			
Овощи в сливочном соусе <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15-20
<b>Варка</b>			
Стручковая фасоль, глубокой заморозки <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15-30
<b>Жарение во фритюре</b>			
Картофель фри, жарение во фритюре <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4-8
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>2</sup> Периодически перемешивать. <sup>3</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала. <sup>4</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			

Прочее	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Жарение в небольшом количестве масла</b>			
Камамбер <sup>1</sup>		3	7-10
Крутоны <sup>2</sup>		3	6-10
Сухие готовые блюда <sup>3</sup>		1	5-10
Обжарка миндаля <sup>4</sup>		4	3-15
Обжарка фундука <sup>4</sup>		4	3-15
Обжарка кедровых орехов <sup>4</sup>		4	3-15
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>2</sup> Периодически перемешивать. <sup>3</sup> Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только закипит вода. <sup>4</sup> Добавить продукты после звукового сигнала. <sup>5</sup> Положить продукты в самом начале.			

Прочее	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Поддержание в горячем состоянии, разогревание</b>			
Суп-гуляш, разогревание <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Глинтвейн, разогревание <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Доведение до готовности на медленном огне</b>			
Молоко, нагревание <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>2</sup> Периодически перемешивать. <sup>3</sup> Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только закипит вода. <sup>4</sup> Добавить продукты после звукового сигнала. <sup>5</sup> Положить продукты в самом начале.			

## Терпан Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone

Принадлежности Терпан Yaki и Grill идеальны для использования на свободной зоне нагрева Flex Zone и оптимальны для использования сенсора жарения.

### Grill





















Grill подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса и рыбы (большие и маленькие порции), свежих овощей и хлеба с минимальным количеством растительного масла. Гофрированная форма способствует тому, что блюда впитывают меньше жира. Простой способ приготовления позволяет готовить блюда на гриле таким образом, что они выглядят и имеют вкус, словно были приготовлены на гриле традиционным способом. Налейте немного масла на гриль или на поверхность блюда для облегчения передачи тепла.

### Терпан Yaki









Благодаря Терпан Yaki вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, хлеба, а также десерты, с минимальным количеством растительного масла. Терпан Yaki отлично подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Благодаря прямому контакту с панелью и равномерной передаче тепла сохраняются консистенция, цвет и сочность продуктов при обжаривании и подрумяивании.

В следующей таблице представлен выбор блюд и сортировка по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

**Указание:** Установите свободную зону нагрева Flex Zone в качестве единственной зоны нагрева, чтобы активировать функцию надлежащим образом.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Мясо</b>			
Шницель, без панировки <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Филе <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Котлеты <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Шпиг <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Шницель по-гамбургски <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Сардельки <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Колбаски, сырые <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Гирос <sup>2</sup>		4	7 - 12
Мясной фарш <sup>2</sup>		4	6 - 10

### **Рыба и морепродукты**

Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Крабы <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Креветки <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Рыба целиком, жарение <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть






<sup>2</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

<sup>3</sup> Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

<sup>4</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

<sup>5</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

<sup>6</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Овощи</b>			
Кабачки цуккини <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Баклажаны <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Сладкий перец <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Грибы <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Чеснок <sup>2</sup>		2	2 - 10
Лук, тушение <sup>2</sup>		2	2 - 10
Овощи, глазирование <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Картофель</b>			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель <sup>2</sup>		5	6 - 12
Картофельные оладьи <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Глазированный картофель <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Блюда из яиц</b>			
Яичница-глазунья на сливочном масле <sup>3</sup>		2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле <sup>1</sup>		4	2 - 6
Яичница-болтунья <sup>2</sup>		2	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		2	3 - 6
Блины <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Гренки <sup>4</sup>		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Прочее</b>			
Обжаривание <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Крутоны <sup>2</sup>		3	6 - 10
Обжаривание миндаля <sup>6</sup>		4	3 - 15
Обжаривание фундука <sup>6</sup>		4	3 - 15
Обжаривание кедровых орехов <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть

<sup>2</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

<sup>3</sup> Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

<sup>4</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

<sup>5</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

<sup>6</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.

## Беспроводной датчик температуры

Перед первым использованием функций приготовления необходимо установить соединение между беспроводным датчиком температуры и панелью управления.

### Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

В этом разделе содержится следующая информация:

- Наклеивание силиконовой наклейки
- Использование беспроводного сенсора варки
- Очистка
- Замена батареек

Силиконовую наклейку и сенсор варки можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте. Для этого укажите соответствующий идентификационный номер:

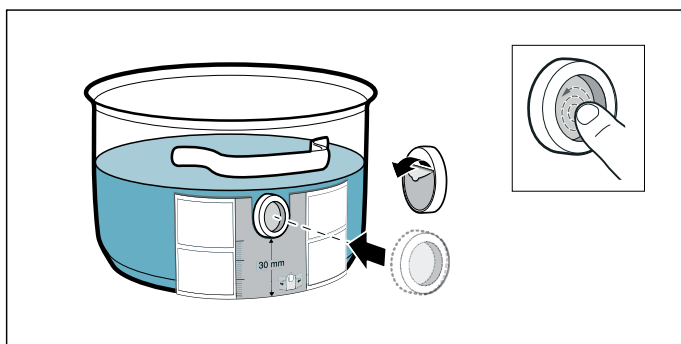
00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
HZ39050	Сенсор варки и набор из 5 силиконовых накладок

#### Наклеивание силиконовой наклейки

Силиконовая наклейка фиксирует датчик температуры на стенке посуды.

При первом использовании кастрюли с помощью функций приготовления следует установить силиконовую наклейку непосредственно на данной кастрюле. Для этого необходимо:

1. Очистить место наклеивания на кастрюле от возможных остатков жира. Вымыть кастрюлю, хорошо просушить и протереть место наклеивания, например, спиртом.
2. Снять защитную плёнку с силиконовой наклейки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклеить силиконовую наклейку снаружи на стенке кастрюли на соответствующей высоте.



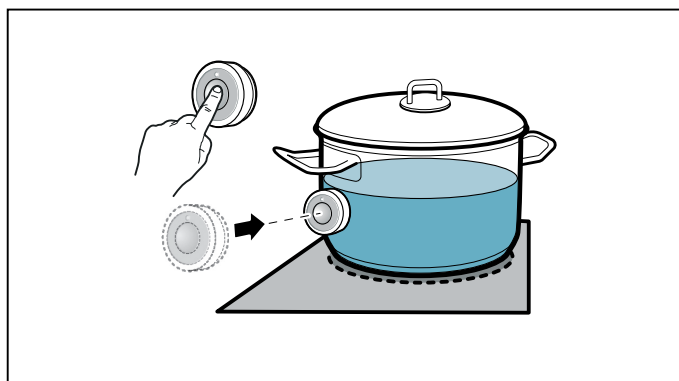
3. Прижать всю поверхность силиконовой наклейки, также и изнутри. Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте кастрюлю.

#### Указания

- Не оставляйте кастрюлю с силиконовой наклейкой в мыльном растворе на длительное время.
- В случае если силиконовая наклейка начнёт отклеиваться, её следует заменить на новую.

#### Установка беспроводного датчика температуры

Установите температурный сенсор на силиконовой наклейке так, чтобы он плотно прилегал.



#### Указания

- Перед применением температурного сенсора убедитесь в том, что силиконовая наклейка абсолютно сухая.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы температурный сенсор был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.
- Температурный сенсор не должен быть обращён в сторону другой горячей посуды во избежание перегрева.
- По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте как можно дальше от источников тепла.
- Одновременно можно использовать до трех температурных сенсоров.

#### Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления.

Для соединения беспроводного датчика температуры с панелью управления выполните следующее:

1. Выберите базовую установку **c 14**, см. главу → "Базовые установки". Индикатор одной из конфорок и индикатор — загораются. Зоны настройки выключаются.
2. Выберите конфорку, индикация которой загорится. Раздаётся звуковой сигнал. Мигает индикация .
3. В течение 30 секунд нажимайте на символ на беспроводном датчике температуры. Через несколько секунд на индикаторе конфорки появляется символ, отражающий результат соединения датчика температуры с панелью управления.

#### Результат


	Соединение установлено
	Соединение не установлено: из-за ошибки передачи данных.
	Соединение не установлено: из-за неисправности датчика температуры.

- Функции приготовления становятся доступны после установления соединения между датчиком температуры и панелью управления.
- Ошибка соединения в связи с неисправностью датчика температуры может возникнуть по следующим причинам:
  - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
  - Символ на датчике температуры не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
  - Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.

Выполните возврат значений беспроводного датчика температуры и повторите процесс соединения.

- При ошибке соединения вследствие ошибки передачи данных повторите процесс соединения. Если соединение по-прежнему не устанавливается, обратитесь в техническую сервисную службу.

### Возврат значений беспроводного датчика температуры

1. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 8–10 секунд. В это время светодиодный индикатор датчика температуры загорается трижды. При третьем загорании светодиода запускается процесс возврата. В этот момент уберите палец с символа. После того, как светодиод погаснет, возврат значений датчика температуры считается завершённым.
2. Повторите процесс соединения, начиная с пункта 2.

### Очистка

Запрещается мыть беспроводной температурный сенсор в посудомоечной машине.

### Температурный сенсор

Используйте для очистки температурного сенсора влажное полотенце. Никогда не мойте температурный сенсор в посудомоечной машине. Никогда не погружайте его в воду и не мойте под струёй воды.

По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте, например в упаковке, и как можно дальше от источников тепла.

### Силиконовая накладка

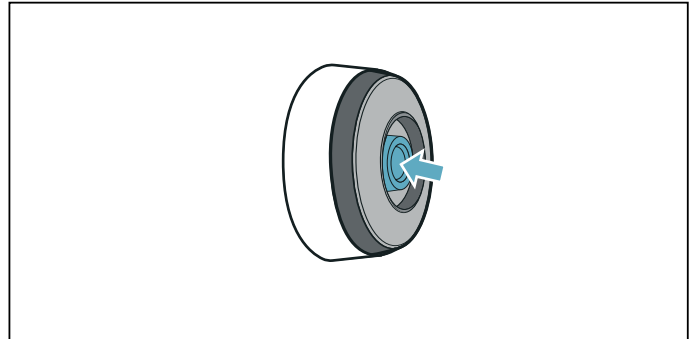
Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

**Указание:** Не оставляйте посуду с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.

### Окошко температурного сенсора

Окошко температурного сенсора всегда должно быть чистым и сухим. Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

- Регулярно удаляйте загрязнения и брызги жира.
- Используйте для очистки мягкую тряпку или ватные палочки и средство для очистки стёкол.



### Указания

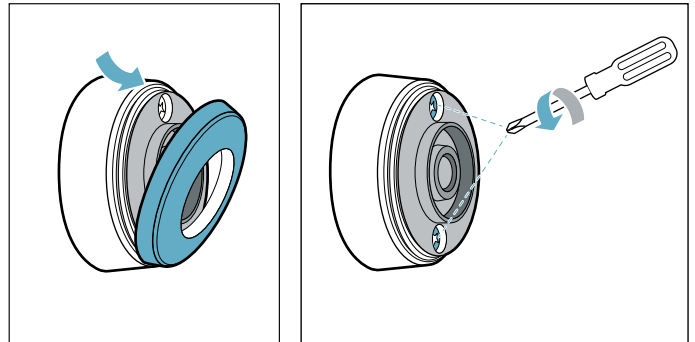
- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

### Замена батарейки

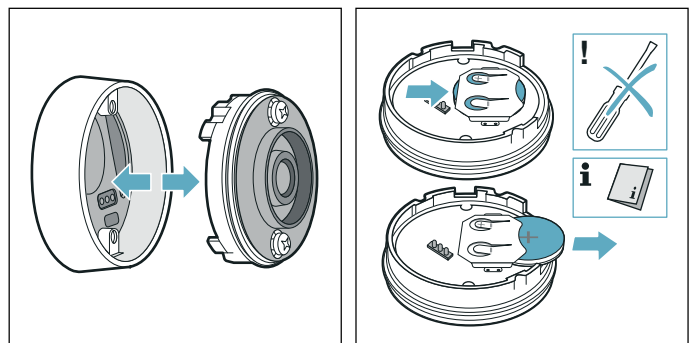
Если при нажатии на символ датчик температуры не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

Замена батарейки

1. Снимите силиконовую крышку с нижней части корпуса датчика температуры и выверните оба винта с помощью отвёртки.



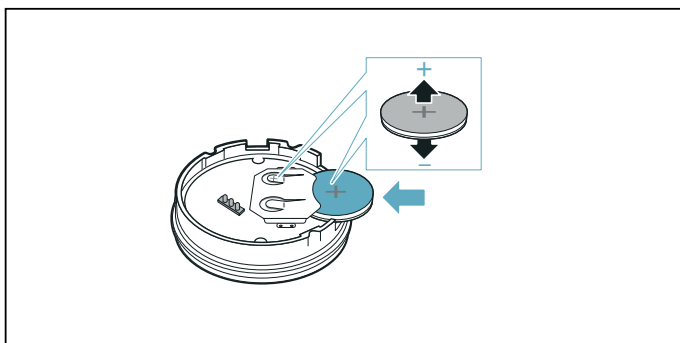
2. Откройте заглушку датчика температуры. Выньте батарейку из нижней части корпуса и установите новую батарейку (при этом следите за правильной установкой полюсных выводов батарейки).



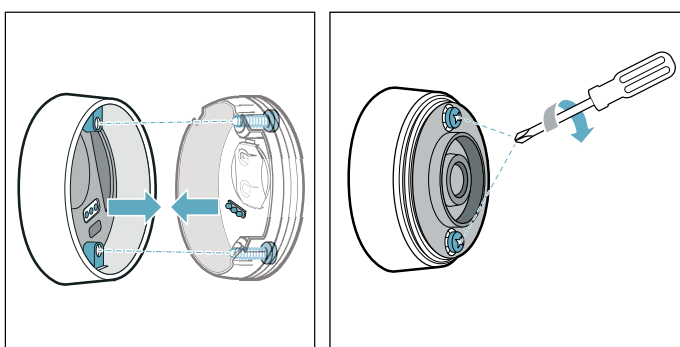


**Внимание!**

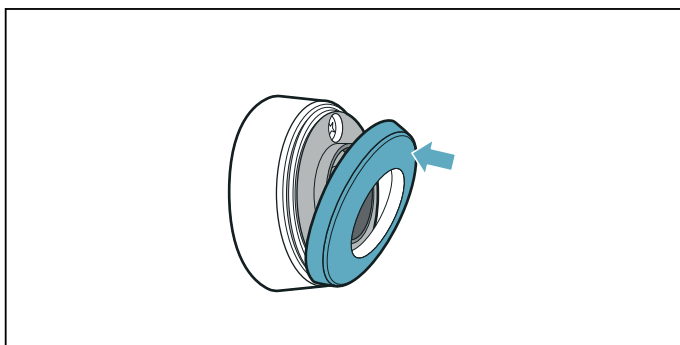
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.



3. Закройте заглушку датчика температуры (выемки для винтов на заглушке должны совпадать с углублениями на нижней части корпуса). Затяните винты с помощью отвёртки.



4. Установите силиконовую крышку обратно на нижнюю часть корпуса датчика температуры.



**Указание:** Используйте только высококачественные батарейки типа CR2032 для обеспечения долгого срока службы датчика.

**Декларация о соответствии**

Настоящим BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного температурного сенсора соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 2014/53/ЕС.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

Логотипы и марка Bluetooth® являются зарегистрированными торговыми знаками и собственностью Bluetooth SIG, Inc., поэтому любое использование этих марок компанией BSH Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются марками и фирменными названиями соответствующих компаний.



## Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.


### Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды.  
Индикатор  горит в течение 10 секунд.  
Варочная панель заблокирована.

Деактивация:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды.

Блокировка снимается.

### Автоматическая блокировка от включения детьми


При использовании данной функции блокировка от включения детьми автоматически активируется каждый раз после отключения варочной панели.


#### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе → "Базовые установки"

## Защита при вытирании

В случае вытирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

Активация: прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 35 секунд. Теперь вы можете вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

Деактивация: через 35 секунд выполняется разблокировка панели управления. Для досрочной отмены функции прикоснитесь к символу .

#### Указания

- Через 30 секунд после активации раздаётся сигнал. Данный сигнал сообщает о скором завершении выполнения функции.
- Блокировка для защиты при вытирании не оказывает влияния на функционирование главного выключателя. Вы можете выключить варочную панель в любое время.

## Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка включена в течение длительного времени и ни одна из настроек не была изменена, срабатывает функция автоматического выключения.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают **F**, **B** и индикатор остаточного тепла **h** или **H**.

После прикосновения к любому из символов индикатор выключается. Теперь конфорка снова может быть настроена.

Момент активации функции автоматического выключения зависит от установленной ступени нагрева (через 1–10 часов).

## Базовые установки

Для прибора предусмотрены различные базовые установки. Эти базовые установки могут быть легко адаптированы к вашим индивидуальным требованиям.

Индикация	Функция
c 1	<b>Блокировка для безопасности детей</b> 0 Вручную* 1 Автоматически 2 Функция деактивирована.
c 2	<b>Звуковые сигналы</b> 0 Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. 1 Включён только сигнал об ошибке. 2 Включён только сигнал подтверждения. 3 Все звуковые сигналы включены.*
c 3	<b>Индикация расхода электроэнергии</b> 0 Деактивирована.* 1 Активирована.
c 4	<b>Установка в зависимости от высоты над уровнем моря</b> 1-2 Уменьшение 3 Базовая установка 4-9 Расширение
c 5	<b>Автоматическое программирование времени приготовления</b> 00 Выключено.* 0 1-99 Время до автоматического отключения.
c 6	<b>Продолжительность сигнала функции таймера</b> 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 минута.
c 7	<b>Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели</b> <b>Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели.</b> 0 Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели.*/** 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1.5 1500 Вт ... 3 3000 Вт Рекомендуется для 13 ампер. 3.5 3500 Вт Рекомендуется для 16 ампер. 4 4000 Вт 4.5 4500 Вт Рекомендуется для 20 ампер. ... 9 или 9.5 Максимальная мощность варочной панели.**
c 11	<b>Изменение предустановленных уровней мощности для функции «Move»</b> _9 Предварительно установленный уровень мощности для переднего участка варочной поверхности. -5 Предварительно установленный уровень мощности для среднего участка варочной поверхности. -1.5 Предварительно установленный уровень мощности для заднего участка варочной поверхности.


<b>c 12</b>	<b>Проверка посуды и результата приготовления</b>
0	Не подходит
1	Не оптимальный
2	Подходит
<b>c 13</b>	<b>Активация установок свободной зоны нагрева.</b>
0	Использование двух независимых друг от друга зон нагрева.
1	Использование одной зоны нагрева.*
<b>c 14</b>	<b>Соединение беспроводного сенсора варки с варочной панелью</b>
0	Соединение установлено
1	Соединение не установлено: из-за ошибки передачи данных.
2	Соединение не установлено: из-за неисправности сенсора варки.
<b>c 17</b>	<b>Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха</b>
0	Настройка режима циркуляции воздуха.*
1	Настройка режима отвода воздуха.
<b>c 18</b>	<b>Установка автоматического запуска</b>
0	Выключено.
1	Включено: автоматический режим с сенсорным управлением.*
2	Включено: вентиляция включается с учётом ступени нагрева конфорки соответствующей зоны нагрева.
<b>c 19</b>	<b>Настройка чувствительности сенсора для вентиляции</b>
1	Настройка пониженной чувствительности сенсора.
2	Настройка умеренной чувствительности сенсора.*
3	Настройка повышенной чувствительности сенсора.
<b>c 20</b>	<b>Настройка функции остаточного хода</b>
0	Выключено.
1	Включено: автоматическая функция с сенсорным управлением остаточным ходом.
2	Включено*: Когда варочная панель работает в режиме отвода воздуха, вентиляция включается прим. на 6 минут в зависимости от ступени нагрева конфорки 3.
3	Когда варочная панель работает в режиме циркуляции воздуха, вентиляция включается прим. на 30 минут в зависимости от ступени нагрева конфорки 1. Функция остаточного хода выключается автоматически по истечении этого времени.
<b>c 25</b>	<b>Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке</b>
0	Деактивировано: выберите требуемую зону нагрева вручную.
1	Активировано: варочная панель автоматически распознаёт размер и положение посуды и выбирает соответствующую(ие) зону(ы) нагрева*.
<b>HC</b>	<b>Home Connect</b> → "Настройки Home Connect"
<b>c 0</b>	<b>Возврат к стандартным установкам</b>
0	Индивидуальные установки*
1	Возврат к заводским установкам.

\*Заводская установка




\*\* Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

## К базовым установкам можно перейти следующим образом:


Варочная панель должна быть выключена.

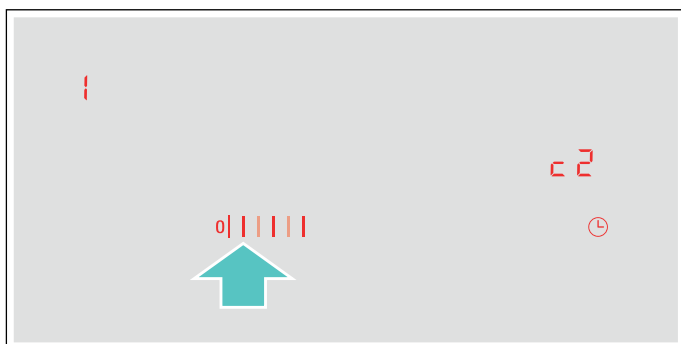
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды. С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к зоне настройки, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

Информация об изделии	Индикация
Список сервисных центров	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95
Заводской номер 2	05

3. При повторном прикосновении к символу  выполняется переход к базовым установкам. На индикаторе появляются  и  в качестве предустановки.



4. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока требуемая функция не появится на дисплее.
5. Затем выберите требуемую установку в зоне настройки.



6. Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

### Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

## Индикатор расхода электроэнергии

Данная функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное при последнем процессе приготовления на данной варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, **1.08** кВт\*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.

Информацию о включении данной функции можно найти в главе → "Базовые установки"

## Проверка посуды

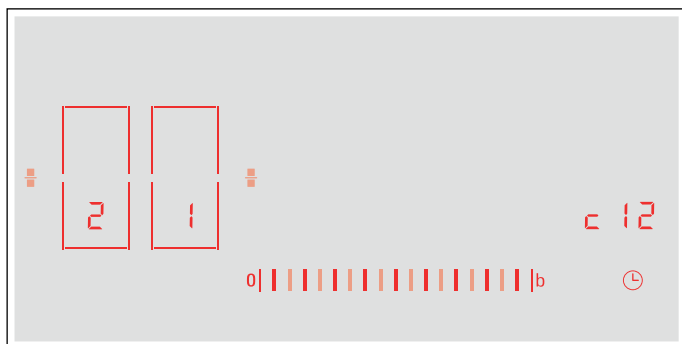
С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой конфорки.

1. Налейте в посуду примерно 200 мл воды и поместите её при комнатной температуре по центру подходящей по диаметру зоны нагрева.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите установку **c 12**.
3. Прикоснитесь к зоне настройки. На индикаторах зон нагрева мигает **—**.

Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторе зоны нагрева появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления.



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

Результат	
	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.
* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.	

Для повторной активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

### Указания

- Если свободная зона нагрева является единственной конфоркой, используйте только одну посуду.
- Если диаметр используемой конфорки намного меньше диаметра дна посуды, то нагревается только середина ёмкости, и результат приготовления не будет оптимальным или удовлетворительным.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → "Базовые установки".
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → "Приготовление в режиме индукционного нагрева" и → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

## Ограничитель мощности Power-Manager

С помощью функции ограничения мощности можно установить общую мощность варочной панели.

Установки варочной панели предварительно заданы на заводе. Её максимальная мощность приведена на типовой табличке. С помощью функции ограничения мощности можно изменить её значение в соответствии с требованиями электромонтажа.

Для того чтобы не допустить превышения данного установочного значения, варочная панель автоматически распределяет предоставленную мощность для включённых зон нагрева.

Пока активирована функция ограничения мощности, мощность зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если при включении зоны нагрева достигается значение ограничения по мощности, на индикаторе ступеней нагрева конфорки на короткое время появляется индикация **\_**. Прибор регулирует и автоматически выбирает максимально возможный уровень мощности.

Более подробную информацию об изменении общей мощности варочной панели можно найти в главе → "Базовые установки"



## Home Connect

Этот прибор поддерживает WLAN и его установки могут быть выполнены дистанционно через мобильное оконечное устройство.

При отсутствии соединения с домашней сетью прибор функционирует как варочная панель без сетевого соединения. Управление варочной панелью выполняется всегда с панели управления.

Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Сервис Home Connect имеется не во всех странах. Дополнительные сведения приведены на сайте [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Указания

- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения, поэтому за процессом готовки нужно следить.
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect. Соблюдайте также указания, приведенные в приложении Home Connect. → "Важные правила техники безопасности" на страница 6
- Вы можете передать на прибор выполненные установки через приложение Home Connect и подтвердить их на приборе. Управление прибором вне дома невозможно.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

### Настройка

Для выполнения настроек через Home Connect, на Вашем мобильном устройстве должна быть установлена и настроена программа Home Connect.

Информация об этом содержится в прилагаемой документации Home Connect.




При выполнении настроек следуйте предлагаемому приложением алгоритму.

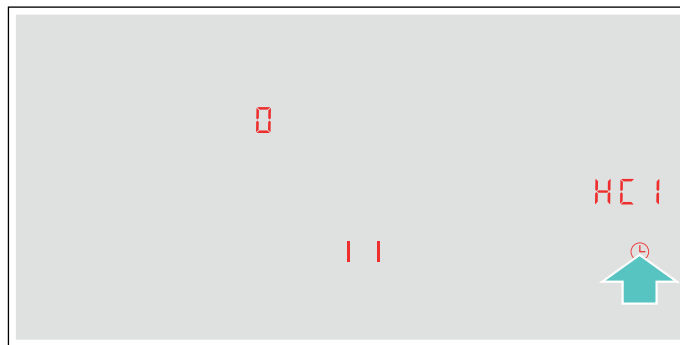
Для настройки программы, она должна быть запущена.



### Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.


Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведённым в разделе «Ручная регистрация в домашней сети».

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**.  
На индикаторе конфорки появляется .

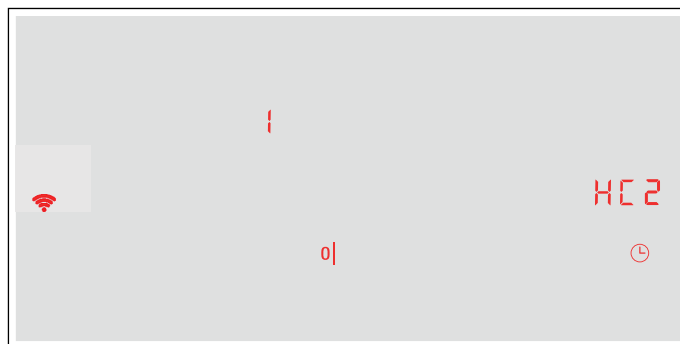



4. Установите в зоне настройки значение **!**. На панели управления мигают **!** и символ .
5. В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на роутере. Если на панели управления символ  перестает мигать, а начинает гореть постоянно, то варочная панель подключена к домашней сети.

#### Указание:




Если соединение установить не удастся, отобразится значение  «подключение вручную». Зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную или повторно запустите автоматическое подключение.

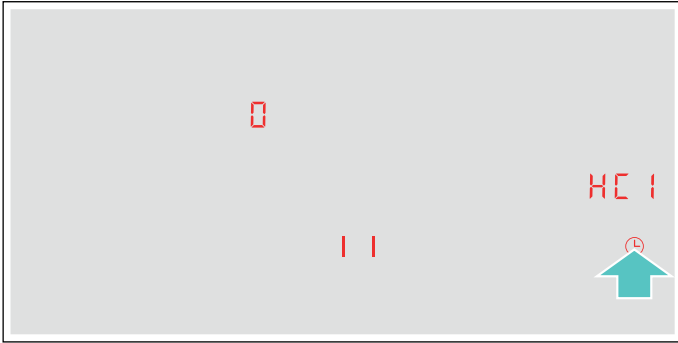
Прибор пытается автоматически установить соединение с приложением, и отображается установка **HC 2**. В зоне настройки мигает значение **!**.




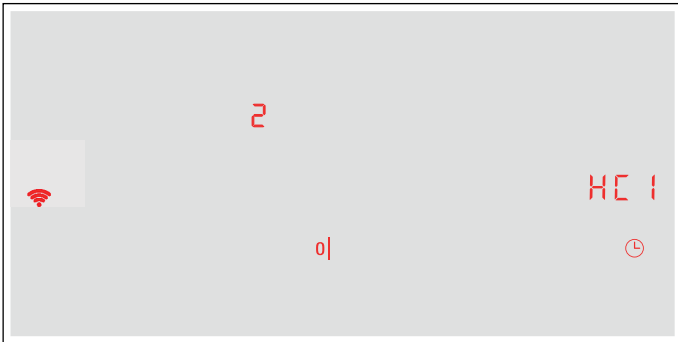
6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети. Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение .

### Ручная регистрация в домашней сети

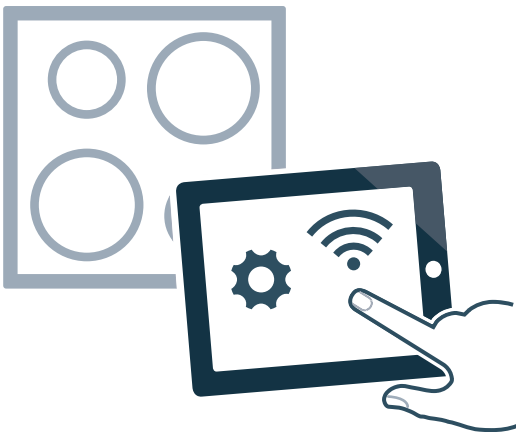
1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**.  
На индикаторе конфорки появляется .




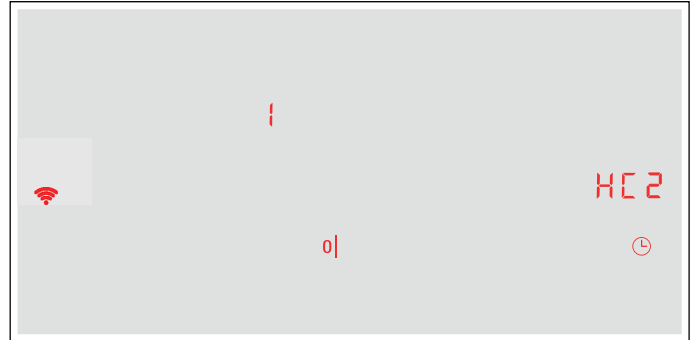
4. Установите в зоне настройки значение **2**.  
На панели управления мигают **2** и символ .




5. Зарегистрируйте мобильное устройство в сети варочной панели при помощи SSID «HomeConnect» с Key «HomeConnect».



Если на панели управления символ  перестаёт мигать, а начинает гореть постоянно, то варочная панель подключена к домашней сети. Прибор пытается автоматически установить соединение с приложением, и отображается установка **HC 2**. В зоне настройки мигает значение **1**.



6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по ручной регистрации в сети.  
Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение .

## Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

Выберите в базовых установках варочной панели установки Home Connect, чтобы просмотреть информацию о сети и приборе.

Индикация	Функция
<b>HC 1</b>	<b>Регистрация в домашней сети (WLAN)</b>
0	Нет соединения / отключить сетевое соединение.
1	Соединить автоматически.
2	Соединить вручную.
3	Соединено.
<b>HC 2</b>	<b>Соединение с приложением</b>
0	Нет соединения.
1	Установить соединение.
<b>HC 3</b>	<b>Соединение с WLAN</b>
0	Модуль беспроводной связи выключен.
1	Модуль беспроводной связи включен.
<b>HC 4</b>	<b>Установки через приложение</b>
0	Выключено.
1	Включено.*
<b>HC 5</b>	<b>Обновление ПО</b>
1	Обновленная версия имеется и готова к установке.
2	Запуск установки.
<b>HC 6</b>	<b>Дистанционный доступ сервисной службы</b>
0	Не разрешено.
1	Разрешено.
<b>HC 7</b>	<b>Уровень сигнала WLAN</b>
0	Нет соединения с домашней сетью (WLAN).
1	Уровень сигнала 1 (плохой)
2	Уровень сигнала 2 (средний)
3	Уровень сигнала 3 (хороший)
<b>HC 8</b>	<b>Соединение с сервером Home Connect</b>
0	Нет соединения.
1	Соединено.

\* Базовая установка

### Указания



- Установка **HC 2** отображается только в том случае, если прибор соединен с домашней сетью.
- Установка **HC 3** отображается только в том случае, если прибор уже был ранее соединен с сетью.
- Установка **HC 5** отображается только в том случае, если имеется обновленная версия.
- Установка **HC 6** отображается только в том случае, если сервисная служба предпринимает попытку связи с прибором. Выданное право доступа вы можете в любой момент отменить.
- Установки **HC 7** и **HC 8** отображаются только в том случае, если имеется связь с WLAN.

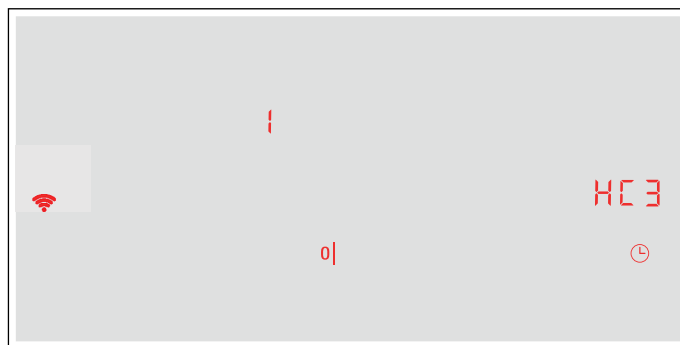
## Деактивация функции WLAN


Если функция Wi-Fi активирована, функциями Home Connect можно пользоваться.

### Указание:

При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 3**. На индикаторе конфорки появляется **1**.






4. В зоне настройки установите значение **0**. Функция WLAN деактивирована и на панели управления гаснет символ .

### Отсоединение от сети




Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

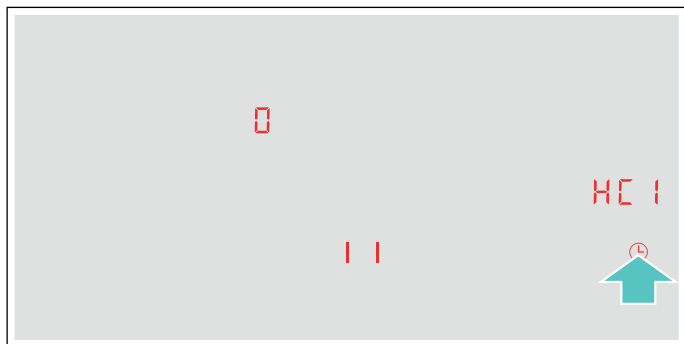
### Указание:

Когда варочная панель отсоединена от сети, её управление через Home Connect невозможно.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**. На индикаторе конфорки появляется **3**.
4. В зоне настройки установите значение **0**. Соединение прибора с домашней сетью прервано и на панели управления гаснет символ .

## Соединение с сетью

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **НС 1**.  
На индикаторе конфорки появляется .






4. В зоне настройки установите значение **1** «Соединить автоматически» или значение **2** «Соединить вручную».
5. Следуйте указаниям в соответствии с → "Автоматическая регистрация в домашней сети" или → "Ручная регистрация в домашней сети".

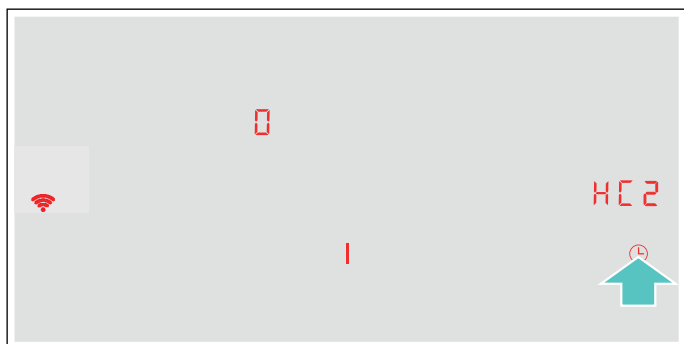
## Соединение с приложением

При наличии на мобильном оконечном устройстве установленного приложения Home Connect можно соединить его с варочной панелью.

### Указания

- Прибор должен иметь соединение с сетью.
- Приложение должно быть открыто и настроено.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **НС 2**.  
На индикаторе конфорки появляется .






4. В зоне настройки установите значение **1**.
5. Следуйте указаниям в приложении, чтобы завершить процесс соединения.

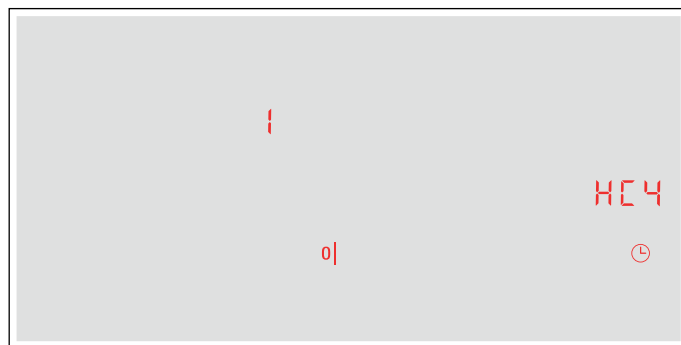
## Установки через приложение

Приложение Home Connect предоставляет удобный доступ к базовым установкам вашей варочной панели и передаёт настройки для зон нагрева на варочную панель.

### Указания

- Чтобы изменить базовые установки, необходимо выключить варочную панель.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- Перенос установок на момент поставки активирован.
- Если перенос установок деактивирован, в приложении Home Connect отображаются только состояния работы варочной панели.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **НС 4**.
4. Чтобы задействовать функцию передачи, выберите в зоне настроек значение **1**, а чтобы отключить функцию передачи, выберите значение .



## Подтверждение установок варочной панели

Как только установки по приготовлению будут переданы на конфорку, в зависимости от установки начинают мигать индикатор конфорки, индикатор таймера или изменённая функция. Чтобы подтвердить установки, прикоснитесь к индикатору требуемой конфорки. Для отказа от установок прикоснитесь к любой другой кнопке варочной панели.

## Обновление ПО

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение вашей варочной панели (например, оптимизация, устранение ошибок, важные для безопасности обновления версии). Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном оконечном устройстве приложение и установить связь с сервером Home Connect.

При наличии обновлённой версии ПО вы получите информацию об этом через приложение Home Connect и сможете также загрузить обновление ПО через приложение.

Если вы находитесь в вашей местной сети, после успешной загрузки можно запустить установку ПО на варочной панели (меню базовых установок, установка **НГС**) или через приложение Home Connect.

Если установка прошла успешно, вы получите информацию об этом через приложение Home Connect.

#### Указания

- Варочной панелью можно пользоваться и во время загрузки.
- В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновлённую версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.

#### Дистанционная диагностика

По вашему желанию сервисная служба может провести дистанционную диагностику, получив доступ к вашему прибору, если он подключен к серверу, а в вашей стране возможна удаленная диагностика.

#### Указание:

Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис/Поддержка на местном веб-сайте [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

#### О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первичная регистрация):

- Однозначный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения прибора.
- Статус восстановления заводских настроек (если производилось).

Первичная регистрация является этапом подготовки к пользованию функциями Home Connect. Необходимость в ней возникает лишь единожды, при первом использовании функций Home Connect.

**Указание:** Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

#### Декларация о соответствии

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциями Home Connect соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим положениям директивы 2014/53/ЕС.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.  
5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

	BE	BG	CZ	DK	RU	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении								

## Очистка

### Предупреждение Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### Предупреждение Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей дайте ему остыть, перед тем, как снять металлический жиросулавливающий фильтр или ёмкость для слива лишней жидкости.

### Предупреждение Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### Предупреждение Опасность удара током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной удара током. Очищайте прибор только влажной салфеткой. Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

### Предупреждение Опасность травмирования!

Некоторые детали внутри прибора имеют острые кромки. Используйте защитные перчатки.

#### Указания

- Используйте для очистки только небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.
- Перед очисткой снимайте любые украшения с рук.
- Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

## Чистящие средства

Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей. Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке изделия.

Соблюдайте все указания и предупреждения, касающиеся чистящих средств.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

### Внимание!

#### Повреждение поверхности

Не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные чистящие средства;
- очистители высокого давления или пароструйные очистители;
- средство для очистки духовок;
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители;
- чистящие средства с большим содержанием спирта;
- жёсткие, царапающие губки, щётки или мочалки

### Внимание!

#### Повреждение поверхности

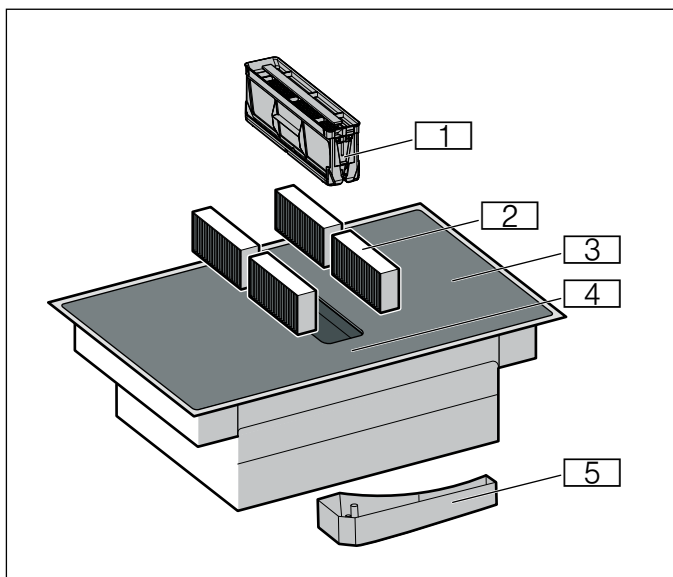
Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием!

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

Зона очистки	Чистящее средство
Стеклокерамика	Средство для очистки стёкол при наличии пятен от остатков воды и известкового налёта: очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей или средства для очистки стёкол. Скребок для стеклянных поверхностей при наличии пятен от сахара, рисового крахмала или пластика: при появлении пятен незамедлительно очистите поверхность. Осторожно: опасность ожога. Очистите с помощью влажной тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой. <b>Указание:</b> Не используйте чистящие средства для посудомоечных машин.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой. Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора. Размочите места с пригоревшими остатками небольшим количеством воды с моющим средством, сильно не трите. Очищайте поверхности из нержавеющей стали только в направлении шлифования. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями можно приобрести в сервисной службе, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпки. <b>Указание:</b> Для очистки рамы варочной панели не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Пластмасса	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью влажной тряпки или помойте в посудомоечной машине.
Элементы управления	Горячий мыльный раствор или подходящее средство для очистки: очистите с помощью влажной тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой.



## Компоненты, требующие очистки



Номер	Обозначение
1	Металлический жироулавливающий фильтр
2	Фильтр с активированным углём в режиме циркуляции воздуха или акустический фильтр в режиме отвода воздуха*
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости

\* В зависимости от оборудования

### Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели)

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.
- Не используйте жесткие, царапающие губки, щетки или мочалки.

### Варочная панель

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла. Немедленно удалите убежавшие жидкости, не оставляйте остатки пищи засыхать.

Во время чистки варочной панели оставляйте металлический жироулавливающий фильтр внутри прибора. Грязь и остатки пищи накапливаются на металлическом жироулавливающем фильтре, а не во внутреннем пространстве прибора. Металлический жироулавливающий фильтр можно очищать в посудомоечной машине.

Варочную панель следует очищать с помощью влажной тряпки, а затем вытереть насухо, чтобы избежать образования известкового налёта.

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей или чистящего средства для стеклокерамических поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей (номер для заказа 17000334) можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей варочных панелей результат очистки будет лучше.

### Вентилятор

Для обеспечения должного качества улавливания запахов и жира необходимо регулярно заменять или очищать фильтры.

### Металлические жироулавливающие фильтры

Необходимо регулярно очищать металлический жироулавливающий фильтр.

#### **⚠ Предупреждение Опасность возгорания!**

Отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть. Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр. Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.

### Фильтр с активированным углем в режиме циркуляции воздуха

Фильтры с активированным углём устраняют неприятные запахи кухонного чада. Они используются только в режиме циркуляции воздуха.

Замена фильтра с активированным углем должна осуществляться регулярно. Для этого следите за индикацией насыщения на вашем приборе.

### Шумопоглотитель в режиме отвода воздуха

Шумопоглотители используются в режиме отвода воздуха. Заменяйте шумопоглотители по мере их загрязнения.

### Индикатор насыщения

При насыщении фильтра с активированным углем после выключения прибора раздается звуковой сигнал.

На дисплее загорается **F**.

Следует немедленно заменить фильтр с активированным углём.

После замены фильтра с активированным углем обнулите индикатор насыщения, чтобы индикация **F** перестала гореть.

После выключения прибора горит индикация **F**.

Удерживайте нажатом символ вентилятора, пока не раздастся звуковой сигнал.

Индикатор насыщения фильтра с активированным углем обнулен.

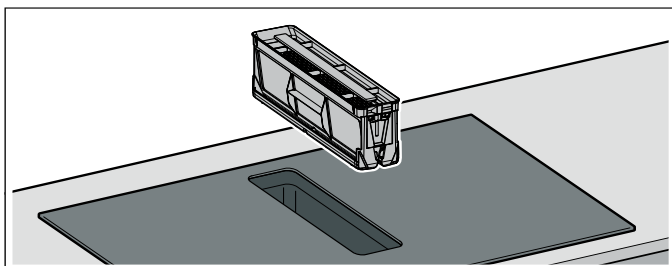
### Замена фильтра с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

Фильтры с активированным углём устраняют неприятные запахи кухонного чада. Они используются только в режиме циркуляции воздуха.

#### Указания

- Фильтры с активированным углем или акустические фильтры для замены можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.
- Фильтры с активированным углем и акустические фильтры не подлежат очистке и повторному использованию.
- Используйте только оригинальные фильтры. Это обеспечит их оптимальную эффективность.

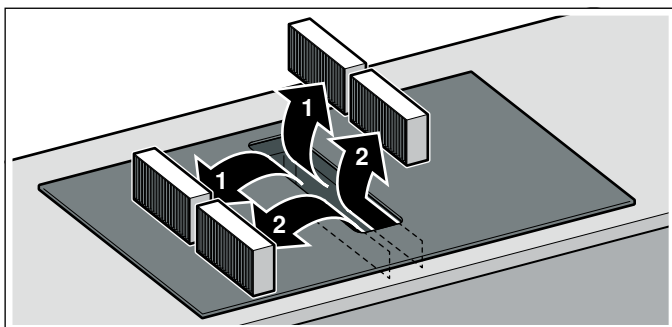
1. Извлеките металлический жироулавливающий фильтр.



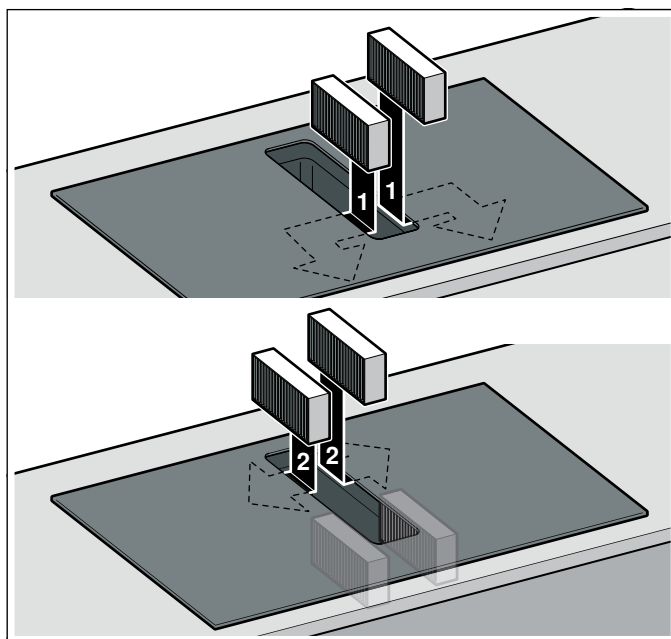
#### Указания

- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жироулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.
- Проследите за тем, чтобы металлический жироулавливающий фильтр не упал, повредив при этом варочную панель.

2. Извлеките четыре фильтра с активированным углем или акустические фильтры и утилизируйте надлежащим образом.



3. Вставьте два фильтра с активированным углем или акустические фильтры слева и справа в прибор и выдвиньте вперед.



4. Вставьте другие фильтры с активированным углем или акустические фильтры слева и справа в прибор.
5. Установите металлический жироулавливающий фильтр.

#### Обнуление индикатора насыщения

После замены фильтра с активированным углем обнулите индикатор насыщения, чтобы индикация **F** перестала гореть.

После выключения прибора горит индикация **F**.

Удерживайте нажатым символ вентилятора, пока не раздастся звуковой сигнал.

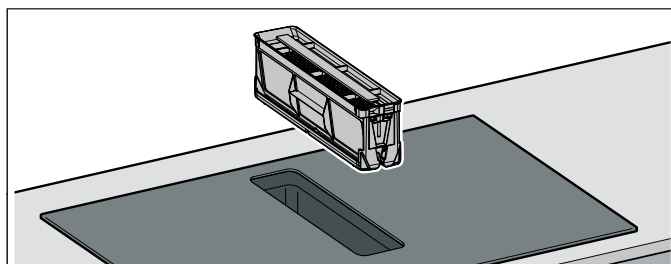
Индикатор насыщения фильтра с активированным углем обнулен.

#### Снятие металлического жироулавливающего фильтра

Жир, содержащийся в кухонном чаде, фильтруется при помощи металлических жироулавливающих фильтров. Для оптимального функционирования металлического жироулавливающего фильтра регулярно выполняйте его очистку.

Также регулярно очищайте внутреннюю поверхность встроенной в столешницу вытяжки. При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров.

1. Извлеките металлический жироулавливающий фильтр.



### Указания

- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жироулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.
  - Проследите за тем, чтобы металлический жироулавливающий фильтр не упал, повредив при этом варочную панель.
2. Очистите металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечной машине или горячим мыльным раствором. → "Очистка металлических жироулавливающих фильтров" на страница 56
  3. При необходимости после демонтажа металлического жироулавливающего фильтра извлеките фильтры с активированным углем и очистите прибор изнутри.
  4. После очищения снова установите просохший металлический жироулавливающий фильтр.

### Очистка металлических жироулавливающих фильтров

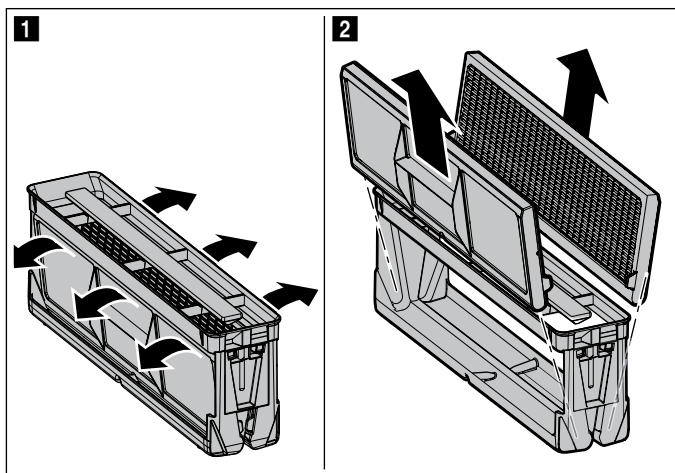
#### Указания

- Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.
- Металлический жироулавливающий фильтр можно очищать в посудомоечной машине или вручную.

#### Вручную:

**Указание:** При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Вы можете заказать его в интернет-магазине.

- Установите металлический жироулавливающий фильтр.



- Замочите металлический жироулавливающий фильтр в горячем мыльном растворе.
- Почистите металлический жироулавливающий фильтр щёткой и тщательно прополощите.
- Дайте воде стечь.

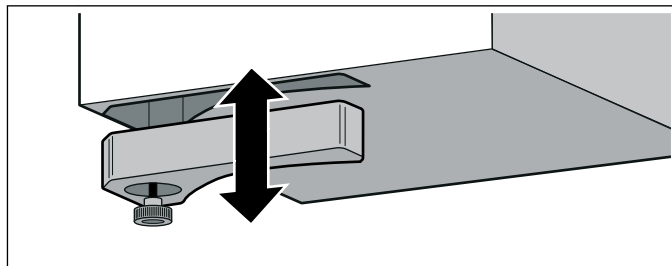
### В посудомоечной машине:

- Не мойте сильно загрязненный металлический жироулавливающий фильтр вместе с обычной посудой.
- Свободно размещайте металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечной машине. Не зажимайте металлический жироулавливающий фильтр.
- Для достижения оптимального результата очистки установите металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину, положив его стороной фильтра вниз.

### Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

1. Выкручивайте ёмкость для слива лишней жидкости двумя руками.

**Указание:** Не наклоняйте её, чтобы избежать вытекания воды.



2. Опорожните и промойте ёмкость.
3. При необходимости отвинтите винты и поместите ёмкость для слива лишней жидкости без винтов в посудомоечную машину для очистки.
4. После очистки снова вкрутите ёмкость.

#### Указания

- Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт. Если в прибор попали посторонние предметы, выньте их после остывания прибора. Для этого извлеките металлический жироулавливающий фильтр.
- Если сверху в прибор попадает вода, она собирается в ёмкости для слива лишней жидкости. Выкрутите и опорожните ёмкость для слива лишней жидкости.

## Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

### Эксплуатация

#### Почему я не могу включить варочную панель и почему горит символ блокировки для безопасности детей?

Блокировка для безопасности детей активирована.

Информацию о данной функции можно найти в главе → *"Блокировка для безопасности детей"*.

#### Почему мигают световые индикаторы и слышен звуковой сигнал?

Удалите жидкость или остатки пищи с панели управления. Удалите все предметы с панели управления.

Информацию о деактивации звукового сигнала можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

#### Почему не получается активировать вспомогательные функции приготовления?

Достигнута макс. потребляемая мощность прибора или включена функция PowerManager. Выключите или уменьшите мощность активных зон нагрева.

Дополнительную информацию о данной функции можно найти в главе → *"Вспомогательные функции приготовления"*.

#### Вентиляция не включается, хотя автоматический запуск установлен.

Включите вентиляцию вручную или проверьте настройки автоматического запуска. Дополнительную информацию можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

#### Вентиляция работает слишком сильно или слишком слабо в режиме сенсорного управления.

Чувствительность сенсора для вентиляции настроена неправильно.

Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

#### Вентиляция продолжает функционировать, даже если зоны нагрева выключены.

Выключите вентиляцию вручную.

Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → *"Управление бытовым прибором"*.

#### Вентиляция включается, даже если прибор выключен.

Активирована функция остаточного хода с сенсорным управлением.

Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

#### Слишком слабая мощность забора воздуха.

Убедитесь, что металлический жирулавливающий фильтр не загрязнён.

Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → *"Очистка"*.

### Шумы

#### Почему во время приготовления слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии и не указывают на наличие неисправности.

#### Возможные шумы:

##### Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени нагрева.

##### Низкий свист:

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

##### Треск:

Возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

##### Высокие свистящие звуки:

## Шумы

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева.

### Шум вентилятора:

Варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура всё ещё слишком высока.

## Кухонная посуда

### Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

### Почему конфорка не нагревается, а индикатор ступени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что конфорка, на которой стоит посуда, включена.

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*, → *"Свободная зона нагрева Flex Zone"* и → *"Функция «Move»"*.

### Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлена высокая ступень нагрева?

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*, → *"Свободная зона нагрева Flex Zone"* и → *"Функция «Move»"*.

## Очистка

### Как очищать индукционную варочную панель?

Оптимальных результатов можно достичь при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или жёсткие салфетки.

Информацию об очистке варочной панели и уходе за ней можно найти в главе → *"Очистка"*.

### В шкафу под варочной панелью накапливается вода.

Проверьте уровень наполнения ёмкости для слива лишней жидкости.

Информацию об очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти в главе → *"Очистка"*.

### По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку ёмкости для слива лишней жидкости?

Регулярно очищайте ёмкость для слива лишней жидкости.

Информацию об очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти в главе → *"Очистка"*.


### По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку металлического жирулавливающего фильтра?

Регулярно очищайте металлический жирулавливающий фильтр.

Информацию об очистке и обслуживании фильтра можно найти в главе → *"Очистка"*.

## Что делать в случае неисправности?

Как правило, неисправности можно легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Нарушение подачи напряжения.  Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.  Неисправность электроники.	Проверьте с помощью другого электрического оборудования и убедитесь, что подача напряжения отключена.  Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.  Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах зон нагрева мигает индикация  .	Возникла неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
<b>F</b>	Фильтр с активированным углём заполнен или горит индикатор насыщения, хотя фильтр очищен или заменён.	Замените фильтр и обнулите индикацию насыщения фильтров. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Очистка".
<b>F2 / E8207 / E 70 15</b>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<b>F4 / E8208 / E 70 15</b>	Электроника перегрелась, и все зоны нагрева были отключены.	
<b>F5</b> + уровень мощности и звуковой сигнал	В зоне панели управления находится горячая посуда. Угроза перегрева электроники.	Снимите соответствующую посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
<b>F5</b> и звуковой сигнал	В зоне панели управления находится горячая посуда. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.	Снимите соответствующую посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
<b>F1 / F6</b>	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Повторно включите зону нагрева.
<b>F0</b>	Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Подтвердите неисправность, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
<b>F8</b>	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. Дополнительную информацию можно найти в главе .
<b>E 70 10</b>	Невозможно подключить варочную панель к домашней беспроводной сети.	Подтвердите неисправность, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить без установленного подключения. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы.
<b>E8202</b>	Сенсор варки перегрелся, и зона нагрева отключилась.	Подождите, пока сенсор варки остынет в достаточной мере, а затем повторно активируйте функцию.
<b>E8203</b>	Сенсор варки перегрелся, и все зоны нагрева отключились.	Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева или источников тепла. Активируйте зоны нагрева.
<b>E8204</b>	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился.	Замените элемент питания 3V CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Замена батарейки".
<b>E8205</b>	Соединение с сенсором варки прервано.	Выключите и включите функцию.
<b>E8206</b>	Сенсор варки повреждён/неисправен.	Свяжитесь со специалистом сервисной службы.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.



Индикация	Возможная причина	Устранение
Индикатор сенсора варки не горит.	Сенсор варки не реагирует, и индикатор не загорается.	Замените элемент питания 3V CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Замена батарейки". Если проблема сохраняется, нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления." Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на сенсоре варки мигает два раза.	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.	Замените элемент питания 3V CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Замена батарейки".
Индикатор на сенсоре варки мигает три раза.	Соединение с сенсором варки прервано.	Нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. Дополнительную информацию можно найти в разделе → "Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления."
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<b>U400</b>	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что варочная панель подключена в соответствии с электрической схемой.
<b>dE</b>	Активирован демонстрационный режим.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подсоедините. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим был деактивирован.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

#### Указания

- Если на дисплее появляется **E**, нажмите и удерживайте сенсорное поле соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

## Служба сервиса

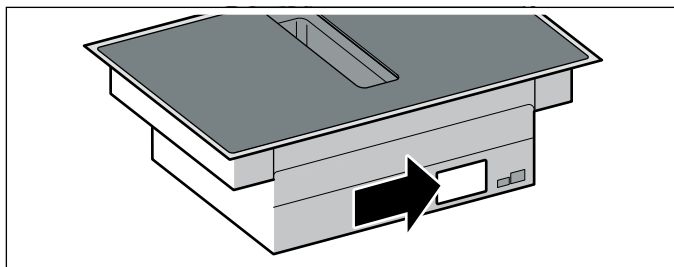
Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)

При обращении в нашу сервисную службу всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Фирменная табличка с соответствующими номерами находится:

- В паспорте прибора.
- На нижней стороне варочной панели.



Номер изделия (номер E) указан также на стеклокерамической поверхности варочной панели. Индекс сервисного центра (KI) и заводской номер (номер FD) вы можете найти в разделе «Базовые установки». Для этого ознакомьтесь с главой → «Базовые установки».

Напоминаем, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

#### **Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

## Контрольные блюда

Эта таблица была составлена для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

Приведенные в таблице данные относятся к посуде Schulte-Ufer (набор из 4 предметов для индукционной варочной панели HZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой: Ø 16 см, 1,2 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 16 см, 1,7 л, для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля: Ø 22 см, 4,2 л, для конфорок Ø 18 см
- Сковорода: Ø 24 см, для конфорок Ø 18 см

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
<b>Растапливание шоколада</b> Шоколадная глазурь (например, марка «Dr. Oetker», горький шоколад, какао 55 %, 150 г)	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	-	-	-	1.5	Нет
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки</b> Чечевичная похлёбка* Начальная температура 20 °C						
Количество: 450 г	Кастрюля Ø 16 см	9	1:30 (без перемешивания)	Да	1.5	Да
Количество: 800 г	Кастрюля Ø 22 см	9	2:30 (без перемешивания)	Да	1.5	Да
Чечевичная похлёбка (консервированная), например, чечевичный суп с колбасками от Erasco. Начальная температура 20 °C						
Количество: 500 г	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 1:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.5	Да
Количество: 1 кг	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.5	Да
<b>Приготовление соуса «Бешамель»</b> Температура молока: 7 °C Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли						
1. Растопить масло, добавить муку и соль и разогреть.	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	2	Прим. 6:00	Нет	-	-
2. Добавить в мучную пассеровку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.		7	Прим. 6:30	Нет	-	-
3. После того, как соус «Бешамель» вскипит, постоянно перемешивая, оставить его на конфорке ещё на 2 минуты.		-	-	-	2	Нет
*Рецепт по DIN 44550						
**Рецепт по DIN EN 60350-2						

Контрольные блюда	Предварительный разогрев				Доведение до готовности	
	Посуда	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
<b>Варка молочного риса</b>						
Молочный рис, приготовлен под крышкой Температура молока: 7 °С Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную степень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль. Время приготовления, включая предварительный разогрев прим. 45 мин						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Молочный рис, приготовлен без крышки Температура молока: 7 °С Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную степень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °С, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3	Нет
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	2.5	Нет
<b>Варка риса*</b>						
Температура воды: 20 °С						
Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30	Да	2.5	Да
<b>Жарение свиного филе</b>						
Начальная температура филе: 7 °С						
Количество: 3 порции свиного филе (общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см) и 15 мл подсолнечного масла	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
<b>Приготовление блинов**</b>						
Количество: 55 мл теста на блин	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
<b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>						
Количество: 2 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original)	Кастрюля Ø 22 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °С	Нет	9	Нет
*Рецепт по DIN 44550						
**Рецепт по DIN EN 60350-2						

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001564259 (990524)