

SIEMENS



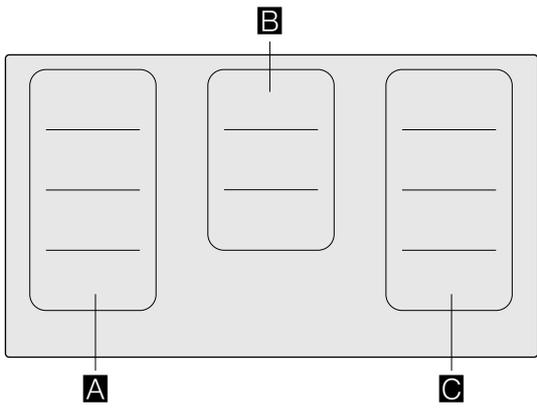
## Варочная панель

EX9..KX...

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

ru Правила пользования

Register  
your  
product  
online



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

\* IEC 60335-2-6

# Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>5</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>6</b>
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	<b>8</b>
	Обзор . . . . .	8
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>9</b>
	Советы по экономии электроэнергии . . . . .	9
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	9
	<b>Приготовление в режиме индукционного нагрева</b> . . . . .	<b>9</b>
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева . . . . .	9
	Посуда . . . . .	9
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>11</b>
	Панель управления . . . . .	11
	Конфорки . . . . .	12
	Обзор меню . . . . .	12
	Индикация остаточного тепла . . . . .	13
	<b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	<b>13</b>
	Первое использование . . . . .	13
	Включение и выключение варочной панели . . . . .	13
	Регулировка зоны нагрева . . . . .	13
	Рекомендации по приготовлению . . . . .	14
	<b>Свободная зона нагрева Flex Zone</b> . . . . .	<b>17</b>
	Рекомендации по использованию посуды . . . . .	17
	Использование одной конфорки . . . . .	17
	Использование двух независимых друг от друга конфорок . . . . .	18
	<b>Функция «Move»</b> . . . . .	<b>18</b>
	Активация . . . . .	19
	Деактивация . . . . .	19
	<b>Функции времени</b> . . . . .	<b>19</b>
	Программирование времени приготовления . . . . .	19
	Таймер . . . . .	20
	Функция секундомера . . . . .	20
	<b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .	<b>21</b>
	Активация . . . . .	21
	Деактивация . . . . .	21
	<b>Функция «ShortBoost»</b> . . . . .	<b>22</b>
	Рекомендации по использованию . . . . .	22
	Активация . . . . .	22
	Деактивация . . . . .	22
	<b>Функция поддержания в горячем состоянии</b> . . . . .	<b>23</b>
	Активация . . . . .	23
	Деактивация . . . . .	23
	<b>Перенос настроек</b> . . . . .	<b>23</b>
	Активация . . . . .	23
	<b>Вспомогательные функции приготовления</b> . . . . .	<b>24</b>
	Виды вспомогательных функций приготовления . . . . .	24
	Подходящая кухонная посуда . . . . .	25
	Сенсоры и специальные принадлежности . . . . .	25
	Функции и ступени нагрева конфорок . . . . .	25
	Рекомендуемые блюда . . . . .	29
	Терран Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone . . . . .	37
	Функция помощи в приготовлении . . . . .	39
	<b>Беспроводной датчик температуры</b> . . . . .	<b>39</b>
	Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором . . . . .	39
	Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления . . . . .	40
	Очистка . . . . .	40
	Замена батареек . . . . .	41
	Декларация о соответствии . . . . .	41
	<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	<b>42</b>
	Активация и деактивация блокировки для безопасности детей . . . . .	42
	Автоматическая блокировка от включения детьми . . . . .	42
	<b>Защита при вытирании</b> . . . . .	<b>42</b>
	Активация . . . . .	42
	Деактивация . . . . .	42
	<b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .	<b>42</b>
	<b>Базовые установки</b> . . . . .	<b>43</b>
	Переход к базовым установкам . . . . .	43
	Меню «Базовые установки» . . . . .	43
	Выход из меню базовых установок . . . . .	43
	Сохранение или отмена изменений . . . . .	43

	<b>Индикатор расхода электроэнергии</b> . . . . .	<b>44</b>
	<b>Проверка посуды</b> . . . . .	<b>44</b>
	<b>Ограничитель мощности Power-Manager</b> . . . . .	<b>45</b>
	<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>45</b>
	Настройка . . . . .	45
	Настройки Home Connect . . . . .	47
	Обновление ПО . . . . .	49
	Дистанционная диагностика . . . . .	50
	О защите данных . . . . .	50
	Декларация о соответствии . . . . .	50
	<b>Соединение с кухонным вытяжным колпаком</b>	<b>50</b>
	Настройка . . . . .	51
	Отсоединение от сети . . . . .	51
	Управление вытяжным колпаком через варочную панель . . . . .	52
	Установки для управления вытяжным колпаком . . . . .	53
	<b>Очистка</b> . . . . .	<b>54</b>
	Варочная панель . . . . .	54
	Рама варочной панели . . . . .	54
	<b>Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)</b> . . . . .	<b>55</b>
	<b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	<b>57</b>
	Указания, предупреждения и сообщения об ошибке . . . . .	57
	Рекомендации . . . . .	57
	Демонстрационный режим . . . . .	58
	<b>Служба сервиса</b> . . . . .	<b>59</b>
	Номер E и номер FD . . . . .	59
	<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	<b>60</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.

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 4000 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.

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.

Процесс приготовления необходимо контролировать. Быстрые процессы приготовления следует контролировать непрерывно.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при использовании индукционных варочных панелей и приближении к ним во время их эксплуатации. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

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 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.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

### **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.

### **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 возникновения повреждений!**

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, то в нём нельзя хранить небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца.

В противном случае возможно их всасывание, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.

Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

### **⚠ 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.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

### Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно посуды оставляет царапины на варочной панели.	Проверьте кухонную посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
	Следы трения посуды	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

### 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 батарейкой. 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. Убевавшие 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.

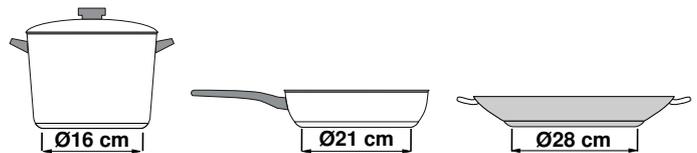
### Посуда

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.

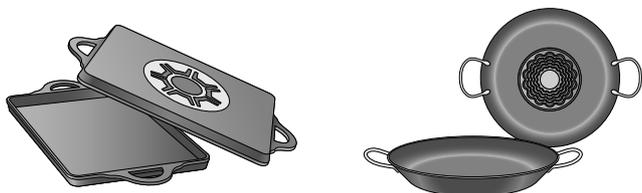


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

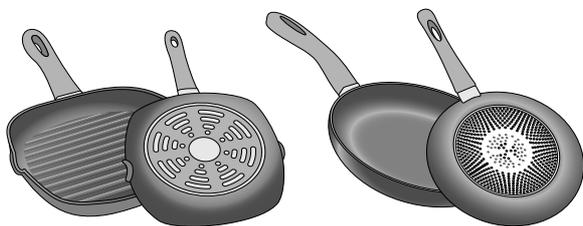


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

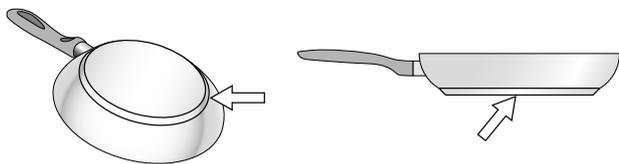
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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 нагреваться 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

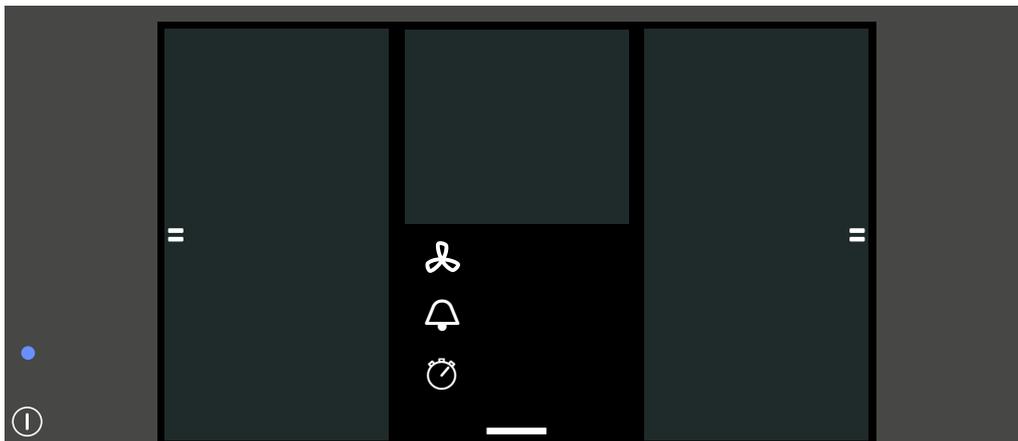
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

## 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.

### Панель управления



#### Элементы панели управления

	Главный выключатель
	Свободная зона нагрева Flex Zone
	Таймер
	Функция секундомера
	Управление вытяжкой
	WLAN
	Меню вкладок
	Базовые установки
	Блокировка панели управления при вытирании
	Блокировка для безопасности детей
	Информационное меню
	Установка времени приготовления
	Меню режимов приготовления
	Уровень мощности
	Функции приготовления
	Сенсор жарения
	Функция «Move»
	Функция помощи в приготовлении
0... boost	Зона настройки
0-9	Уровни мощности
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Функция «Powerboost»
	Функция «Shortboost»

#### Сенсорные поля

Сенсорные поля – это поля ввода информации, реагирующие на прикосновения. Чтобы выбрать функцию, нажмите на соответствующий символ. На дисплее отобразятся доступные функции.

#### Указания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.
- Никогда не ставьте горячую посуду на сенсорный дисплей. Электроника может перегреться.

## Конфорки

Конфорки		
☰	Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
☰	Средняя простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
☰	Свободная зона нагрева	См. раздел → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

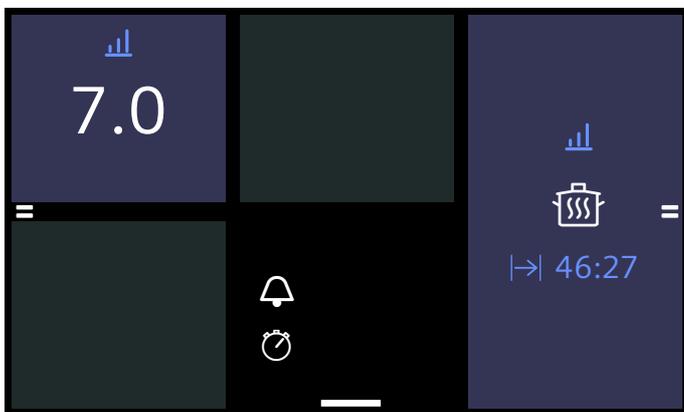
Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

## Обзор меню

Интуитивная структура меню вашей варочной панели поможет вам быстро сориентироваться. Здесь приведена более подробная информация о самых важных меню.

### Главное окно

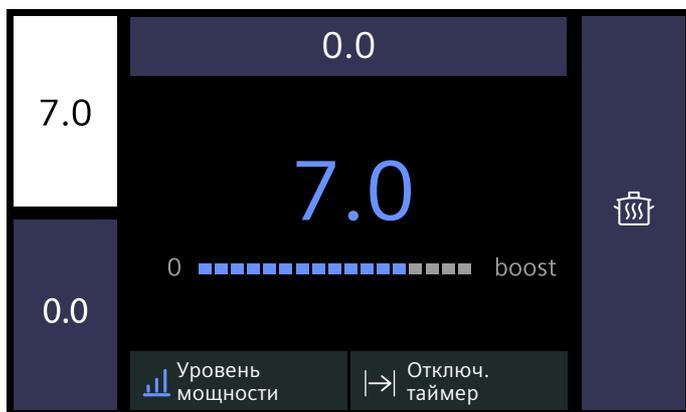
В главном окне появляется обзор всех зон нагрева, которыми оснащена варочная панель. В поле активных зон нагрева отображаются режимы приготовления, ступени нагрева и функции времени.



### Зона настройки

В зоне настройки зоны нагрева можно задавать ступени нагрева, время приготовления и различные режимы приготовления для этой зоны нагрева.

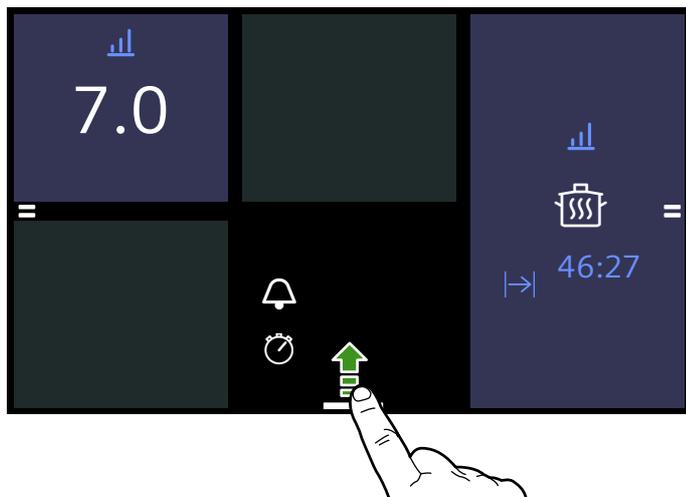
Чтобы перейти в зону настройки, прикоснитесь к требуемой зоне нагрева.



## Меню вкладок

Через меню вкладок возможен доступ к определённым функциям или другим меню.

Для вызова меню вкладок прикоснитесь к символу в центре нижней части главного окна и потяните вверх.



В меню вкладок представлены следующие опции:

- Блокировка панели управления при вытирании
- Блокировка для безопасности детей
- Информационное меню
- Базовые установки

Чтобы закрыть меню вкладок, ещё раз прикоснитесь к символу и потяните вниз.

### Информационное меню

Через информационное меню можно запросить информацию о приборе.

Для перехода в информационное меню откройте меню вкладок и прикоснитесь к символу . Отобразятся доступные опции.

Прикоснитесь к символу для выхода из информационного меню.

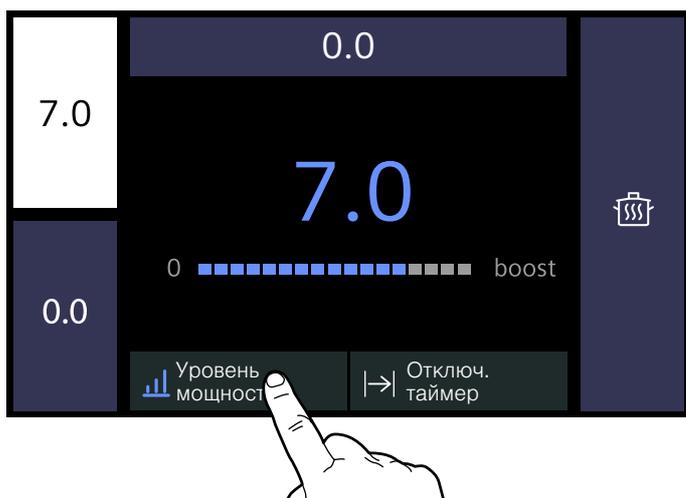
Дополнительно можно запросить информацию о текущих функциях. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд символ нужной функции. На дисплее появляется информационное окно с описанием текущей функции.

## Меню режимов приготовления

Для варочной панели предусмотрены различные режимы приготовления.

Режим приготовления	Функция
Уровни мощности	Выбор уровня мощности для зоны нагрева.
Функции приготовления	Варка с использованием функции автоматического распознавания температуры с помощью беспроводного сенсора варки. <b>Указание:</b> Функция будет доступна только тогда, когда установится соединение между беспроводным сенсором варки и панелью управления.
Сенсор жарения	Жарение с использованием функции автоматического распознавания температуры варочной панели.
powerMove	Регулировка температуры путём перемещения посуды на зонах нагрева.
Функция помощи в приготовлении	Тушение и варка с предварительным выбором блюд.

Чтобы перейти к меню режима приготовления, выберите зону нагрева и прикоснитесь к активному режиму приготовления.



## Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели оснащена индикатором остаточного тепла, который показывает с помощью символа, если конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, если индикатор остаточного тепла ещё горит или недавно погас.

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.

## Управление бытовым прибором

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

### Первое использование

При первом включении прибора на дисплее появляется меню для выполнения первых установок.

Затем отобразится главное окно.

**Указание:** Язык и любую другую установку можно изменить в любой момент. Другую информацию о выборе языка можно найти в главе → "Базовые установки".

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

**Включение:** прикоснитесь к сенсору . Раздаётся сигнал и загорается сенсорный дисплей. По истечении короткого времени включения варочная панель готова к работе.

**Выключение:** прикасайтесь к символу , пока индикатор рядом с главным выключателем не погаснет. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока зоны нагрева не будут достаточно охлаждены.

#### Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 30 секунд после выключения зон нагрева.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение первых 10 минут после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, то предыдущие установки будут приняты. Информация об изменении времени, в течение которого выбранные установки сохраняются в памяти, содержится в главе → "Базовые установки".

### Регулировка зоны нагрева

Установите нужный уровень мощности от 1 до 9.

Уровень мощности 1 = минимальный уровень.

Уровень мощности 9 = максимальный уровень.

Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение.

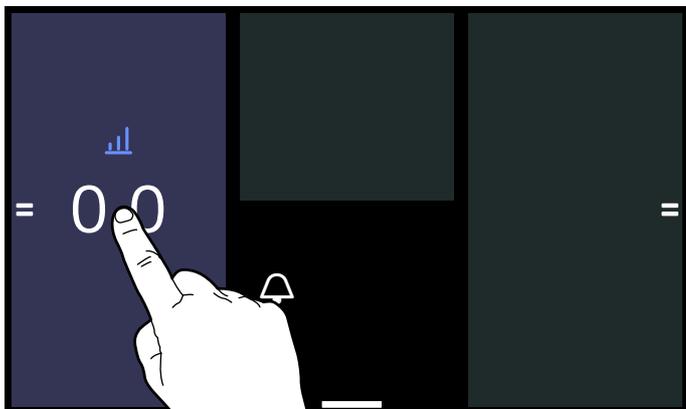
#### Указания

- 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.

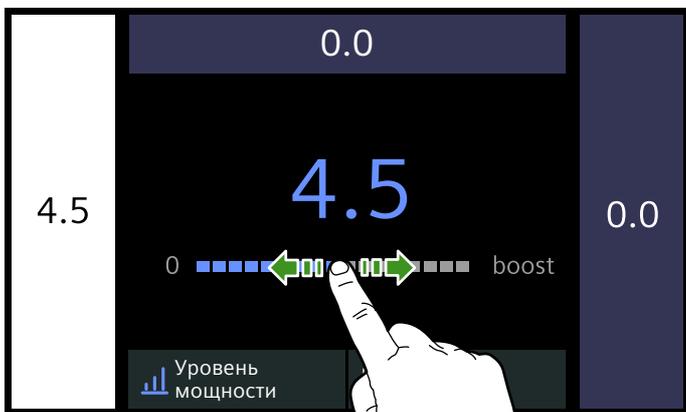
## Выбор конфорки и степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей индикации. На дисплее появляется зона настройки выбранной конфорки.



2. Сделайте скользящее движение пальцем по зоне настройки и нажмите на требуемую степень нагрева конфорки.



Степень нагрева конфорки установлена.

Для возврата к главному окну снова прикоснитесь к активной конфорке.

### Указания

- Свободная зона нагрева активируется в качестве единственной зоны нагрева. Чтобы использовать её в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева, см. главу → "Свободная зона нагрева Flex Zone"
- Если на включённой зоне нагрева не стоит посуда, выбранная степень нагрева начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

### Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите новую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

### Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева и установите степень нагрева 0 в зоне настройки. Зона нагрева выключается и горит индикатор остаточного тепла.

При касании индикатора зон нагрева на главном дисплее в течение нескольких секунд степень нагрева автоматически устанавливается на «0.0». Информацию о деактивации этой установки можно найти в главе → "Базовые установки"

## Рекомендации по приготовлению

### Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установить степень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить степень 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
<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, макаронны*	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
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
***Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.5		

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
<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		

## 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.

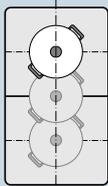
### Рекомендации по использованию посуды

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

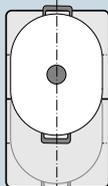
#### Использование одной конфорки



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

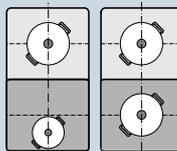


Диаметр более 13 см  
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



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



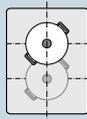
Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую степень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

#### Средняя конфорка

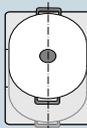


Диаметр равен 13 см или меньше  
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.

#### Средняя конфорка

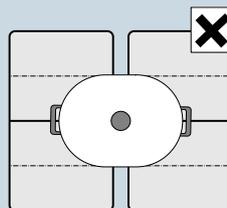


Диаметр более 13 см  
Установите посуду в одно из двух положений, которые можно увидеть на рисунке.



Если для посуды требуется более двух индукторов, устанавливайте её, начиная от верхнего или нижнего края конфорки.

#### Рекомендации



Устанавливайте посуду на варочных панелях с более чем одной свободной зоной нагрева таким образом, чтобы была покрыта только одна из свободных зон нагрева.

В противном случае варочные панели активируются неправильно, что отрицательно влияет на результат приготовления.

### Использование одной конфорки

Свободная зона нагрева активизируется в качестве единственной конфорки.

#### Активация

1. Выберите свободную зону нагрева.
2. Выберите требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки. В центре свободной зоной нагрева загораются степень нагрева и индикация активного режима приготовления.

Свободная зона нагрева активирована.

#### Изменение степени нагрева конфорки

Выберите свободную зону нагрева и измените требуемую степень нагрева конфорки в зоне настройки.

#### Добавление новой кухонной посуды

Поставьте новую посуду на свободную зону нагрева и следуйте указаниям на дисплее.

**Указание:** При перемещении посуды в пределах используемой конфорки или при снятии посуды варочная панель включает автоматический поиск, а выбранная перед этим степень нагрева сохраняется.

#### Деактивация

Выберите свободную зону нагрева и установите степень нагрева на «0». Свободная зона нагрева выключается и загорается индикатор остаточного тепла.

## Использование двух независимых друг от друга конфорок

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

### Разделение конфорок

Прикоснитесь к символу . На конфорке, на которой находится посуда, загораются ступень нагрева и индикация активного режима приготовления.

Свободная зона нагрева функционирует как две независимые друг от друга конфорки.

### Объединение конфорок

Прикоснитесь к символу . В центре свободной зоной нагрева загораются ступень нагрева и индикация активного режима приготовления.

Свободная зона нагрева функционирует в качестве единственной конфорки.

### Указания

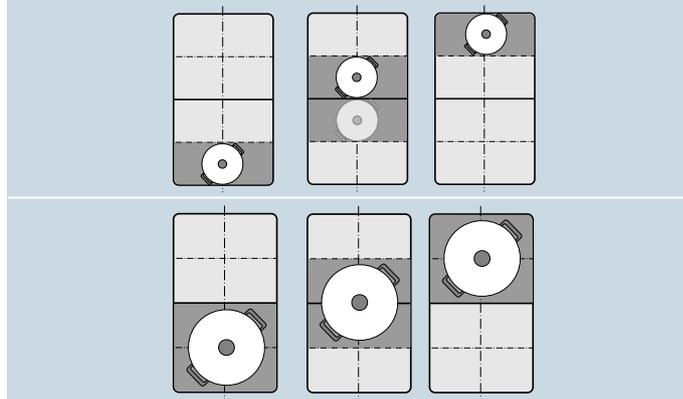
- При выключении и повторном включении варочной панели свободная зона нагрева снова используется в качестве единственной конфорки.
- Чтобы изменить параметры свободной зоны нагрева, прочтите → "Базовые установки" главу.

## Функция «Move»

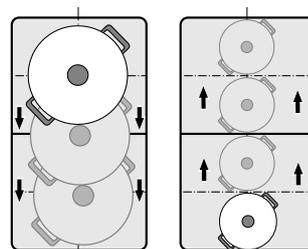
С помощью данной функции выполняется активация всей свободной зоны нагрева, разделённой на три варочных поверхности, для которой были предварительно установлены ступени нагрева.

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

### Варочные поверхности



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



Предварительно установленные уровни мощности:

Передний участок = уровень мощности 9.0

Средний участок = уровень мощности 5.0

Задний участок = уровень мощности 

Предварительно установленные уровни мощности можно менять независимо друг от друга. 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 конфорку свободной зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к активному режиму приготовления.
3. Выберите опцию  powerMove.  
Функция активирована.

## Изменение ступени нагрева конфорки

Ступени нагрева некоторых варочных поверхностей можно изменить в процессе приготовления. Нажмите на требуемую варочную поверхность и измените степень нагрева в зоне настройки.

**Указание:** При деактивации функции ступени нагрева трёх варочных поверхностей возвращаются к предварительно установленным значениям.

## Деактивация

Выберите варочную поверхность и прикоснитесь к кнопке Выключить в зоне настройки. Конфорка выключается и загорается индикатор остаточного тепла.

Функция деактивирована.

## 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. Выберите зону нагрева и требуемый уровень мощности.
2. В зоне настройки зоны нагрева выберите  Отключ. таймер.
3. Установите нужное время.  
Для установки часов прикоснитесь к «00 ч» и выберите время в зоне настройки.  
Для установки минут прикоснитесь к «00 мин» и выберите время в зоне настройки.
4. Прикоснитесь к символу .

Начинается отсчёт времени приготовления.

Через несколько секунд на индикаторе зон нагрева появляется время.

### Указания

- Если свободная зона нагрева Flex Zone выбрана в качестве единственной зоны нагрева, установленное время приготовления будет одинаковым для всей зоны нагрева.
- Если 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

Для перехода к времени приготовления сначала прикоснитесь к зоне нагрева и затем к символу  Отключ. таймер.

Для изменения времени приготовления выберите новое время приготовления и прикоснитесь к  Старт.

Для удаления времени приготовления прикоснитесь к  Возврат.

Для возврата к главному окну прикоснитесь к зоне нагрева.

### По истечении времени

Зона нагрева выключается. Раздаётся звуковой сигнал и уровень мощности устанавливается на «0.0».

При прикосновении к зоне нагрева индикатор времени гаснет, а звуковой сигнал выключается.

### Таймер

Таймер работает независимо от зон нагрева и других установок. По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал. С помощью этой функции не выполняется автоматическое выключение зоны нагрева.

#### Установка

1. Прикоснитесь к сенсорной кнопке .
2. Установите нужное время.  
Для установки часов прикоснитесь к «00 ч» и выберите время в зоне настройки.  
Для установки минут прикоснитесь к «00 мин» и выберите время в зоне настройки.
3. Прикоснитесь к символу .

Начинается отсчёт времени приготовления.

Через несколько секунд в главном окне появляется время.

#### Изменение или сброс установленного времени

Для активации таймера прикоснитесь к сенсорной кнопке .

Для изменения времени приготовления выберите новое время приготовления и прикоснитесь к  Старт.

Для удаления времени приготовления прикоснитесь к  Возврат.

Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу .

### По истечении времени

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал и на индикаторе времени загорается «00:00».

При прикосновении к сенсорной кнопке  индикатор времени гаснет.

### 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  в основной зоне.

Начинается отсчёт времени.

#### Пауза и деактивация

Для активации таймера прикоснитесь к сенсорной кнопке .

Для задержки времени прикоснитесь к  Пауза. Для продолжения выполнения функции секундомера прикоснитесь к  Продолж.

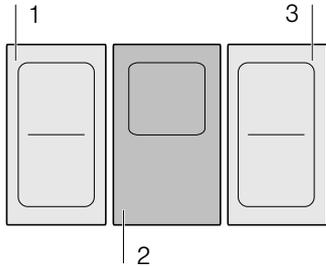
Для удаления времени приготовления прикоснитесь к  Возврат.

Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу .

## Функция «PowerBoost»

Функция «PowerBoost» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 9.

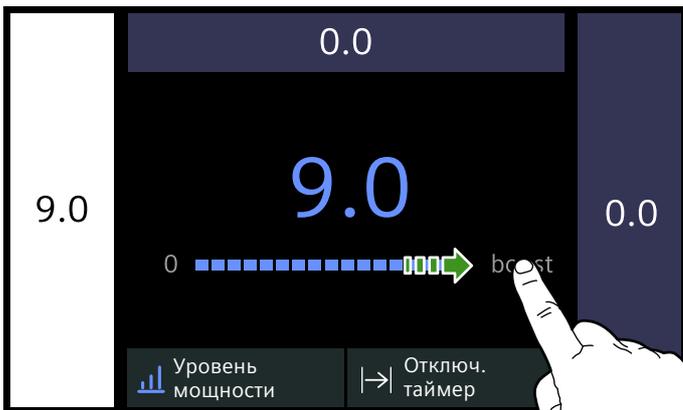
Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



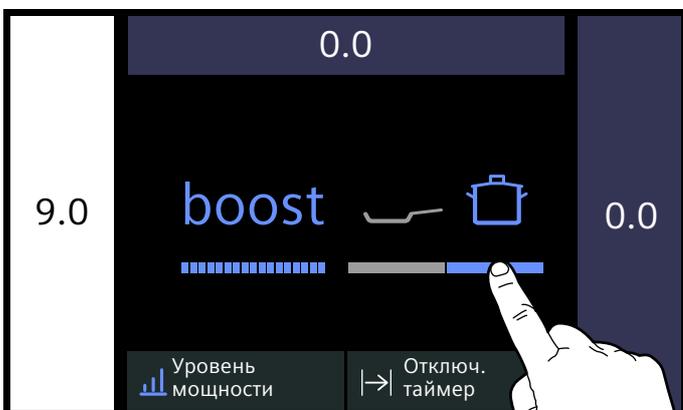
**Указание:** На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

### Активация

1. Выберите конфорку.
2. Установите boost в зоне настройки. Загораются символы  и .



3. Выберите символ .



Функция активирована.

### Деактивация

Выберите конфорку и установите другую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Функция деактивирована.

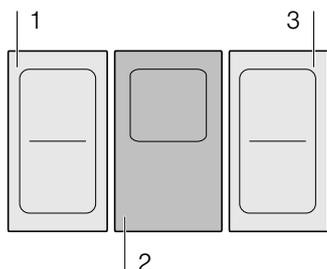
**Указание:** При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

## 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.).



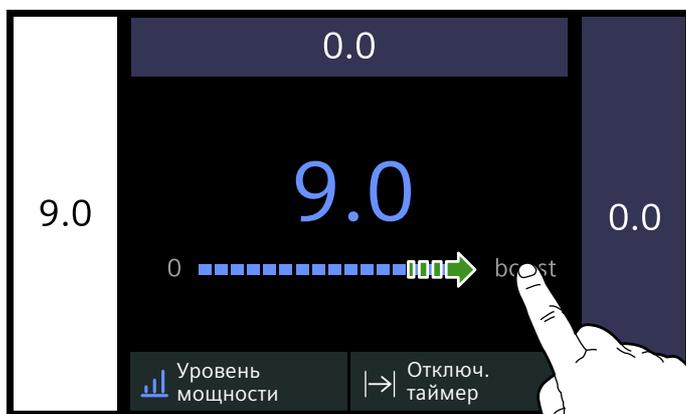
**Указание:** Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать функцию «Shortboost».

### Рекомендации по использованию

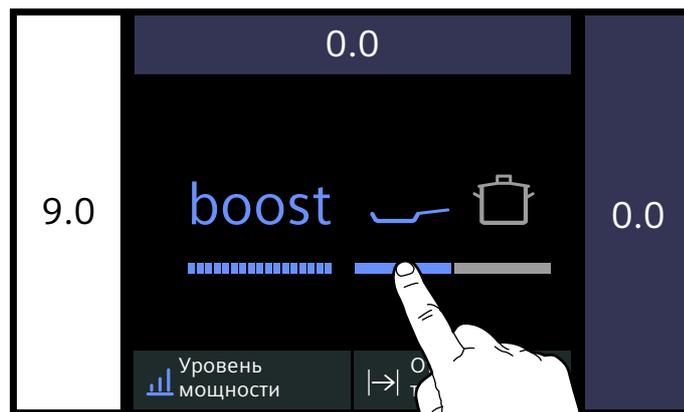
- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте 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. Установите boost в зоне настройки. Загораются символы  и .



3. Выберите символ .



Функция активирована.

### Деактивация

Выберите конфорку и установите другую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Функция деактивирована.

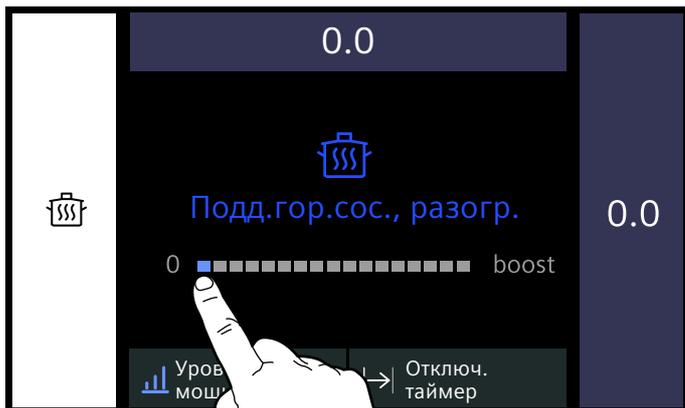
**Указание:** Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.

## 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. Выберите конфорку.
2. Выберите первый режим в зоне настройки. Загорается индикатор .



Функция активирована.

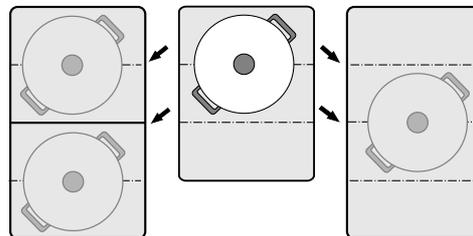
### Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Установите уровень мощности в зоне настройки на «0». Индикатор  и зона нагрева выключаются. 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 зоны нагрева и поставьте её на другую зону нагрева.



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

### Активация

1. Установите посуду с включенной зоны нагрева на другую зону нагрева. Выполняется распознавание посуды. Через некоторое время на дисплее появляется вопрос, желаете ли вы принять предыдущие настройки для новой зоны нагрева.
2. Подтвердите установки.

Выполняется перенос настроек для новой зоны нагрева. Первоначальная зона нагрева выключается.

### Указания

- Если вы снова поставите посуду на то же место, установки сохранятся.
- Переместите посуду только на невключенную зону нагрева, для которой не были предварительно выбраны установки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Если ни одна зона нагрева не активна, то функции «Powerboost» и «Shortboost» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если вы переставите больше одного предмета посуды, функция будет доступна только для последней переставленной посуды.

## Вспомогательные функции приготовления

Вспомогательные функции приготовления обеспечат простой процесс приготовления пищи и отличные результаты. 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 посуды в течение всего процесса приготовления. Только таким образом обеспечивается регулировка ступени нагрева для поддержания правильной температуры.

После достижения нужной температуры можно загрузить продукты. Постоянная температура поддерживается автоматически, изменять температурный режим не требуется.

При наличии беспроводного сенсора варки функции приготовления доступны для всех зон нагрева.

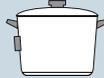
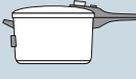
Эта глава содержит информацию о следующем:

- Вспомогательные функции приготовления
- Подходящая кухонная посуда
- Сенсоры и специальные принадлежности
- Функции и ступени нагрева
- 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		Все зоны нагрева	
<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 посуду на середину этой зоны нагрева.

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

Оптимально подходят для использования с сенсором жарения специальные сковороды. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте. Укажите соответствующий идентификационный номер:

- HZ390210 Сковорода с диаметром 15 см.
- HZ390220 Сковорода с диаметром 19 см.
- HZ390230 Сковорода с диаметром 21 см.
- HZ390512 Панель Terraп Yaki. Рекомендуется только для свободной зоны нагрева.
- HZ390522 Сковорода-гриль. Рекомендуется 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

Данная функция обеспечивает возможность жарения при поддержании подходящей температуры сковороды.

### Преимущества

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры, что позволяет экономить электроэнергию, а растительное масло или жир не перегреваются.
- Сенсор жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления растительного масла, а затем и продукта.

### Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активируется надлежащим образом. Можно использовать сито для защиты от брызг, чтобы избежать разбрызгивания при жарении.
- Используйте подходящие растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топленого свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не разогревайте жир или масло без присмотра.
- Если температура зоны нагрева выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор варки не будет активирован надлежащим образом.
- Для жарения в большом количестве масла всегда используйте функцию приготовления: «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», режим 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. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к полю активного режима приготовления и выберите опцию  Сенсор жарения.
3. Выберите требуемую температуру и прикоснитесь к зоне нагрева для возврата к главному окну. Функция активирована. Индикатор температуры  зоны нагрева мигает до тех пор, пока не будет достигнута температура жарения. Раздаётся сигнал и индикатор температуры  перестаёт мигать.
4. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

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

### Деактивация сенсора жарения

1. Выберите конфорку.
2. Установите температурный режим на «0». Функция деактивирована.

**Указание:** Для выхода из режима «Сенсор жарения» выберите другой режим приготовления.

### 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 добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

### Установка точки кипения

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

- Выберите базовую установку для Установить темп. кипения, см. главу → *"Базовые установки"*.
- По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 200–400 м. Если дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, соответствующую высоте дома над уровнем моря.

**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

Перед первым использованием функций приготовления необходимо установить соединение между беспроводным сенсором варки и панелью управления. См. главу → *"Беспроводной датчик температуры"*

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. Для приготовления с помощью сенсора варки выберите зону нагрева, на которой находится посуда.
4. Прикоснитесь к полю активного режима приготовления и выберите опцию  Функции приготовления.
 

**Указание:** Режим Функции приготовления будет доступен только тогда, когда установится соединение между беспроводным сенсором варки и панелью управления. См. главу → *"Беспроводной датчик температуры"*
5. Прикоснитесь к символу  беспроводного датчика температуры.

6. Выберите подходящий температурный режим согласно таблице.  
Функция активирована.  
Индикатор температуры  мигает до тех пор, пока вода или растительное масло не достигнут температуры, оптимальной для загрузки продуктов.  
После достижения выбранной температуры раздаётся звуковой сигнал и индикатор температуры  перестёт мигать.
7. После того как раздаётся 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.

#### **Деактивация функций приготовления**

1. Выберите конфорку.
2. Установите температурный режим на «0».  
Функция деактивирована.

## 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. Поочередно 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-болтуня <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, тушёный <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. Поочередно 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.

Макаронь 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
Бунузлос, 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
<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 подрумянивании.

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.

## Функция помощи в приготовлении

С помощью этой функции вы можете готовить самые различные виды блюд. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

### Выбор и настройка программы

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к полю активного режима приготовления и выберите опцию Функция помощи в приготовлении.
3. Выберите нужную группу программ.
4. Выберите нужное блюдо.

Весь процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями по приготовлению.

### Отмена программы

Выберите уровень мощности 0 или измените вид нагрева для отмены программы.

## 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 накладки
- Использование беспроводного сенсора варки
- Очистка
- Замена батарейки

Силиконовую накладку 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:

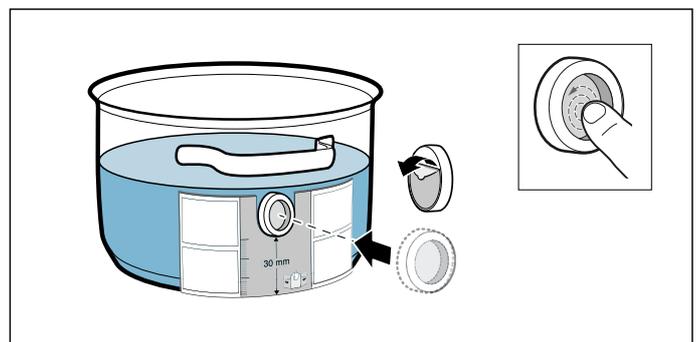
00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
NZ39050	Сенсор варки и набор из 5 силиконовых накладок

### Наклеивание силиконовой наклейки

Силиконовая накладка фиксирует датчик температуры на стенке посуды.

При первом использовании кастрюли с помощью функций приготовления следует установить силиконовую накладку 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 накладку снаружи на стенке кастрюли на соответствующей высоте.



3. Прижать всю поверхность силиконовой наклейки, также и изнутри.

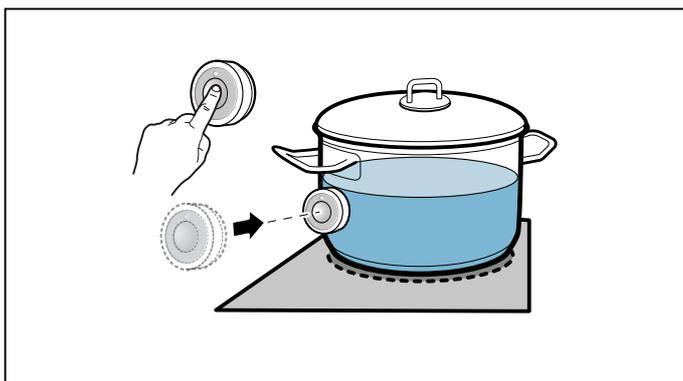
Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте кастрюлю.

### Указания

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

### Установка беспроводного датчика температуры

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



#### Указания

- Перед применением температурного сенсора убедитесь в том, что силиконовая накладка 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. Откройте установочное меню.
2. Откройте меню базовых установок и выберите пункт меню «Сенсор варки».
3. Выберите опцию Добавить нов. сенсор варки. В течение 30 секунд нажимайте на символ  на беспроводном датчике температуры. Через несколько секунд на дисплее появится символ, отражающий результат соединения датчика температуры с панелью управления.

Функции приготовления становятся доступны после установления соединения между сенсором варки и панелью управления.

#### Указания

- Ошибка соединения в связи с неисправностью сенсора варки может возникнуть по следующим причинам:
  - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
  - Символ сенсора варки не был нажат в течение 30 секунд.
  - Ресурс батарейки в сенсоре варки закончился.
 Выполните возврат значений сенсора варки 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  сенсора варки и удерживайте его прим. 8–10 секунд. В это время светодиодный индикатор датчика температуры загорается трижды. При третьем загорании светодиода запускается процесс возврата. После этого отпустите символ. После того, как светодиод погаснет, возврат значений датчика температуры считается завершённым.
2. Повторите процесс соединения.

### 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

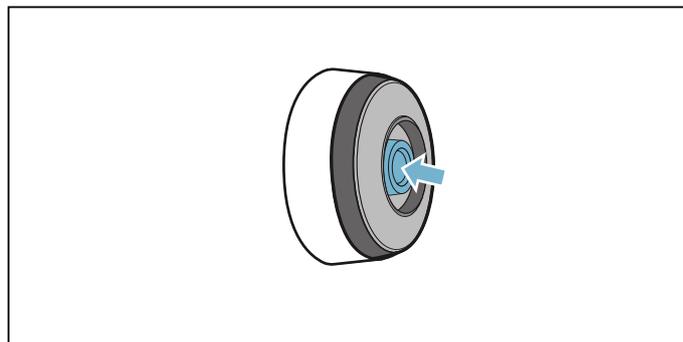
Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

**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**

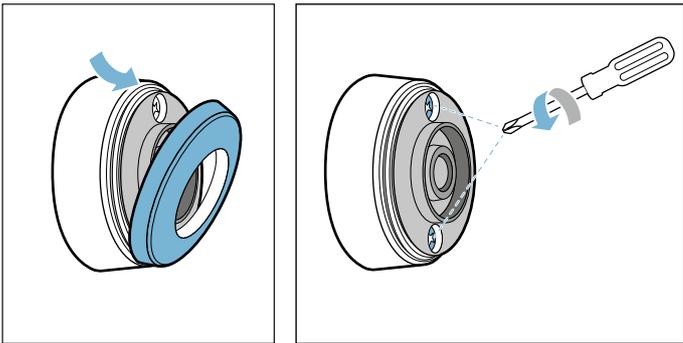
- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

**Замена батарейки**

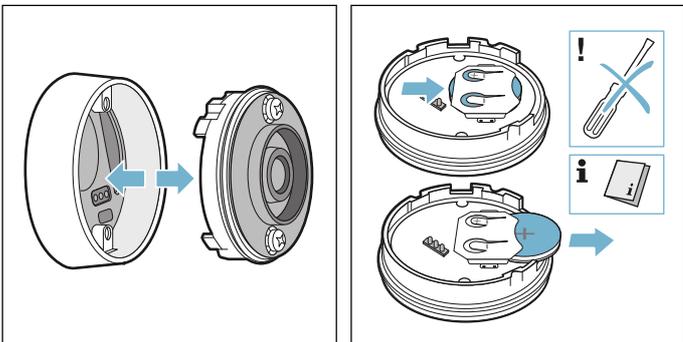
Если при нажатии на символ датчик температуры не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

Замена батарейки

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

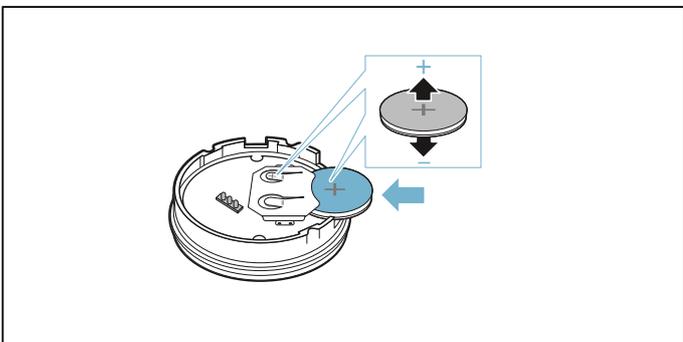


2. Откройте заглушку датчика температуры. Выньте батарейку из нижней части корпуса и установите новую батарейку (при этом следите за правильной установкой полюсных выводов батарейки).

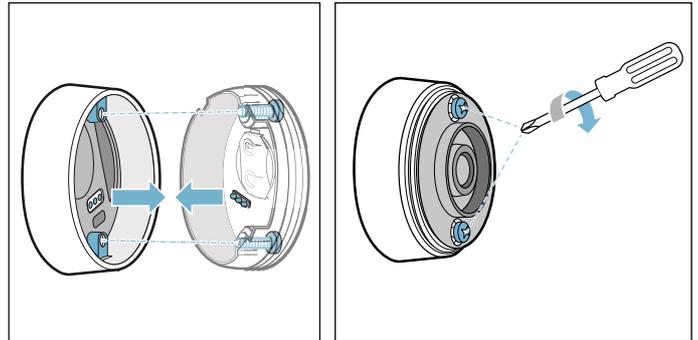


**Внимание!**

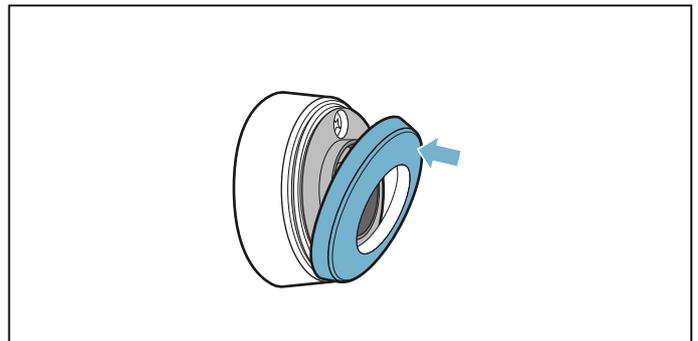
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.



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/EC.

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

Все зоны нагрева должны быть выключены.

#### Активация

1. Откройте установочное меню.
2. Прикоснитесь к символу . Блокировка для безопасности детей активирована. Варочная панель заблокирована.

#### Деактивация

Следуйте указаниям на дисплее.  
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

При вытирании включённой панели управления возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

### Активация

Откройте установочное меню и нажмите на символ .

Раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 30 секунд.

После этого можно вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

### Деактивация

Через 30 секунд раздастся сигнал и панель управления разблокируется. Для преждевременной деактивации функции следуйте указаниям на дисплее.

**Указание:** Блокировка для защиты при вытирании не оказывает влияния на функционирование главного выключателя. Вы можете выключить варочную панель в любое время.

## Автоматическое аварийное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и ни одна из настроек не была изменена, срабатывает функция автоматического выключения. Зона нагрева при этом прекращает нагреваться. На дисплее появляется указание.

При прикосновении к любому из символов индикация выключается. Теперь зона нагрева снова может быть настроена.

Момент активации функции автоматического выключения зависит от установленного уровня мощности (через 1–10 часов).

## Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на такие, которые соответствуют вашим индивидуальным требованиям.

Установки	Описание и опции
Язык	Язык прибора можно изменить в любое время.
Home Connect	С его помощью вы можете подсоединить ваш прибор к домашней беспроводной сети и к мобильному оконечному устройству.
Управ.вытяж. «cookConnect»	С его помощью можно управлять важными функциями вытяжки через варочную панель, например, режимом работы вентилятора и освещением.
Звуковые сигналы	Вы можете выбрать, какие именно сигналы прибора будут звучать.
Продолжительность сигнала	Продолжительность звуковых сигналов можно изменить.
Сигнал кнопок	Вы можете выбрать, должны ли звучать сигналы при прикосновении к полям и символам на сенсорном дисплее.
Яркость панели управления	Яркость дисплея можно изменить.
flexInduction	Вы можете выбрать, должны ли свободные зоны при включении варочной панели функционировать вместе или по отдельности.
Режимы powerMove	Вы можете изменить предварительно установленные ступени нагрева варочных поверхностей для режимов функции «Move».
Блок. для безопасн. детей	Вы можете заблокировать варочную панель с помощью функции блокировки для безопасности детей, чтобы предотвратить случайное включение панели детьми.
quickStop	Позволяет быстро отключить зону нагрева непосредственно на главном дисплее.
Логотип марки	Вы можете установить, должен ли отображаться логотип марки при включении варочной панели.
reStart	Вы можете установить, какое количество времени потребуется прибору после выключения, чтобы сохранить установки, выбранные последними.
Макс. потребл. мощность	Вы можете ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с условиями подключения к сети.
Расход энергии	Вы можете выбрать, должна ли отображаться индикация расхода электроэнергии после выключения прибора.
Сенсор варки	Вы можете добавить новый сенсор варки.
Установить темп. кипения	Вы можете ввести значение высоты над уровнем моря, чтобы обеспечить ещё более точное функционирование сенсора варки.
Проверка посуды	Вы можете проверить, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева.
Информация о приборе	Здесь вы можете получить информацию о приборе.
Заводские установки	Вы можете вернуть все установки на значения, установленные перед поставкой.

### Переход к базовым установкам:

Откройте установочное меню и прикоснитесь к символу . Для этого следует выключить все конфорки.

### Меню «Базовые установки»

Сделайте скользящее движение пальцем вверх или вниз, чтобы просмотреть доступные установки. Нажмите на установку, чтобы открыть другие опции в подменю этой установки.

В подменю прикоснитесь к символу  для возвращения в предыдущее меню.

### Выход из меню базовых установок

Прикоснитесь к символу  для выхода из меню базовых установок.

### Сохранение или отмена изменений

Если изменения были приняты, при выходе из базовых установок появляется экран с подтверждением для сохранения или отмены принятых изменений.

## 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 (кВт\*ч).

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 холодную кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте её по центру конфорки, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите опцию Проверка посуды. Следуйте указаниям на дисплее.  
Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторах конфорок появляются данные о качестве и скорости процесса приготовления.

Если результат проверки не удовлетворит вас, снова проверьте кастрюлю, используя конфорку с меньшим диаметром.

Для повторного проведения проверки снова выполните вызов меню базовых установок и выберите опцию Проверка посуды.

### 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 оснащена рядом компонентов, которые автоматически распределяют имеющуюся мощность между включенными конфорками.

Пока активирована функция ограничения мощности, мощность зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если конфорка включена и достигла максимальной мощности, на дисплее появится соответствующее сообщение. Прибор самостоятельно регулирует и выбирает наивысший 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.

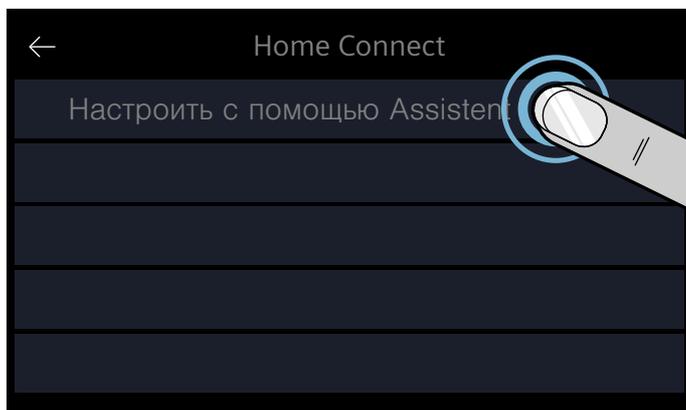
Для настройки программы, она должна быть запущена.

### 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. Откройте меню базовых установок с помощью символа ⚙️ в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Для запуска Home Connect Assistant прикоснитесь к «Настроить с помощью Assistant».



Появится указание для мобильного оконечного устройства.

4. Для продолжения прикоснитесь к «Продолжить».
5. В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе.

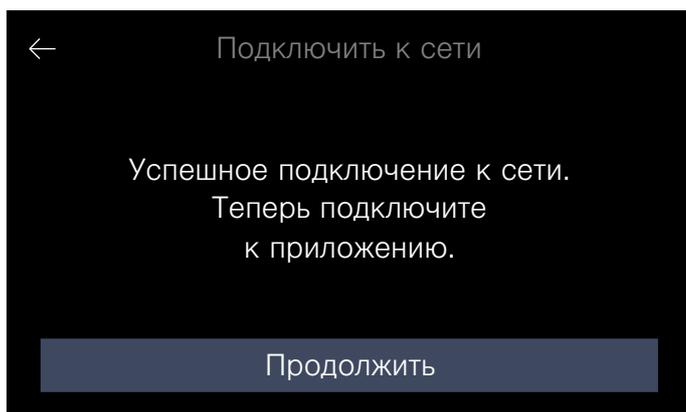
Когда варочная панель будет подключена к домашней сети, появится соответствующее сообщение.

#### Указание:

Если соединение установить не удаётся, снова запустите Assistant или зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную.

Появится сообщение, что теперь можно установить соединение прибора с приложением.

6. Для запуска процесса соединения с приложением прикоснитесь к «Продолжить».



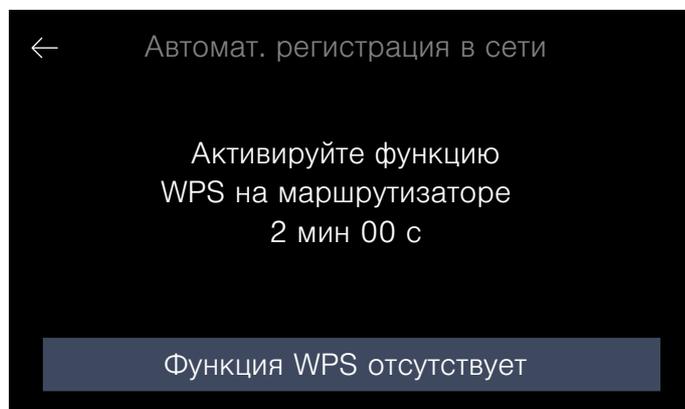
Когда регистрация будет успешно завершена, появится соответствующее сообщение. В основной зоне панели управления появится символ 📶.

### Ручная регистрация в домашней сети

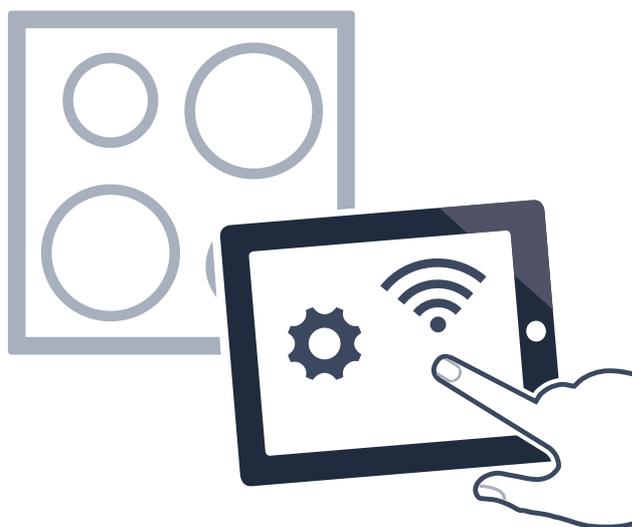
1. Откройте меню базовых установок с помощью символа ⚙️ в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Для запуска Home Connect Assistant прикоснитесь к «Настроить с помощью Assistant».

Вам потребуется нажать кнопку WPS на вашем маршрутизаторе.

4. Выберите «Функция WPS отсутствует».



5. Следуйте указаниям и для продолжения прикоснитесь к «Запуск».
6. Откройте меню базовых установок мобильного оконечного устройства и зарегистрируйте оконечное устройство в сети варочной панели при помощи SSID «HomeConnect» с Key «HomeConnect».



#### Указание:

Если соединение установить не удаётся, снова запустите Assistant и зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную.

7. Следуйте указаниям в приложении и введите имя и пароль вашей домашней беспроводной сети (WLAN). Появится сообщение, что теперь можно установить соединение прибора с приложением.
8. Для запуска процесса соединения с приложением прикоснитесь к «Продолжить».



Когда регистрация будет успешно завершена, появится соответствующее сообщение. В основной зоне панели управления появится символ .

## 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.

Установка	Описание и опции
Настроить с помощью Assistant	<p>Вы можете зарегистрировать варочную панель в домашней беспроводной сети автоматически или вручную.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настроить с помощью Assistant: (автоматическая регистрация в домашней беспроводной сети)*.</li> <li>■ Настроить с помощью Assistant: функция WPS отсутствует (ручная регистрация в домашней беспроводной сети).</li> </ul> <p><b>Указание:</b> Установка отображается только в том случае, если соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью ещё не установлено.</p>
Подключить к приложению	<p>Вы можете установить соединение с одним или несколькими аккаунтами Home Connect.</p> <p><b>Указание:</b> Установка отображается только в том случае, если соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью установлено.</p>
Установка через приложение	<p>Вы можете настроить, будет ли возможна передача установок по приготовлению.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нет - В приложении будут отображаться только актуальные состояния работы варочной панели.</li> <li>■ Да* - Установки по приготовлению могут быть переданы с приложения на варочную панель. Переданные установки по приготовлению необходимо подтвердить на варочной панели.</li> </ul> <p><b>Указание:</b> Установка отображается только в том случае, если соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью установлено.</p>
Wi-Fi	<p>Вы можете выключить радиомодуль варочной панели, и таким образом прервать соединение с WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключен - Радиомодуль выключен.</li> <li>■ Включён* - Радиомодуль включён.</li> </ul> <p><b>Указание:</b> Установка отображается только в том случае, если соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью установлено.</p>
Прервать соединение	<p>В любое время вы можете отменить сохранённые в памяти соединения с домашней сетью.</p> <p><b>Указание:</b> Установка отображается только в том случае, если соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью установлено.</p>
Информация о приборе	<p>Отображается информация о Home Connect и сети.</p> <p><b>Указание:</b> Установка отображается только в том случае, если соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью установлено.</p>

\*Предварительная установка при поставке

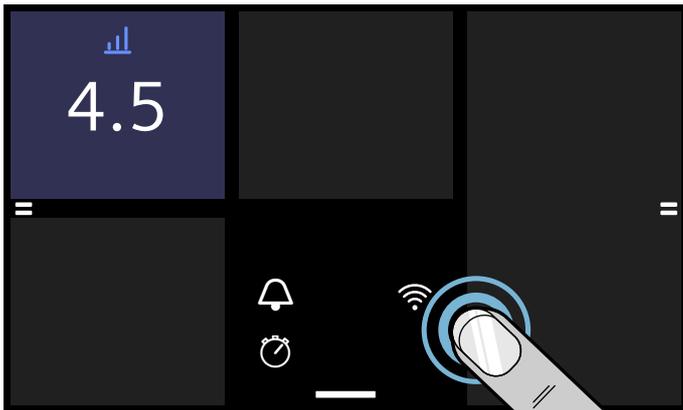
**Указание:**

«Настроить с помощью Assistant» отображается только в том случае, если соединение с домашней беспроводной сетью ещё не выполняется. Все остальные установки отображаются только в том случае, если удалось установить соединение с домашней беспроводной сетью.

**Символы WLAN**

Индикация WLAN в основной зоне панели управления меняется в зависимости от состояния и качества соединения, а также от доступности сервера Home Connect.

Описание отображаемых символов можно получить, прикоснувшись к символу .

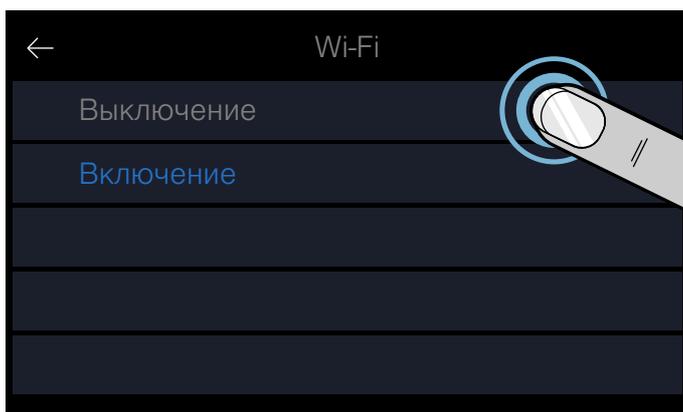
**Деактивация функции WLAN**

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

**Указание:**

При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Прикоснитесь к «Wi-Fi».
4. Прикоснитесь к «Выключение».



Функция WLAN деактивирована и на панели управления гаснет символ .

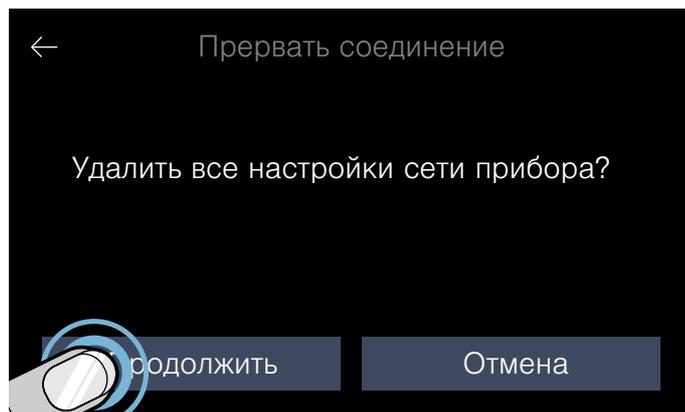
**Отсоединение от сети**

Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

**Указание:**

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

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Прикоснитесь к «Прервать соединение».
4. Подтвердите с помощью «Продолжить».



Соединение прибора с домашней сетью прервано и на панели управления гаснет символ .

**Указание:**

Соединение с сетью прерывается также в том случае, если вы восстанавливаете заводские установки прибора.

**Соединение с сетью**

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Для запуска Home Connect Assistant прикоснитесь к «Настроить с помощью Assistant».
4. Следуйте указаниям в соответствии с → "Автоматическая регистрация в домашней сети" или → "Ручная регистрация в домашней сети".

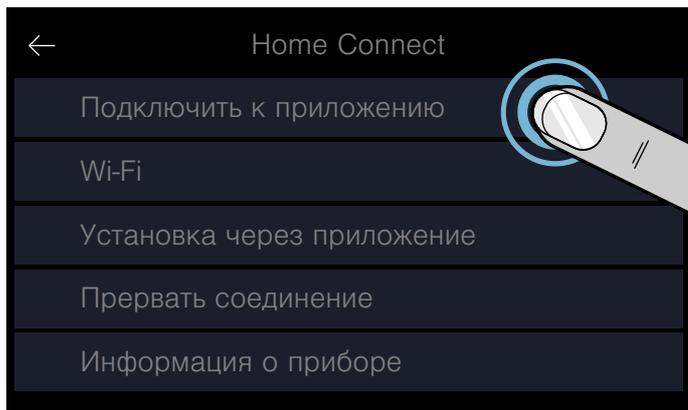
**Соединение с приложением**

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

**Указания**

- Прибор должен иметь соединение с сетью.
- Необходимо открыть и настроить приложение.
- Если выполняется прямое соединение с вытяжкой, отсоедините варочную панель от домашней беспроводной сети и снова запустите процесс соединения. → "Отсоединение от сети" на страница 48 → "Соединение с сетью" на страница 48

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Прикоснитесь к «Подключить к приложению».



Вы также можете установить соединение другого аккаунта Home Connect с варочной панелью. Для этого прикоснитесь к «Подключить к приложению».

4. Следуйте указаниям в приложении, чтобы завершить процесс соединения.

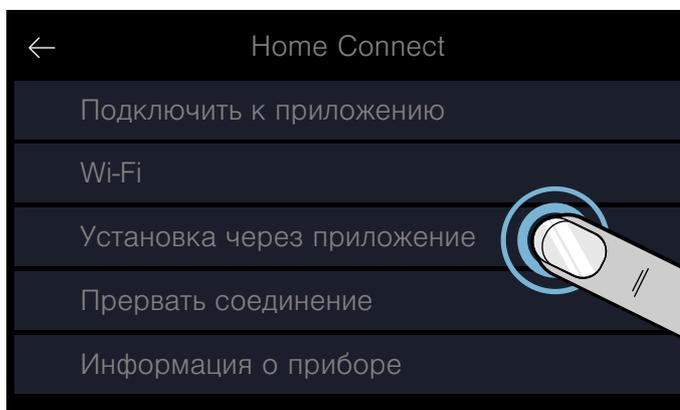
### Установки через приложение

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.

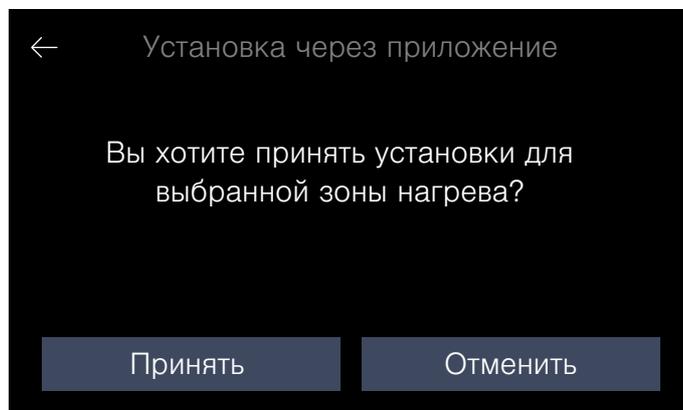
1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Home Connect».
3. Прикоснитесь к «Установка через приложение».



4. Для активации переноса прикоснитесь к «Да», для деактивации переноса прикоснитесь к «Нет».

### Подтверждение установок варочной панели

Как только установки по приготовлению будут переданы на зону нагрева, на варочной панели появится сообщение. На варочной панели появится вопрос, должны ли установки быть приняты. Чтобы подтвердить установки, прикоснитесь к «Принять». Для отказа от установок прикоснитесь к «Отменить».



### 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 окончательном устройстве приложение и установить связь с сервером Home Connect.

При наличии обновлённой версии ПО вы получите об этом информацию через приложение Home Connect и можете запустить обновление ПО через приложение или варочную панель. Для этого откройте меню базовых установок вашей варочной панели. Появится Assistant, который поможет вам выполнить обновление ПО.

Если вы находитесь в вашей местной сети, после успешной загрузки можно запустить установку ПО 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

При возникновении неисправностей сервисная служба может провести дистанционную диагностику вашего прибора.

Обратитесь в сервисную службу и убедитесь, что прибор подключён к серверу Home Connect, и что услуга дистанционной диагностики доступна в вашем регионе.

**Указание:** Для получения более подробной информации, а также для того, чтобы проверить доступность услуги дистанционной диагностики в вашем регионе, обратитесь к разделу «Help & Support» (Помощь и поддержка) на сайте Home Connect: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передаёт 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/EC.

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

## Соединение с кухонным ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ

Этот прибор можно соединить с подходящей вытяжкой и таким образом управлять функциями вытяжки с помощью варочной панели.

Существуют различные возможности соединения приборов друг с другом:

### Home Connect

Если оба прибора поддерживают Home Connect, то соединение через приложение Home Connect возможно.

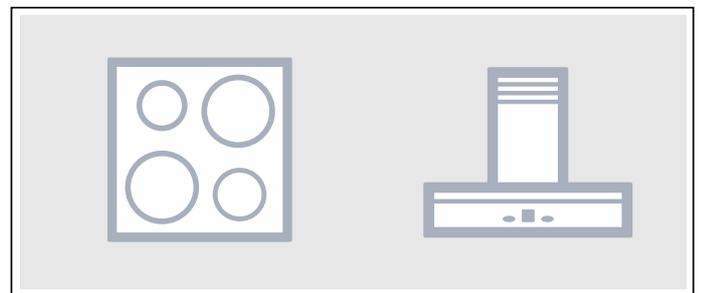
Обоими приборами можно управлять с помощью приложения или через панель управления.

Информация об этом содержится в прилагаемой документации для Home Connect и в главе «Home Connect». → "Home Connect" на страница 45



### Прямое соединение приборов

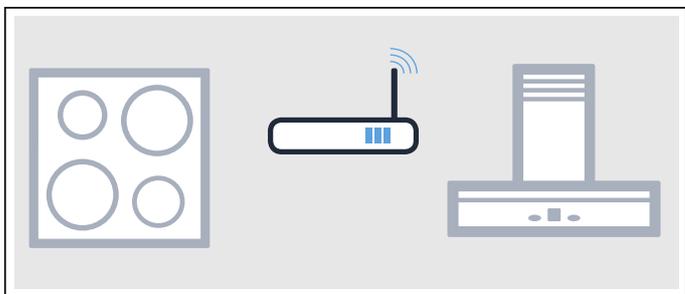
Если прибор соединяется с вытяжкой напрямую, то управлять вытяжкой можно через варочную панель. Соединение с домашней беспроводной сетью или с приложением для обоих приборов далее невозможно. Оба прибора управляются через панель управления.



## Соединение приборов через домашнюю беспроводную сеть

Используйте данный вид соединения, если ни один из приборов или только один из них соединён с приложением Home Connect.

Если приборы соединяются друг с другом через домашнюю беспроводную сеть, то варочной панелью можно управлять как через функцию управления вытяжкой, так и через приложение Home Connect.



### Указания

- Соблюдайте изложенные в инструкции к вытяжке правила техники безопасности. Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности также тогда, когда вы управляете прибором через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой. → *"Важные правила техники безопасности"* на страница 6
- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

## Настройка

Чтобы установить соединение между варочной панелью и кухонным вытяжным колпаком, варочная панель должна быть включена.

### Прямое соединение

Убедитесь, что вытяжка выключена.

Для этого обратите внимание на главу «Соединение с варочной панелью» в руководстве по эксплуатации для вашей вытяжки.

### Указание:

Если варочная панель соединена с вытяжкой напрямую, то соединение с домашней беспроводной сетью далее невозможно, и вы больше не сможете использовать приложение Home Connect.

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Функция управления вытяжкой».
3. Прикоснитесь к «Прямое соединение».
4. В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.

Когда варочная панель будет подключена к вытяжке, появится соответствующее сообщение. В зоне настройки отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

## Соединение через домашнюю сеть

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. В противном случае следуйте указаниям, приведённым в разделе «Прямое соединение».

Сначала убедитесь, что вытяжка соединена с той же самой домашней беспроводной сетью.

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
2. Прикоснитесь к установке «Функция управления вытяжкой».
3. Прикоснитесь к «Подключить к сети».
4. В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе.  
Когда варочная панель будет подключена к домашней сети, появится соответствующее сообщение.
5. В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.

Когда варочная панель будет подключена к вытяжке, появится соответствующее сообщение. В зоне настройки отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

### Указание:

Соединение может быть установлено только в том случае, если оба прибора соединены с домашней сетью и находятся в процессе соединения. Если время соединения у одного из приборов уже истекло, снова запустите процесс соединения.

## Отсоединение от сети

В любое время вы можете отменить сохранённые в памяти соединения с домашней беспроводной сетью и с вытяжкой.

1. Откройте меню базовых установок с помощью символа  в установочном меню.
  2. Прикоснитесь к установке «Функция управления вытяжкой».
  3. Прикоснитесь к «Прервать соединение».
- Соединение снова установлено.

## Управление вытяжным колпаком через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно установить режим работы кухонного вытяжного колпака в зависимости от включения и выключения варочной панели или отдельных конфорок. → "Установки для управления вытяжным колпаком" на страница 53

На панели управления можно выполнить другие установки.

### Настройка вентилятора

#### Активация

1. Прикоснитесь к символу  в зоне настройки.  
На дисплее отображается заранее заданный режим работы вентилятора.
2. Выберите нужный режим работы вентилятора.  
Для выбора интенсивного режима прикоснитесь к **int 1** или **int 2**.

Вентилятор активирован.

#### Деактивация

1. Прикоснитесь к символу  в зоне настройки.
2. Выберите режим работы 0.  
Вентилятор деактивирован.

### Установка автоматического режима

#### Активация

1. Прикоснитесь к символу  в зоне настройки.
2. Выберите **auto**.  
Автоматический режим активирован.  
Вентилятор включается автоматически при образовании чада.

#### Деактивация

1. Прикоснитесь к символу  в зоне настройки.
2. Выберите режим работы 0.  
Автоматический режим деактивирован.

### Настройка подсветки вытяжного колпака

Подсветку вытяжки можно включать и выключать с помощью панели управления варочной панели.

Прикоснитесь к символу  в зоне настройки.

## Установки для управления вытяжным колпаком

Расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой можно в любое время настроить под свои потребности.

### Указание:

Установки отображаются только в том случае, если установлено соединение прибора с вытяжкой.

Установка	Описание и опции
Функция управления вентилятором (Автоматическое включение)	<p>Вы можете настроить, будет ли включаться вентилятор после включения варочной панели и каким образом это произойдёт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключен - При необходимости вытяжку следует включать вручную.</li> <li>■ Включение в автоматическом режиме* - Вытяжка включится при включении зоны нагрева в автоматическом режиме.</li> <li>■ Включение в стандартном режиме - Вытяжка включится при включении зоны нагрева в установленном режиме.</li> </ul>
Инерционный режим вентилятора	<p>Инерционный режим вентилятора способствует устранению остаточных запахов, затем вентилятор выключается автоматически.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вентилятор выключен.</li> <li>■ Включение в автоматическом режиме.*</li> <li>■ Включение в стандартном инерционном режиме вентилятора.</li> <li>■ Изменения настроек вентилятора при выключении варочной панели невозможны.</li> </ul>
Автоматическое включение подсветки	<p>Вы можете настроить, необходимо ли автоматическое включение подсветки вытяжки при включении варочной панели.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выкл</li> <li>■ Вкл* - Подсветка включается при включении варочной панели.</li> </ul>
Автоматическое выключение подсветки	<p>Вы можете настроить, необходимо ли автоматическое выключение подсветки вытяжки при выключении варочной панели.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выкл*</li> <li>■ Вкл - Подсветка выключается при выключении варочной панели.</li> </ul>
Прервать соединение	<p>В любое время вы можете отменить сохранённые в памяти соединения с домашней беспроводной сетью и с вытяжкой.</p>
*Предварительная установка при поставке	

## Очистка

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

### Варочная панель

#### Очистка

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.

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

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

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

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

Пятна	
Остатки воды и известкового налёта	Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.*
Сахар, рисовый крахмал или пластик	Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!*
* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.	

**Указание:** 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.

### Рама 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 агрессивные или абразивные средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.

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

### Использование

#### На дисплее не появляется изображение.

Возможно, яркость установлена неправильно. Посмотрите сверху на дисплей и установите яркость через меню базовых установок. Дополнительную информацию об установках можно найти в главе → *"Базовые установки"*

#### Почему не удается 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 → *"Ограничитель мощности Power-Manager"*

### 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:

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

### Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальный результат очистки достигается 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 посудное полотенце.

Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе → *"Очистка"*

## Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем обратиться в сервисную службу, воспользуйтесь следующими указаниями и рекомендациями.

### Указания, предупреждения и сообщения об ошибке

В случае возникновения проблемы на дисплее автоматически отображаются указания, предупреждения или сообщения об ошибке. Следуйте указаниям на сенсорном дисплее, чтобы устранить неисправность.

#### Указания

- Вместе с некоторыми предупреждениями отображается также код неисправности. Если необходимо, сообщите код неисправности специалисту сервисной службы.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

### Рекомендации

Проблема	Устранение
Варочная панель не включается.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Сенсорный дисплей не реагирует или заблокирован.	Влага или посторонний предмет на панели управления. Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Уровень мощности зоны нагрева не увеличивается.	Общая мощность варочной панели ограничена. Измените общую мощность в меню базовых установок, в разделе «Максимальная потребляемая мощность». Очень большая посуда может влиять на максимальный уровень мощности на этой же половине варочной панели. Снова поставьте посуду.
Если на сенсорном дисплее лежит какой-либо предмет, раздаётся сигнал.	Уберите посторонний предмет и заново настройте варочную панель. Не ставьте горячую посуду на варочную панель.
Варочная панель реагирует необычно или перестаёт реагировать на сигналы управления.	Выключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей. Подождите несколько секунд и снова подключите прибор.
Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. Электроника перегрелась и все зоны нагрева были отключены.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. После того как индикация о неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.
Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.	Снимите соответствующую посуду. Подождите несколько секунд. После того как индикация о неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.
Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите зону нагрева.
Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Подтвердите индикацию о неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом технической службы.
Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу

Проблема	Устранение
Варочная панель не может установить соединение с домашней сетью или с вытяжкой. <b>E 70 10</b>	Подтвердите индикацию о неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, без установки соединения. Если данная индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы.
Сенсор варки перегрелся и зона нагрева отключилась. <b>E8202</b>	Подождите, пока сенсор варки достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.
Сенсор варки перегрелся и все зоны нагрева отключились. <b>E8203</b>	Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева и источников тепла. Снова включите зоны нагрева.
Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. <b>E8204</b>	Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки"
Соединение с сенсором варки прервано. <b>E8205</b>	Выключите и снова включите функцию.
Сенсор варки повреждён. <b>E8206</b>	Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор сенсора варки не загорается и сенсор варки не реагирует.	Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки" Если проблема сохраняется, нажмите на символ на сенсоре варки и удерживайте нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. См. раздел Если проблема по-прежнему сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на сенсоре мигает два раза. Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.	Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки"
Индикатор на сенсоре мигает три раза. Соединение с сенсором варки прервано.	Нажмите на символ на сенсоре варки и удерживайте нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. См. раздел → "Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления."
Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. <b>E9000/E90 10</b>	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
Неправильно подключена варочная панель <b>U400</b>	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой.

## Демонстрационный режим

Если на дисплее отображается символ **DEMO MODE**, включён демонстрационный режим. В демонстрационном режиме прибор не нагревается. Отключите прибор от электропитания. Подождите несколько секунд и снова подключите прибор. Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках в течение 3 минут после подключения.

## 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 E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Фирменная табличка с номерами находится:

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

Номер E можно найти на стеклокерамической поверхности варочной панели. Вы можете проверить номер E, список сервисных центров (KI) и номер FD в базовых установках. См. главу → *"Базовые установки"*.

Примите во внимание, 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	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		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](http://siemens-home.bsh-group.com)

Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ



9001428923  
981214(00)