



**BOSCH**



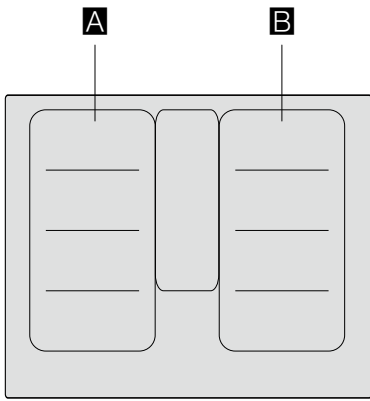
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Варочная панель

PXY...D...

**[ru]** Правила пользования

Варочная панель



|              |  | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Оглавление

|  |  |           |   |  |           |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Применение по назначению</b> . . . . .                            | <b>5</b>  |    | <b>Функция «ShortBoost»</b> . . . . .  | <b>21</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .                 | <b>6</b>  |   | Рекомендации по использованию . . . . .  | 21        |
|    | <b>Причины повреждений</b> . . . . .                                 | <b>8</b>  |   | Активация. . . . .   | 21        |
|  | Обзор . . . . .  | 8         |   | Деактивация. . . . .   | 21        |
|    | <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .                             | <b>9</b>  |    | <b>Функция поддержания в горячем состоянии</b> . . . . .                                 | <b>21</b> |
|  | Советы по экономии электроэнергии. . . . .                           | 9         |   | Активация. . . . .   | 21        |
|  | Правильная утилизация упаковки . . . . .                             | 9         |   | Деактивация. . . . .   | 21        |
|    | <b>Приготовление в режиме индукционного нагрева</b> . . . . .        | <b>9</b>  |    | <b>Перенос настроек</b> . . . . .  | <b>22</b> |
|  | Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева . . . . . | 9         |   | Активация. . . . .   | 22        |
|  | Посуда . . . . .   | 9         |    | <b>Вспомогательные функции приготовления</b> . . . . .                                   | <b>23</b> |
|    | <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                               | <b>11</b> |   | Виды вспомогательных функций приготовления . . . . .                                     | 23        |
|  | Панель управления . . . . .  | 11        |   | Подходящая кухонная посуда. . . . .  | 24        |
|  | Конфорки . . . . .   | 12        |   | Сенсоры и специальные принадлежности. . . . .  | 24        |
|  | Индикация остаточного тепла . . . . .                                | 12        |   | Функции и ступени нагрева конфорок. . . . .  | 24        |
|   | <b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .                         | <b>13</b> |   | Рекомендуемые блюда . . . . .  | 28        |
|  | Включение и выключение варочной панели . . . . .                     | 13        |   | Террап Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone . . . . .                       | 36        |
|  | Регулировка конфорок . . . . .                                       | 13        |   | <b>Беспроводной датчик температуры</b> . . . . .   | <b>38</b> |
|  | Рекомендации по приготовлению . . . . .                              | 14        |   | Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором . . . . .                       | 38        |
|  | <b>Свободная зона нагрева Flex Zone</b> . . . . .                    | <b>16</b> |   | Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления. . . . . | 38        |
|  | Рекомендации по использованию посуды . . . . .                       | 16        |   | Очистка . . . . .  | 39        |
|  | Использование двух независимых друг от друга конфорок . . . . .      | 16        |   | Замена батареек. . . . .   | 39        |
|  | Использование одной конфорки. . . . .                                | 16        |   | Декларация о соответствии . . . . .  | 40        |
|  | <b>Функция «Move»</b> . . . . .                                      | <b>17</b> |  | <b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .                                       | <b>41</b> |
|  | Активация . . . . .  | 17        |   | Активация и деактивация блокировки для безопасности детей . . . . .                      | 41        |
|  | Деактивация . . . . .  | 17        |   | Автоматическая блокировка от включения детьми. . . . .                                   | 41        |
|  | <b>Зона нагрева FlexPlus</b> . . . . .                               | <b>18</b> |  | <b>Защита при вытирании</b> . . . . .  | <b>41</b> |
|  | Указания в отношении посуды . . . . .                                | 18        |   | <b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .                                     | <b>41</b> |
|  | Активация . . . . .  | 18        |  | <b>Базовые установки</b> . . . . .   | <b>42</b> |
|  | Деактивация . . . . .  | 18        |   | К базовым установкам можно перейти следующим образом: . . . . .                          | 43        |
|  | <b>Функции времени</b> . . . . .                                     | <b>19</b> |   |  |           |
|  | Программирование времени приготовления . . . . .                     | 19        |   |  |           |
|  | Бытовой таймер . . . . .   | 19        |   |  |           |
|  | Функция секундомера . . . . .  | 20        |   |  |           |
|  | <b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .                                | <b>20</b> |   |  |           |
|  | Активация . . . . .  | 20        |   |  |           |
|  | Деактивация . . . . .  | 20        |   |  |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <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 . . . . .                             | 49        |
|  | О защите данных . . . . .                                       | 49        |
|  | Декларация о соответствии . . . . .                             | 49        |
|    | <b>Соединение с кухонным вытяжным колпаком</b>                  | <b>50</b> |
|  | Настройка . . . . .   | 50        |
|  | Отсоединение от сети . . . . .                                  | 51        |
|  | Управление вытяжным колпаком через варочную панель . . . . .    | 51        |
|  | Установки для управления вытяжным колпаком . . . . .            | 52        |
|    | <b>Очистка</b> . . . . .  | <b>52</b> |
|  | Варочная панель . . . . .                                       | 52        |
|  | Рама варочной панели . . . . .                                  | 53        |
|   | <b>Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)</b> . . . . . | <b>54</b> |
|  | <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .             | <b>56</b> |
|  | <b>Служба сервиса</b> . . . . .                                 | <b>58</b> |
|  | Номер E и номер FD . . . . .                                    | 58        |
|  | <b>Контрольные блюда</b> . . . . .                              | <b>59</b> |

---

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

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 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.

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

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

## **Важные правила техники безопасности**

### **Предупреждение – Опасность удушья!**

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

### **Предупреждение – 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 баллончики 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 некачественном 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 батареей. Использованные батарейки должны утилизироваться экологически безопасным способом.

## Приготовление в режиме индукционного нагрева

### Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. 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.

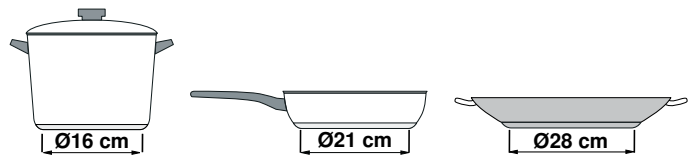
### Посуда

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.

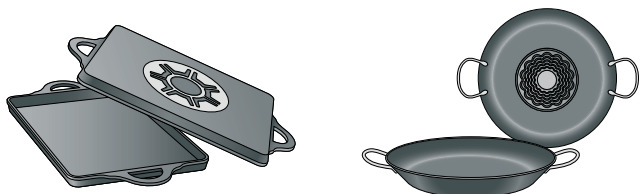


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

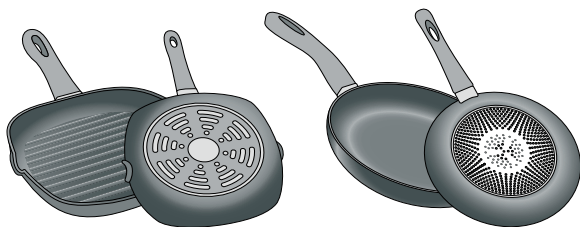


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

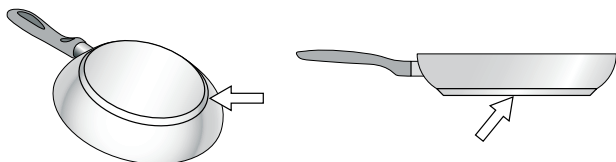
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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

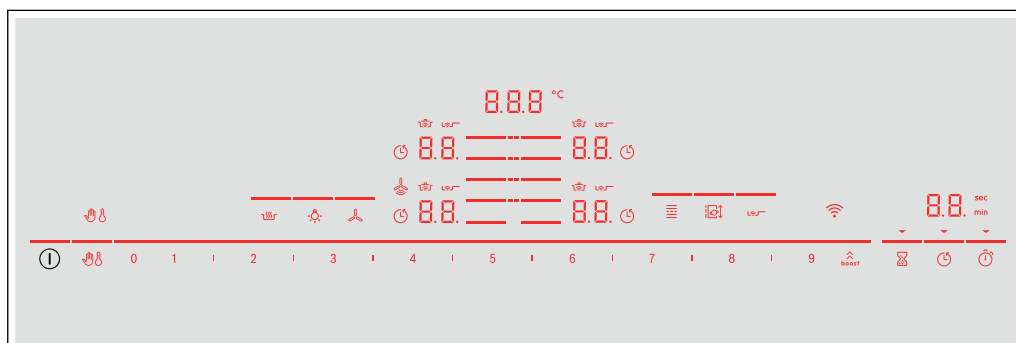
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

## 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 |   |
|----------------------------|---|
| ①                          | Главный выключатель                         |
| ☰                          | Выбор конфорки                              |
| 0 1121...1819              | Зона настройки                              |
| boost                      | Функция «Powerboost» и функция «Shortboost» |
| 👉                          | Блокировка панели управления при вытирании  |
| 👶                          | Блокировка для защиты детей                 |
| 🔥                          | Функция поддержания в горячем состоянии     |
| 🔥                          | Сенсор жарения                              |
| ☰                          | Свободная зона нагрева                      |
| 📏                          | Функция «Move»                              |
| ⌚                          | Таймер                                      |
| 🕒                          | Установка времени приготовления             |
| 🕒                          | Функция секундомера                         |
| 📶                          | WLAN  |
| 🌀                          | Управление вентиляцией                      |
| 💡                          | Подсветка вытяжки                           |

| Индикаторы |  |
|------------|--|
| 0.0        | Рабочий режим                              |
| 1-9        | Степени нагрева конфорок                   |
| H/h        | Остаточное тепло                           |
| 00         | Функция таймера                            |
| 000°C      | Температура для функций приготовления      |
| 👉          | Блокировка панели управления при вытирании |
| 👶          | Блокировка для безопасности детей          |
| 🕒          | Установка времени приготовления            |
| min/sec    | Индикаторы таймера                         |
| b.         | Функция «Powerboost»                       |
| Pb.        | Функция «Shortboost»                       |
| 🔥          | Функции приготовления                      |
| 🔥          | Сенсор жарения                             |
| ⋮          | Зона нагрева FlexPlus                      |
| ⏪          | Перенос настроек                           |
| Lo         | Функция поддержания в горячем состоянии    |
| 📶          | WLAN                                       |
| 🌀          | Автоматический режим работы вытяжки        |

### Панели управления




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

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

#### Указания

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

## Конфорки

| Конфорки   |                        |   |
|--|------------------------|---|
|  | Простая конфорка       | Используйте кухонную посуду подходящего размера.  |
|  | Свободная зона нагрева | См. раздел → "Свободная зона нагрева Flex Zone"   |
|  | Зона нагрева FlexPlus  | Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). См. раздел → "Зона нагрева FlexPlus" |

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

## Индикация остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

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

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

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

## Управление бытовым прибором



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


### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

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

#### Включение и выключение варочной панели:

Коснитесь символа . раздаётся звуковой сигнал. Мигают символы, относящиеся к зонам нагрева, и функции, доступные в данный момент. Около зон нагрева мигают символы . Варочная панель готова к эксплуатации.

**Выключение варочной панели:** прикасайтесь к символу , пока все индикаторы не погаснут. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока зоны нагрева не будут достаточно охлаждены.

#### Указания

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

### Регулировка конфорок

Выберите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов от **1** до **9**.

Ступень нагрева конфорки **1** = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки **9** = максимальная ступень нагрева.



Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, которое обозначено символом в зоне настроек **1**.

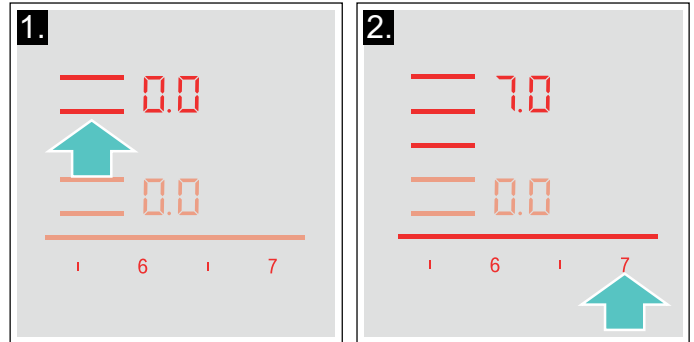
#### Указания

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

### Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу  требуемой конфорки. Индикатор  светится ярче.
2. После этого выберите в зоне настройки требуемую ступень нагрева конфорки.




Ступень нагрева конфорки установлена.

#### Изменение ступени нагрева конфорки

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

#### Выключение конфорки

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

#### Указания

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

## Рекомендации по приготовлению

### Рекомендации

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

### Таблица рецептов

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

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

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

## Свободная зона нагрева Flex Zone

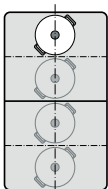
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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

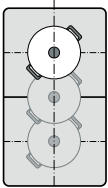
### Рекомендации по использованию посуды

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

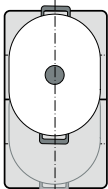
#### Использование одной конфорки



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

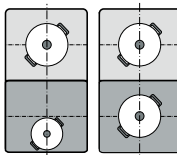


Диаметр более 13 см  
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



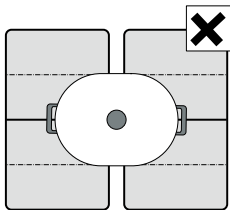
Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

#### 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.

#### 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 двух независимых друг от друга конфорок

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

#### Активация

См. главу → "Управление бытовым прибором"

### Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

#### Объединение конфорок

1. Установите посуду. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и установите степень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу Загорается индикатор. Степень нагрева конфорки отображается на индикаторе нижней конфорки.  
Свободная зона нагрева активирована.

#### Изменение степени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и измените степень нагрева конфорки в зоне настройки.

#### Добавление новой посуды

Поставьте новую посуду на плиту, выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева и дважды прикоснитесь к символу Выполняется распознавание новой посуды, выбранная перед этим степень нагрева сохраняется.

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

#### Разделение конфорок

Выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева и прикоснитесь к символу .

Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

#### Указания

- После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.
- Чтобы изменить параметры свободной зоны нагрева, прочтите → "Базовые установки" главу.

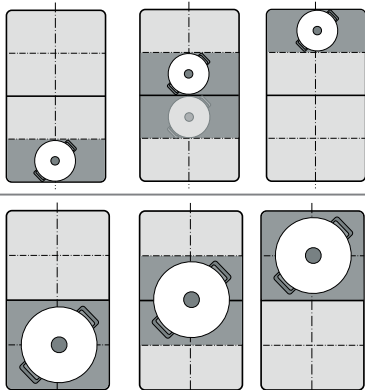


## Функция «Move»

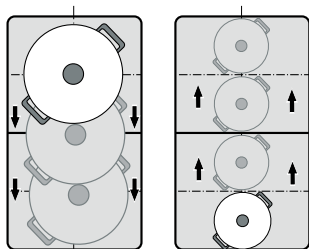
С помощью данной функции выполняется активация всей свободной зоны нагрева, разделённой на три варочных поверхности, для которой были предварительно установлены ступени нагрева.

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:



Предустановленные ступени нагрева конфорки:

Передний участок = ступень нагрева **9**

Средний участок = ступень нагрева **5**

Задний участок = ступень нагрева **1.5**

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

### Указания

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

## Активация

1. Выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . Рядом с символом горит индикатор. Свободная зона нагрева активируется в качестве единственной конфорки. Ступень нагрева участка, на котором находится посуда, отображается на индикаторе конфорки. Функция активирована.

## Изменение ступени нагрева конфорки

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

### Указания

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

## Деактивация

Прикоснитесь к символу . Индикатор рядом с символом гаснет.

Функция деактивирована.

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

## Зона нагрева FlexPlus

Варочная панель оснащена зоной нагрева FlexPlus, которая находится между двумя свободными зонами нагрева и функционирует вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). Благодаря этому возможно использование посуды с большим диаметром и достижение лучших результатов приготовления.

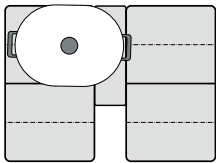
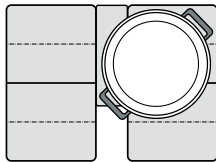
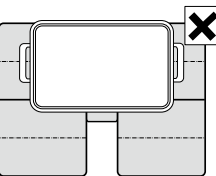
Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с одной из двух свободных зон нагрева. Они не могут быть активированы независимо друг от друга.

### Указания в отношении посуды

Для оптимального распознавания и распределения тепла следует ставить посуду по центру.

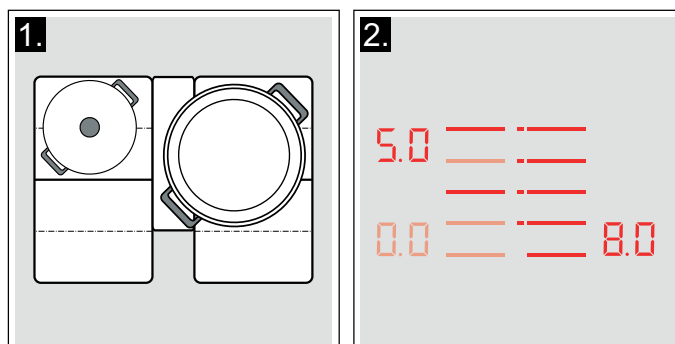
Посуда должна закрывать боковую конфорку и зону нагрева FlexPlus.

В зависимости от размера посуды возможна активация свободной зоны нагрева в качестве двух независимых конфорок или в качестве одной конфорки:

| Установка посуды  |  |
|---|--|
|   | Посуда продолговатой формы<br>Активируйте свободную зону нагрева в качестве двух независимых друг от друга конфорок или как одну конфорку. |
|  | Большая посуда круглой формы<br>Активируйте свободную зону нагрева в качестве единственной конфорки.                                       |
|  | Посуда не должна одновременно закрывать две боковые зоны нагрева и зону нагрева FlexPlus.  |

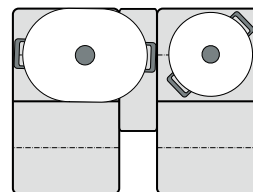
### Активация

1. Поставьте посуду на конфорку и проследите за тем, чтобы зона нагрева FlexPlus также была закрыта.
2. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева. Загораются индикаторы конфорки и зоны нагрева FlexPlus.



Зона нагрева FlexPlus активирована.

**Указание:** Если на двух зонах нагрева рядом с зоной нагрева FlexPlus установлена посуда, то может мигать индикатор зоны нагрева FlexPlus.



Чтобы назначить зону нагрева FlexPlus для соответствующей зоны нагрева, поднимите посуду и снова поставьте на зону нагрева, перед тем как будет выбран уровень мощности.

### Деактивация

Снимите посуду с конфорки. Индикаторы гаснут.

Зона нагрева FlexPlus деактивирована.

## Функции времени





Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

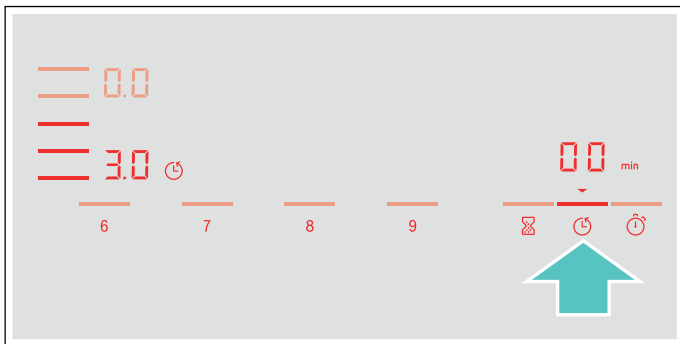
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

### Программирование времени приготовления

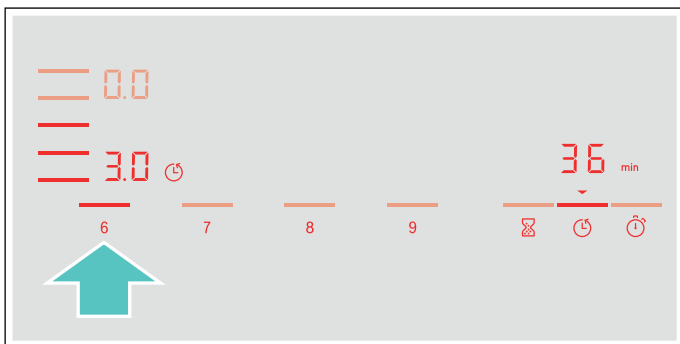
По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.


#### Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера загораются символ  и индикация . На индикаторе зоны нагрева загорается .



3. В течение следующих 10 секунд в зоне настройки выберите требуемое время приготовления.



4. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.

Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Указания

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

### Сенсор жарения


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


### Функции приготовления

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



### Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа .

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

Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.

### По истечении времени

Конфорка выключается, мигает индикатор , ступень нагрева переключается на . Раздаётся сигнал.

На индикаторе таймера мигают  и индикатор .

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

#### Указания





- Для установки времени приготовления меньше 10 минут всегда прикасайтесь к 0, прежде чем выбрать требуемое значение.
- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться время, установленное для выбранной конфорки.
- Для запроса оставшегося времени приготовления выберите соответствующую конфорку.
- Вы можете устанавливать время приготовления до **99** минут.

### Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.


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


#### Установка

1. Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горит символ , а также индикация .
2. В зоне настройки выберите нужное время и прикоснитесь к символу  для подтверждения. Через несколько секунд начинается отсчёт времени.



### Изменение или сброс установленного времени

Прикоснитесь к символу .

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

Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.

### По истечении времени

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

После прикосновения к символу  индикаторы гаснут.

### Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.


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


### Активация

Прикоснитесь к символу . На индикаторе таймера горит символ , а также индикация .

Начинается отсчёт времени приготовления.


### Деактивация

При прикосновении к символу  выполнение функции секундомера приостанавливается. Индикаторы таймера продолжают гореть.

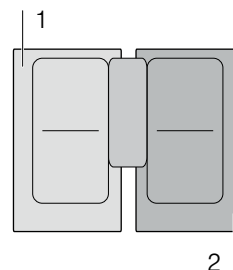
При повторном прикосновении к символу  индикаторы гаснут.

Функция деактивирована.

## Функция «PowerBoost»



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

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






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

### Активация

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

### Деактивация

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

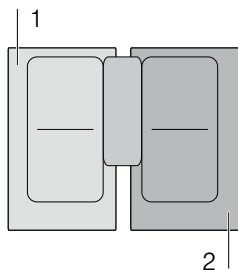
**Указание:** При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

## Функция «ShortBoost»

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

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

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



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

### Рекомендации по использованию

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

### Активация

1. Выберите конфорку.
2. Дважды прикоснитесь к символу  $\hat{\text{b}}_{\text{boost}}$ .  
Загорается индикатор  $Pb.$ .  
Функция активирована.

### Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу  $\hat{\text{b}}_{\text{boost}}$ .  
Индикатор  $Pb.$  гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева 9.  
Функция деактивирована.

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

## Функция поддержания в горячем состоянии

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

### Активация

1. Выберите нужную конфорку.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  $\text{W}$ .  
Загорается индикатор  $L\sigma$ .  
Функция активирована.

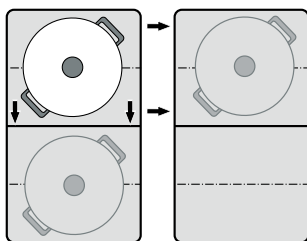
### Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу  $\text{W}$ .  
Индикатор  $L\sigma$  гаснет. Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.  
Функция деактивирована.

## Перенос настроек

С помощью этой функции можно перенести ступень нагрева, запрограммированное время приготовления и выбранную функцию приготовления с одной конфорки на другую.

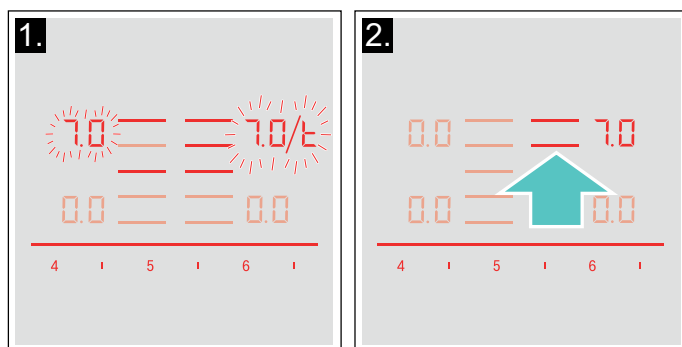
Для переноса установок снимите посуду с включенной конфорки и поставьте её на другую конфорку.



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

### Активация

1. Переместите посуду с включенной конфорки на другую конфорку.  
Мигает индикатор степени нагрева первоначально выбранной конфорки.  
Выполняется распознавание посуды, и на индикаторе новой конфорки мигает выбранная перед этим ступень нагрева и символ  $\xi$ .
2. Выберите другую конфорку, чтобы подтвердить настройки.  
Степень нагрева первоначально выбранной конфорки устанавливается на 00.



Выполнен перенос настроек для новой конфорки.

### Указания

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

## **Вспомогательные функции приготовления**

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

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

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

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

Конфорки, оснащённые сенсором жарения, обозначены соответствующим символом.

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

Эта глава содержит информацию о следующем:

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

### **Виды вспомогательных функций приготовления**

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

Таблица содержит различные установки для вспомогательных функций приготовления:

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

\*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:

- HEZ390210 Сковорода с диаметром 15 см.
- HEZ390220 Сковорода с диаметром 19 см.
- HEZ390230 Сковорода с диаметром 21 см.
- HEZ390250 Сковорода с диаметром 28 см. Рекомендуется только для зоны нагрева FlexPlus.
- HEZ390512 Панель Террап Yaki. Рекомендуется только для свободной зоны нагрева.
- HEZ390522 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 HEZ39050.

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

## Функции и ступени нагрева конфорок

### Сенсор жарения

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

Конфорки, оснащённые этой функцией, обозначены символом сенсора жарения.

### Преимущества

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

### Указания

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





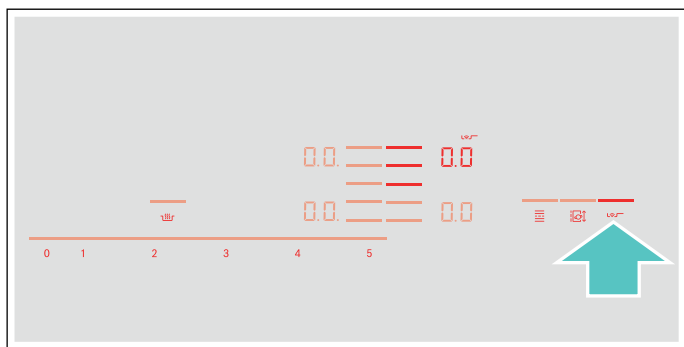
## Температурный режим

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

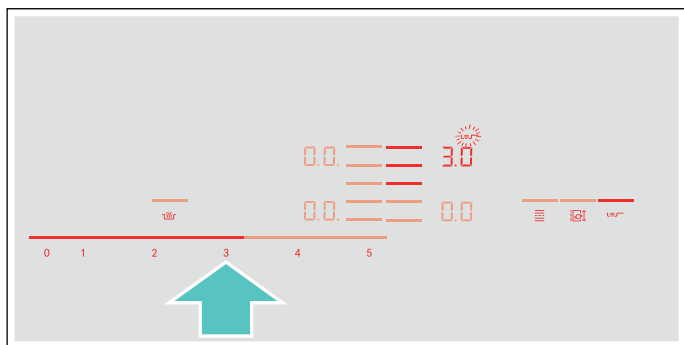
### Установка

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


1. Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки загорается .



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




Функция активирована.

Символ температуры  будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздастся звуковой сигнал и погаснет символ температуры.

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

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

### Отключение сенсора жарения

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

### Функции приготовления

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

Эти функции доступны для всех конфорок

### Преимущества

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

### Указания

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

## Ступени нагрева и диапазон температур

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

## Рекомендации по приготовлению пищи с помощью функций приготовления

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

## Указания

- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Исключение составляет функция «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» в сочетании с температурным режимом 5/170 °C.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топлёного 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 вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, необходимо отрегулировать точку кипения. Для этого выполните следующее:

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

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



\*Базовая установка

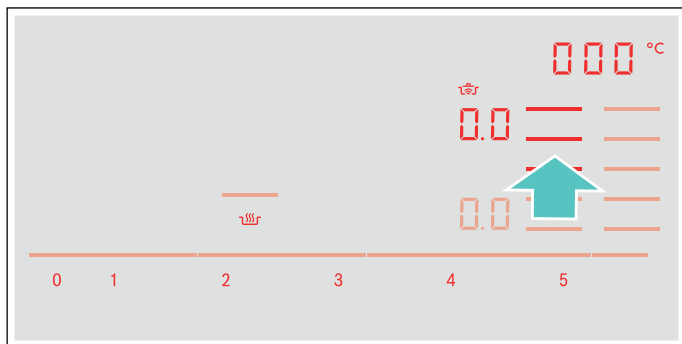
**Указание:** Температурного режима 3/100 °C достаточно для эффективного приготовления пищи, даже если вода при этом кипит не слишком сильно. Тем не менее точку кипения можно изменить. Например, если требуется более интенсивное кипение, то можно выбрать более низкий уровень высоты.

## Установка

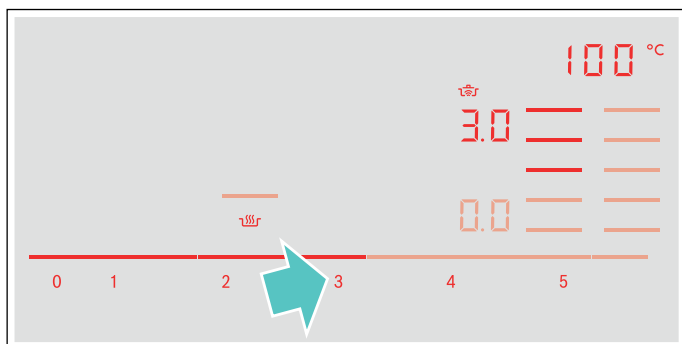
Перед первым использованием функций приготовления необходимо установить соединение между беспроводным сенсором варки и панелью управления. См. главу → "Беспроводной датчик температуры"

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. Выберите конфорку, на которой находится посуда с температурным сенсором.


4. Прикоснитесь к символу  температурного сенсора. На панели управления загорается индикация .



5. Выберите подходящий температурный режим согласно таблице.




Функция активирована.

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

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

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

### Выключение функций приготовления



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
























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

## Рекомендуемые блюда

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

Вспомогательные функции приготовления:

|  |  |
|--|--|
|  | Сковороды для жарения в сенсорном режиме |
|  | Сенсор варки                             |

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

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

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

<sup>3</sup> Периодически перемешивать.

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

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

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

| Мясо | Вспомогательные функции приготовления | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|------|---------------------------------------|---------------------|---|
|------|---------------------------------------|---------------------|---|

**Варка в скороварке**

 Суповая курица <sup>5</sup>


4 - 120 °C

15 - 25

 Огузок <sup>5</sup>


4 - 120 °C

15 - 25

**Жарение в большом количестве масла (во фритюре)**

 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) |
|------|---------------------------------------|---------------------|---|
|------|---------------------------------------|---------------------|---|

**Жарение с малым количеством масла**

 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

**Доведение до готовности на медленном огне**

 Рыба тушёная <sup>2</sup>


2 - 90 °C

15 - 20

**Жарение во фритюре**

 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, тушеный <sup>1</sup>                        |  | 2                   | 2 - 10  |
| Лук кольцами <sup>1</sup>                        |  | 3                   | 5 - 10  |
| Цуккини <sup>2</sup>                             |  | 3                   | 4 - 12  |
| Баклажаны <sup>2</sup>                           |  | 3                   | 4 - 12  |
| Сладкий перец <sup>1</sup>                       |  | 3                   | 4 - 15  |
| Зелёная спаржа, жарение <sup>2</sup>             |  | 3                   | 4 - 15  |
| Грибы <sup>1</sup>                               |  | 4                   | 10 - 15   |
| Овощи в растительном масле, тушение <sup>1</sup> |  | 1                   | 10 - 20   |
| Глазированные овощи <sup>1</sup>                 |  | 3                   | 6 - 10  |
















<sup>1</sup> Периодически перемешивать.

<sup>2</sup> Несколько раз перевернуть.

<sup>3</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Положить продукты в сковороду после звукового сигнала.

<sup>4</sup> Положить продукты в самом начале.

<sup>5</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.

| Овощи и бобовые  | Вспомогательные функции приготовления   | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|--|---|---------------------|---|
| <b>Варка</b>   |   |                     |   |
| Брокколи <sup>3</sup>                                  |    | 3 - 100 °C          | 10 - 20   |
| Цветная капуста <sup>3</sup>                           |    | 3 - 100 °C          | 10 - 20   |
| Брюссельская капуста <sup>3</sup>                      |    | 3 - 100 °C          | 30 - 40   |
| Стручковая фасоль <sup>3</sup>                         |    | 3 - 100 °C          | 15 - 30   |
| Нут <sup>4</sup>                                       |    | 3 - 100 °C          | 60 - 90   |
| Горошек <sup>3</sup>                                   |    | 3 - 100 °C          | 15 - 20   |
| Чечевица <sup>4</sup>                                  |    | 3 - 100 °C          | 45 - 60   |
| <b>Приготовление в скороварке</b>                      |   |                     |   |
| Овощи в скороварке <sup>4</sup>                        |    | 4 - 120 °C          | 3 - 6   |
| Нут в скороварке <sup>4</sup>                          |    | 4 - 120 °C          | 25 - 35   |
| Белая фасоль в скороварке <sup>4</sup>                 |    | 4 - 120 °C          | 25 - 35   |
| Чечевица в скороварке <sup>4</sup>                     |    | 4 - 120 °C          | 10 - 20   |
| <b>Жарение в большом количестве масла (во фритюре)</b> |   |                     |   |
| Панированные овощи, жарение во фритюре <sup>5</sup>    |    | 5 - 170 °C          | 4 - 8   |
| Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре <sup>5</sup>  |    | 5 - 170 °C          | 4 - 8   |
| Панированные грибы, жарение во фритюре <sup>5</sup>    |   | 5 - 170 °C          | 4 - 8   |
| Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре <sup>5</sup>  |  | 5 - 170 °C          | 4 - 8   |

<sup>1</sup> Периодически перемешивать.

<sup>2</sup> Несколько раз перевернуть.

<sup>3</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Положить продукты в сковороду после звукового сигнала.

<sup>4</sup> Положить продукты в самом начале.

<sup>5</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.

| Картофель  | Вспомогательные функции приготовления   | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|--|---|---------------------|---|
| <b>Жарение с малым количеством масла</b>                       |   |                     |   |
| Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель <sup>1</sup> |  | 5                   | 6 - 12  |
| Картофель фри (из сырого картофеля) <sup>1</sup>               |  | 4                   | 15 - 25   |
| Картофельные оладьи <sup>2</sup>                               |  | 5                   | 2,5 - 3,5   |
| Жареный картофель по-швейцарски <sup>3</sup>                   |  | 2                   | 50 - 55   |
| Глазированный картофель <sup>1</sup>                           |  | 3                   | 10 - 15   |
| <b>Доведение до готовности на медленном огне</b>               |   |                     |   |
| Картофельные клёцки, приготовление <sup>4</sup>                |  | 2 - 90 °C           | 30 - 40   |

<sup>1</sup> Периодически перемешивать.

<sup>2</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.







<sup>3</sup> Налить растительное масло в сковороду и положить продукты после звукового сигнала.

<sup>4</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.

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

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

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

| Макаронны и блюда из злаков  | Вспомогательные функции приготовления   | Температурный режим                 | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|--|---|-------------------------------------|---|
| <b>Доведение до готовности на медленном огне</b><br>Рис <sup>1</sup><br>Полента <sup>2</sup><br>Манная каша <sup>2</sup> | <br><br> | 2 - 90 °C<br>2 - 90 °C<br>2 - 90 °C | 25 - 35<br>3 - 8<br>5 - 10                              |
| <b>Варка</b><br>Изделия из теста <sup>2</sup><br>Изделия из теста с начинкой <sup>2</sup>                                | <br>  | 3 - 100 °C<br>3 - 100 °C            | 7 - 10<br>6 - 15  |
| <b>Варка в скороварке</b><br>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><br>Крем-суп быстрого приготовления <sup>1</sup> |   | 2 - 90 °C                | 10 - 15   |
| <b>Варка</b><br>Домашние бульоны <sup>2</sup><br>Супы быстрого приготовления <sup>1</sup>        | <br> | 3 - 100 °C<br>3 - 100 °C | 60 - 90<br>5 - 10                                       |
| <b>Варка в скороварке</b><br>Домашний бульон в скороварке <sup>2</sup>                           |   | 4 - 120 °C               | 20 - 30   |

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



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














<sup>1</sup> Периодически перемешивать.

| Десерт   | Вспомогательные функции приготовления | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|--|---------------------------------------|---------------------|---|
| <b>Доведение до готовности на медленном огне</b> |                                       |                     |   |
| Молочный рис <sup>1</sup>                        |                                       | 2 - 90 °C           | 40 - 50   |
| Овсяная каша <sup>1</sup>                        |                                       | 2 - 90 °C           | 10 - 15   |
| Шоколадный пудинг <sup>1</sup>                   |                                       | 2 - 90 °C           | 3 - 5   |
| <b>Варка</b>                                     |                                       |                     |   |
| Компот <sup>2</sup>                              |                                       | 3 - 100 °C          | 15 - 25   |
| <b>Жарение во фритюре</b>                        |                                       |                     |   |
| Пышки, жарение во фритюре <sup>3</sup>           |                                       | 5 - 170 °C          | 5 - 10  |
| Пончики, жарение во фритюре <sup>3</sup>         |                                       | 5 - 170 °C          | 5 - 10  |
| Бунуэлос, жарение во фритюре <sup>3</sup>        |                                       | 5 - 170 °C          | 5 - 10  |

<sup>1</sup> Периодически перемешивать.

<sup>2</sup> Положить продукты в самом начале.

<sup>3</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.

| Продукты глубокой заморозки                 | Вспомогательные функции приготовления   | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|---|---|---------------------|---|
| <b>Жарение в небольшом количестве масла</b> |   |                     |   |
| Шницель <sup>1</sup>                        |  | 4                   | 15 - 20   |
| Кордон блю <sup>1</sup>                     |  | 4                   | 10 - 30   |
| Грудка птицы <sup>1</sup>                   |  | 4                   | 10 - 30   |
| Куриные наггетсы <sup>1</sup>               |  | 4                   | 10 - 15   |
| Гирос <sup>2</sup>                          |  | 4                   | 10 - 15   |
| Кебаб <sup>2</sup>                          |  | 4                   | 10 - 15   |
| Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>     |  | 3                   | 10 - 20   |
| Рыбное филе, в панировке <sup>1</sup>       |  | 3                   | 10 - 20   |
| Рыбные палочки <sup>1</sup>                 |  | 4                   | 8 - 12  |
| Картофель фри, жарение <sup>2</sup>         |  | 5                   | 4 - 6   |
| Блюда для жарения <sup>2</sup>              |  | 3                   | 6 - 10  |
| Весенние рулеты <sup>1</sup>                |  | 4                   | 10 - 30   |
| Камамбер <sup>1</sup>                       |  | 3                   | 10 - 15   |

|  |  |           |         |
|--|--|-----------|---------|
| <b>Поддержание в горячем состоянии, разогревание</b> |  |           |         |
| Овощи в сливочном соусе <sup>2</sup>                 |  | 1 - 70 °C | 15 - 20 |

|  |   |            |         |
|--|---|------------|---------|
| <b>Варка</b>                                       |   |            |         |
| Стручковая фасоль, глубокой заморозки <sup>3</sup> |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |

|  |   |            |       |
|--|---|------------|-------|
| <b>Жарение во фритюре</b>                      |   |            |       |
| Картофель фри, жарение во фритюре <sup>4</sup> |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть.  
<sup>2</sup> Периодически перемешивать.  
<sup>3</sup> Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.  
<sup>4</sup> Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.

| Прочее                                      | Вспомогательные функции приготовления   | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|---|---|---------------------|---|
| <b>Жарение в небольшом количестве масла</b> |   |                     |   |
| Камамбер <sup>1</sup>                       |  | 3                   | 7 - 10  |
| Крутоны <sup>2</sup>                        |  | 3                   | 6 - 10  |
| Сухие готовые блюда <sup>3</sup>            |  | 1                   | 5 - 10  |
| Обжарка миндаля <sup>4</sup>                |  | 4                   | 3 - 15  |
| Обжарка фундука <sup>4</sup>                |  | 4                   | 3 - 15  |
| Обжарка кедровых орехов <sup>4</sup>        |  | 4                   | 3 - 15  |

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть.  
<sup>2</sup> Периодически перемешивать.  
<sup>3</sup> Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только закипит вода.  
<sup>4</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.  
<sup>5</sup> Положить продукты в самом начале.

| Прочее   | Вспомогательные функции приготовления  | Температурный режим    | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин) |
|--|--|------------------------|---|
| <b>Поддержание в горячем состоянии, разогревание</b><br>Суп-гуляш, разогревание <sup>5</sup><br>Глинтвейн, разогревание <sup>5</sup> | <br> | 1 - 70 °C<br>1 - 70 °C | 10 - 20<br>5 - 15                                       |
| <b>Доведение до готовности на медленном огне</b><br>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  |
| <b>Рыба и морепродукты</b>                            |   |                     |   |
| Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>               |  /  | 4                   | 10 - 20   |
| Крабы <sup>1</sup>                                    |  /  | 4                   | 4 - 8   |
| Креветки <sup>1</sup>                                 |  /  | 4                   | 4 - 8   |
| Рыба целиком, жарение <sup>1</sup>                    |  /  | 3                   | 15 - 30   |

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






























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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Беспроводной датчик температуры

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

### Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

В этом разделе содержится следующая информация:

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

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

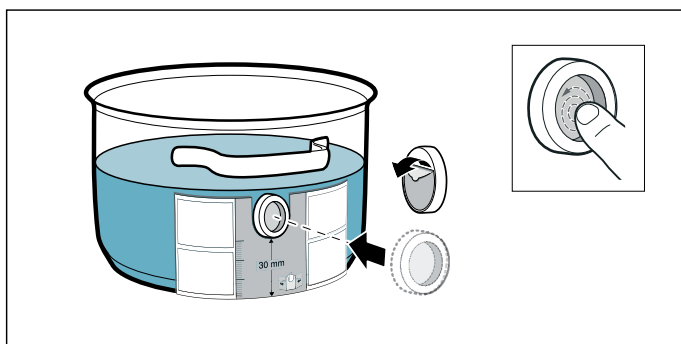
|          |  |
|----------|--|
| 00577921 | Набор из 5 силиконовых накладок                |
| HEZ39050 | Сенсор варки и набор из 5 силиконовых накладок |

### Наклеивание силиконовой наклейки

Силиконовая наклейка фиксирует датчик температуры на стенке посуды.

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

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



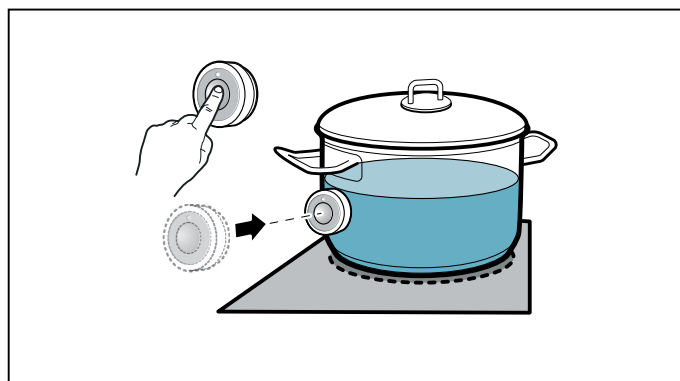
3. Прижать всю поверхность силиконовой наклейки, также и изнутри.  
Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте кастрюлю.

### Указания

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

### Установка беспроводного датчика температуры

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



### Указания

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

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

Для соединения беспроводного датчика температуры с панелью управления выполните следующее:

1. Выберите меню **14**, см. главу → "Базовые установки". Индикация конфорки загорается.
2. Выберите конфорку, индикация которой загорится. Раздаётся звуковой сигнал. Загорается индикация **14**.
3. В течение 30 секунд нажимайте на символ **14** на беспроводном датчике температуры. Через несколько секунд на индикаторе конфорки появляется символ, отражающий результат соединения датчика температуры с панелью управления.

### Результат

|          |   |
|----------|---|
| <b>0</b> | Соединение установлено  |
| <b>1</b> | Соединение не установлено: из-за ошибки передачи данных.            |
| <b>2</b> | Соединение не установлено: из-за неисправности датчика температуры. |


- Функции приготовления становятся доступны после установления соединения между датчиком температуры и панелью управления.
- Ошибка соединения в связи с неисправностью датчика температуры может возникнуть по следующим причинам:

- Ошибка передачи информации по Bluetooth.
- Символ на датчике температуры не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
- Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.

Выполните возврат значений беспроводного датчика температуры и повторите процесс соединения.

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

### Возврат значений беспроводного датчика температуры

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

### Очистка

Запрещается мыть беспроводной температурный сенсор в посудомоечной машине.

### Температурный сенсор

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

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

### Силиконовая накладка

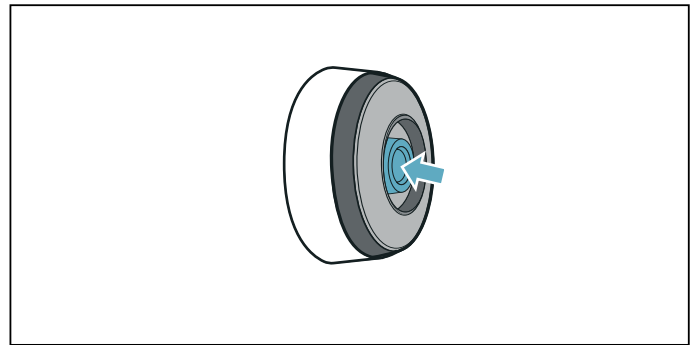
Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

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

### Окошко температурного сенсора

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

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



### Указания

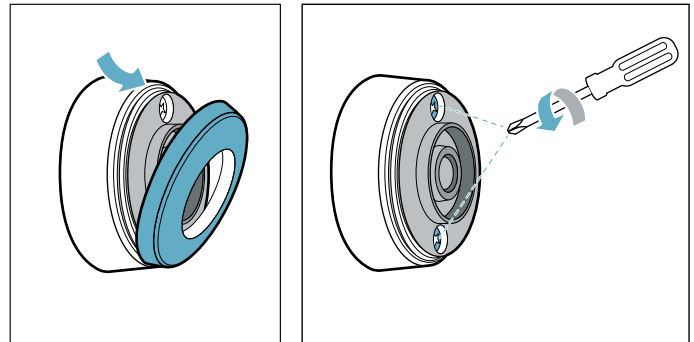
- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

### Замена батарейки

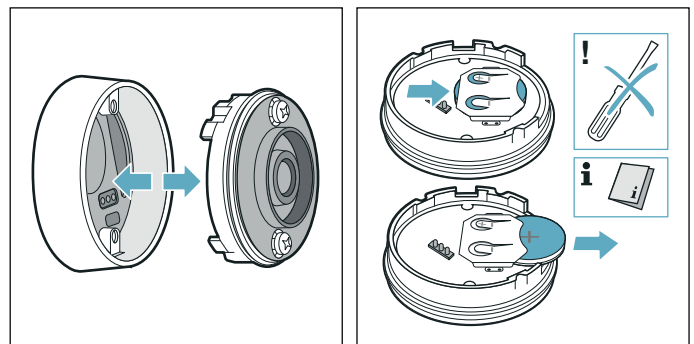
Если при нажатии на символ датчик температуры не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

#### Замена батарейки

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

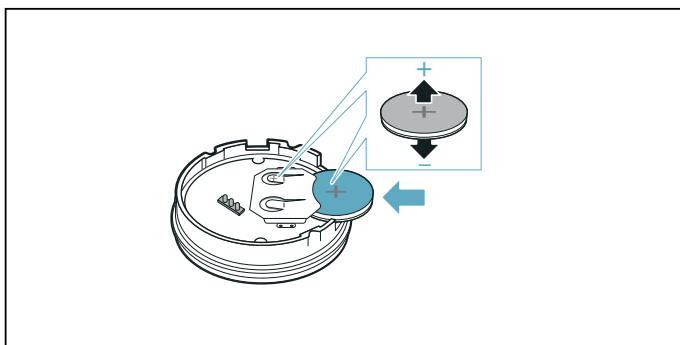


2. Откройте заглушку датчика температуры. Выньте батарейку из нижней части корпуса и установите новую батарейку (при этом следите за правильной установкой полюсных выводов батарейки).

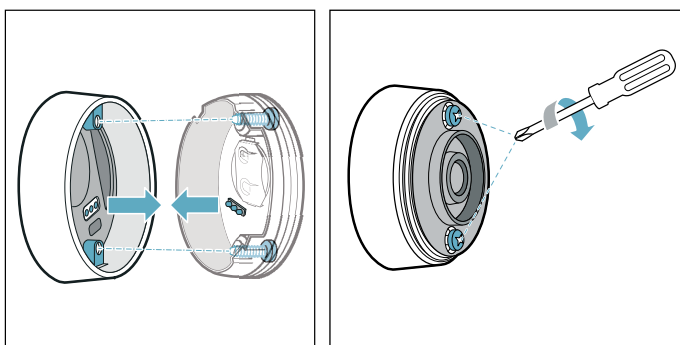


**Внимание!**

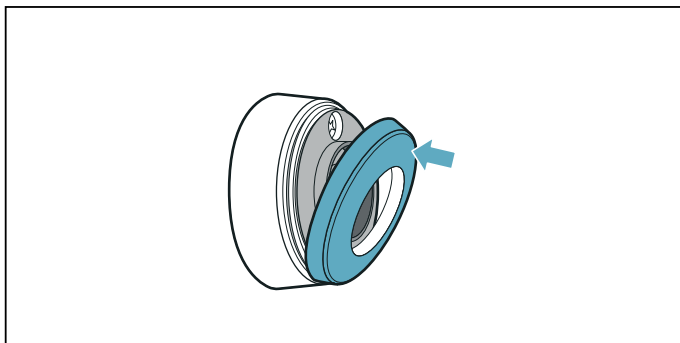
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.



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



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



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

**Декларация о соответствии**

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

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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 Robert Bosch Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются собственностью соответствующих компаний.





## Блокировка для безопасности детей

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


### Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение:

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

Деактивация:

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

### Автоматическая блокировка от включения детьми


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


#### Включение и выключение

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

## Защита при вытирании

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

Включение: коснитесь символа . Раздаётся сигнал. Панель управления блокируется на 35 секунд. Теперь вы можете вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

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

#### Указания

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

## Автоматическое аварийное отключение

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

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

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

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

## Базовые установки

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

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


|             |   |
|-------------|---|
| <b>c 12</b> | <b>Проверка посуды и результата приготовления</b><br>0 Не подходит<br>1 Не оптимальный<br>2 Подходит  |
| <b>c 13</b> | <b>Активация установок свободной зоны нагрева.</b><br>0 Использование двух независимых друг от друга зон нагрева.*<br>1 Использование одной зоны нагрева.   |
| <b>c 14</b> | <b>Соединение беспроводного сенсора варки с варочной панелью</b><br>0 Соединение установлено<br>1 Соединение не установлено: из-за ошибки передачи данных.<br>2 Соединение не установлено: из-за неисправности сенсора варки. |
| <b>c 0</b>  | <b>Возврат к стандартным установкам</b><br>0 Индивидуальные установки*<br>1 Возврат к заводским установкам.   |

\*Заводская установка


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

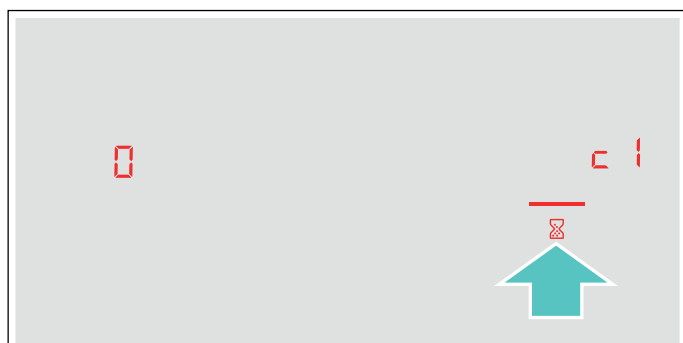
### К базовым установкам можно перейти следующим образом:


Варочная панель должна быть выключена.

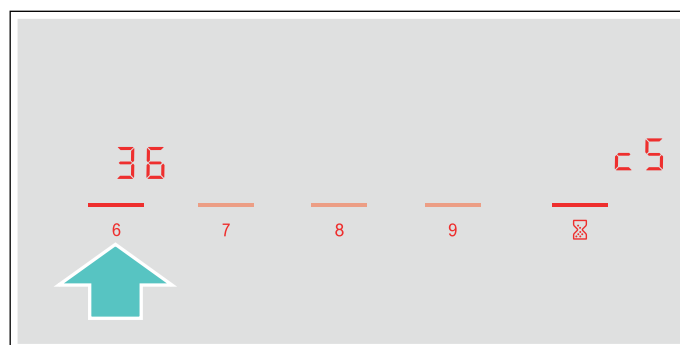
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды. С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к зоне настройки, чтобы увидеть отдельные индикаторы.


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

3. При повторном прикосновении к символу  выполняется переход к базовым установкам. На индикаторах в качестве предустановки загораются c 1 и 0.



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



6. Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

### Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

## Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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

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

## Проверка посуды

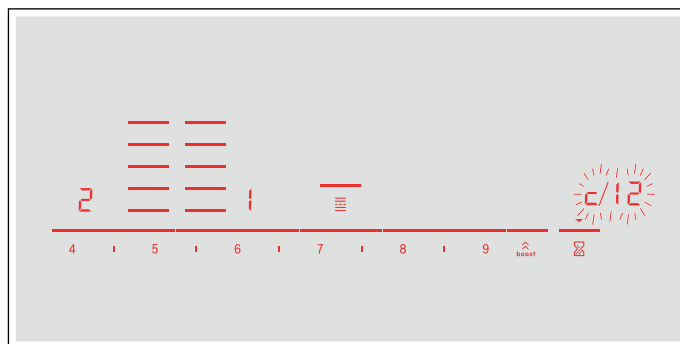
С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

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

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

Функция активирована.

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



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

### Результат

- |          |  |
|----------|--|
| <b>0</b> | Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*                                  |
| <b>!</b> | Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.* |
| <b>2</b> | Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.                         |

\* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.

Для повторной активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

### Указания

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

## Ограничитель мощности Power-Manager

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

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

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

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

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

## Home Connect

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

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

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

### Указания

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

### Настройка

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

Информация об этом содержится в прилагаемой документации Home Connect.




При выполнении настроек следуйте предлагаемому приложением алгоритму.

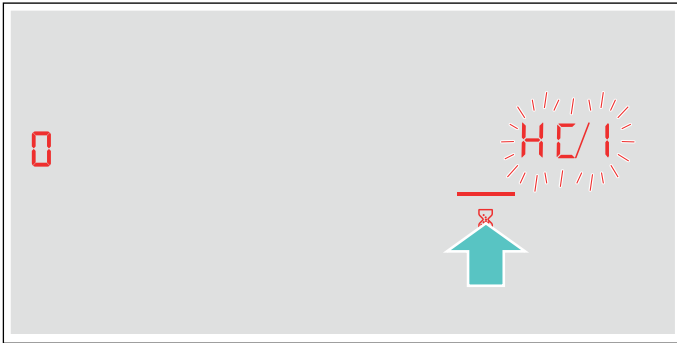
Для настройки программы, она должна быть запущена.



### Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

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

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **HC** и **i**. На индикаторе конфорки появляется .

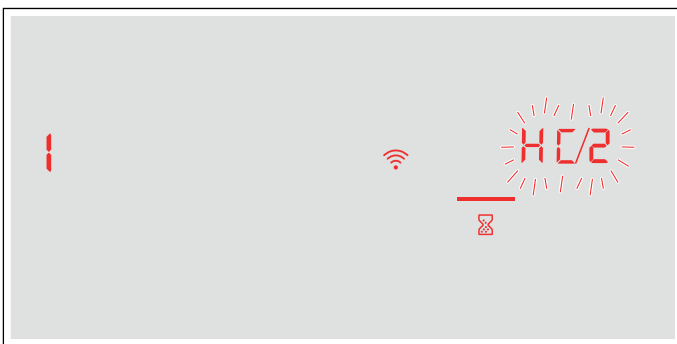



4. Установите в зоне настройки значение **i**. На панели управления мигают **i** и символ .
5. В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на роутере. Если на панели управления символ  перестанет мигать, а начинает гореть постоянно, то варочная панель подключена к домашней сети.

**Указание:**




Если соединение установить не удастся, отобразится значение **2** «подключение вручную». Зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную или повторно запустите автоматическое подключение.

Если прибор пытается автоматически установить соединение с приложением, то на дисплее попеременно появляются **HC** и **2**. В зоне настройки мигает значение **i**.




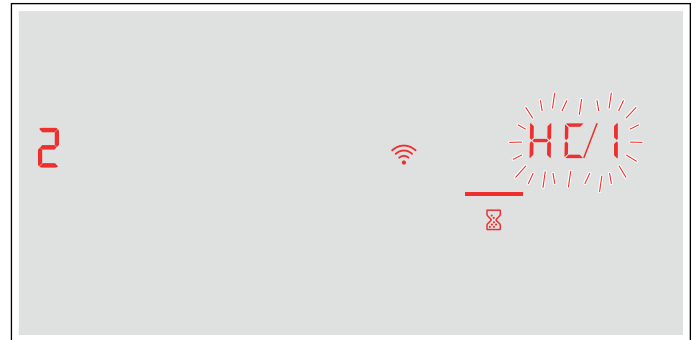
6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети. Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение .

### Ручная регистрация в домашней сети

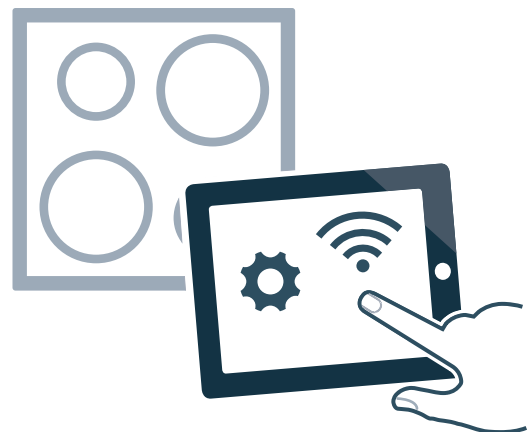
1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **HC** и **i**. На индикаторе конфорки появляется .




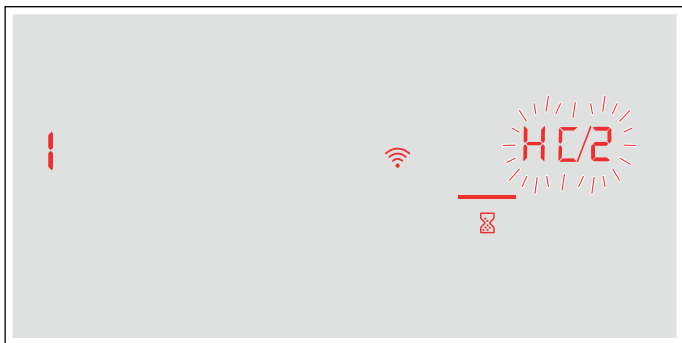
4. Установите в зоне настройки значение **2**. На панели управления мигают **2** и символ .



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



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



6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по ручной регистрации в сети.

Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение **0**.

## Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

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

| Индикация   | Функция  |
|-------------|--|
| <b>HC 1</b> | <b>Регистрация в домашней сети (WLAN)</b>        |
| 0           | Нет соединения / отключить сетевое соединение.   |
| 1           | Соединить автоматически.                         |
| 2           | Соединить вручную.                               |
| 3           | Соединено.                                       |
| <b>HC 2</b> | <b>Соединение с приложением</b>                  |
| 0           | Нет соединения.                                  |
| 1           | Установить соединение.                           |
| <b>HC 3</b> | <b>Соединение с WLAN</b>                         |
| 0           | Модуль беспроводной связи выключен.              |
| 1           | Модуль беспроводной связи включен.               |
| <b>HC 4</b> | <b>Установки через приложение</b>                |
| 0           | Выключено.                                       |
| 1           | Включено.*                                       |
| <b>HC 5</b> | <b>Обновление ПО</b>                             |
| 1           | Обновленная версия имеется и готова к установке. |
| 2           | Запуск установки.                                |

\* Базовая установка

| Индикация   | Функция                                      |
|-------------|--|
| <b>HC 6</b> | <b>Дистанционный доступ сервисной службы</b> |
| 0           | Не разрешено.                                |
| 1           | Разрешено.                                   |
| <b>HC 7</b> | <b>Уровень сигнала WLAN</b>                  |
| 0           | Нет соединения с домашней сетью (WLAN).      |
| 1           | Уровень сигнала 1 (плохой)                   |
| 2           | Уровень сигнала 2 (средний)                  |
| 3           | Уровень сигнала 3 (хороший)                  |
| <b>HC 8</b> | <b>Соединение с сервером Home Connect</b>    |
| 0           | Нет соединения.                              |
| 1           | Соединено.                                   |

\* Базовая установка

### Указания



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

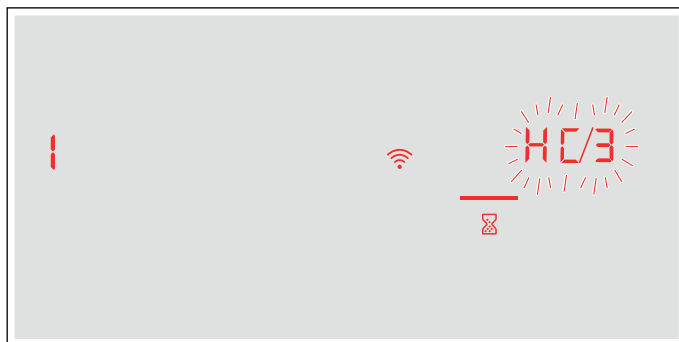
### Деактивация функции WLAN


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

#### Указание:

При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **HC** и **3**. На индикаторе конфорки появляется **1**.






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

## Отсоединение от сети



Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

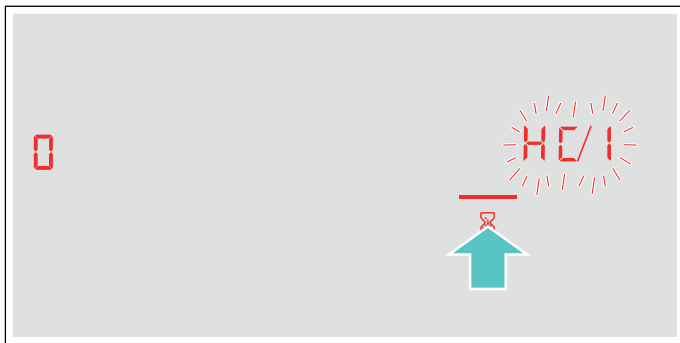
### Указание:

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

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

## Соединение с сетью

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **HC** и **!**. На индикаторе конфорки появляется **0**.





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

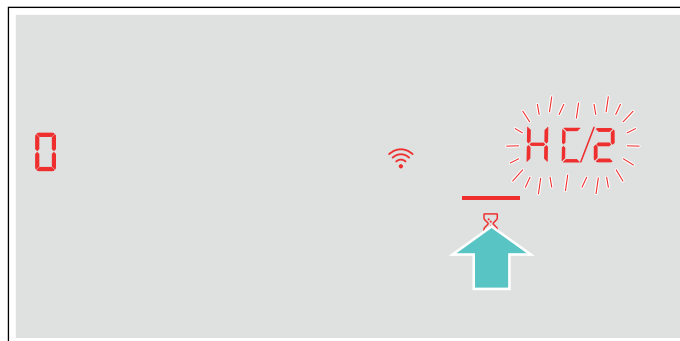
## Соединение с приложением

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

### Указания

- Прибор должен иметь соединение с сетью.
- 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. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **HC** и **2**. На индикаторе конфорки появляется **0**.





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

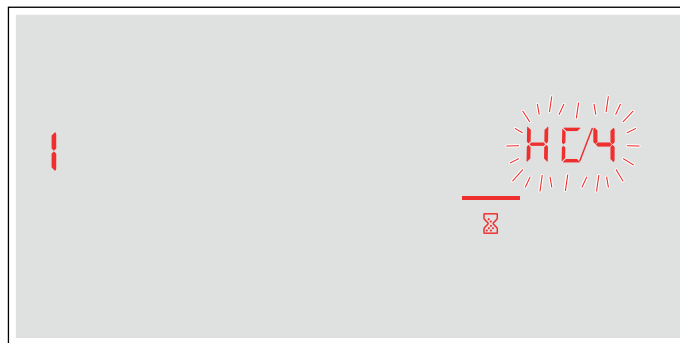
## Установки через приложение

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

### Указания

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

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **HC** и **4**.
4. Чтобы задействовать функцию передачи, выберите в зоне настроек значение **!**, а чтобы отключить функцию передачи, выберите значение **0**.





## Подтверждение установок варочной панели

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

## Обновление ПО

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

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

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

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

### Указания

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

## Дистанционная диагностика

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

### Указание:

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

## О защите данных

При первом подключении 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 Robert Bosch Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциями Home Connect соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим положениям директивы 2014/53/ЕС.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.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.

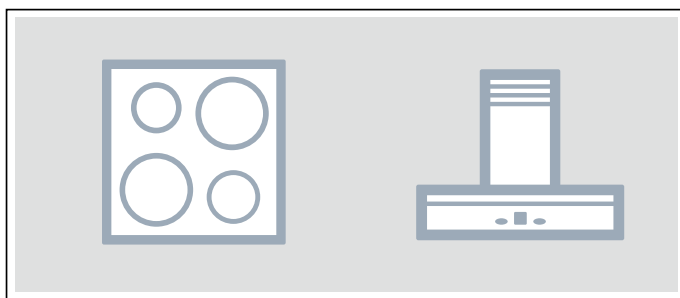
Обоими приборами можно управлять с помощью приложения или через панель управления.

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



### Прямое соединение приборов

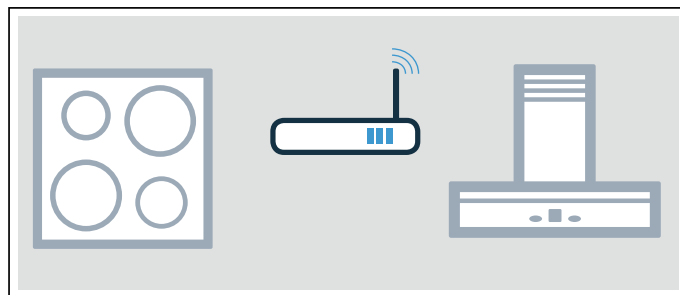
Если прибор соединяется с вытяжкой напрямую, то управлять вытяжкой можно через варочную панель. Соединение с домашней беспроводной сетью или с приложением для обоих приборов далее невозможно. Оба прибора управляются через панель управления.



### 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 варочную 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. Включите варочную панель.
  2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
  3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока поочерёдно не начнут отображаться **c** и **iB**. На индикаторе конфорки загорается .
  4. Установите в зоне настройки значение **i**. На индикаторе конфорки начинает мигать **i**.
  5. В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.
- Соединение варочной панели с вытяжкой установлено, если на индикаторе конфорки появляется значение **3**. После выхода из меню настройки на панели управления варочной панели отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

### Соединение через домашнюю сеть

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведённым в разделе «Прямое соединение».




Сначала убедитесь, что вытяжка соединена с приложением или с домашней беспроводной сетью.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока поочерёдно не начнёт отображаться **c** и **iB**. На индикаторе конфорки загорается  (нет соединения) или  (установлено соединение с домашней беспроводной сетью).
4. Установите в зоне настройки значение **i**. На индикаторе конфорки начинает мигать **i**.
5. Если прибор ещё не был соединён с домашней беспроводной сетью, в течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе. Варочная панель соединяется с домашней беспроводной сетью, на индикаторе конфорки появляется значение **2**. Процесс соединения с вытяжкой запускается автоматически и активен в течение 2 минут. Если прибор уже соединён с домашней беспроводной сетью, продолжите, начиная со следующего шага.
6. Запустите соединение на вытяжке. Соединение варочной панели с вытяжкой установлено, если на индикаторе конфорки появляется значение **3**. После выхода из меню настройки на панели управления варочной панели 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 (меню базовых установок, установка **c iB**).

### Отсоединение от сети

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

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа  до тех пор, пока не будут появляться попеременно **c** и **iB**.
4. В зоне настройки установите значение . 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 52


На панели управления можно выполнить другие установки.

### Настройка вентилятора

#### Активация



1. Прикоснитесь к символу .
2. Выберите режим работы вентилятора. Вы можете выбрать режим 1, 2 или 3. Для выбора функций Boost и PowerBoost коснитесь кнопки 4 или 5 либо прикасайтесь к кнопке , пока не будет установлен нужный интенсивный режим. Вентилятор активирован.

#### Деактивация

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



### Установка автоматического режима

#### Активация

Касайтесь символа , пока на панели управления не появится символ .

При выделении пара вентилятор запускается автоматически.


#### Деактивация

Касайтесь символа , пока не исчезнет символ , или установите другой режим работы вентилятора.

Автоматический режим деактивирован.

### Настройка подсветки вытяжного колпака

Включение и выключение подсветки вытяжного колпака возможно через панель управления варочной панели.

Прикоснитесь к символу .

## Установки для управления вытяжным колпаком

Функции управления вытяжным колпаком через варочную панель можно в любое время настроить под свои потребности.

| Индикация   | Функция  |
|-------------|--|
| <b>c 15</b> | <b>Соединение варочной панели с вытяжным колпаком</b>  |
| 0           | Нет соединения / отсоединить.  |
| 1           | Запустить процесс соединения.  |
| 2           | Соединение с домашней сетью (WLAN) выполнено.  |
| 3           | Соединение с кухонным вытяжным колпаком выполнено.   |
| <b>c 18</b> | <b>Автоматический запуск вентилятора</b>   |
| 0           | Выключено.<br>При необходимости включить вытяжной колпак вручную.  |
| 1           | Включен в автоматическом режиме.*<br>При включении конфорки вытяжной колпак начинает работать в автоматическом режиме. |
| 2           | Включен в ручном режиме.<br>При включении конфорки вытяжной колпак начинает работать в постоянном режиме.              |
| <b>c 20</b> | <b>Инерционная фаза вентилятора</b>  |
| 0           | Вентилятор выключается вместе с варочной панелью.  |
| 1           | Включен в автоматическом режиме.*  |
| 2           | Включен со стандартной инерционной фазой вентилятора.  |
| 3           | Без изменения установок.   |
| <b>c 21</b> | <b>Автоматическое включение подсветки</b>  |
| 0           | Выключено.   |
| 1           | Включено.*<br>Подсветка включается при включении варочной панели.  |
| <b>c 22</b> | <b>Автоматическое выключение подсветки</b>   |
| 0           | Выключено.*  |
| 1           | Включено.<br>Подсветка включается при выключении варочной панели.  |

\* Базовая установка

**Указание:** Установки **c 18**, **c 20**, **c 21** и **c 22** отображаются только в случае, если прибор соединен с кухонным вытяжным колпаком.

## 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 спрей 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

#### Почему варочная панель не включается, и почему горит символ блокировки для безопасности детей ?

Блокировка для безопасности детей активирована.

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

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

Удалите жидкость или кусочки пищи с панели управления. Удалите все предметы, находящиеся на панели управления.

Руководство по деактивизации звукового сигнала 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?

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

| Индикация                                      | Возможная причина   | Устранение  |
|--|---|---|
| Отсутствует                                    | Сбой электропитания.<br><br>Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.<br>Неисправность электроники. | С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания.<br><br>Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.<br><br>Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы. |
| Мигают индикаторы.                             | Влага или посторонний предмет на панели управления.   | Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.  |
| На индикаторах зон нагрева мигает —            | Имеет место неисправность электроники.  | Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.  |
| <i>F2/E8207/E 70 15</i>                        | Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева.   | Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.   |
| <i>F4/E8208/E 70 15</i>                        | Электроника перегрелась и все зоны нагрева были отключены.  |   |
| <i>F5</i> + уровень мощности и звуковой сигнал | Горячая посуда находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.  | Снимите соответствующую посуду. Вскоре после этого индикация о неисправности погаснет. Процесс приготовления можно продолжить.  |
| <i>F5</i> и звуковой сигнал                    | Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.                  | Снимите соответствующую посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того как индикация о неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.   |
| <i>F1/F6</i>                                   | Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.  | Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите зону нагрева.  |
| <i>F0</i>                                      | 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.  |
| <i>F9</i>                                      | Невозможно активировать зону нагрева FlexPlus   | Подтвердите индикацию о неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, используя другие зоны нагрева. Свяжитесь со специалистом технической службы.   |
| <i>F8</i>                                      | Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.  | Сработала функция автоматического выключения. См. главу   |
| <i>E 70 10</i>                                 | Варочная панель не может установить соединение с домашней сетью или с вытяжкой.   | Подтвердите индикацию о неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, без установки соединения.<br><br>Если данная индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы.   |
| <i>E8202</i>                                   | Сенсор варки перегрелся и зона нагрева отключилась.   | Подождите, пока сенсор варки достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.  |
| <i>E8203</i>                                   | Сенсор варки перегрелся и все зоны нагрева отключились.   | Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева и источников тепла. Снова включите зоны нагрева.   |
| <i>E8204</i>                                   | Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился.  | Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки"   |
| <i>E8205</i>                                   | Соединение с сенсором варки прервано.   | Выключите и снова включите функцию.   |
| <i>E8206</i>                                   | Сенсор варки повреждён.   | Свяжитесь со специалистом технической службы.   |

Не ставьте горячую посуду на панель управления.



| Индикация                            | Возможная причина   | Устранение   |
|--------------------------------------|---|--|
| Индикатор сенсора варки не горит     | Сенсор варки не реагирует, и индикатор не загорается.   | Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел → "Замена батарейки"<br>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 → "Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления."<br>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."   |
| $E9000$<br>$E90 10$                  | Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.   | Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.  |
| $U400$                               | Неправильно подключена варочная панель  | Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой.   |
| $dE$                                 | Активирован демонстрационный режим  | Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подсоедините. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсорному полю. Демонстрационный режим завершён.   |

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

#### Указания

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



## Служба сервиса

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

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Фирменная табличка с номерами находится:

- В паспорте прибора
- На нижней части варочной панели

Номер E можно найти на стеклянной поверхности варочной панели. Вы можете проверить индекс сервисного центра (KI) и номер FD в базовых установках. См. главу → *"Базовые установки"*.

Обратите 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 HEZ 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><br>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><br>Чечевичная похлёбка*<br>Начальная температура 20 °C                                 |                           |                          |   |        |                          |        |
| Количество: 450 г  | Кастрюля Ø 16 см          | 9                        | 1:30<br>(без перемешивания)                     | Да     | 1.5                      | Да     |
| Количество: 800 г  | Кастрюля Ø 22 см          | 9                        | 2:30<br>(без перемешивания)                     | Да     | 1.5                      | Да     |
| Чечевичная похлёбка (консервированная), например, чечевичный суп с колбасками от Erasco.<br>Начальная температура 20 °C  |                           |                          |   |        |                          |        |
| Количество: 500 г  | Кастрюля Ø 16 см          | 9                        | Прим. 1:30<br>(примерно через 1 мин перемешать) | Да     | 1.5                      | Да     |
| Количество: 1 кг   | Кастрюля Ø 22 см          | 9                        | Прим. 2:30<br>(примерно через 1 мин перемешать) | Да     | 1.5                      | Да     |
| <b>Приготовление соуса «Бешамель»</b><br>Температура молока: 7 °C<br>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<br>Температура молока: 7 °C<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную степень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль.<br>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<br>Температура молока: 7 °C<br>Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную степень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, 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 °C   |                   |                          |  |        |                             |        |
| 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 °C  |                   |                          |  |        |                             |        |
| 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 °C | Нет    | 9                           | Нет    |
| *Рецепт по DIN 44550  |                   |                          |  |        |                             |        |
| **Рецепт по DIN EN 60350-2  |                   |                          |  |        |                             |        |









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001536632

000203(00)