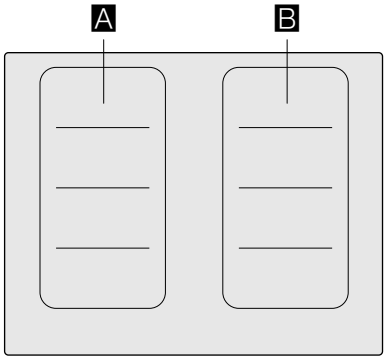
Поверхность индукционная

PXX...D...

[ru] Правила пользования



		9*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Оглавление

Применение по назначению 5

Важные правила техники безопасности 6

Причины повреждений 7
Обзор 7

Охрана окружающей среды 8
Советы по экономии электроэнергии 8
Правильная утилизация упаковки 8

Приготовление в режиме индукционного нагрева 8
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева 8
Посуда 8

Знакомство с прибором 10
Панель управления 10
Конфорки 11
Индикация остаточного тепла 11

Управление бытовым прибором 12
Включение и выключение варочной панели 12
Регулировка конфорок 12
Рекомендации по приготовлению 13

Свободная зона нагрева Flex Zone 15
Рекомендации по использованию посуды 15
Использование двух независимых друг от друга конфорок 15
Использование одной конфорки 15

Функция «Move» 16
Активация 16
Деактивация 16

Функции времени 17
Программирование времени приготовления 17
Бытовой таймер 17
Функция секундомера 18

Функция «PowerBoost» 18
Активация 18
Деактивация 18

Функция «ShortBoost» 19
Рекомендации по использованию 19
Активация 19
Деактивация 19

Функция поддержания в горячем состоянии . 19
Активация 19
Деактивация 19

Сенсорный режим жарения 20
Преимущества при жарении 20
При жарении с сенсором жарения 20
Температурный режим 21
Таблица 21
Установка 23

Блокировка для безопасности детей 23
Активация и деактивация блокировки для безопасности детей 23
Автоматическая блокировка от включения детьми . . . 23

Защита при вытирании 24

Автоматическое аварийное отключение 24

Базовые установки 25
К базовым установкам можно перейти следующим образом: 26

Индикатор расхода электроэнергии 27

Проверка посуды 27

Home Connect 28
Настройка 28
Настройки Home Connect 29
Обновление ПО 31
О защите данных 32
Декларация о соответствии 32

Соединение с кухонным вытяжным колпаком 32
Настройка 33
Отмена соединения 34
Управление вытяжным колпаком через варочную панель 34
Установки для управления вытяжным колпаком 34

Очистка 35
Варочная панель 35
Рама варочной панели 35

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ) 36

Что делать в случае неисправности? 38

Служба сервиса. 39
Номер E и номер FD 39
Контрольные блюда. 40

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, отвественных 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.

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 даные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

⚠ Важные правила техники безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели.Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность 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!

- 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 кастюля может неожиданно подпрыгивать 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.

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. Убежавшие 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.

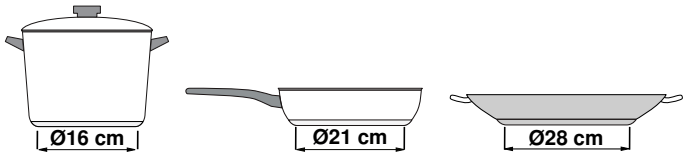
Посуда

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"*.

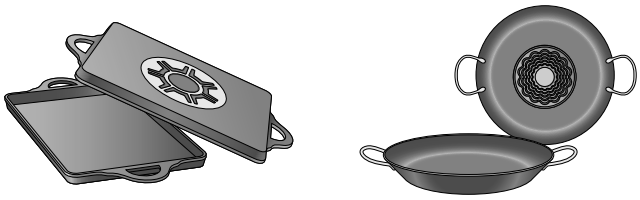
Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.



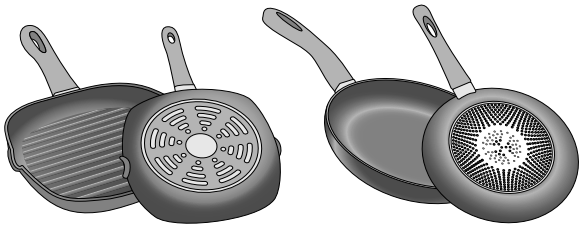
Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе ⟶ *"Свободная зона нагрева Flex Zone"*.

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

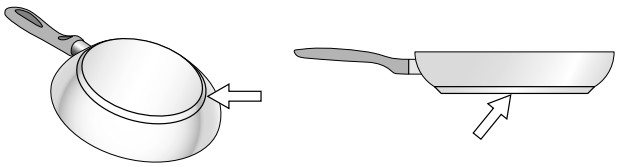
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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 замигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

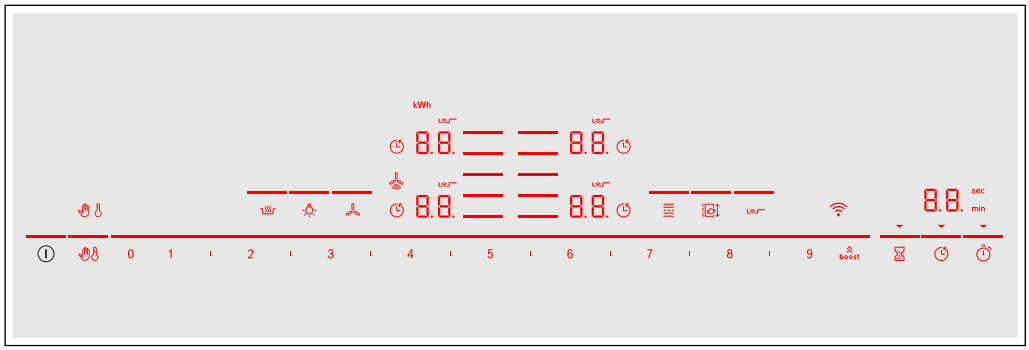
Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

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

Знакомство с прибором

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

Панель управления



Элементы панели управления	
⏻	Главный выключатель
☰	Выбор конфорки
0 1 2 … 8 9	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

Индикации	
0.0	Рабочий режим
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
b.	Функция «Powerboost»
Pb.	Функция «Shortboost»
Lo	Функция поддержания в горячем состоянии
	Сенсор жарения
	Свободная зона нагрева
00	Функция таймера
	Установка времени приготовления
min / sec	Индикаторы таймера
	Блокировка для защиты детей
	Блокировка панели управления при вытирании
kWh	Расход энергии
	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

Конфорка		
▭	Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
▤	Свободная зона нагрева	См. раздел ⟶ *"Свободная зона нагрева Flex Zone"*
Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*		

Индикация остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

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

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

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 0.0. 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 I.

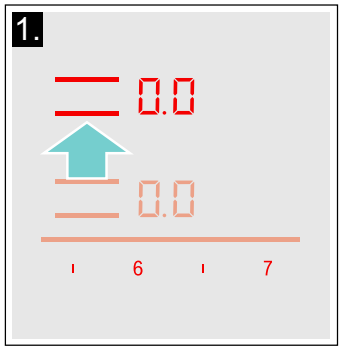
Указания

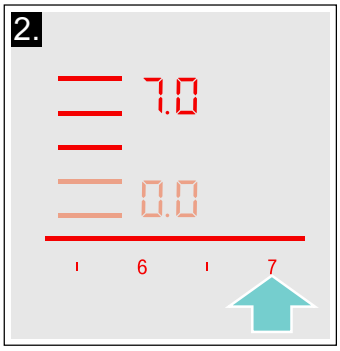
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.
- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.

Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ☰ требуемой конфорки. Индикатор 0.0 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 00. 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 коптильным 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.

	Ступень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1.5 - 2	-
Молоко*	1.5 - 2.5	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности, варка без кипения		
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

	Ступень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Варка, приготовление на пару, тушение		
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	-
Тушение		
Рулеты	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60
Тушение/ жарение с малым количеством масла*		
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
Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)		
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, ступень нагрева конфорки 8 - 8.5

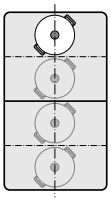
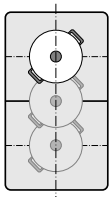
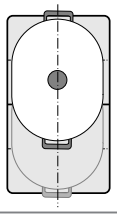
Свободная зона нагрева Flex Zone

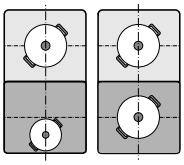
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

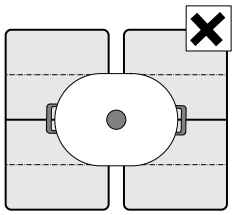
В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

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 ступень 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 ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу ≣. Загорается индикатор. Ступень нагрева конфорки отображается на индикаторе нижней конфорки.

Свободная зона нагрева активирована.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и измените ступень 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 ступень нагрева сохраняется.

Указание: При перемещении посуды в пределах используемой конфорки или при снятии посуды варочная панель включает автоматический поиск, а выбранная перед этим ступень 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

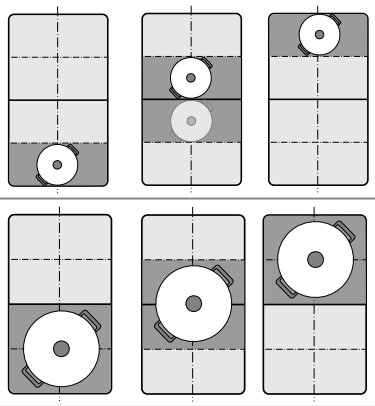
- После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.
- Чтобы изменить параметры свободной зоны нагрева, прочтите ⟶ *"Базовые установки"* главу.

Функция «Move»

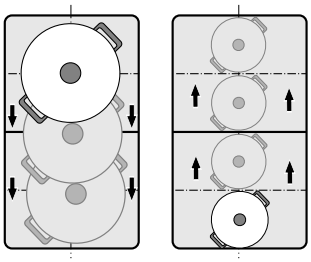
С помощью данной функции выполняется активация всей свободной зоны нагрева, разделённой на три варочных поверхности, для которой были предварительно установлены ступени нагрева.

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 конфорок:

Передний участок = ступень нагрева 9

Средний участок = ступень нагрева 5

Задний участок = ступень нагрева 1.5

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

Указания

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

Активация

1. Выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . 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 0, в течение нескольких секунд происходит деактивация функции.

Функции времени

Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

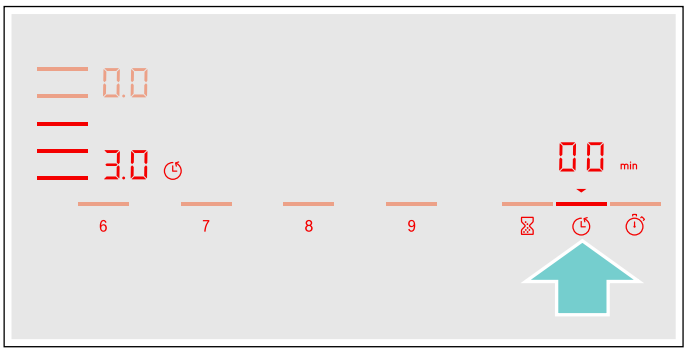
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

Программирование времени приготовления

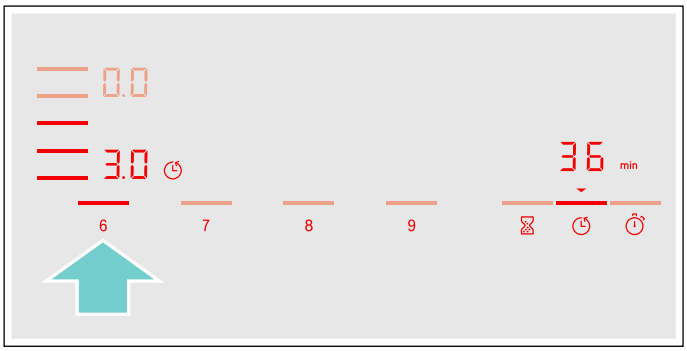
По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу ⏲. На индикаторе таймера горит символ 00, а также индикация ▼.
   На индикаторе конфорки 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.

Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа ⏲.

Измените время приготовления в зоне настроек или установите 00, чтобы сбросить запрограммированное время приготовления.

Прикоснитесь к символу ⏲ для подтверждения выбранной установки.

По истечении времени

Конфорка выключается, мигает индикатор ⏲, ступень нагрева переключается на 00. Раздаётся сигнал.

На индикаторе таймера мигают 00 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 конфорки.

Установка

1. Прикоснитесь к символу ⌛. На индикаторе таймера горит символ 00, 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 00, 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 00 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 00, а также индикация ▼.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Деактивация

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

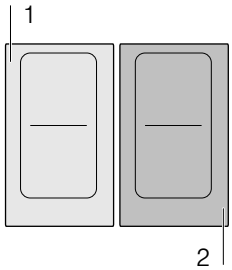
При повторном прикосновении к символу ⏱ индикаторы гаснут.

Функция деактивирована.

Функция «PowerBoost»

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

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



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

Активация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу boost.
   Загорается индикатор b.

Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу boost.
   Индикатор b гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева 9.

Функция деактивирована.

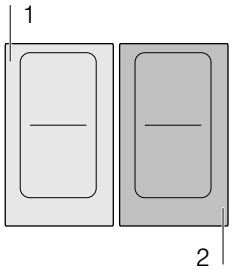
Указание: При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

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 boost.
   Загорается индикатор Pb.

Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу 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.
   Загорается индикатор Lo.

Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу.
   Индикатор Lo гаснет.Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

Функция деактивирована.

Сенсорный режим жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при сохранении подходящей температуры сковороды.

Конфорки, подходящие для приготовления с использованием данной функции, обозначены символом функции жарения.

Преимущества при жарении

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

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

При жарении с сенсором жарения

Сковороды, которые оптимально подходят для использования с сенсором жарения, можно приобрести в специализированном магазине или нашей сервисной службе. Укажите соответствующий идентификационный номер:

- HEZ390210 Сковорода с диаметром 15 см.
- HEZ390220 Сковорода с диаметром 19 см.
- HEZ390230 Сковорода с диаметром 21 см.

Сковороды имеют антипригарное покрытие, поэтому при жарении требуется совсем немного растительного масла.

Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Убедитесь в том, что диаметр дна сковороды соответствует размеру конфорки. Ставьте сковороду на середину конфорки.
- При использовании свободной зоны нагрева и сковороды неподходящего размера или при неправильной установке сковороды может случиться так, что сенсор жарения не будет активирован. См. главу → *"Свободная зона нагрева Flex Zone"*.
- Если вы используете другую сковороду, она может перегреться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

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.

Таблица

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно температурные режимы подходят для соответствующих блюд. Время жарения может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

Предварительно нагрейте пустую сковороду, добавьте масло и положите продукт после звукового сигнала.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо		
Шницель в панировке или без	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлеты*	3	10 - 15
Кордон блю, венский шницель*	4	10 - 15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	5	6 - 8
Стейк, средне- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10 - 20
Колбаски, вареные или сырые*	3	8 - 20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, фрикадельки с начинкой*	3	6 - 30
Рагу, гирос	4	7 - 12
Мясной фарш	4	6 - 10
Шпиг	2	5 - 8
Рыба		
Рыба, жареная, целиком, например, форель	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке или без	3 - 4	10 - 20
Креветки, крабы	4	4 - 8
Блюда из яиц		
Блины**	5	1,5 - 2,5
Омлет**	2	3 - 6
Яичница-глазунья	2 - 4	2 - 6
Яичница-болтунья	2	4 - 9
Шмаррен по-королевски	3	10 - 15
французские тосты**	3	4 - 8

* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Картофель		
Жареный картофель (из картофеля в мундире)	5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля)	4	15 - 25
Картофельные оладьи**	5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски	2	50 - 55
Глазированный картофель	3	15 - 20
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	1 - 2	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4 - 12
Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4 - 15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	1	10 - 20
Грибы	4	10 - 15
Глазированные овощи	3	6 - 10
Лук, жаренный во фритюре	3	5 - 10
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15 - 20
Кордон блю*	4	10 - 30
Грудка птицы*	4	10 - 30
Куриные нагеты	4	10 - 15
Гирос, кебаб	4	10 - 15
Рыбное филе, в панировке или без	3	10 - 20
Рыбные палочки	4	8 - 12
Картофель фри	5	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	3	6 - 10
Весенние рулеты	4	10 - 30
Камамбер/сыр	3	10 - 15
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25 - 35
Соус «Бешамель»	1	10 - 20
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10 - 20
Консервированные соусы, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	1	25 - 35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15 - 25
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7 - 10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, Макароны	1	5 - 10
Крутоны	3	6 - 10
миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	4	3 - 15

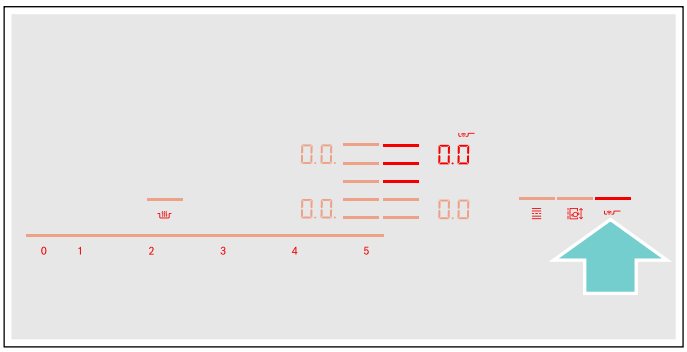
* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

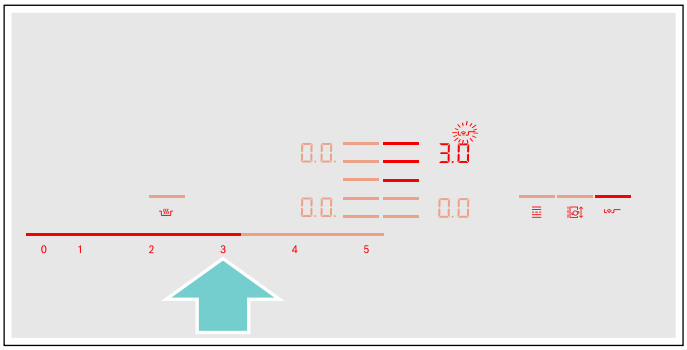
Установка

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 0 0 . Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

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 поочерёдно мигают F8 и индикатор остаточного тепла h или H.

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

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

Базовые установки

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

Индикация	Функция
c 1	**Блокировка для безопасности детей** 0 Вручную* 1 Автоматически 2 Функция деактивирована.
c2	**Звуковые сигналы** 0 Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. 1 Включён только сигнал об ошибке. 2 Включён только сигнал подтверждения. 3 Все звуковые сигналы включены.*
c3	**Индикация расхода электроэнергии** 0 Деактивирована.* 1 Активирована.
c5	**Автоматическое программирование времени приготовления** 00 Выключено.* 01-99 Время до автоматического отключения.
c6	**Продолжительность сигнала функции таймера** 1 10 секунд.* 2 30 секунд. 3 1 минута.
c7	**Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели** **Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели.** 0 Деактивировано.Максимальная мощность варочной панели. */** 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1. 1500 Вт ... 3 3000 Вт Рекомендуется для 13 ампер. 3. 3500 Вт Рекомендуется для 16 ампер. 4 4000 Вт 4. 4500 Вт Рекомендуется для 20 ампер. ... 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели.**
c11	**Изменение предустановленных уровней мощности для функции «Move»** _9 Предварительно установленный уровень мощности для переднего участка варочной поверхности. -5 Предварительно установленный уровень мощности для среднего участка варочной поверхности. -1. Предварительно установленный уровень мощности для заднего участка варочной поверхности.
c12	**Проверка посуды и результата приготовления** 0 Не подходит 1 Не оптимальный 2 Подходит

c 13	**Активация установок свободной зоны нагрева.** 0 Использование двух независимых друг от друга зон нагрева.* 1 Использование одной зоны нагрева.
c0	**Возврат к стандартным установкам** 0 Индивидуальные установки* 1 Возврат к заводским установкам.

*Заводская установка

** Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

К базовым установкам можно перейти следующим образом:

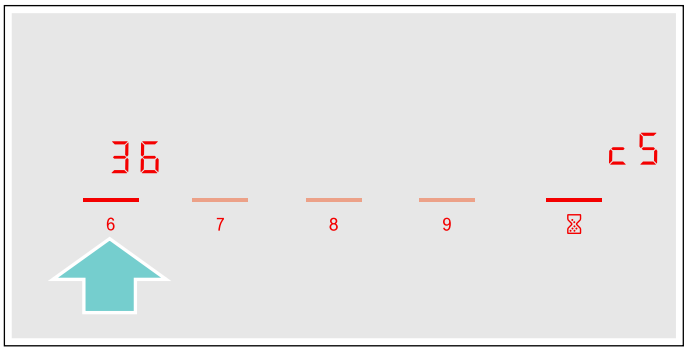
Варочная панель должна быть выключена.

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

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

3. При повторном прикосновении к символу ⌛ выполняется переход к базовым установкам. На 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

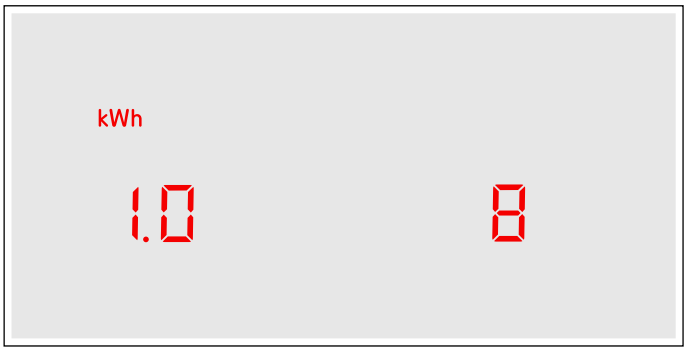
Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

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 (кВт*ч).

На рисунке показан пример, демонстрирующий расход электроэнергии в размере 1,08 кВт*ч.



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

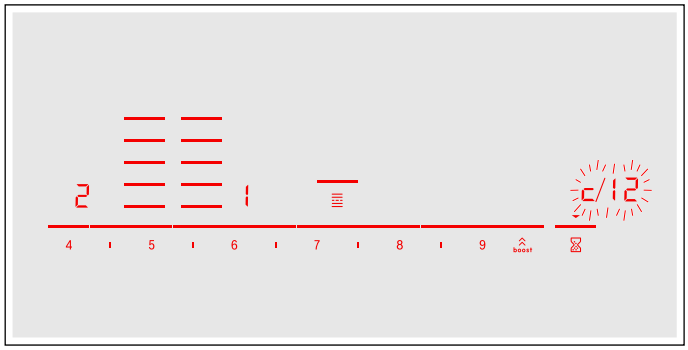
Проверка посуды

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

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

1. Налейте прим. 200 мл воды в холодную посуду и поставьте её на середину конфорки, диаметр которой наиболее соответствует диаметру дна посуды.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите установку c 12.
3. Прикоснитесь к зоне настройке. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ –. Функция активирована.

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



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
2	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"*.

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.

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.

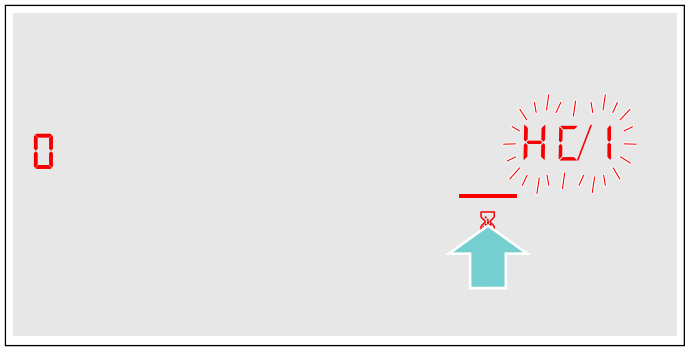
*Функция Home Connect (дистанционное управление прибором при помощи мобильного приложения) доступна не во всех странах мира. В частности, функция Home Connect не доступна (не работает) на территории Республики Беларусь, Российской Федерации.

Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

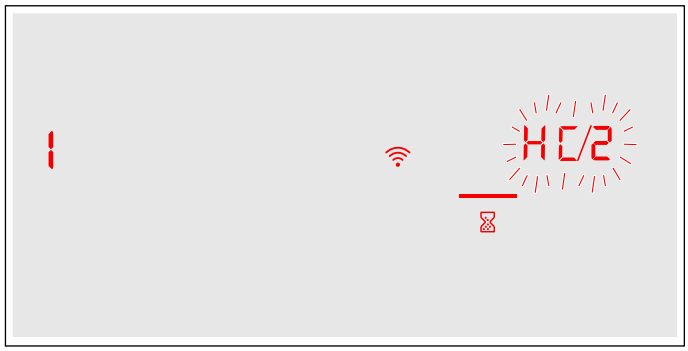
Необходим доступ к маршрутизатору.Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведенным в разделе «Ручная регистрация в домашней сети».

1. Прикоснитесь к символу ⌛ на 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 1.



На индикаторе конфорки появляется 0.

3. В зоне настройки установите значение 1. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ 1 и символ ⌔.
4. В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на маршрутизаторе. Варочная панель соединена с домашней сетью, если на индикаторе конфорки символ ⌔ больше не мигает, а горит постоянно. **Указание:** Если соединение с сетью установить не удалось, появляется значение 2 «соединить вручную».Зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную или повторно запустите автоматическое соединение. Прибор пытается автоматически установить связь с приложением, на дисплее попеременно появляются HC и 2.В зоне настройки мигает значение 1.

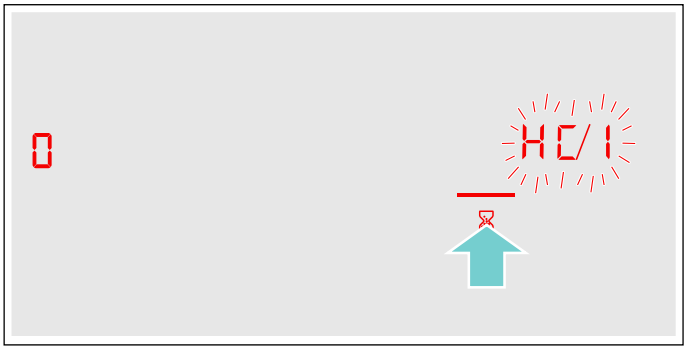


5. В приложении на мобильном оконечном устройстве следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети.

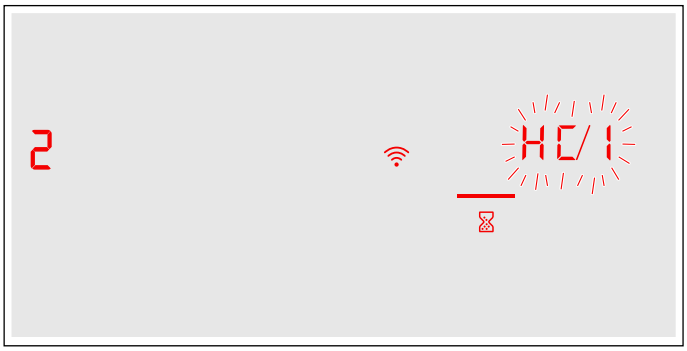
Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение 0.

Ручная регистрация в домашней сети

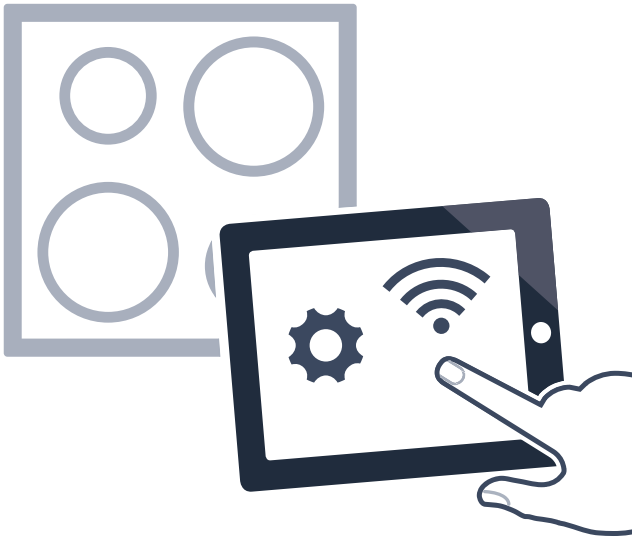
1. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 1.
   На индикаторе конфорки появляется 0.



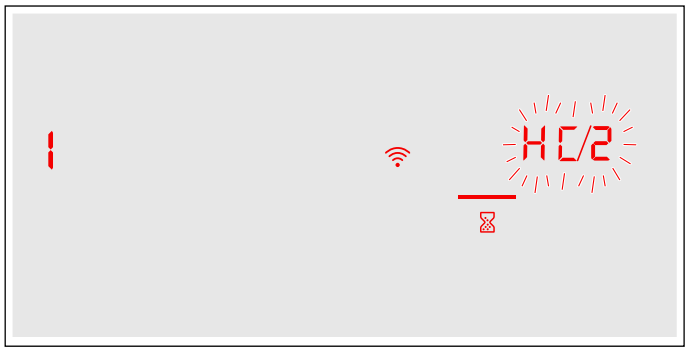
3. В зоне настройки установите значение 2.
   На индикаторе конфорки появляется мигающий символ 2 и символ ⌔.



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



Варочная панель соединена с домашней сетью, если на индикаторе конфорки символ ⌔ больше не мигает, а горит постоянно.
Прибор пытается автоматически установить связь с приложением, на дисплее попеременно появляются HC и 2. В зоне настройки мигает значение 1.



5. 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
HC 1	**Регистрация в домашней сети (WLAN)**
0	Нет соединения / отключить сетевое соединение.
1	Соединить автоматически.
2	Соединить вручную.
3	Соединено.
HC2	**Соединение с приложением**
0	Нет соединения.
1	Установить соединение.
HC3	**Соединение с WLAN**
0	Модуль беспроводной связи выключен.
1	Модуль беспроводной связи включен.
HC4	**Установки через приложение**
0	Выключено.
1	Включено.*
HC5	**Обновление ПО**
1	Обновленная версия имеется и готова к установке.
2	Запуск установки.
HC6	**Дистанционный доступ сервисной службы**
0	Не разрешено.
1	Разрешено.

* Базовая установка

Индика-ция	Функция
HC7	**Уровень сигнала WLAN**
0	Нет соединения с домашней сетью (WLAN).
1	Уровень сигнала 1 (плохой)
2	Уровень сигнала 2 (средний)
3	Уровень сигнала 3 (хороший)
HC8	**Соединение с сервером Home Connect**
0	Нет соединения.
1	Соединено.
* Базовая установка	

Указания

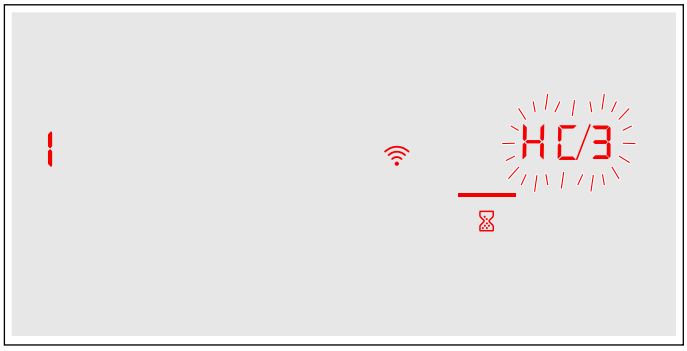
- Установка HC2 отображается только в том случае, если прибор соединен с домашней сетью.
- Установка HC3 отображается только в том случае, если прибор уже был ранее соединен с сетью.
- Установка HC5 отображается только в том случае, если имеется обновленная версия.
- Установка HC6 отображается только в том случае, если сервисная служба предпринимает попытку связи с прибором. Выданное право доступа вы можете в любой момент отменить.
- Установки HC7 и HC8 отображаются только в том случае, если имеется связь с WLAN.

Отключение WLAN

При задействии WLAN функциями Home Connect можно пользоваться.

Указание: При работе в сетевом режиме готовности прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Прикоснитесь к символу ⌛ на 4 секунды.
   Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 3.
   На индикаторе конфорки появляется 1.



3. В зоне настройки установите значение 0.

Функция WLAN отключена и на панели управления гаснет символ ⌔.

Отсоединение от сети

Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

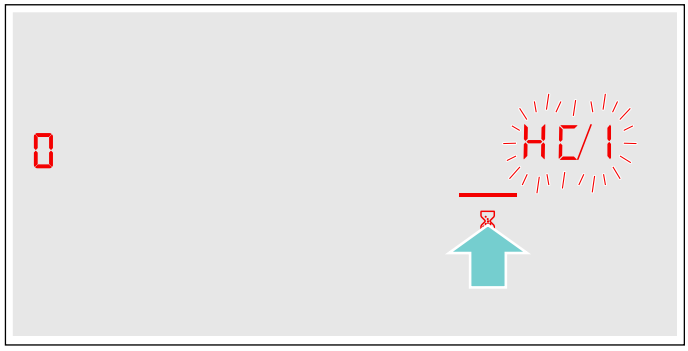
Указание: Когда варочная панель отсоединена от сети, управление ею через Home Connect невозможно.

1. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 1.
   На индикаторе конфорки появляется 3.
3. В зоне настройки установите значение 0.

Прибор отсоединен от домашней сети и на панели управления гаснет символ ⌔.

Соединение с сетью

1. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 1.
   На индикаторе конфорки появляется 0.



3. В зоне настройки
   Установите значение 1 «Соединить автоматически» или
   значение 2 «Соединить вручную».
4. Следуйте инструкциям из раздела «Автоматическая регистрация в домашней сети» или «Ручная регистрация в домашней сети».

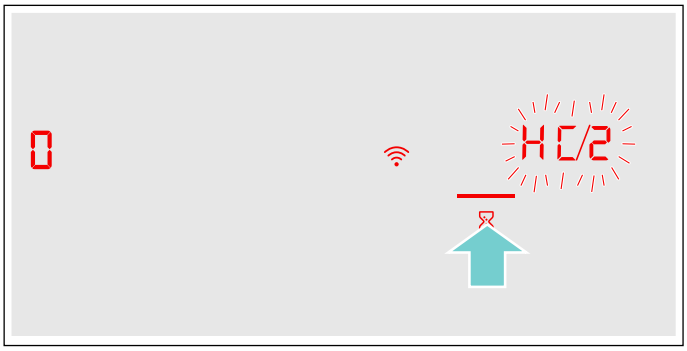
Соединение с приложением

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

Указания

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

1. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 2.
   На индикаторе конфорки появляется 0.



3. В зоне настройки установите значение 1.
4. Следуйте указаниям в приложении, чтобы закончить процесс соединения.

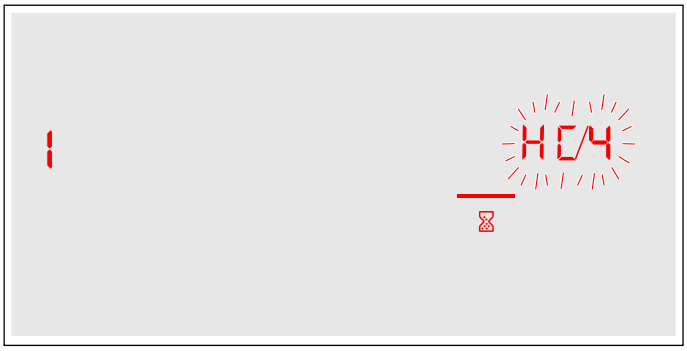
Установки через приложение

Приложение Home Connect обеспечивает удобный доступ к базовым установкам варочной панели и возможность передачи установок, выполненных для конфорок, на варочную панель.

Указания

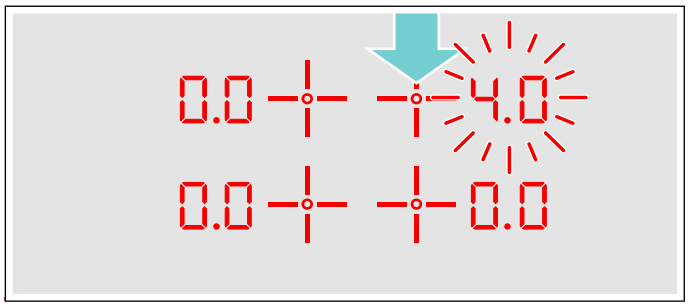
- Для изменения базовых установок варочная панель должна быть выключена.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- В состоянии при поставке функция передачи установок задействована.
- Если функция передачи установок отключена, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.

1. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно HC и 4.
3. Чтобы задействовать функцию передачи, выберите в зоне настроек значение 1, 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 символу ⊹ требуемой конфорки. Для отказа от установок прикоснитесь к любой другой кнопке варочной панели.



Обновление ПО

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

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

Если вы находитесь в вашей местной сети, после успешной загрузки можно запустить установку ПО на варочной панели (меню базовых установок, установка HCS) 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.

О защите данных

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

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

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

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

Декларация о соответствии

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

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте www.bosch-home.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

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

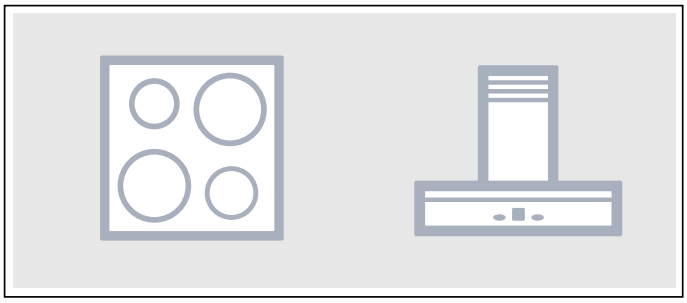
Если оба прибора поддерживают Home Connect, то соединение через приложение Home Connect возможно.

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 28*

Прямое соединение приборов

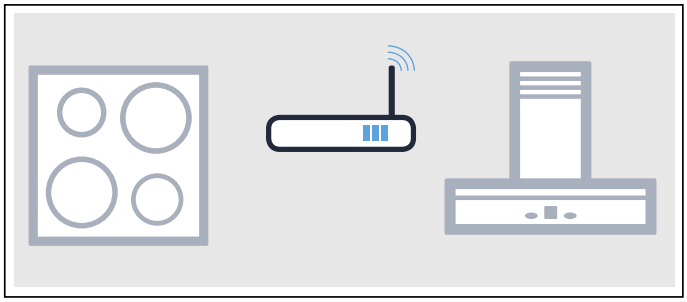
Если прибор соединяется с вытяжкой напрямую, то управлять вытяжкой можно через варочную панель. Соединение с домашней беспроводной сетью или с приложением для обоих приборов далее невозможно. Оба прибора управляются через панель управления.



Соединение приборов через домашнюю беспроводную сеть

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

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



Указания

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

Настройка

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

Прямое соединение

Убедитесь, что вытяжка выключена.

Для этого обратитесь к главе «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. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отобразится информация об изделии.
2. Прикасайтесь к символу ⌛ до тех пор, пока поочерёдно не начнут отображаться c и 16.
   На индикаторе конфорки загорается 0.
3. Установите в зоне настройки значение 1.
   На индикаторе конфорки начинает мигать 1.
4. 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. Прикоснитесь к символу ⌛ и удерживайте его 4 секунды.
   Отобразится информация об изделии.
2. Прикасайтесь к символу ⌛ до тех пор, пока поочерёдно не начнёт отображаться c и 16.
   На индикаторе конфорки загорается 0 (нет соединения) или 2 (установлено соединение с домашней беспроводной сетью).
3. Установите в зоне настройки значение 1.
   На индикаторе конфорки начинает мигать 1.
4. 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.
5. Запустите соединение на вытяжке.

Процесс соединения завершён, если на индикаторе конфорки появляется значение 3. 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 16).

Отмена соединения

В любое время вы можете отменить сохраненные в памяти соединения с домашней сетью и с кухонным вытяжным колпаком.

1. Прикоснитесь к символу ⌛ на 4 секунды. Отображается информация об изделии.
2. Касайтесь символа ⌛ до тех пор, пока не будут появляться попеременно c и 16.
3. В зоне настройки установите значение 0.

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 34*

На панели управления можно выполнить другие установки.

Настройка вентилятора

Включение

Прикоснитесь к символу.

Установка режима работы вентилятора

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 boost, пока не будет установлен нужный интенсивный режим.

Выключение

Выберите режим работы вентилятора 0.

Установка автоматического режима

Включение

Касайтесь символа, пока на панели управления не появится символ.

При выделении пара вентилятор запускается автоматически.

Выключение

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

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
c 16	**Соединение варочной панели с вытяжным колпаком**
0	Нет соединения / отсоединить.
1	Запустить процесс соединения.
2	Соединение с домашней сетью (WLAN) выполнено.
3	Соединение с кухонным вытяжным колпаком выполнено.
c 18	**Автоматический запуск вентилятора**
0	Выключено. При необходимости включить вытяжной колпак вручную.
1	Включен в автоматическом режиме.* При включении конфорки вытяжной колпак начинает работать в автоматическом режиме.
2	Включен в ручном режиме. При включении конфорки вытяжной колпак начинает работать в постоянном режиме.
c20	**Инерционная фаза вентилятора**
0	Вентилятор выключается вместе с варочной панелью.
1	Включен в автоматическом режиме.*
2	Включен со стандартной инерционной фазой вентилятора.
3	Без изменения установок.
c21	**Автоматическое включение подсветки**
0	Выключено.
1	Включено.* Подсветка включается при включении варочной панели.
c22	**Автоматическое выключение подсветки**
0	Выключено.*
1	Включено. Подсветка включается при выключении варочной панели.

* Базовая установка

Указание: Установки c 18, c20, c21 и c22 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 спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

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

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

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

Указание: Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте агрессивные или абразивные средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Использование

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

Блокировка для безопасности детей активизирована.
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. При необходимости удалите все предметы, находящиеся на панели управления.
Руководство по деактивизации звукового сигнала можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*

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 ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени 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 ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева.

Шум вентилятора:

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

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

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

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

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.
Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*, ⟶ *"Свободная зона нагрева Flex Zone"* и ⟶ *"Функция «Move»"*.

Кухонная посуда

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

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

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

Очистка

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 неисправности
Отсутствует	Сбой электропитания.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.	Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники.	Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах конфорок мигает –	Имеет место неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
F4	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
F5 + ступень нагрева и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Процесс приготовления может быть продолжен.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того, как погаснет индикация о неисправности, можно продолжить процесс приготовления.
F1/F6	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
F8	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу
E9000 E9010	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 в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован режим демонстрации.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите её. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Режим демонстрации завершён.

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

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Ступень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Ступень нагрева конфорки	Крышка
Варка молочного риса Молочный рис, приготовлен под крышкой Температура молока: 7 °C Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную ступень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль. Время приготовления, включая предварительный разогрев прим. 45 мин						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Молочный рис, приготовлен без крышки Температура молока: 7 °C Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную ступень 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
Варка риса* 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
Жарение свиного филе 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
Приготовление блинов**						
Количество: 55 мл теста на блин	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри						
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

BSH Hausgerate GmbH
Carl-Wery-StraBe 34
81739 Munchen, GERMANY