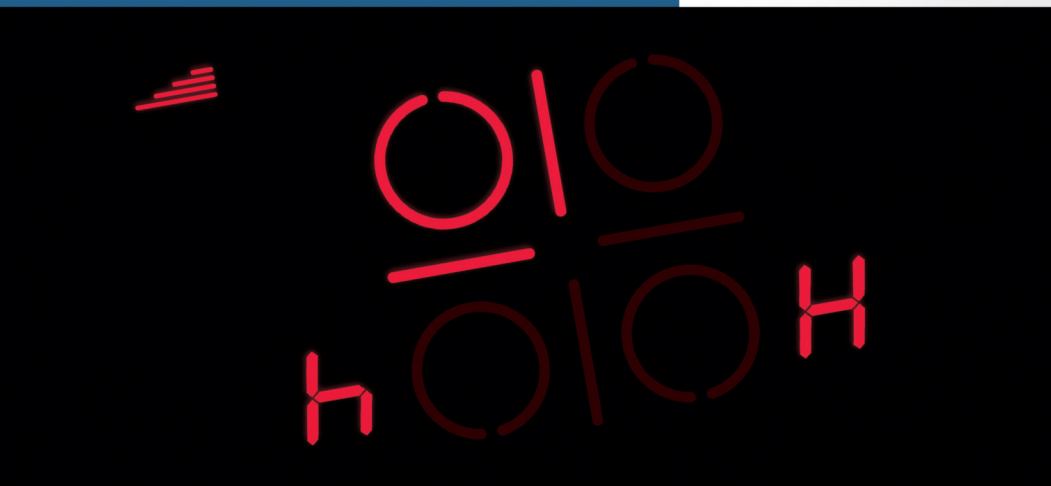




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

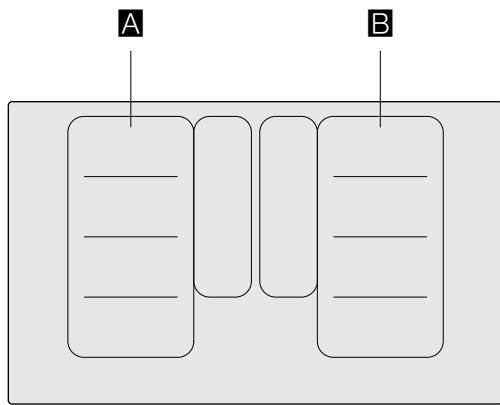


**Варочная панель
РХУ8..КЕ1Е**



BOSCH

ru Правила пользования





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

* IEC 60335-2-6

Оглавление

	Применение по назначению	4
	Важные правила техники безопасности	5
	Причины повреждений	6
	Обзор	6
	Охрана окружающей среды	7
	Советы по экономии электроэнергии	7
	Правильная утилизация упаковки	7
	Приготовление в режиме индукционного нагрева	7
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	7
	Посуда	7
	Знакомство с прибором	9
	Панель управления	9
	Зоны нагрева	9
	Обзор меню	10
	Режимы приготовления	11
	Индикация остаточного тепла	11
	Управление бытовым прибором	11
	Включение и выключение варочной панели	11
	Регулировка зоны нагрева	11
	Рекомендации по приготовлению	12
	Свободная зона нагрева Flex Zone	14
	Рекомендации по использованию посуды	14
	Использование в качестве одной объединённой зоны нагрева	14
	Использование в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева	14
	Функция «Move»	15
	Активация	15
	Деактивация	15
	Зона нагрева FlexPlus	16
	Указания в отношении посуды	16
	Активация	16
	Деактивация	16
	Функции времени	16
	Программирование времени приготовления	16
	Бытовой таймер	16
	Функция секундомера	17
	Функция «PowerBoost»	17
	Активация	17
	Деактивация	18
	Функция «ShortBoost»	18
	Рекомендации по использованию	18
	Активация	18
	Деактивация	18
	Функция поддержания в горячем состоянии	19
	Активация	19
	Деактивация	19
	Перенос настроек	19
	Активация	19
	Вспомогательные функции приготовления	19
	Виды вспомогательных функций приготовления	20
	Подходящая кухонная посуда	20
	Сенсоры и специальные принадлежности	20
	Функции и ступени нагрева конфорок	21
	Рекомендуемые блюда	24
	Блюда	30
	Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором	30
	Декларация о соответствии	31
	Блокировка для безопасности детей	32
	Активация и деактивация блокировки для безопасности детей	32
	Автоматическая блокировка от включения детьми	32
	Защита при вытирании	32
	Автоматическое аварийное отключение	32
	Базовые установки	33
	Индикатор расхода электроэнергии	33
	Проверка посуды	34
	Очистка	34
	Варочная панель	34
	Рама варочной панели	34
	Беспроводной температурный сенсор	34
	Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	35
	Что делать в случае неисправности?	36
	Указания, предупреждения и сообщения об ошибке	36
	Рекомендации	36
	Демонстрационный режим	37

	Служба сервиса	37
	Номер E и номер FD	37
	Контрольные блюда	38

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

Применение по назначению

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

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

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.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

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

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

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

представляет опасности при использовании по назначению.

⚠ Важные правила техники безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

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

⚠ Предупреждение – Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- При слишком сильном нагреве батарейка беспроводного температурного сенсора может повредиться или даже взорваться. По окончании приготовления снимите температурный сенсор с варочной панели и уберите как можно дальше от источников тепла.

- При снятии температурного сенсора с посуды будьте осторожны: он может быть очень горячим. Используйте для снятия кухонное полотенце или рукавицу.
- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно 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.

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

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

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

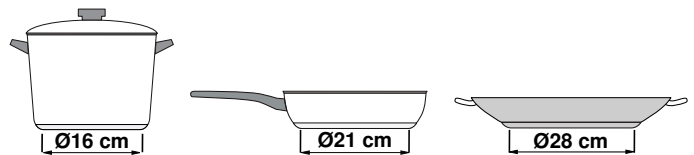
Посуда

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

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

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

Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру зоны нагрева. Если установленная на зону нагрева посуда не распознаётся, используйте зону нагрева с меньшим диаметром.

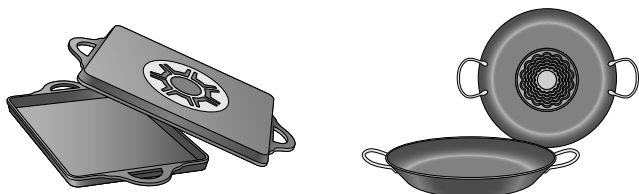


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной зоны нагрева, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

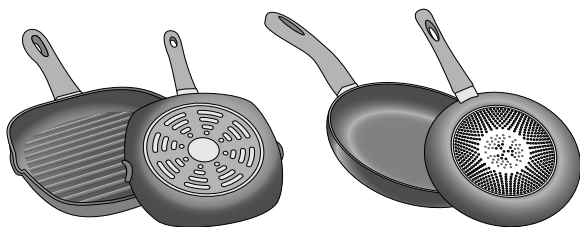


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

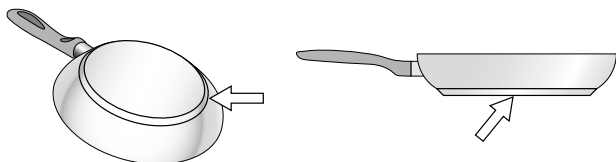
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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.



Отсутствие посуды в зоне нагрева или использование посуды неподходящего размера

Если в выбранной зоне нагрева не установлена посуда или посуда имеет неподходящий размер либо изготовлена из неподходящего материала, индикация уровня мощности мигает. Установите подходящую посуду в зону нагрева. Мигание индикации зоны нагрева прекращается. В противном случае через 90 секунд зона нагрева выключится автоматически.

Пустая посуда или кухонная посуда с тонким дном

Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды и не используйте посуду с тонким дном. В результате быстрого нагрева посуда может своевременно не сработать аварийное отключение. Дно посуды может расплавиться и повредить стеклокерамику. Никогда не прикасайтесь к горячей посуде. Выключите зону нагрева. Если после охлаждения варочная панель больше не функционирует, обратитесь в сервисную службу.

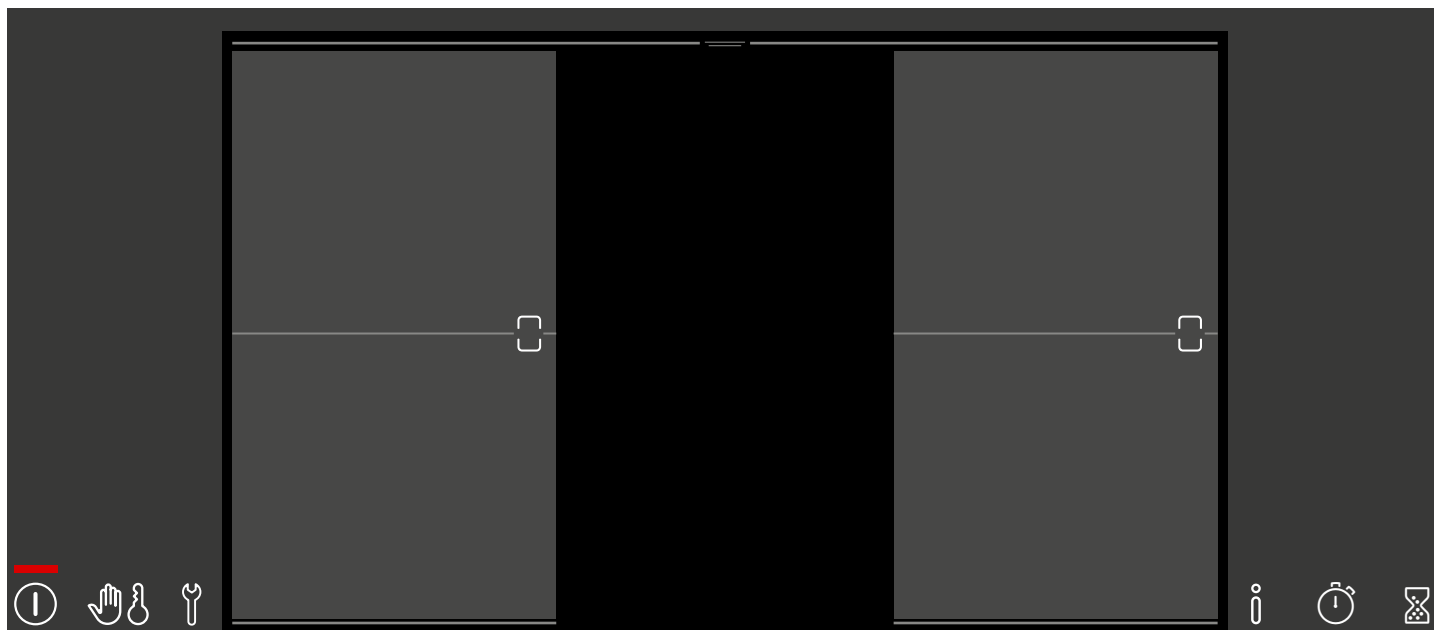
Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

У каждой зоны нагрева есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Следует всегда использовать ту зону нагрева, диаметр которой соответствует дну посуды.









Знакомство с прибором

В этой главе представлена информация об индикаторах, элементах управления и о различных функциях вашего прибора.

Панель управления



Элементы панели управления




	Главный выключатель
	Защита при вытирании/блокировка для безопасности детей
	Базовые установки
	Информационное меню
	Свободная зона нагрева Flex Zone
	Программирование времени приготовления
	Функция секундомера
	Бытовой таймер

Элементы панели управления

	Уровни мощности
0–9	Уровни мощности
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Функция «Move»
	Функция «Powerboost»
	Функция «Shortboost»
	Сенсор жарения
	Сенсор варки
	Assist

Зоны нагрева

Зона нагрева

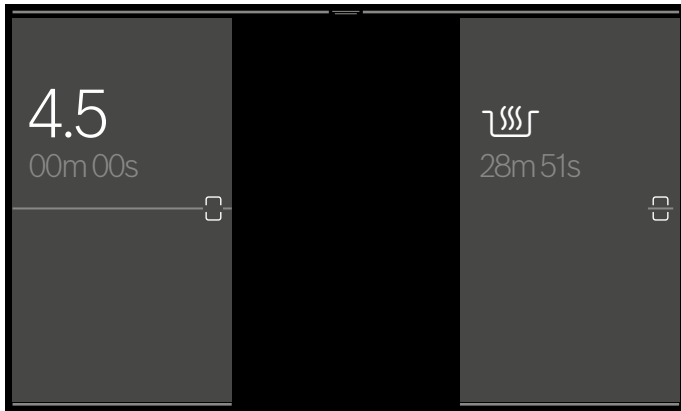
	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Свободная зона нагрева	См. раздел → "Свободная зона нагрева Flex Zone"
	Зона нагрева FlexPlus	Зоны нагрева FlexPlus всегда включаются вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). См. раздел → "Зона нагрева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

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

Обзор меню

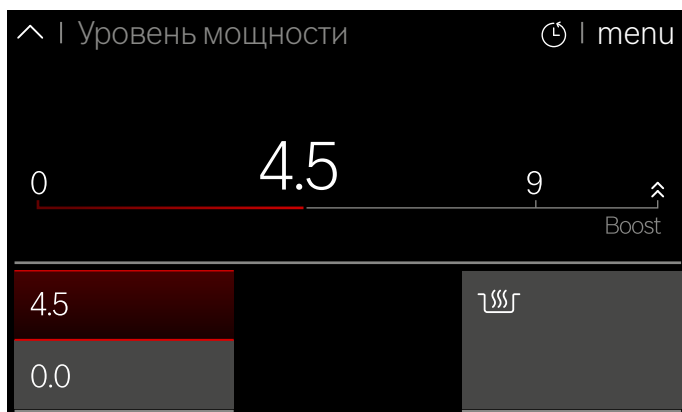
Интуитивная структура меню вашей варочной панели поможет вам быстро сориентироваться. Здесь приведена более подробная информация о самых важных меню.

Основная зона



В основной зоне предусмотрен обзор отдельных зон нагрева в том виде, в котором они расположены на вашей варочной панели. Здесь представлены выбранные виды нагрева, уровни мощности и функции времени для активных ступеней нагрева. Прикоснувшись к зоне нагрева, перейдите в зону настройки соответствующей зоны нагрева.

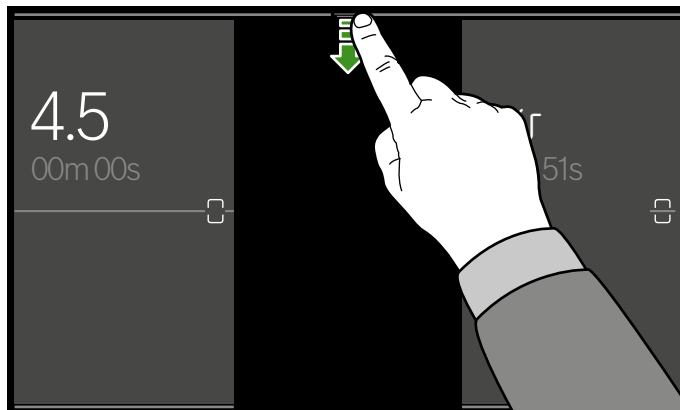
Зона настройки



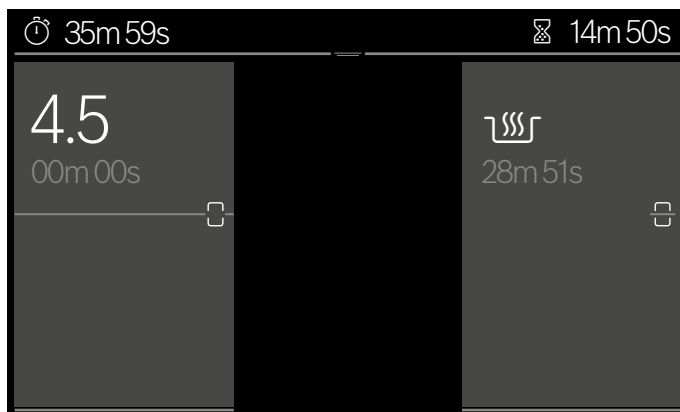
В зоне настройки для зоны нагрева можно устанавливать различные режимы приготовления и уровни мощности для соответствующей зоны нагрева. Уровни мощности можно изменять, непосредственно прикоснувшись к шкале или сделав скользящее движение пальцем. Для смены режима приготовления прикоснитесь к кнопке «menu» и выберите другой режим приготовления.

Статусная строка

Перетяните вниз строку в центре верхнего края дисплея, чтобы открыть статусную строку.



В статусной строке предусмотрен быстрый доступ к функции стандартного таймера и таймера прямого отсчёта.



Снова перетяните статусную строку вверх, чтобы закрыть её.

Информационное меню

С помощью сенсорной клавиши **i** выполняется переход в информационное меню. Здесь представлена информация о функциях этого прибора.

За пределами информационного меню также можно найти информацию о текущих функциях. Для этого прикоснитесь к нужному полю на сенсорной поверхности и удерживайте несколько секунд. Появляется информационное окно с описанием текущей функции.

Режимы приготовления

Для вашей варочной панели предусмотрены различные режимы приготовления. Перейдите в меню режима приготовления между отдельными режимами. Прикоснитесь к символу текущего режима приготовления в зоне настройки, чтобы перейти к этому меню.

Режим приготовления	Функция
Уровень мощности	Ручная регулировка температуры
Функция «Move»	Регулировка температуры путём перемещения посуды на зонах нагрева
Функция «Powerboost»	Более сильный жар, чем при использовании уровня мощности 9.0
Функция «ShortBoost»	Кратковременно ещё более сильный жар, чем при использовании функции «PowerBoost»
Поддержание в горячем состоянии	Поддержание блюд в горячем состоянии
Сенсор жарения	Жарение с использованием функции автоматического распознавания температуры варочной панели
Функции приготовления	Приготовление с использованием функции автоматического распознавания температуры беспроводного датчика температуры
Блюда	Жарение и варка с предварительным выбором блюд

Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева, показывающей, что зона нагрева ещё горячая. Не прикасайтесь к зоне нагрева до тех пор, пока поле зоны нагрева подсвечивается на дисплее красным цветом.


При выключении зоны нагрева после процесса приготовления горит индикация остаточного тепла. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если зона нагрева уже выключена.


Управление бытовым прибором

В данной главе можно узнать, как выполнить установки для зоны нагрева. Уровни мощности и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите клавишу . Раздаётся звуковой сигнал и загорается сенсорный дисплей. После непродолжительного времени включения варочная панель готова к работе.

Выключение: нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснут индикаторы. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока зоны нагрева не будут достаточно охлаждены.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение первых 10 минут после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

Регулировка зоны нагрева

Установите нужный уровень мощности от 1 до 9.

Уровень мощности 1 = минимальный уровень.

Уровень мощности 9 = максимальный уровень.

Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение.

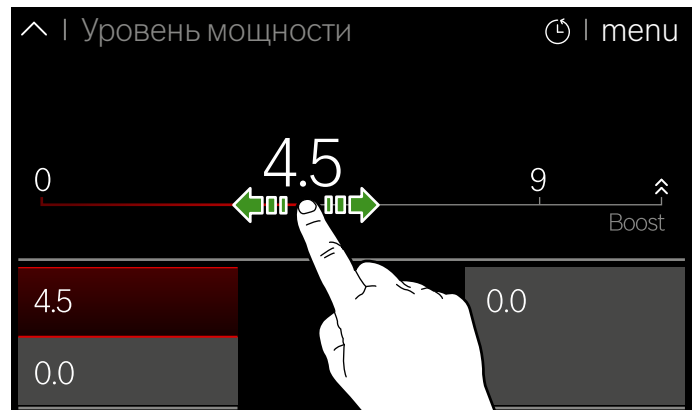
Выбор зоны нагрева и уровня мощности

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите требуемую зону нагрева, прикоснувшись к ней. Индикация сменяется зоной настройки выбранной зоны нагрева.



2. Выберите нужный уровень мощности, непосредственно прикоснувшись к шкале или сделав скользящее движение пальцем.



Уровень мощности установлен и отображается в поле выбранной зоны нагрева.

Снова прикоснитесь к включенной зоне нагрева и вернитесь к главному окну.

Прикоснувшись к другой зоне нагрева, перейдите непосредственно в зону настройки соответствующей зоны нагрева.

Изменение уровня мощности

Выберите зону нагрева, затем установите новый уровень мощности в зоне настройки.

Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева и установите уровень мощности на «0» в зоне настройки зоны нагрева. Зона нагрева выключается.

Указания

- Индикация уровня мощности мигает, если на включенной зоне нагрева отсутствует посуда. Через некоторое время зона нагрева выключится.
- Если в зоне нагрева установлена посуда, а уровень мощности ещё не выбран, то посуда распознаётся автоматически. Соответствующая зона нагрева загорается.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.

Таблица рецептов

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно уровни мощности подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может

- Для предварительного разогрева установить уровень мощности 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить уровень мощности, как только из-под крышки начнёт выступать пар.
- После завершения приготовления держать блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдать рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держать блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить нужное время приготовления.
- Для достижения оптимального результата приготовления с учётом требований к здоровой пище не следует нагревать масло или жир до образования дыма.
- 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".

меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

	Уровень мощности	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мёд, 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 - 45
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки*	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
*Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		

	Уровень мощно- сти	Время приго- товления (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, супы	3.5 - 4.5	15 - 120
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Гуляш 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
Жарение с малым количеством масла*		
Шницель, в панировке или без	6 - 7	6 - 10
Шницель глубокой заморозки	6 - 7	8 - 12
Котлеты, 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
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (3 см толщиной)**	4.5 - 5.5	20 - 30
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 - 7	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 6
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		

Свободная зона нагрева Flex Zone

При необходимости свободную зону нагрева можно использовать в качестве объединённой зоны нагрева или как две независимые друг от друга зоны нагрева.

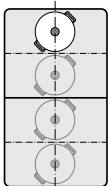
Свободная зона нагрева предусматривает четыре индуктора, работающие независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

Варочная панель включается с двумя независимыми друг от друга зонами нагрева.

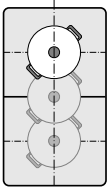
Рекомендации по использованию посуды

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

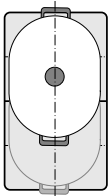
Использование в качестве одной объединённой зоны нагрева



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

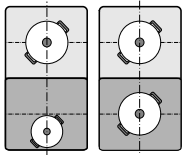


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



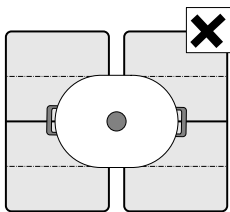
Если для размещения посуды требуется более чем одна зона нагрева, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

Использование двух независимых друг от друга зон нагрева



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

Рекомендации




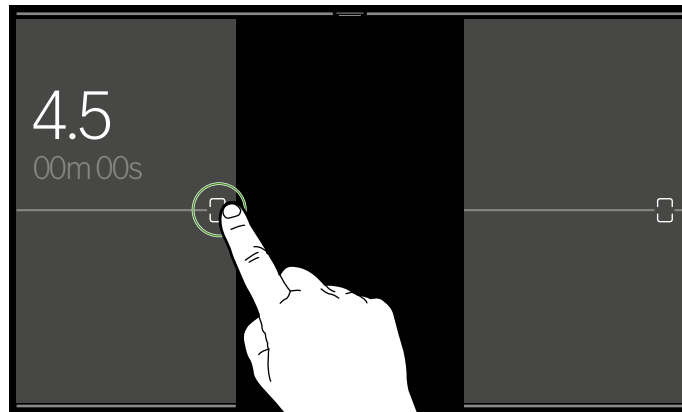
Устанавливайте посуду на варочных панелях с более чем одной свободной зоной нагрева таким образом, чтобы была покрыта только одна из свободных зон нагрева. В противном случае зоны нагрева активируются неправильно, что отрицательно влияет на результат приготовления.

Использование в качестве одной объединённой зоны нагрева

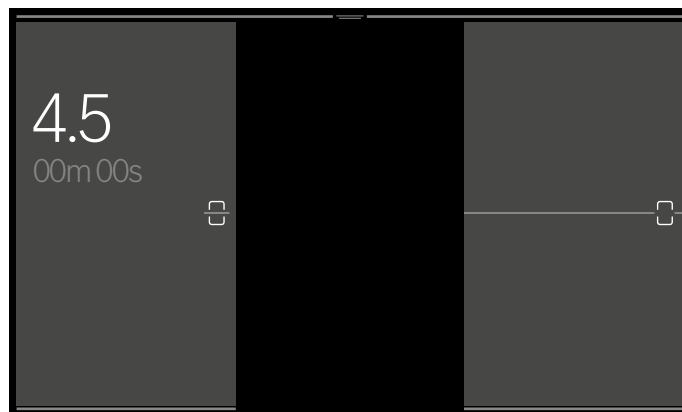
Свободная зона нагрева используется в качестве одной объединённой зоны нагрева.

Объединение двух отдельных зон нагрева

1. Установите посуду.
2. Прикоснитесь к символу  между обеими свободными зонами нагрева.



Теперь объединение двух отдельных зон нагрева выполнено. Вы можете полностью изменить уровень мощности или режим приготовления для объединённой зоны нагрева.




Указание: После выключения и повторного включения варочной панели снова выполняется переключение свободной зоны нагрева на две отдельные зоны нагрева.

Использование в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева

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

Разъединение объединённых зон нагрева

Прикоснитесь к символу  в середине объединённых зон нагрева.

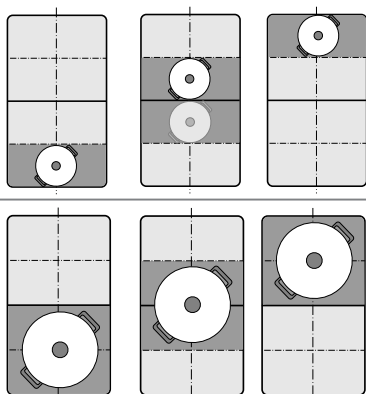
Объединённая зона нагрева деактивирована. Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.

Функция «Move»

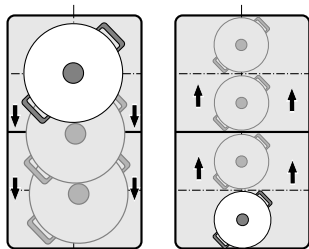
С помощью этой функции выполняется включение всей свободной зоны нагрева и её разделение на три варочные поверхности. Каждая варочная поверхность имеет один предварительно установленный уровень мощности.

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

Варочные поверхности



Эта функция позволяет легко изменять уровень мощности путём установки посуды в другой зоне во время процесса приготовления.



Предварительно установленные уровни мощности:

Передний участок = уровень мощности 9.0

Средний участок = уровень мощности 5.0

Задний участок = уровень мощности 1500

Предварительно установленные уровни мощности можно менять независимо друг от друга. Информацию об их изменении можно найти в главе → "Базовые установки".

Указания

- Если в свободной зоне нагрева распознаётся более одной ёмкости, функция деактивируется.
- При перемещении или снятии посуды в пределах свободной зоны нагрева варочная панель включает автоматический поиск. Устанавливается уровень мощности новой варочной поверхности.
- Подробную информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

Активация

1. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
2. В меню режима приготовления выберите функцию «MoveMode».

Функция активирована.

Изменение уровней мощности

Уровни мощности некоторых варочных поверхностей можно изменить в процессе приготовления. Установите посуду на варочную поверхность и измените уровень мощности в зоне настройки соответствующей варочной поверхности.

Указание: При деактивации функции уровни мощности трёх варочных поверхностей возвращаются к предварительно установленным значениям.

Деактивация

Выберите зону нагрева и прикоснитесь к кнопке «Выключить» в зоне настройки. Зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Функция деактивирована.

Зона нагрева FlexPlus

Варочная панель оснащена двумя зонами нагрева FlexPlus, которые находятся между двумя свободными зонами нагрева и функционируют, соответственно, в комбинации с правой или левой свободной зоной нагрева. Благодаря этому возможно использование посуды с большим диаметром и достижение лучших результатов приготовления.

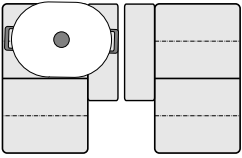
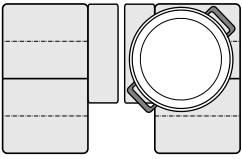
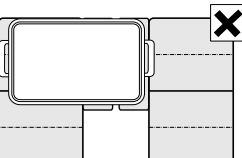
Одна из двух зон нагрева FlexPlus включается автоматически вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). Её включение отдельно от соответствующей свободной зоны нагрева не является возможным.

Указания в отношении посуды

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

Посуда должна закрывать боковую зону нагрева и расширенную зону нагрева FlexPlus.

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

Установка посуды	
	Посуда продолговатой формы: Активируйте свободную зону нагрева в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева или как одну зону нагрева.
	Большая посуда круглой формы: Активируйте свободную зону нагрева в качестве единственной зоны нагрева.
	Посуда не должна закрывать одновременно обе зоны нагрева FlexPlus.

Активация

1. Поставьте посуду на зону нагрева.
Указание: Проследите за тем, чтобы зона нагрева FlexPlus также была закрыта посудой.
2. Выберите требуемую зону нагрева и уровень мощности.

Зона нагрева FlexPlus активизирована автоматически и отображается на дисплее.

Деактивация

Выберите зону нагрева и установите уровень мощности на «0» в зоне настройки. Зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Зона нагрева FlexPlus деактивирована.

Функции времени

Для этой варочной панели предусмотрены три функции времени:

- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

Программирование времени приготовления

По истечении установленного времени зона нагрева автоматически выключается.

Установка

1. Выберите зону нагрева и требуемый уровень мощности.
2. Прикоснитесь к символу ⌚ в зоне настройки зоны нагрева.
3. Прикоснитесь к значению времени, чтобы изменить его. Установите нужное время приготовления в часах и минутах.
4. Прикоснитесь к символу ▷.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- Индикацию можно сменить, снова прикоснувшись к полю выбранной зоны нагрева. В этом случае функция запустится автоматически, если на выбранной зоне нагрева имеется посуда.
- Если свободная зона нагрева выбрана в качестве единственной зоны нагрева, установленное время будет одинаковым для всей зоны нагрева.

Сенсор жарки и функции приготовления

Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирован сенсор жарки или одна из функций приготовления, отсчёт установленного времени приготовления начинается после того, как будет достигнута требуемая температура.

Изменение или сброс установленного времени

Перейдите к времени приготовления, прикоснувшись к символу ⌚ в зоне настройки зоны нагрева.

Прикоснитесь к значению текущего времени приготовления. Выберите новое время приготовления, а затем прикоснитесь к символу ▷.

Для удаления времени приготовления прикоснитесь к символу ⌚.



По истечении времени

Зона нагрева выключается. Раздаётся звуковой сигнал и уровень мощности устанавливается на «0».

Бытовой таймер

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


Установка


1. Прикоснитесь к сенсорной клавише .
 2. Прикоснитесь к значению времени, чтобы изменить его. Установите нужное время в часах и минутах.
 3. Прикоснитесь к символу .
- Начинается отсчёт времени приготовления.

Указание: Данную индикацию можно убрать с дисплея, снова прикоснувшись к стрелке слева в верхней части сенсорного дисплея.

Изменение или сброс установленного времени

Перейдите к функции бытового таймера, прикоснувшись к значению текущего времени в статусной строке.

Для изменения времени установите новое время. Затем прикоснитесь к символу . Выполняется запуск бытового таймера с новым значением времени.

Для удаления времени прикоснитесь к символу . Бытовой таймер деактивирован.

По истечении времени

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.


После прикосновения к бытовому таймеру индикация гаснет.

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.


Он работает независимо от зон нагрева и других установок. С помощью этой функции не выполняется автоматическое выключение зоны нагрева.

Активация

Прикоснитесь к сенсорной клавише . Начинается отсчёт времени.

Деактивация

Перейдите к функции секундомера, прикоснувшись к значению текущего времени в статусной строке.

Для деактивации функции и сброса значения времени прикоснитесь к символу .

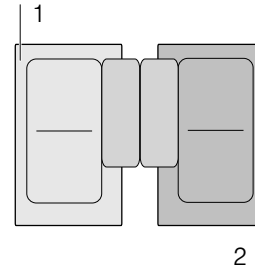
Указание: Данную индикацию можно убрать с дисплея, снова прикоснувшись к стрелке слева в верхней части сенсорного дисплея.

Функция «PowerBoost»

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Через 10 минут данная функция автоматически выключается.

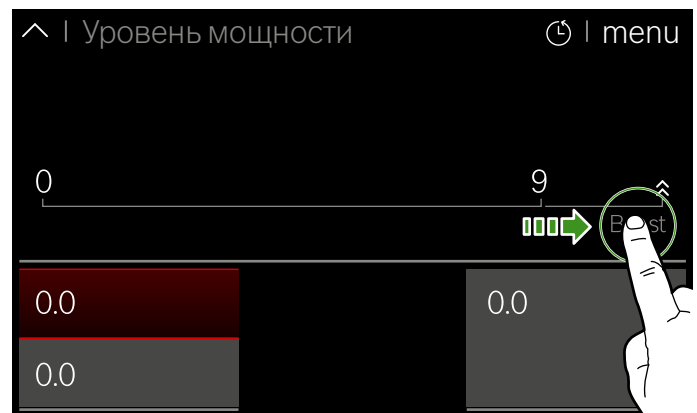
Данная функция всегда может быть активирована для зоны нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется (см. рис.).



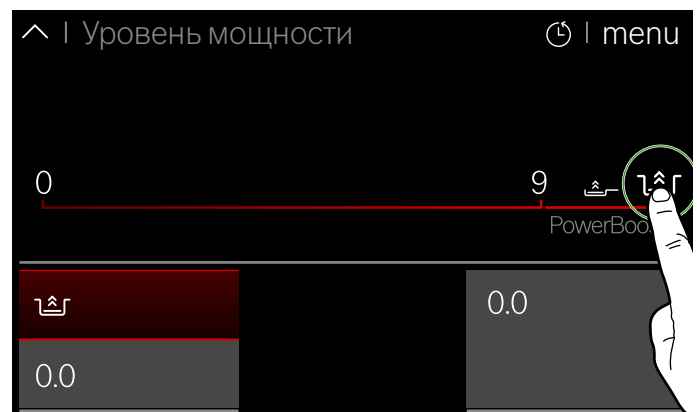
Указание: Для свободной зоны нагрева функцию можно активировать также в том случае, если вся поверхность используется в качестве единственной зоны нагрева.

Активация

1. Выберите зону нагрева.
2. Сделайте скользящее движение пальцем по шкале вправо до символа «boost». Удерживайте палец на символе.



3. Прикоснитесь к символу , затем уберите палец.



Функция активирована.

Деактивация

Выберите зону нагрева и установите другой уровень мощности в зоне настройки.

Функция деактивирована.

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

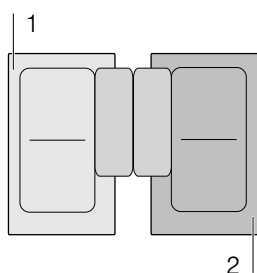
Функция «ShortBoost»

Эта функция позволяет разогреть посуду намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9. Благодаря ей можно быстро разогреть продукты на сковороде с небольшим количеством масла или жира.

Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.

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

Данная функция всегда может быть активирована для зоны нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется (см. рис.).



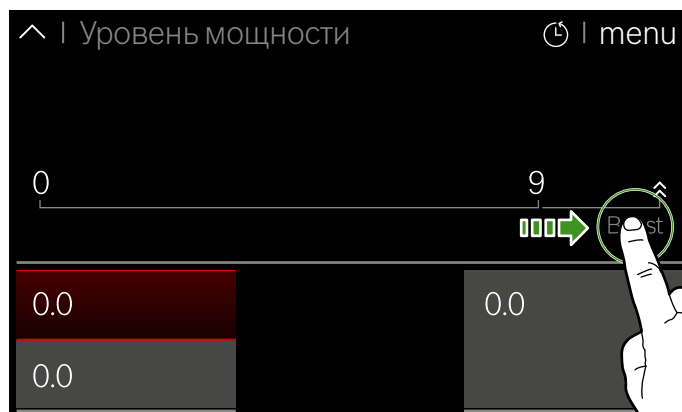
Указание: Для свободной зоны нагрева функцию можно активировать также в том случае, если вся поверхность используется в качестве единственной зоны нагрева.


Рекомендации по использованию

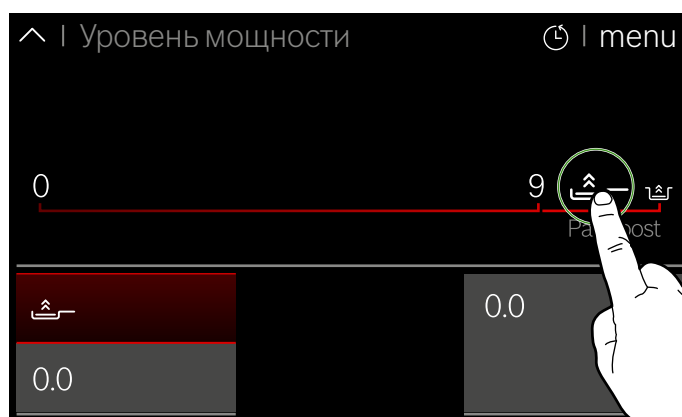
- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте 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 зону нагрева.
2. Сделайте скользящее движение пальцем по шкале вправо до символа «boost». Удерживайте палец на символе.



3. Прикоснитесь к символу . Уберите палец с символа.



Функция активирована.

Деактивация

Выберите зону нагрева и установите другой уровень мощности в зоне настройки.



Функция деактивирована.

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

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 требуемую зону нагрева.
2. Выберите уровень мощности  на шкале. Функция активирована. Для зоны нагрева отображается символ .

Деактивация

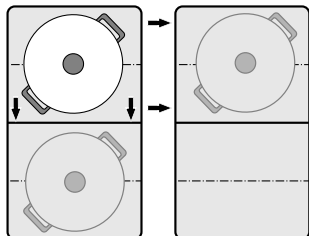
1. Выберите зону нагрева.
2. Установите уровень мощности в зоне настройки на «0».

Зона нагрева выключается. Символ  гаснет. Появляется индикация остаточного тепла. Функция деактивирована.

Перенос настроек

С помощью данной функции можно выполнить перенос режима приготовления, уровня мощности и запрограммированного времени приготовления с одной зоны нагрева на другую.

Для переноса настроек снимите посуду с включенной зоны нагрева и поставьте её на другую зону нагрева.



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

Активация

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

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

Указания

- Переместите посуду на невключенную зону нагрева, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Установки функции сенсора жарения и функции «Move» не могут быть перенесены для другой зоны нагрева таким образом.
- При перемещении нескольких ёмкостей данная функция будет доступна только для последней из перемещённых ёмкостей.
- При появлении запроса на принятие установок для последней зоны нагрева поставьте посуду обратно, чтобы продолжить процесс приготовления с предыдущими установками. Подтверждение в данном случае не требуется.



Вспомогательные функции приготовления

Вспомогательные функции приготовления обеспечат простой процесс приготовления пищи и отличные результаты. Рекомендуемые температурные режимы подходят для любого способа приготовления.

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

Датчики измеряют температуру посуды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает регулировку мощности для поддержания правильной температуры.

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

Зоны нагрева, оснащённые сенсором жарения, обозначены соответствующим символом.

При наличии беспроводного датчика температуры функции приготовления доступны для всех зон нагрева.




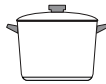





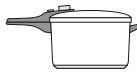

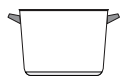

Эта глава содержит информацию о следующем:

- Вспомогательные функции приготовления
- Подходящая кухонная посуда
- Датчики и специальные принадлежности
- Функции и уровни мощности
- Рекомендуемые блюда
- Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры

Виды вспомогательных функций приготовления

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

Таблица содержит различные установки для вспомогательных функций приготовления:

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

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

Если варочная панель не оснащена беспроводным температурным сенсором, его можно приобрести отдельно в специализированном магазине или нашей сервисной службе.

Подходящая кухонная посуда

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

Функции приготовления не подходят для жарения в сковородке, как это возможно с сенсором жарения.

Оптимально подходят для использования с сенсором жарения специальные сковороды. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

- HEZ390210 Сковорода с диаметром 15 см.
- HEZ390220 Сковорода с диаметром 19 см.
- HEZ390230 Сковорода с диаметром 21 см.
- HEZ390250 Сковорода с диаметром 28 см.

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

Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду и размеру сковород.
- Другие сковороды могут перегреваться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

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

В таблице вспомогательных функций приготовления можно найти подходящую посуду для каждой функции.

Сенсоры и специальные принадлежности

Сенсоры измеряют температуру посуды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает высокоточную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения великолепных результатов.

Варочная панель оснащена двумя различными системами для регулировки температуры, что позволяет достичь оптимальных результатов при приготовлении пищи:

- Датчики температуры, встроенные в варочную панель и непрерывно контролирующие температуру дна посуды. Подходит для использования с сенсором жарения.
- Беспроводной температурный сенсор, передающий данные температуры посуды на панель управления. Подходит для использования с функциями приготовления.

Наличие температурного сенсора является необходимым условием для использования функций приготовления.

Если ваша варочная панель не оснащена беспроводным температурным сенсором, вы можете приобрести его дополнительно в специализированном магазине или нашей сервисной службе, указав идентификационный номер HZ39050.

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

Функции и ступени нагрева конфорок

Сенсор жарения

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

Преимущества

- Зона нагрева нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло и жир не перегреваются.

Температурный режим

Режим температуры	Подходит для
1 I Очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, лёгкое тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина.
2 II Низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина, например, приготовление омлета.
3 III Средняя – низкая	Жарение рыбы и толстых кусков, например, фрикаделек и колбасок.
4 IV Средняя – высокая	Жарение стейков, среднепрожаренных или хорошо прожаренных, продуктов глубокой заморозки в панировке и тонко нарезанных продуктов, например, шницеля, бефстроганова и овощей.
5 V Высокая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью, картофельных оладий и жареного картофеля.

Установка

Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Ставьте пустую сковороду на середину зоны нагрева.

1. Выберите зону нагрева. В меню режима приготовления выберите режим сенсора жарения.
2. Выберите требуемый температурный режим. Функция активирована. Индикатор процесса заполняется красным до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура жарения. После достижения температуры жарения раздаётся сигнал.
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 зону нагрева и установите уровень мощности на «0» в зоне настройки. Зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

- Когда пустая сковорода достигает температуры, оптимальной для добавления масла и загрузки продуктов, раздаётся звуковой сигнал.

Указания

- Не накрывайте сковороду крышкой, в противном случае регулятор не будет выполнять свои функции. Чтобы избежать брызг жира, можно использовать специальный экран для защиты от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топленого 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 зоны нагрева выше, чем температура посуды, или наоборот, датчик температуры не будет активирован надлежащим образом.
- Обязательно используйте функции приготовления при жарении в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре). «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», ступень нагрева конфорки 5.

Функции приготовления

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

Эти функции доступны для всех зон нагрева.

Преимущества

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а масло не перегревается. Осуществляется непрерывный контроль температуры. Это предотвращает вытекание жидкости из посуды во время приготовления. Кроме того, изменение температурного режима не требуется.
- Функции приготовления указывают на достижение оптимальной температуры масла или воды, необходимой для загрузки продуктов (см. указанные в таблице отличия для продуктов, которые должны добавляться в самом начале приготовления).

Указания

- Содержимое ёмкости должно достигать соответствующей высоты, чтобы силиконовая накладка датчика температуры была закрыта.
- При жарении в небольшом количестве масла всегда используйте сенсор жарения.
- Всегда выравнивайте ёмкость таким образом, чтобы датчик температуры не показывал на другую ёмкость.

Ступени нагрева и диапазон температур

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

Рекомендации по приготовления пищи с помощью функций приготовления

- Функция подогревания/поддержания в горячем состоянии: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в подходящую посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Накройте посуду крышкой и выберите режим 1/70 °C. Время от времени перемешивайте.
- Функция доведения до готовности на медленном огне: уваривание блюд, например, соусов. Доведите блюдо до кипения при рекомендованной температуре. После загустевания оставьте набухать на режиме 2/90 °C. После того как раздастся звуковой сигнал, можно оставить блюдо на этом режиме для поддержания в горячем состоянии.
- Функция варки: Нагревайте воду при закрытой крышке. В этом случае она не убежит. Выберите температурный режим 3/100 °C.
- Функция варки в скороварке: Соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Выберите температурный режим 4/120 °C.
- Функция жарения в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре): Нагревайте масло при закрытой крышке. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. Выберите температурный режим 5/170 °C.

Указания

- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Исключение составляет функция «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» в сочетании с температурным режимом 5/170 °C.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топлёного сала. В нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.

- Во время процесса приготовления датчик температуры нельзя снимать с посуды. После окончания процесса приготовления можно выбрать функции для другой зоны нагрева.
- После окончания процесса приготовления снимите датчик температуры. Будьте осторожны: датчик температуры может быть очень горячим.

- Если результат не удовлетворит вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

Установка точки кипения


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

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

Указание: Температурного режима 3/100 °C достаточно для нормального приготовления пищи, даже если вода при этом кипит не слишком сильно. Однако, если вы всё же недовольны результатом, вы можете изменить установленную точку кипения.

Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления.

Перед первым использованием функций приготовления необходимо установить соединение между беспроводным температурным сенсором и панелью управления.


1. Откройте меню базовых установок и выберите пункт меню «Сенсор варки».
2. Выберите опцию «Добавить новый сенсор варки». В течение 30 секунд нажимайте на символ  на беспроводном датчике температуры. Через несколько секунд на дисплее появится символ, отражающий результат соединения датчика температуры с панелью управления.

Функции приготовления становятся доступны после установления соединения температурного сенсора с панелью управления.


Указания

- Ошибка соединения в связи с неисправностью датчика температуры может возникнуть по следующим причинам:
 - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
 - Символ на датчике температуры не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
 - Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.
 Обнулите датчик температуры и повторите процесс соединения.
- При ошибке соединения вследствие ошибки передачи данных повторите процесс соединения. Если соединение по-прежнему не устанавливается, обратитесь в техническую сервисную службу.

Возврат значений беспроводного датчика температуры

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

Установка

1. Закрепите температурный сенсор на посуде, см. главу → *"Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором"*
2. Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости на требуемую конфорку и обязательно накройте крышкой.
3. Выберите зону нагрева, на которой находится посуда с датчиком температуры. В меню режима приготовления зоны нагрева выберите режим приготовления «Функции приготовления».
4. Прикоснитесь к символу  беспроводного датчика температуры.
5. Выберите подходящий температурный режим согласно таблице.
Функция активирована.
Индикатор процесса заполняется красным до тех пор, пока вода или масло не достигнут температуры, необходимой для загрузки продуктов. После достижения температуры раздаётся сигнал.
6. После того как раздаётся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. В процессе приготовления крышка должна оставаться закрытой.
Указание: При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.

Выключение функций приготовления

Выберите зону нагрева и установите уровень мощности на «0» в зоне настройки. Зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Рекомендуемые блюда

время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Следующая таблица содержит список рекомендуемых блюд, рассортированных по продуктам. Температура и

Мясо	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель*	Сенсор жарения	4	6-10
Шницель, в панировке*	Сенсор жарения	4	6-10
Филе**	Сенсор жарения	4	6-10
Котлеты*	Сенсор жарения	3	10-15
Кордон блю*	Сенсор жарения	4	10-15
Венский шницель*	Сенсор жарения	4	10-15
Стейк, с кровью**	Сенсор жарения	5	6-8
Стейк, среднепрожаренный**	Сенсор жарения	5	8-12
Стейк, хорошо прожаренный*	Сенсор жарения	4	8-12
Грудка птицы*	Сенсор жарения	3	10-20
Печёночный паштет	Сенсор жарения	2	6-9
Бефстроганов***	Сенсор жарения	4	7-12
Гирос***	Сенсор жарения	4	7-12
Шпиг*	Сенсор жарения	2	5-8
Мясной фарш***	Сенсор жарения	4	6-10
Шницели по-гамбургски*	Сенсор жарения	3	6-15
Фрикадельки*	Сенсор жарения	3	6-15
Фаршированные фрикадельки*	Сенсор жарения	3	10-20
Жареные колбаски, ошпаренные*	Сенсор жарения	3	8-20
Жареные колбаски, сырые*	Сенсор жарения	3	8-20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Колбаски****	Функции приготовления	2/90 °C	10-20
Функция варки			
Мясные клёцки****	Функции приготовления	3/100 °C	20-30
Суповая курица****	Функции приготовления	3/100 °C	60-90
Огузок****	Функции приготовления	3/100 °C	60-90
Функция варки в скороварке			
Курица*****	Функции приготовления	4/120 °C	15-25
Говядина*****	Функции приготовления	4/120 °C	15-25
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Цыплёнок кусочками*****	Функции приготовления	5/170 °C	10-15
Мясные тефтели*****	Функции приготовления	5/170 °C	10-15

* Несколько раз перевернуть.

** Положить продукты и добавить масло в сковороду после звукового сигнала.

*** Периодически перемешивать.

**** Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

***** Загрузить продукты в самом начале.

***** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки.

Рыба	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Рыбное филе, без панировки*	Сенсор жарения	4	10-20
Рыбное филе, в панировке*	Сенсор жарения	3	10-20
Креветки*	Сенсор жарения	4	4-8
Крабы*	Сенсор жарения	4	4-8
Рыба, целиком*	Сенсор жарения	3	10-20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рыба, тушение**	Функции приготовления	2/90 °C	15-20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Рыба, в пивном кляре***	Функции приготовления	5/170 °C	10-15
Рыба, в панировке***	Функции приготовления	5/170 °C	10-15

* Несколько раз перевернуть.
 ** Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.
 *** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки.

Блюда из яиц	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Яичница-глазунья на сливочном масле*	Сенсор жарения	2	2-6
Яичница-глазунья на растительном масле**	Сенсор жарения	4	2-6
Яичница-болтуня***	Сенсор жарения	2	4-9
Омлет****	Сенсор жарения	2	3-6
Блины****	Сенсор жарения	5	1,5-2,5
Гренки****	Сенсор жарения	3	4-8
Шмаррен по-королевски****	Сенсор жарения	3	10-15
Функция варки			
Яйца, варка*****	Функции приготовления	3/100 °C	5-10

* Положить продукты и добавить сливочное масло в сковороду после звукового сигнала.
 ** Положить продукты и добавить масло в сковороду после звукового сигнала.
 *** Периодически перемешивать.
 **** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (общее время приготовления каждой порции указано в таблице).
 ***** Загрузить продукты в самом начале.

Овощи и бобовые	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Чеснок*	Сенсор жарения	2	2-10
Репчатый лук*	Сенсор жарения	2	2-10
Кабачки цуккини**	Сенсор жарения	3	4-12
Баклажаны**	Сенсор жарения	3	4-12
Сладкий перец*	Сенсор жарения	3	4-15
Грибы*	Сенсор жарения	4	10-15
Зелёная спаржа, жарение**	Сенсор жарения	3	4-15
Овощи в масле, тушение*	Сенсор жарения	1	10-20
Овощи, глазирование*	Сенсор жарения	3	6-10
Функция варки			
Брокколи, варка***	Функции приготовления	3/100 °C	10-20
Цветная капуста, варка***	Функции приготовления	3/100 °C	10-20
Капуста, варка***	Функции приготовления	3/100 °C	30-40
Стручковая фасоль, варка***	Функции приготовления	3/100 °C	15-30
Нут****	Функции приготовления	3/100 °C	60-90
Горошек***	Функции приготовления	3/100 °C	15-20
Чечевица****	Функции приготовления	3/100 °C	45-60
Функция варки в скороварке			
Овощи в скороварке****	Функции приготовления	4/120 °C	3-6
Чечевица в скороварке****	Функции приготовления	4/120 °C	25-35
Фасоль в скороварке****	Функции приготовления	4/120 °C	25-35
Чечевица в скороварке****	Функции приготовления	4/120 °C	10-20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Панированные овощи, жарение во фритюре*****	Функции приготовления	5/170 °C	4-8
Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре*****	Функции приготовления	5/170 °C	4-8
Панированные грибы, жарение во фритюре*****	Функции приготовления	5/170 °C	4-8
Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре*****	Функции приготовления	5/170 °C	4-8

* Периодически перемешивать.

** Несколько раз перевернуть.

*** Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

**** Загрузить продукты в самом начале.

***** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки.

Картофель	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель*	Сенсор жарения	5	6-12
Жареный картофель (из сырого картофеля)*	Сенсор жарения	4	15-25
Картофельные оладьи**	Сенсор жарения	5	2,5-3,5
Жареный картофель по-швейцарски***	Сенсор жарения	1	50-55
Глазированный картофель*	Сенсор жарения	3	15-20
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Картофельные клёцки****	Функции приготовления	2/90 °C	30-40
Функция варки			
Картофель, варка*****	Функции приготовления	3/100 °C	30-45
Функция варки в скороварке			
Картофель в скороварке*****	Функции приготовления	4/120 °C	10-20

* Периодически перемешивать.
 ** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.
 *** Положить продукты и добавить сливочное масло в скороводу после звукового сигнала.
 **** Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.
 ***** Загрузить продукты в самом начале.

Макаронь и блюда из злаков	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рис*	Функции приготовления	2/90 °C	25-35
Полента**	Функции приготовления	2/90 °C	3-8
Манная каша**	Функции приготовления	2/90 °C	5-10
Функция варки			
Макаронь**	Функции приготовления	3/100 °C	7-10
Изделия из теста с начинкой**	Функции приготовления	3/100 °C	6-15
Функция варки в скороварке			
Рис в скороварке***	Функции приготовления	4/120 °C	6-8

* Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после нагрева.
 ** Периодически перемешивать.
 *** Загрузить продукты в самом начале.

Супы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Крем-супы*	Функции приготовления	2/90 °C	10-15

* Периодически перемешивать.
 ** Загрузить продукты в самом начале.

Супы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция варки			
Бульон**	Функции приготовления	3/100 °C	60-90
Супы быстрого приготовления*	Функции приготовления	3/100 °C	5-10
Функция варки в скороварке			
Бульон в скороварке**	Функции приготовления	4/120 °C	20-30
* Периодически перемешивать.			
** Загрузить продукты в самом начале.			

Соусы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Томатный соус с овощами*	Сенсор жарения	1	25-35
Соус «Бешамель»*	Сенсор жарения	1	10-20
Сырный соус*	Сенсор жарения	1	10-20
Уваривание соусов*	Сенсор жарения	1	25-35
Сладкие соусы*	Сенсор жарения	1	15-25
* Периодически перемешивать			

Десерты	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молочный рис*	Функции приготовления	2/90 °C	40-50
Овсяная каша*	Функции приготовления	2/90 °C	10-15
Компот**	Функции приготовления	3/100 °C	15-25
Шоколадный пудинг*	Функции приготовления	2/90 °C	3-5
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Пышки, жарение во фритюре***	Функции приготовления	5/170 °C	5-10
Пончики, жарение во фритюре***	Функции приготовления	5/170 °C	5-10
Бунуэлос, жарение во фритюре***	Функции приготовления	5/170 °C	5-10
* Периодически перемешивать.			
** Загрузить продукты в самом начале.			
*** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки.			

Продукты глубокой заморозки	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель*	Сенсор жарения	4	15-20
Кордон блю*	Сенсор жарения	4	10-30
Грудка птицы*	Сенсор жарения	4	10-30
Куриные нагеты*	Сенсор жарения	4	10-15
Гирос**	Сенсор жарения	3	10-15
Кебаб**	Сенсор жарения	3	10-15
Рыбное филе, без панировки*	Сенсор жарения	3	10-20
Рыбное филе, в панировке*	Сенсор жарения	3	10-20
Рыбные палочки*	Сенсор жарения	4	8-12
Картофель фри, жарение**	Сенсор жарения	5	4-6
Блюда для жарения**	Сенсор жарения	3	6-10
Весенние рулеты*	Сенсор жарения	4	10-30
Камамбер*	Сенсор жарения	3	10-15
Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии			
Овощи в сливочном соусе**	Функции приготовления	1/70 °C	15-20
Функция варки			
Стручковая фасоль***	Функции приготовления	3/100 °C	15-30
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Картофель фри, жарение во фритюре****	Функции приготовления	5/170 °C	4-8
* Несколько раз перевернуть. ** Периодически перемешивать. *** Положить продукты после звукового сигнала. **** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки.			

Другие	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Камамбер, жарение*	Сенсор жарения	3	7-10
Крутоны**	Сенсор жарения	3	6-10
Сухие готовые блюда***	Сенсор жарения	1	5-10
Обжарка миндаля****	Сенсор жарения	4	3-15
Обжарка фундука****	Сенсор жарения	4	3-15
Обжарка кедровых орехов****	Сенсор жарения	4	3-15
Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии			
Суп-гуляш, разогревание*****	Функции приготовления	1/70 °C	10-20
Глинтвейн, разогревание*****	Функции приготовления	1/70 °C	-
* Несколько раз перевернуть. ** Периодически перемешивать. *** Добавить воду после звукового сигнала. Загрузить продукты в кипящую воду. **** Положить продукты в сковороду после звукового сигнала. ***** Загрузить продукты в самом начале.			

Другие	Вспомогательные функции приготовления	Режим температуры	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
--------	---------------------------------------	-------------------	---------------------------------------------------------

Функция доведения до готовности на медленном огне Молоко, нагревание****	Функции приготовления	2/90 °C	3-10
------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	---------	------

* Несколько раз перевернуть.
 ** Периодически перемешивать.
 *** Добавить воду после звукового сигнала. Загрузить продукты в кипящую воду.
 **** Положить продукты в сковороду после звукового сигнала.
 ***** Загрузить продукты в самом начале.

Блюда

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

Выбор и настройка программы

1. Выберите требуемую зону нагрева.
 2. В зоне настройки для зоны нагрева выберите вид нагрева «Assist».
 3. Выберите нужную группу программ.
 4. Выберите нужное блюдо.
- Весь процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями по приготовлению.

Отмена программы

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

Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

В этом разделе содержится следующая информация:

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

Различные принадлежности, такие как силиконовая наклейка и температурный сенсор, можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или нашей сервисной службе. Для этого необходимо указать соответствующий идентификационный номер:

00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
HEZ39050	Температурный сенсор и набор из 5 силиконовых накладок

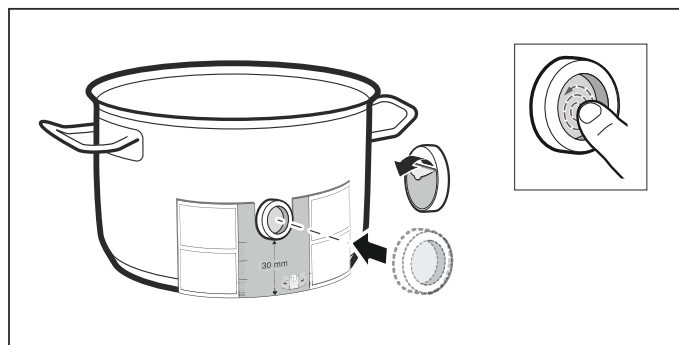
Наклеивание силиконовой наклейки

Силиконовая наклейка фиксирует температурный сенсор на стенке посуды.

При первом использовании посуды с функциями приготовления следует обязательно установить силиконовую наклейку.

Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

1. Очистите место наклеивания на посуде от возможных остатков жира. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртом.
2. Снимите защитную плёнку с силиконовой наклейки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклейте силиконовую наклейку на стенку посуды на соответствующей высоте.



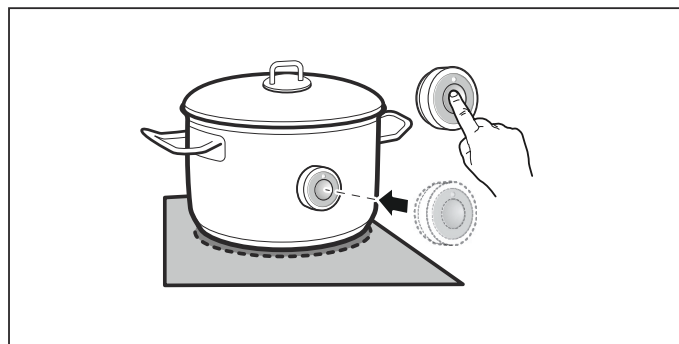
3. Прижмите силиконовую наклейку, в том числе внутреннюю поверхность. Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте посуду.

Указания

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

Использование беспроводного температурного сенсора

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



Указания

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

Очистка

Запрещается мыть беспроводной температурный сенсор в посудомоечной машине.

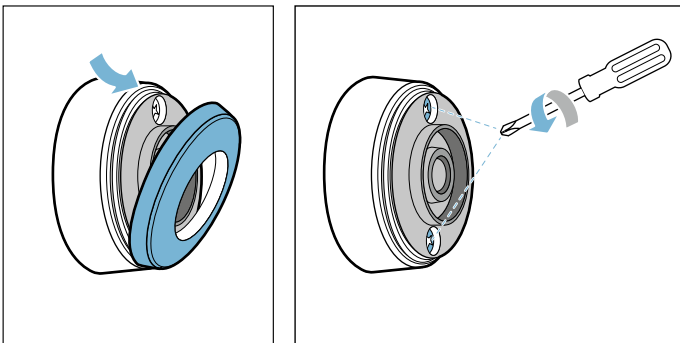
Информацию по очистке температурного сенсора см. в главе → "Очистка"

Замена батарейки

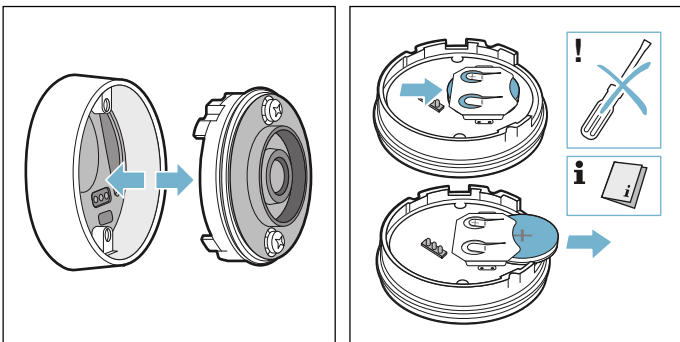
Если при нажатии на символ беспроводного температурного сенсора светодиод не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

Замена батарейки

1. Снимите силиконовую крышку в нижней части корпуса. Выверните винты с помощью отвёртки.

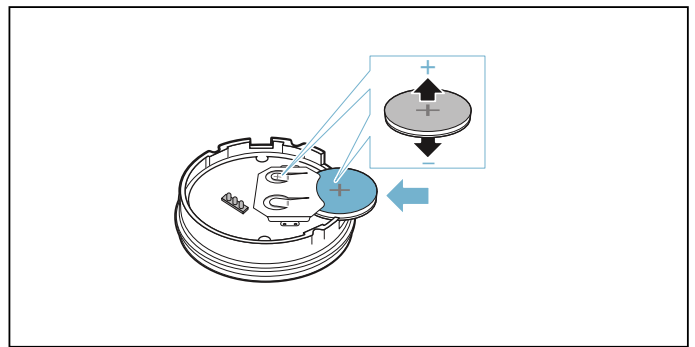


2. Снимите верхнюю часть корпуса. Выньте старую батарейку. Вставьте новую батарейку. При этом обратите внимание на правильность расположения полюсов.

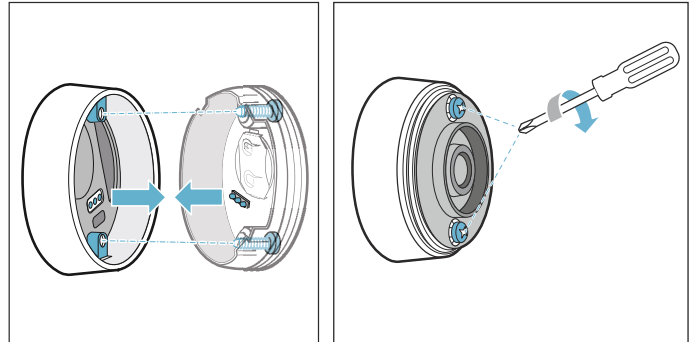


Внимание!

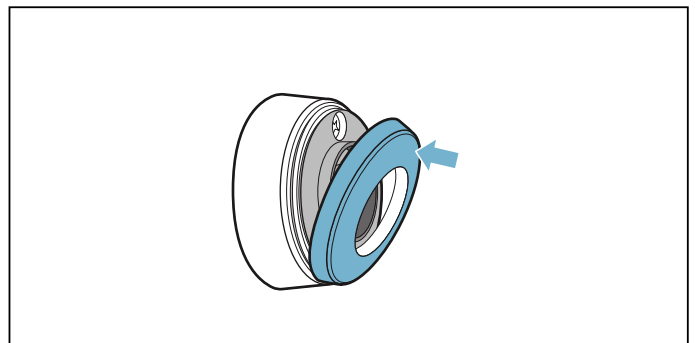
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к контактам.



3. Соедините верхнюю и нижнюю части корпуса. При этом обратите внимание на правильность положения контактных штырьков.



4. Установите силиконовую крышку обратно на нижнюю часть корпуса температурного сенсора.



Указание: Используйте только высококачественные батарейки типа CR2032. Они имеют особенно большой ресурс.

Декларация о соответствии

Настоящим Robert Bosch Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного температурного сенсора соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 1999/5/EC.

Подробную декларацию о соответствии R&TTE вы найдёте на сайте www.bosch-home.com на странице с описанием вашего прибора в разделе «Дополнительная документация».

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




Блокировка для безопасности детей

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

Активация и деактивация блокировки для безопасности детей



Все зоны нагрева должны быть выключены.

Активация

1. Выключите все зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к сенсорной кнопке  и следуйте указаниям на дисплее.

Блокировка для безопасности детей активирована. Варочная панель заблокирована.

Деактивация

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя .
2. Прикоснитесь к сенсорной кнопке  и следуйте указаниям на дисплее.

Блокировка для безопасности детей деактивирована. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка от включения детьми

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

Включение и выключение

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



Защита при вытирании


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

Активация

Прикоснитесь к сенсорной кнопке .

Функция защиты при вытирании включена. Панель управления блокируется на 30 секунд. Теперь вы можете вытереть поверхность, не опасаясь изменения установок.

Деактивация

Через 30 секунд выполняется автоматическая разблокировка панели управления. Для досрочной отмены функции защиты при вытирании прикоснитесь к сенсорной кнопке  и следуйте указаниям на дисплее.

Указания

- Через 30 секунд после активации раздаётся сигнал. Данный сигнал сообщает о 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 зона нагрева включена в течение длительного времени и ни одна из настроек не была изменена, срабатывает функция автоматического выключения.

Зона нагрева при этом прекращает нагреваться. На дисплее появляется указание.


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

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

Базовые установки

В вашем приборе предусмотрены различные предустановки. Вы можете использовать их в соответствии со своими привычками и индивидуальными требованиями.

Открытие меню базовых установок

Откройте меню базовых установок с помощью сенсорной клавиши  на варочной панели. Для этого все зоны нагрева должны быть выключены.

Перемещение в пределах меню базовых установок

Сделайте скользящее движение пальцем вверх или вниз по обзору, чтобы просмотреть различные

установки. Прикоснитесь к установке, чтобы открыть другие опции в подменю этой установки.

Прикоснитесь к символу < вверху слева в подменю, чтобы вернуться к обзору.

Выход из меню базовых установок

Прикоснитесь к символу X вверху справа в подменю, чтобы выйти из меню базовых установок.

Сохранение или отмена изменений

При выходе из меню базовых установок появляется вопрос, желаете ли вы сохранить или отменить последние изменения. При сохранении изменения становятся активны. В случае отмены выполняется сброс последних изменений.

Установка	Описание и опции
Язык	Язык прибора можно изменить в любое время.
Звуковые сигналы	Вы можете выбрать, какие именно сигналы прибора будут звучать. <ul style="list-style-type: none"> ■ Все звуковые сигналы выключены – сигналы прибора не звучат. ■ Все звуковые сигналы включены* – сигналы прибора звучат. ■ Включены только сигналы неисправностей – звучат только сигналы сообщений о неисправностях.
Продолжительность звуковых сигналов	Продолжительность звуковых сигналов можно изменить.
Звук нажатия кнопок	Вы можете выбрать, должны ли звучать сигналы при прикосновении к полям и символам на сенсорном дисплее.
Яркость индикаций	Яркость дисплея можно изменить.
Свободная зона индукционного нагрева FlexInduktions-Zone	Вы можете выбрать, должны ли свободные зоны варочной панели после запуска включаться вместе или по отдельности.
Режимы функции «MoveMode»	Вы можете изменять предварительно установленные режимы функции «Move».
Блокировка для безопасности детей	Вы можете заблокировать варочную панель с помощью функции блокировки для безопасности детей, чтобы предотвратить случайное включение панели детьми. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ручная* – Блокировку для безопасности детей всегда необходимо включать и выключать вручную. ■ Автоматическая – Блокировка для безопасности детей всегда включается автоматически, когда вы выключаете варочную панель.
Логотип марки	Вы можете установить, должен ли отображаться логотип марки при запуске прибора.
Повторный запуск	Вы можете установить, какое количество времени потребуется прибору после выключения, чтобы сохранить установки, выбранные последними.
Максимальная потребляемая мощность	Вы можете ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с условиями подключения к сети. Обратитесь по этому вопросу к вашему дилеру.
Расход энергии	Вы можете выбрать, будет ли отображаться индикация расхода электроэнергии после выключения прибора.
Сенсор варки	Вы можете добавить новый сенсор варки.
Функция приготовления	Вы можете ввести значение высоты над уровнем моря, чтобы обеспечить ещё более точное функционирование сенсора варки.
Проверка посуды	Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева.
Информация о приборе	Вы можете получить информацию о вашем приборе.
Заводские настройки	Вы можете вернуть все настройки на значения, установленные перед поставкой.

*Предварительная установка при поставке

Индикатор расхода электроэнергии

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

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах (кВт*ч).

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



Проверка посуды

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

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

1. Налейте прим. 200 мл воды в холодную посуду и поставьте её на середину зоны нагрева, диаметр которой наиболее соответствует диаметру дна посуды.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите пункт меню «Проверка посуды».

Функция активирована.

Через 10 секунд на дисплее появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления. Прикоснитесь к соответствующей зоне нагрева на дисплее, чтобы узнать более подробную информацию о проверке посуды.

Указания

- Если свободная зона нагрева является единственной зоной нагрева, используйте только одну кастрюлю/сковороду.
- Если диаметр используемой зоны нагрева 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".



Очистка

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

Варочная панель

Очистка

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла.

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

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

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;

- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спрей для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

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

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

Пятна

Остатки воды и известкового налёта	Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.*
Сахар, рисовый крахмал или пластик	Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!*

* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Беспроводной температурный сенсор

Температурный сенсор

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

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

Силиконовая накладка

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

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

Окошко температурного сенсора

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

- Регулярно удаляйте загрязнения и брызги жира.

- Используйте для очистки мягкую тряпку или ватные палочки и средство для очистки стёкол.

Указания

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

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 высокого уровня мощности. Шум исчезает или становится тише при снижении уровня мощности.

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 зон нагрева на максимальном уровне мощности. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении уровня мощности.

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 зона нагрева не нагревается, а индикатор уровня мощности мигает?

Зона нагрева, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что зона нагрева, на которой стоит посуда, включена.

Кухонная посуда

Диаметр дна посуды слишком мал для включенной зоны нагрева 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 в зоне нагрева соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → "Приготовление в режиме индукционного нагрева", → "Свободная зона нагрева Flex Zone" и → "Функция «Move»".

Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлен высокий уровень мощности?

Диаметр дна посуды слишком мал для включенной зоны нагрева 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 в зоне нагрева соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → "Приготовление в режиме индукционного нагрева", → "Свободная зона нагрева Flex Zone" и → "Функция «Move»".

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или посудное полотенце.

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

Что делать в случае неисправности?

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

Указания, предупреждения и сообщения об ошибке


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

Указание: Вместе с некоторыми предупреждениями отображается код неисправности. В случае обращения в сервисную службу сообщите код неисправности.

Рекомендации

Проблема	Способ устранения
Варочная панель не включается.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Уровень мощности зоны нагрева не увеличивается.	Общая мощность варочной панели ограничена. Измените общую мощность в пункте «Максимальная потребляемая мощность» в меню базовых установок. Очень большая посуда может влиять на максимальный уровень мощности на этой же половине варочной панели. Переставьте посуду.
Функция «PowerBoost» была деактивирована или не может быть активирована.	Общая мощность варочной панели ограничена. Измените общую мощность в пункте «Максимальная потребляемая мощность» в меню базовых установок.
Если на сенсорном дисплее лежит какой-либо предмет, раздаётся сигнал.	Уберите посторонний предмет и подтвердите указание на дисплее. После этого можно снова выполнять настройку варочной панели. Не ставьте горячую посуду на варочную панель.
Посуда не распознаётся.	Возможно, посуда не подходит для индукционного нагрева.
Варочная панель реагирует необычно или больше не управляется надлежащим образом.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей. Подождите несколько секунд и снова включите её.
На дисплее отображается «E».	Чтобы прочесть код неисправности, выберите зону нагрева.

Демонстрационный режим

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

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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

Фирменная табличка с номерами находится:

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

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

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

Приведенные в таблице данные относятся к посуде Schulte-Ufer (набор из 4 предметов для индукционной

варочной панели HEZ 390042) со следующими размерами:

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

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
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	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Варка молочного риса						
Молочный рис, приготовлен под крышкой Температура молока: 7 °С Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную степень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль. Время приготовления, включая предварительный разогрев прим. 45 мин						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Молочный рис, приготовлен без крышки Температура молока: 7 °С Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную степень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °С, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	3	Нет
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.5	Прим. 5:30	Нет	2.5	Нет
Варка риса*						
Температура воды: 20 °С						
Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30	Да	2.5	Да
Жарение свиного филе						
Начальная температура филе: 7 °С						
Количество: 3 порции свиного филе (общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см) и 15 мл подсолнечного масла	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
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: 1,8 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original)	Кастрюля Ø 22 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °С	Нет	9	Нет

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001208757
96050950