

# SIEMENS

EX...LX...

# Индукционная варочная панель



RU Руководство пользователя



Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



## Содержание

1	Безопасность .....	2
2	Предотвращение материального ущерба .....	4
3	Защита окружающей среды и экономия .....	5
4	Подходящая посуда.....	6
5	Знакомство с прибором .....	7
6	Стандартное управление .....	8
7	flexInduction .....	9
8	powerMove Plus .....	10
9	Функции времени.....	11
10	powerBoost .....	12
11	shortBoost.....	12
12	Функция поддержания в горячем состоянии .....	12
13	fryingSensor.....	13
14	Блокировка для безопасности детей.....	14
15	Защита при вытирании .....	15
16	Индивидуальное защитное отключение .....	15
17	Базовые установки .....	15
18	Проверка посуды .....	16
19	Очистка и уход .....	17
20	Устранение неисправностей .....	17
21	Утилизация .....	19
22	Сервисная служба .....	19
23	Контрольные блюда .....	19

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.

- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и 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.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

### 1.4 Безопасная эксплуатация

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель. Прибор нагревается.

- ▶ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.

- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 19

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.

- ▶ Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- ▶ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

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. Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.

- ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

## **2 Предотвращение материального ущерба**

Здесь представлены наиболее распространённые причины повреждений и рекомендации, как их можно избежать.

<b>Повреждение</b>	<b>Причина</b>	<b>Способ устранения</b>
Пятна	Недосмотр в процессе приготовления.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, повреждения	Разлитые продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Сразу же удаляйте специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна, сколы и трещины на стеклянной поверхности	Посуда с повреждениями, с расплавленной эмалью, с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую посуду в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Несоответствующая очистка.	Используйте только подходящие для стекло-керамики чистящие средства и очищайте только остывшую варочную панель.
Сколы и трещины на стеклянной поверхности	Удар или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твёрдых или острых предметов.	Во время приготовления не допускайте ударов по стеклянной поверхности или падения предметов на варочную панель.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Царапины, изменение цвета	Неровное дно посуды или передвигание посуды по варочной панели.	Проверьте посуду. При перемещении посуды поднимайте её.
Царапины	Соль, сахар или песок.	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочей зоны.
Повреждения прибора	Приготовление в посуде из морозильной камеры.	Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.
Повреждение посуды или прибора	Нагрев посуды без содержимого.	Никогда не ставьте на горячую зону нагрева пустую посуду и не нагревайте пустую посуду.
Повреждение стеклянной поверхности	Расплавленные на горячей зоне нагрева изделия или крышки посуды, лежащие на стеклянной поверхности.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки или фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на рамке прибора.	Запрещено ставить горячую посуду на эти участки поверхности.

**ВНИМАНИЕ!**

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.

- ▶ Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните в нём небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Существует риск всасывания этих предметов, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.
- ▶ Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

**Рекомендация:** Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

## 4 Подходящая посуда

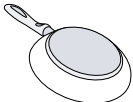

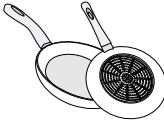
Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное основание, т. е. притягиваться магнитом, основание также должно соответствовать размеру зоны нагрева. Если зона нагрева не распознаёт стоящую на ней посуду, поместите её на зону нагрева меньшего диаметра.

### 4.1 Размер и характеристики посуды

Для правильного распознавания посуды необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.

С помощью Проверка посуды вы можете проверить, является ли ваша посуда подходящей. Дополнительную информацию см.

→ "Проверка посуды", Страница 16.

Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознаётся варочной панелью.
	Эмалированная посуда из ферромагнитной стали, из чугуна или специальная посуда для индукционного нагрева из нержавеющей стали.	Эта посуда быстро нагревается и всегда распознаётся варочной панелью.
Подходит	Дно изготовлено не полностью из ферромагнитного материала.	Если ферромагнитная зона меньше, чем дно посуды, нагревается только ферромагнитная область. Из-за этого тепло неравномерно распределяется по всему объёму.
 	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Алюминиевые элементы сокращают ферромагнитную поверхность, в результате, посуда поглощает не всю вырабатываемую варочной панелью энергию. В некоторых случаях такая посуда распознаётся недостаточно хорошо или не распознаётся вообще.
Не подходит	Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

#### Примечания

- Не используйте адаптеры между варочной панелью и посудой.
- Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она сильно нагревается.



## 5.4 Зона нагрева

Перед началом приготовления убедитесь, что размер посуды соответствует зоне нагрева, на которой вы будете готовить:

Зона очистки	Тип зон нагрева
	Одноконтурная конфорка
	Свободная зона нагрева Flex → "flexInduction", Страница 9

## 5.5 Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
	Зона нагрева горячая.
	Зона нагрева тёплая.

## 6 Стандартное управление

### 6.1 Включение варочной панели

- ▶ Прикоснитесь к
- Загораются символы зон нагрева и доступные на данный момент функции.
- ✓ Варочная панель готова к работе.

#### reStart

- ▶ Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

### 6.2 Выключение варочной панели

- ▶ Прикасайтесь к символу
- пока индикаторы не погаснут.
- ✓ Все зоны нагрева выключены.

**Заметка:** Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 20 секунд, варочная панель выключается.

### 6.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева

Зона нагрева имеет 17 уровней мощности, которые от 1 до 9 отображаются с промежуточными значениями. Выберите наиболее подходящий уровень мощности для блюда и планируемого процесса приготовления.

### 6.4 Советы по приготовлению блюд

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8-9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочередно небольшими порциями.

1. Прикоснитесь к требуемой зоны нагрева.
- ✓ Индикатор загорается ярче.
2. В зоне настройки выберите требуемый уровень мощности.
- ✓ Уровень мощности установлен.

**Заметка:** Если на зоне нагрева не установлена посуда или сковорода не подходит для использования на этой варочной панели, выбранный уровень мощности начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

#### quickStart

- ▶ Если поставить посуду на варочную панель до её включения, то посуда будет распознана, когда варочная панель будет включена, и соответствующая зона нагрева будет выбрана автоматически. Затем в течение 20 секунд необходимо выбрать уровень мощности, иначе варочная панель выключится.

### Измените уровень мощности или выключите зону нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимую ступень нагрева в зоне настройки или установите её на
- ✓ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендациями по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти здесь:  
→ "Как сэкономить электроэнергию", Страница 5

### Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности () оптимален для приготовления определённых блюд. Время приготовления ( min) может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов.

	min
<b>Растапливание</b>	
<sup>1</sup> Без крышки	
<sup>2</sup> Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8,5	



	☰	⌚ min
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1.5 - 2	-
Молоко <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Варёные сосиски <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Картофельные клёцки <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Макаронны <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
Рагу в скороварке	4.5 - 5.5	-
<b>Тушение</b>		
Мясной рулет	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Тушение/жарение в небольшом количестве жира<sup>1</sup></b>		
Шницель в панировке или без неё	6 - 7	6 - 10
Шницель глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Отбивная котлета в панировке или без неё	6 - 7	8 - 12
<sup>1</sup> Без крышки		
<sup>2</sup> Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8,5		

	☰	⌚ min
Стейк (толщиной 3 см)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2см толщиной)	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы глубокой заморозки	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)	4.5 - 5.5	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба в панировке, глубокой заморозки (например, рыбные палочки)	6 - 7	8 - 15
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7 - 8	15 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5 - 7.5	-
Омлет (выпекание одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яичница–глазунья	5 - 6	3 - 6
<b>Жарение во фритюре (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)<sup>1</sup></b>		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Крокеты глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-
<sup>1</sup> Без крышки		
<sup>2</sup> Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8,5		

## 7 flexInduction

Свободная зона нагрева позволяет произвольно размещать посуду любой формы и размера. Она состоит из четырех индукторов, работающих независимо друг

от друга. Когда свободная зона нагрева работает, активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

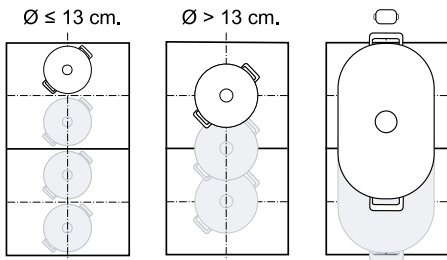
## 7.1 Размещение посуды


Свободную зону нагрева можно настроить двумя способами в зависимости от того, какая посуда используется. Для оптимального распознавания и распределения тепла ставьте посуду по центру, как показано на рисунке.

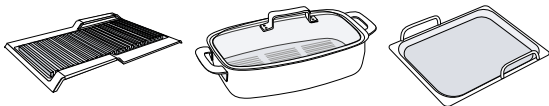
### Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

- Размещение посуды в зависимости от размера:



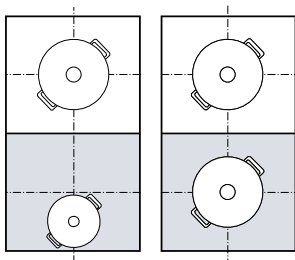
- Рекомендуемая посуда продолговатой формы 



### Как две независимые друг от друга зоны нагрева

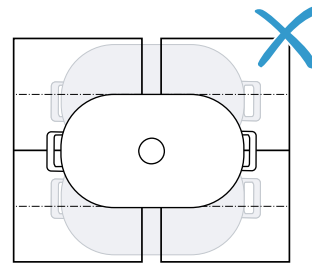
Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды.

Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно друг от друга, а также можете устанавливать для каждой из них уровень мощности.




### Внимание

Не ставьте посуду посередине между правой и левой секциями. Зоны нагрева активируются неправильно, что отрицательным образом сказывается на результате приготовления.



## 7.2 flexInduction Прервать соедин.


По умолчанию зона нагрева настроена таким образом, что обе зоны нагрева соединены друг с другом. Для разъединения зон нагрева:

- Выберите одну из двух зон нагрева.
  - Нажмите .
- ✓ Загорается индикатор. Свободная зона нагрева Flex разъединена.

### Примечания

- Вы можете изменить стандартную установку свободной зоны нагрева. Как действовать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки» → Страница 15.
- Когда вы передвигаете или поднимаете посуду на активной зоне нагрева, запускается автоматический поиск и сохраняется выбранный ранее уровень мощности.

## 7.3 flexInduction Подключается

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Зоны нагрева соединены друг с другом и теперь работают одновременно.

# 8 powerMove Plus

С помощью этой функции вы можете изменить передаваемый на посуду уровень мощности, просто передвигая ее вперед или назад в границах свободной зоны нагрева. Зона разделена на три участка разной мощности.

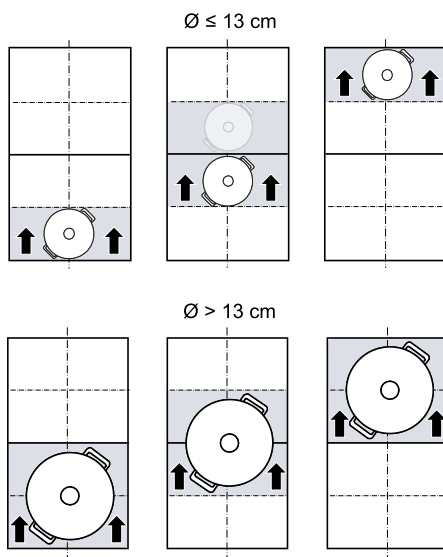
## 8.1 Размещение и перемещение посуды

Используйте только один предмет посуды. Площадь зоны приготовления зависит от используемой посуды, а также от ее размера и расположения. Каждая зона приготовления имеет предварительно установленный уровень мощности:

- Передний участок = ступень нагрева 3
- Средний участок = ступень нагрева 5



- Задний участок = ступень нагрева 1,5

Вы можете изменить стандартную установку предварительно установленного уровня мощности. Как действовать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки» → Страница 15.





## 8.2 Активация powerMove Plus

**Требование:** На одну свободную зону нагрева ставьте только один предмет посуды.

1. Выберите один из двух участков нагрева свободной зоны нагрева.
2. Нажмите .
  - ✓  горит ярче и загорается уровень мощности зоны, на которой располагается емкость.
  - ✓ Функция включена.

**Заметка:** Уровни мощности участка можно изменять в процессе приготовления.

## 8.3 Деактивация powerMove Plus

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Снижается яркость свечения .
- ✓ Функция деактивирована.

# 9 Функции времени






Для вашей варочной панели предусмотрены различные функции для установки времени приготовления:

- Отключающий таймер
- Таймер
- countUp function

## 9.1 Отключающий таймер




Позволяет задавать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.

### Включение Отключающий таймер

1. Дважды прикоснитесь к .
  - ✓ Горят индикаторы  и .
2. Выберите нужную зону нагрева и время приготовления.
  - ✓ Индикатор  конфорки загорается.
3. Нажмите  для подтверждения.
4. Выберите нужный уровень мощности.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

**Заметка:** Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирована функция fryingSensor, отсчет времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута необходимая температура.





### Изменение или выключение Отключающий таймер

1. Дважды прикоснитесь к .
2. Выберите зону нагрева.
3. Чтобы сбросить настройки времени, измените время в зоне настройки или установите на .
4. Нажмите  для подтверждения.




## 9.2 Таймер

Позволяет устанавливать таймер на время от 0 до 99 мин. Эта функция не зависит от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

### Включение Таймер

1. Прикоснитесь к .
  - ✓ Загораются  и .
2. Установите требуемое время в зоне настройки.
3. Нажмите  для подтверждения.
  - ✓ Начинается отсчет времени.
  - ✓ По истечении времени раздается звуковой сигнал и начинают мигать индикаторы.



### Таймер Изменение или отключение

1. Прикоснитесь к .
2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время приготовления в зоне настроек или установите .
3. Нажмите  для подтверждения.


## 9.3 countUp function

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

### Включение countUp function

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Загорается .
- ✓ Начинается отсчет времени.

### Выключение countUp function

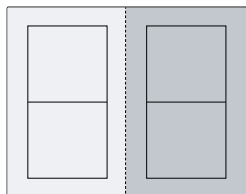
- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Индикаторы функции программирования времени работы гаснут.

- ✓ Функция деактивирована.

## 10 powerBoost

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании  $\mathcal{E}$ .

Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



### 10.1 Включение powerBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите  $b$ . Загорается индикатор  $b$ .  
✓ Функция включена.

**Заметка:** Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

### 10.2 Выключите powerBoost

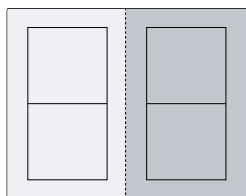
1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите  $b$ . Индикатор  $b$  гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева  $\mathcal{E}$ .  
✓ Функция деактивирована.

**Заметка:** При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

## 11 shortBoost

Данная функция позволяет быстрее разогревать сковородки, чем при использовании  $\mathcal{E}$ .

Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



### 11.1 Рекомендации по применению

- Не закрывайте сковороду крышкой.
- Никогда не оставляйте пустые сковороды нагреваться без присмотра.
- Используйте только холодные сковороды.

- Используйте только сковороды с абсолютно ровным дном. Не используйте сковороды с тонким дном.

### 11.2 Включение shortBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Дважды нажмите  $b$ . Горит  $b$ .  
✓ Функция включена.

**Заметка:** Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

### 11.3 Выключение shortBoost

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите  $b$ .  $b$  гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева  $\mathcal{E}$ .  
✓ Функция деактивирована.

**Заметка:** Для избежания нагревания до высокой температуры, функция автоматически выключается через 30 секунд.

## 12 Функция поддержания в горячем состоянии

Эту функцию можно использовать, когда необходимо растопить шоколад или масло, а также чтобы поддерживать пищу в горячем состоянии.

### 12.1 Включение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Нажмите  $\mathcal{H}$ .
2. Выберите необходимую зону нагрева в течение 10 секунд.  
Загорается  $\mathcal{L}$ .  
✓ Функция активирована.


### 12.2 Выключение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Прикоснитесь к  $\mathcal{H}$ .
2. Выберите зону нагрева.  
 $\mathcal{L}$  гаснет.  
Зона нагрева выключается и загорается индикация остаточного тепла.  
✓ Функция деактивирована.

## 13 fryingSensor

Подходит для приготовления или уваривания соусов, приготовления блинов или жарения яиц со сливочным маслом, жарения овощей или стейков до требуемой степени готовности и все это с постоянным контролем температуры.

Чтобы во время готовки не отвлекаться на постоянное изменение уровня мощности, выберите требуемую температуру один раз в начале готовки. Тогда температура будет измеряться сенсорами под стеклокерамикой и поддерживаться в течение всего процесса готовки.

Данная функция доступна на всех зонах нагрева, отмеченных символом .

### 13.1 Преимущества

- Постоянная температура поддерживается автоматически без необходимости изменения уровня мощности.
- Растительное масло не перегревается. Предотвращается подгорание блюда.
- Зона нагрева нагревается только для поддержания температуры, за счет чего экономится энергия.



### 13.2 Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Режим	Температура	Функции	Кухонная посуда
1	120 °C	Варка и уваривание соусов, жарение овощей	
2	140 °C	Обжаривание в оливковом или сливочном масле	
3	160 °C	Жарение рыбы и продуктов большого размера	
4	180 °C	Жарение во фритюре после панировки, заморозки и гриля	
5	215 °C	Высокотемпературный гриль и сковорода-гриль	

### 13.3 Рекомендуемая посуда




Для использования с этой функцией была разработана специальная посуда, позволяющая достичь оптимальных результатов приготовления.

Кухонная посуда	Рекомендуемая зона нагрева
Сковорода Ø 15 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 19 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 21 см	Простая зона нагрева
Теппанышки 	Свободная зона нагрева Flex
Гриль 	Свободная зона нагрева Flex

Рекомендуемую кухонную посуду можно приобрести через сервисную службу, в специализированных магазинах или в нашем интернет-магазине [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).


**Заметка:** Вы можете использовать другую посуду. Однако в зависимости от материала посуды достигнутая температура может отличаться от выбранного температурного режима.

### 13.4 Включение fryingSensor



1. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
2. Коснитесь  и потом выберите зону нагрева.
3. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настройки требуемый температурный режим.
  - ✓ Функция активирована.  мигает, пока не будет достигнута заданная температура.
  - ✓ По достижении необходимой температуры раздастся звуковой сигнал и  перестанет мигать.
4. Добавьте масло на сковороду и положите приготавливаемый продукт.




**Заметка:** Если для приготовления требуется более 250 мл масла, добавьте и подождите несколько секунд, прежде чем выкладывать продукт.








### 13.5 Выключение fryingSensor






- ▶ Выберите зону нагрева и коснитесь .
- ✓ Функция деактивирована.

















### 13.6 Рекомендации по приготовлению с помощью fryingSensor

В следующей таблице указаны оптимальные температурные режимы для различных блюд. Температура  и время приготовления  min зависят от количества, состояния и качества продуктов.

-  Сковорода
-  Теппанышки
-  Сковорода-гриль

	Кухонная посуда	  min
<b>Мясо</b>		
Шницель	  	4 6-10
Шницель, в панировке		4 6-10
Филе	  	4 6-10
Котлеты	  	3 10-15
Кордон блю, венский шницель		4 10-15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см	  	5 6-8
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см	  	5 8-12
Стейк, хорошо прожаренный, толщиной 3 см	  	4 8-12
Стейк с крестцовой костью, с кровью, толщиной 4,5 см	  	5 10-15

	Кухонная посуда		⌚ min
Стейк с крестцовой костью, среднепрожаренный, толщиной 4,5 см		5	20-30
Грудка птицы, толщиной 2 см		3	10-20
Шпиг		2	5-8
Мясной фарш		4	6-10
Шницель по-гамбургски, толщиной 1,5 см		3	6-15
Мясные фрикадельки, толщиной 2 см		3	10-20
Колбаски		3	8-20
Колбаса Чоризо, полуфабрикат		3	10-20
Шашлык, кебаб		3	10-20
Гирос		4	7-12
<b>Рыба и морепродукты</b>			
Рыбное филе		4	10-20
Рыбное филе, в панировке		4	10-20
Рыба, жареная, целиком		3	10-20
Сардина		4	6-12
Лангустины, креветки		4	4-8
Кальмар, каракатица		4	6-12
<b>Блюда из яиц</b>			
Яичница-глазунья на сливочном масле		2	2-6
Яичница-глазунья		4	2-6
Яичница-болтунья		2	4-9
Омлет		2	3-6
Французские тосты		3	4-8
Французские блинчики, блины, панкейки, такос		5	1-3
<b>Овощи</b>			
Жареный картофель		5	6-12




	Кухонная посуда		⌚ min
Картофель фри		4	15-25
Картофельные оладьи		5	2-4
Репчатый лук, обжаренный чеснок		2	2-10
Репчатый лук, кольцами		3	5-10
Цукини, баклажаны, сладкие перцы		2	4-12
Зеленая спаржа		3	4-15
Грибы		4	10-15
Овощи, тушенные в растительном масле		1	10-20
Овощи в тесте темпура		4	5-10
<b>Продукты глубокой заморозки</b>			
Куриные нагетсы		4	10-15
Рыбные палочки		4	8-12
Картофель фри		5	4-8
Блюда для жарения		3	6-10
Весенние рулеты		4	10-30
Пирожки, крокеты		5	3-8
<b>Соусы</b>			
Томатный соус		1	25-35
Соус «Бешамель»		1	10-20
Сырный соус		1	10-20
Сладкие соусы		1	15-25
Соусы, уваренные		1	25-35
<b>Другие</b>			
Жареный сыр		3	7-10
Крутоны		3	6-10
Обжаренный хлеб		4	4-8
Сухие готовые блюда		1	5-10
Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи, обжаренные		4	3-15
Попкорн		5	3-4

## 14 Блокировка для безопасности детей



Варочная панель оснащена блокировкой для безопасности детей. Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

### 14.1 Включение Блокировка для безопасности детей

**Требование:** Варочная панель должна быть выключена.

1. Нажмите .
  2. Удерживайте  в течение 4 секунд.
- ✓ Индикатор  горит в течение 10 секунд.
  - ✓ Варочная панель заблокирована.

### 14.2 Выключите Блокировка для безопасности детей

1. Нажмите .
  2. Удерживайте  в течение 4 секунд.
- ✓ Блокировка снимается.

### 14.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

Вы также можете установить автоматическое включение блокировки для безопасности детей при каждом включении варочной панели.



Как включается и выключается эта функция, вы можете узнать в главе «Базовые установки»

→ Страница 15.

## 15 Защита при вытирании

Функция блокирует панель управления, чтобы при очистке не были случайно изменены установки. Блокировка никак не затрагивает главный выключатель.

### 15.1 Включение Защита при вытирании

- ▶ Нажмите . Раздается предупредительный сигнал и загорается .
- ✓ Панель управления блокируется на 35 секунд. За 5 секунд до выключения раздается звуковой сигнал.

### 15.2 Выключение Защита при вытирании

Для досрочной отмены блокировки:

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Панель управления разблокирована.

## 16 Индивидуальное защитное отключение





Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируется функция автоматического отключения. В зоне нагрева отображается *FВ* и она выключается.

Время зависит от выбранного уровня мощности и составляет от 1 до 10 ч. Нажмите любую кнопку.

## 17 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

### 17.1 Обзор базовых установок

Индикация	Установка	Значение
<i>c 1</i>	Блокировка для безопасности детей	 — Ручной режим. <sup>1</sup> <i>1</i> — Автоматический режим. <i>2</i> — Выключено.
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы	 — Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. <i>1</i> — Включён только сигнал об ошибке. <i>2</i> — Включён только сигнал подтверждения. <i>3</i> — Все звуковые сигналы включены <sup>1</sup> .
<i>c 3</i>	Индикация энергопотребления Показывает общее потребление энергии между включением и выключением варочной панели в кВтч. Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.	 — Выключено. <sup>1</sup> <i>1</i> — Включено.
<i>c 5</i>	Автоматическое отключение конфорок.	 — выключен. <sup>1</sup> <i>01-99</i> - Минуты до автоматического отключения.
<i>c 6</i>	Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера	<i>1</i> — 10 секунд <sup>1</sup> <i>2</i> — 30 секунд <i>3</i> — 1 минута

<sup>1</sup> Заводская настройка

Индикация	Установка	Значение
c 7	Ограничение по мощности При необходимости позволяет ограничить общую мощность варочной панели, в соответствии с фактическими условиями эксплуатации вашего электроприбора. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. Точные данные вы найдете на типовой табличке. Когда при активной функции варочная панель достигает установленного ограничения мощности, отображается <b>7</b> , значит, выбрать более высокую степень нагрева нельзя.	<b>0</b> — Выключено. Максимальная мощность варочной панели <sup>1</sup> . <b>1</b> — 1000 Вт. Минимальная мощность. <b>1</b> - 1500 Вт. ... <b>3</b> — 3000 Вт. Рекомендуется для 13 А. <b>3</b> - 3500 Вт. Рекомендуется для 16 А. <b>4</b> — 4000 Вт. <b>4</b> . 4500 Вт. Рекомендуется для 20 А. ... <b>9</b> — Максимальная мощность варочной панели.
c 11	powerMove Plus Позволяет изменять предустановленные уровни мощности трех варочных поверхностей свободной зоны нагрева. Для этого выберите одну из двух зон нагрева, установите требуемый уровень мощности в зоне настройки и коснитесь <b>11</b> , чтобы подтвердить новый уровень мощности и выбрать следующую варочную поверхность.	<b>9</b> - Предустановленный уровень мощности для передней зоны нагрева. <b>5</b> - Предустановленный уровень мощности для средней зоны нагрева. <b>1.5</b> - Предустановленный уровень мощности для задней зоны нагрева.
c 12	Проверка посуды С помощью этой функции можно проверить качество посуды.	<b>0</b> — Не подходит. <b>1</b> — Не оптимально. <b>2</b> — Подходит.
c 13	flexInduction Изменение режима включения свободной зоны нагрева Flex.	<b>0</b> — Использование в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева. <b>1</b> — Использование в качестве объединенной зоны нагрева. <sup>1</sup>
c 0	Возврат к заводским установкам	<b>0</b> — индивидуальные установки <sup>1</sup> . <b>1</b> — заводские установки.

<sup>1</sup> Заводская настройка

## 17.2 Переход к базовым установкам

**Требование:** Варочная панель должна быть выключена.

- Для включения варочной панели коснитесь **1**.
- В течение следующих 10 секунд коснитесь **0** и удерживайте в течение 4 секунд.

Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (СС)	<b>0 1</b>
Заводской номер	<b>Fd</b>
Заводской номер 1	<b>02.</b>
Заводской номер 2	<b>0.5</b>

- С помощью первых четырех индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к зоне настройки, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

- Для перехода к базовым установкам коснитесь **0**.  
✓ В качестве предустановки загораются **c 1** и **0**.
- Нажимайте **0** до тех пор, пока не появится необходимая установка.
- Выберите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.
- Коснитесь и удерживайте **0** в течение 4 с.  
✓ Установки сохраняются в памяти.

## 17.3 Сброс изменений базовых установок

- Прикоснитесь к **1**.
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

## 18 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависит скорость и результат приготовления.

С помощью этой функции можно проверить качество посуды.

Перед проверкой убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру используемой зоны нагрева.

Доступ осуществляется через базовые установки.

→ Страница 15



## 18.1 Выполнение Проверка посуды




Свободная зона нагрева настроена в качестве единственной зоны нагрева, поэтому на ней можно проверить только один предмет посуды.

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды комнатной температуры и поставьте ее по середине зоны нагрева, диаметр которой наилучшим образом соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите  $c\ 1\ 2$ .
3. Прикоснитесь к зоне настройки. На зонах нагрева мигает индикация —.
  - ✓ Выполняется проверка.
  - ✓ Через 10 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

## 18.2 Проверка результата

В таблице ниже можно проверить полученный результат качества и скорости процесса приготовления.

### Результат

- |   |   |
|---|---|
|  | Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для зоны нагрева.                              |
|  | Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления. |
|  | Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.                        |

Для активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

# 19 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

## 19.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу, торговую сеть или в онлайн-магазине [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▶ Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

### Неподходящие чистящие средства

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Средства для посудомоечных машин
- Абразивные средства
- Абразивные чистящие средства, например, аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- Жесткие губки
- Очистители высокого давления и пароструйные очистители

## 19.2 Очистка варочной панели

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы не предотвратить пригорание остатков пищи.

**Требование:** Варочная панель должна быть холодной. Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.

**Рекомендация:** Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

## 19.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

**Заметка:** Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Очистите раму варочной панели мягкой салфеткой с мыльным раствором. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

# 20 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

## 20.1 Предупреждение

### Примечания

- Если загораются индикаторы  $E$ , нажмите и удерживайте сенсор соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

## 20.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▶ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▶ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▶ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▶ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
$F5$ + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▶ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
$F5$ и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▶ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
$F1/F6$	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
$F8$	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▶ Индивидуальное защитное отключение во включенном состоянии. Для настройки зоны нагрева выключите индикацию, коснувшись любой кнопки.
$E9000/E9010$	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▶ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
$U400$	Неправильно подключена варочная панель. ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
$dE$	Активирован демонстрационный режим. ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим деактивирован.

## 20.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

# 21 Утилизация

## 21.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.  
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

# 22 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

**Заметка:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.siemens-home.bsh-group.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж  
e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)  
Срок службы устройства – 7 лет.  
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).  
Сделано в Испании

## 22.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стекло-керамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках

→ Страница 15.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

# 23 Контрольные блюда

Эти рекомендации по настройкам разработаны для сертификационных институтов, чтобы облегчить им проверку наших приборов. Тесты проводились с нашими наборами посуды для индукционных варочных

панелей. При необходимости наборы принадлежностей можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

### 23.1 Растапливание шоколадной глазури

Ингредиенты: 150 г горького шоколада (55 % какао).

- Кастрюля Ø 16 см без крышки
  - Приготовление: уровень мощности 1.5

### 23.2 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Рецепт по DIN 44550

Начальная температура 20 °C

Разогревание, без помешивания

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 450 г
  - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой, объем: 800 г
  - Разогрев: продолжительность 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5

### 23.3 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Например, для чечевицы размером 5-7 мм,

начальная температура приготовления 20 °C

После 1 мин нагревания начинать помешивать

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 500 г
  - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой, объем: 1 кг
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.5

### 23.4 Соус «бешамель»

Температура молока: 7 °C

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли

#### Приготовление соуса «Бешамель»

1. Растопить масло, добавить муку и соль, разогреть.
  - Разогрев: в течение 6 мин, уровень мощности 2
2. Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.
  - Разогрев: продолжительность 6 мин 30 с, уровень мощности 7
3. После того как соус «Бешамель» вскипит, оставить его на зоне нагрева, постоянно перемешивая, еще на 2 минуты.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

### 23.5 Молочный рис, приготовление под крышкой

Температура молока: 7 °C

1. Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Нагревать без крышки. После 10 мин нагревания начать помешивать.
  2. Установить рекомендованный уровень мощности и добавить в молоко рис, сахар и соль.  
Время приготовления, включая разогрев, прим. 45 мин
- Кастрюля Ø 16 см Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
    - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
    - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
  - Кастрюля Ø 20 см Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
    - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
    - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3, через 10 мин перемешать

### 23.6 Молочный рис, готовить без крышки

Температура молока: 7 °C

1. Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно помешивая.
  2. Установить рекомендованный уровень мощности, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.
- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
    - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
    - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
  - Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
    - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.5
    - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.5

### 23.7 Варка риса

Рецепт по DIN 44550

Температура воды: 20 °C

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.5

### 23.8 Жарение свиного филе

Начальная температура филе: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 3 порции свиного филе, общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см, 15 мл подсолнечного масла
  - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

### 23.9 Приготовление французских блинчиков

Рецепт по DIN EN 60350-2

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 55 мл теста для французских блинчиков
  - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

### 23.10 Жарение во фритюре замороженного картофеля фри

- Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 2 л подсолнечного масла. На каждый цикл работы фритюра: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
  - Разогрев: уровень мощности 9, пока масло не раскалится до 180 °C.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 9





**RU** Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001687534** (030821)

ru