

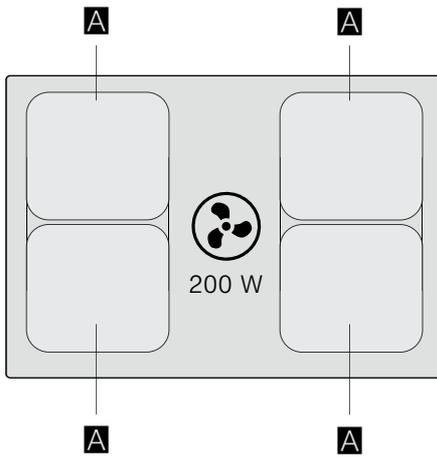


PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA
INTEGRADO DE VENTILACIÓN



[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

T4..D7B..



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Содержание

	Применение по назначению	4		Сенсорный режим жарения	20
	Важные правила техники безопасности	5		Преимущества при жарении	20
	Причины повреждений	7		Сковороды для приготовления с сенсором жарения	20
	Охрана окружающей среды	7		Температурный режим	21
	Рекомендации по экономии электроэнергии	7		Таблица	21
	Правильная утилизация упаковки	7		Установка	23
	Приготовление в режиме индукционного нагрева	8		Функция поддержания в горячем состоянии	23
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	8		Активация	23
	Посуда	8		Деактивация	23
	Знакомство с прибором	10		Блокировка для безопасности детей	24
	Ваш новый прибор	10		Активация и деактивация блокировки для безопасности детей	24
	Специальные принадлежности	10		Автоматическая блокировка от включения детьми	24
	Панель управления	11		Защита при вытирании	24
	Конфорки	11		Автоматическое аварийное отключение	24
	Индикация остаточного тепла	12		Базовые установки	25
	Режимы работы	12		К базовым установкам можно перейти следующим образом:	26
	Режим отвода воздуха	12		Индикатор расхода электроэнергии	27
	Режим циркуляции воздуха	12		Проверка посуды	27
	Перед первым использованием	13		Ограничитель мощности Power-Manager	28
	Установка режима работы	13		Очистка	28
	Управление бытовым прибором	13		Чистящие средства	28
	Включение и выключение варочной панели	13		Компоненты, требующие очистки	29
	Регулировка конфорок	13		Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели)	29
	Рекомендации по приготовлению	14		Варочная панель	29
	Ручное управления вентилятором	17		Вентилятор	30
	Интенсивный режим	17		Очистка ёмкости для слива лишней жидкости	32
	Автоматический запуск	17		Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	33
	Функция работы после выключения	17		Что делать в случае неисправности?	35
	Функция «CombiZone»	18		Служба сервиса	36
	Указания в отношении посуды	18		Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)	36
	Активация	18		Контрольные блюда	37
	Деактивация	18			
	Функции времени	18			
	Программирование времени приготовления	18			
	Бытовой таймер	19			
	Функция «PowerBoost»	19			
	Активация	19			
	Деактивация	19			

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

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

Не допускайте попадания в вытяжку опасных и взрывчатых веществ и паров.

Следите за тем, чтобы мелкие детали и жидкости не попадали в прибор.

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

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

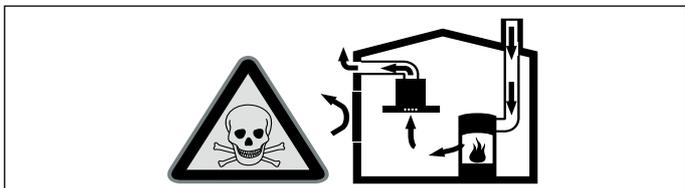
Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность удушья!

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

Предупреждение – Опасно для жизни!

Отработанные газы, снова попавшие в комнату, могут стать причиной отравления. Всегда обеспечивайте достаточный приток воздуха, если прибор и источник открытого огня с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.



Приборы с открытым пламенем с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле нагреватели, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную трубу) из помещения на улицу.

Во время работы вытяжки из кухни и располагающихся рядом помещений удаляется воздух, из-за чего понижается давление. Ядовитые газы из камина или вытяжных воздуховодов втягиваются обратно в жилое помещение.

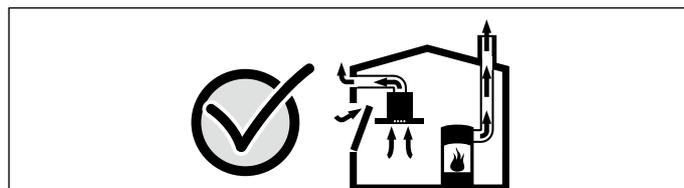
- По этой причине необходимо всегда следить за достаточностью притока воздуха.
- Наличие каналов приточной или вытяжной вентиляции само по себе не является гарантией обеспечения достаточного притока воздуха.

Безопасной для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Этого можно достигнуть, только если приток воздуха обеспечивается через незакрываемые отверстия, например, неплотности в дверях и окнах, с помощью стальных коробов приточно-вытяжной

вентиляции или иных технических мероприятий.

Запрещается подключать вытяжку к действующей дымовой трубе или к воздуховоду, через который осуществляется вентиляция помещений с установленными приборами с открытым пламенем.

При подключении вытяжки к неиспользуемой дымовой трубе, необходимо получить разрешение в специальной инстанции, отвечающей за эксплуатацию и чистку труб.



По вопросу оценки вентиляционной системы всего дома и разработке подходящих технических решений и по любому другому вопросу обращайтесь за консультацией в специальную инстанцию, отвечающую за эксплуатацию и чистку труб. Если вытяжка работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

- Отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть. Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр. Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- Во время работы вентилятора отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть. Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование). Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твёрдого топлива (например, дрова или уголь), если предусмотрена цельная несъёмная защитная панель. Не должно быть разлетающихся искр.

⚠ 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.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей дайте ему остыть, перед тем, как снять металлический жироулавливающий фильтр или ёмкость для слива лишней жидкости.

⚠ 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 травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Опасность повреждения твёрдыми или острыми предметами. Не допускайте падения твёрдых или острых предметов на варочную панель.
- Опасность повреждения из-за нагревания пустой посуды. Не нагревайте пустую посуду.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Опасность повреждения алюминиевой фольгой или пластиковыми ёмкостями. Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые ёмкости на горячую конфорку. Не используйте защитную плёнку.
- Повреждение поверхности, изменение цвета и пятна в результате применения неподходящих чистящих средств. Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
- Повреждение поверхности и изменение цвета из-за трения посуды. Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над поверхностью.
- Повреждение поверхности и пятна из-за пригоревших блюд. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
- Повреждение поверхности солью, сахаром и песком. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
- Повреждение поверхности шероховатым дном посуды. Проверьте посуду перед использованием.
- Повреждение поверхности или образование так называемых «неровностей» из-за сахара и продуктов с высоким содержанием сахара. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда используйте соответствующую крышку для кухонной посуды. При приготовлении без крышки расход электроэнергии значительно возрастает. Используйте стеклянные крышки. Так можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.
- Используйте посуду с ровным дном. При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.
- Убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки. Примечание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для небольшого объёма продукта используйте меньшую посуду. При приготовлении в большой посуде, заполненной небольшим объёмом продукта, расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это поможет вам сэкономить электроэнергию и сохранить витамины и минеральные вещества, содержащиеся в овощах.
- Вовремя переключайте на низкую ступень нагрева конфорки. В противном случае напрасно расходуется много электроэнергии.
- Во время приготовления позаботьтесь о достаточном притоке воздуха, чтобы обеспечить эффективную и бесшумную работу вытяжки.
- Регулируйте скорость работы вытяжки в зависимости от интенсивности испарений. Используйте интенсивный режим только при необходимости. В режиме работы вытяжки с пониженной мощностью расход электроэнергии ниже.
- При высокой интенсивности испарений заранее выбирайте режим работы вентилятора с повышенной мощностью. Скопившиеся испарения на кухне требуют более длительной работы вентиляции.
- Если прибор больше не используется, отключите его.
- В целях повышения эффективности работы системы вентиляции и предотвращения опасности возникновения пожара чаще очищайте или заменяйте фильтр.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

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

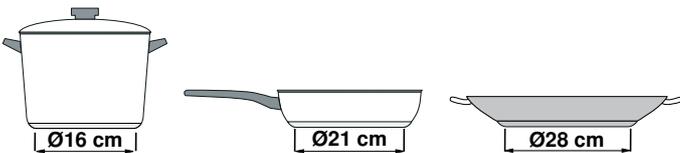
Посуда

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

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

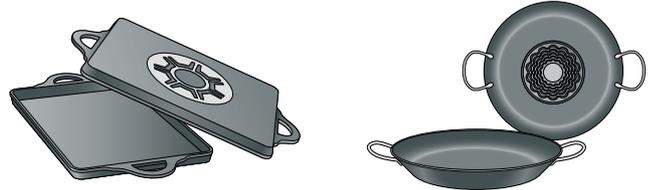
Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, прочтите главу → "Проверка посуды".

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

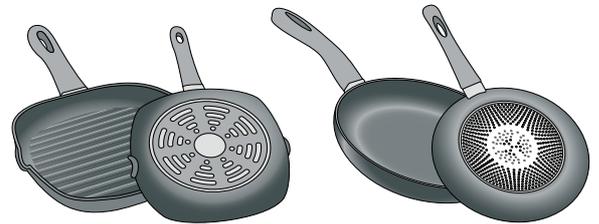


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



Неподходящая посуда

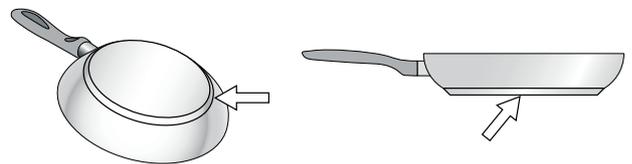
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде, например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки мигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

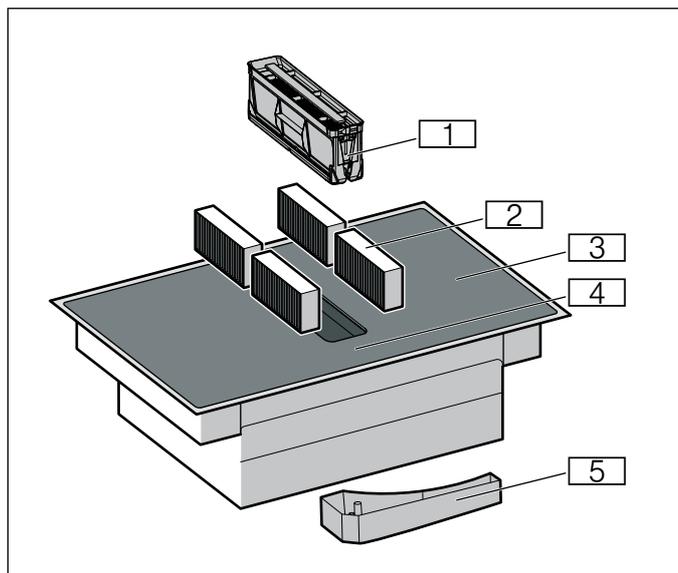
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

Знакомство с прибором

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

Указание: . В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Ваш новый прибор



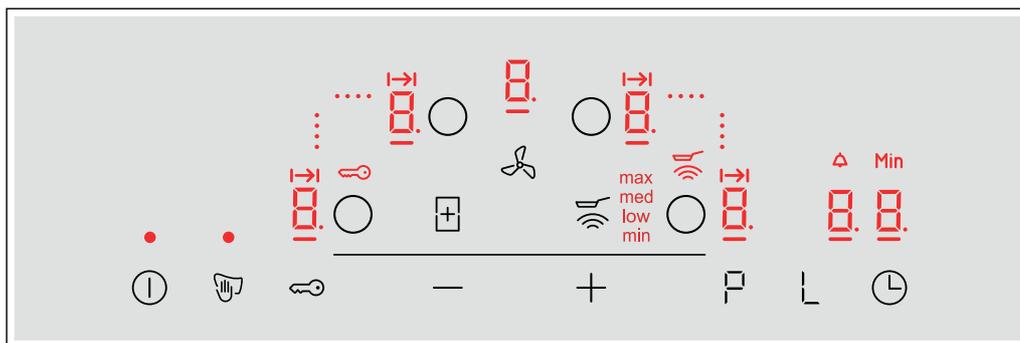
Номер	Обозначение
1	Металлический жироулавливающий фильтр
2	Фильтр с активированным углём в режиме циркуляции воздуха или акустический фильтр в режиме отвода воздуха*
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости
* В зависимости от оборудования	

Специальные принадлежности

В зависимости от варианта встраивания прибора, можно использовать различные принадлежности, которые вы можете приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу или на нашем официальном сайте:

- Набор оборудования для режима отвода воздуха
- Набор оборудования для режима циркуляции воздуха
- Фильтр с активированным углём: для режима циркуляции воздуха
- Шумопоглотитель: для режима отвода воздуха

Панель управления



Сенсоры выбора	
ⓘ	Главный выключатель
○	Выбор зоны нагрева
-/+	Поля установки
🔑	Блокировка для безопасности детей
👉	Блокировка панели управления для очистки
⊕	Функция «CombiZone»
🌀	Ручное управления вентилятором
🔥	Сенсор жарения
P	Функция «Powerboost» Интенсивный режим вентиляции
L	Функция поддержания в горячем состоянии
⌚	Функции времени

Индикация	
0	Режим работы
1-9	Уровни мощности
00	Функции времени
H/h	Остаточное тепло
🔑	Блокировка для безопасности детей
P	Функция «Powerboost» Интенсивный режим вентиляции I
P.	Интенсивный режим вентиляции II
L	Функция поддержания в горячем состоянии
⋮ / ⋮	Функция «CombiZone»
🔥	Сенсор жарения
⏪	Автоматическая функция времени приготовления
🔔	Таймер
мин	Индикатор времени
min, low, med, max	Температурные режимы

Элементы панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите посуду близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

Зоны нагрева		
□	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
▢	Комбинированная зона нагрева	См. главу → "Функция «CombiZone»"

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

Индикация остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

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

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

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

Режимы работы

Для данного прибора возможна установка режима отвода или циркуляции воздуха.

Режим отвода воздуха



Втянутый воздух очищается жировулавливающим фильтром и подаётся по системе труб наружу.

Указание: Вытяжной воздух не должен выходить ни через эксплуатируемую дымовую трубу, ни в шахту, служащую для вытяжной вентиляции помещений, в которых находится источник пламени.

- Если вытяжной воздух выходит в неиспользуемую дымовую трубу, следует получить разрешение у компетентного лица, ответственного за эксплуатацию и очистку труб.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический блок в кладке.

Режим циркуляции воздуха



Всасываемый воздух очищается жировулавливающими фильтрами и фильтрами с активированным углём и поступает обратно в кухню.

Указание: Для связывания неприятных запахов в режиме циркуляции необходим фильтр с активированным углём. Информацию о различных вариантах использования прибора в режиме рециркуляции можно посмотреть в проспекте или получить у дилера. Необходимые для этого принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора выполните следующее:

Тщательно очистите прибор и принадлежности.

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок.

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя ①.

Установка режима работы

Прибор поставляется с предустановленным режимом рециркуляции воздуха.

Если установленная варочная панель имеет выход воздуха наружу, необходимо настроить  этот режим. См. главу → "Базовые установки".

Управление бытовым прибором

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

Рекомендация: Включайте вентиляцию в начале приготовления блюда и выключайте только через несколько минут после завершения приготовления. В этом случае кухонные испарения устраняется наиболее эффективно.

Указание: Не используйте прибор без металлического жирулавливающего фильтра и ёмкости для слива лишней жидкости.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Раздаётся звуковой сигнал. Загораются индикатор главного выключателя и индикаторы конфорок . Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикатор не погаснет. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все установки будут активизированы снова.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов  и .

Ступень нагрева конфорки  = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки  = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

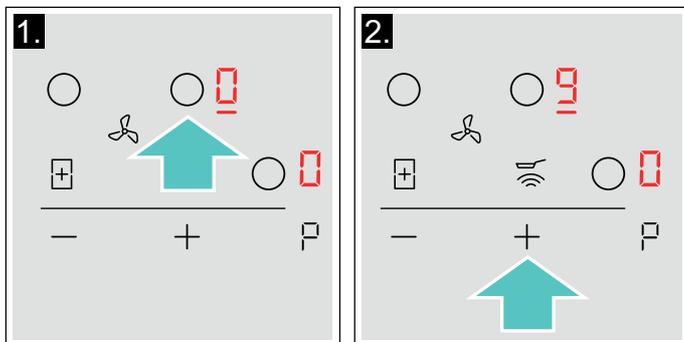
Указания

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

Выбор конфорки и степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку при помощи символа ○.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу + или -. На дисплее появляется следующая базовая установка:
Символ +: степень нагрева конфорки 9
Символ -: степень нагрева конфорки 4



Степень нагрева конфорки установлена.

Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу + или -, пока не отобразится требуемая степень нагрева.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и прикасайтесь к символу + или -, пока на дисплее не появится 0.

Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

Указания

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

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

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

Таблица рецептов

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

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1. - 2	-
Молоко*	1. - 2.	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки*	4. - 5.	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2. - 3.	15 - 30
Молочный рис***	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4. - 5.	25 - 35
Отварной картофель	4. - 5.	15 - 30
Изделия из теста, макаронны*	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3. - 4.	120 - 180
Супы	3. - 4.	15 - 60
Овощи	2. - 3.	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3. - 4.	7 - 20
Приготовление в скороварке	4. - 5.	-
Тушение		
Рулеты	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
***Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.		

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Тушение/ жарение с малым количеством масла*		
Шницель, в панировке или без	6-7	6-10
Шницель, глубокой заморозки	6-7	6-12
Котлета, в панировке или без**	6-7	8-12
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12
Грудка птицы (2 см толщиной)**	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки**	5-6	10-30
Фрикадельки (3 см толщиной)**	4.-5.	20-30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)**	6-7	10-20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-15
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7-8	10-20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7-8	15-20
Продукты глубокой заморозки, например, блюда для жарения	6-7	6-10
Блины (выпекание одного за другим)	6.-7.	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.-4.	3-10
Яичница-глазунья	5-6	3-6
Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	6-7	-
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6-7	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
***Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.		

Ручное управления вентилятором

Вы можете вручную управлять интенсивным режимом вентиляции.

Указание: При использовании высокой посуды оптимальная мощность вытяжки не гарантируется. Мощность вытяжки можно улучшить, положив крышку под наклоном.

Активация

1. Прикоснитесь к символу .
Вентиляция запустится на установленном уровне мощности.
2. В течение следующих 10 секунд выберите необходимую ступень нагрева с помощью символов **+** и **-**.
Загорается установленная ступень нагрева конфорки.
3. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки.
Вентиляция включена.

Изменение и отключение

Прикоснитесь к символу  и выберите необходимую ступень нагрева или настройте с помощью символов **+** и **-** в диапазоне настроек .

Интенсивный режим

Вентиляция имеет два интенсивных режима. При активации интенсивного режима вентиляция работает в течение короткого времени с максимальной мощностью.

Активация

Прикоснитесь к символу  и установите необходимый интенсивный режим.

- **Интенсивный режим I:** прикоснитесь к символу .
Загорается индикатор . Режим активирован.
- **Интенсивный режим II:** прикоснитесь к символу .
Загорается индикатор . Режим активирован.

Указание: Через 8 минут прибор автоматически переключается на уровень мощности .

Изменение и отключение

Прикоснитесь к символу  и выберите необходимую ступень нагрева или настройте с помощью символов **+** и **-** в диапазоне настроек .

Автоматический запуск

При выборе ступени нагрева для зоны нагрева будет активирован автоматический запуск. Вентиляция включается с учётом ступени нагрева конфорки соответствующих зон нагрева.

Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

Функция работы после выключения

Благодаря функции остаточного хода система вентиляции продолжает работать в течение нескольких минут после выключения, за счёт чего удаляются все кухонные испарения. После этого система вентиляции отключается автоматически.

Активация

Время работы активируется по умолчанию на максимальный период. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

Указание: Функция остаточного хода включится только в том случае, если минимум одна зона нагрева была включена не менее одной минуты.

Деактивация

Вручную

Прикоснитесь к символу . Функция остаточного хода выключена.

Авто

В следующих случаях функция остаточного хода не работает:

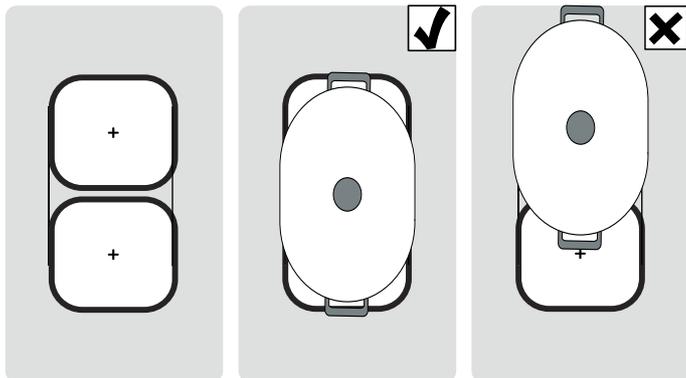
- Время работы функции остаточного хода истекло.
- Прибор снова включается.

Функция «CombiZone»

С этой функцией вы можете соединить функцию «CombiZone» и установить для обеих зон нагрева один и тот же уровень мощности. Данная функция предназначена, в первую очередь, для приготовления пищи в посуде продолговатой формы.

Указания в отношении посуды

Для получения оптимального результата используйте посуду, подходящую для участка обеих зон нагрева. Ставьте посуду на середину зон нагрева.



Если на одной из двух зон нагрева вы используете только один предмет посуды, его можно передвинуть на вторую зону нагрева. В этом случае уровень мощности и выбранные установки будут приняты.

Активация

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к функции «CombiZone», и установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . На индикаторах обеих конфорок загорается ступень нагрева. Функция активирована.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к функции «CombiZone», и установите ступень нагрева конфорки символом **+** или **-**.

Деактивация

Выберите одну из обеих конфорок, относящихся к данной функции, и прикоснитесь к символу .

Функция деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

Функции времени

Для этой варочной панели предусмотрены две функции таймера:

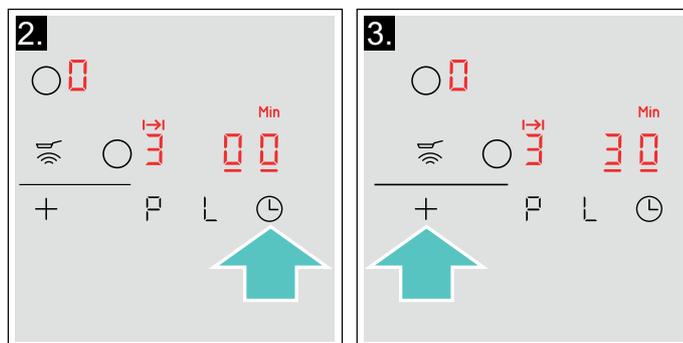
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер

Программирование времени приготовления

По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки загорается . На индикаторе таймера появляется .
3. Прикоснитесь к символу **+** или **-**. Появляется базовая установка:
Символ **+**: 30 минут.
Символ **-**: 10 минут.



4. С помощью символов **+** или **-** выберите требуемое время приготовления.

Через несколько секунд начинается отсчёт времени.

Указания

- Для всех конфорок можно автоматически установить одинаковое время приготовления. Отсчёт установленного времени производится отдельно для каждой из конфорок. Информация об автоматическом программировании времени приготовления содержится в разделе *→ "Базовые установки"*
- Если для комбинированной конфорки выбирается функция «CombiZone» или «Move», установленное время является одинаковым для обеих конфорок.

Сенсор жарения

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

Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку . Прикоснитесь к символу  и измените время приготовления с помощью символа **+** или **-** либо измените время на .

По истечении времени

Конфорка выключается. Раздаётся сигнал. На индикаторе таймера на 60 секунд загорается **00**.

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

Указания

- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отображаться времени, установленное для выбранной конфорки.
- Вы можете устанавливать время приготовления до 99 минут.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

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

Установка

1. Несколько раз прикоснитесь к символу **⏸**, пока не загорится индикатор **⏸**. На индикаторе таймера появляется **00**.
2. Прикоснитесь к символам **+** или **-**. Появляется базовая установка.
Символ **+**: 10 минут.
Символ **-**: 5 минут.
3. Установите требуемое время с помощью символов **+** или **-**.
Через несколько секунд начинается отсчёт времени.

Изменение или сброс времени приготовления

Несколько раз прикоснитесь к символу **⏸**, пока не загорится индикатор **⏸**. Измените или установите время с помощью символов **+** или **-** на **00**.

По истечении времени

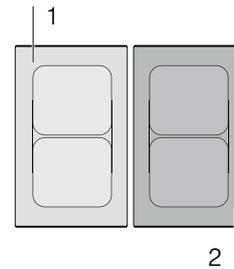
Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется **00**. Индикаторы гаснут через 60 секунд.

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

**Функция «PowerBoost»**

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

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.). Если это условие не соблюдено, на индикаторе выбранной конфорки будет мигать **P** и **9**; затем автоматически устанавливается ступень нагрева конфорки **9**, но функция не активируется.



Указание: На участке «CombiZone» функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если две конфорки используются независимо друг от друга.

Активация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу **P**.
На индикаторе появляется **P**.
Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу **P**.
Индикатор **P** гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева **9**.
Функция деактивирована.

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

Сенсорный режим жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при сохранении подходящей температуры сковороды.

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

Преимущества при жарении

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

Указания

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

Сковороды для приготовления с сенсором жарения

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к этому прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент товаров и возможность заказа онлайн зависит от страны. Более подробную информацию можно найти в документации по продажам.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. При покупке принадлежностей обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора → "Служба сервиса".

Специальные принадлежности

Сковорода с диаметром 21 см

Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.

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

Указания

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

Температурный режим

Температурный режим	Подходят для
min	Низкая Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина, например, приготовление омлета.
low	Средняя низкая Жарение рыбы и крупно нарезанных продуктов, например, мясные тефтели и колбаски.
med	Средняя высокая Жарение стейков, среднепрожаренных или хорошо прожаренных, глубокой заморозки, в панировке и тонко нарезанных продуктов, например, шницель, рагу и овощи.
max	Высокая Жарение блюд при высокой температуре, например, стейки с кровью, картофельные оладьи и жареный картофель.

Таблица

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

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

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

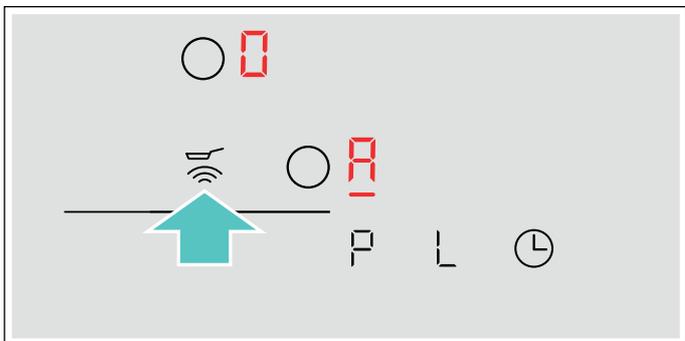
	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо		
Шницель в панировке или без	med	6 - 10
Филе	med	6 - 10
Котлеты*	low	10 - 15
Кордон блю, венский шницель*	med	10 - 15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	max	6 - 8
Стейк, средне- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	med	8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

	Температур- ный режим	Общее время приготовления по- сле звукового сигнала (мин)
Картофель		
Жареный картофель (из картофеля в мундире)	max	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля)	med	15 - 25
Картофельные оладьи**	max	2,5 - 3,5
Глазированный картофель	low	15 - 20
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	min	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	low	4 - 12
Сладкий перец, зелёная спаржа	low	4 - 15
Грибы	med	10 - 15
Глазированные овощи	low	6 - 10
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	med	15 - 20
Кордон блю*	med	10 - 30
Грудка птицы*	med	10 - 30
Куриные нагеты	med	10 - 15
Гирос, кебаб	low	5 - 10
Рыбное филе, в панировке или без	low	10 - 20
Рыбные палочки	med	8 - 12
Картофель фри	max	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	low	6 - 10
Весенние рулеты	med	10 - 30
Камамбер/сыр	low	10 - 15
Прочее		
Камамбер/сыр	low	7 - 10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, Макароны	min	5 - 10
Крутоны	low	6 - 10
миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	med	3 - 15
* Несколько раз перевернуть.		
** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.		

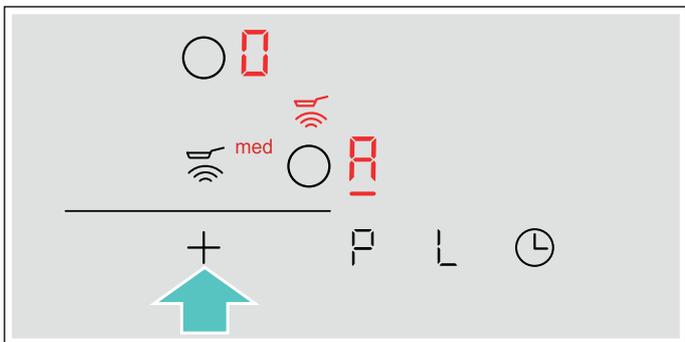
Установка

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

1. Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки загорается .



2. В течение следующих 10 секунд выберите необходимый температурный режим с помощью символов + и -.



Функция активирована.

Символ температуры  будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздаётся звуковой сигнал и символ температуры продолжает гореть.

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

Указание: Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение сенсора жарения

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Функция деактивирована.

Функция поддержания в горячем состоянии

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

Активация

1. Выберите конфорку.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу . На индикаторе появляется . Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Индикация  гаснет. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла. Функция деактивирована.

Блокировка для безопасности детей

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

Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Активация: прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Деактивация: прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 4 секунды. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка от включения детьми

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

Включение и выключение

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

Защита при вытирании

В случае вытирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

Активация: прикоснитесь к символу . При этом раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на 35 секунд. Теперь вы можете вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

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

Указания

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

Автоматическое аварийное отключение

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

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

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

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

Базовые установки

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

Индикация	Функция
c 1	Блокировка для безопасности детей 0 Вручную* 1 Автоматически 2 Функция деактивирована.
c 2	Звуковые сигналы 0 Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. 1 Включён только сигнал об ошибке. 2 Включён только сигнал подтверждения. 3 Все звуковые сигналы включены.*
c 3	Индикация расхода электроэнергии 0 Деактивирована.* 1 Активирована.
c 5	Автоматическое программирование времени приготовления 00 Выключено.* 0 1-99 Время до автоматического отключения.
c 6	Продолжительность сигнала функции таймера 1 10 секунд. 2 30 секунд. 3 1 минута.*
c 7	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. 0 Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. */** 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1. 1500 Вт ... 3 3000 Вт Рекомендуется для 13 ампер. 3. 3500 Вт Рекомендуется для 16 ампер. 4 4000 Вт 4. 4500 Вт Рекомендуется для 20 ампер. ... 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели.**
c 9	Время выбора зоны нагрева 0 Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная зона нагрева.* 1 Ограничено: зона нагрева остаётся выбранной на несколько секунд.
c 12	Проверка посуды и результата приготовления 0 Не подходит 1 Не оптимальный 2 Подходит
c 17	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха 0 Настройка режима циркуляции воздуха.* 1 Настройка режима отвода воздуха.

c 18	Установка автоматического запуска
0	Выключено.
1	Включено: вентиляция включается с учётом ступени нагрева конфорки соответствующей зоны нагрева.*
c 20	Настройка функции остаточного хода
0	Выключено.
1	Включено*: Когда варочная панель работает в режиме отвода воздуха, вентиляция включается прим. на 6 минут в зависимости от ступени нагрева конфорки 3. Когда варочная панель работает в режиме циркуляции воздуха, вентиляция включается прим. на 30 минут в зависимости от ступени нагрева конфорки 1. Функция остаточного хода выключается автоматически по истечении этого времени.
c 0	Возврат к стандартным установкам
0	Индивидуальные установки*
1	Возврат к заводским установкам.

*Заводская установка
** Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

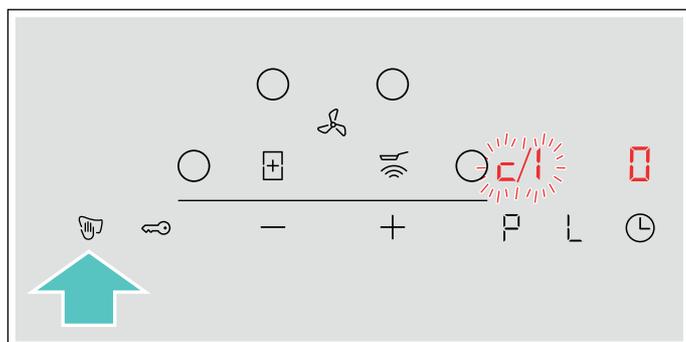
К базовым установкам можно перейти следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.

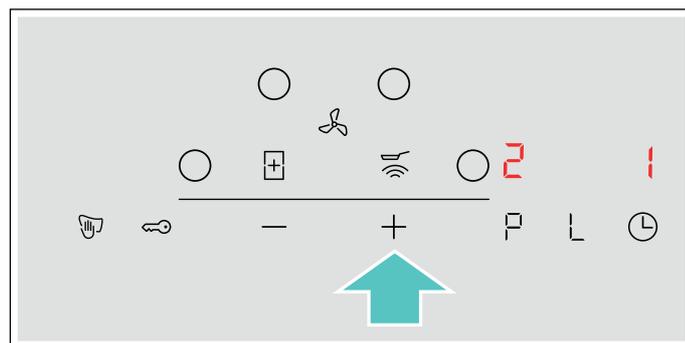
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу и удерживайте его нажатым примерно в течение 4 секунд.
С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии.
Прикоснитесь к символу **+** или **-**, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

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

3. После повторного прикосновения к символу выполняется переход к базовым установкам.
На индикаторе поочередно мигают **c** и **!**, и в качестве предустановки появляется **0**.



4. Прикасайтесь к символу до тех пор, пока требуемая функция не появится на дисплее.
5. После этого выберите требуемую установку с помощью символов **+** и **-**.



6. Удерживайте символ нажатым минимум 4 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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

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

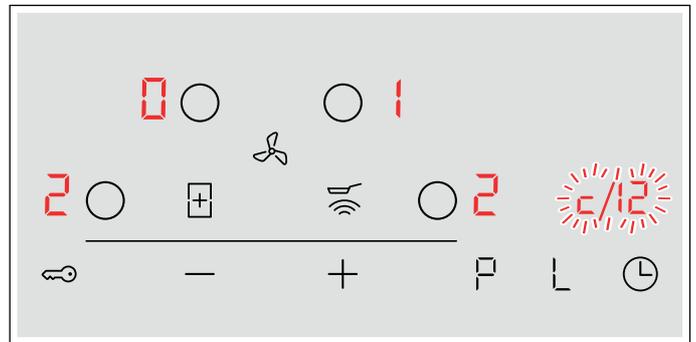
Проверка посуды

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

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

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

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



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
!	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.
* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.	

Выберите символ **+** или **-**, чтобы снова активировать функцию.

Указания

- Если диаметр используемой конфорки намного меньше диаметра дна посуды, то нагревается только середина ёмкости, и результат приготовления не будет оптимальным или удовлетворительным.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → "Базовые установки".
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева".

Ограничитель мощности Power-Manager

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

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

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

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

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

Очистка

Предупреждение – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Предупреждение – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей дайте ему остыть, перед тем, как снять металлический жирославливающий фильтр или ёмкость для слива лишней жидкости.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной удара током. Очищайте прибор только влажной салфеткой. Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Предупреждение – Опасность травмирования!

Некоторые детали внутри прибора имеют острые кромки. Используйте защитные перчатки.

Указания

- Используйте для очистки только небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.
- Перед очисткой снимайте любые украшения с рук.
- 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.

Чистящие средства

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

Соблюдайте все указания и предупреждения, касающиеся чистящих средств.

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

Внимание!

Повреждение поверхности

Не используйте:

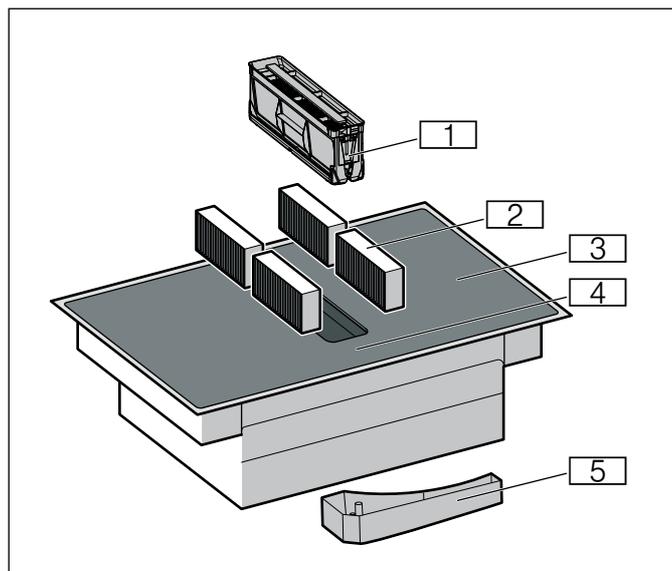
- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные чистящие средства;
- очистители высокого давления или пароструйные очистители;
- средство для очистки духовок;
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители;
- чистящие средства с большим содержанием спирта;
- жёсткие, царапающие губки, щётки или мочалки

Внимание!**Повреждение поверхности**

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием!

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

Зона очистки	Чистящее средство
Стеклокерамика	<p>Средство для очистки стёкол при наличии пятен от остатков воды и известкового налёта: очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей или средства для очистки стёкол.</p> <p>Скребок для стеклянных поверхностей при наличии пятен от сахара, рисового крахмала или пластика: при появлении пятен незамедлительно очистите поверхность. Осторожно: опасность ожога.</p> <p>Очистите с помощью влажной тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой.</p> <p>Указание: Не используйте чистящие средства для посудомоечных машин.</p>
Нержавеющая сталь	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой.</p> <p>Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.</p> <p>Размочите места с пригоревшими остатками небольшим количеством воды с моющим средством, сильно не трите.</p> <p>Очищайте поверхности из нержавеющей стали только в направлении шлифования.</p> <p>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями можно приобрести в сервисной службе, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпки.</p> <p>Указание: Для очистки рамы варочной панели не используйте скребок для стеклянных поверхностей.</p>
Пластмасса	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью влажной тряпки или помойте в посудомоечной машине.</p>
Элементы управления	<p>Горячий мыльный раствор или подходящее средство для очистки: очистите с помощью влажной тряпки, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой.</p>

Компоненты, требующие очистки

Номер	Обозначение
1	Металлический жирулавливающий фильтр
2	Фильтр с активированным углём в режиме циркуляции воздуха или акустический фильтр в режиме отвода воздуха*
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости
* В зависимости от оборудования	

Рама варочной панели (только для приборов с рамой 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 едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.
- Не используйте жесткие, царапающие губки, щетки или мочалки.

Варочная панель

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. Немедленно удаляйте убежавшие жидкости, не оставляйте остатки пищи засыхать.

Во время чистки варочной панели оставляйте металлический жирулавливающий фильтр внутри прибора. Грязь и остатки пищи накапливаются на металлическом жирулавливающем фильтре, а не во внутреннем пространстве прибора. Металлический жирулавливающий фильтр можно очищать в посудомоечной машине.

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

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей или чистящего средства для стеклокерамических поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей (номер для заказа 17000334) можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

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

Вентилятор

Для обеспечения должного качества улавливания запахов и жира необходимо регулярно заменять или очищать фильтры.

Металлические жиरोулавливающие фильтры

Необходимо регулярно очищать металлический жиरोулавливающий фильтр.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

Отложения жира в жиरोулавливающем фильтре могут вспыхнуть. Регулярно очищайте жиरोулавливающий фильтр. Никогда не используйте прибор без жиरोулавливающего фильтра.

Фильтр с активированным углем в режиме циркуляции воздуха

Фильтры с активированным углём устраняют неприятные запахи кухонного чада. Они используются только в режиме циркуляции воздуха.

Замена фильтра с активированным углем должна осуществляться регулярно. Для этого следите за индикацией насыщения на вашем приборе.

Шумопоглотитель в режиме отвода воздуха

Шумопоглотители используются в режиме отвода воздуха. Заменяйте шумопоглотители по мере их загрязнения.

Индикатор насыщения

При насыщении фильтра с активированным углем после выключения прибора раздаётся звуковой сигнал.

На дисплее загорается **F**.

Следует немедленно заменить фильтр с активированным углём.

После замены фильтра с активированным углем обнулите индикатор насыщения, чтобы индикация **F** перестала гореть.

После выключения прибора горит индикация **F**.

Удерживайте нажатым символ вентилятора, пока не раздаётся звуковой сигнал.

Индикатор насыщения фильтра с активированным углем обнулен.

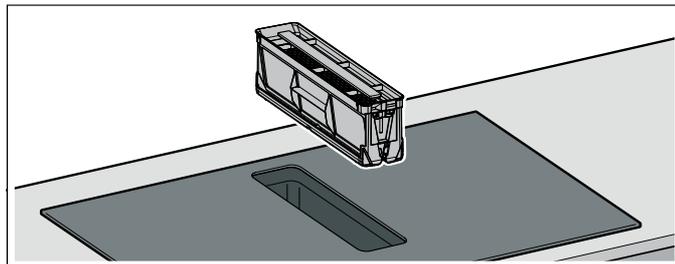
Замена фильтра с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

Фильтры с активированным углём устраняют неприятные запахи кухонного чада. Они используются только в режиме циркуляции воздуха.

Указания

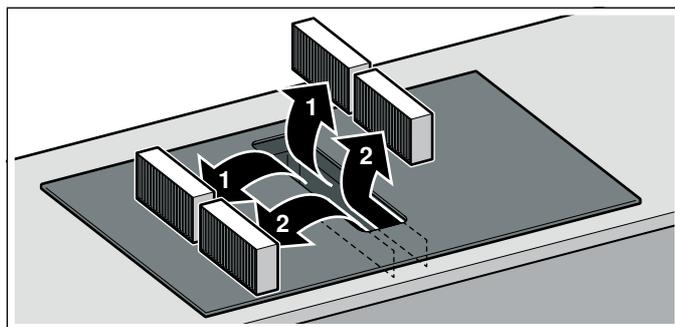
- Фильтры с активированным углем или акустические фильтры для замены можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.
- Фильтры с активированным углем и акустические фильтры не подлежат очистке и повторному использованию.
- Используйте только оригинальные фильтры. Это обеспечит их оптимальную эффективность.

1. Извлеките металлический жиरोулавливающий фильтр.

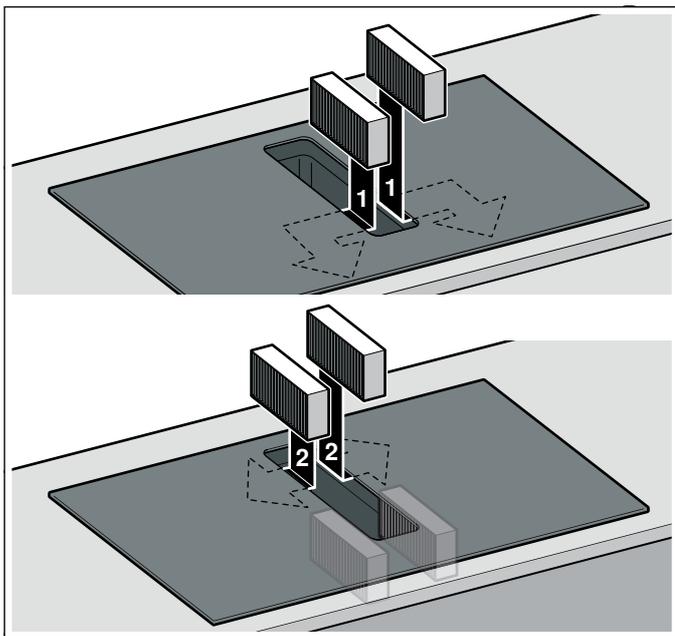


Указания

- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жиरोулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.
 - Проследите за тем, чтобы металлический жироулавливающий фильтр не упал, повредив при этом варочную панель.
2. Извлеките четыре фильтра с активированным углем или акустические фильтры и утилизируйте надлежащим образом.



3. Вставьте два фильтра с активированным углем или акустические фильтры слева и справа в прибор и выдвиньте вперед.



4. Вставьте другие фильтры с активированным углем или акустические фильтры слева и справа в прибор.
5. Установите металлический жироулавливающий фильтр.

Обнуление индикатора насыщения

После замены фильтра с активированным углем обнулите индикатор насыщения, чтобы индикация **F** перестала гореть.

После выключения прибора горит индикация **F**.

Удерживайте нажатым символ вентилятора, пока не раздастся звуковой сигнал.

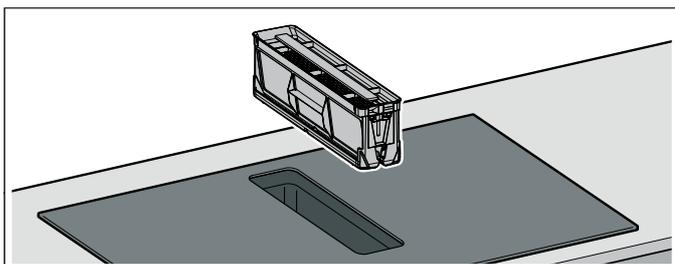
Индикатор насыщения фильтра с активированным углем обнулен.

Снятие металлического жироулавливающего фильтра

Жир, содержащийся в кухонном чаде, фильтруется при помощи металлических жироулавливающих фильтров. Для оптимального функционирования металлического жироулавливающего фильтра регулярно выполняйте его очистку.

Также регулярно очищайте внутреннюю поверхность встроенной в столешницу вытяжки. При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров.

1. Извлеките металлический жироулавливающий фильтр.



Указания

- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жироулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.
 - Проследите за тем, чтобы металлический жироулавливающий фильтр не упал, повредив при этом варочную панель.
2. Очистите металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечной машине или горячим мыльным раствором. → "Очистка металлических жироулавливающих фильтров" на страница 31
 3. При необходимости после демонтажа металлического жироулавливающего фильтра извлеките фильтры с активированным углем и очистите прибор изнутри.
 4. После очищения снова установите просохший металлический жироулавливающий фильтр.

Очистка металлических жироулавливающих фильтров

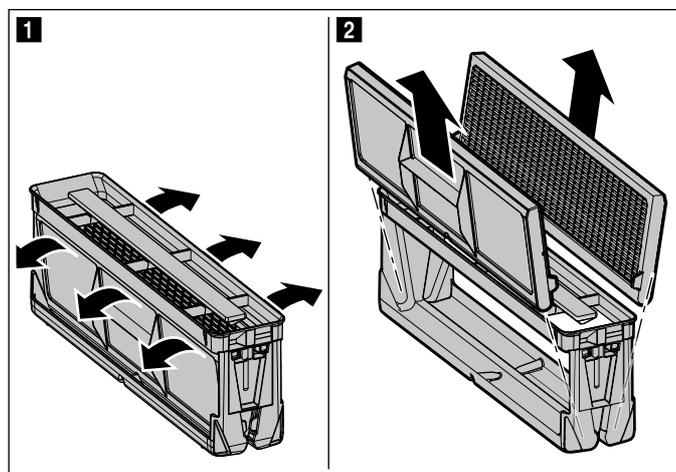
Указания

- Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.
- Металлический жироулавливающий фильтр можно очищать в посудомоечной машине или вручную.

Вручную:

Указание: При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Вы можете заказать его в интернет-магазине.

- Установите металлический жироулавливающий фильтр.



- Замочите металлический жироулавливающий фильтр в горячем мыльном растворе.
- Почистите металлический жироулавливающий фильтр щёткой и тщательно прополощите.
- Дайте воде стечь.

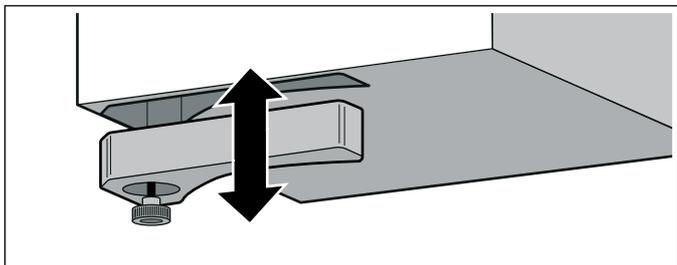
В посудомоечной машине:

- Не мойте сильно загрязненный металлический жироулавливающий фильтр вместе с обычной посудой.
- Свободно размещайте металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечной машине. Не зажимайте металлический жироулавливающий фильтр.
- Для достижения оптимального результата очистки установите металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину, положив его стороной фильтра вниз.

Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

1. Выкручивайте ёмкость для слива лишней жидкости двумя руками.

Указание: Не наклоняйте её, чтобы избежать вытекания воды.



2. Опорожните и промойте ёмкость.
3. При необходимости отвинтите винты и поместите ёмкость для слива лишней жидкости без винтов в посудомоечную машину для очистки.
4. После очистки снова вкрутите ёмкость.

Указания

- Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт. Если в прибор попали посторонние предметы, выньте их после остывания прибора. Для этого извлеките металлический жироулавливающий фильтр.
- Если сверху в прибор попадает вода, она собирается в ёмкости для слива лишней жидкости. Выкрутите и опорожните ёмкость для слива лишней жидкости.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Эксплуатация

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

Блокировка для безопасности детей активирована.

Дополнительную информацию о данной функции можно найти в главе → *"Блокировка для безопасности детей"*.

Почему мигают световые индикаторы и слышен звуковой сигнал?

Удалите жидкость или остатки пищи с панели управления. Удалите все предметы с панели управления.

Информацию о деактивации звукового сигнала можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

Почему не получается активировать сенсор жарения?

Достигнута макс. потребляемая мощность прибора или включена функция PowerManager. Выключите или уменьшите мощность активных зон нагрева.

Дополнительную информацию о данной функции можно найти в главе → *"Сенсорный режим жарения"*.

Вентиляция не включается, хотя автоматический запуск установлен.

Включите вентиляцию вручную или проверьте настройки автоматического запуска. Дополнительную информацию можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

Вентиляция продолжает функционировать, даже если зоны нагрева выключены.

Выключите вентиляцию вручную.

Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → *"Управление бытовым прибором"*.

Слишком слабая мощность забора воздуха.

Убедитесь, что металлический жирулавливающий фильтр не загрязнён.

Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → *"Очистка"*.

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии и не указывают на наличие неисправности.

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени нагрева.

Низкий свист:

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

Треск:

Возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

Высокие свистящие звуки:

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

Шум вентилятора:

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

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

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

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

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

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

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

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

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

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

Очистка

Как очищать индукционную варочную панель?

Оптимальных результатов можно достичь 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 жёсткие салфетки.

Информацию об очистке варочной панели и уходе за ней можно найти в главе → "Очистка".

В шкафу под варочной панелью накапливается вода.

Проверьте уровень наполнения ёмкости для слива лишней жидкости.

Информацию об очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти в главе → "Очистка".

По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку ёмкости для слива лишней жидкости?

Регулярно очищайте ёмкость для слива лишней жидкости.

Информацию об очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти в главе → "Очистка".

По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку металлического жирулавливающего фильтра?

Регулярно очищайте металлический жирулавливающий фильтр.

Информацию об очистке и обслуживании фильтра можно найти в главе → "Очистка".

Что делать в случае неисправности?

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

Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Нарушение подачи напряжения. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если 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.
На индикаторах зон нагрева мигает индикация — .	Возникла неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
F	Фильтр с активированным углём заполнен или горит индикатор насыщения, хотя фильтр был очищен или заменён.	Замените фильтр и обнулите индикацию насыщения фильтров. Дополнительную информацию можно найти в главе \rightarrow "Очистка".
$F2$	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
$F4$	Электроника перегрелась, и все зоны нагрева были отключены.	
$F5$ + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите соответствующую посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
$F5$ и звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.	Снимите соответствующую посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. 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. Повторно включите зону нагрева.
$F8$	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. Дополнительную информацию можно найти в главе .
$E9000$ $E9010$	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. Убедитесь, что варочная панель подключена в соответствии с электрической схемой.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

Указания

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

Служба сервиса

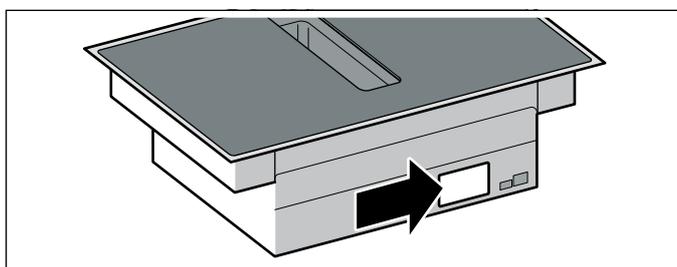
Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)

При обращении в нашу сервисную службу всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Фирменная табличка с соответствующими номерами находится:

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



Номер изделия (номер E) указан также на стеклокерамической поверхности варочной панели. Индекс сервисного центра (KI) и заводской номер (номер FD) вы можете найти в разделе «Базовые установки». Для этого ознакомьтесь с главой → *"Базовые установки"*.

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

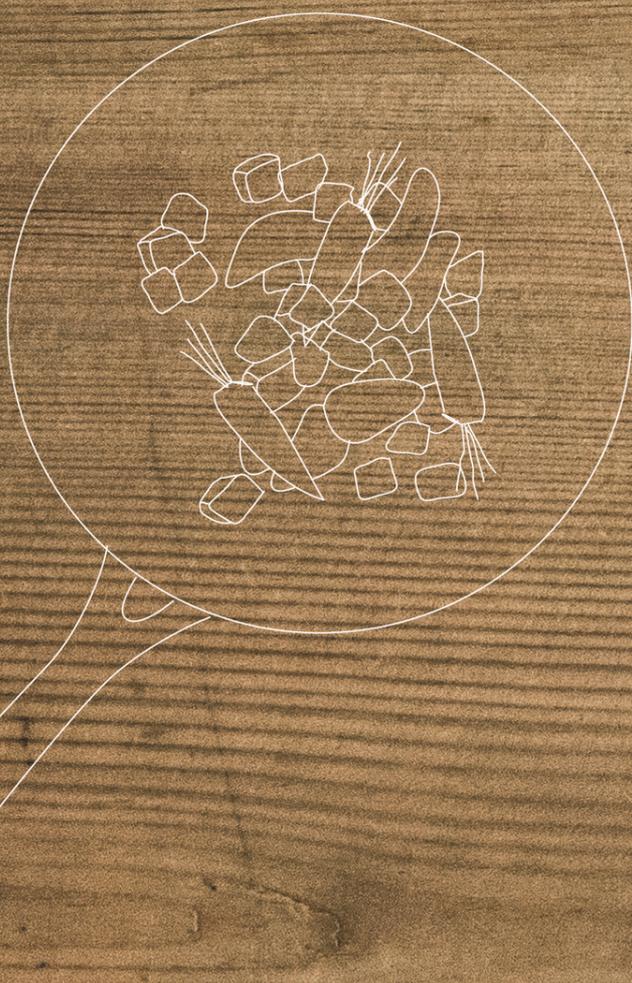
Эта таблица была составлена для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

Данные в таблице рассчитаны для нашей специальной посуды марки Schulte-Ufer (набор из 4 предметов посуды для индукционной варочной панели Z9442X0) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, емкость 1,2 л для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, емкость 1,7 л для конфорок Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, емкость 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.	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.	Да
Количество: 800 г	Кастрюля Ø 22 см	9	2:30 (без перемешивания)	Да	1.	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.	Да
Количество: 1 кг	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.	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.	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.	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.	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.	Прим. 5:30	Нет	2.	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.	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: 2 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original)	Кастрюля Ø 22 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °С	Нет	9	Нет
*Рецепт по DIN 44550						
**Рецепт по DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001565165
000603(00)
RU