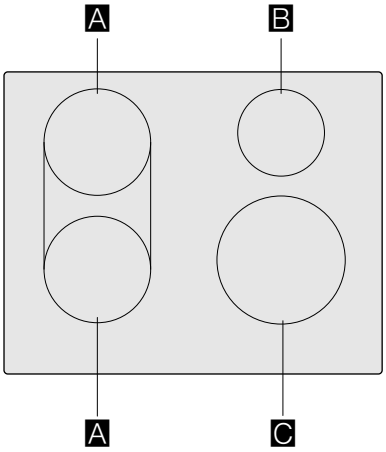
T4..T4...

# Варочная панель

[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

NEFF




| | | | 9* | b* |
|---|---|---|---|---|
| A | Ø 18 | | 1.800 W | 3.100 W |
| | Ø 18 + 18 | | 3.600 W | |
| B | Ø 14,5 | | 1.400 W | 2.200 W |
| C | Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6



Ø = cm

# Содержание


**Применение по назначению . . . . . 4**

**Важные правила техники безопасности . . . . . 5**

**Причины повреждений . . . . . 6**

Обзор . . . . . 6

**Охрана окружающей среды . . . . . 7**

Советы по экономии электроэнергии . . . . . 7
Правильная утилизация упаковки . . . . . 7

**Приготовление в режиме индукционного нагрева . . . . . 7**

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева . . . . . 7
Посуда . . . . . 7

**Знакомство с прибором . . . . . 9**

Панель управления . . . . . 9
Конфорки . . . . . 9
Индикация остаточного тепла . . . . . 10

**Магнитная панель с магнитным переключателем . . . . . 10**

Снимите магнитный переключатель . . . . . 10
Хранение магнитного переключателя . . . . . 11
Эксплуатация без магнитного переключателя . . . . . 11

**Управление бытовым прибором . . . . . 11**

Включение и выключение варочной панели . . . . . 11
Регулировка конфорок . . . . . 11
Рекомендации по приготовлению . . . . . 12

**Функция «CombiZone» . . . . . 14**

Указания в отношении посуды . . . . . 14
Активация . . . . . 14
Деактивация . . . . . 14

**Функция «Move» . . . . . 14**

Рекомендации по использованию посуды . . . . . 14
Активация . . . . . 15
Деактивация . . . . . 15

**Функции времени . . . . . 15**

Программирование времени приготовления . . . . . 15
Бытовой таймер . . . . . 16
Функция секундомера . . . . . 16

**Функция «PowerBoost» . . . . . 16**

Активация . . . . . 16
Деактивация . . . . . 16

**Функция «ShortBoost» . . . . . 17**

Рекомендации по использованию . . . . . 17
Активация . . . . . 17
Деактивация . . . . . 17

**Функция поддержания в горячем состоянии . 17**

Активация . . . . . 17
Деактивация . . . . . 17

**Блокировка для безопасности детей . . . . . 18**

Активация и деактивация блокировки для безопасности детей . . . . . 18
Автоматическая блокировка от включения детьми . . . 18

**Защита при вытирании . . . . . 18**

**Автоматическое аварийное отключение . . . . 18**

**Базовые установки . . . . . 19**

К базовым установкам можно перейти следующим образом: . . . . . 20

**Индикатор расхода электроэнергии . . . . . 20**

**Проверка пригодности посуды . . . . . 21**

**Очистка . . . . . 21**

Варочная панель . . . . . 21
Рама варочной панели . . . . . 22
Съёмный магнитный переключатель . . . . . 22

**Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ) . . . . . 22**

**Что делать в случае неисправности? . . . . . 24**

**Служба сервиса . . . . . 25**

Номер E и номер FD . . . . . 25

**Контрольные блюда . . . . . 26**


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.

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

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

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

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

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

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

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

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

# Важные правила техники безопасности

**⚠Предупреждение**
**Опасность возгорания!**

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

**⚠Предупреждение**
**Опасность ожога!**

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

**⚠Предупреждение**
**Опасность удара током!**

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

**⚠Предупреждение**
**Опасность, связанная с магнитным полем!**

Съёмные элементы управления являются магнитными и могут воздействовать на электронные имплантаты,например, кардиостимулятор или инжектор инсулина. Лицам, имеющим электронные имплантаты, нельзя носить такие элементы управления близко к телу(например, в карманах рубашки или брюк). Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.

**⚠Предупреждение**
**Существует опасность поломки!**

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.
Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

**⚠ Предупреждение**
**Опасность травмирования!**

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

# Причины повреждений

**Внимание!**

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

## Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Пятна | Остатки пищи | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |
| | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. |
| Царапины | Соль, сахар и песок | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола. |
| | Шероховатое дно посуды оставляет царапины на варочной панели. | Проверьте кухонную посуду. |
| Изменение цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. |
| | Следы трения посуды | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

# Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

## Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

# Приготовление в режиме индукционного нагрева

## Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

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

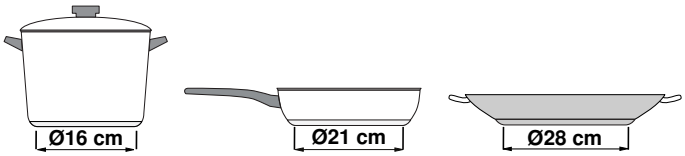
## Посуда

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

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

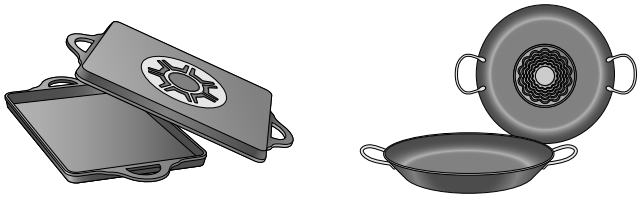
Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, прочтите главу ⟶ *"Проверка пригодности посуды"*.

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.

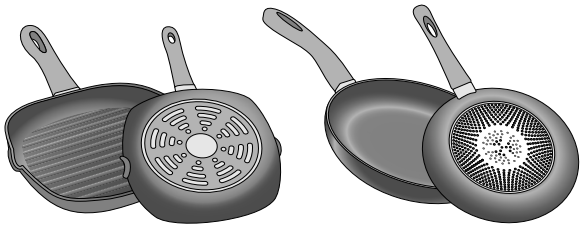


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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**

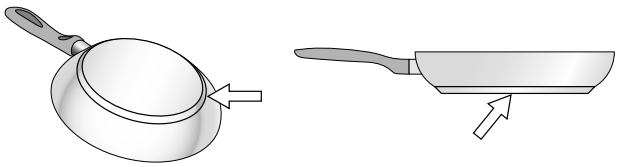
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

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

**Пустая посуда или посуда с тонким дном**

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

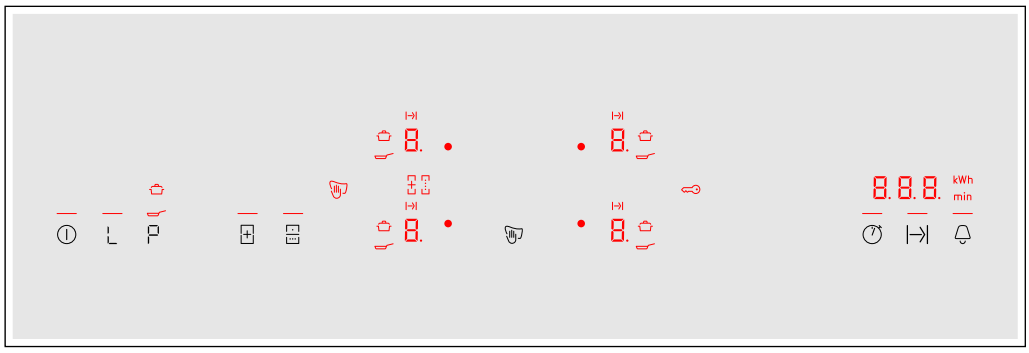
**Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке**

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

# Знакомство с прибором

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

## Панель управления



| Панели управления | |
|---|---|
| ⏻ | Главный выключатель |
| L | Функция поддержания в горячем состоянии |
| P | Функция «PowerBoost» и функция «ShortBoost» |
| ⊞ | Функция «CombiZone» |
| ⊟ | Функция «Move» |
| ⏱ | Функция секундомера |
| ⊢→⊣ | Программирование времени приготовления |
| 🔔 | Бытовой таймер и блокировка для безопасности детей |

| Индикаторы | |
|---|---|
| 0 | Рабочий режим |
| 1-9 | Ступени нагрева конфорок |
| H/h | Остаточное тепло |
| 000 | Функция таймера |
| ☝ | Блокировка панели управления при вытирании |
| P | Функция «PowerBoost» и функция «ShortBoost» |
| | Функция «PowerBoost» |
| | Функция «ShortBoost» |
| L | Функция поддержания в горячем состоянии |
| | Блокировка для безопасности детей |
| ⊢→⊣ | Установка времени приготовления |
| ⊞ | Функция «CombiZone» |
| ⊟ | Функция «Move» |
| min | Участок дисплея для индикации времени |
| kWh | Расход энергии |

### Панели управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

**Указание: .** Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.

## Конфорки

| Конфорки | | |
|---|---|---|
| ◯ | Простая конфорка | Используйте кухонную посуду подходящего размера. |
| ⊚ | Комбинированная конфорка | См. раздел ⟶ *"Функция «CombiZone»"* или ⟶ *"Функция «Move»"* |
| Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"* | | |

### Индикация остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

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

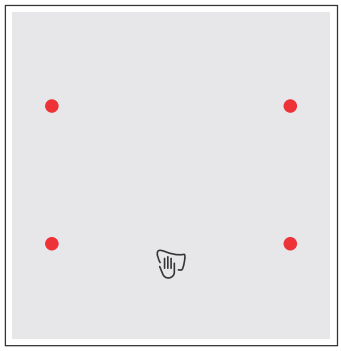
Если вы уберёте посуду с конфорки во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка мигают поочерёдно.

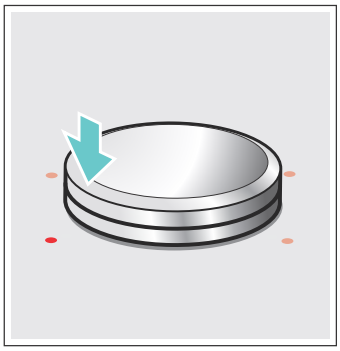
Когда конфорка выключена, горит индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

## Магнитная панель с магнитным переключателем

Twistpad представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать ступень нагрева. В области Twistpad магнитный переключатель центрируется автоматически.

Переключатель обладает магнитными свойствами и устанавливается на площадке. Для активации конфорки нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки. Установите ступень нагрева, поворачивая магнитный переключатель.





Расположите магнитный переключатель в зоне настройки (Twistpad) так, так чтобы он находился в центре площадки с индикаторами, которые ограничивают область панели магнитного переключателя.

**Указание:** Даже если магнитный переключатель не находится точно по центру, это не окажет отрицательного влияния на его функционирование.

### Снимите магнитный переключатель.

При снятии магнитного переключателя активируется функция защиты варочной панели при вытирании.

Магнитный переключатель можно снять в процессе приготовления. Функция защиты варочной панели при вытирании активируется на 35 секунд. Если по истечении этого времени магнитный переключатель не будет возвращён в своё положение, варочная панель выключается.

**⚠ Предупреждение**
**Опасность возгорания!!**
Если в течение 35 секунд в зону Twistpad будет перемещён металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

### Хранение магнитного переключателя

Внутри магнитного переключателя находится сильный магнит. Держите его вдали от магнитных носителей данных, например, кредитных карточек или карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их.

Также в подобных случаях возможно возникновение неисправностей телевизоров и дисплеев.

**Указание:** Съёмный переключатель обладает магнитными свойствами. Прикреплённые к нижней стороне металлические части могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.

### Эксплуатация без магнитного переключателя

Эксплуатация варочной панели возможна также без магнитного переключателя:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. В течение следующих 5 секунд одновременно прикоснитесь к символам ⏲ и 🔔. Раздаётся сигнал.
3. Прикасайтесь к символу 🔔 несколько раз, пока не загорится индикатор выбранной конфорки.
4. Затем выберите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов ⏲ и I→I.

Конфорка активирована.

**Указания**

- Активация функции таймера невозможна без магнитного переключателя.
- Съёмный магнитный переключатель можно в любое время снова установить в зоне Twistpad.

# Управление бытовым прибором

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

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ⏻. Над главным выключателем загорается индикатор. Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу ⏻ , пока индикатор над главным выключателем 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 15 секунд.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение 4 секунд после выключения варочной панели. При повторном включении варочной панели в данном промежутке времени предварительно установленные настройки будут приняты.

### Регулировка конфорок

Установите магнитным переключателем нужную ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

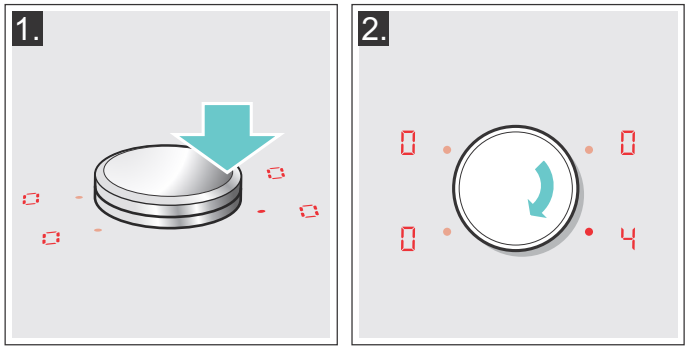
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

#### Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку. Для этого нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд поверните магнитный переключатель, так чтобы на дисплее загорелась требуемая ступень нагрева.




Ступень нагрева конфорки установлена.

### Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и измените требуемую ступень нагрева конфорки магнитным переключателем.

### Выключение конфорки

Выберите конфорку и поворачивайте магнитный переключатель, пока не появится 0. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

### Указания

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

## Рекомендации по приготовлению

### Рекомендации

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

### Таблица рецептов

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

| | Ступень нагрева конфорки | Время приготовления (мин) |
|---|---|---|
| **Растапливание** | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь | 1 - 1. | - |
| 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 |

* Без крышки

** Несколько раз перевернуть

***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.

| | Ступень нагрева конфорки | Время приготовления (мин) |
|---|---|---|
| **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, макароны* | 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 |
| **Тушение/ жарение с малым количеством масла*** | | |
| Шницель, в панировке или без | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Шницель, глубокой заморозки | 6 - 7 | 8 - 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 - 6 |
| Яичница-глазунья | 5 - 6 | 3 - 6 |
| **Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)** | | |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты | 8 - 9 | - |
| Крокеты, глубокой заморозки | 7 - 8 | - |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками | 6 - 7 | - |
| Рыба, в панировке или пивном кляре | 6 - 7 | - |
| Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура | 6 - 7 | - |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре | 4 - 5 | - |

* Без крышки

** Несколько раз перевернуть

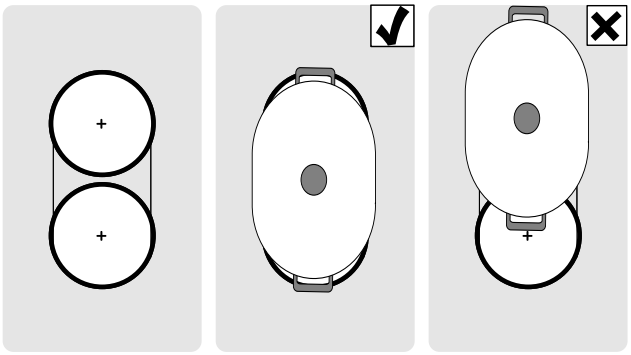
***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.

# Функция «CombiZone»

С помощью данной функции можно объединить две левые конфорки одинакового размера. При этом для обеих конфорок устанавливается одинаковая ступень нагрева. Данная функция предназначена, в первую очередь, для приготовления пищи в посуде продолговатой формы.

## Указания в отношении посуды

Для получения оптимального результата используйте подходящую посуду овальной формы и устанавливайте ее непосредственно в зону нагрева обеих конфорок. Ставьте посуду на середину конфорки.



Если вы используете посуду только на одной конфорке, ее можно передвинуть на вторую конфорку. В этом случае ступень нагрева конфорки и выбранные установки будут приняты.

## Активация

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите магнитным переключателем 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 конфорку и измените требуемую ступень нагрева конфорки магнитным переключателем.

## Деактивация

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

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

# Функция «Move»

С помощью данной функции вы можете объединить две левые конфорки одинакового размера и установить для обеих конфорок разные ступени нагрева. Предустановленные ступени нагрева конфорок:

Передняя конфорка = ступень нагрева конфорки 9

Задняя конфорка = ступень нагрева конфорки L

Ступень нагрева каждой конфорки можно изменять независимо от другой конфорки.

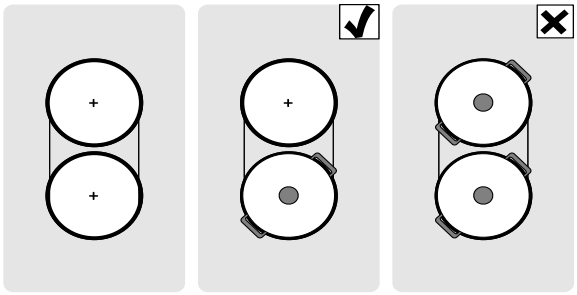
### Указания

- Разместите посуду только на одной из конфорок. Активация функции не производится, если на каждой из конфорок стоит отдельная посуда.
- На индикаторе конфорки, на которой не стоит посуда, ступень нагрева конфорки отображается менее ярко. Она активируется после того, как посуда будет перемещена на данную конфорку и распознана.
- Если функция уже активирована и второй предмет посуды ставится на свободную конфорку, индикатор по-прежнему горит менее ярко. Конфорка не включена. Конфорка включается после того, как будет снят первый предмет посуды.

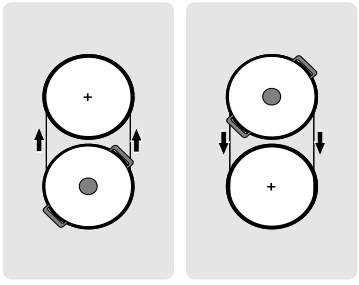
## Рекомендации по использованию посуды

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

Используйте только одну посуду, перекрывающую только одну конфорку.



Перемещение посуды с одной конфорки на другую:



## Активация

1. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к функции «Move».
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . На индикаторах конфорок загорается ступень нагрева.

Функция активирована.

**Указание:** Индикатор конфорки, на которой находится посуда, светится ярче.

### Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к функции «Move», и измените ступень нагрева конфорки магнитным переключателем.

**Указание:** В случае деактивации и повторной активации функции ступени нагрева конфорки возвращаются к предварительно установленным значениям.

## Деактивация

Прикоснитесь к символу .

Функция деактивирована.

**Указание:** Если одна из двух конфорок установлена на 0, в течение примерно 10 секунд происходит деактивизация функции.

# Функции времени

Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

## Программирование времени приготовления

По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

### Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу |→|. Индикатор |→| выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется 00.

3. Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления.

Начинается отсчёт времени приготовления.

### Указания

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

### Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа |→|.

Измените время приготовления в зоне настроек или магнитным переключателем либо установите 00, чтобы сбросить время приготовления.

**По истечении времени**

Конфорка выключается. Раздаётся сигнал, на конфорке отображается 0, а на индикаторе таймера на одну минуту появляется 00. Индикатор I→I выбранной конфорки мигает. Прикоснитесь к любому символу. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

**Указания**

- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера всегда будет отображаться истекающее первым время приготовления. Индикатор I→I выбранной конфорки загорается.
- Чтобы запросить оставшееся время приготовления для конфорки выберите соответствующую конфорку. Время приготовления высветится на 10 секунд.
- 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 функции**

1. Прикоснитесь к символу 🔔. На индикаторе таймера появляются 00 и индикация —.
2. Выберите требуемое время магнитным переключателем.
3. Снова прикоснитесь к символу 🔔 для подтверждения выбранного времени.

Начинается отсчёт времени приготовления.

**Изменение или сброс установленного времени**

Прикоснитесь к символу 🔔 и измените время магнитным переключателем или установите на 00.

**По истечении времени**

В течение минуты раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает символ 00. Снова прикоснитесь к символу 🔔. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

## Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.

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

**Активация**

Прикоснитесь к символу ⏱. На индикаторе таймера горит символ 00, а также индикация —.

Начинается отсчёт времени приготовления.

**Деактивация**

Прикоснитесь к символу ⏱. На индикаторе таймера отображаются 00, а затем гаснут.

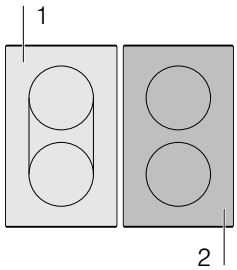
Функция деактивирована.

**Указание:** Для деактивации секундомера следует выбрать данную функцию.

# 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. Горят индикаторы P и ⏲.

Функция активирована.

## Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу P. Горят индикаторы P и ⏲. Ступень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки 9.

Функция деактивирована.

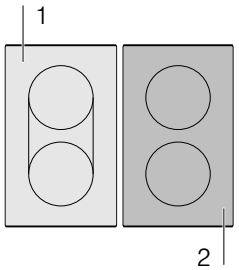
**Указание:** При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

# Функция «ShortBoost»

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

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

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.). 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:** Если комбинированная зона нагрева используется в качестве двух независимых конфорок, для неё можно активировать функцию «Shortboost».

## Рекомендации по использованию

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

## Активация

1. Выберите конфорку.
2. Дважды прикоснитесь к символу P. Горят индикаторы P и ⎓.

Функция активирована.

## Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу P. Горят индикаторы P и ⎓. Ступень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки 9.

Функция деактивирована.

**Указание:** При определённых обстоятельствах возможна автоматическая деактивация функции «ShortBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

# Функция поддержания в горячем состоянии

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

## Активация

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

Функция активирована.

## Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу L.
   Индикация L 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

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

Активация: снимите магнитный переключатель. Раздаётся звуковой сигнал и загорается индикатор . 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 преждевременного выключения функции необходимо использовать магнитный переключатель и поверачивать его, пока индикатор не погаснет.

### Указания

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

# Автоматическое аварийное отключение

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

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочерёдно мигают F, 8 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

Прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

| Индикация | Функция |
|---|---|
| c 1 | **Автоматическая блокировка для безопасности детей** |
| | 0 Вручную* |
| | 1 Автоматически |
| | 2 Функция деактивизирована. |
| c2 | **Звуковые сигналы** |
| | 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. |
| | 1 Включён только сигнал сообщения об ошибке. |
| | 2 Включён только сигнал подтверждения. |
| | 3 Все звуковые сигналы включены.* |
| c3 | **Индикация расхода электроэнергии** |
| | 0 Выкл.* |
| | 1 Вкл. |
| c5 | **Автоматическое программирование времени приготовления** |
| | 00 Выкл.* |
| | 01-99 Автоматическая инерционная фаза |
| c6 | **Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера** |
| | 1 10 секунд |
| | 2 30 секунд |
| | 3 1 минута* |
| c7 | **Функция ограничения мощности Ограничение общей мощности варочной панели** |
| | 0 Выкл.* |
| | 1 1000 Вт, минимальная мощность |
| | 1. 1500 Вт |
| | 2 2000 Вт |
| | ... |
| | 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели |
| c9 | **Время выбора конфорки** |
| | 0 Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная конфорка. |
| | 1 Ограничено: конфорка остаётся выбранной на несколько секунд.* |
| c 11 | **Изменение предустановленных ступеней нагрева конфорок для функции «Move»** |
| | 9 Предустановленная ступень нагрева конфорок для передней зоны нагрева |
| | L Предустановленная ступень нагрева конфорок для задней зоны нагрева |
| c 12 | **Посуда, проверка результата приготовления** |
| | 0 Для мытья в машине не пригодны |
| | 1 Не оптимальный |
| | 2 Подходит |
| c0 | **Возврат к заводским установкам** |
| | 0 Индивидуальные установки* |
| | 1 Возврат к заводским установкам |

* Заводские установки

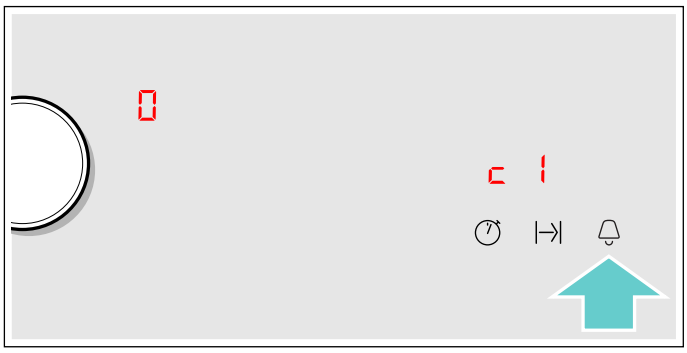
### К базовым установкам можно перейти следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.

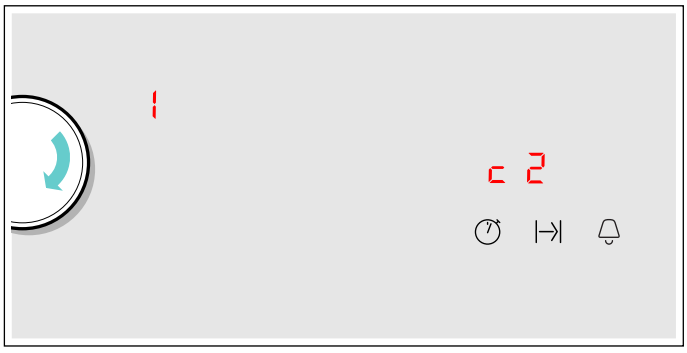
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу и удерживайте его нажатым примерно 3 секунды.
   С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

| 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 появляются c 1 и 0 в качестве предустановки.




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




6. Удерживайте символ нажатым минимум 3 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

#### Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

## Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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

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

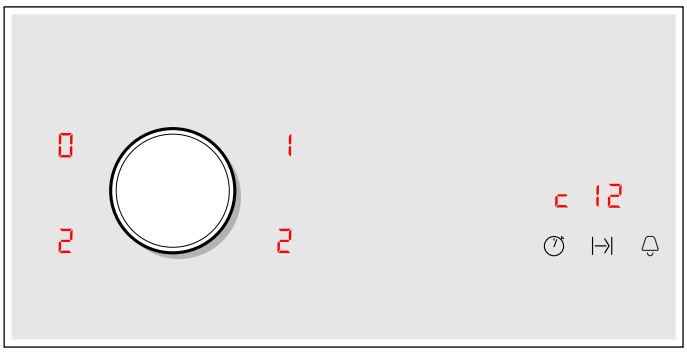
# Проверка пригодности посуды

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

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

1. Налейте прим. 200 мл воды в холодную посуду и поставьте её на середину конфорки, диаметр которой наиболее соответствует диаметру дна посуды.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите установку c 12.
3. Поверните магнитный переключатель. На индикаторах конфорок мигает —.
   Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторах конфорок появляются данные о качестве и скорости процесса приготовления.




Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

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

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

Для повторной активации функции поверните магнитный переключатель.

### 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"*.

# Очистка

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

## Варочная панель

### Очистка

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

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

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

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

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

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

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

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

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

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

### Съёмный магнитный переключатель

Для очистки съёмного магнитного переключателя лучше всего использовать тёплый мыльный раствор. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не чистите съёмный магнитный переключатель в посудомоечной машине или под струей воды — это может привести к его повреждению.

# Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

**Использование**

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

Блокировка для безопасности детей активизирована.

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

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

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

Руководство по деактивизации звукового сигнала можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*

**Шумы**

**Почему во время приготовления слышны шумы?**

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

**Возможные шумы:**

**Низкий гул, похожий на звук трансформатора:**

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

**Низкий свист:**

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

**Треск:**

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

## Шумы

**Высокие свистящие звуки:**

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

**Шум вентилятора:**

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

## Кухонная посуда

**Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?**

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

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

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

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

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

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

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

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

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

## Очистка

**Каким образом выполняется очистка варочной панели?**

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

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

# Что делать в случае неисправности?

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

| Индикация | Возможная причина | Устранение неисправности |
|---|---|---|
| Отсутствует | Сбой электропитания. | С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания. |
| | Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. | Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. |
| | Неисправность электроники. | Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы. |
| Мигают индикаторы. | Влага или посторонний предмет на панели управления. | Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет. |
| На индикаторах конфорок мигает – | Имеет место неисправность электроники. | Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой. |
| F2 | Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку. | Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели. |
| F4 | Электроника перегрелась и конфорки были отключены. | |
| F5 + ступень нагрева и звуковой сигнал | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. | Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Процесс приготовления может быть продолжен. |
| F5 и звуковой сигнал | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. | Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того, как погаснет индикация о неисправности, можно продолжить процесс приготовления. |
| F1/F6 | Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. | Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку. |
| F8 | Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени. | Сработала функция автоматического выключения. См. главу |
| E9000<br>E9010 | Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. | Свяжитесь с поставщиком электроэнергии. |
| U400 | Неправильно подключена варочная панель. | Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой. |
| dE | Активирован режим демонстрации. | Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите её. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Режим демонстрации завершён. |
| Не ставьте горячие кастрюли на панель управления. | | |

**Указания**

- Если на индикаторе появляется E, следует нажать и удерживать символ соответствующей конфорки, 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.

# Служба сервиса

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

## Номер E и номер FD

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

Фирменная табличка с номерами находится:

- В паспорте прибора
- На нижней части варочной панели

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

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

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

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

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

# Контрольные блюда

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

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

| | | Предварительный разогрев | | | Доведение до готовности | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Контрольные блюда** | **Посуда** | **Ступень нагрева конфорки** | **Время приготовления (мин:с)** | **Крышка** | **Ступень нагрева конфорки** | **Крышка** |
| **Растапливание шоколада** | | | | | | |
| Шоколадная глазурь (например, марка «Dr. Oetker», горький шоколад, какао 55 %, 150 г) | Кастрюля с ручкой Ø 16 см | - | - | - | 1. | 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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Ступень нагрева конфорки | Время приготовления (мин:с) | Крышка | Ступень нагрева конфорки | Крышка |
| **Варка молочного риса** | | | | | | |
| Молочный рис, приготовлен под крышкой<br>Температура молока: 7 °C<br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную ступень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль.<br>Время приготовления, включая предварительный разогрев прим. 45 мин | | | | | | |
| Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли | Кастрюля Ø 16 см | 8. | 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<br>Температура молока: 7 °C<br>Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную ступень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин. | | | | | | |
| Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли | Кастрюля Ø 16 см | 8. | 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 °C | | | | | | |
| Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли | Кастрюля Ø 16 см | 9 | Прим. 2:30 | Да | 2 | Да |
| Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли | Кастрюля Ø 22 см | 9 | Прим. 2:30 | Да | 2. | Да |
| **Жарение свиного филе** | | | | | | |
| Начальная температура филе: 7 °C | | | | | | |
| Количество: 3 порции свиного филе (общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см) и 15 мл подсолнечного масла | Сковорода Ø 24 см | 9 | Прим. 1:30 | Нет | 7 | Нет |
| **Приготовление блинов**** | | | | | | |
| Количество: 55 мл теста на блин | Сковорода Ø 24 см | 9 | Прим. 1:30 | Нет | 7 | Нет |
| **Жарение во фритюре замороженного картофеля фри** | | | | | | |
| Количество: 1,8 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) | Кастрюля Ø 22 см | 9 | Пока температура масла не достигнет 180 °C | Нет | 9 | Нет |

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com

9001072667
950922(02)
ru