

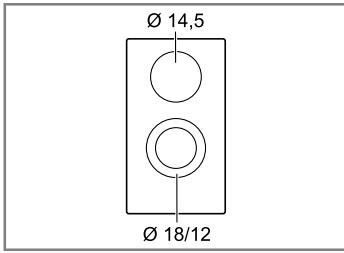


Варочная панель

[ru] Руководство пользователя

TL13FD9T8

TL13FD9T8



Содержание

1	Безопасность	3
2	Предотвращение материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с прибором	7
5	Стандартное управление	8
6	Функция «Powerboost»	10
7	Блокировка для безопасности детей.....	10
8	Функции времени.....	10
9	Автоматическое отключение.....	12
10	Функция поддержания в горячем состоянии	12
11	Защита при вытирании	12
12	Индикатор расхода электроэнергии.....	12
13	Базовые установки	13
14	Очистка и уход	14
15	Устранение неисправностей	14
16	Утилизация	15
17	Сервисная служба	16
18	Контрольные блюда	16



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.

- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

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

1.3 Ограничение круга пользователей

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

Детям запрещено играть с прибором.

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

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

1.4 Безопасная эксплуатация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Варочная панель сильно нагревается.

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

Прибор нагревается.

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

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

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

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

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

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 16

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

► Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

► Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

► Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

► Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

► Не используйте защитную пленку для плит.

► Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удалите остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

► Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

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

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

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

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

Приподнимайте крышку как можно реже.

■ Если вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

■ Через стеклянную крышку вы можете заглянуть в кастрюлю, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

■ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте кухонную посуду, соответствующую объёму продуктов.

■ Если в кухонной посуде большого размера находится мало содержимого, то для разогрева требуется больше электроэнергии.

Используйте при приготовлении небольшое количество воды.

- Чем больше воды находится в кухонной посуде, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкую ступень нагрева. Используйте подходящую ступень слабого нагрева.

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

Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

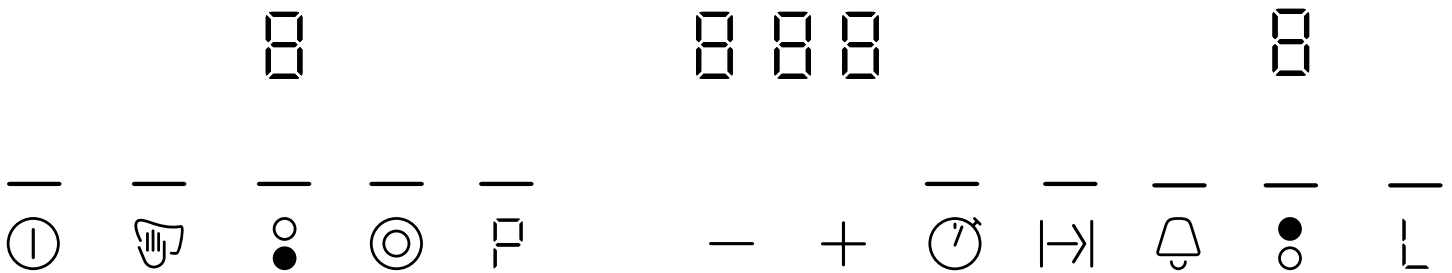
4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей.

→ Страница 2

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



Индикаторы

Индикаторы отображают информацию об установленных значениях и функциях.

Индикатор	Наименование
1-9	Степени нагрева конфорки
H/h	Остаточное тепло
P	Функция «Powerboost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
88	Таймер

Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

ВНИМАНИЕ!

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Сенсорное поле	Наименование
ⓘ	Главный выключатель
👉	Защита при вытирании
●	Выбор конфорки
⊙	Подключение двухконтурной конфорки
P	Функция «Powerboost»
- +	Диапазон настройки

Сенсорное поле	Наименование
🕒	Таймер прямого отсчёта
⏪	Таймер
🔔	Бытовой таймер
L	Функция поддержания в горячем состоянии

Заметка: Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.

4.2 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка
⊙	Двухконтурная конфорка

Выберите конфорку и нажмите ⊙.

4.3 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Конфорка достаточно горячая, чтобы поддерживать температуру блюда или растопить шоколад для глазури.
h	Конфорка горячая.

5 Стандартное управление

5.1 Включение и выключение варочной панели

Главным выключателем можно включать и выключать варочную панель.

Включение варочной панели

- ▶ Нажмите $\textcircled{1}$.
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Горит столбчатый индикатор над $\textcircled{1}$.
- ✓ Горят индикаторы на панели управления и индикатор ступени нагрева $\textcircled{4}$.
- ✓ Варочная панель готова к работе.

Выключение варочной панели

- ▶ Нажимайте $\textcircled{1}$ до тех пор, пока не погаснут столбчатый индикатор над $\textcircled{1}$ и индикатор ступени нагрева.
- ✓ Все конфорки выключены.
- ✓ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Примечания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены более 20 секунд.
- Настройки хранятся в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, будут применены последние заданные установки.

5.2 Выполнение установок для конфорок

Мощность нагрева конфорки можно установить в зоне настройки.

Ступень нагрева

1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, например, 4.

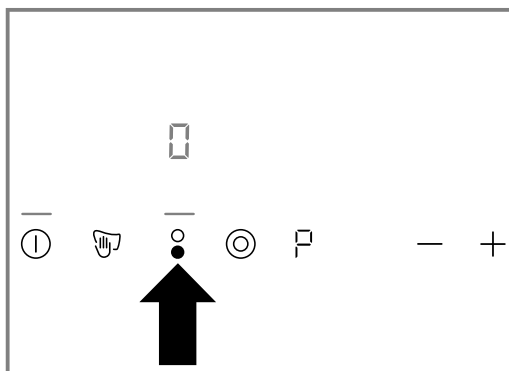
Примечания

- Тёмные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функционирование конфорки.
- Температура регулируется включением и выключением нагрева конфорки. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
 - Это защищает детали, требующие особого обращения, от перегрева.
 - Прибор защищён от перепадов напряжения.
 - Так можно приготовить более вкусную пищу.

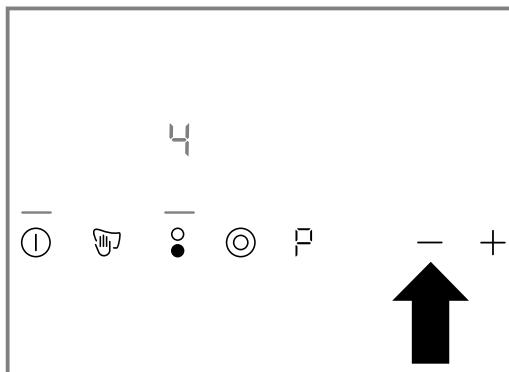
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в разное время.

Настройка ступеней нагрева

1. Выберите конфорку с помощью $\textcircled{0}$ или $\textcircled{8}$.



- ✓ На индикаторе ступени нагрева горит $\textcircled{4}$. Горит столбчатый индикатор над $\textcircled{0}$ или $\textcircled{8}$.
2. В течение 10 секунд нажмите $+$ или $-$.



Появляется базовая установка.

- $+$ — ступень нагрева конфорки 9
- $-$ — ступень нагрева конфорки 4

Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку с помощью $\textcircled{0}$ или $\textcircled{8}$.
2. Нажимайте $+$ или $-$ до тех пор, пока не появится необходимая ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорок

Конфорку можно выключить двумя способами.

- ▶ При необходимости выберите одну из опций:
 - Дважды нажмите $\textcircled{0}$ или $\textcircled{8}$, чтобы на индикаторе ступени нагрева появилось $\textcircled{4}$.
 - Выберите конфорку с помощью $\textcircled{0}$ или $\textcircled{8}$ и нажмите $+$ или $-$, пока на индикаторе ступени нагрева не появится $\textcircled{4}$.
- ✓ Через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Заметка: Последняя конфорка, для которой были выполнены установки, остается активированной. Вы можете задать установки для конфорки, не выбирая её заново.

5.3 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Степени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Указания по приготовлению

- Для доведения до кипячения используйте степень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономичной электроэнергией. → *Страница 5*

Растапливание

Блюдо	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-

Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1-2	-
Молоко ¹	1.-2.	-
Сосиски в воде ¹	3-4	-

¹ Готовьте блюдо без крышки.

Размораживание и разогревание

Шпинат глубокой заморозки	2.-3.	10-20
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20–30

Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки ^{1,2}	4.-5.	20–30
Рыба ^{1,2}	4-5	10–15
Белый соус, например, бешамель	1-2	3-6
Взбитые соусы, например берарнский или голландский соус	3-4	8-12

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Варка, приготовление на пару или припускание

Рис в двойном объеме воды	2-3	15-30
Молочный рис	1.-2.	35–45
Картофель в мундире	4-5	25–30
Отварной картофель	4-5	15–25
Изделия из теста, макароны ^{1,2}	6-7	6-10
Суп, в т.ч. густой	3.-4.	15-60
Овощи свежие	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	10-20
Блюда, приготовленные в сковородке	4-5	-

¹ Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

² Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

Тушение

Рулеты	4-5	50–60
Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш	2.-3.	50–60

Жарение с малым количеством масла

Обжаривайте продукты без крышки.

Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12
Отбивная котлета в панировке или без неё ¹	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12
Рубленая котлета, толщина 3 см ¹	4.-5.	30–40
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ¹	6-7	10-20
Грудка птицы, толщина 2 см ¹	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки ¹	5-6	10-30
Рыба или рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба или рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба или рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Соте из свежих овощей или грибов	7-8	10-20
Овощи или мясо по-азиатски, нарезанные полосками	7.-8.	15–20
Блюда глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3.-4.	непрерывно
Яичница–глазунья	5-6	3-6

¹ Поворачивайте блюдо несколько раз.

Жарение во фритюре

Жарьте продукты порциями по 150—200 г в 1—2 л растительного масла. Приготовление блюда без крышки.

Продукты глубокой заморозки, например картофель фри или куриные наггетсы	8-9	-
Крокеты глубокой заморозки	7-8	-

Птица, например цыпленок	6-7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	5-6	-
Овощи или грибы в панировке или пивном кляре Темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

6 Функция «Powerboost»

Функция «Powerboost» позволяет разогревать большие объёмы воды быстрее, чем при использовании ступени нагрева конфорки 9.

Функция «Powerboost» доступна только на конфорках, отмеченных символом P.



6.1 Включение функции «Powerboost»

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются быстро.

- ▶ Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения.

Требование: Чтобы пользоваться функцией на двухконтурных конфорках, необходимо подключить второй нагревательный контур.

1. Выберите конфорку с помощью  или .
2. Нажмите P.

6.2 Выключение функции «Powerboost»

Если вы не отключите функцию «Powerboost», она автоматически отключится через определенный период времени. Конфорка переключится обратно на ступень нагрева 9.



1. Выберите конфорку с помощью  или .
2. Нажмите P.

7 Блокировка для безопасности детей

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


7.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

- ▶ Удерживайте нажатым  прим. 4 секунды.
- ✓  загорится на 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

7.2 Выключение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.

- ▶ Нажмите и удерживайте  прим. 4 секунды.
- ✓ Блокировка снята.

7.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз при выключении варочной панели.

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.

→ Страница 13

8 Функции времени

Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

8.1 Время приготовления

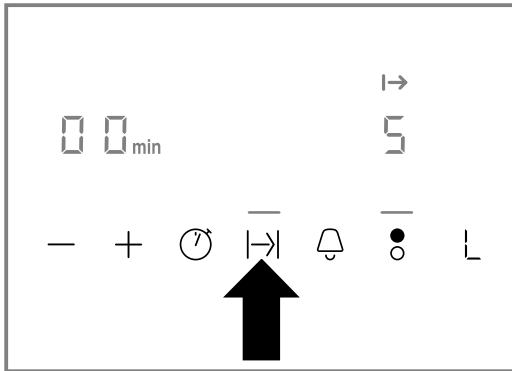
Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Можно установить время приготовления до 99 минут.

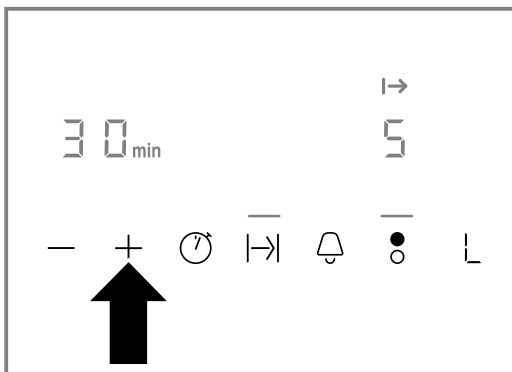
Установка времени приготовления

1. Выберите конфорку с помощью  или .

2. Нажмите \rightarrow .



- ✓ Мигает столбчатый индикатор над \rightarrow .
 - ✓ На индикаторе таймера загорается 00 мин.
3. В течение 10 секунд нажмите + или -.



- + : 30 минут
 - : 10 минут
 - ✓ На дисплее появляется предлагаемое значение.
4. Установите необходимое время приготовления с помощью + или -.
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок то отображается самое короткое время приготовления.
 - ✓ Горит — над \rightarrow .
 - ✓ \rightarrow горит ярким светом.
 - ✓ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, на индикаторе мигает 00 в течение 1 минуты. Мигает индикатор \rightarrow .

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку с помощью \odot или \circ .
2. Нажмите \rightarrow .
3. Либо измените время приготовления с помощью + или -, либо установите 00.

Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любое сенсорное поле.
- ✓ Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Автоматический таймер включается в базовых установках. → Страница 13

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.
→ Страница 10

8.2 Бытовой таймер

Вы можете определить время до 99 минут, по истечении которых раздастся звуковой сигнал. Бытовой таймер не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. Нажмите \odot .
 - ✓ Горит столбчатый индикатор над \odot .
 - ✓ На индикаторе таймера горит 00.
2. В течение 10 секунд нажмите + или -.
 - : 5 минут
 - + : 10 минут
- ✓ На дисплее появляется предлагаемое значение.
3. Установите необходимое время с помощью + или -.
 - ✓ Начинается отсчёт времени.
 - ✓ По истечении установленного времени раздается сигнал. На индикаторе таймера на 1 минуту появляется 00.
 - ✓ Ярко горит столбчатый индикатор над \odot .

Корректировка времени

1. Нажмите \odot .
2. Установите время заново с помощью + или -.

Выключение сигнала бытового таймера

Вы можете отключить сигнал вручную.

- ▶ Нажмите на любое сенсорное поле.
- ✓ Индикатор гаснет и выключается звуковой сигнал.

8.3 Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Включение функции секундомера

- ▶ Нажмите \odot .
- ✓ Горит столбчатый индикатор над \odot .
- ✓ На индикаторе таймера появляется 00.
- ✓ Запускается отсчёт времени.
- ✓ В течение первой минуты отображаются секунды, затем – минуты.

Выключение функции секундомера

- ▶ Нажмите \odot .
- ✓ Индикатор таймера гаснет.

9 Автоматическое отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция автоматического отключения.

Момент отключения конфорки зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Нагрев конфорки выключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *FВ* и индикатор остаточного тепла *H/h*.



9.1 Продолжение приготовления после автоматического отключения



1. Нажмите на любое сенсорное поле.
 - ✓ Индикатор гаснет.
2. Заново установите необходимую конфорку.

10 Функция поддержания в горячем состоянии





При помощи функции поддержания в горячем состоянии вы можете растапливать шоколад или сливочное масло, а также поддерживать блюда или посуду в горячем состоянии.

10.1 Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите конфорку с помощью  или .

2. Нажмите .
 - ✓ На индикаторе ступени нагрева горит .

10.2 Выключение функции поддержания в горячем состоянии



1. Выберите конфорку с помощью  или .
2. Нажмите .
 - ✓ На индикаторе ступени нагрева горит .

11 Защита при вытирании

При протирании включенной варочной панели возможно изменение настроек. Для предотвращения этого варочная панель оснащена защитой при вытирании.

Защита при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

11.1 Активирование защиты при вытирании

- ▶ Нажмите .
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Горит столбчатый индикатор над .
- ✓ Панель управления блокируется на 30 секунд.

12 Индикатор расхода электроэнергии

Функция отображает суммарную электроэнергию, израсходованную между включением и выключением варочной панели.

После выключения 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.

Вы можете активировать индикатор в базовых установках. → [Страница 13](#)

13 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

13.1 Обзор базовых установок

Здесь вы можете ознакомиться с обзором базовых установок и заданных на заводе установочных значений.

Индикатор	Выбор
c 1	Автоматическая блокировка для безопасности детей <input type="checkbox"/> — Выключено. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> — Включено. 2 — Ручная и автоматическая блокировки для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал <input type="checkbox"/> — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. <input checked="" type="checkbox"/> — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. ¹
c 3	Индикатор расхода электроэнергии Сетевое напряжение узнайте в своем местном предприятии энергоснабжения. <input type="checkbox"/> — Индикатор расхода выключен. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> — Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В. 2 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В. 3 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В. 4 — Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	Автоматический таймер <input type="checkbox"/> — выключено. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> — Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера <input checked="" type="checkbox"/> — 10 секунд. ¹ 2 — 30 секунд. 3 — 1 минута.
c 7	Подключение нагревательных элементов <input type="checkbox"/> — Выключено. <input checked="" type="checkbox"/> — Включено. 2 — Последняя заданная установка перед выключением конфорки. ¹



¹ Заводская настройка

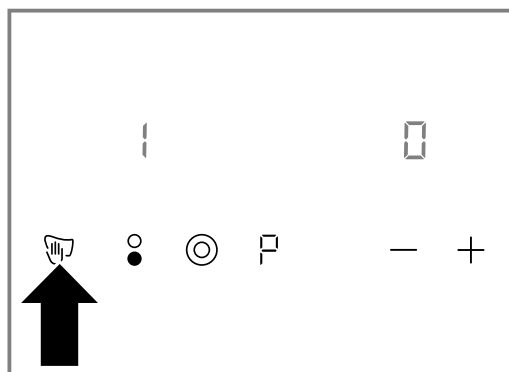
Индикатор	Выбор
c 9	Время выбора конфорок <input type="checkbox"/> — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
c 0	Восстановление заводских установок <input type="checkbox"/> — Выключено. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> — Включено.


¹ Заводская настройка

13.2 Изменение базовой установки


Требование: Варочная панель выключена.


1. Нажмите .
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым  4 секунды.



- ✓ На левом дисплее поочередно мигают c и i.
 - ✓ На правом дисплее горит 0.
3. Нажимайте  до тех пор, пока не появится необходимый индикатор.
 4. При помощи + или — установите требуемое значение.



5. Нажмите и удерживайте  в течение 4 секунд.
- ✓ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых установок, выключите варочную панель с помощью . Снова включите варочную панель и заново выполните установки.

14 Очистка и уход

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

14.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

14.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

Заметка: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 14*

Требование: Варочная панель остыла.

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

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

14.3 Очистка рамы варочной панели

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

Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 14*
 - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
 2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

15 Устранение неисправностей

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным

соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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.

15.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте домашний предохранитель прибора. 2. Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
$F 2$	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. <ol style="list-style-type: none"> 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F 4$	Несмотря на отключение посредством $F 2$ нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. <ol style="list-style-type: none"> 1. Подождите некоторое время. 2. Коснитесь любого сенсорного поля. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F 5$ и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Снимите кастрюлю. ✓ Сразу после этого индикация гаснет.
$F 5$ и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. <ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите кастрюлю. 2. Подождите некоторое время. 3. Коснитесь любого сенсорного поля. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
$F 8$	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор и снова включите. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. <p>→ "Сервисная служба", Страница 16</p>

16 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

16.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

17 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

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

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

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

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

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

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

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

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

18 Контрольные блюда

Этот обзор ориентирован на сертификационные институты, чтобы облегчить им проверку наших приборов.

Данные основываются на приготовлении в посуде следующих размеров:

Schulte-Ufer, набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов Z9442X0

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, вместимость 1,2 л, для одноконтурной конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, вместимость 1,7 л, для одноконтурной конфорки Ø 14,5 см

- Кастрюля Ø 22 см, вместимость 4,2 л, для конфорки Ø 18 см или Ø 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 см или Ø 17 см

Если вы проводите опыты на конфорке с Ø 18 см и номинальной мощностью 1500 Вт, время закипания увеличивается прим. на 20%. Выберите слабый нагрев на одну ступень выше.

Растапливание шоколада

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
Шоколадная глазурь, напр., горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г	Кастрюля с ручкой Конфорка: Ø 14,5 см	1.	прим. 30:00	Нет

Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
Чечевичная похлёбка, → "Рецепт чечевичной похлёбки", Страница 20				
Начальная температура: 20 °С				
Количество: 450 г	Кастрюля Конфорка: Ø 14,5 см			
1. Разогреть чечевичную похлёбку		9	прим. 2:00 без перемешива- ния	Да
2. Поддерживать чечевичную похлёбку в го- рячем состоянии		1.	прим. 30:00	Да
Количество: 800 г	Кастрюля Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
1. Разогреть чечевичную похлёбку		9	прим. 2:00 без перемешива- ния	Да
2. Поддерживать чечевичную похлёбку в го- рячем состоянии		1.	прим. 30:00	Да
Чечевичная похлёбка как консервированный продукт, напр., «Террин из чечевицы с колбасками» фирмы Erasco				
Начальная температура: 20 °С				
Количество: 500 г	Кастрюля Конфорка: Ø 14,5 см			
1. Разогреть чечевичную похлёбку		9	прим. 2:00, прим. че- рез 1:30 пере- мешать	Да
2. Поддерживать чечевичную похлёбку в го- рячем состоянии		1.		Да
Количество: 1000 г	Кастрюля Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
1. Разогреть чечевичную похлёбку		9	прим. 2:00, прим. че- рез 1:30 пере- мешать	Да
2. Поддерживать чечевичную похлёбку в го- рячем состоянии		1.		Да

Соус «бешамель», варка без кипения

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
Температура молока: 7 °С				
Рецепт: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока с содержанием жира 3,5%, щепотка соли	Кастрюля с ручкой Конфорка: Ø 14,5 см			
1. Растопить сливочное масло. Подмешать муку и соль. Пас- серовать массу 3 минуты.		1	-	Нет

2. Добавить молоко и довести до кипения, постоянно помешивая.	9	прим. 5:20	Нет
3. Варить соус «бешамель» 2 минуты, постоянно помешивая.	1	02:00	Нет

Молочный рис

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
--	----------------------	------------------------------------	---------------------------------------	--------

Варка молочного риса – приготовление на медленном огне под крышкой

Температура молока: 7 °С

Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%), 1 г соли	Кастрюля Конфорка: Ø 14,5 см			
---	------------------------------------	--	--	--

1. Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься.	9	прим. 6:45	Нет
2. Переключить нагрев на одну ступень ниже. Добавить в молоко рис, сахар и соль. Через 10 минут перемешать.	2	прим. 38:15	Да
3. Варить, пока рис не впитает всю жидкость.			

Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли	Кастрюля Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
--	---	--	--	--

1. Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься.	9	прим. 7:20	Нет
2. Переключить нагрев на одну ступень ниже. Добавить в молоко рис, сахар и соль. Через 10 минут перемешать.	2	прим. 37:40	Да
3. Варить, пока рис полностью не впитает молоко.			

Варка молочного риса – приготовление на медленном огне без крышки

Температура молока: 7 °С

Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%), 1 г соли	Кастрюля Конфорка: Ø 14,5 см			
---	------------------------------------	--	--	--

1. Добавить к молоку рис, сахар и соль. Нагревать, постоянно перемешивая до температуры молока 90 °С.	9	прим. 7:30	Нет
2. Переключить нагрев на ступень ниже и варить на медленном огне.	2	прим. 50:00	Нет

Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли	Кастрюля Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
--	---	--	--	--

1. Добавить к молоку рис, сахар и соль. Нагревать, постоянно перемешивая до температуры молока 90 °С.	9	прим. 8:00	Нет
2. Переключить нагрев на ступень ниже и варить на медленном огне.	2	прим. 50:00	Нет

Варка риса

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
--	----------------------	------------------------------------	---------------------------------------	--------

Температура воды: 20 °С

Рецепт: 125 г длиннозерного риса, 300 г воды, 1 щепотка соли	Кастрюля Конфорка: Ø 14,5 см			
--	------------------------------------	--	--	--

1. Разогреть воду вместе с рисом и солью.	9	прим. 2:48	Да
2. Доводить до готовности на медленном огне, пока рис не впитает полностью воду.	2	прим. 20:00	Да

Рецепт: 250 г длиннозерного риса, 600 г воды, 1 щепотка соли	Кастрюля Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
1. Разогреть воду вместе с рисом и солью.		9	прим. 3:15	Да
2. Доводить до готовности на медленном огне, пока рис не впитает полностью воду.		2.	прим. 20:00	Да

Жарение стейков из свиного филе

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
Стейки из свиного филе: 7 °С				
Рецепт: 3 филейных стейка толщиной 1 см общей массой 300 г, 15 г подсолнечного масла	Сковорода Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
1. Разогреть сковороду с подсолнечным маслом до горячего состояния.		9	прим. 2:40	Нет
2. Поджарить стейки из свиного филе до подрумянивания. При этом один раз перевернуть стейки.		7	Каждая сторо- на – прим. 3:00	Нет

Жарение блинов

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
Блинное тесто: 20 °С				
Рецепт по DIN EN 60350-2 Количество: 55 мл теста на блин	Сковорода Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
1. Разогреть сковороду до горячего состояния.		9	прим. 2:40	Нет
2. Влить тесто в сковороду и жарить блины до золотистого цвета. При этом каждый блин следует один раз перевернуть.		6 или 6. в зависимости от степени под- румянивания	Одна сторона: прим. 1:00 Другая сторо- на: прим. 0:20	Нет

Жарение замороженного картофеля фри во фритюре

	Посуда / Конфорка	Ступени на- грева конфор- ки	Время приго- товления (мин:сек)	Крышка
Картофель фри: –18 °С				
Количество: 1,8 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри, напр., McCain 123 Frites Original	Кастрюля Конфорка: Ø 18 см или Ø 17 см			
1. Разогреть растительное масло в кастрюле до температуры 180 °С.		9		Нет
2. Выложить замороженный картофель фри в масло и жарить во фритюре до подрумянивания.		9	прим. 4:00	Нет

18.1 Рецепт чечевичной похлебки

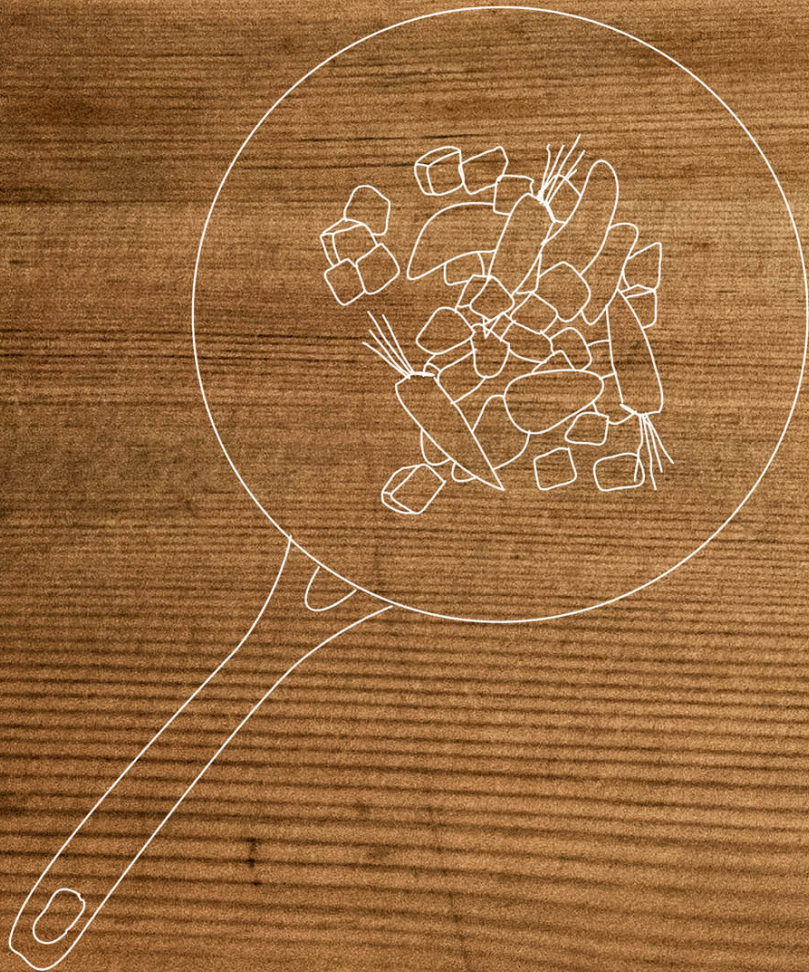
Для точного контроля сначала следует приготовить чечевичную похлебку, а потом дождаться ее остывания до комнатной температуры. Затем разогреть чечевичную похлебку и поддерживать ее в горячем состоянии согласно таблице. Рецепт основан на норме DIN 44550.

Ингредиенты:

- 250 г чечевицы
- 250 г моркови, нарезанной кубиками с длиной кромки прибл. 10 мм
- 250 г картофеля, нарезанного кубиками с длиной кромки прибл. 10 мм
- 1 ч. л. соли
- 1250 мл воды

Приготовление:

- Замочить чечевицу на 3 часа в указанном количестве воды.
- Все ингредиенты довести до кипения в закрытой кастрюле на максимальной ступени нагрева.
- Когда начнет выходить пар, переключить на ступень слабого нагрева и варить на медленном огне в закрытой кастрюле 1 час.
- Остудить чечевичную похлебку.
- Проводить контроль только после того, как чечевичная похлебка остыла до температуры $20\text{ °C} \pm 5\text{ K}$.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



8001230504
010531
ru