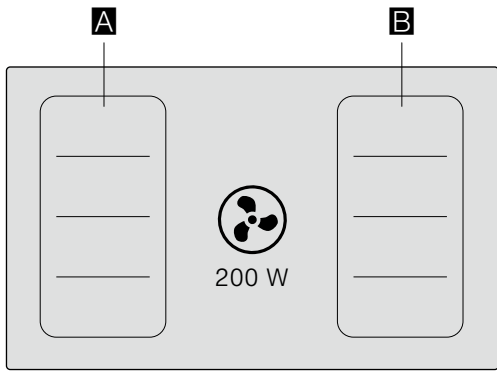


ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
СО ВСТРОЕННЫМ МОДУЛЕМ
ВЕНТИЛЯЦИИ



[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ


T5..L6E..



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

* IEC 60335-2-6

Содержание

	Применение по назначению	5		Функция «Move»	21
	Важные правила техники безопасности	6		Активация	21
	Причины повреждений	8		Деактивация	21
	Охрана окружающей среды	8		Функции времени	22
	Рекомендации по экономии электроэнергии	8		Программирование времени приготовления	22
	Правильная утилизация упаковки	8		Бытовой таймер	22
	Приготовление в режиме индукционного нагрева	9		Функция секундомера	23
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	9		Функция «PowerBoost»	23
	Посуда	9		Активация	23
	Знакомство с прибором	11		Деактивация	23
	Ваш новый прибор	11		Функция «ShortBoost»	24
	Специальные принадлежности	11		Рекомендации по использованию	24
	Панель управления	12		Активация	24
	Конфорки	13		Деактивация	24
	Индикация остаточного тепла	13		Функция поддержания в горячем состоянии	24
	Режимы работы	14		Активация	24
	Режим отвода воздуха	14		Перенос настроек	25
	Режим циркуляции воздуха	14		Активация	25
	Магнитная панель с магнитным переключателем	14		Сенсорный режим жарения	25
	Снимите магнитный переключатель	14		Преимущества при жарении	25
	Хранение магнитного переключателя	15		Сковороды для приготовления с сенсором жарения	25
	Эксплуатация без съёмного магнитного переключателя	15		Температурный режим	26
	Перед первым использованием	15		Таблица	27
	Установка режима работы	15		Терран Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone	30
	Управление бытовым прибором	16		Блокировка для безопасности детей	32
	Включение и выключение варочной панели	16		Активация и деактивация блокировки для безопасности детей	32
	Регулировка конфорок	16		Автоматическая блокировка от включения детьми	32
	Рекомендации по приготовлению	17		Защита при вытирании	33
	Ручное управления вентилятором	19		Автоматическое аварийное отключение	33
	Интенсивный режим	19		Базовые установки	34
	Автоматический запуск	19		К базовым установкам можно перейти следующим образом:	36
	Автоматический режим с сенсорным управлением	19			
	Функция работы после выключения	19			
	Свободная зона нагрева Flex Zone	20			
	Рекомендации по использованию посуды	20			
	Использование двух независимых друг от друга конфорок	20			
	Использование одной конфорки	20			

	Индикатор расхода электроэнергии.	36
	Проверка посуды.	37
	Ограничитель мощности Power-Manager	37
	Home Connect.	38
	Настройка.	38
	Настройки Home Connect	39
	Обновление ПО	41
	Дистанционная диагностика	41
	О защите данных	42
	Декларация о соответствии.	42
	Очистка	42
	Чистящие средства	42
	Компоненты, требующие очистки	43
	Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели).	43
	Варочная панель	43
	Вентилятор	44
	Очистка ёмкости для слива лишней жидкости.	46
	Съёмный магнитный переключатель.	46
	Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ).	47
	Что делать в случае неисправности?	49
	Служба сервиса.	50
	Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)	50
	Контрольные блюда.	51

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

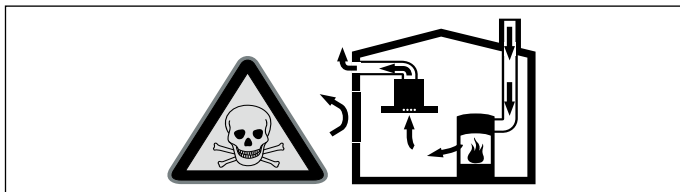
Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность удушья!

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

Предупреждение – Опасно для жизни!

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



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

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

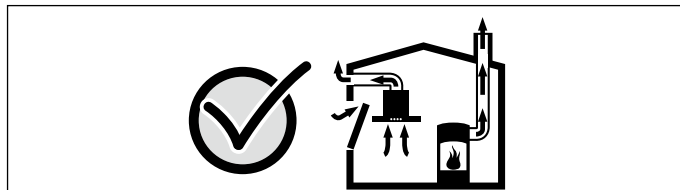
- По этой причине необходимо всегда следить за достаточностью притока воздуха.
- Наличие каналов приточной или вытяжной вентиляции само по себе не является гарантией обеспечения достаточного притока воздуха.

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

вентиляции или иных технических мероприятий.

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

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



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

Предупреждение – Опасность возгорания!

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

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей дайте ему остыть, перед тем, как снять металлический жироулавливающий фильтр или ёмкость для слива лишней жидкости.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

Съёмные элементы управления являются магнитными и могут воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инъектор 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 – Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

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

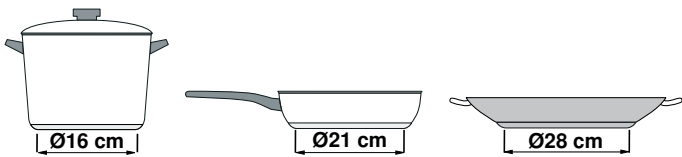
Посуда

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

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

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

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

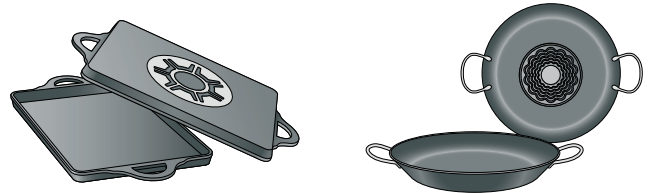


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

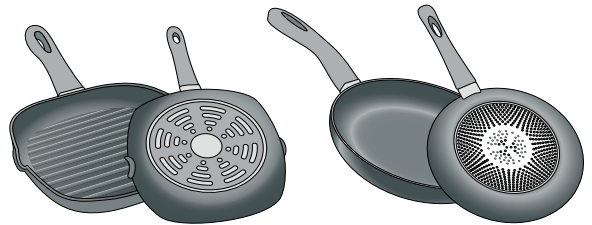


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

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



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



Неподходящая посуда

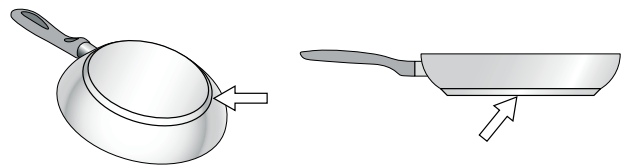
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

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

Свойства дна посуды

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

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



Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

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

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

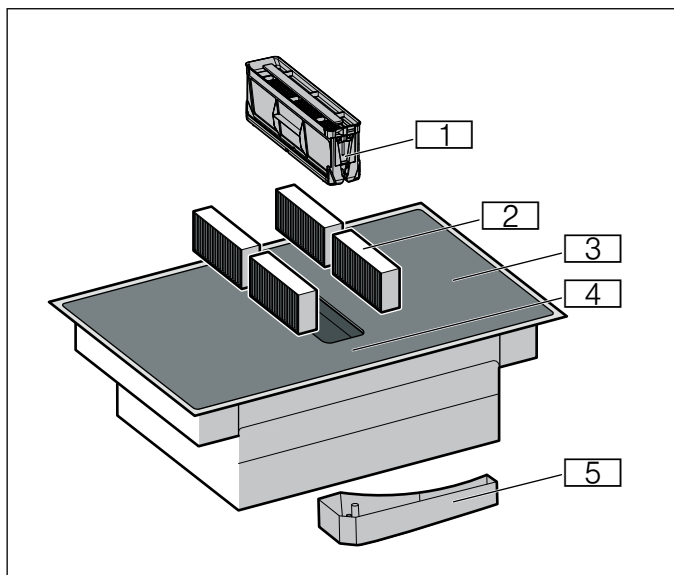
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

Знакомство с прибором

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

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

Ваш новый прибор



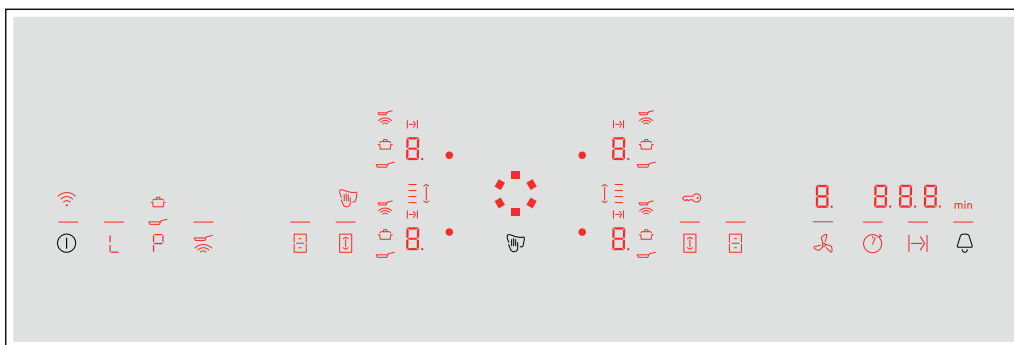
Номер	Обозначение
1	Металлический жироулавливающий фильтр
2	Фильтр с активированным углём в режиме циркуляции воздуха или акустический фильтр в режиме отвода воздуха*
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости
* В зависимости от оборудования	

Специальные принадлежности

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

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

Панель управления



Сенсоры выбора	
	Главный выключатель
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Функция «Powerboost» и функция «Shortboost»
	Сенсор жарения
	Зона нагрева FlexZone
	Функция «Move»
	Функция секундомера
	Автоматическая функция времени приготовления
	Таймер и функция блокировки для защиты детей
	Ручное управления вентилятором

Индикация	
	Режим работы
	Уровни мощности
	Остаточное тепло
	Функция «Powerboost» и функция «Shortboost» Интенсивный режим вентиляции I
	Интенсивный режим вентиляции II
	Сенсор управления вентилятором
	Перенос настроек
	Функция «Powerboost»
	Функция «Shortboost»
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Сенсор жарения
	Зона нагрева FlexZone
	Функция «Move»
	Автоматическая функция времени приготовления
	Функции времени
	Индикатор времени
	Блокировка для безопасности детей
	Блокировка панели управления для очистки
	WLAN

Панели управления

Во время нагрева варочной панели горят символы панелей управления, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Соответствующие символы панелей управления горят в зависимости от их доступности. Индикаторы конфорок или выбранных функций светятся ярче.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.
- Не подносите посуду близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

Конфорка	
☰ Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
☰ Свободная зона нагрева	См. раздел → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

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

Индикация остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

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

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

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

Режимы работы

Для данного прибора возможна установка режима отвода или циркуляции воздуха.

Режим отвода воздуха



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

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

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

Режим циркуляции воздуха



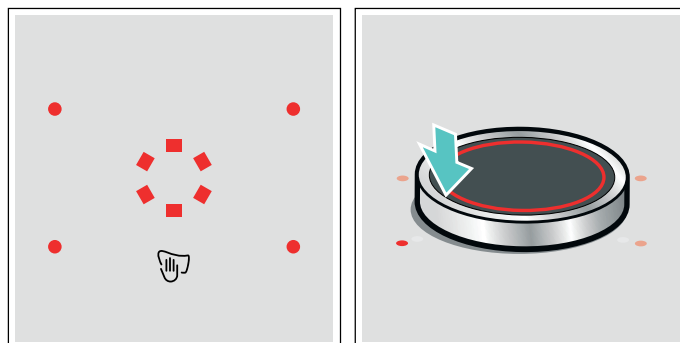
Вытяжка всасывает воздух, который очищается, проходя через жирулавливающие и угольный фильтры, а затем возвращается обратно в кухню.

Указание: Для поглощения запахов в режиме циркуляции воздуха необходимо установить угольный фильтр. Информацию о различных возможностях использования прибора в режиме циркуляции воздуха Вы можете найти в проспектах или получить в специализированном магазине. Необходимые для этого принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или в магазине в Интернете.

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.



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

Указания

- Даже если магнитный переключатель не ставится точно по центру, это не окажет отрицательного влияния на его функционирование.
- Следите за тем, чтобы магнитный переключатель всегда оставался чистым. Загрязнения могут вызвать нарушение функционирования.

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 съёмного магнитного переключателя

Управление варочной панелью возможно также без съёмного магнитного переключателя:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. В течение следующих 5 секунд одновременно прикоснитесь к символам  и  и удерживайте их в течение 4 секунд. Раздаётся звуковой сигнал.
3. Несколько раз прикоснитесь к символу , пока индикатор выбранной конфорки не загорится.
4. Затем выберите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов  и .

Конфорка активирована.

Указания

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




Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора выполните следующее:


Тщательно очистите прибор и принадлежности.

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок.

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя .

Установка режима работы

Прибор поставляется с предустановленным режимом рециркуляции воздуха.

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

Управление бытовым прибором



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


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

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: коснитесь символа . Мигают символы, относящиеся к конфоркам и функции, доступные в данный момент. Рядом с конфорками горит . Переведите магнитный переключатель в зону настройки. Варочная панель готова к работе.

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

Указания

- Варочная панель выключается автоматически через несколько секунд после выключения зон нагрева.
- Установки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все установки будут активизированы снова.

Регулировка конфорок

Установите 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.

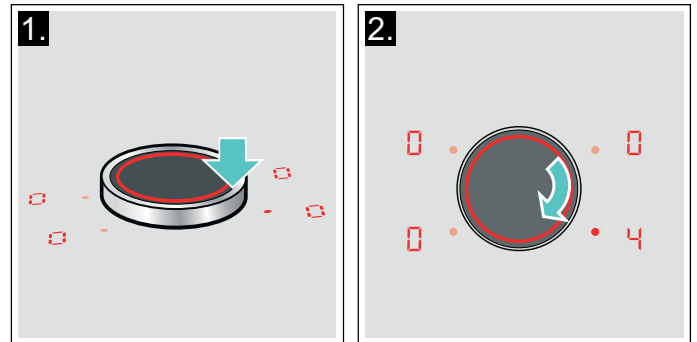
Указания

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

Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку. Для этого нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки.
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы на дисплее загорелась требуемая ступень нагрева.




Ступень нагрева конфорки установлена.

Указание: Когда Вы помещаете посуду на свободную зону нагрева Flex Zone, варочная панель распознаёт посуду и включает автоматический поиск. Дополнительную информацию о свободной зоне нагрева Flex Zone можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

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 . 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 поочередно небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе → "Охрана окружающей среды"

Таблица рецептов

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

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1. - 2	-
Молоко*	1. - 2.	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки*	4. - 5.	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
*** Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.		



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

Ручное управления вентилятором



Вы можете вручную управлять интенсивным режимом вентиляции.

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

Активация

1. Прикоснитесь к символу . Вентиляция запустится на установленном уровне мощности.
2. В течение следующих 10 секунд выберите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью магнитного элемента управления. Загорается установленная ступень нагрева конфорки.
3. Прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранной установки. Вентиляция включена.

Изменение и отключение



Прикоснитесь к символу  и выберите необходимую ступень нагрева или установите значение с помощью магнитного элемента управления .


Интенсивный режим

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



Активация

Прикоснитесь к символу  и установите необходимый интенсивный режим.

- **Интенсивный режим I:** Поворачивайте магнитный элемент управления до тех пор, пока на индикаторе **P** не загорится символ . Интенсивный режим активирован.
- **Интенсивный режим II:** Поворачивайте магнитный элемент управления до тех пор, пока на индикаторе **P** не загорится символ . Интенсивный режим активирован.

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

Изменение и отключение

Прикоснитесь к символу  и выберите необходимую ступень нагрева или установите значение с помощью магнитного элемента управления .

Автоматический запуск

При выборе ступени нагрева для зоны нагрева будет активирован автоматический запуск.

Варочная панель обычно поставляется с сенсорным автоматическим запуском. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе → "Базовые установки".

Автоматический включение сенсорным управлением

Датчик качества воздуха автоматически фиксирует испарения, выбирает оптимальную ступень нагрева и загорается индикатор **P**.

Автоматический запуск в соответствии со ступенью нагрева конфорки


Вентиляция включается с учётом ступени нагрева конфорки соответствующей зоны нагрева.

Автоматический режим с сенсорным управлением

Варочная панель имеет датчик качества воздуха, который автоматически фиксирует испарения и включает вентиляцию.

Если автоматический запуск отключён или установлен в соответствии со ступенью нагрева, вы всегда можете активировать режим с помощью сенсорного управления вручную.

Активация

Поворачивайте магнитный элемент управления до тех пор, пока на индикаторе **P** не загорится символ . Оптимальный уровень мощности автоматически регулируется датчиком.

Деактивация

Прикоснитесь к символу .

Выберите другую ступень нагрева с помощью магнитного элемента управления. Индикатор **P** гаснет. Сенсорное управление выключено.

Указание: Информацию о настройке чувствительности сенсора можно найти в главе → "Базовые установки".


Функция работы после выключения

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

Варочная панель обычно поставляется с предустановленным максимальным временем выключения. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе → "Базовые установки".

Активация

Режим отображения времени работы функционирует в соответствии с базовыми настройками:

- Через управление датчиком качества воздуха. Горит символ **P**.
- На максимальный период работы. Индикатор — загорается над символом .

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

Деактивация

Вручную

Прикоснитесь к символу . Функция остаточного хода выключена.

Авто

В следующих случаях функция остаточного хода не работает:

- Время работы функции остаточного хода истекло.
- Прибор снова включается.
- Датчик фиксирует соответствие качества воздуха норме.

Свободная зона нагрева Flex Zone

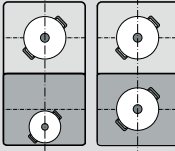
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

Рекомендации по использованию посуды

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

Использование одной конфорки	
	Диаметр равен 13 см или меньше Установите посуду в одно из четырёх положений, которые можно увидеть на рисунке.
	Диаметр более 13 см Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.
	Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

Использование двух независимых друг от друга конфорок	
	Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую ступень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

Использование двух независимых друг от друга конфорок

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

Активация

См. главу → "Управление бытовым прибором"



Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

Подключение обеих зон нагрева

Зоны нагрева соединяются или разъединяются автоматически в зависимости от положения посуды.

Соединение вручную:

1. Разместите посуду. Выберите одну из двух зон нагрева, относящихся к свободной зоне нагрева Flex Zone, и установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Свободная зона нагрева Flex Zone активирована.

Указание: На обоих индикаторах свободной зоны нагрева Flex Zone появляется ступень нагрева.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и магнитным переключателем установите ступень нагрева конфорки.

Добавление другой посуды


1. Установите новую посуду в том положении, которое подходит для её размера. Правильное размещение посуды распознаётся прибором. Прибор разъединяет зоны и выбирает их автоматически.
2. Выберите ступень нагрева с помощью магнитного элемента управления.

Указания

- Когда Вы передвигаете или поднимаете посуду на активной зоне нагрева, запускается автоматический поиск и устанавливается ранее заданная ступень нагрева конфорки.
- Вы можете отключить автоматическое распознавание посуды. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Базовые установки".

Разъединение зоны нагрева

Зоны нагрева соединяются или разъединяются автоматически в зависимости от положения посуды.

Для того чтобы разъединить зоны нагрева вручную, выберите одну из двух зон нагрева, относящихся к свободной зоне нагрева Flex Zone, и коснитесь символа .

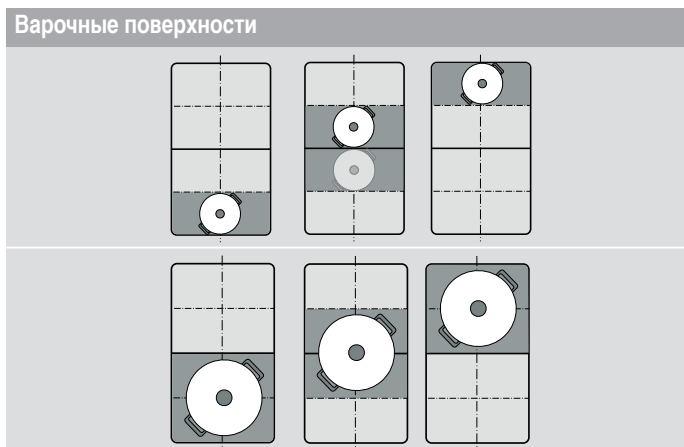
Свободная зона нагрева Flex Zone деактивирована. Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.

Указание: После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.

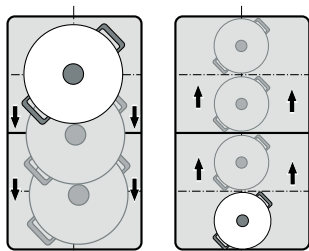
Функция «Move»

С помощью данной функции выполняется активация всей свободной зоны нагрева, разделённой на три варочных поверхности, для которой были предварительно установлены ступени нагрева.

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



Таким образом, посуда в ходе приготовления может быть перемещена на другую варочную поверхность с другой ступенью нагрева:



Предустановленные ступени нагрева конфорок:

Передний участок = ступень нагрева 9

Средний участок = ступень нагрева 5



Задний участок = ступень нагрева 1.

Предварительно установленные ступени нагрева можно менять независимо от другой конфорки. Информацию об их изменении можно найти в главе → "Базовые установки"

Указания

- Если в свободной зоне нагрева распознается более одной ёмкости, функция деактивируется.
- При перемещении или поднятии посуды в пределах свободной зоны нагрева варочная панель включает автоматический поиск, после чего устанавливается ступень нагрева для участка, на котором была распознана посуда.
- Подробную информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

Активация

1. Выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . Рядом с символом  горит индикатор. Свободная зона нагрева активируется в качестве единственной конфорки. Степень нагрева участка, на котором находится посуда, отображается на индикаторе передней конфорки.

Функция активирована.

Изменение степени нагрева конфорки

Степени нагрева некоторых варочных поверхностей можно изменить в процессе приготовления. Установите посуду на варочную поверхность и измените ступень нагрева магнитным переключателем.


Указания

- Изменяется степень нагрева только того участка, на котором находится посуда.
- При деактивации функции ступени нагрева трёх варочных поверхностей возвращаются к предварительно установленным значениям.

Деактивация

Прикоснитесь к символу . Индикатор рядом с символом  гаснет.

Функция деактивирована.

Указание: Если одна из варочных поверхностей установлена на , в течение нескольких секунд происходит деактивация 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 I→I. Индикатор I→I 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 свободная зона нагрева выбрана в качестве единственной конфорки, установленное время будет одинаковым для всей зоны нагрева.
- Если для комбинированной конфорки выбирается функция «Move», установленное время является одинаковым для трёх конфорок.

Сенсор жарения

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

Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа I→I.

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 , а также индикация .

Начинается отсчёт времени приготовления.

Деактивация


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

Функция деактивирована.

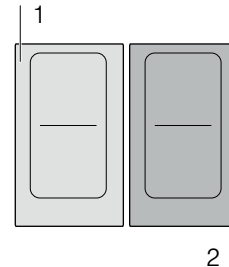
Указание: Для деактивации секундомера следует выбрать данную функцию.



Функция «PowerBoost»




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

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).







Указание: На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

Активация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Горят индикаторы  и .

Функция активирована.

Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Горят индикаторы  и . Степень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки .

Функция деактивирована.

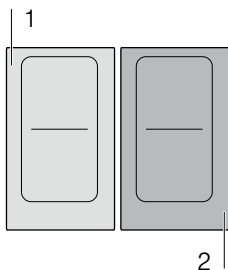
Указание: При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

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.).



Указание: Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также 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 **☐**. Степень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки **9**.

Функция деактивирована.

Указание: Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.

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.

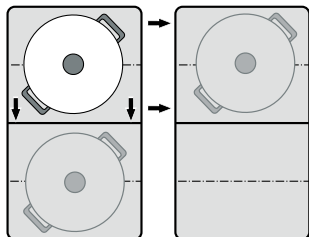
Деактивация

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

Перенос настроек

С помощью данной функции можно выполнить перенос ступени нагрева и запрограммированного времени приготовления с одной конфорки на другую.

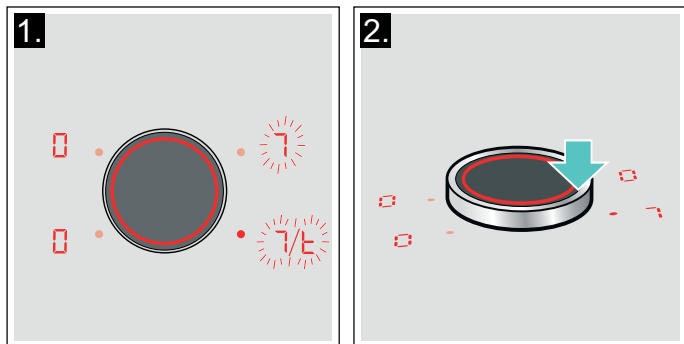
Для переноса настроек снимите посуду с включенной конфорки и поставьте её на другую конфорку.



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

Активация

1. Переместите посуду с включенной конфорки на другую конфорку.
Мигает индикатор ступени нагрева первоначально выбранной конфорки.
Выполняется распознавание посуды, и на индикаторе новой конфорки мигает выбранная перед этим ступень нагрева и символ $\frac{7}{E}$.
2. Выберите другую конфорку, чтобы подтвердить настройки.
Ступень нагрева первоначально выбранной конфорки устанавливается на $\frac{7}{E}$.



Функция активирована.

Выполнен перенос настроек для новой конфорки.

Указания

- Переместите посуду на невключенную конфорку, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Если ни одна конфорка не включена, то функции «Powerboost» и «Shortboost» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если новая ёмкость устанавливается на другую конфорку перед подтверждением настроек, то данная функция будет доступна для обеих ёмкостей.
- При перемещении нескольких ёмкостей данная функция будет доступна только для последней из перемещённых ёмкостей.

Сенсорный режим жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при сохранении подходящей температуры сковороды.

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

Преимущества при жарении

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

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топленого свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

Сковороды для приготовления с сенсором жарения

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

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

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

Специальные принадлежности
Сковорода с диаметром 15 см Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
Сковорода с диаметром 19 см Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
Сковорода с диаметром 21 см Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
Панель Террап Yaki Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения. Только для свободной зоны нагрева.
Посуда для гриля Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения. Только для свободной зоны нагрева.

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

Указания

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

Температурный режим

Температурный режим	Подходит для
1 очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина.
2 низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина (например, приготовление омлета).
3 средняя – низкая	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
4 средняя – высокая	Жарение стейков (хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи.
5 высокая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью или средней прожарки, картофельных оладий и картофеля.

Таблица

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

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

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

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.)
Мясо		
Шницель, без панировки ¹	4	6 - 10
Шницель, в панировке ¹	4	6 - 10
Филе ²	4	6 - 10
Котлеты ¹	3	10 - 15
Кордон блю ¹	4	10 - 15
Венский шницель ¹	4	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ²	5	6 - 8
Стейк среднепрожаренный (3 см толщиной) ²	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹	3	10 - 20
Бефстроганов ³	4	7 - 12
Гирос ³	4	7 - 12
Шпиг ¹	2	5 - 8
Мясной фарш ³	4	6 - 10
Шницели по-гамбургски (1,5 см толщиной) ¹	3	6 - 15
Фрикадельки (2 см толщиной) ¹	3	10 - 20
Фаршированные фрикадельки ¹	3	10 - 20
Жареные колбаски, ошпаренные ¹	3	8 - 20
Жареные колбаски, сырые ¹	3	8 - 20

Рыба

Рыбное филе, без панировки ¹	4	10 - 20
Рыбное филе, в панировке ¹	3	10 - 20
Креветки ¹	4	4 - 8
Лангустины ¹	4	4 - 8
Рыба, жареная целиком ¹	3	10 - 20

¹ Несколько раз перевернуть.

² Положить продукты и добавить масло на сковороду после звукового сигнала.

³ Периодически перемешивать.

⁴ Добавить масло и продукты после звукового сигнала.

⁵ Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

⁶ Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только вода закипит.

⁷ Добавить продукты после звукового сигнала.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.)
Блюда из яиц		
Яичница-глазунья на сливочном масле ⁴	2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле ²	4	2 - 6
Яичница-болтуня ³	2	4 - 9
Омлет ⁵	2	3 - 6
Блины ⁵	5	1,5 - 2,5
Гренки ⁵	3	4 - 8
Шмаррен по-королевски ⁵	3	10 - 15
Овощи и бобовые		
Чеснок ³	2	2 - 10
Лук, пассеровать до полупрозрачности ³	2	2 - 10
Лук, жаренный во фритюре ³	3	5 - 10
Кабачки цуккини ¹	3	4 - 12
Баклажаны ¹	3	4 - 12
Сладкий перец ¹	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение ¹	3	4 - 15
Грибы ³	4	10 - 15
Овощи в масле, тушение ³	1	10 - 20
Овощи, глазирование ³	3	6 - 10
Картофель		
Жареный картофель из картофеля в мундире ³	5	6 - 12
Жареный картофель из сырого картофеля ³	4	15 - 25
Картофельные оладьи ⁵	5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски ⁴	2	50 - 55
Глазированный картофель ³	3	10 - 15
Соусы		
Томатный соус с овощами ³	1	25 - 35
Соус «Бешамель» ³	1	10 - 20
Сырный соус ³	1	10 - 20
Соус, уваривание ³	1	25 - 35
Сладкие соусы ³	1	15 - 25
¹ Несколько раз перевернуть. ² Положить продукты и добавить масло на сковороду после звукового сигнала. ³ Периодически перемешивать. ⁴ Добавить масло и продукты после звукового сигнала. ⁵ Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой. ⁶ Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только вода закипит. ⁷ Добавить продукты после звукового сигнала.		

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.)
Продукты глубокой заморозки		
Шницель ¹	4	15 - 20
Кордон блю ¹	4	10 - 30
Грудка птицы ¹	4	10 - 30
Куриные нагеты ¹	4	10 - 15
Гирос ³	4	10 - 15
Кебаб ³	4	10 - 15
Рыбное филе, без панировки ¹	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке ¹	3	10 - 20
Рыбные палочки ¹	4	8 - 12
Картофель фри, жарение ³	5	4 - 6
Блюда для жарения ³	3	6 - 10
Весенние рулеты ¹	4	10 - 30
Камамбер ¹	3	10 - 15
Прочее		
Камамбер ¹	3	7 - 10
Крутоны ³	3	6 - 10
Сухие готовые блюда ⁶	1	5 - 10
Миндаль, обжаривание ⁷	4	3 - 15
Орехи, обжаривание ⁷	4	3 - 15
Кедровые орехи, обжаривание ⁷	4	3 - 15
¹ Несколько раз перевернуть. ² Положить продукты и добавить масло на сковороду после звукового сигнала. ³ Периодически перемешивать. ⁴ Добавить масло и продукты после звукового сигнала. ⁵ Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой. ⁶ Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только вода закипит. ⁷ Добавить продукты после звукового сигнала.		

Терпан Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone

Grill



































Grill подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса и рыбы (большие и маленькие порции), свежих овощей и хлеба с минимальным количеством растительного масла. Гофрированная форма способствует тому, что блюда впитывают меньше жира. Простой способ приготовления позволяет готовить блюда на гриле таким образом, что они выглядят и имеют вкус, словно были приготовлены на гриле традиционным способом. Налейте немного масла на гриль или на поверхность блюда для облегчения передачи тепла.






















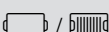




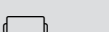
Terpan Yaki

Благодаря Терпан Yaki вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, хлеба, а также десерты, с минимальным количеством растительного масла. Терпан Yaki отлично подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Благодаря прямому контакту с панелью и равномерной передаче тепла сохраняются консистенция, цвет и сочность продуктов при обжаривании и подрумянивании.

В следующей таблице представлен выбор блюд и сортировка по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Указание: Установите свободную зону нагрева Flex Zone в качестве единственной зоны нагрева, чтобы активировать функцию надлежащим образом.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо			
Шницель, без панировки ¹	 / 	4	6 - 10
Филе ¹	 / 	4	6 - 10
Котлеты ¹	 / 	3	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ¹	 / 	5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) ¹	 / 	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹	 / 	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹	 / 	3	10 - 20
Шпиг ¹	 / 	3	5 - 8
Шницель по-гамбургски ¹	 / 	3	6 - 15
Сардельки ¹	 / 	4	8 - 20
Колбаски, сырые ¹	 / 	4	8 - 20
Гирос ²		4	7 - 12
Мясной фарш ²		4	6 - 10
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе, без панировки ¹	 / 	4	10 - 20
Крабы ¹	 / 	4	4 - 8
Креветки ¹	 / 	4	4 - 8
Рыба целиком, жарение ¹	 / 	3	15 - 30
Овощи			
Кабачки цуккини ¹	 / 	3	4 - 12
¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть			
² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.			
³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.			
⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.			

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Баклажаны ¹	 / 	3	4 - 12
Сладкий перец ¹	 / 	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение ¹	 / 	3	4 - 15
Грибы ²	 / 	4	10 - 15
Чеснок ²		2	2 - 10
Лук, тушение ²		2	2 - 10
Овощи, глазирование ²		3	6 - 10
Картофель			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель ²		5	6 - 12
Картофельные оладьи ⁴		5	2,5 - 3,5
Глазированный картофель ²		3	10 - 15
Блюда из яиц			
Яичница-глазунья на сливочном масле ³		2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле ¹		4	2 - 6
Яичница-болтуня ²		2	4 - 9
Омлет ⁴		2	3 - 6
Блины ⁴		5	1,5 - 2,5
Гренки ⁴		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски ⁴		3	10 - 15
Прочее			
Обжаривание ⁵	 / 	4	4 - 6
Крутоны ²		3	6 - 10
Обжаривание миндаля ⁶		4	3 - 15
Обжаривание фундука ⁶		4	3 - 15
Обжаривание кедровых орехов ⁶		4	3 - 15

¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.



⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

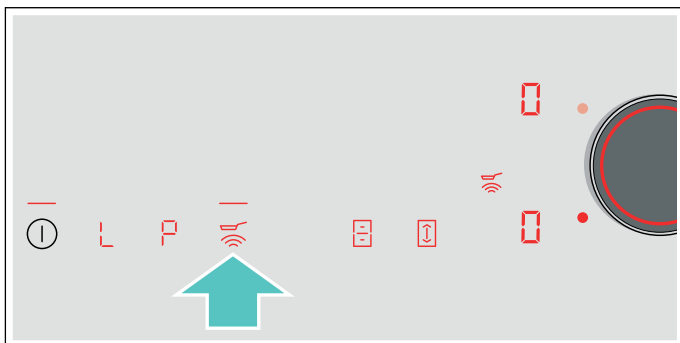
⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.

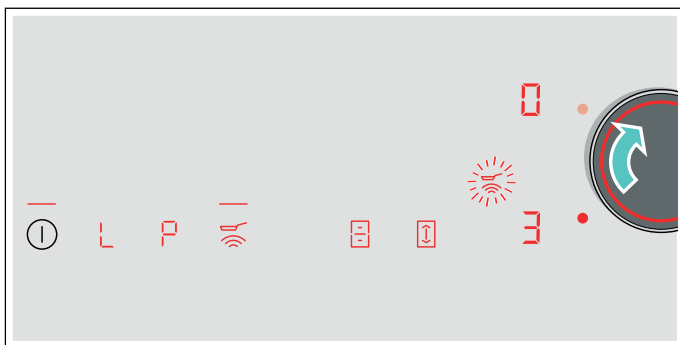
Установка

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

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



2. В течение следующих 5 секунд выберите требуемый температурный режим магнитным переключателем.




Функция активирована.

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

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

Указание: Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение сенсора жарения



Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Функция деактивирована.


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. Горит индикатор . Панель управления блокируется на 35 секунд. После этого можно вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

Деактивация: через 35 секунд выполняется разблокировка панели управления. Для преждевременного выключения функции необходимо снова установить магнитный переключатель и поворачивать его до тех пор, 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 поочередно мигают **F**, **B** и индикатор остаточного тепла **h** или **H**.

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

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

Базовые установки


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

Индикация	Функция
с 1	Блокировка для безопасности детей 0 Вручную* 1 Автоматически 2 Функция деактивирована.
с 2	Звуковые сигналы 0 Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. 1 Включён только сигнал об ошибке. 2 Включён только сигнал подтверждения. 3 Все звуковые сигналы включены.*
с 3	Индикация расхода электроэнергии 0 Деактивирована.* 1 Активирована.
с 5	Автоматическое программирование времени приготовления 00 Выключено.* 0 1-99 Время до автоматического отключения.
с 6	Продолжительность сигнала функции таймера 1 10 секунд. 2 30 секунд. 3 1 минута.*
с 7	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. 0 Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. */** 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1. 1500 Вт ... 3 3000 Вт Рекомендуется для 13 ампер. 3. 3500 Вт Рекомендуется для 16 ампер. 4 4000 Вт 4. 4500 Вт Рекомендуется для 20 ампер. ... 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели.**
с 9	Время выбора зоны нагрева 0 Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная зона нагрева.* 1 Ограничено: зона нагрева остаётся выбранной на несколько секунд.
с 11	Изменение предустановленных уровней мощности для функции «Move» _9 Предварительно установленный уровень мощности для переднего участка варочной поверхности. -5 Предварительно установленный уровень мощности для среднего участка варочной поверхности. -2 Предварительно установленный уровень мощности для заднего участка варочной поверхности.

c 12	Проверка посуды и результата приготовления
0	Не подходит
1	Не оптимальный
2	Подходит
c 17	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха
0	Настройка режима циркуляции воздуха.*
1	Настройка режима отвода воздуха.
c 18	Установка автоматического запуска
0	Выключено.
1	Включено: автоматический режим с сенсорным управлением.*
2	Включено: вентиляция включается с учётом ступени нагрева конфорки соответствующей зоны нагрева.
c 19	Настройка чувствительности сенсора для вентиляции
1	Настройка пониженной чувствительности сенсора.
2	Настройка умеренной чувствительности сенсора.*
3	Настройка повышенной чувствительности сенсора.
c 20	Настройка функции остаточного хода
0	Выключено.
1	Включено: автоматическая функция с сенсорным управлением остаточным ходом.
2	Включено*: Когда варочная панель работает в режиме отвода воздуха, вентиляция включается прим. на 6 минут в зависимости от ступени нагрева конфорки 3 . Когда варочная панель работает в режиме циркуляции воздуха, вентиляция включается прим. на 30 минут в зависимости от ступени нагрева конфорки 1 . Функция остаточного хода выключается автоматически по истечении этого времени.
c 25	Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке
0	Деактивировано: выберите требуемую зону нагрева вручную.
1	Активировано: варочная панель автоматически распознаёт размер и положение посуды и выбирает соответствующую(ие) зону(ы) нагрева*.
HC	Home Connect → "Настройки Home Connect"
c 0	Возврат к стандартным установкам
0	Индивидуальные установки*
1	Возврат к заводским установкам.
*Заводская установка	
** Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.	


К базовым установкам можно перейти следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.


1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым примерно 3 секунды.

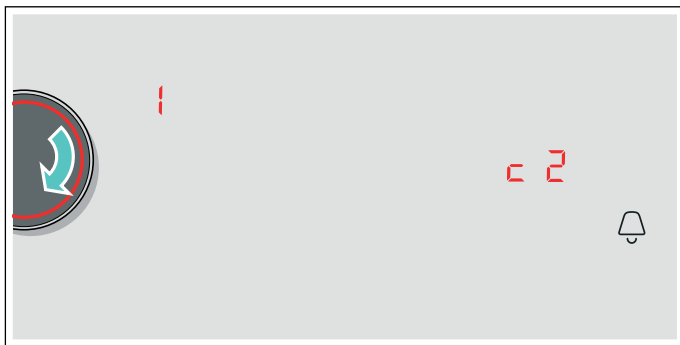
С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.


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, например, **1.08** кВт*ч.

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

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

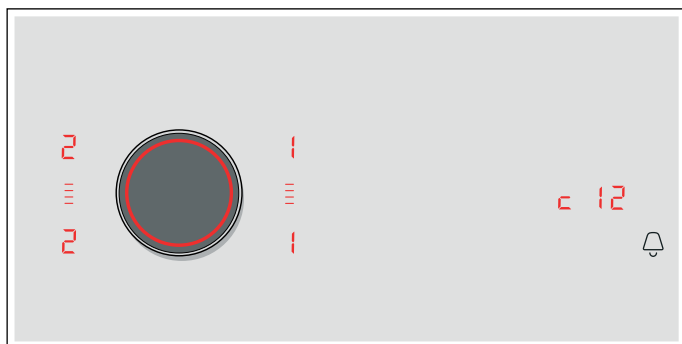
Проверка посуды

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




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

1. Налейте прим. 200 мл воды в холодную посуду и поставьте её на середину конфорки, диаметр которой наиболее соответствует диаметру дна посуды.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите установку **c 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	
	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
	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 свободная зона нагрева является единственной конфоркой, используйте только одну посуду.
- 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 главах → "Приготовление в режиме индукционного нагрева" и → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

Ограничитель мощности Power-Manager

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

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

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

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

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

Home Connect

Этот прибор поддерживает WLAN и его установки могут быть выполнены дистанционно через мобильное оконечное устройство.

При отсутствии соединения с домашней сетью прибор функционирует как варочная панель без сетевого соединения. Управление варочной панелью выполняется всегда с панели управления.

Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Сервис Home Connect имеется не во всех странах. Дополнительные сведения приведены на сайте www.home-connect.com.

Указания

- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения, поэтому за процессом готовки нужно следить.
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect. Соблюдайте также указания, приведенные в приложении Home Connect. → "Важные правила техники безопасности" на страница 6
- Вы можете передать на прибор выполненные установки через приложение Home Connect и подтвердить их на приборе. Управление прибором вне дома невозможно.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

Настройка

Для выполнения настроек через Home Connect на вашем мобильном оконечном устройстве должно быть установлено и настроено приложение Home Connect.




При выполнении настроек следуйте предлагаемому приложением алгоритму.

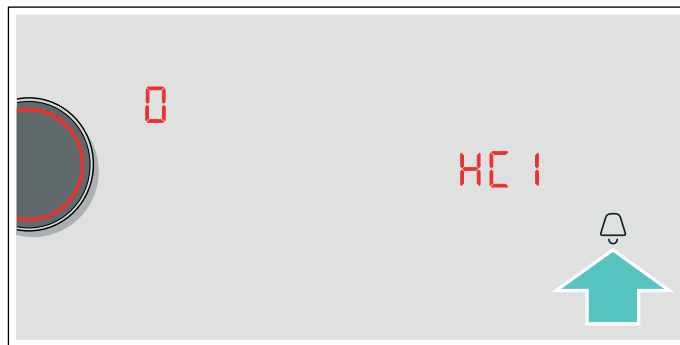
Для настройки параметров приложение должно быть открыто.



Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведённым в разделе «Ручная регистрация в домашней сети».

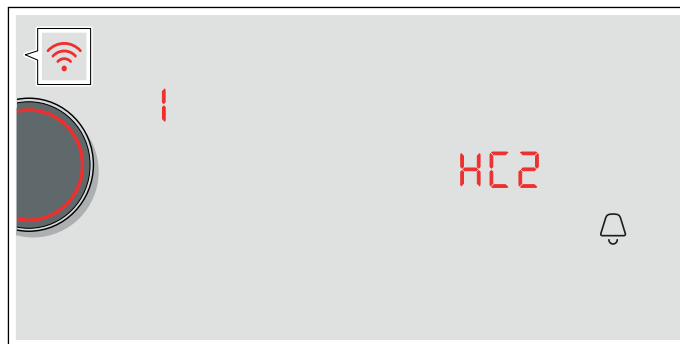
1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**.
На индикаторе конфорки появляется .



4. Магнитным переключателем установите значение **1**. На панели управления мигают **1** и символ .
5. В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на роутере. Если на панели управления символ  перестает мигать, а начинает гореть постоянно, то варочная панель подключена к домашней сети.

Указание: Если соединение установить не удастся, отобразится значение **2** «подключение вручную». Зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную или повторно запустите автоматическое подключение.




Прибор пытается автоматически установить соединение с приложением, и отображается установка **HC 2**. В зоне настройки мигает значение **1**.

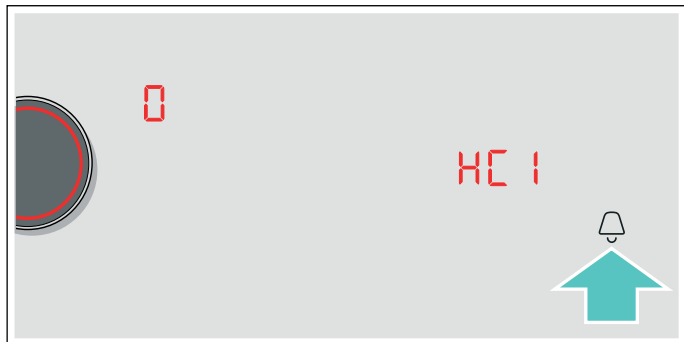



6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети.

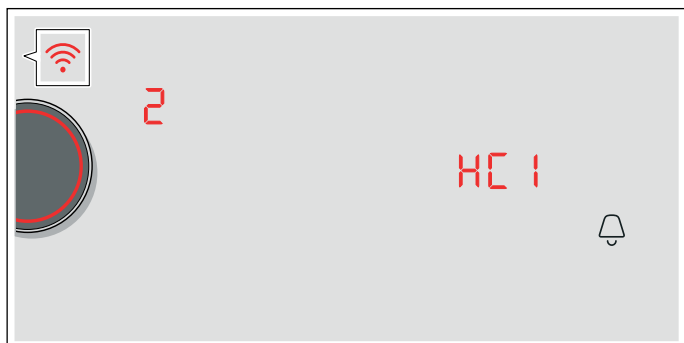
Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение **2**.

Ручная регистрация в домашней сети

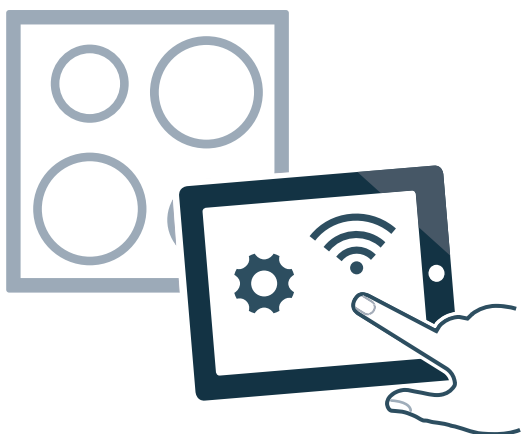
1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**. На индикаторе конфорки появляется .




4. Магнитным переключателем установите значение **2**. На панели управления мигают **2** и символ .




5. Зарегистрируйте мобильное устройство в сети варочной панели при помощи SSID «HomeConnect» с Key «HomeConnect».



Если на панели управления символ  перестаёт мигать, а начинает гореть постоянно, то варочная панель подключена к домашней сети. Прибор пытается автоматически установить соединение с приложением, и отображается установка **HC 2**. В зоне настройки мигает значение **1**.







6. Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по ручной регистрации в сети.

Процедура регистрации завершена после того, как на индикаторе конфорки появится значение .

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

Выберите в базовых установках варочной панели установки Home Connect, чтобы просмотреть информацию о сети и приборе.

Индикация	Функция
HC 1	Регистрация в домашней сети (WLAN)
	Нет соединения / отключить сетевое соединение.
1	Соединить автоматически.
2	Соединить вручную.
3	Соединено.
HC 2	Соединение с приложением
	Нет соединения.
1	Установить соединение.
HC 3	Соединение с WLAN
	Модуль беспроводной связи выключен.
1	Модуль беспроводной связи включен.
HC 4	Установки через приложение
	Выключено.
1	Включено.*
HC 5	Обновление ПО
1	Обновленная версия имеется и готова к установке.
2	Запуск установки.
HC 6	Дистанционный доступ сервисной службы
* Базовая установка	

Индикация	Функция
0	Не разрешено.
1	Разрешено.
HC 7	Уровень сигнала WLAN
0	Нет соединения с домашней сетью (WLAN).
1	Уровень сигнала 1 (плохой)
2	Уровень сигнала 2 (средний)
3	Уровень сигнала 3 (хороший)
HC 8	Соединение с сервером Home Connect
0	Нет соединения.
1	Соединено.

* Базовая установка



Указания

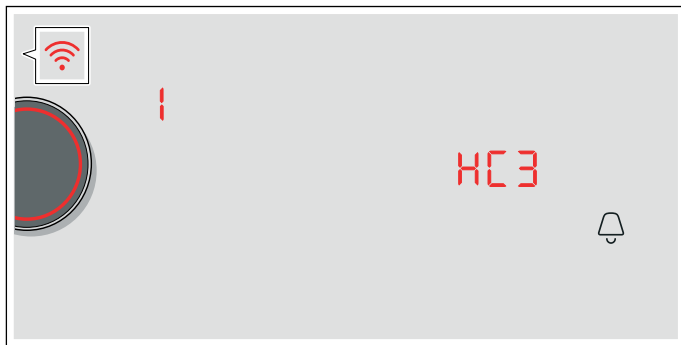
- Установка **HC 2** отображается только в том случае, если прибор соединен с домашней сетью.
- Установка **HC 3** отображается только в том случае, если прибор уже был ранее соединен с сетью.
- Установка **HC 5** отображается только в том случае, если имеется обновленная версия.
- Установка **HC 6** отображается только в том случае, если сервисная служба предпринимает попытку связи с прибором. Выданное право доступа вы можете в любой момент отменить.
- Установки **HC 7** и **HC 8** отображаются только в том случае, если имеется связь с WLAN.


Деактивация функции WLAN

Если функция Wi-Fi активирована, функциями Home Connect можно пользоваться.

Указание: При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 3**.
На индикаторе конфорки появляется **1**.






4. Магнитным переключателем установите значение **0**. Функция WLAN деактивирована и на панели управления гаснет символ .



Отсоединение от сети

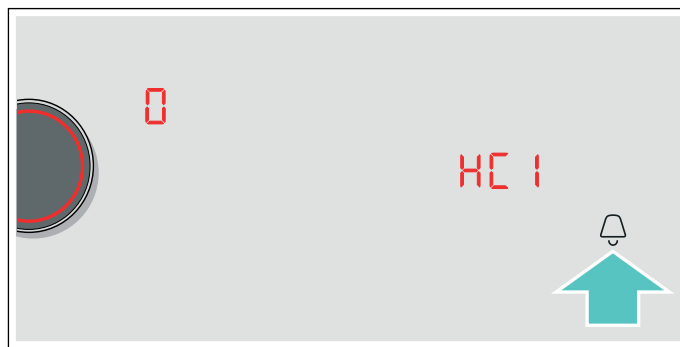
Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

Указание: Когда варочная панель отсоединена от сети, её управление через Home Connect невозможно.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**.
На индикаторе конфорки появляется **3**.
4. Магнитным переключателем установите значение **0**. Соединение прибора с домашней сетью прервано и на панели управления гаснет символ .

Соединение с сетью

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **HC 1**.
На индикаторе конфорки появляется **0**.






4. Установите съёмным магнитным переключателем значение **1** «Соединить автоматически» или значение **2** «Соединить вручную».
5. Следуйте указаниям в соответствии с → "Автоматическая регистрация в домашней сети" или → "Ручная регистрация в домашней сети".

Соединение с приложением

При наличии на мобильном оконечном устройстве установленного приложения Home Connect можно соединить его с варочной панелью.

Указания

- Прибор должен иметь соединение с сетью.
 - Приложение должно быть открыто и настроено.
1. Включите варочную панель.
 2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.

3. Касайтесь символа , пока не появится установка **НС2**.
На индикаторе конфорки появляется .






4. Установите съемным магнитным переключателем значение **!**.
5. Следуйте указаниям в приложении, чтобы завершить процесс соединения.

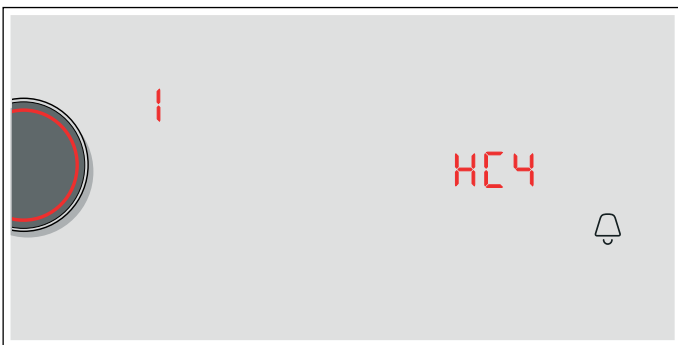
Установки через приложение

Приложение Home Connect предоставляет удобный доступ к базовым установкам вашей варочной панели и передает настройки на варочную панель.

Указания

- Для изменения базовых настроек необходимо отключить варочную панель.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В это время невозможно осуществлять управление прибором через приложение Home Connect.
- При поставке функция передачи установок активирована.
- Если передача установок деактивирована, в приложении Home Connect отображаются только рабочие статусы варочной панели.

1. Включите варочную панель.
2. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 3 секунды. Отобразится информация об изделии.
3. Касайтесь символа , пока не появится установка **НС4**.
4. Чтобы задействовать функцию передачи, выберите съемным магнитным переключателем значение **!**, а чтобы отключить функцию передачи, выберите значение .



Подтверждение установок варочной панели

Как только установки по приготовлению будут переданы на конфорку, в зависимости от установки начинают мигать индикатор конфорки, индикатор таймера или изменённая функция. Чтобы подтвердить установки, прикоснитесь к магнитному переключателю в зоне требуемой конфорки. Для отказа от установок прикоснитесь к любой другой кнопке варочной панели.

Обновление ПО

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение вашей варочной панели (например, оптимизация, устранение ошибок, важные для безопасности обновления версии). Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном оконечном устройстве приложение и установить связь с сервером Home Connect.

При наличии обновлённой версии ПО вы получите информацию об этом через приложение Home Connect и сможете также загрузить обновление ПО через приложение.

Если вы находитесь в вашей местной сети, после успешной загрузки можно запустить установку ПО на варочной панели (меню базовых установок, установка **НС5**) или через приложение Home Connect.

Если установка прошла успешно, вы получите информацию об этом через приложение Home Connect.

Указания

- Варочной панелью можно пользоваться и во время загрузки.
- В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновлённую версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.

Дистанционная диагностика

По вашему желанию сервисная служба может провести дистанционную диагностику, получив доступ к вашему прибору, если он подключен к серверу, а в вашей стране возможна удаленная диагностика.

Указание: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис/Поддержка на местном веб-сайте www.home-connect.com

О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передаёт на сервер Home Connect данные следующих категорий (первичная регистрация):

- Однозначный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения прибора.
- Статус восстановления заводских настроек (если производилось).

Первичная регистрация является этапом подготовки к пользованию функциями Home Connect. Необходимость в ней возникает лишь единожды, при первом использовании функций Home Connect.

Указание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

Декларация о соответствии

Настоящим Constructa Neff Vertriebs-GmbH заявляет, что прибор с функциями соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим постановлениям директивы 2014/53/ЕС.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте www.neff-international.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.

5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

	BE	BG	CZ	DK	RU	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении

Очистка

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Указания

- Используйте для очистки только небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.
- Перед очисткой снимайте любые украшения с рук.
- Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

Чистящие средства

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

Соблюдайте все указания и предупреждения, касающиеся чистящих средств.

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

Внимание!

Повреждение поверхности

Не используйте:

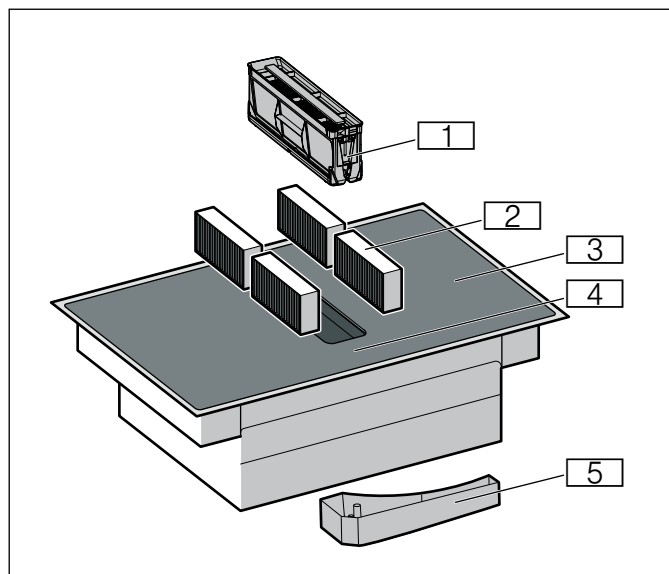
- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные чистящие средства;
- очистители высокого давления или пароструйные очистители;
- средство для очистки духовок;
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители;
- чистящие средства с большим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

Внимание!**Повреждение поверхности**

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием!

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

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

Компоненты, требующие очистки

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

* В зависимости от оборудования

Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели)

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.
- Не используйте жесткие, царапающие губки, щетки или мочалки.

Варочная панель

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла. Немедленно удаляйте убежавшие жидкости, не оставляйте остатки пищи засыхать.

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

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

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

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей (номер для заказа 00087670) можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

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

Вентилятор

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

Металлические жироулавливающие фильтры

Необходимо регулярно очищать металлический жироулавливающий фильтр.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!
Отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть. Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр. Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.

Фильтры с активированным углём

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

При использовании прибора в режиме отвода воздуха заменяйте акустические фильтры по мере их загрязнения.

Индикатор насыщения

При насыщении фильтра с активированным углём после выключения прибора раздается звуковой сигнал.

На дисплее загорается **F**.

Следует немедленно заменить фильтр с активированным углём.

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

После выключения прибора горит индикация **F**.

Удерживайте нажатым символ вентилятора, пока не раздается звуковой сигнал.

Индикатор насыщения фильтра с активированным углём обнулен.

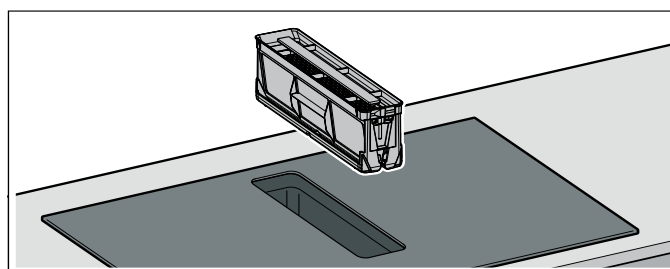
Замена фильтра с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

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

Указания

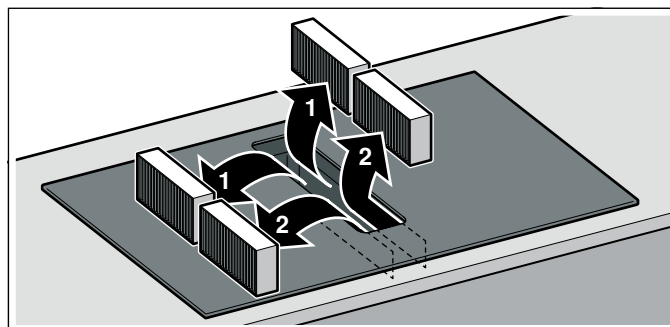
- Фильтры с активированным углем и акустические фильтры входят в комплект поставки. Фильтры с активированным углем или акустические фильтры для замены можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.
- Фильтры с активированным углем и акустические фильтры не подлежат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

1. Извлеките металлический жироулавливающий фильтр.

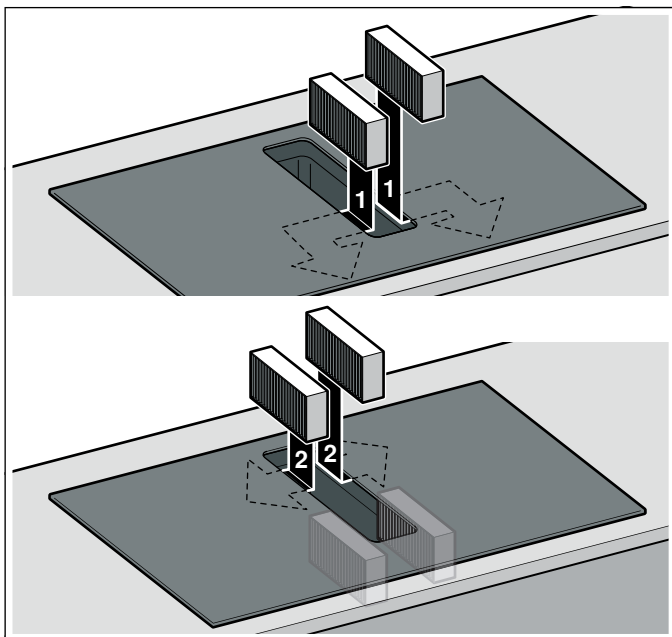


Указания

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



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



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

Обнуление индикатора насыщения

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

После выключения прибора горит индикация **F**.

Удерживайте нажатым символ вентилятора, пока не раздастся звуковой сигнал.

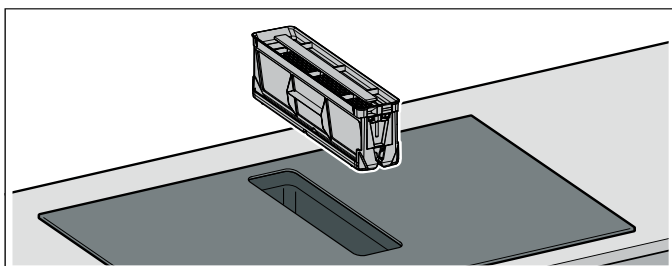
Индикатор насыщения фильтра с активированным углем обнулен.

Снятие металлического жироулавливающего фильтра

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

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

1. Извлеките металлический жироулавливающий фильтр.



Указания

- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жироулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.
 - Проследите за тем, чтобы металлический жироулавливающий фильтр не упал, повредив при этом варочную панель.
2. Очистите металлический жироулавливающий фильтр в посудомоечной машине или горячим мыльным раствором. → "Очистка металлических жироулавливающих фильтров" на страница 45
 3. При необходимости после демонтажа металлического жироулавливающего фильтра извлеките фильтры с активированным углем и очистите прибор изнутри.
 4. После очищения снова установите просохший металлический жироулавливающий фильтр.

Очистка металлических жироулавливающих фильтров

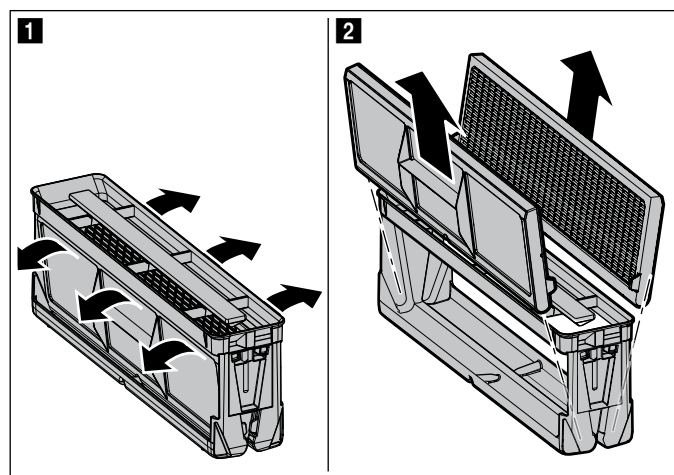
Указания

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

Вручную:

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

- Установите металлический жироулавливающий фильтр.



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

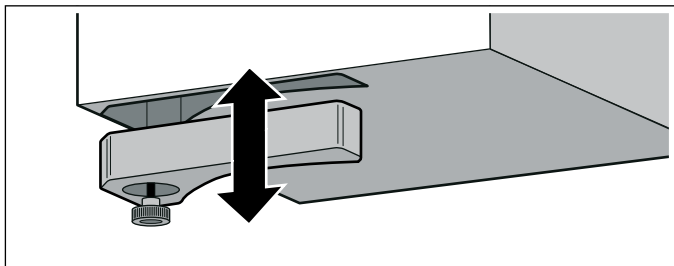
В посудомоечной машине:

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

Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

1. Выкручивайте ёмкость для слива лишней жидкости двумя руками.

Указание: Не наклоняйте её, чтобы избежать вытекания воды.



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

Указания

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

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)

Эксплуатация

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

Блокировка для безопасности детей активирована.

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

Почему мигают световые индикаторы и слышен звуковой сигнал?

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

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

Почему не получается активировать сенсор жарения?

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

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

Вентиляция не включается, хотя автоматический запуск установлен.

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

Вентиляция работает слишком сильно или слишком слабо в режиме сенсорного управления.

Чувствительность сенсора для вентиляции настроена неправильно.

Дополнительную информацию о данной функции можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

Вентиляция продолжает функционировать, даже если зоны нагрева выключены.

Выключите вентиляцию вручную.

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

Вентиляция включается, даже если прибор выключен.

Активирована функция остаточного хода с сенсорным управлением.

Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → *"Базовые установки"*.

Слишком низкая мощность забора воздуха.

Убедитесь, что металлический жироулавливающий фильтр не загрязнён.

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

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

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

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

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

Низкий свист:

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

Треск:

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

Шумы

Высокие свистящие звуки:

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

Шум вентилятора:

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

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

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

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

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

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

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

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

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

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

Очистка

Как очищать индукционную варочную панель?

Оптимальных результатов можно достичь при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или жёсткие салфетки.

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

В шкафу под варочной панелью накапливается вода.

Проверьте уровень наполнения ёмкости для слива лишней жидкости.

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

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

Регулярно очищайте ёмкость для слива лишней жидкости.

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

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

Регулярно очищайте металлический жироулавливающий фильтр.

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

Что делать в случае неисправности?

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

Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Нарушение подачи напряжения. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	Проверьте с помощью другого электрического оборудования и убедитесь, что подача напряжения отключена. Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах зон нагрева мигает индикация  .	Возникла неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
<i>F</i>	Фильтр с активированным углём заполнен или горит индикатор насыщения, хотя фильтр был очищен или заменён.	Замените фильтр и обнулите индикацию насыщения фильтров. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Очистка".
<i>F2/E 70 15</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<i>F4/E 70 15</i>	Электроника перегрелась, и все зоны нагрева были отключены.	
<i>F5</i> + уровень мощности и звуковой сигнал	В зоне панели управления находится горячая посуда. Угроза перегрева электроники.	Снимите соответствующую посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	В зоне панели управления находится горячая посуда. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.	Снимите соответствующую посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
<i>F1/F6</i>	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Повторно включите зону нагрева.
<i>F0</i>	Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Подтвердите неисправность, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
<i>F8</i>	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. Дополнительную информацию можно найти в главе .
<i>E 70 10</i>	Невозможно подключить варочную панель к домашней беспроводной сети.	Подтвердите неисправность, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить без установленного подключения. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что варочная панель подключена в соответствии с электрической схемой.
<i>dE</i>	Активирован демонстрационный режим.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подсоедините. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим деактивирован.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

Указания

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



Служба сервиса

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

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

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

Фирменная табличка с соответствующими номерами находится:

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

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

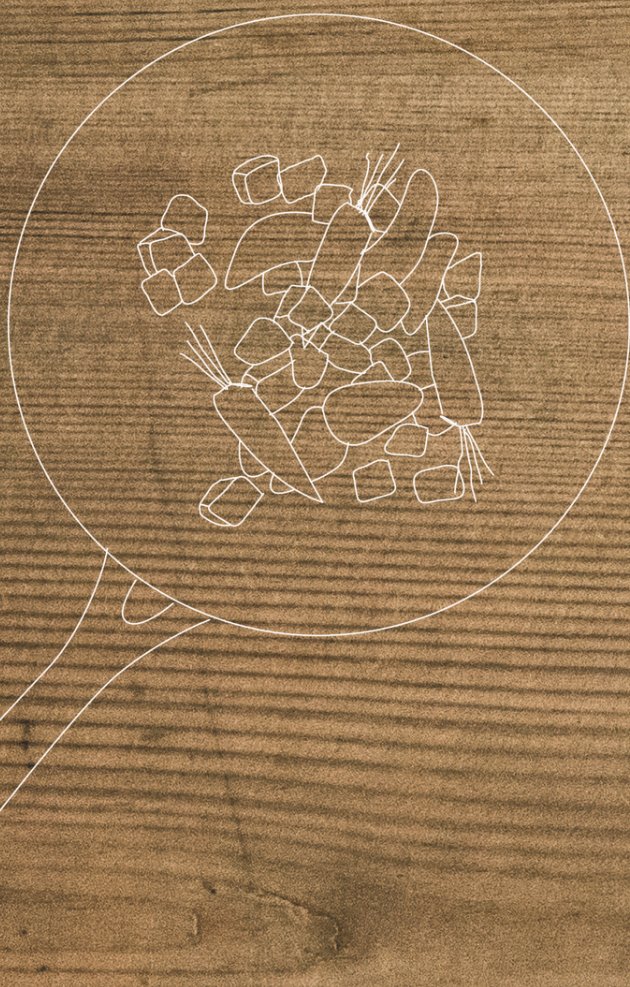
Эта таблица была составлена для различных контролируемых органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

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

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

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Растапливание шоколада						
Шоколадная глазурь (например, марка «Dr. Oetker», горький шоколад, какао 55 %, 150 г)	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	-	-	-	1.	Нет
Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки						
Чечевичная похлёбка*						
Начальная температура 20 °C						
Количество: 450 г	Кастрюля Ø 16 см	9	1:30 (без перемешивания)	Да	1.	Да
Количество: 800 г	Кастрюля Ø 22 см	9	2:30 (без перемешивания)	Да	1.	Да
Чечевичная похлёбка (консервированная), например, чечевичный суп с колбасками от Erasco.						
Начальная температура 20 °C						
Количество: 500 г	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 1:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30 (примерно через 1 мин перемешать)	Да	1.	Да
Приготовление соуса «Бешамель»						
Температура молока: 7 °C						
Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли						
1. Растопить масло, добавить муку и соль и разогреть.	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	2	Прим. 6:00	Нет	-	-
2. Добавить в мучную пассеровку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.		7	Прим. 6:30	Нет	-	-
3. После того, как соус «Бешамель» вскипит, постоянно перемешивая, оставить его на конфорке ещё на 2 минуты.		-	-	-	2	Нет
*Рецепт по DIN 44550						
**Рецепт по DIN EN 60350-2						

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев			Доведение до готовности	
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Варка молочного риса						
Молочный рис, приготовлен под крышкой Температура молока: 7 °С Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Установить рекомендованную степень нагрева конфорки и добавить в молоко рис, сахар и соль. Время приготовления, включая предварительный разогрев прим. 45 мин						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.	Прим. 5:30	Нет	3 (через 10 мин перемешать)	Да
Молочный рис, приготовлен без крышки Температура молока: 7 °С Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную степень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °С, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.	Прим. 5:30	Нет	3	Нет
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.	Прим. 5:30	Нет	2.	Нет
Варка риса*						
Температура воды: 20 °С						
Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30	Да	2.	Да
Жарение свиного филе						
Начальная температура филе: 7 °С						
Количество: 3 порции свиного филе (общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см) и 15 мл подсолнечного масла	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Приготовление блинов**						
Количество: 55 мл теста на блин	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри						
Количество: 2 л подсолнечного масла, порции по 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original)	Кастрюля Ø 22 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °С	Нет	9	Нет
*Рецепт по DIN 44550						
**Рецепт по DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001469551
000110(00)
RU