

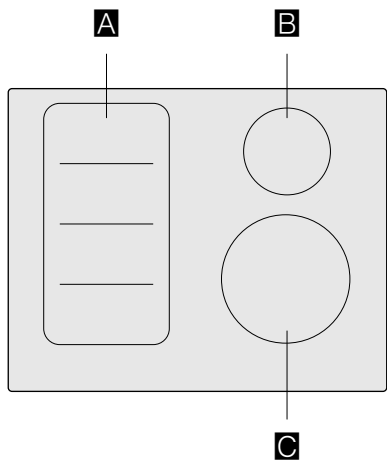


ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

T5..D5...





		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Содержание

 Применение по назначению	4	 Защита при вытирании	17
 Важные правила техники безопасности	5	 Автоматическое аварийное отключение	17
 Причины повреждений	6	 Базовые установки	18
Обзор	6	К базовым установкам можно перейти следующим образом:	19
 Охрана окружающей среды	7	 Индикатор расхода электроэнергии	20
Советы по экономии электроэнергии	7	 Проверка посуды	20
Правильная утилизация упаковки	7	 Ограничитель мощности Power-Manager	21
 Приготовление в режиме индукционного нагрева	7	 Очистка	21
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	7	Варочная панель	21
Посуда	7	Рама варочной панели	22
 Знакомство с прибором	9	 Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	22
Панель управления	9	 Что делать в случае неисправности?	24
Конфорки	9	 Служба сервиса	25
Индикация остаточного тепла	10	Номер E и номер FD	25
 Управление бытовым прибором	10	 Контрольные блюда	26
Включение и выключение варочной панели	10		
Регулировка конфорок	10		
Рекомендации по приготовлению	11		
 Свободная зона нагрева Flex Zone	14		
Рекомендации по использованию посуды	14		
Использование двух независимых друг от друга конфорок	14		
Использование одной конфорки	14		
 Функции времени	15		
Программирование времени приготовления	15		
Бытовой таймер	15		
 Функция «PowerBoost»	16		
Активация	16		
Деактивация	16		
 Функция поддержания в горячем состоянии .16			
Активация	16		
Деактивация	16		
 Блокировка для безопасности детей	17		
Активация и деактивация блокировки для безопасности детей	17		
Автоматическая блокировка от включения детьми	17		

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 4000 м над уровнем моря.

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

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.

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 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 баллончики 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.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Предупреждение – Опасность возникновения повреждений!

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, то в нём нельзя хранить небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. В противном случае возможно их всасывание, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора. Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. 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.

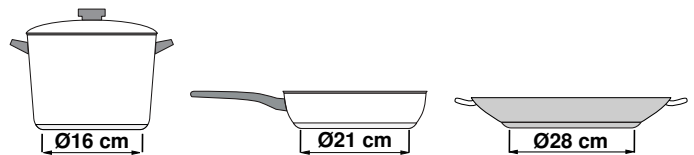
Посуда

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.

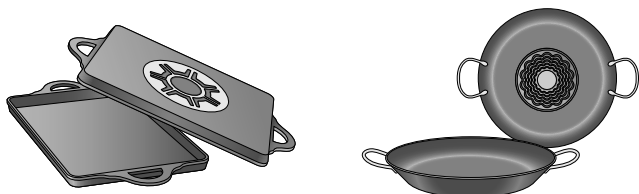


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".

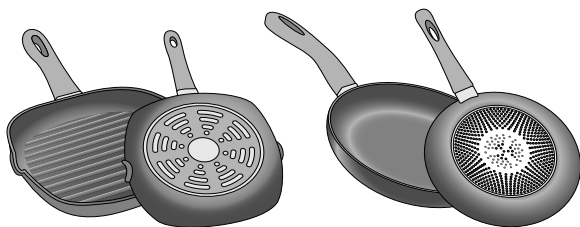


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

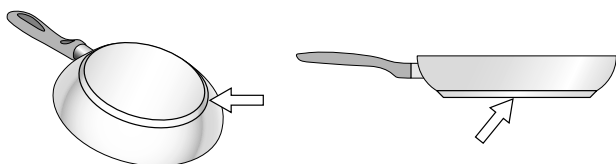
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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 нагреваться 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

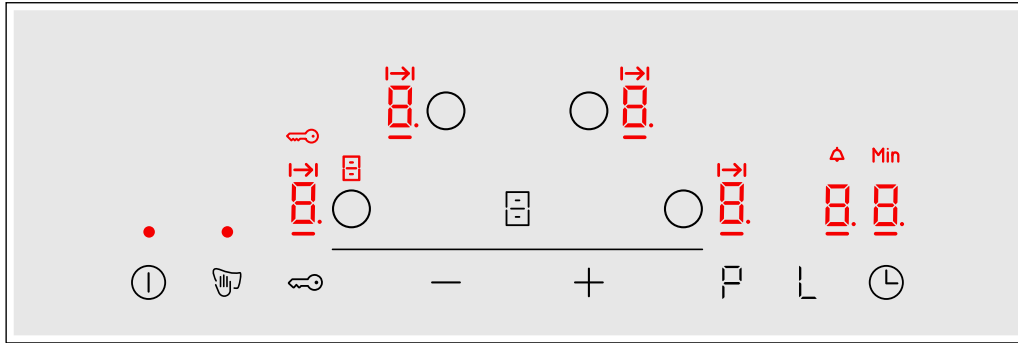
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

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.

Панель управления



Панели управления	
ⓘ	Главный выключатель
○	Выбор конфорки
-/+	Поля установки
🔑	Блокировка для безопасности детей
👉	Блокировка панели управления при вытирании
📏	Свободная зона нагрева
P	Функция «PowerBoost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
🕒	Функция таймера

Индикаторы	
0	Рабочий режим
1-9	Ступени нагрева конфорок
00	Функция таймера
H/h	Остаточное тепло
🔑	Блокировка для безопасности детей
P	Функция «PowerBoost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
📏	Свободная зона нагрева
⏪	Программирование времени приготовления
🕒	Бытовой таймер
мин	Индикатор времени

Элементы панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

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

Конфорки

Конфорки		
○ / 📏	Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
📏	Свободная зона нагрева	См. раздел → <i>"Свободная зона нагрева Flex Zone"</i>
Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел → <i>"Приготовление в режиме индукционного нагрева"</i>		

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.


Управление бытовым прибором

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

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

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

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов **+** и **-**.

Ступень нагрева конфорки **1** = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки **9** = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

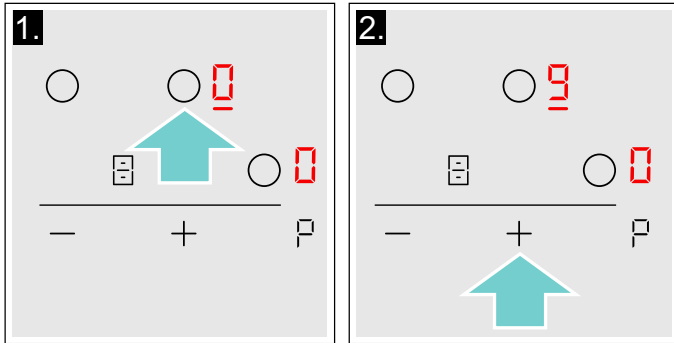
Указания

- 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 степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

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



Степень нагрева конфорки установлена.

Изменение степени нагрева конфорки

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

Выключение конфорки

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

Конфорка выключается и появляется индикатор остаточного тепла.

Указания

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

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

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

Таблица рецептов

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

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

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

Свободная зона нагрева Flex Zone

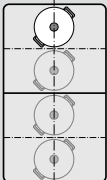
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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

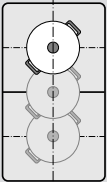
Рекомендации по использованию посуды

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

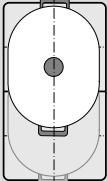
Использование одной конфорки



Диаметр равен 13 см или меньше
Установите посуду в одно из четырёх положений, которые можно увидеть на рисунке.

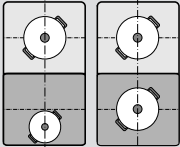


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



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 степень 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.


Объединение конфорок

1. Установите посуду. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и установите степень нагрева.
 2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор. Степень нагрева конфорки отображается на индикаторе нижней конфорки.
- Свободная зона нагрева активирована.

Изменение степени нагрева конфорки


Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и установите степень нагрева конфорки с помощью символов **+** или **-**.

Добавление новой посуды

Установите новую посуду, выберите конфорку свободной зоны нагрева и дважды прикоснитесь к символу . Новая посуда распознаётся, и сохраняется выбранная перед этим степень нагрева конфорки.

Указание: При перемещении или снятии посуды варочная панель включает автоматический поиск, а выбранная перед этим степень нагрева сохраняется.

Разделение обеих конфорок

Выберите одну из обеих конфорок свободной зоны нагрева и прикоснитесь к символу .

Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

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

Функции времени


Для этой варочной панели предусмотрены две функции таймера:

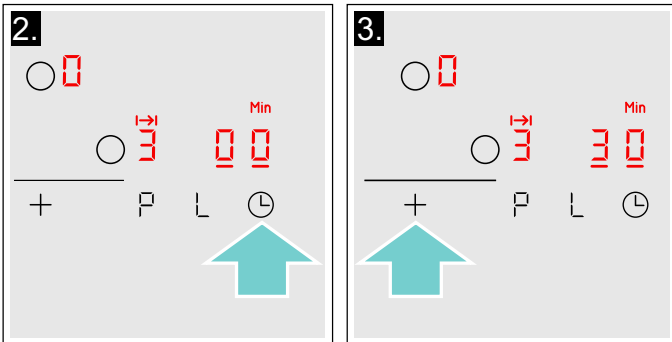
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер

Программирование времени приготовления

По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки загорается I→I. На индикаторе таймера появляется 00.
3. Прикоснитесь к символу + или -. Появляется базовая установка:
Символ +: 30 минут.
Символ -: 10 минут.




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

Через несколько секунд начинается отсчёт времени.

Указания


- Для всех конфорок можно автоматически установить одинаковое время приготовления. Отсчёт установленного времени производится отдельно для каждой из конфорок. Информация об автоматическом программировании времени приготовления содержится в разделе → "Базовые установки"
- Если свободная зона нагрева выбрана в качестве единственной конфорки, установленное время будет одинаковым для всей зоны нагрева.

Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу  и измените время приготовления с помощью символа + или - либо измените время на 00.

По истечении времени

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

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

Указания



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

Бытовой таймер



На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

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

Установка

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

Изменение или сброс времени приготовления

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

По истечении времени

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

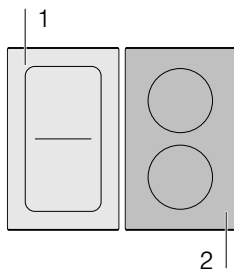
Прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.



Функция «PowerBoost»

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

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



Указание: На участке 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 **P**.
На индикаторе появляется **P**.
Функция активирована.

Деактивация

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

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



Функция поддержания в горячем состоянии

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

Активация

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

Деактивация



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


Блокировка для безопасности детей

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

Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

Автоматическая блокировка от включения детьми


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


Включение и выключение

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

Защита при вытирании

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

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

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

Указания

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

Автоматическое аварийное отключение

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

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

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

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

Базовые установки

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

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

с 0 **Возврат к стандартным установкам**

- 0** Индивидуальные установки*
- i** Возврат к заводским установкам.

*Заводская установка

** Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

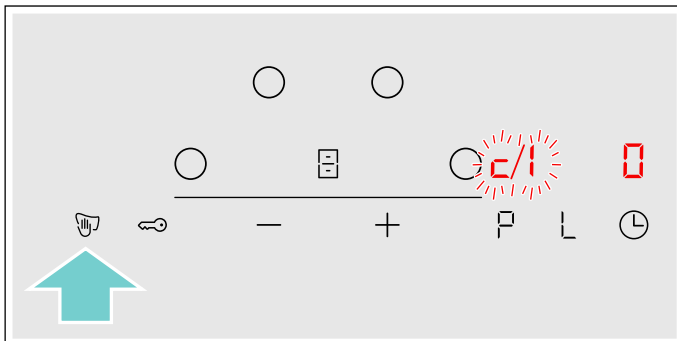
К базовым установкам можно перейти следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.

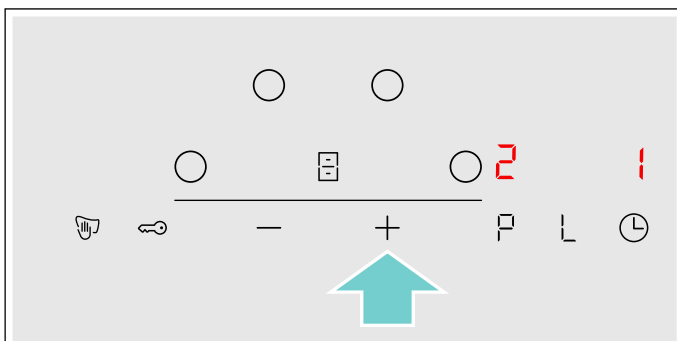
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу и удерживайте его нажатым примерно в течение 4 секунд.
С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии.
Прикоснитесь к символу **+** или **-**, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

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

3. После повторного прикосновения к символу выполняется переход к базовым установкам.
На индикаторе поочерёдно мигают **с** и **i**, и в качестве предустановки появляется **0**.



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



6. Удерживайте символ нажатым минимум 4 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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

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

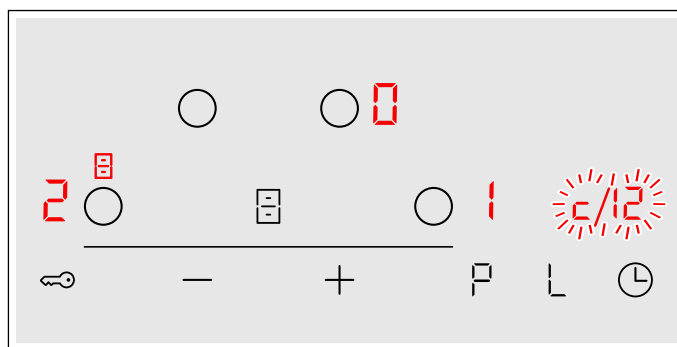
Проверка посуды

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

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

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

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



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

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

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

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"

Очистка

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

Варочная панель

Очистка

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

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

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

Пятна	
Остатки воды и известкового налёта	Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.*
Сахар, рисовый крахмал или пластик	Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!*
* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.	

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Использование

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

Блокировка для безопасности детей активизирована.

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

Почему мигают индикаторы и слышен звуковой сигнал?

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

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

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

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

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

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

Низкий свист:

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

Треск:

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

Высокие свистящие звуки:

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

Шум вентилятора:

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

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

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

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

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

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

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

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

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

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

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

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

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

Что делать в случае неисправности?

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

Индикация	Возможная причина	Устранение неисправности
Отсутствует	Сбой электропитания. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах конфорок мигает —	Имеет место неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
<i>F2</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<i>F4</i>	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
<i>FS</i> + ступень нагрева и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Процесс приготовления может быть продолжен.
<i>FS</i> и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того, как погаснет индикация о неисправности, можно продолжить процесс приготовления.
<i>F1/F6</i>	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

Указания

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

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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

Фирменная табличка с номерами находится:

- В паспорте прибора
- На нижней части варочной панели

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Контрольные блюда

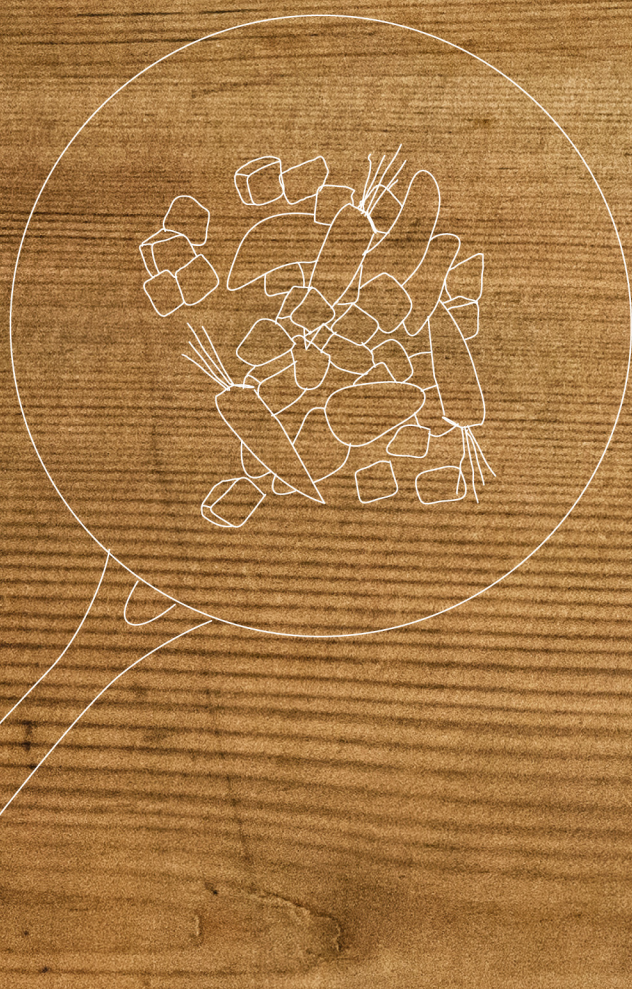
Эта таблица была составлена для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

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

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

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001072669
980307(02)
ru