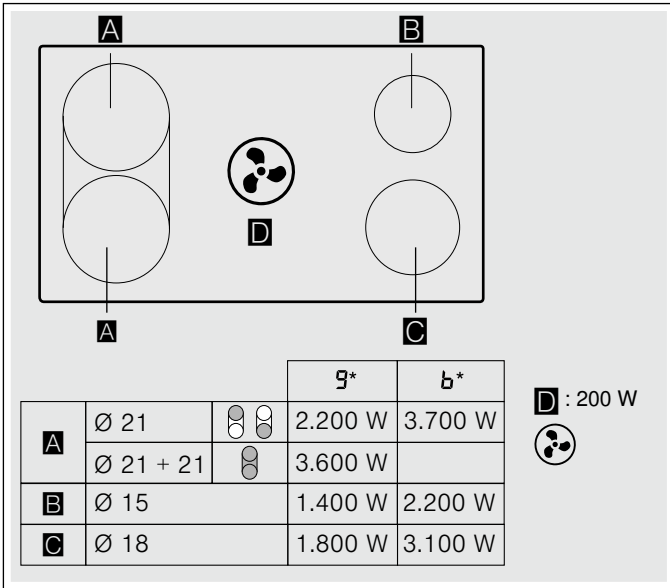


ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ
ПАНЕЛЬ FLEX С ИНТЕГРИРОВАННОЙ
СИСТЕМОЙ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

ru Правила пользования



T58TS6BN0, T58PS6BX0





Оглавление

 Применение по назначению	4
 Важные правила техники безопасности	5
 Причины повреждений	8
 Охрана окружающей среды	8
Экономия электроэнергии	8
Правильная утилизация упаковки	8
 Приготовление в режиме индукционного нагрева	9
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	9
Посуда	9
 Знакомство с прибором	11
Ваш новый прибор	11
Специальные принадлежности	11
Панель управления	12
Индикация остаточного тепла	12
Режимы работы	13
 Перед первым использованием	13
Первый ввод в эксплуатацию	13
 Магнитная панель с магнитным переключателем	14
Снимите магнитный переключатель	14
Хранение магнитного переключателя	14
Эксплуатация без магнитного переключателя	14
 Управление бытовым прибором	15
Включение и выключение варочной панели	15
Регулировка конфорок	15
Включение и выключение вентилятора	15
Интенсивный режим	16
Автоматический запуск	16
Автоматический режим с сенсорным управлением	17
Функция работы после выключения	17
Рекомендации по приготовлению	17
 Свободная зона нагрева Flex Zone	20
Рекомендации по использованию посуды	20
Использование двух независимых друг от друга конфорок	20
Использование одной конфорки	20
 Функция «Move»	21
Активация	21
Деактивация	21
 Функции времени	22
Программирование времени приготовления	22
Бытовой таймер	22
Функция секундомера	22
 Функция «PowerBoost»	23
Активация	23
Деактивация	23
 Функция «ShortBoost»	24
Рекомендации по использованию	24
Активация	24
Деактивация	24
 Функция поддержания в горячем состоянии	25
Активация	25
Деактивация	25
 Перенос настроек	25
Активация	25
 Сенсорный режим жарения	26
Преимущества при жарении	26
При жарении с сенсором жарения	26
Температурный режим	26
Таблица	27
Установка	28
 Блокировка для безопасности детей	29
Активация и деактивация блокировки для безопасности детей	29
Автоматическая блокировка от включения детьми	29
 Защита при вытирании	29
 Автоматическое аварийное отключение	29
 Базовые установки	30
К базовым установкам можно перейти следующим образом:	31
 Индикатор расхода электроэнергии	32
 Проверка посуды	32

	Очистка	33
	Чистящие средства	33
	Компоненты, требующие очистки	34
	Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели)	34
	Варочная панель	34
	Вентилятор	34
	Очистка ёмкости для слива лишней жидкости.	37
	Съёмный магнитный переключатель.	37
	Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	38
	Что делать в случае неисправности?	40
	Служба сервиса	41
	Номер E и номер FD	41
	Контрольные блюда	42

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

Применение по назначению

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 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.

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

Важные правила техники безопасности

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением инструкции по монтажу. За безупречность функционирования ответственность несёт монтажёр.

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

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

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

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

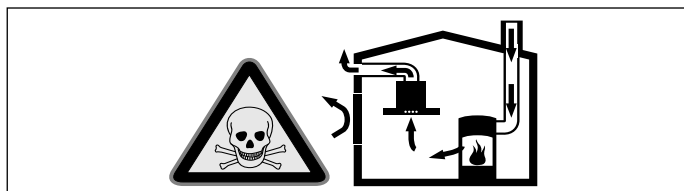
Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Предупреждение – Опасность удушья!

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

Предупреждение – Опасно для жизни!

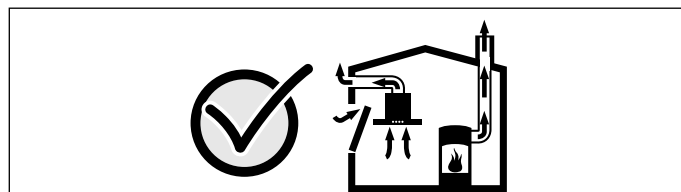
Втянутые обратно отработавшие газы могут стать причиной отравления. Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.



Источники пламени 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 и вследствие недостаточного количества воздуха возникает понижение давления. Ядовитые газы из вытяжной трубы или вытяжного короба втягиваются обратно в жилые помещения.

- Поэтому всегда следует заботиться о достаточном притоке воздуха.
- Сам стенной короб системы притока/отвода воздуха не обеспечивает гарантию соблюдения предельной величины.

Для безопасной эксплуатации понижение давления в помещении, где установлен источник пламени, не должно быть выше 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если требуемый для сжигания воздух будет поступать через незакрываемые отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенного короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мероприятий.



В любой ситуации обращайтесь за советом к компетентному лицу, ответственному за эксплуатацию и очистку труб, способному оценить вентиляционную систему всего дома и предложить Вам решение по принятию соответствующих мер. 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 жирособиравателе могут вспыхнуть.

Очищайте жирособираватель как минимум каждый месяц .

Никогда не используйте прибор без жирособиравателя.

- Отложения жира в фильтрах могут вспыхнуть. Выполните очистку прибора, как описано ранее. Соблюдайте интервалы между очистками. Никогда не используйте прибор без жирособиравателя.
- Во время работы вентилятора отложения жира в жирособиравателе 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.
- Крышка фильтра очень быстро нагревается на варочной панели. Никогда не оставляйте её на варочной панели. Не ставьте на крышку фильтра кастрюли и не кладите на неё другие горячие предметы.
- 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, перед тем, как снять крышку фильтра, металлический жирособираватель, контейнер, ёмкость для слива лишней жидкости или защитный корпус, дайте прибору остыть в течение минимум двух часов.

⚠ 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 – Существует электромагнитная опасность!

- Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми помпами не рекомендуется приближаться к работающему прибору и пользоваться им. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

- Съёмный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инъектор инсулина. Для лиц, имеющих электронные имплантаты: не носите съёмные магнитные переключатели в карманах одежды. Минимальная дистанция для кардиостимулятора - 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 подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- Посуда и варочная панель очень сильно нагреваются. Никогда не беритесь за горячую варочную панель или посуду голыми руками.
- Неподходящие сковороды Wok могут стать причиной несчастных случаев. Используйте только сковороды Wok, входящие в комплект поставки производителя в качестве специальных принадлежностей.

⚠ 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.

Причины повреждений

Внимание!

- 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.
- Опасность повреждения горячими кастрюлями или сковородами. Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов, раму варочной панели или крышку фильтра.
- Опасность повреждения алюминиевой фольгой или пластиковыми ёмкостями. Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые ёмкости на горячую конфорку. Не используйте защитную плёнку.
- Опасность повреждения. Опасность повреждения крышки фильтра. Крышку фильтра снимайте осторожно. Не допускайте падения крышки фильтра.
- 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.

Экономия электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Используйте кастрюлю со стеклянной крышкой, чтобы можно было увидеть её содержимое, не поднимая крышку.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева. Так вы сэкономите электроэнергию.
- Во время приготовления позаботьтесь о достаточном притоке воздуха, чтобы обеспечить эффективную и бесшумную работу вентилятора.
- Настройте режим работы вентилятора в зависимости от интенсивности испарений. Включайте интенсивный режим только при необходимости. Пониженный режим работы вентилятора способствует снижению расхода электроэнергии.
- При высокой интенсивности испарений заранее выбирайте повышенный режим работы вентилятора. При значительном скоплении испарений в кухне потребуется более длительное использование вентилятора.
- Выключите прибор, если не предполагается его дальнейшее использование.
- Следует очищать и менять фильтр с указанной периодичностью в целях повышения эффективности работы системы вентиляции и предотвращения опасности возникновения пожара.

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.

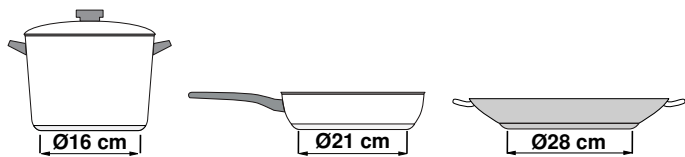
Посуда

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, найдите соответствующую информацию в главе → "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.

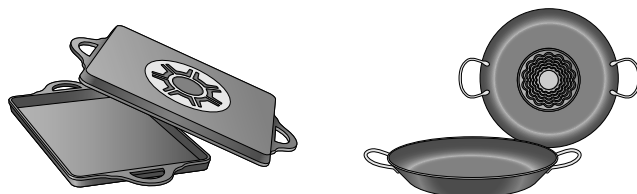


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе .

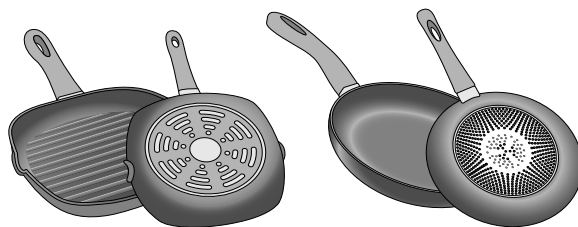


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

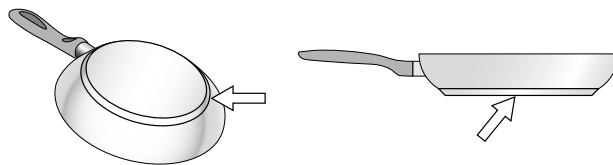
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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

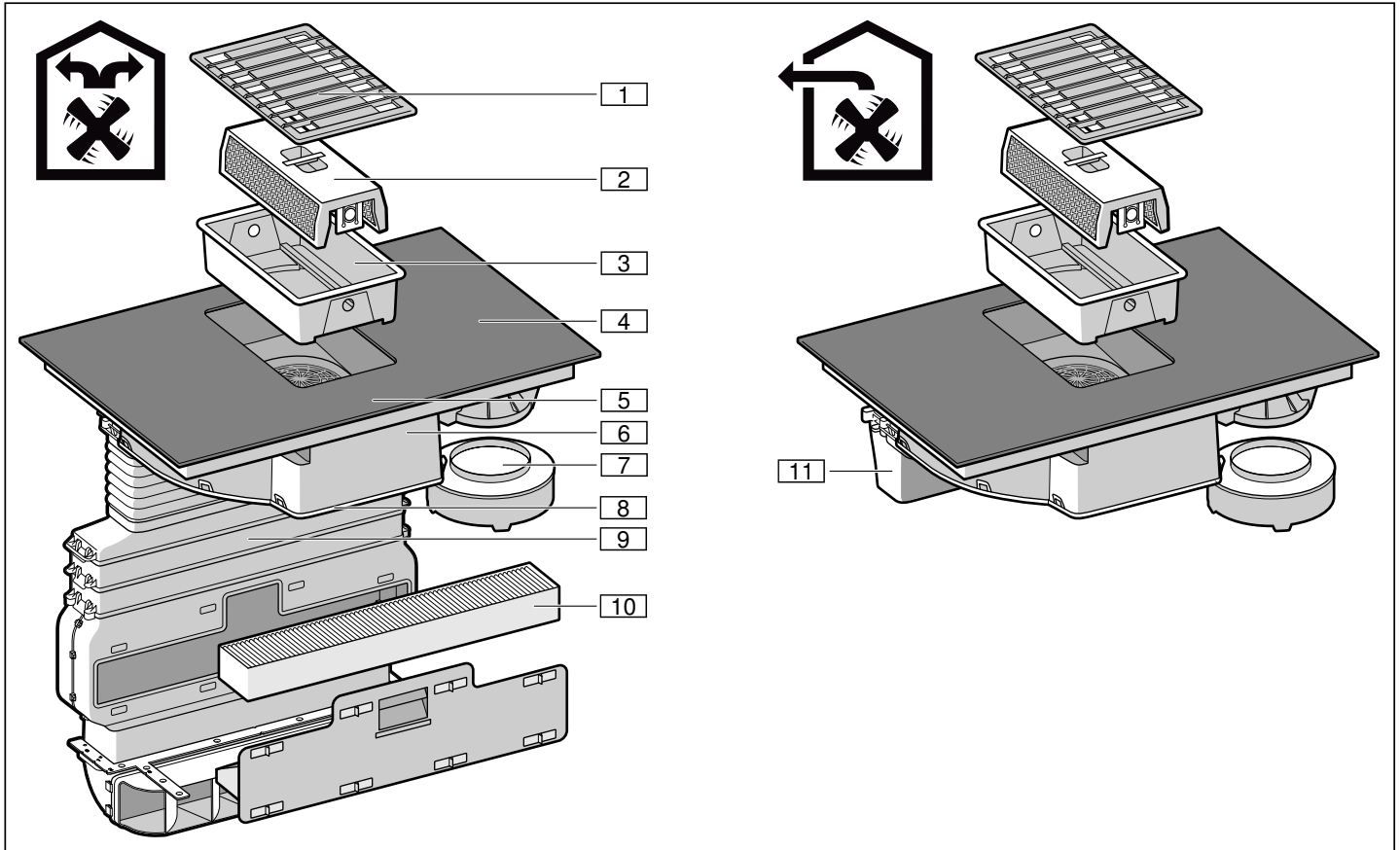
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

Знакомство с прибором

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

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Ваш новый прибор



Номер	Обозначение
1	Крышка фильтра
2	Металлический жирулавливающий фильтр
3	Контейнер
4	Варочная панель
5	Панель управления
6	Корпус вентилятора
7	Ёмкость для слива лишней жидкости
8	Защитный корпус
9	Система труб*
10	Фильтр с активированным углём*
11	Вытяжная труба**
*только в режиме циркуляции воздуха	
**только в режиме отвода воздуха	

Специальные принадлежности

Набор оборудования для режима отвода воздуха	Z8100X0
Набор оборудования для режима циркуляции воздуха	Z8200X0
Фильтр с активированным углём	Z8500X0

Подходящая кухонная посуда

Оптимально подходят для использования с функцией сенсора жарения специальные сковороды. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

Сковорода с диаметром 15 см	Z9451X0
Сковорода с диаметром 19 см	Z9452X0
Сковорода с диаметром 21 см	Z9453X0

Режимы работы

Этот прибор может использоваться как в режиме вытяжной вентиляции, так и в режиме циркуляции воздуха.

Режим отвода воздуха



Втянутый воздух очищается жировоулавливающим 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 жировоулавливающие 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.



Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора выполните следующее:

Тщательно очистите прибор и принадлежности.

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок.

Первый ввод в эксплуатацию

Указание: При поставке прибор установлен на режим циркуляции воздуха.

Возможные установки:

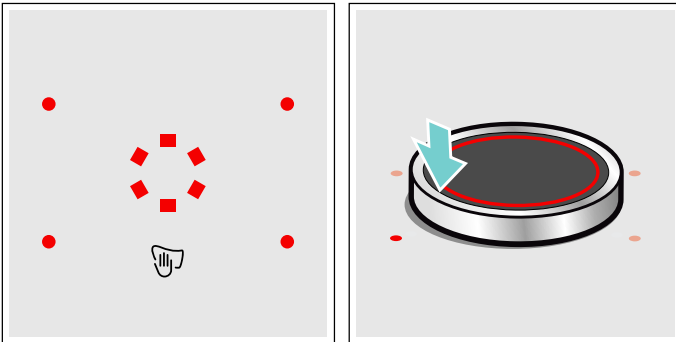
- В режиме циркуляции воздуха при индикации **[17** установлено значение **0** (заводская установка).
- В режиме отвода воздуха при индикации **[17** установлено значение **1**.

Перенастройка прибора на режим отвода воздуха → "Базовые установки" на страница 30.

Магнитная панель с магнитным переключателем

Twistpad представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбрать 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 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  или .
- Конфорка активирована.

Указания

- Активация функции таймера для варочной панели невозможна без магнитного переключателя.
- Управление функцией вентилятора может также выполняться без магнитного переключателя.
- Съёмный магнитный переключатель можно в любое время снова установить в зоне Twistpad.

Управление бытовым прибором

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!


Крышка фильтра очень быстро нагревается на варочной панели. Никогда не оставляйте её на варочной панели. Не ставьте на крышку фильтра кастрюли и не кладите на неё другие горячие предметы.


Указание: Включайте вентилятор в начале приготовления блюда и выключайте только через несколько минут после завершения приготовления. В этом случае кухонный чад устраняется наиболее эффективно.

Указание: Никогда не используйте прибор без контейнера, металлического жироулавливающего фильтра и крышки фильтра.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

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

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

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 30 секунд и выключен вентилятор.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена, все прежние настройки будут задействованы снова.

Регулировка конфорок

Установите магнитным переключателем нужную ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

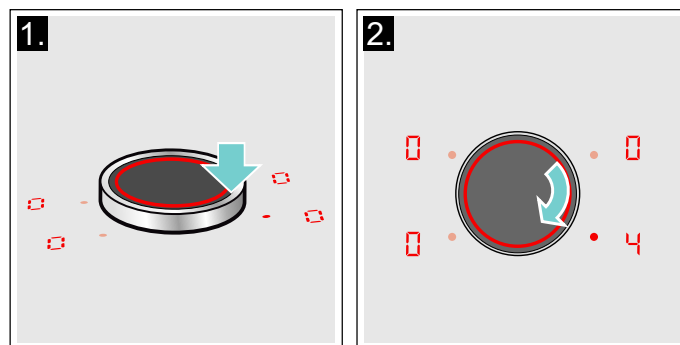
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

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.

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

- Индикатор конфорки мигает, если на индукционной конфорке отсутствует посуда. Через некоторое время конфорка выключится.
- Если перед включением варочной панели на конфорке находится посуда, она распознаётся не позднее, чем через 20 секунд после прикосновения к главному выключателю, и конфорка выбирается автоматически. В течение следующих 20 секунд установите ступень нагрева конфорки. В противном случае конфорка снова выключится. Также если перед включением на варочной панели находится несколько кастрюль или сковород, распознан будет только один предмет посуды.
- Вентилятор необходимо выключать отдельно. → "Выключение вентилятора" на страница 16

Включение и выключение вентилятора


Указание: Всегда устанавливайте мощность в соответствии с фактическими условиями эксплуатации. При сильном кухонном чаде также выбирайте высокий уровень мощности.

Указание: При отсутствии металлического жироулавливающего фильтра вентилятор не может быть включён. Вставьте металлический жироулавливающий фильтр. Функции варочной панели доступны и без металлического жироулавливающего фильтра. → "Очистка" на страница 33



Указание: Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты другими предметами. Не ставьте на крышку фильтра посторонние предметы. В противном случае мощность вентилятора уменьшится.

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

Включение вентилятора

Указание: Если символ  недоступен, правильно установите металлический жироулавливающий фильтр. → "Очистка" на страница 33

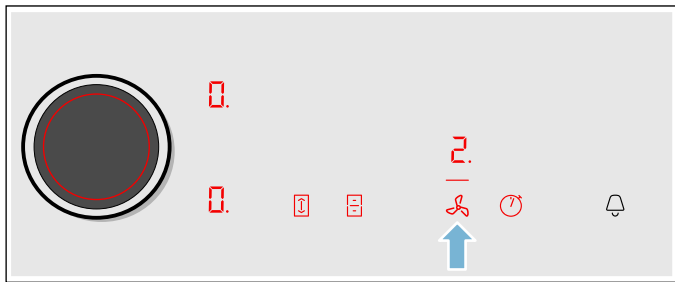
Символ  доступен. Вентилятор может быть включён.


1. Прикоснитесь к символу .
Вентилятор запустится на уровне мощности .
Установленный уровень мощности отображается на дисплее. Мигает индикатор над символом вентилятора.

Указания


- Ступени нагрева конфорки не могут быть изменены во время установки уровней мощности вентилятора.
- В течение нескольких секунд может быть выбран уровень мощности для вентилятора. После этого магнитный переключатель снова можно использовать для установки ступеней нагрева конфорки.




2. Установите магнитным переключателем нужный уровень мощности.
Установленный уровень мощности отображается на дисплее.



3. Для установки другого уровня мощности прикоснитесь к символу  и установите магнитным переключателем нужный уровень мощности.
Установленный уровень мощности отображается на дисплее.

Выключение вентилятора

Если вы хотите выключить прибор, прикоснитесь к символу . Если вы хотите выключить только вентилятор, выполните следующие действия:



1. Прикоснитесь к символу .
2. Установите магнитным переключателем уровень мощности .
3. Прикоснитесь к символу , чтобы перейти к зоне настройки варочной панели.

Указание: В зависимости от выбранных базовых установок функция остаточного хода запускается после выключения прибора.

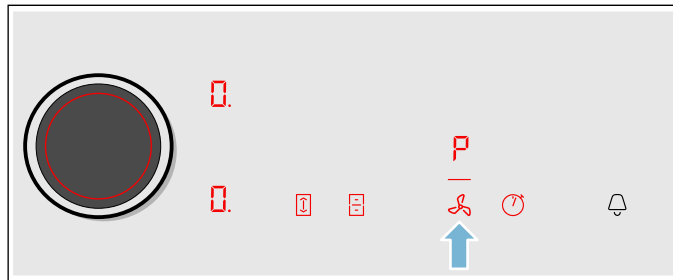
Интенсивный режим


При особенно сильном запахе или чаде активируйте интенсивный режим. При этом вентилятор работает в течение короткого времени с максимальной мощностью. Через некоторое время он автоматически переключается на менее интенсивный режим.

Включение




1. Прикоснитесь к символу .
2. Поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится .

На дисплее появляется . Линия под символом  мигает. Интенсивный режим активирован.



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

Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
2. Установите магнитным переключателем уровень мощности .
Уровень мощности для вентилятора устанавливается на .

Автоматический запуск






В зависимости от выбранных базовых установок возможны следующие опции после выбора уровня мощности зоны нагрева:

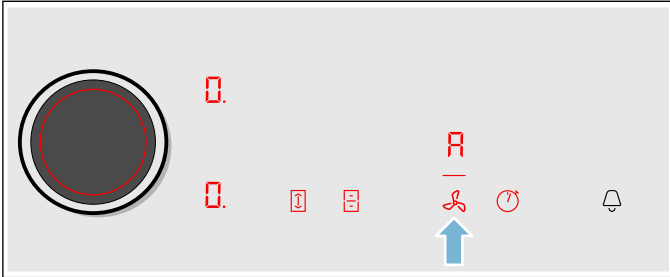
- Вентилятор не запускается.
- Вентилятор запускается на уровне мощности, выбранном сенсором.
- Вентилятор запускается на установленном уровне мощности.

В меню базовых установок выберите нужную опцию. Кроме того, в меню базовых установок вы можете задать чувствительность сенсора. → "Базовые установки" на страница 30



Автоматический режим с сенсорным управлением

Включение

1. Прикоснитесь к символу .
Вентилятор запустится на уровне мощности .
2. Поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится .
3. Прикоснитесь к символу .
Линия под символом  перестает мигать.
Оптимальный уровень мощности устанавливается автоматически при помощи сенсора.



Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
2. С помощью магнитного переключателя установите другой уровень мощности или поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится .
На дисплее отобразится установленный уровень мощности. Автоматический режим с сенсорным управлением выключен.

Указание: Работа вентилятора продолжается в выбранном режиме.




Функция работы после выключения

Благодаря функции остаточного хода система вентиляции продолжает работать в течение нескольких минут после выключения, за счёт чего удаляется кухонный чад. После этого система вентиляции автоматически выключается.

В меню базовых установок вы можете выбрать следующие опции для функции остаточного хода:

- Деактивация функции остаточного хода
- Активация автоматической функции с сенсорным управлением остаточным ходом
- Активация функции остаточного хода в течение установленного времени на установленном уровне мощности

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

Если автоматическая функция с сенсорным управлением остаточным ходом активирована, то во время работы функции остаточного хода горят символ , линия над символом  и символ .

Выключение

Прикоснитесь к символу .

Функция остаточного хода немедленно выключается.

При наличии одного из следующих условий функция остаточного хода выключится:

- Время работы функции остаточного хода истекло.
- Прибор снова включается.
- При активированной автоматической функции с сенсорным управлением остаточным ходом сенсор определяет качество воздуха в помещении.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

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

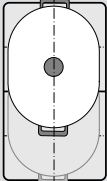
Свободная зона нагрева Flex Zone

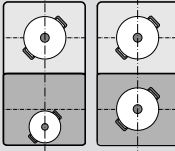
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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 конфорки.
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор . Свободная зона нагрева активирована.

Указание: На обоих индикаторах свободной зоны нагрева появляется степень нагрева.

Изменение степени нагрева конфорки


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

Добавление новой посуды

Поставьте новую посуду, выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева и дважды прикоснитесь к символу . Выполняется распознавание новой посуды, выбранная перед этим степень нагрева сохраняется.

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

Разделение конфорок

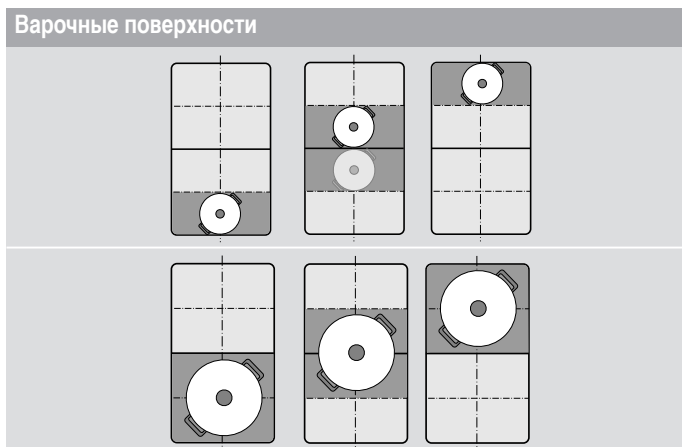
Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и прикоснитесь к символу . Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

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

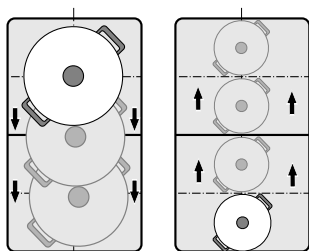
Функция «Move»

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. Ступень нагрева участка, на котором находится посуда, отображается на индикаторе передней конфорки.

Функция активирована.

Изменение ступени нагрева конфорки

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


Указания

- Изменяется ступень 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:

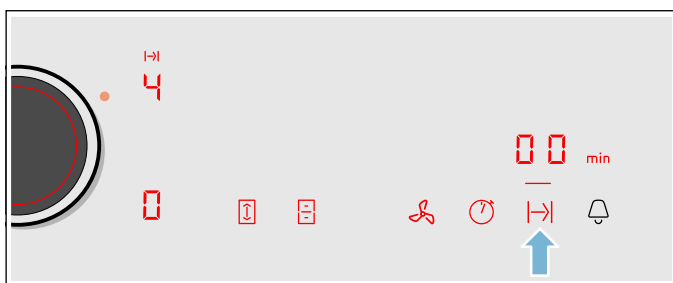
- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

Программирование времени приготовления

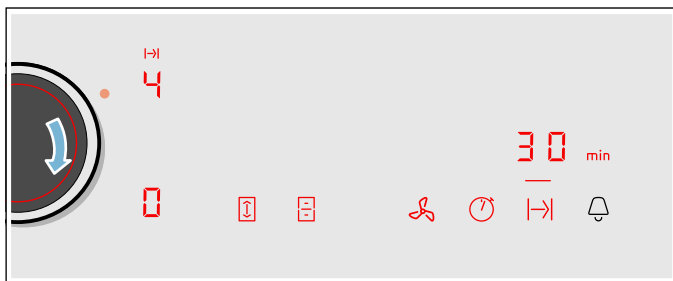
По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

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

Указания

- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера всегда будет отображаться истекающее первым время приготовления. Индикатор I→I выбранной конфорки загорается.
- Чтобы запросить оставшееся время приготовления для конфорки выберите соответствующую конфорку. Время приготовления высветится на 10 секунд.
- Вы можете устанавливать время приготовления до 99 минут.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

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

Установка функции

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

Изменение или сброс установленного времени

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

По истечении времени

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

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.



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

Активация

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

Начинается отсчёт времени приготовления.


Деактивация




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

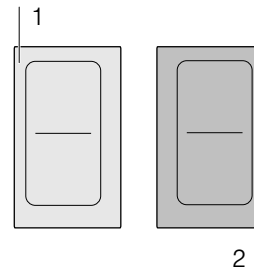
Функция деактивирована.

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.). Если это условие не соблюдено, на индикаторе выбранной конфорки будет мигать  и ; затем автоматически устанавливается ступень нагрева конфорки , 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 .
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.

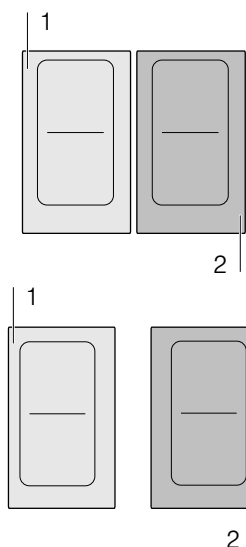


Функция «ShortBoost»

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

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

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



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 . На индикаторе появляется . Функция активирована.

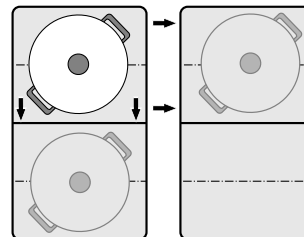
Деактивация

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

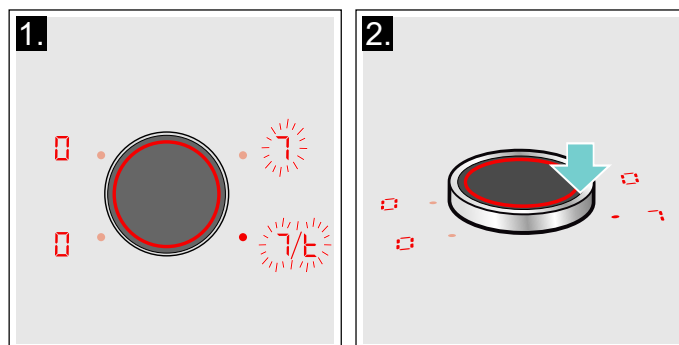
Для переноса настроек снимите посуду с включенной конфорки и поставьте её на другую конфорку.



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 .
2. Выберите другую конфорку, чтобы подтвердить настройки. Степень нагрева первоначально выбранной конфорки устанавливается на .



Функция активирована.

Выполнен перенос настроек для новой конфорки.

Указания

- Переместите посуду на неключенную 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.

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.

При жарении с сенсором жарения

Сковороды, которые оптимально подходят для использования с сенсором жарения, можно приобрести в специализированном магазине или нашей сервисной службе. Укажите соответствующий идентификационный номер.

- Z9451X0 Сковорода с диаметром 15 см.
- Z9452X0 Сковорода с диаметром 19 см.
- Z9453X0 Сковорода с диаметром 21 см.

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.

Таблица

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

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.



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

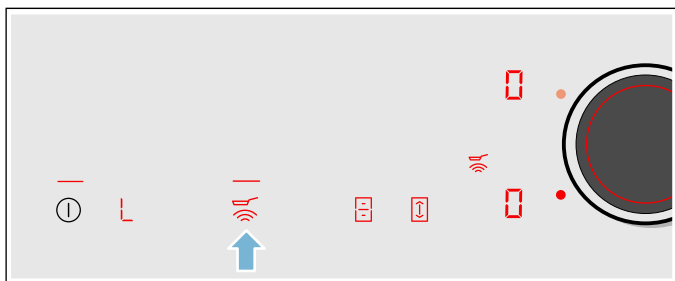
	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо		
Шницель в панировке или без	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлеты*	3	10 - 15
Кордон блю, венский шницель*	4	10 - 15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	5	6 - 8
Стейк, средне- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10 - 20
Колбаски, вареные или сырые*	3	8 - 20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, фрикадельки с начинкой*	3	6 - 30
Рагу, гирос	4	7 - 12
Мясной фарш	4	6 - 10
Шпиг	2	5 - 8
Рыба		
Рыба, жареная, целиком, например, форель	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке или без	3 - 4	10 - 20
Креветки, крабы	4	4 - 8
Блюда из яиц		
Блины**	5	1,5 - 2,5
Омлет**	2	3 - 6
Яичница-глазунья	2 - 4	2 - 6
Яичница-болтунья	2	4 - 9
Шмаррен по-королевски	3	10 - 15
французские тосты**	3	4 - 8
Картофель		
Жареный картофель (из картофеля в мундире)	5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля)	4	15 - 25
Картофельные оладьи**	5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски	2	50 - 55
Глазированный картофель	3	15 - 20
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	1 - 2	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4 - 12
Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4 - 15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	1	10 - 20
Грибы	4	10 - 15
Глазированные овощи	3	6 - 10
Лук, жаренный во фритюре	3	5 - 10
* Несколько раз перевернуть		
** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.		

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15 - 20
Кордон блю*	4	10 - 30
Грудка птицы*	4	10 - 30
Куриные нагеты	4	10 - 15
Гирос, кебаб	4	10 - 15
Рыбное филе, в панировке или без	3	10 - 20
Рыбные палочки	4	8 - 12
Картофель фри	5	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	3	6 - 10
Весенние рулеты	4	10 - 30
Камамбер/сыр	3	10 - 15
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25 - 35
Соус «Бешамель»	1	10 - 20
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10 - 20
Консервированные соусы, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	1	25 - 35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15 - 25
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7 - 10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, Макароны	1	5 - 10
Крутоны	3	6 - 10
миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	4	3 - 15
* Несколько раз перевернуть		
** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.		

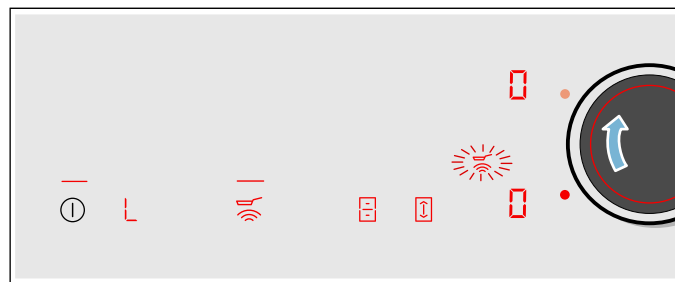
Установка

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

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



2. В течение следующих 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

Прибор имеет различные базовые установки. Вы можете скорректировать эти установки для собственного удобства.

Индикация	Функция
с 1	Автоматическая защита от 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 Выключена.* 1 Включена.
с 5	Автоматическое программирование времени приготовления 00 Выключено.* 0 1-99 Время до автоматического отключения.
с 6	Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера 1 10 секунд. 2 30 секунд 3 1 минута*
с 7	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели 0 Выключено.* 1 1000 Вт минимальная мощность. 1. 1500 Вт 2 2000 Вт ... 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели
с 9	Время выбора конфорки 0 Не ограничено: Остаётся выбранной последняя установленная конфорка.* 1 Ограничено: Конфорка остаётся выбранной на несколько секунд.
с 11	Изменение предустановленных ступеней нагрева конфорок для функции «Move» -9 Предустановленная ступень нагрева конфорки для передней зоны нагрева. -5 Предустановленная ступень нагрева конфорки для средней зоны нагрева. -L Предустановленная ступень нагрева конфорки для задней зоны нагрева.
с 12	Проверка посуды, результат приготовления 0 Не подходит 1 Неоптимальный 2 Подходит
с 17	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха 0 Режим циркуляции воздуха установлен.* 1 Режим отвода воздуха установлен.



* Заводские установки

Индикация	Функция
c 18	Установка автоматического запуска 0 Выключен. 1 Включён: Автоматический режим с сенсорным управлением* 2 Включён: Вентилятор запускается на установленном уровне мощности.
c 19	Настройка чувствительности сенсора для вентилятора 1 Настройка пониженной чувствительности сенсора. 2 Настройка умеренной чувствительности сенсора.* 3 Настройка повышенной чувствительности сенсора.
c 20	Настройка функции остаточного хода 0 Выключена. 1 Включена: Автоматическая функция с сенсорным управлением остаточным ходом. 2 Включена: Вентилятор работает в режиме отвода воздуха в течение прим. 6 минут и в режиме циркуляции воздуха в течение прим. 30 минут на уровне мощности 1 и по истечении этого времени автоматически отключается.*
c 0	Возврат к заводским установкам 0 Индивидуальные установки* 1 Возврат к заводским установкам.


* Заводские установки

К базовым установкам можно перейти следующим образом:


Варочная панель должна быть выключена.

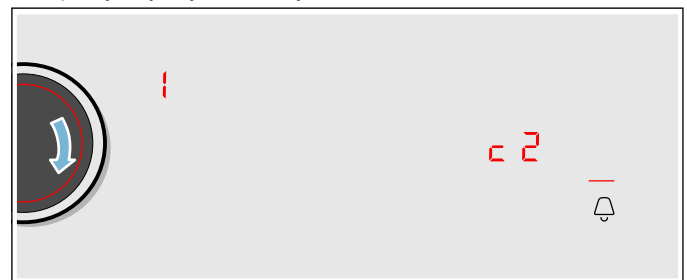
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым примерно 3 секунды. С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.
3. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд. 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

4. После повторного прикосновения к символу  выполняется переход к базовым установкам. На индикаторе появляются c 1 и 0 в качестве предустановки.



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



7. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его в течение минимум 4 секунд.

Установки сохраняются в памяти.

Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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



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

Проверка посуды

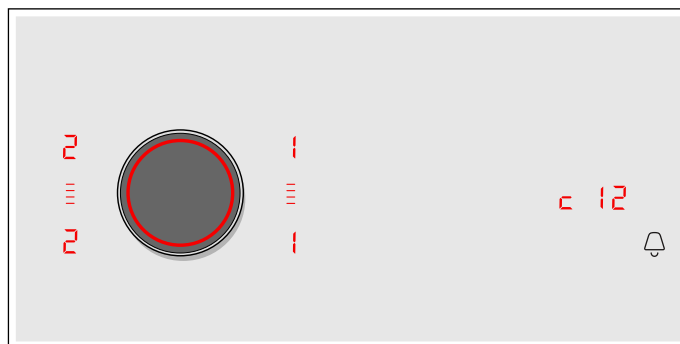
С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

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".

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, перед тем, как снять крышку фильтра, металлический жирославливающий фильтр, контейнер, ёмкость для слива лишней жидкости или защитный корпус, дайте прибору остыть в течение минимум двух часов.

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 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.

Указание: Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.

Указания

- Перед очисткой снимите 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!

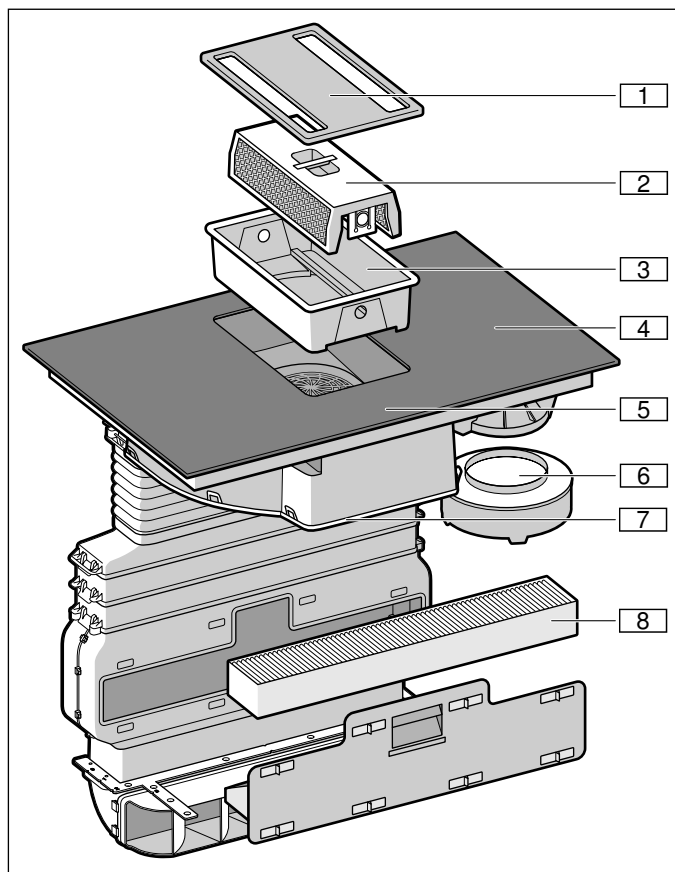
Повреждение поверхности

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 (номер для заказа 00311499).</p> <p>Скребок для стеклянных поверхностей (номер для заказа 00087670) при наличии пятен от сахара, рисового крахмала или пластика: при появлении пятен незамедлительно очистите поверхность. Осторожно: опасность ожога.</p> <p>Очистите с помощью влажной ткани, а затем вытрите насухо.</p> <p>Указание: Не используйте чистящие средства для посудомоечных машин.</p>
Нержавеющая сталь	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой ткани, а затем вытрите досуха.</p> <p>Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.</p> <p>Размочите засохшие места небольшим количеством воды с моющим средством, но не скребите.</p> <p>Очищайте поверхности из нержавеющей стали только в направлении шлифования.</p> <p>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями можно приобрести через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине (номер для заказа 00311499). Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой ткани.</p> <p>Указание: Для очистки рамы варочной панели не используйте скребок для стеклянных поверхностей.</p>
Пластмасса	<p>Горячий мыльный раствор: очистите влажной тканью или помойте в посудомоечной машине.</p>
Элементы управления	<p>Горячий мыльный раствор или подходящее средство для очистки стёкол (номер для заказа 00311499): очистите с помощью влажной ткани, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.</p>
Крышка фильтра	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью влажной ткани, а затем вытрите насухо.</p>

Компоненты, требующие очистки



Номер	Обозначение
1	Крышка фильтра
2	Металлический жироулавливающий фильтр
3	Контейнер
4	Варочная панель
5	Панель управления
6	Ёмкость для слива лишней жидкости
7	Защитный корпус
8	Фильтры с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

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.

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.

Варочную панель следует очищать с помощью влажной тряпочки, 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

Очистку металлических жироулавливающих фильтров надлежит производить через каждые 30 часов эксплуатации, однако не реже чем один раз в месяц.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!!

Отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть.

Очищайте жироулавливающий фильтр как минимум каждый месяц .

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.

Индикатор насыщения

При насыщении металлического жироулавливающего фильтра или фильтра с активированным углём после выключения прибора раздаётся звуковой сигнал.



На дисплее отображаются следующие символы:

- **Металлический жироулавливающий фильтр:** загорается **F 10**
- **Фильтр с активированным углём:** загорается **F 11**
- **Металлический жироулавливающий фильтр и фильтр с активированным углём:** поочерёдно загораются **F 10** и **F 11**.

Следует немедленно очистить металлический жироулавливающий фильтр или заменить фильтр с активированным углём.

После очистки или замены соответствующих фильтров необходимо обнулить индикатор насыщения, чтобы символы **F 10** и **F 11** перестали гореть.

После выключения прибора горит *F 10* или *F 11*.

1. Прикоснитесь к символу .
Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор насыщения металлического жироулавливающего фильтра обнулён.
2. Если горит *F 11*, снова прикоснитесь к символу .
Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор насыщения фильтра с активированным углём обнулён.

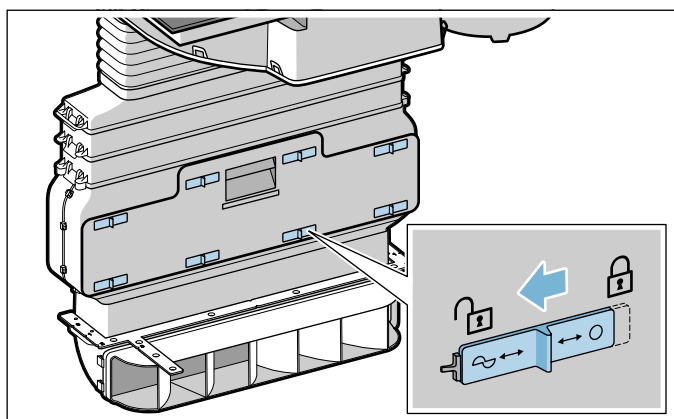
Замена фильтра с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

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

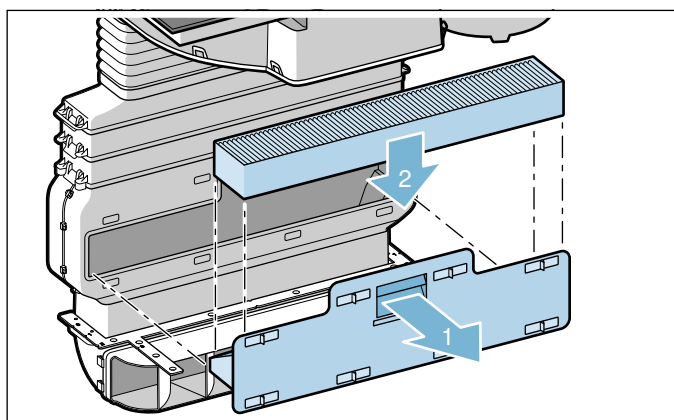
Указания

- Фильтр с активированным углём не входит в комплект поставки. Фильтр с активированным углём (номер для заказа Z8500X0) можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.
- Фильтр с активированным углём не подлежит очистке и повторному использованию.
- Используйте только оригинальные фильтры. Это обеспечит их оптимальное функционирование.

1. Во встроенной мебели откройте все крышки на выдвижном ящике в плоском вытяжном канале.



2. Откройте выдвижной ящик в плоском вытяжном канале и извлеките фильтр с активированным углём.



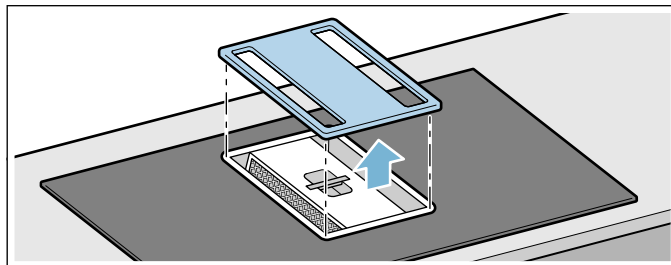
3. Вставьте новый фильтр с активированным углём.
4. Закройте выдвижной ящик в плоском вытяжном канале и закройте все крышки.

Указание: Убедитесь, что все крышки закрыты правильно. В противном случае могут появиться шумы и мощность вентилятора может уменьшиться.

Снятие металлического жироулавливающего фильтра

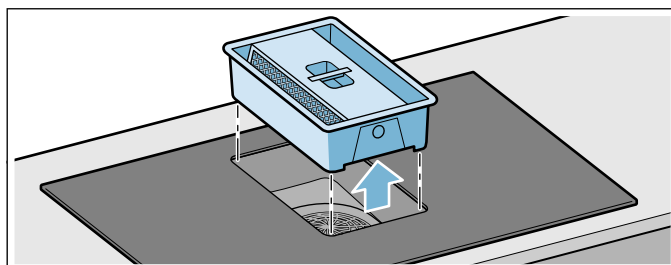
Жир, содержащийся в кухонном чаде, фильтруется при помощи металлических жироулавливающих фильтров. Для обеспечения оптимального выполнения функции очистки фильтров надлежит производить не реже чем один раз в месяц.

1. Снимите крышку фильтра.



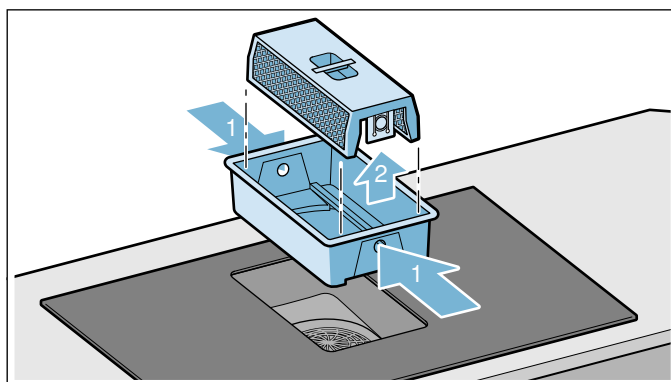
Указание: Убедитесь, что крышка фильтра не упадёт и не повредит варочную панель.

2. Выньте металлический жироулавливающий фильтр и контейнер.



Указание: Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жироулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.

3. Нажмите на крышки с обеих сторон контейнера, чтобы отсоединить металлический жироулавливающий фильтр от него.



4. При необходимости опорожните контейнер.
5. Очистите металлический жироулавливающий фильтр и крышку фильтра.
6. После снятия металлического жироулавливающего фильтра очистите прибор изнутри.

Указание: На рабочем колесе вентилятора могут появиться капли. Это нормально и является следствием конденсации испарений при приготовлении. Угроза безопасности и опасность повреждения отсутствуют. Электрические компоненты прибора защищены.

Чистка металлических жирославливающих фильтров

Указания

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

Вручную:

Указание: При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров (номер для заказа 00311297). Вы можете заказать его в интернет-магазине.

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

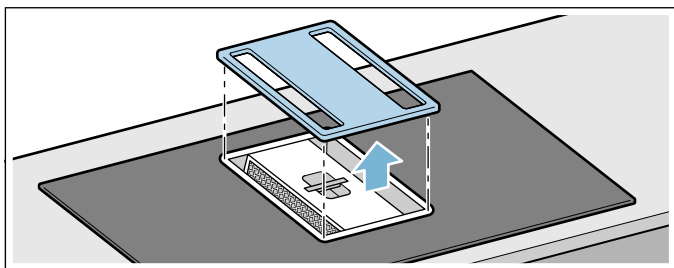
В посудомоечной машине:

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

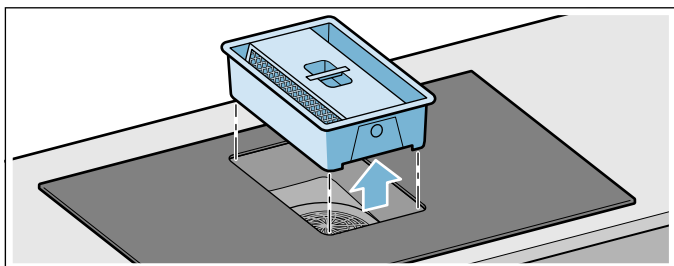
Демонтаж и очистка других компонентов прибора

Также регулярно очищайте внутреннюю поверхность встроенной в столешницу вытяжки. При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров (номер для заказа 00311297).

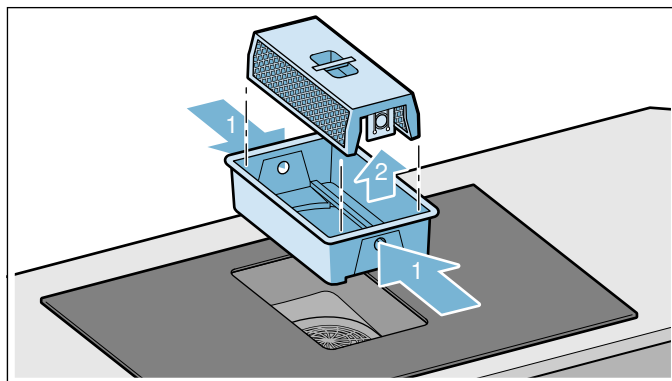
1. Снимите крышку фильтра и очистите её влажной тканью.



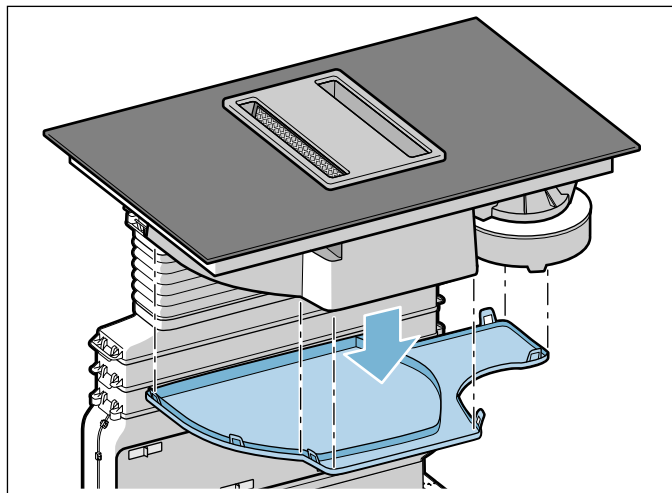
2. Выньте металлический жирославливающий фильтр и контейнер.



3. Нажмите на крышки с обеих сторон контейнера, чтобы отсоединить металлический жирославливающий фильтр от него.



4. При необходимости опорожните контейнер.
5. Вымойте металлический жирославливающий фильтр и контейнер в посудомоечной машине.
6. При необходимости снимите защитный корпус под прибором и очистите его.



7. После очистки установите высушенные детали на место.



Установка металлического жирославливающего фильтра

1. Вставьте контейнер.
2. Вставьте металлический жирославливающий фильтр.
Указание: Убедитесь в том, что металлический жирославливающий фильтр установлен надлежащим образом. В противном случае вентилятор работать не будет.
3. Установите крышку фильтра.

Обнуление индикатора насыщения

После очистки или замены соответствующих фильтров необходимо обнулить индикатор насыщения, чтобы символы *F10* и *F11* перестали гореть.

После выключения прибора горит *F10* или *F11*.

1. Прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор насыщения металлического жирославливающего фильтра обнулён.
2. Если горит *F11*, снова прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор насыщения фильтра с активированным углём обнулён.

Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

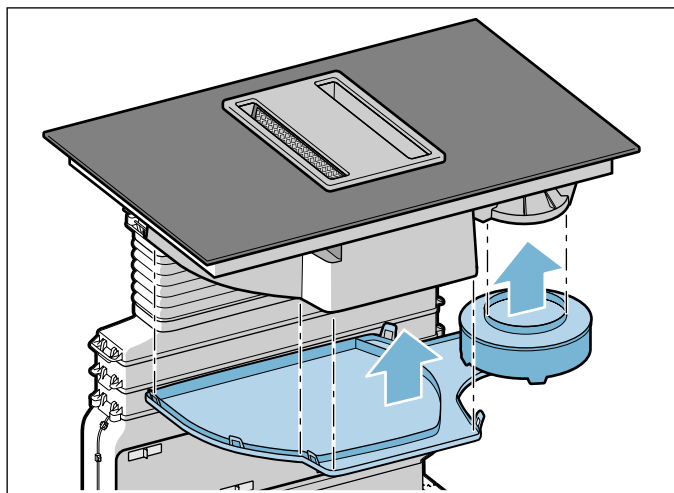
Указания

- 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 снимите крышку фильтра, извлеките металлический жироулавливающий фильтр и контейнер.
- Если сверху в прибор попадает вода, она собирается в ёмкости для слива лишней жидкости. Выкрутите и опорожните ёмкость для слива лишней жидкости. При необходимости снимите защитный корпус.

1. Двумя руками открутите ёмкость для слива лишней жидкости.

Указания

- Не наклоняйте её, чтобы избежать вытекания воды.
- Если металлический жироулавливающий фильтр и контейнер сняты и через решётку фильтра в прибор проникает жидкость, снимите защитный корпус.



2. Опорожните и промойте ёмкость для слива лишней жидкости и, при необходимости, защитный корпус.
3. После очистки снова прикрутите ёмкость.
4. Снова установите защитный корпус.

Съёмный магнитный переключатель

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

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Использование

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

Блокировка для безопасности детей активизирована.

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

Почему мигают индикаторы и слышен звуковой сигнал?

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

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

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

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

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой 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"*, → *"Свободная зона нагрева Flex Zone"* и → *"Функция «Move»"*.

Кухонная посуда

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

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, нет ли сбоя 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.
Подсветка символов не функционирует.	Блок управления неисправен	Обратитесь в сервисную службу.
Мигают индикаторы	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах конфорок мигает —	Возникла неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
Вентилятор не работает.	Двигатель или управление неисправны. Сенсор распознавания фильтров не работает.	Обратитесь в сервисную службу. Обратитесь в сервисную службу.
Вентилятор не работает. Символ  не горит.	Металлический жирулавливающий фильтр установлен неправильно.	Правильно установите металлический жирулавливающий фильтр. → "Очистка" на страница 33
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
F4	Электроника перегрелась, все конфорки были отключены.	
F5 + ступень нагрева и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Вскоре после этого индикация неисправности погаснет. Процесс приготовления может быть продолжен.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того как погаснет индикация неисправности, можно продолжить процесс приготовления.
F 1/F6	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере, и снова включите конфорку.
F8	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Активирована функция автоматического выключения. → "Автоматическое аварийное отключение" на страница 29
F 10	Металлический жирулавливающий фильтр заполнен.	Очистите металлический жирулавливающий фильтр. → "Очистка" на страница 33
F 11	Фильтр с активированным углём заполнен.	Замените фильтр с активированным углём. → "Очистка" на страница 33
F 10/F 11	Горит индикатор насыщения, хотя фильтр был очищен или заменён.	Обнулите индикатор насыщения. → "Обнуление индикатора насыщения" на страница 36
E9000 E90 10	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован демонстрационный режим	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите её. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Демонстрационный режим деактивирован.

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

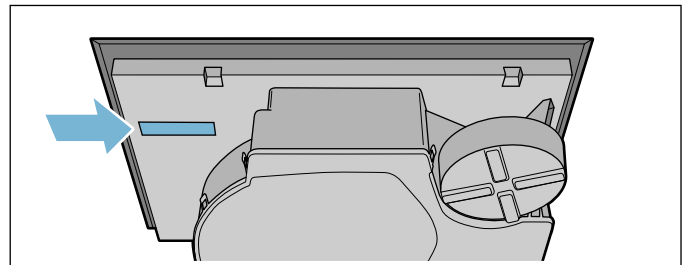
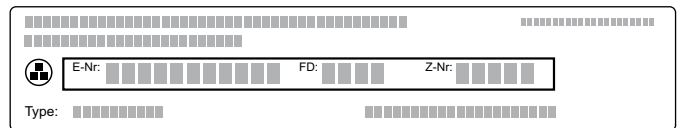
Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Типовая табличка с номерами находится:

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



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

Примите во 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

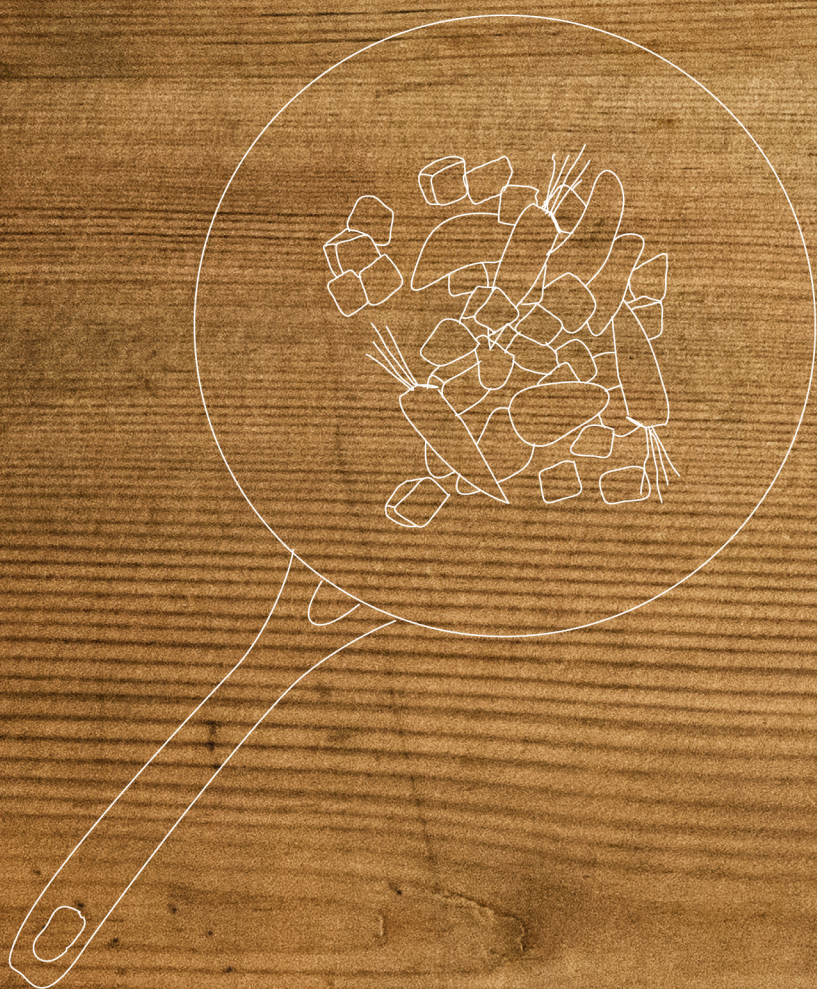
Эта таблица была составлена для различных контролируемых органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

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 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	Предварительный разогрев				Доведение до готовности	
	Посуда	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:с)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Варка молочного риса						
Молочный рис, приготовлен под крышкой Температура молока: 7 °C 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 °C Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Выбрать рекомендованную степень нагрева конфорки, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.						
Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли	Кастрюля Ø 16 см	8.	Прим. 5:30	Нет	3	Нет
Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли	Кастрюля Ø 22 см	8.	Прим. 5:30	Нет	2.	Нет
Варка риса*						
Температура воды: 20 °C						
Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30	Да	2.	Да
Жарение свиного филе						
Начальная температура филе: 7 °C						
Количество: 3 порции свиного филе (общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см) и 15 мл подсолнечного масла	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Приготовление блинов**						
Количество: 55 мл теста на блин	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Жарение во фритюре замороженного картофеля фри						
Количество: 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 °C	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

9001351553
971205
ru