

A white line-art illustration of a plate with a scalloped edge, containing several leaves and small berries, possibly representing a fruit or vegetable dish.

Индукционная варочная панель

[ru] Руководство пользователя 2

T68.S6...

**Для получения дополнительной информации см.
Цифровое руководство пользователя.**



Содержание

1	Безопасность	2
2	Предотвращение материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Подходящая посуда.....	6
5	Знакомство с прибором	8
6	TwistPad®	9
7	Стандартное управление	9
8	FlexZone	11
9	Расширенная зона FlexZone	12
10	PowerMove	13
11	Функции времени.....	13
12	PowerBoost	14
13	PanBoost	14
14	Функция поддержания в горячем состоянии	15
15	PowerTransfer.....	15
16	Frying Sensor	15
17	Блокировка для безопасности детей.....	17
18	Защита при вытирании	17
19	Индивидуальное защитное отключение	18
20	Базовые установки	18
21	Проверка посуды	19
22	Очистка и уход	20
23	Устранение неисправностей	20
24	Утилизация	22
25	Сервисная служба	22
26	Контрольные блюда	23



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

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

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

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям запрещено играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

Варочная панель сильно нагревается.

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

Прибор нагревается.

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

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

- ▶ Не использовать крышку варочной панели. После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Продукты могут воспламениться.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

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

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

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть. Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.
- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 22

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.

- ▶ Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- ▶ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

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. Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.
- ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Съемный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

- ▶ Лица с электронными имплантатами должны выдерживать минимальное расстояние до магнитного элемента управления в 10 см. Ни в коем случае нельзя носить элемент управления в карманах одежды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

Здесь представлены наиболее распространённые причины повреждений и рекомендации, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Недосмотр в процессе приготовления.	Следите за процессом приготовления.
Пятна, повреждения	Разлитые продукты, особенно с высоким содержанием сахара.	Сразу же удаляйте специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна, сколы и трещины на стеклянной поверхности	Посуда с повреждениями, с расплавленной эмалью, с медным или алюминиевым дном.	Используйте подходящую посуду в хорошем состоянии.
Пятна, изменение цвета	Несоответствующая очистка.	Используйте только подходящие для стекло-керамики чистящие средства и очищайте только остывшую варочную панель.
Сколы и трещины на стеклянной поверхности	Удар или падение посуды, кухонных принадлежностей или других твёрдых или острых предметов.	Во время приготовления не допускайте ударов по стеклянной поверхности или падения предметов на варочную панель.
Царапины, изменение цвета	Неровное дно посуды или передвигание посуды по варочной панели.	Проверьте посуду. При перемещении посуды поднимайте её.
Царапины	Соль, сахар или песок.	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочей зоны.
Повреждения прибора	Приготовление в посуде из морозильной камеры.	Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.
Повреждение посуды или прибора	Нагрев посуды без содержимого.	Никогда не ставьте на горячую зону нагрева пустую посуду и не нагревайте пустую посуду.
Повреждение стеклянной поверхности	Расплавленные на горячей зоне нагрева изделия или крышки посуды, лежащие на стеклянной поверхности.	Не кладите на варочную панель бумагу для выпечки или фольгу, пластиковые контейнеры или крышки.
Перегрев	Горячая посуда на панели управления или на рамке прибора.	Никогда не ставьте горячую посуду на эти участки поверхности.
Царапины	Грязь, скопившаяся между варочной панелью и зоной Вращающаяся ручка TwistPad®.	Поддерживайте поверхность, прилегающую к зоне Вращающаяся ручка TwistPad®, в чистоте.

ВНИМАНИЕ!

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.

- Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните в нём небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Существует риск всасывания этих предметов, 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.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

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

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

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

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

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

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

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

4 Подходящая посуда

Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное основание, т. е. притягиваться магнитом, основание также должно соответствовать размеру зоны на-

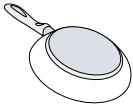
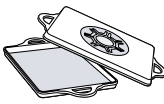
грева. Если зона нагрева не распознаёт стоящую на ней посуду, поместите её на зону нагрева меньшего диаметра.

4.1 Размер и характеристики посуды

Для правильного распознавания посуды необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.

С помощью Проверка посуды вы можете проверить, является ли ваша посуда подходящей. Дополнительную информацию см.

→ "Проверка посуды", Страница 19.

Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознаётся варочной панелью.
	Эмалированная посуда из ферромагнитной стали, из чугуна или специальная посуда для индукционного нагрева из нержавеющей стали.	Эта посуда быстро нагревается и всегда распознаётся варочной панелью.
Подходит	Дно изготовлено не полностью из ферромагнитного материала.	Если ферромагнитная зона меньше, чем дно посуды, нагревается только ферромагнитная область. Из-за этого тепло неравномерно распределяется по всему объёму.
	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Алюминиевые элементы сокращают ферромагнитную поверхность, в результате, посуда поглощает не всю вырабатываемую варочной панелью энергию. В некоторых случаях такая посуда распознаётся недостаточно хорошо или не распознаётся вообще.
Не подходит	Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

Примечания

- Не используйте адаптеры между варочной панелью и посудой.
- Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она сильно нагревается.

5 Знакомство с прибором

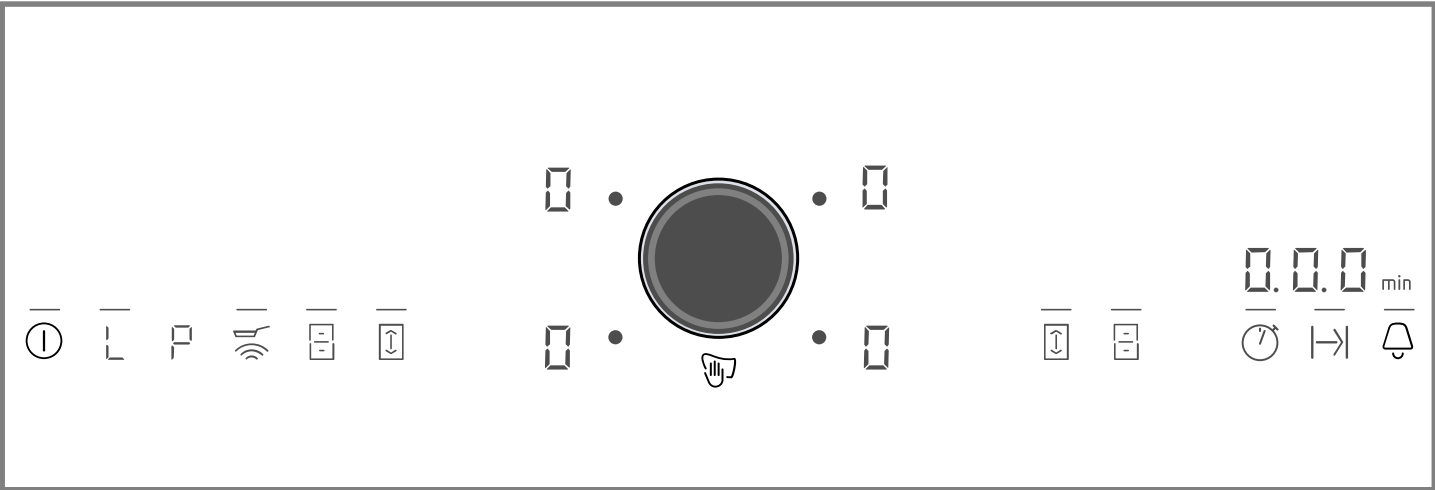
5.1 Приготовление с помощью индукционного нагрева

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на обычной варочной панели, а также имеет ряд преимуществ, например,

процесс варки и жарки занимает меньше времени, расход электроэнергии ниже, уход и очистка требуют меньше усилий. При приготовлении на индукционной варочной панели обеспечивается лучший контроль нагрева, так как тепло генерируется непосредственно в посуде.

5.2 Панель управления

Отдельные детали, например, цвет и форма, могут отличаться от рисунка.



Рекомендации

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и сенсорам. Электроника может выйти из строя из-за перегрева.

Сенсоры выбора

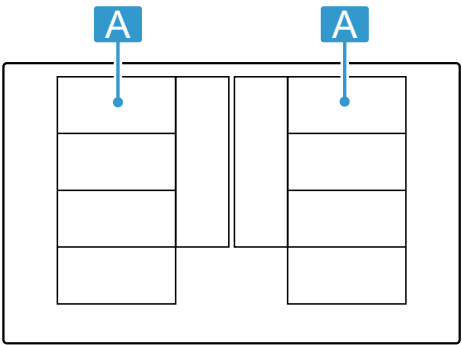
При включении варочной панели загораются доступные кнопки, то есть те, которые могут быть выбраны в данный момент.

Сенсор	Функция
ⓘ	Главный выключатель
L	Функция поддержания в горячем состоянии
P	PowerBoost / PanBoost
🔥	Frying Sensor
📏	FlexZone
📏	PowerMove
⌚	Время работы
⏸	Отключающий таймер
🔔	Таймер / Блокировка для безопасности детей

В зависимости от состояния варочной панели также загораются индикаторы зон нагрева и различные включенные и доступные функции.

5.3 Распределение зон нагрева

Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки	
A 📏 📏 📏	Уровень мощности 9 PowerBoost	2200 Вт 3700 Вт
A 📏	Уровень мощности 9 PowerBoost	3300 Вт 3700 Вт
A 📏 📏	Уровень мощности 9 PowerBoost	2600 Вт 3700 Вт
A 📏 📏	Уровень мощности 9 PowerBoost	3300 Вт 3700 Вт

5.4 Зона нагрева

Перед началом приготовления убедитесь, что размер посуды соответствует зоне нагрева, на которой вы будете готовить:

Зона	Тип зон нагрева
	Одноконтурная конфорка
	Свободная зона нагрева Flex → "FlexZone", Страница 11
	Расширенная свободная зона нагрева Flex Zone → "Расширенная зона FlexZone", Страница 12

5.5 Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
	Зона нагрева горячая.
	Зона нагрева тёплая.

6 TwistPad®

TwistPad® управления – это съёмная вращающаяся ручка, с помощью которой можно выбирать зоны нагрева и уровни мощности. Магнитная вращающаяся ручка автоматически центрируется в специальной зоне для программирования.

6.1 Установка и управление с помощью TwistPad®

Разместите вращающуюся ручку так, чтобы она находилась по центру зоны для программирования относительно индикаторов, находящихся по краям зоны. Для включения зоны нагрева прикоснитесь к TwistPad® в выбранной зоне нагрева. Чтобы выбрать ступень нагрева, поверните вращающуюся ручку.

Заметка: Вращающаяся ручка работает правильно, даже если находится не точно по центру. Всегда следите за чистотой вращающейся ручки. Загрязнения могут вызвать нарушение функционирования.

6.2 Указания по использованию

- Внутри вращающейся ручки находится сильный магнит. Не кладите вращающуюся ручку рядом с магнитными носителями данных, такими как банковские карты или карты с магнитной полосой. Они могут быть повреждены. Также возможно возникновение неполадок на телевизорах и дисплеях.
- Вращающаяся ручка является магнитной. Прилипшие к нижней стороне металлические частицы могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.

6.3 Снятие TwistPad®

Во время готовки вы можете снимать вращающуюся ручку с зоны нагрева.

При снятии ручки на 35 секунд включается Защита при вытирании. Если по истечении этого времени вращающаяся ручка не будет возвращена в свое положение, варочная панель выключится.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Варочная панель может продолжать нагреваться. Если в течение этих 35 секунд вы поместите металлический предмет в зону Twistpad, варочная панель может продолжать нагреваться.

- Всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

6.4 Использование без вращающейся ручки TwistPad®

Вы можете пользоваться варочной панелью и без TwistPad®:

- Включите варочную панель главным выключателем.
 - В течение следующих 5 секунд одновременно нажмите и удерживайте и в течение 4 секунд. Раздается звуковой сигнал.
 - Несколько раз нажмите , пока не загорится индикатор необходимой зона нагрева.
 - С помощью или установите требуемую ступень нагрева.
- ✓ Зона нагрева включена.

Примечания

- Без вращающейся ручки нельзя включить таймер.
- Вы в любой момент можете установить вращающуюся ручку в зону для программирования.

7 Стандартное управление

7.1 Включение варочной панели

- Прикоснитесь к .

Загораются символы зон нагрева и доступные на данный момент функции. Рядом с зонами нагрева загорается . Установите вращающуюся ручку TwistPad® на зону настройки.

- Варочная панель готова к работе.

ReStart

- ▶ Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

7.2 Выключение варочной панели

- ▶ Прикасайтесь к символу ①, пока индикаторы не погаснут.
- ✓ Все зоны нагрева выключены.

Заметка: Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 15 секунд, варочная панель выключается.

7.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева

Зона нагрева имеет 17 уровней мощности, которые от 1 до 9 отображаются с промежуточными значениями. Выберите наиболее подходящий уровень мощности для блюда и планируемого процесса приготовления.

1. Выберите зону нагрева. Для этого коснитесь TwistPad® на высоте требуемой зоны нагрева.
- ✓  загорается ярче.

7.4 Советы по приготовлению блюд

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8-9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнет выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочередно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендациями по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти здесь:
→ "Как сэкономить электроэнергию", Страница 6

Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (==) оптимален для приготовления определенных блюд. Время приготовления (⌚ min) может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов.

	==	⌚ min
Растапливание		
¹ Без крышки		
² Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8.		

2. Поверните TwistPad®, чтобы на индикации загорелся требуемый уровень мощности.
- ✓ Уровень мощности установлен.

Заметка: Если на зоне нагрева не установлена посуда или сковорода не подходит для использования на этой варочной панели, выбранный уровень мощности начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

QuickStart

- ▶ Если поставить посуду на варочную панель до её включения, то посуда будет распознана, когда варочная панель будет включена, и соответствующая зона нагрева будет выбрана автоматически. Затем в течение 20 секунд необходимо выбрать уровень мощности, иначе варочная панель выключится.

Измените уровень мощности или выключите зону нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите требуемый уровень мощности или установите с помощью  на TwistPad®.
- ✓ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

	==	⌚ min
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1. - 2	-
Молоко ¹	1. - 2.	-
Варёные сосиски ¹	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 ¹	4. - 5.	20 - 30
Рыба ¹	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2. - 3.	15 - 30
Молочный рис ²	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4. - 5.	25 - 35
Отварной картофель	4. - 5.	15 - 30

¹ Без крышки

² Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8.

		⌚ min
Макароны ¹	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
Рагу в скороварке	4. - 5.	-
Тушение		
Мясной рулет	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш ²	3 - 4	50 - 60
Тушение/жарение в не- большом количестве жира ¹		
Шницель в панировке или без неё	6 - 7	6 - 10
Шницель глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Отбивная котлета в панировке или без неё	6 - 7	8 - 12
Стейк (толщиной 3 см)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2см 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

¹ Без крышки
² Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8.

		⌚ min
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	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 (выпекание 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)¹		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Крокеты глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

¹ Без крышки
² Предварительный нагрев, ступень нагрева 8–8.

8 FlexZone

Свободная зона нагрева позволяет произвольно ставить посуду любой формы и размера. Она состоит из четырех индукторов, работающих независимо друг от друга. Когда свободная зона нагрева работает, активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

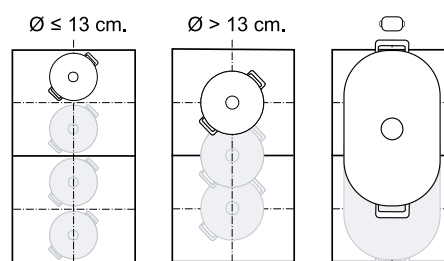
8.1 Размещение посуды

Свободную зону нагрева можно настроить двумя способами в зависимости от того, какая посуда используется. Для оптимального распознавания и распределения тепла ставьте посуду по центру, как показано на рисунке.

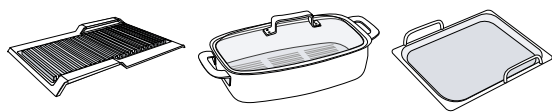
Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

- Размещение посуды в зависимости от размера: Размещение посуды в зависимости от размера:



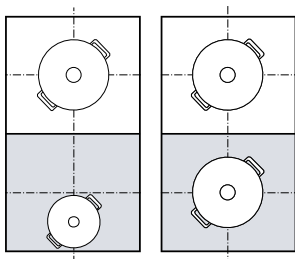
- Рекомендуемая посуда продолговатой формы :



Как две независимые друг от друга зоны нагрева

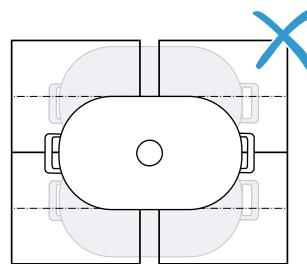
Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды.

Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно друг от друга, а также можете устанавливать для каждой из них уровень мощности.



Внимание

Не ставьте посуду посередине между правой и левой секциями. Зоны нагрева активируются неправильно, что отрицательным образом сказывается на результате приготовления.



8.2 Включение FlexZone

1. Установите посуду на зону нагрева.
2. Выберите зону нагрева.
 - ✓ В зависимости от размера и расположения посуды зоны нагрева автоматически разъединяются или используются совместно.
 - ✓ Когда FlexZone объединены, горит .

Примечания

- Нажав , вы можете изменить установки зоны нагрева вручную.
- Если вы поднимите или переставите посуду из активной объединенной зоны нагрева, запустится автоматический поиск. Любой предмет посуды, обнаруженный в зоне нагрева во время поиска, нагревается до ранее установленного уровня мощности.

9 Расширенная зона FlexZone

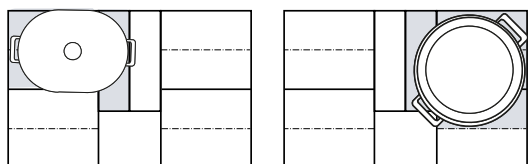
На расширенной зоне нагрева можно готовить в большой посуде или разместить сбоку посуду продолговатой формы.

Расширение всегда включается вместе с одной из двух свободных зон нагрева. Включить расширение отдельно нельзя.

9.1 Размещайте посуду с учетом ее формы и размера

Ставьте посуду посередине над задней частью свободной зоны нагрева и зоной ее расширения.

В зависимости от размера посуды и занимаемой поверхности варочной панели, вы можете активировать свободную зону нагрева как две отдельные зоны или как одну общую зону нагрева:



9.2 Активация Расширенная зона FlexZone

1. Поставьте посуду на свободную зону нагрева и накройте при этом расширение.
2. Выберите зону нагрева и уровень мощности. Загораются индикаторы зоны нагрева и  для расширенной зоны.
 - ✓ Зона активирована.

Заметка: Если индикация не загорается, поднимите посуду и снова поставьте на зону нагрева.

9.3 Деактивация Расширенная зона FlexZone

- Выберите зону нагрева и установите с помощью кнопки на . Выберите зону нагрева и установите с помощью TwistPad® на .
- ✓ Функция деактивирована.

10 PowerMove

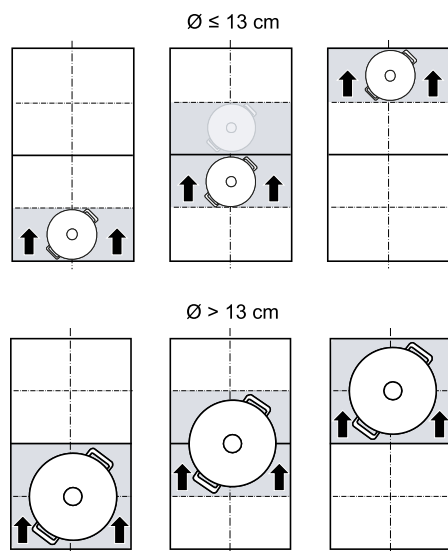
С помощью этой функции вы можете изменить передаваемый на посуду уровень мощности, просто передвигая ее вперед или назад в границах свободной зоны нагрева. Зона разделена на три участка разной мощности.

10.1 Размещение и перемещение посуды

Используйте только один предмет посуды. Площадь зоны приготовления зависит от используемой посуды, а также от ее размера и расположения. Каждая зона приготовления имеет предварительно установленный уровень мощности:

- Передний участок = ступень нагрева 5
- Средний участок = ступень нагрева 5
- Задний участок = ступень нагрева 1

Вы можете изменить стандартную установку предварительно установленного уровня мощности. Как действовать в этом случае, вы узнаете в главе «Базовые установки» → Страница 18.



10.2 Активация PowerMove

Требование: На одну свободную зону нагрева ставьте только один предмет посуды.

1. Выберите один из двух участков нагрева свободной зоны нагрева.
2. Нажмите **↔**.
 - ✓ Загораются **I** и уровень мощности зоны, на которой стоит посуда.
 - ✓ Функция включена.

Заметка: Уровни мощности участка можно изменять в процессе приготовления.

10.3 Деактивация PowerMove

- ▶ Прикоснитесь к **↔**
- ✓ **I** гаснет.
- ✓ Функция деактивирована.

11 Функции времени

Для вашей варочной панели предусмотрены различные функции для установки времени приготовления:

- Отключающий таймер
- Таймер
- Время работы

11.1 Отключающий таймер

Позволяет задать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.

Включение Отключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и уровень мощности.
2. Нажмите **↔**.
 - ✓ Индикатор **↔** конфорки загорается.
3. С помощью TwistPad® выберите время приготовления.

- ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

Заметка: Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирована функция Frying Sensor, отсчет времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута необходимая температура.

Изменение или выключение Отключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и коснитесь **↔**
2. Для сброса измените время приготовления с помощью TwistPad® или установите на **00**.

11.2 Таймер

Позволяет устанавливать таймер на время от 0 до 99 мин. Эта функция не зависит от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

Включение Таймер

1. Коснитесь .
 2. Выберите требуемое время с помощью TwistPad®.
 3. Нажмите  для подтверждения.
- ✓ Начинается отсчет времени.
 - ✓ По истечении времени раздается звуковой сигнал и начинают мигать индикаторы.

Таймер Изменение или отключение

1. Коснитесь .
2. Для сброса измените время работы с помощью TwistPad® или установите на .

3. Нажмите  для подтверждения.

11.3 Время работы

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

Включение Время работы

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Загорается .
- ✓ Начинается отсчет времени.

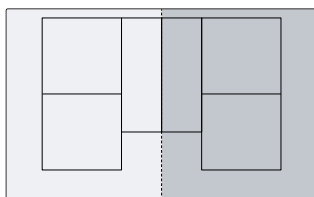
Выключение Время работы

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Индикаторы функции программирования времени работы гаснут.
- ✓ Функция деактивирована.

12 PowerBoost

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании .

Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



12.1 Включение PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.

2. Нажмите на . Горят индикаторы  и .
- ✓ Функция включена.

Заметка: Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

12.2 Выключите PowerBoost

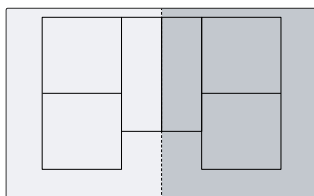
1. Выберите зону нагрева.
 2. Нажмите на . Индикаторы  и  гаснут, зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева .
- ✓ Функция деактивирована.

Заметка: При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

13 PanBoost

Данная функция позволяет быстрее разогревать сковородки, чем при использовании .

Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



13.1 Рекомендации по применению

- Не закрывайте сковороду крышкой.
- Никогда не оставляйте пустые сковороды нагреваться без присмотра.
- Используйте только холодные сковороды.

- Используйте только сковороды с абсолютно ровным дном. Не используйте сковороды с тонким дном.

13.2 Включение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
 2. Дважды нажмите . Горят  и .
- ✓ Функция включена.

Заметка: Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

13.3 Выключение PanBoost

1. Выберите зону нагрева.
 2. Нажмите на . Гаснут  и , зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева .
- ✓ Функция деактивирована.

Заметка: Для избежания нагревания до высокой температуры, функция автоматически выключается через 30 секунд.

14 Функция поддержания в горячем состоянии

Эту функцию можно использовать, когда необходимо растопить шоколад или масло, а также чтобы поддерживать пищу в горячем состоянии.

14.1 Включение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите необходимую зону нагрева.
2. В течение 10 секунд коснитесь L .

Загорается L .

- ✓ Функция включена.

14.2 Выключение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
 2. Нажмите на L .
 L гаснет.
- ✓ Функция деактивирована.

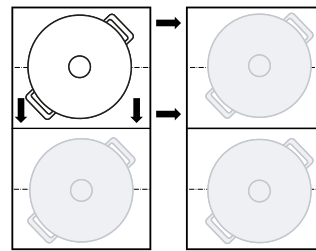
15 PowerTransfer

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

15.1 PowerTransfer

Требование: Переместите посуду на неактивную зону нагрева, для которой не было предварительно выбрано установок и на которой перед этим не стояло посуды.

1. Переместите посуду.



Посуда распознается, и на индикаторе новой зоны нагрева попеременно мигают выбранный ранее уровень мощности и L .

2. Для подтверждения установок выберите новую зону нагрева.
Прибор устанавливает уровень мощности первоначальной зоны нагрева на L .
- ✓ Установки перенесены на новую зону нагрева.

Заметка: Если вы установили новую посуду на другую зону нагрева до подтверждения установок, то вы можете использовать эту функцию для обеих зон нагрева.

16 Frying Sensor

Подходит для приготовления или уваривания соусов, приготовления блинов или жарения яиц со сливочным маслом, жарения овощей или стейков до требуемой степени готовности и все это с постоянным контролем температуры.

Чтобы во время готовки не отвлекаться на постоянное изменение уровня мощности, выберите требуемую температуру один раз в начале готовки. Тогда температура будет измеряться сенсорами под стеклокерамикой и поддерживаться в течение всего процесса готовки.

Данная функция доступна на всех зонах нагрева, отмеченных символом FS .

16.1 Преимущества

- Постоянная температура поддерживается автоматически без необходимости изменения уровня мощности.
- Растительное масло не перегревается. Предотвращается подгорание блюда.

- Зона нагрева нагревается только для поддержания температуры, за счет чего экономится энергия.

16.2 Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Режим	Температура	Функции	Кухонная посуда
1	120 °C	Варка и уваривание соусов, жарение овощей	
2	140 °C	Обжаривание в оливковом или сливочном масле	
3	160 °C	Жарение рыбы и продуктов большого размера	
4	180 °C	Жарение во фритюре после панировки, заморозки и гриля	

Ре- жим	Темпе- ратура	Функции	Кухонная по- суда
5	215 °C	Высокотемператур- ный гриль и сковоро- да-гриль	

16.3 Рекомендуемая посуда

Для использования с этой функцией была разработа-
на специальная посуда, позволяющая достичь опти-
мальных результатов приготовления.

Кухонная посуда	Рекомендуемая зона на- грева
Сковорода Ø 15 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 19 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 21 см	Простая зона нагрева
Сковорода Ø 28 см	Расширенная свободная зона нагрева Flex
Теппаныки	Свободная зона нагрева Flex
Гриль	Свободная зона нагрева Flex

Рекомендуемую кухонную посуду можно приобрести
через сервисную службу, в специализированных ма-
газинах или в нашем интернет-магазине www.neff-international.com.

Заметка: Вы можете использовать другую посуду.
Однако в зависимости от материала посуды достигну-
тая температура может отличаться от выбранного
температурного режима.

16.4 Включение Frying Sensor

1. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
 2. Выберите зону нагрева и коснитесь
 3. В течение следующих 5 секунд выберите требуе-
мый температурный режим с помощью ручки на-
стройки TwistPad®.
- ✓ Функция активирована. мигает, пока не будет
достигнута заданная температура.
 - ✓ По достижении необходимой температуры раз-
дается звуковой сигнал и перестанет мигать.
4. Добавьте масло на сковороду и положите приго-
тавливаемый продукт.

Заметка: Если для приготовления требуется более
250 мл масла, добавьте и подождите несколько се-
кунд, прежде чем выкладывать продукт.

16.5 Выключение Frying Sensor

- Выберите зону нагрева и коснитесь .
- ✓ Функция деактивирована.

16.6 Рекомендации по приготовлению с использованием Frying Sensor

В следующей таблице указаны оптимальные темпера-
турные режимы для различных блюд. Температура и
время приготовления min зависят от количества, со-
стояния и качества продуктов.

- Сковорода
- Теппаныки

■ Сковорода-гриль

	Кухонная посуда		min
Мясо			
Шницель		4	6–10
Шницель, в панировке		4	6–10
Филе		4	6–10
Котлеты		3	10–15
Кордон блю, венский шни- цель		4	10–15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см		5	6-8
Стейк, среднепрожарен- ный, толщиной 3 см		5	8–12
Стейк, хорошо прожарен- ный, толщиной 3 см		4	8–12
Стейк с крестцовой косточ- кой, с кровью, толщиной 4,5 см		5	10–15
Стейк с крестцовой косточ- кой, среднепрожаренный, толщиной 4,5 см		5	20-30
Грудка птицы, толщиной 2 см		3	10–20
Шпиг		2	5-8
Мясной фарш		4	6–10
Шницель по-гамбургски, толщиной 1,5 см		3	6-15
Мясные фрикадельки, тол- щиной 2 см		3	10–20
Колбаски		3	8-20
Колбаса Чоризо, полуфа- брикат		3	10–20
Шашлык, кебаб		3	10–20
Гирос		4	7-12
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе		4	10–20
Рыбное филе, в панировке		4	10–20
Рыба, жареная, целиком		3	10–20
Сардина		4	6–12
Лангустины, креветки		4	4–8
Кальмар, каракатица		4	6–12
Блюда из яиц			
Яичница-глазунья на сли- вочном масле		2	2-6
Яичница-глазунья		4	2-6
Яичница-болтунья		2	4-9
Омлет		2	3-6
Французские тосты		3	4–8
Французские блинчики, бли- ны, панкейки, такос		5	1–3
Овощи			
Жареный картофель		5	6–12
Картофель фри		4	15–25

	Кухонная посуда	🕒	⌚ min
Картофельные оладьи		5	2–4
Репчатый лук, обжаренный чеснок		2	2–10
Репчатый лук, кольцами		3	5–10
Цукини, баклажаны, сладкие перцы		2	4–12
Зеленая спаржа		3	4–15
Грибы		4	10–15
Овощи, тушенные в растительном масле		1	10–20
Овощи в тесте темпура		4	5–10
Продукты глубокой заморозки			
Куриные нагетсы		4	10–15
Рыбные палочки		4	8–12
Картофель фри		5	4–8
Блюда для жарения		3	6–10

	Кухонная посуда	🕒	⌚ min
Весенние рулеты		4	10–30
Пирожки, крокеты		5	3–8
Соусы			
Томатный соус		1	25–35
Соус бешамель		1	10–20
Сырный соус		1	10–20
Сладкие соусы		1	15–25
Соусы, уваренные		1	25–35
Другое			
Жареный сыр		3	7–10
Крутоны		3	6–10
Обжаренный хлеб		4	4–8
Сухие готовые блюда		1	5–10
Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи, обжаренные		4	3–15
Попкорн		5	3–4

17 Блокировка для безопасности детей

Варочная панель оснащена блокировкой для безопасности детей. Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

17.1 Включение Блокировка для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

- ▶ Удерживайте в течение 4 секунд.
- ✓ Индикатор горит в течение 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

17.2 Выключите Блокировка для безопасности детей

- ▶ Удерживайте в течение 4 секунд.
- ✓ Блокировка снимается.

17.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

Вы также можете установить автоматическое включение блокировки для безопасности детей при каждом включении варочной панели.

Как включается и выключается эта функция, вы можете узнать в главе «Базовые установки»

→ Страница 18.

18 Защита при вытирании

Функция блокирует панель управления, чтобы при очистке не были случайно изменены установки. Блокировка никак не затрагивает главный выключатель.

18.1 Включение Защита при вытирании

- ▶ Снимите вращающуюся ручку TwistPad®. Загорается .
- ✓ Панель управления блокируется на 35 секунд. За 5 секунд до выключения раздается звуковой сигнал.

18.2 Выключение Защита при вытирании

Для досрочной отмены блокировки:

- ▶ Нажмите TwistPad® и поверните, пока не погаснет .
- ✓ Панель управления разблокирована.

19 Индивидуальное защитное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируется функция автоматического отключения. В зоне нагрева отображается *FB* и она выключается. Время зависит от выбранного уровня мощности и составляет от 1 до 10 ч.

Нажмите любую кнопку.

20 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

20.1 Обзор базовых установок

Индикация	Установка	Значение
<i>c 1</i>	Блокировка для безопасности детей	<i>0</i> — Ручной режим. ¹ <i>1</i> Автоматический режим. <i>2</i> — Выключено.
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы	<i>0</i> — Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены. <i>1</i> — Включён только сигнал об ошибке. <i>2</i> — Включён только сигнал подтверждения. <i>3</i> — Все звуковые сигналы включены ¹ .
<i>c 3</i>	Индикация энергопотребления Показывает общее потребление энергии между включением и выключением варочной панели в кВтч. Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.	<i>0</i> — Выключено. ¹ <i>1</i> — Включено.
<i>c 5</i>	Автоматическое отключение конфорок.	<i>00</i> - выключен. ¹ <i>01-99</i> - Минуты до автоматического отключения.
<i>c 6</i>	Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера	<i>1</i> — 10 секунд <i>2</i> — 30 секунд <i>3</i> — 1 минута ¹ .
<i>c 7</i>	Ограничение по мощности При необходимости позволяет ограничить общую мощность варочной панели, в соответствии с фактическими условиями эксплуатации вашего электроприбора. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. Точные данные вы найдете на типовой табличке. Когда при активной функции варочная панель достигает установленного ограничения мощности, отображается <i>_</i> , значит, выбрать более высокую степень нагрева нельзя.	<i>0</i> — Выключено. Максимальная мощность варочной панели ¹ . <i>1</i> — 1000 Вт. Минимальная мощность. <i>1</i> - 1500 Вт. ... <i>3</i> — 3000 Вт. Рекомендуется для 13 А. <i>3</i> - 3500 Вт. Рекомендуется для 16 А. <i>4</i> — 4000 Вт. <i>4</i> . 4500 Вт. Рекомендуется для 20 А. ... <i>9</i> — Максимальная мощность варочной панели.
<i>c 9</i>	Время выбора зоны нагрева	<i>0</i> - Не ограничено: Вы можете установить последнюю выбранную зону нагрева, не выбирая ее повторно. ¹ <i>1</i> - Ограничено: После выбора зоны нагрева можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор зоны нагрева перед выполнением установок.

¹ Заводская настройка

Индикация	Установка	Значение
с 11	PowerMove Позволяет изменять предустановленные уровни мощности трех варочных поверхностей свободной зоны нагрева. Для этого выберите одну из двух зон нагрева, установите требуемый уровень мощности в зоне настройки и коснитесь  , чтобы подтвердить новый уровень мощности и выбрать следующую варочную поверхность.	9 - Предустановленный уровень мощности для передней зоны нагрева. 5 - Предустановленный уровень мощности для средней зоны нагрева. 1 - Предустановленный уровень мощности для задней зоны нагрева.
с 12	Проверка посуды С помощью этой функции можно проверить качество посуды.	 — Не подходит. 1 — Не оптимально. 2 — Подходит.
с 0	Возврат к заводским установкам	 — индивидуальные установки ¹ . 1 — заводские установки.

¹ Заводская настройка

20.2 Переход к базовым установкам

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

1. Для включения варочной панели коснитесь .
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь  и удерживайте в течение 4 секунд.

Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (СС)	 1
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	02.
Заводской номер 2	0.5

- ✓ Первые четыре индикатора показывают информацию об изделии. Чтобы увидеть отдельные индикаторы, вращайте ручку настройки TwistPad®.

3. Для перехода к базовым установкам коснитесь .
✓ В качестве предустановки загораются с 1 и 0.
4. Нажимайте  до тех пор, пока не появится необходимая установка.
5. Выберите необходимую установку с помощью TwistPad®.
6. Коснитесь и удерживайте  в течение 4 с.
✓ Установки сохраняются в памяти.

20.3 Сброс изменений базовых установок

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

21 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависит скорость и результат приготовления.

С помощью этой функции можно проверить качество посуды.

Перед проверкой убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру используемой зоны нагрева. Доступ осуществляется через базовые установки.

→ Страница 18

21.1 Выполнение Проверка посуды

Свободная зона нагрева настроена в качестве единственной зоны нагрева, поэтому на ней можно проверить только один предмет посуды.

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды комнатной температуры и поставьте ее по середине зоны нагрева, диаметр которой наилучшим образом соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите с 12.

3. Поверните TwistPad®. В зонах нагрева мигает —.
✓ Функция включена.
✓ Через 10 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

21.2 Проверка результата

В таблице ниже можно проверить полученный результат качества и скорости процесса приготовления.

Результат
 Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для зоны нагрева.
1 Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.
2 Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

Для повторной активации функции поверните TwistPad®.

22 Очистка и уход

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

22.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу, торговую сеть или в онлайн-магазине www.neff-international.com.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▶ Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

Неподходящие чистящие средства

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Средства для посудомоечных машин
- Абразивные средства
- Абразивные чистящие средства, например, аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- Жесткие губки
- Очистители высокого давления и пароструйные очистители

22.2 Очистка варочной панели

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы не предотвратить пригорание остатков пищи.

Требование: Варочная панель должна быть холодной. Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.

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

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

22.3 Очистка рамы варочной панели

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

Замечка: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Очистите раму варочной панели мягкой салфеткой с мыльным раствором. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

22.4 Очистка TwistPad®

Для очистки магнитного переключателя используйте теплую воду с разведенным в ней небольшим количеством моющего средства.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не мойте в посудомоечной машине и не погружайте в воду, иначе это может привести к повреждению.

23 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

23.1 Предупреждение

Примечания

- Если на дисплее появляется *E*, нажмите и удерживайте вращающуюся ручку TwistPad® на высоте соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.

- Если код неисправности не указан в следующей таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

23.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▶ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▶ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники ▶ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▶ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
<i>FS</i> + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▶ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
<i>FS</i> и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▶ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
<i>F1/F6</i>	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
<i>F0</i>	PowerTransfer не включается. ▶ Подтвердите индикацию неисправности, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию PowerTransfer. Обратитесь в сервисную службу.
<i>F9</i>	Расширенная зона FlexZone не включается. ▶ Подтвердите неисправность, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить как обычно, используя остальные зоны нагрева. Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
<i>F8</i>	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▶ Индивидуальное защитное отключение во включенном состоянии. Для настройки зоны нагрева выключите индикацию, коснувшись любой кнопки.
<i>E 9000/E9010</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▶ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель. ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
д E	Активирован демонстрационный режим. Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим деактивирован.

23.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

24 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

24.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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

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



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

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

25 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу. Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

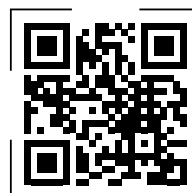
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.neff.ru>



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

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

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

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках

→ Страница 18.

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

26 Контрольные блюда

Эти рекомендации по настройкам разработаны для сертификационных институтов, чтобы облегчить им проверку наших приборов. Тесты проводились с нашими наборами посуды для индукционных варочных панелей. При необходимости наборы принадлежностей можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

26.1 Растапливание шоколадной глазури

Ингредиенты: 150 г горького шоколада (55 % какао).

- Кастрюля Ø 16 см без крышки
 - Приготовление: уровень мощности 1.

26.2 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Рецепт по DIN 44550

Начальная температура 20 °C

Разогревание, без помешивания

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 450 г
 - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой, объем: 800 г
 - Разогрев: продолжительность 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.

26.3 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки

Например, для чечевицы размером 5-7 мм,

начальная температура приготовления 20 °C

После 1 мин нагревания начинать помешивать

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 500 г
 - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой, объем: 1 кг
 - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.

26.4 Соус «бешамель»

Температура молока: 7 °C

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли

Приготовление соуса «Бешамель»

1. Растопить масло, добавить муку и соль, разогреть.
 - Разогрев: в течение 6 мин, уровень мощности 2
2. Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.
 - Разогрев: продолжительность 6 мин 30 с, уровень мощности 7

3. После того как соус «Бешамель» вскипит, оставить его на зоне нагрева, постоянно перемешивая, еще на 2 минуты.

- Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

26.5 Молочный рис, приготовление под крышкой

Температура молока: 7 °C

1. Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Нагревать без крышки. После 10 мин нагревания начать помешивать.

2. Установить рекомендованный уровень мощности и добавить в молоко рис, сахар и соль.

Время приготовления, включая разогрев, прим.

45 мин

- Кастрюля Ø 16 см Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
- Кастрюля Ø 20 см Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3, через 10 мин перемешать

26.6 Молочный рис, готовить без крышки

Температура молока: 7 °C

1. Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно помешивая.

2. Установить рекомендованный уровень мощности, когда температура молока достигнет прим. 90 °C, и варить на слабом огне в течение прим. 50 мин.

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
- Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.

26.7 Варка риса

Рецепт по DIN 44550

Температура воды: 20 °C

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 20 см с крышкой Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли
 - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.

26.8 Жарение свиного филе

Начальная температура филе: 7 °C

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 3 порции свиного филе, общий вес прим. 300 г, толщиной 1 см, 15 мл подсолнечного масла
 - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

26.9 Приготовление французских блинчиков

Рецепт по DIN EN 60350-2

- Сковорода Ø 24 см без крышки Ингредиенты: 55 мл теста для французских блинчиков
 - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 7

26.10 Жарение во фритюре замороженного картофеля фри

- Кастрюля Ø 20 см без крышки Ингредиенты: 2 л подсолнечного масла. На каждый цикл работы фритюра: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
 - Разогрев: уровень мощности 9, пока масло не раскалится до 180 °C.
 - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 9



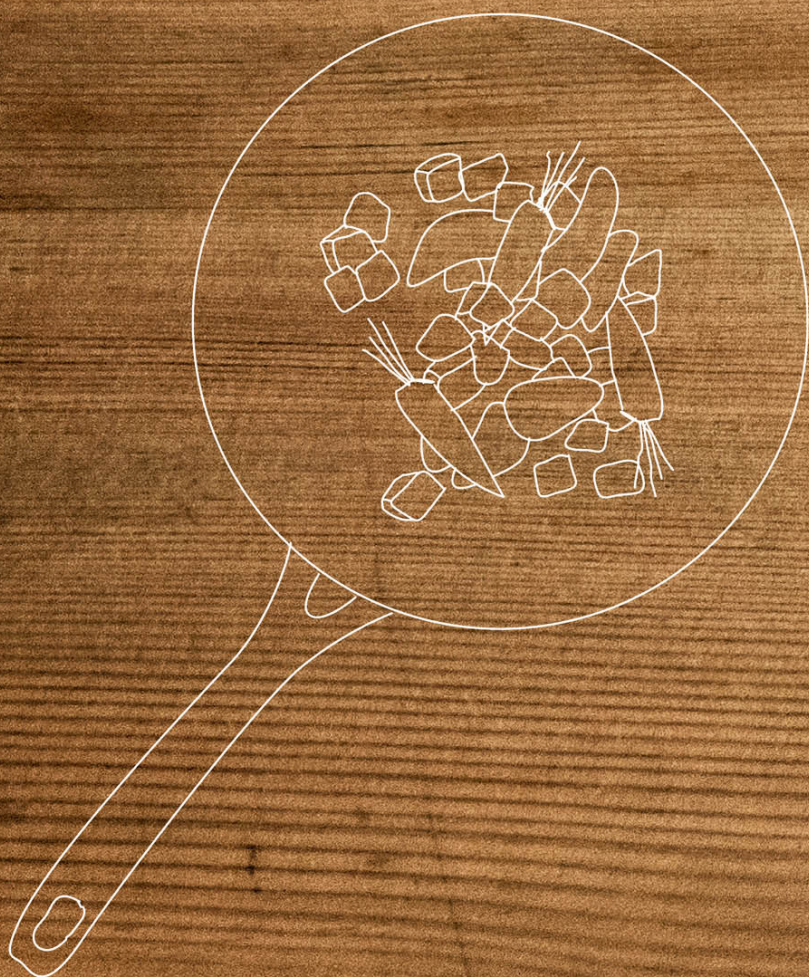
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001697389
020320
ru