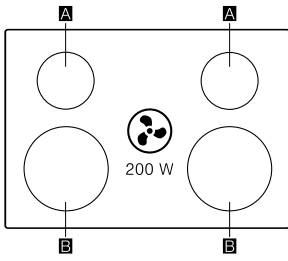




Индукционная варочная панель со
встроенным модулем вентиляции
[ru] Руководство пользователя

T4..B4A.2



		S^1	b^1
A	Ø 14.5	1.400W	2.200W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Содержание

1	Безопасность	3
2	Предотвращение материального ущерба.....	6
3	Охрана окружающей среды и экономия	7
4	Утилизация	7
5	Приготовление с помощью индукционного нагрева.....	8
6	Ознакомление с прибором.....	10
7	Режимы работы	11
8	Перед первым использованием.....	11
9	Стандартное управление	12
10	Функции времени	14
11	Функция «Powerboost»	15
12	Блокировка для безопасности детей.....	16
13	Автоматическое аварийное отключение.....	16
14	Базовые установки	16
15	Проверка посуды.....	17
16	Функция PowerManager.....	18
17	Очистка и уход.....	18
18	FAQ	21
19	Устранение неисправностей.....	23
20	Сервисная служба	24
21	Контрольные блюда.....	25



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Эта инструкция предназначена для пользователя прибора.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- 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

Для безопасной и надлежащей эксплуатации прибора соблюдайте указания относительно использования 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.

Используйте прибор только:

- в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации;
- 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 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
- для всасывания опасных или взрывоопасных веществ и паров;
- для всасывания мелких деталей или жидкости;

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

Не допускайте рисков для детей и лиц, относящихся к группе риска.

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

При пользовании прибором соблюдайте данные указания по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

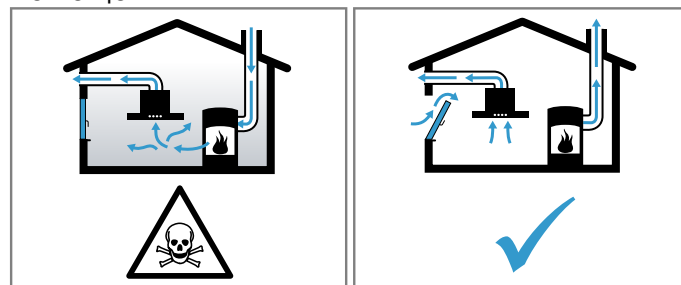
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!

Втянутые обратно в помещение отработавшие газы могут стать причиной отравления. Источники пламени с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле обогревательные приборы, 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 расположенных рядом помещений удаляется воздух

и, вследствие недостаточного количества воздуха возникает понижение давления. Токсичные газы из дымохода или вытяжного канала всасываются обратно в жилые помещения.



- ▶ Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.
- ▶ Безопасным для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если необходимый для сжигания воздух будет поступать через незакрывающиеся отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенового короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мер. Только один стеновой короб системы притока/отвода воздуха не обеспечивает гарантию соблюдения предельного значения.
- ▶ 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 прибор работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Горячие масла и жиры воспламеняются быстро.

- ▶ Ни в коем случае не оставлять горячие масла и жиры без наблюдения.
- ▶ Ни в коем случае не тушить огонь водой.
- ▶ Выключение конфорки.
- ▶ Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

Конфорки очень сильно нагреваются.

- ▶ Ни в коем случае не класть легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- ▶ Не складывать 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.

Отложения жира в жирособиравших фильтрах могут вспыхнуть.

- ▶ Никогда не используйте прибор без жирособиравшего фильтра.
- ▶ Регулярно очищайте жирособиравший фильтр.
- ▶ 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 данный источник оборудован цельной несъёмной защитной панелью. Не должно быть разлетающихся искр.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка, если она есть) сильно нагреваются.

- ▶ Никогда не дотрагиваться до горячих поверхностей варочной панели.
- ▶ Не подпускать детей близко к прибору.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

- ▶ Использовать только допущенные нами защитные решетки, например, детские решетки безопасности.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

- ▶ Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.
- ▶ Если в прибор попали горячие жидкости, снимайте жирособиравший фильтр или емкость для слива лишней жидкости только после остывания прибора.

⚠ 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.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ 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 выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ "Обратитесь в сервисную службу." → *Страница 24*
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электротоком.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждений прибора, принадлежностей и предметов кухонной мебели, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.
- Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

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

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

- ▶ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

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

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

3 Охрана окружающей среды и экономия

Для защиты окружающей среды при использовании прибора расходуйте ресурсы экономно и правильно утилизируйте материалы, пригодные для переработки.

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Экономия энергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

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.

- Если вы готовите без крышки, прибору требуется значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Если вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Использование стеклянных крышек

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

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте кухонную посуду, соответствующую количеству продуктов.

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

Используйте при приготовлении небольшое количество воды.

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

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

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

Настройте режим работы вентилятора в зависимости от интенсивности испарений.

- Режим работы вентилятора с пониженной мощностью способствует снижению расхода электроэнергии.

При высокой интенсивности испарений заранее выберите режим работы вентилятора с повышенной мощностью.

- Неприятные запахи будут меньше распространяться по помещению.

Выключите прибор, если не предполагается его дальнейшее использование.

- Прибор не будет расходовать электроэнергию.

Во время приготовления пищи хорошо проветривайте помещение.

- Прибор функционирует эффективнее, вытяжка работает тише.

Очищайте или заменяйте фильтр с указанной периодичностью.

- Эффективность работы фильтров не изменяется.

4 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

4.1 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.

5 Приготовление с помощью индукционного нагрева

5.1 Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева коренным образом 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; жидкости, перелившиеся через край, не будут быстро пригорать.
- Контроль подвода тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подвод тепла, как только изменяются условия эксплуатации. Если убрать посуду с конфорки с индукционным нагревом, подвод тепла будет сразу же прекращён, даже если конфорка предварительно не была выключена.

5.2 Посуда

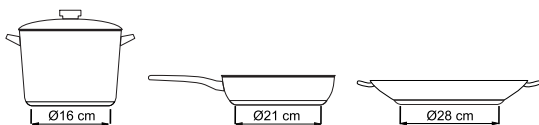
Для приготовления на индукционной варочной панели подходит только посуда из ферромагнитного материала. Например:

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционных плит из нержавеющей стали.

Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти здесь:

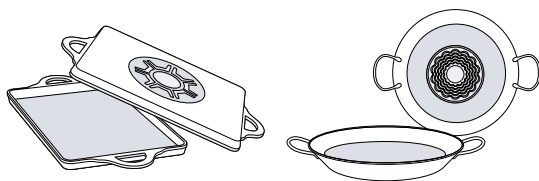
→ "Проверка посуды", Страница 17

Для достижения хорошего результата приготовления убедитесь, что дно посуды, изготовленное из ферромагнитного материала, соответствует размеру зоны нагрева. Если зона нагрева не распознаёт посуду, переставьте посуду на конфорку меньшего диаметра.

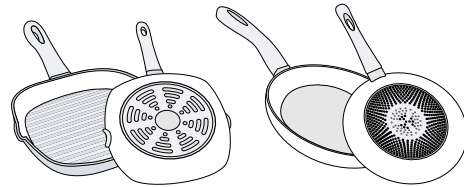


Некоторые виды индукционной посуды имеют не полностью ферромагнитное дно:

При использовании большой посуды с маленьким ферромагнитным дном нагревается только ферромагнитная поверхность. Таким образом, тепло неравномерно распределяется по всему объёму. Поэтому температура области не из ферромагнитного материала может быть слишком низкой для приготовления.



Дно посуды с алюминиевыми элементами сокращает ферромагнитную поверхность. Это может снижать мощность, в результате посуда может недостаточно хорошо распознаваться или не распознаваться вообще и, следовательно, недостаточно нагреваться.



Неподходящая посуда

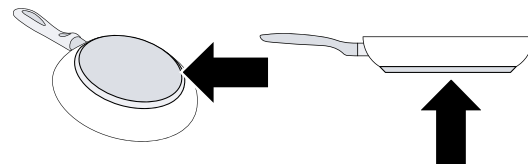
Не используйте пластину-переходник или посуду из:

- обычной тонкостенной стали
- стекла
- глины
- меди
- алюминия

Состояние дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. С помощью посуды, изготовленной из материалов, равномерно распределяющих тепло, например кастрюль с многослойным дном из высококачественной стали, вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте преимущественно посуду с плоским дном, неровное дно способствует неравномерной подаче тепла.



Отсутствие или неподходящая по размеру кухонная посуда

Если на выбранную зону нагрева не установлена кухонная посуда или установленная посуда изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящие размеры, начинает мигать индикатор зоны нагрева. Чтобы индикация отключилась, установите подходящую посуду на зону нагрева. Если в течение 90 секунд на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда, зона нагрева выключится автоматически.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена внутренней системой безопасности. В противном случае пустая посуда может очень быстро нагреться до очень высокой температуры, и функция «автоматического отключения» не успеет сработать. В результате дно посуды может начать плавиться, что приведёт к повреждениям стеклянной поверхности. В таком случае не прикасайтесь к посуде и выключите зону нагрева. Если после охлаждения зона нагрева перестала работать, свяжитесь со специалистом сервисной службы.

Распознавание посуды

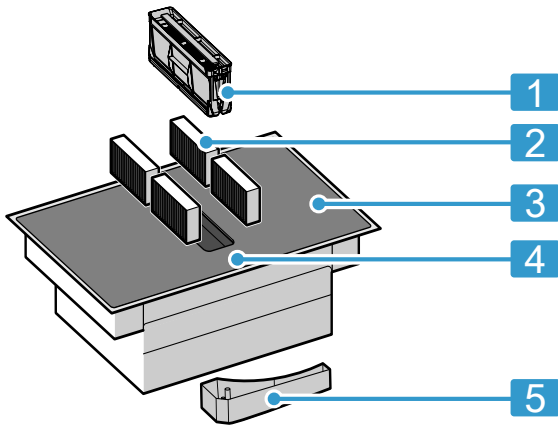
Каждая зона нагрева имеет минимальный порог для распознавания, который зависит от диаметра ферромагнитной пластины и материала дна посуды. Используйте зону нагрева, диаметр которой соответствует диаметру дна посуды.

6 Ознакомление с прибором

Ознакомьтесь с компонентами вашего прибора.

6.1 Ваш новый прибор

Информация о вашем новом приборе



Но-мер	Обозначение
1	Жироулавливающий фильтр
2	Фильтр для удаления запаха в режиме циркуляции воздуха или шумопоглотитель в режиме отвода воздуха ¹
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости

¹ В зависимости от комплектации.

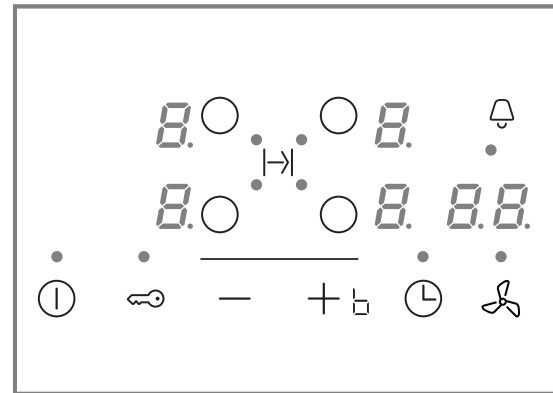
6.2 Специальные принадлежности

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

- Набор оборудования для режима отвода воздуха
- Набор оборудования для режима циркуляции воздуха
- Поглотитель запахов для режима циркуляции воздуха
- Шумопоглотитель для режима отвода воздуха

6.3 Панель управления

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



Сенсоры выбора

Сенсор	Функция
ⓐ	Главный выключатель
○	Выбор зоны нагрева
-/+	Поля установки
b	Функция «Powerboost» Интенсивный режим вентиляции
⌚	Функция таймера
🔒	Блокировка для безопасности детей
🌀	Ручное управления вентилятором

Индикаторы

Индикатор	Функция
0	Рабочий режим
1-9	Ступени нагрева конфорок
1-3	Режимы вентиляции
H/h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost» Интенсивный режим вентиляции
00	Функции времени

Сенсоры выбора и индикаторы

Чтобы активировать соответствующую функцию, прикоснитесь к символу.

- Следите за тем, чтобы панель управления оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и сенсорам. Электроника может перегреться.

6.4 Зоны нагрева

Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти здесь:

→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8.

Зоны нагрева

○	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
---	----------------------	--

6.5 Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева, показывающей, что зона нагрева ещё горячая. Не прикасайтесь к зоне нагрева сразу после выключения или при горящем индикаторе остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:

- Индикация H : высокая температура

- Индикация h : низкая температура

Если вы уберёте посуду с зоны нагрева во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка будут мигать поочерёдно.

Когда зона нагрева выключается, загорается индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит, пока зона нагрева остаётся тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

7 Режимы работы

Вы можете использовать прибор в режиме отвода воздуха или в режиме циркуляции воздуха.

Отображение индикации насыщения должно быть настроено в соответствии с выбранным режимом работы и используемыми фильтрами.

7.1 Режим отвода воздуха

Втянутый воздух очищается жировулавливающим фильтром и выводится по системе труб наружу.



Воздух нельзя отводить в дымоход, используемый для вывода отработавших газов приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к устройствам с циркуляцией воздуха).

- При подключении вытяжки к неиспользуемому дымоходу, необходимо получить разрешение в специальной инстанции, отвечающей за эксплуатацию и чистку труб.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический вентиляционный канал, проходящий в стене.

7.2 Режим циркуляции воздуха

Всасываемый воздух проходит через жировулавливающие фильтры и фильтр для поглощения запаха и очищенным выводится обратно в помещение.



Для связывания неприятных запахов в режиме циркуляции воздуха необходимо установить фильтр для поглощения запахов. Информацию о различных вариантах использования прибора в режиме циркуляции воздуха можно посмотреть в нашем каталоге или получить у дилера. Необходимые принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.

8 Перед первым использованием

Выполните настройки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и принадлежности.

8.1 Установка режима работы

Прибор поставляется с предустановленным режимом циркуляции воздуха.

Если ваша варочная панель имеет выход воздуха наружу, необходимо установить $c / 7$ для этого режима. Дополнительную информацию можно найти в главе

→ "Базовые установки", Страница 16

9 Стандартное управление

Здесь вы узнаете основную информацию об управлении вашим прибором.

9.1 Включение и выключение варочной панели

Включайте и выключайте варочную панель главным выключателем ①.

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

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

Включение варочной панели

- ▶ Прикоснитесь к ①.
Раздаётся звуковой сигнал и загорается индикатор рядом с ①.
- ✓ Варочная панель готова к работе.

Выключение варочной панели

- ▶ Прикасайтесь к символу ①, пока индикаторы не погаснут.
Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока зоны нагрева не будут достаточно охлаждены.
- ✓ Все зоны нагрева выключены.

Заметка: Если все зоны нагрева не работают более 20 секунд, варочная панель отключается.

9.2 Настройка зон нагрева

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

Уровень мощности

1	Минимальный уровень мощности
9	Максимальный уровень мощности

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. Оно обозначено точкой.

Примечания

- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может уменьшить ступень нагрева на какое-то время.

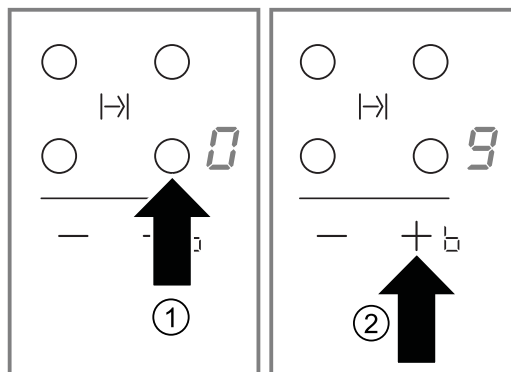
9.3 Советы по приготовлению блюд

- 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 начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления оставьте блюдо под крышкой до подачи на стол.

- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить ступень нагрева на какое-то время.

Выбор зоны нагрева и ступени нагрева

1. Чтобы выбрать зону нагрева, нажмите ○.
2. В течение 10 секунд коснитесь + или -.
– Нажмите на +. Отображается ступень нагрева 9.
– Нажмите на -. Отображается ступень нагрева 4.



- ✓ Ступень нагрева конфорки установлена.

Примечания

- Если вы поставили посуду в зону нагрева до включения варочной панели, а потом нажали ①, распознавание посуды займет на 20 секунд больше времени. Зона нагрева выбирается автоматически. Выберите ступень нагрева в течение 20 секунд после распознавания посуды, иначе зона нагрева выключится. Если вы поставили несколько предметов посуды и потом включили варочную панель, будет распознан только один из предметов.
- Если на конфорке не стоит посуда, выбранная ступень нагрева конфорки начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

Изменение ступени нагрева и отключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
 2. Нажимайте + или - пока не загорится требуемая ступень нагрева конфорки или не будет установлена 0.
- ✓ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Быстрое выключение зоны нагрева

Прикоснитесь к символу и удерживайте его 3 секунды. Зона нагрева выключается.

- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера вы можете установить оптимальное время приготовления.
- Для достижения хороших результатов следите за тем, чтобы масло не дымилось.

- Обжаривайте продукты поочерёдно небольшими порциями.
- Некоторая посуда может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендациями по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти здесь:
→ "Экономия энергии", Страница 7

Таблица приготовления блюд

В таблице указано, какая степень нагрева (☐) оптимальна для приготовления определённых блюд. Время приготовления (⌚ min) может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов.

	☐	⌚ min
Растапливание		
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 объёме 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
Макарон 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

¹ Без крышки

² Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.

³ Часто переворачивать

	☐	⌚ min
Тушение/жарение в большом количестве жира¹		
Шницель в панировке или без	6 - 7	6 - 10
Шницель глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Отбивная котлета в панировке или без неё ³	6 - 7	8 - 12
Стейк, толщина 3 см	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы, толщина 2 см ³	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы глубокой заморозки	5 - 6	10 - 30
Рубленые котлеты, толщина 3 см ³	4. - 5.	20 - 30
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ³	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
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 (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)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, степень нагрева конфорки 8 - 8.


³ Часто переворачивать


9.4 Ручное управление вентилятором

Вы можете вручную управлять интенсивным режимом вентиляции.



Заметка: При использовании высокой посуды оптимальная мощность вытяжки не гарантируется. Вы можете повысить мощность вытяжки, положив крышку под наклоном.

Активация ручного управления вентилятором

1. Прикоснитесь к .
Вентиляция запустится на установленном уровне мощности.
 2. В течение следующих 10 секунд выберите необходимый уровень мощности с помощью символов + и -.
- ✓ Горит индикация уровня мощности.

Заметка: Если вы установили время приготовления или таймер, коснитесь , чтобы просмотреть режим вентиляции.





Изменение параметров или деактивация ручного управления вентилятором


1. Прикоснитесь к .
2. Выберите необходимый уровень мощности или установите его с помощью символов + и - на .

9.5 Интенсивный режим вентиляции



В данном приборе предусмотрен интенсивный режим вентиляции. При активации интенсивного режима вентиляция работает в течение короткого времени с максимальной мощностью.

Активация интенсивного режима вентиляции

1. Прикоснитесь к .
 2. Выберите уровень мощности  и затем коснитесь .
Загорается индикатор .
- ✓ Интенсивный режим включён.

Заметка: Прим. через 8 минут прибор автоматически переключается обратно на уровень мощности .

Изменение параметров или деактивация интенсивного режима вентиляции

1. Прикоснитесь к .
2. Выберите необходимый уровень мощности или установите его с помощью символов + и - на .

9.6 Автоматический запуск вентиляции

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

Вентиляция запустится на соответствующем уровне мощности. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе

→ "Базовые установки", Страница 16.

9.7 Функция остаточного хода вентиляции

С функцией остаточного хода система вентиляции продолжает работать некоторое время после выключения варочной панели. Это позволяет удалить всё ещё присутствующие кухонные испарения. После этого система вентиляции отключается автоматически.

Активация остаточного хода вентилятора

Остаточный ход активируется по умолчанию на максимальный период.


Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе

→ "Базовые установки", Страница 16.

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

Деактивация остаточного хода вентилятора

Вручную

При касании  функция деактивируется.

Автоматически

Прибор отключает функцию остаточного хода, если:

- время работы функции остаточного хода истекло;
- прибор был снова включён.

10 Функции времени



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

- Установка времени приготовления
- Автоматическое программирование времени приготовления
- Таймер

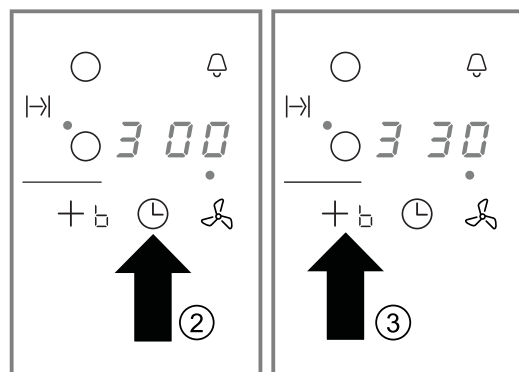
10.1 Установка времени приготовления

По истечении установленного времени зона нагрева автоматически выключается. Вы можете устанавливать время приготовления до 99 минут.

Программирование времени приготовления

1. Выберите зону нагрева и нужную степень нагрева.
 2. Нажмите на .
- ✓ Индикатор • выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется .

3. Нажмите на + или -. На дисплее появляется следующая базовая установка:
 - Нажмите на +: 30 минут
 - Нажмите на -: 10 минут



4. С помощью символа + или — выберите время приготовления.

✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

Заметка: Если установлено одно время приготовления для нескольких зон нагрева, на индикаторе таймера всегда будет отображаться время, установленное для соответствующей выбранной зоны нагрева.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите на ⊖.
3. Для изменения времени приготовления нажмите + или — или установите 00.

По истечении времени приготовления

Зона нагрева выключается. Раздается звуковой сигнал, на индикаторе таймера отображается в течение 10 секунд 00. Загорается индикатор • зоны нагрева.

- ▶ Нажмите на ⊖.
- ✓ Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

10.2 Автоматическое программирование времени приготовления

Для всех зон нагрева вы можете автоматически установить одно время. Отсчёт установленного времени производится отдельно для каждой из зон нагрева.

Дополнительную информацию можно найти здесь: → "Базовые установки", Страница 16.

10.3 Таймер

На таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция работает независимо от зон нагрева и других установок. С помощью этой функции не выполняется автоматическое выключение зоны нагрева.

Настройка таймера

1. Остановите таймер одним из двух способов:
 - После выбора зоны нагрева: дважды коснитесь к ⊖.
 - Если не выбрана ни одна зона нагрева: коснитесь ⊖.
- ✓ Загорается индикатор • рядом с ⊖. На индикаторе таймера появляется 00.
2. Нажмите на + или —. Появляется базовая установка:
 - Нажмите на +: 10 минут
 - Нажмите на —: 05 минут
3. Чтобы выбрать необходимое время, коснитесь к + или —.
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

Изменение или сброс времени таймера

1. Нажимайте несколько раз ⊖, пока не загорится индикатор • рядом с ⊖.
2. Для изменения времени приготовления нажмите + или — или установите 00.

По истечении времени таймера

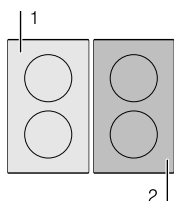
Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется 00. Индикаторы гаснут через 10 секунд.

- ▶ Нажмите на ⊖.
- ✓ Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

11 Функция «Powerboost»

Функция «Powerboost» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании степени нагрева 5.

Данная функция всегда может быть активирована для зоны нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется (см. рис.). В ином случае на индикаторе выбранной зоны нагрева мигают b и 5. Затем автоматически устанавливается степень нагрева 5, но функция не активируется.



11.1 Активация функции «Powerboost»

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите степень нагрева 5 и потом коснитесь символа b. Загорается индикатор b.
- ✓ Функция активирована.

11.2 Деактивация функции «Powerboost»

1. Выберите зону нагрева.
2. Прикоснитесь к символу b. Индикатор b гаснет, и зона нагрева переключается обратно на степень нагрева 5.
- ✓ Функция деактивирована.



Заметка: При определенных обстоятельствах функция «Powerboost» отключается автоматически для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

12 Блокировка для безопасности детей


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

12.1 Включение функции блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

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

12.2 Выключение блокировки для безопасности детей

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

12.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

Дополнительную информацию об автоматической блокировке для безопасности детей можно найти здесь:
→ "Базовые установки", Страница 16.

13 Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если вы в течение длительного времени используете одну конфорку и не изменяете установки вашего прибора. Зависит от выбранного уровня мощности и составляет от 1 до 10 часов.










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

Чтобы выключить индикатор, прикоснитесь к любому из символов. Вы можете заново выполнить установки зон нагрева.

14 Базовые установки












Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

14.1 Таблица базовых установок

Индикатор	Функция
<i>c 1</i>	Блокировка для безопасности детей  Вручную. ¹  Автоматически. Функция  деактивирована.
<i>c 2</i>	Звуковые сигналы  Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке деактивированы.  Деактивирован только сигнал об ошибке.  Деактивирован только сигнал подтверждения.  Активированы все звуковые сигналы. ¹
<i>c 5</i>	Автоматическое программирование времени приготовления  Выключено. ¹  01-99 Время до автоматического отключения.

¹ Заводская установка

² Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

Индикатор	Функция
<i>c 6</i>	Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера  10 секунд.  30 секунд.  1 минута. ¹
<i>c 7</i>	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели  Отключено. Максимальная мощность варочной панели. ¹²  1000 Вт минимальная мощность.  1500 Вт. ...  3000 Вт рекомендуется для 13 ампер.  3500 Вт рекомендуется для 16 ампер.  4000 Вт.  4500 Вт рекомендуется для 20 ампер. ...  9 или 9. Максимальная мощность варочной панели. ²

¹ Заводская установка

² Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

Индикатор	Функция
c 9	Время выбора зоны нагрева ☐ Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная зона нагрева. ¹ ! Ограничено: зона нагрева остаётся выбранной на несколько секунд.
c 12	Проверка посуды, результат приготовления ☐ Не подходит. ! Не оптимальный. 2 Подходит.
c 17	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха ☐ Настройка режима циркуляции воздуха. ¹ ! Настройка режима отвода воздуха.
c 18	Установка автоматического запуска ☐ Отключено. ! Включено. ¹
c 20	Настройка функции остаточного хода ☐ Отключено. ! Включено ¹ : Когда варочная панель работает в режиме отвода воздуха, вентиляция включается прим. на 6 минут в зависимости от степени нагрева. Когда варочная панель работает в режиме циркуляции воздуха, вентиляция включается прим. на 30 минут в зависимости от степени нагрева. Функция остаточного хода выключается автоматически по истечении этого времени.
c 21	Возврат к заводским установкам ☐ Индивидуальные установки. ¹ Заводские установки !.

¹ Заводская установка

² Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

14.2 Переход к базовым установкам

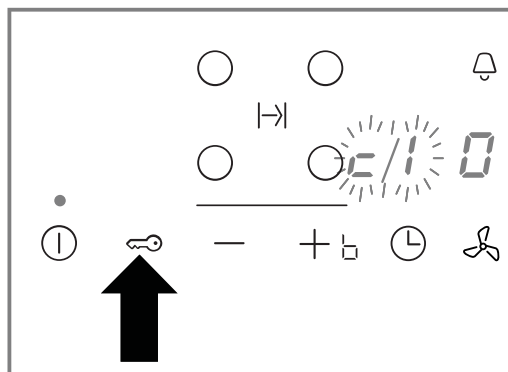
Требование: Варочная панель должна быть выключена.

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

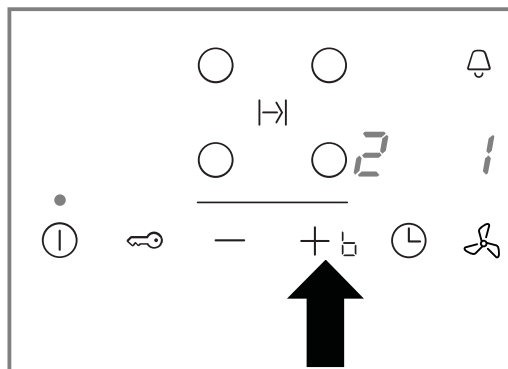
Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (СС)	☐ !

Информация об изделии	Индикатор
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	99.
Заводской номер 2	0.5

- ✓ С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к + или —, чтобы на дисплее появились отдельные индикаторы.
3. Для перехода к базовым установкам коснитесь ⌂.



- ✓ В качестве предустановки поочередно мигают c, !, а также ☐.
4. Прикасайтесь к ⌂ до тех пор, пока необходимая функция не появится на дисплее.
 5. С помощью + или — выберите необходимую установку.



6. Удерживайте ⌂ в течение 4 секунд.
- ✓ Установки сохраняются в памяти.

14.3 Выход из меню базовых установок

- ▶ Для выключения варочной панели коснитесь ①.

15 Проверка посуды

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

Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств посуды, а также от используемой зоны нагрева.

Дополнительную информацию об этой функции можно найти здесь:

→ "Базовые установки", Страница 16, о виде, размерах

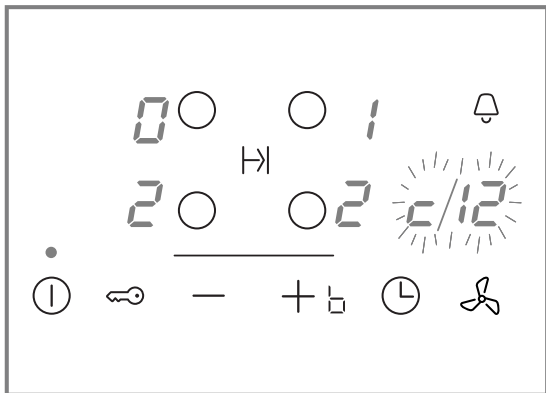
и размещении посуды - см. здесь:

→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8.

15.1 Порядок выполнения проверки посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте её при комнатной температуре по центру зоны нагрева, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите **c 12**.
 3. Нажмите **+** или **-**. На индикаторах зон нагрева мигает индикация **—**.
- ✓ Функция активирована.
 - ✓ Через 10 секунд на индикаторах зон нагрева появляется информация.



Заметка: Если используемая конфорка намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только середина посуды, что в итоге может дать неоптимальный или неудовлетворительный результат приготовления.

15.2 Проверка результата

В следующей таблице можно проверить полученный результат качества и скорости процесса приготовления:

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

¹ При наличии зоны нагрева меньшего размера, проверьте посуду, используя конфорку с меньшим диаметром.

Чтобы активировать функцию, коснитесь **+** или **-**.

16 Функция PowerManager

С помощью функции PowerManager вы можете задать общую мощность варочной панели. Установки варочной панели предварительно заданы на заводе, максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке. С помощью этой функции вы адаптируете настройки прибора к требованиям при каждой конкретной установке электрооборудования. Чтобы не превышать эту установку, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева по мере необходимости.

Пока активна функция PowerManager, мощность зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Чтобы не превышать эту установку, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева – по мере необходимости. Прибор самостоятельно регулирует и выбирает наивысший возможный уровень мощности. Для получения дополнительной информации перейдите: → "Базовые установки", Страница 16

17 Очистка и уход

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

17.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

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

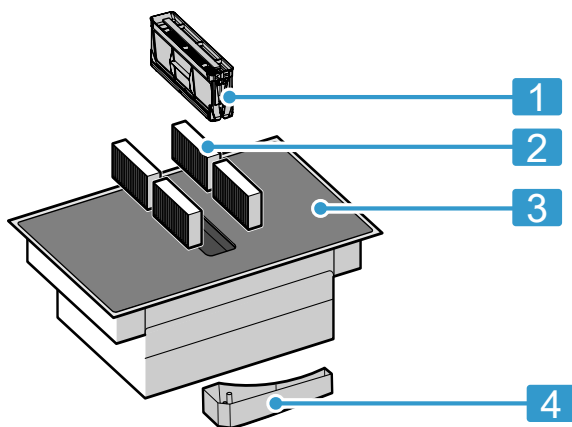
Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители

- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

17.2 Для очищенных деталей и компонентов под замену

В следующем обзоре представлены компоненты прибора, которые следует заменить или очистить.



- | | |
|---|--|
| 1 | Жироулавливающий фильтр |
| 2 | Фильтр для удаления запаха или шумопоглотитель |
| 3 | Стеклокерамика |
| 4 | Ёмкость для слива лишней жидкости |

17.3 Очистка варочной панели

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

Заметка: "Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств." → Страница 18

Требование: Варочная панель остыла.

1. Удалите сильные загрязнения скребком для стеклянных поверхностей.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

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

17.4 Очистка рамы варочной панели

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

Примечания

- "Учитывайте информацию о неподходящих чистящих средствах." → Страница 18
 - 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.

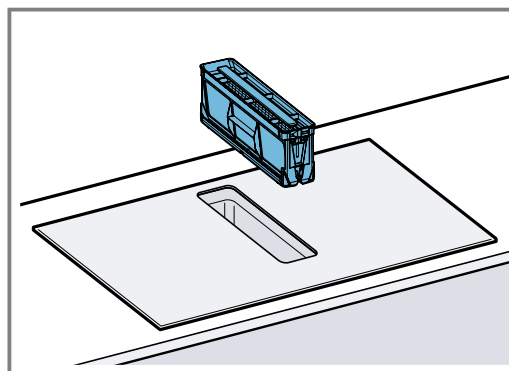
2. Протрите насухо мягким полотенцем.

17.5 Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя

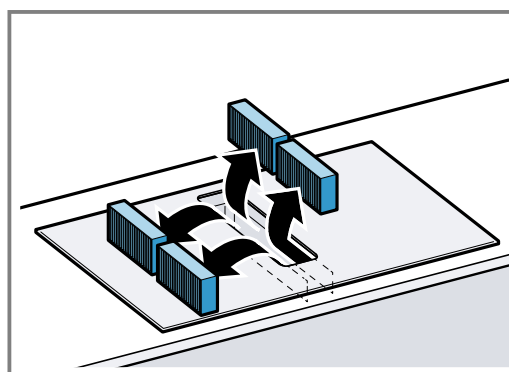
Регулярно заменяйте фильтр для удаления запаха. Заменяйте шумопоглотители по мере их загрязнения.

Требование: Фильтр для удаления запаха или шумопоглотитель можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу или в интернет-магазине. Используйте только оригинальные фильтры для обеспечения эффективной работы.

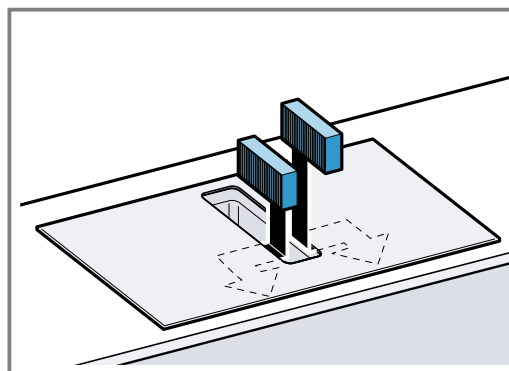
1. Извлеките жироулавливающие фильтры.
 - Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



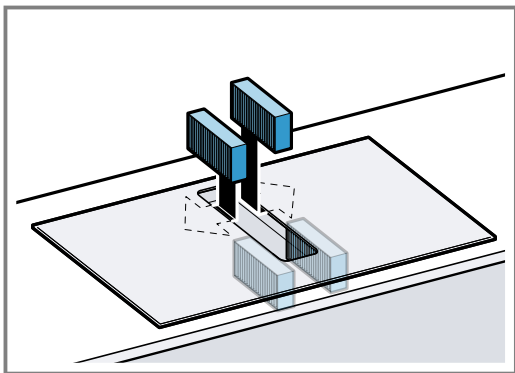
2. Извлеките 4 фильтра для удаления запаха или шумопоглотители и утилизируйте надлежащим образом.



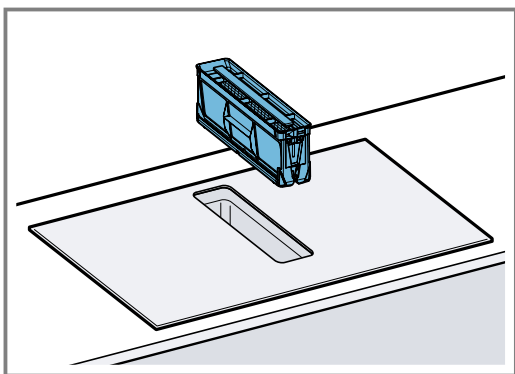
3. Вставьте 2 фильтра для удаления запаха или шумопоглотители слева и справа в прибор и выдвиньте вперед.



4. Вставьте другие фильтры для удаления запаха или шумопоглотитель слева и справа в прибор.




5. Вставьте жироулавливающие фильтры.



Обнуление индикатора насыщения

Требование: После выключения прибора горит *F*.

1. "Замените фильтры для удаления запаха."
→ Страница 19
2. Нажмите и удерживайте нажатым , пока не раздастся звуковой сигнал.
- ✓ Индикация *F* гаснет. Индикатор насыщения фильтров для удаления запаха обнулён.

17.6 Очистка жироулавливающего фильтра

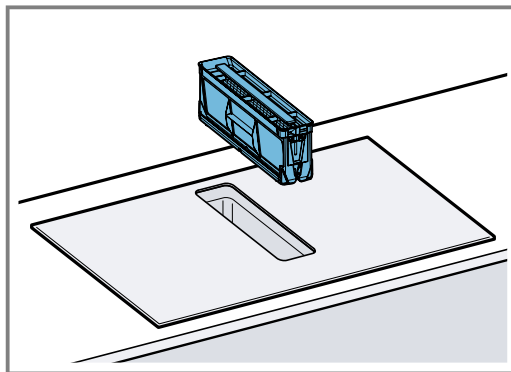
Жироулавливающие фильтры задерживают жир из кухонных испарений. Для обеспечения оптимального функционирования регулярно очищайте жироулавливающие фильтры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.

- ▶ Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- ▶ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- ▶ 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 данный источник оборудован цельной несъёмной защитной панелью. Не должно быть разлетающихся искр.

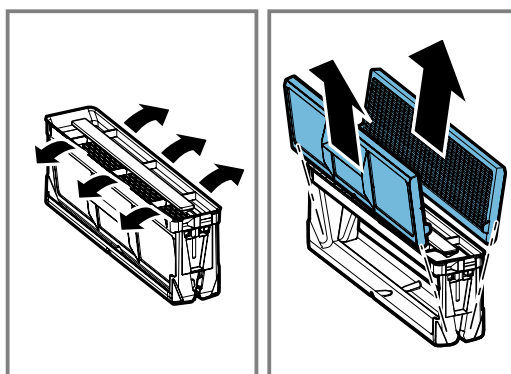
1. Извлеките жироулавливающие фильтры.
 - Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



2. Очистите жироулавливающие фильтры.
 - → "Очистка жироулавливающего фильтра вручную", Страница 20
 - → "Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине", Страница 21
3. При необходимости извлеките фильтры для удаления запаха или шумопоглотители и очистите прибор изнутри.
→ "Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя", Страница 19
4. При попадании в прибор посторонних предметов, извлеките их и убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт.
5. Очистите прибор изнутри мыльным раствором и протрите салфеткой.
6. После очистки установите просушенные жироулавливающие фильтры.

Очистка жироулавливающего фильтра вручную

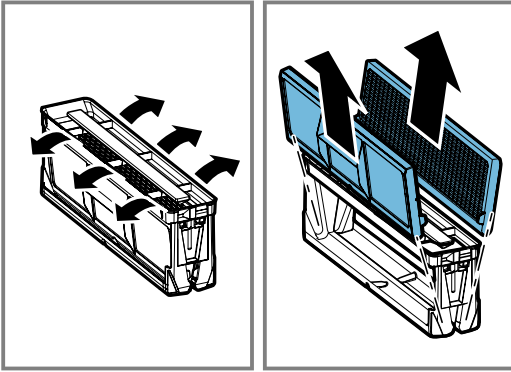
1. Снимите жироулавливающие фильтры.



2. Замочите жироулавливающие фильтры в горячем мыльном растворе.
3. Очистите жироулавливающие фильтры щёткой. Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители. При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Приобретите растворитель жиров через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине.
4. Хорошо промойте жироулавливающие фильтры.
5. Дайте жироулавливающим фильтрам стечь.

Очистка жирулавливающего фильтра в посудомоечной машине

1. Снимите жирулавливающие фильтры.



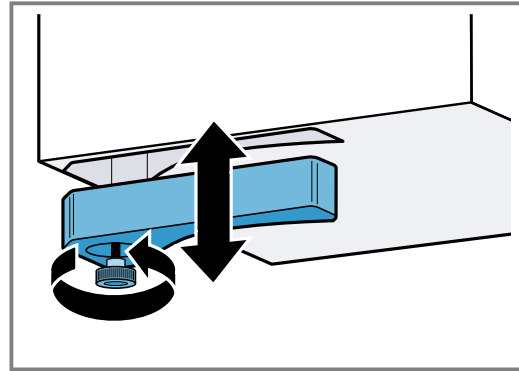
2. Свободно размещайте жирулавливающие фильтры в посудомоечной машине и не прижимайте их. Для достижения оптимальных результатов очистки поместите жирулавливающий фильтр в посудомоечную машину фильтром вниз. Не мойте сильнозагрязнённые жирулавливающие фильтры вместе с посудой. Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.
3. Запустите посудомоечную машину. При установке температуры выберите максимум 70 °С.
4. Дайте жирулавливающим фильтрам стечь.

17.7 Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

В ёмкости для слива лишней жидкости скапливается жидкость или посторонние предметы, попавшие в прибор сверху.

Требование: Прибор остыл и индикатор остаточного тепла погас.

1. Возьмитесь одной рукой за ёмкость для слива лишней жидкости, а другой выкрутите её.
 - Не наклоняйте ёмкость, чтобы избежать вытекания воды.



2. Опорожните и промойте ёмкость.
3. При необходимости отвинтите винты и поместите ёмкость для слива лишней жидкости без винтов в посудомоечную машину для очистки.
4. После очистки снова вкрутите ёмкость.
5. Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт. После остывания прибора, извлеките попавшие в него посторонние предметы. "Для этого извлеките жирулавливающие фильтры." → [Страница 20](#)

18 FAQ

18.1 Эксплуатация

Вопрос	Ответ
Почему я не могу включить варочную панель и почему горит символ блокировки для безопасности детей?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Активирована блокировка для безопасности детей. Дополнительную информацию о данной функции можно найти здесь → "Блокировка для безопасности детей", Страница 16.
Почему мигают световые индикаторы и слышен звуковой сигнал?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Очистите поверхность панели управления от жидкости или остатков пищи. Удалите все посторонние предметы с поверхности панели управления. Дополнительную информацию об отключении звукового сигнала можно найти здесь → "Базовые установки", Страница 16.
Вентиляция не включается, хотя автоматический запуск активирован.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Активируйте вентиляцию вручную или проверьте настройки автоматического запуска. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Базовые установки", Страница 16.
Вентиляция продолжает функционировать, даже если зоны нагрева выключены.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите вентиляцию вручную. Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → "Стандартное управление", Страница 12.
Слишком слабая мощность забора воздуха.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Убедитесь, что жирулавливающий фильтр не загрязнён. Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → "Очистка и уход", Страница 18.

18.2 Шумы

Вопрос	Ответ
Почему во время приготовления слышны шумы?	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Низкий гул, похожий на звук трансформатора: возникает во время приготовления с использованием высокой ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени нагрева. Слабый свист: возникает, если посуда пустая. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты. Треск: возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов, или при 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 ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени 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.

18.3 Посуда

Вопрос	Ответ
Какая посуда подходит для использования на индукционной варочной панели?	<ul style="list-style-type: none"> Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти здесь → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8.</i>
Почему зона нагрева не нагревается и мигает индикатор ступени нагрева конфорки?	<ul style="list-style-type: none"> Зона нагрева, на которой стоит посуда, не включена. Убедитесь, что зона нагрева, на которой стоит посуда, включена. Диаметр дна посуды слишком мал для включённой зоны нагрева или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью индукционного нагрева, и устанавливайте её на зону нагрева, размер которой лучше всего соответствует размеру посуды. Дополнительную информацию можно найти здесь → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8.</i>
Почему посуда нагревается слишком медленно или недостаточно, хотя установлена высокая ступень нагрева конфорки?	<ul style="list-style-type: none"> Диаметр дна посуды слишком мал для включённой зоны нагрева или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью индукционного нагрева, и устанавливайте её на зону нагрева, размер которой лучше всего соответствует размеру посуды. Дополнительную информацию можно найти здесь → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8.</i>

18.4 Очистка

Вопрос	Ответ
Как очищать варочную панель?	<ul style="list-style-type: none"> Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не используйте чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине или концентрированные средства, а также жёсткие салфетки. Дополнительную информацию можно найти здесь → <i>"Очистка и уход", Страница 18.</i>
В шкафу под варочной панелью накапливается вода.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уровень наполнения ёмкости для слива лишней жидкости. Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти здесь → <i>"Очистка и уход", Страница 18.</i>

Вопрос	Ответ
По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку ёмкости для слива лишней жидкости?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Регулярно очищайте ёмкость для слива лишней жидкости. Более подробную информацию по очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти здесь → "Очистка и уход", Страница 18.
По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку жирособирающего фильтра?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Регулярно очищайте жирособирающий фильтр. Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → "Очистка и уход", Страница 18.

19 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.

19.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина & Устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	<p>Нарушение подачи напряжения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети. <p>Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой. <p>Неисправность электроники</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	<p>Влага или посторонний предмет на панели управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах зон нагрева мигает индикация .	<p>Возникла неисправность электроники.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
F	<p>Фильтр для удаления запаха заполнен или горит индикатор насыщения, хотя фильтр был заменён.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замените фильтр и обнулите индикацию насыщения фильтров. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Очистка и уход", Страница 18.
F2	<p>Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
F4	<p>Электроника перегрелась, и все зоны нагрева были отключены.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
F5 + ступень нагрева конфорки и звуковой сигнал	<p>Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Уберите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.

Неисправность	Причина & Устранение неисправностей
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Уберите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/F6	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сработала функция автоматического выключения. См. главу → "Автоматическое аварийное отключение", Страница 16.
E 9000/E90 10	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован демонстрационный режим. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

19.2 Предупреждение

Примечания

- Если загораются индикаторы E, нажмите и удерживайте сенсор 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. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

20 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.

Многие неполадки вы сможете устранить самостоятельно, воспользовавшись информацией в данной инструкции или на нашем сайте. Если это вам не удастся, обратитесь в нашу сервисную службу.

Мы всегда найдем подходящее решение и попытаемся помочь, чтобы не пришлось лишний раз вызывать мастера.

При гарантийном обслуживании и по истечении гарантии производителя мы обеспечим ремонт вашего прибора обученными специалистами сервисной службы с использованием оригинальных запасных деталей.

Важные для безопасности 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.

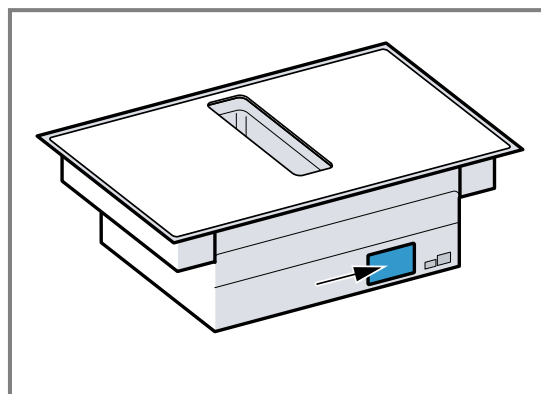
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

20.1 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.
- спереди на нижней стороне варочной панели.



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

21 Контрольные блюда

Этот обзор предназначен для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль из 4 предметов для индукционных варочных панелей Z9442X0) следующих размеров:

- кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для зон нагрева Ø 14,5 см
- кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для зон нагрева Ø 14,5 см
- кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для зон нагрева Ø 18 см
- сковорода Ø 24 см, для зон нагрева Ø 18 см

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев		Варка		
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Растапливание шоколада Шоколадная глазурь, например, Dr. Oetker, горький шоколад с содержанием какао 55 %, 150 г	Кастрюля с ручкой Ø 16 см	-	-	-	1.	Нет
Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки						
Чечевичная похлебка ¹ 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 похлебка (консервированная), например, чечевичный суп с колбасками Erasco. Начальная температура 20 °C						
Количество: 500 г	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 1:30, прим. каждую минуту перемешивать	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	Кастрюля Ø 22 см	9	Прим. 2:30, прим. каждую минуту перемешивать	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, 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 в зоне нагрева еще на 2 минуты.		-	-	-	2	Нет
Варка молочного риса						
Молочный рис, приготовление 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 круглозерного 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

¹ Рецепт по DIN 44550

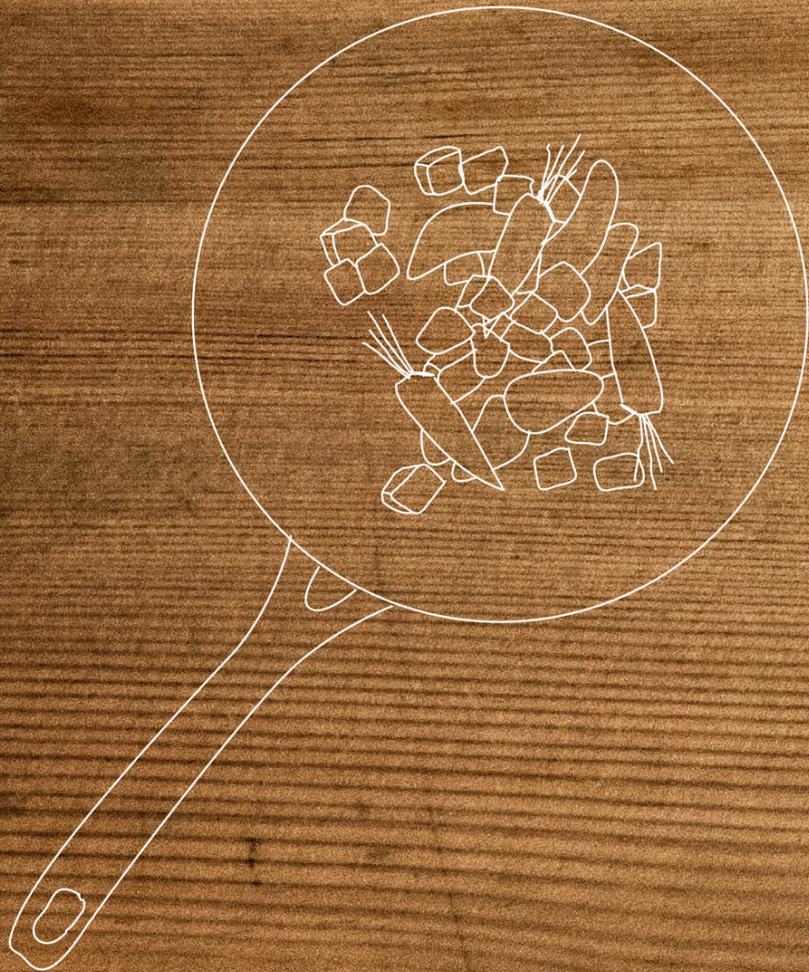
² Рецепт по DIN EN 60350-2

Контрольные блюда	Посуда	Предварительный разогрев		Варка		
		Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин:сек)	Крышка	Степень нагрева конфорки	Крышка
Ингредиенты: 250 г круглозерного 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, приготовление без крышки Температура молока: 7 °C Добавить в молоко ингредиенты и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко нагреется прим. до 90 °C, выберите рекомендуемую степень нагрева и оставьте вариться на медленном огне прим. на 50 минут.						
Ингредиенты: 190 г круглозерного 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 круглозерного 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 риса¹ Температура воды: 20 °C						
Ингредиенты: 125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли	Кастрюля Ø 16 см	9	Прим. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г длиннозерного 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, 15 мл подсолнечного масла	Сковорода Ø 24 см	9	Прим. 1:30	Нет	7	Нет
Приготовление блинов² 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 масло не раскалится до 180 °C	Нет	9	Нет

¹ Рецепт по DIN 44550² Рецепт по DIN EN 60350-2



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending to the bottom of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001576739
000911
RU