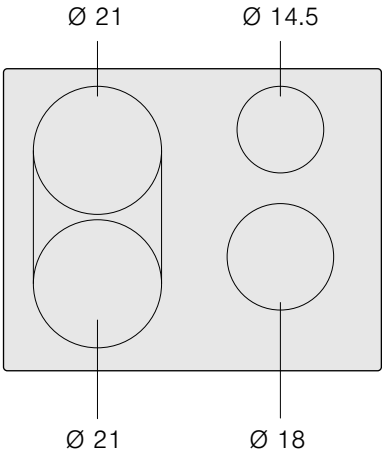




T..D49..
Варочная панель

T..D49..



		g*	b*
Ø 21 + 21		2.200 W	3.700 W
		2.200 W	3.700 W
		3.600 W	
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 18		1.800 W	2.800 W

*  IEC 60335-2-6

Правила техники безопасности	3	Ограничение по эксплуатации	11
Причины повреждений	5	Включение.....	11
Защита окружающей среды	5	Отключение.....	11
Правильная утилизация упаковки	5	Функция таймера	11
Советы по экономии электроэнергии	5	Автоматическое отключение конфорки.....	11
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях ..	6	Сигнальный таймер.....	12
Преимущества индукционных варочных панелей.....	6	Режим поддержания в горячем состоянии	12
Посуда	6	Включение.....	12
Знакомство с прибором	7	Отключение.....	12
Панель управления	7	Функция блокировки на время очистки	12
Конфорки.....	7	Автоматическое ограничение времени	12
Индикатор остаточного тепла.....	7	Отображение потребления электроэнергии	13
Управление варочной панелью	8	Базовые настройки	13
Включение и отключение варочной панели.....	8	Переход к базовым установкам	14
Настройка конфорки.....	8	Уход и очистка	14
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи.....	8	Варочная панель	14
Функция «CombiZone»	10	Рама варочной панели	14
Указания в отношении посуды.....	10	Устранение неполадок	15
Активация	10	Шум во время работы прибора.....	15
Деактивизация.....	10	Сервисная служба	16
Функция «Move»	10	Тестируемые блюда	16
Рекомендации по использованию посуды.....	10		
Активация	10		
Для деактивизации.....	10		
Блокировка от включения от детьми	11		
Включение и отключение блокировки от включения детьми..	11		
Автоматическая блокировка от включения детьми.....	11		
Функция Powerboost	11		

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

Правила техники безопасности

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

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.

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

Опасность удара током!

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

Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой

- кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

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

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

Повреждения	Причина	Решение
Пятна	Пролившиеся продукты	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.
	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.
	Шероховатое дно посуды царапает варочную панель.	Проверьте используемую посуду.
Обесцвечивание	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
	Трение посуды	Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.
Нагар	Сахар, продукты с высоким содержанием сахара	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.

Защита окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Советы по экономии электроэнергии

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

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, то она прекращает нагрев.

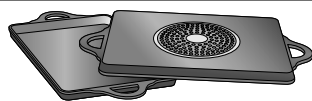
Посуда

На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

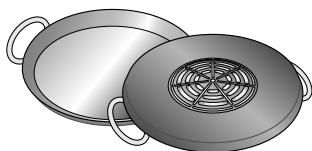
- стальную посуду с эмалированным покрытием,
- чугунную посуду,
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.

Чтобы убедиться в том, что посуда подходит для индукционной панели, проверьте, притягивается ли ее дно магнитом.

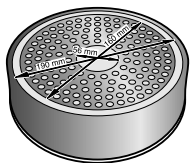
Существует еще один вид посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.



Посуда с алюминиевыми вставками на дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и плохо распознаваться варочной панелью или не распознаваться вообще.



Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не распознается автоматически, попробуйте переставить ее на чуть меньшую конфорку.

Неподходящая посуда

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

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

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

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

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

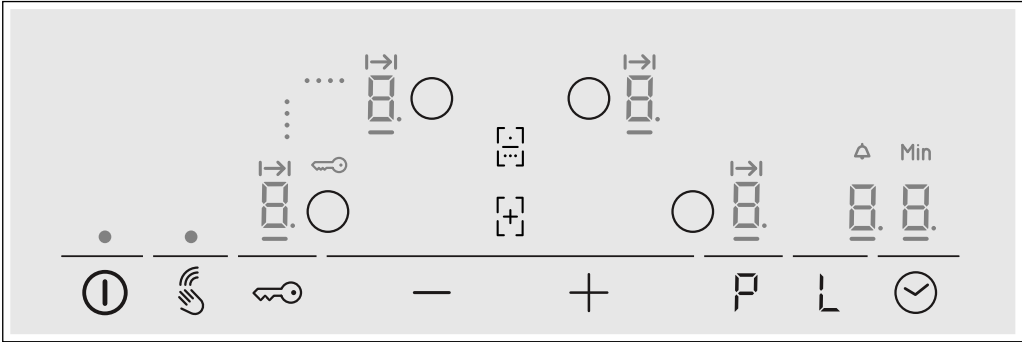
Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

Знакомство с прибором

На стр. 2 вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок.

Панель управления



Панели управления	
ⓘ	Главный выключатель
○	Конфорка
−/+	Поля установки
🔥	Защита при вытирании
🔑	Блокировка для безопасности детей
⊕	Функция «CombiZone»
⊞	Функция «Move»
P	Функция «Powerboost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
🕒	Таймер

Индикаторы	
🔥	Рабочий режим
1-9	Степени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
00	Таймер
🔑	Блокировка для безопасности детей
⊕	Функция «CombiZone» и функция «Move»
P	Функция «Powerboost»
L	Функция поддержания в горячем состоянии
⏸	Автоматическое выключение
🕒	Таймер

Сенсорные кнопки

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

Указание: Поверхность панели управления всегда должна быть сухой. Наличие влаги может отрицательно повлиять на ее работу.

Конфорки

Конфорка		
○	Одноконтурная конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
8	Комбинированная конфорка	См. раздел <i>Функция «CombiZone»</i> или <i>Функция «Move»</i> .
Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел «Кухонная посуда».		

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Не прикасайтесь к конфорке, индикатор которой светится.

Даже если варочная панель выключена, индикатор **h** или **H** будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ **h** или **H** и заданный уровень мощности.

Управление варочной панелью

В этом разделе вы найдете информацию о том, как задать настройки для работы конфорки. В таблице показаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ①. Раздастся звуковой сигнал. Загорятся индикатор возле главного выключателя и индикаторы конфорок ②. Варочная панель готова к использованию.

Отключение: нажмите на символ ① и удерживайте его, пока индикаторы не погаснут. Все конфорки отключатся. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

Указания

- Если все конфорки находятся в выключенном состоянии в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.
- Выбранные настройки конфорок хранятся в течение 4 секунд после выключения варочной панели. Если варочную панель включить в течение этого времени, будут использованы заданные ранее настройки.

Настройка конфорок

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов + и -.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

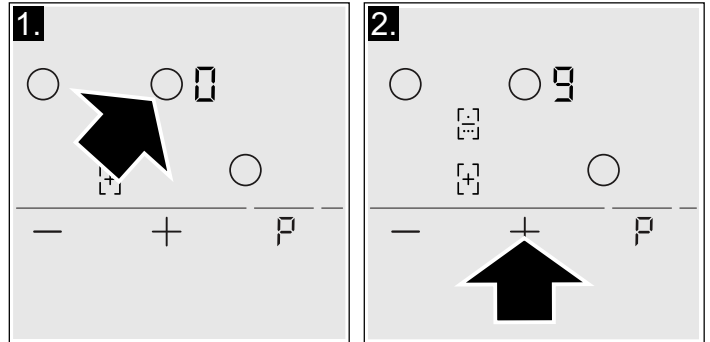
Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку с помощью ①.

2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу + или -. Появляется базовая установка:

Символ +: степень нагрева конфорки 9

Символ -: степень нагрева конфорки 4



Степень нагрева конфорки установлена.

Изменение уровня мощности

выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится нужный уровень мощности.

Выключение конфорок

Выберите нужную конфорку, затем нажмите на символ + или - несколько раз, пока не появится ②.

Конфорка отключается, появляется индикатор остаточного тепла.

Указания

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

Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры.

Время приготовления зависит от уровня мощности и вида, веса и качества продуктов, поэтому на практике возможны вариации.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать.

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

	Уровень мощности	Время приготовления
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание температуры		
Густые супы из бобовых (например, из чечевицы)	1.-2	-
Молоко**	1.-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

	Уровень мощности	Время приготовления
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3-4	15-25 мин.
Гуляш глубокой заморозки	3-4	30-40 мин.
Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне		
Картофельные клецки*	4.-5.	20-30 мин.
Рыба*	4-5	10-15 мин.
Белые соусы, например бешамель	1-2	3-6 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12 мин.
Отваривание, приготовление на пару, притушивание		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Молочная рисовая каша	2-3	30-40 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия*	6-7	6-10 мин.
Бульоны, супы	3.-4.	15-60 мин.
Овощи	2.-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин.
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.	-
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3-4	50-60 мин.
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке***	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин.
Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)***	4.-5.	30-40 мин.
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин.
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин.
Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки	6-7	8-12 мин.
Креветки	7-8	4-10 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7	6-10 мин.
Блины	6-7	жарить порциями
Омлет	3.-4.	жарить порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
Жарение во фритюре** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	жарить небольшими порциями
Крокеты глубокой заморозки	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	6-7	
Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны	6-7	
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5	

* Приготовление без крышки

** Без крышки

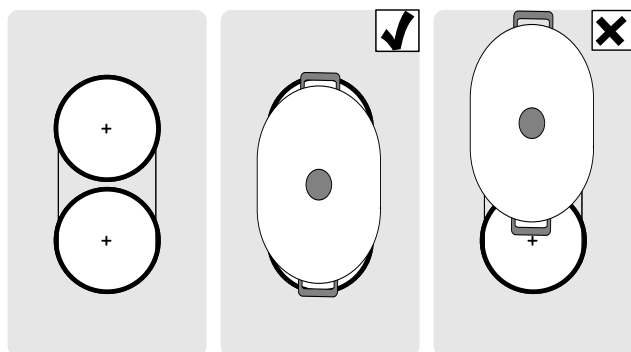
*** Частое переворачивание

Функция «CombiZone»

С помощью данной функции можно объединить обе левые, одинаково большие конфорки. При этом для обеих конфорок устанавливается одинаковая степень нагрева. Данная функция предназначена, в первую очередь, для приготовления пищи в посуде продолговатой формы.

Указания в отношении посуды

Для получения оптимального результата используйте подходящую посуду овальной формы и устанавливайте ее непосредственно в зону нагрева обеих конфорок. Ставьте посуду на середину конфорок.



Если вы используете посуду только на одной конфорке, ее можно передвинуть на вторую конфорку. В этом случае степень нагрева конфорки и выбранные установки будут приняты.

Активация

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите одну из двух относящихся к CombiZone конфорок и установите степень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . Загораются индикаторы . На индикаторах двух конфорок загорается степень нагрева. Функция активизирована.

Изменение уровня мощности

Измените уровень мощности с помощью панели управления.

Деактивизация

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к данной функции, и установите в зоне настройки на .

Примерно в течение 3 секунд произойдет деактивизация функции.

Функция «Move»

При помощи данной функции вы можете комбинировать две левые конфорки одинакового размера и устанавливать для обеих конфорок разные степени нагрева. Предусмотренные степени нагрева конфорок:

Передняя конфорка = степень нагрева конфорки 

Задняя конфорка = степень нагрева конфорки 

Степень нагрева каждой конфорки можно изменять независимо от другой конфорки.

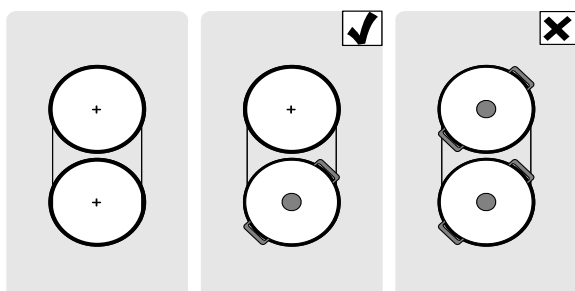
Указания

- Разместите посуду только на одной из конфорок. Активизация функции не производится, если на каждой из конфорок стоит отдельная посуда.
- На индикаторе конфорки, на которой не стоит посуда, степень нагрева конфорки отображается менее ярко, однако она не активизируется, пока посуда не перемещается на данную конфорку и не распознается.
- Если функция уже активизирована и вторая посуда ставится на свободную конфорку, индикатор по-прежнему горит менее ярко, однако конфорка не включена.

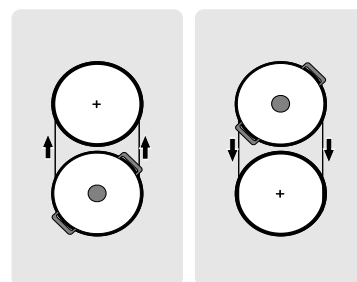
Рекомендации по использованию посуды

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

Используйте только одну посуду, перекрывающую только одну конфорку.



Перемещение посуды с одной конфорки на другую:



Активация

Скомбинируйте две конфорки с различными степенями нагрева.

1. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к функции «Move».
2. Прикоснитесь к символу . Загораются индикаторы . На индикаторах двух конфорок отображаются степени нагрева конфорок.

Функция активизирована.

Указание: Индикатор конфорки с установленной посудой горит более ярко.

Изменение степени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к функции «Move», и измените степень нагрева конфорки в зоне настройки.

Указание: При деактивизации функции степени нагрева конфорки возвращаются к предварительно установленным значениям

Для деактивизации

Прикоснитесь к символу .

Функция деактивизирована.

Указание: Если одна из двух конфорок установлена на , в течение примерно 3 секунд происходит деактивизация функции.

Блокировка от включения от детьми

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не смогли включить конфорки.

Включение и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: нажмите на символ  и удерживайте его в течение примерно 4 секунд. Индикатор  загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение: нажмите на символ  и удерживайте его в течение примерно 4 секунд. Блокировка отключена.

Автоматическая блокировка от включения детьми

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

Включение и отключение

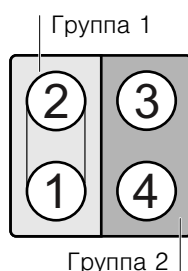
В разделе «Базовые настройки» приведена информация, касающаяся активации автоматической блокировки от включения детьми.

Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности .

Ограничение по эксплуатации

Эта функция может быть активизирована для любой конфорки в том случае, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.). В противном случае на индикаторе ступени нагрева конфорки мигают  и ; затем автоматически устанавливается ступень нагрева .



Указание: В группе 1 функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если две конфорки используются независимо друг от друга.

Включение

1. Выберите конфорку.
 2. Нажмите на символ .
- Загорится индикатор .

Функция Powerboost включена.

Отключение

1. Выберите конфорку.
 2. Нажмите на символ .
- Индикатор  погаснет, и конфорка автоматически переключится на уровень мощности .

Функция Powerboost отключена.

Указание: При определенных обстоятельствах функция Powerboost может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной поверхности.

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического отключения конфорки;
- в качестве сигнального таймера.

Автоматическое отключение конфорки

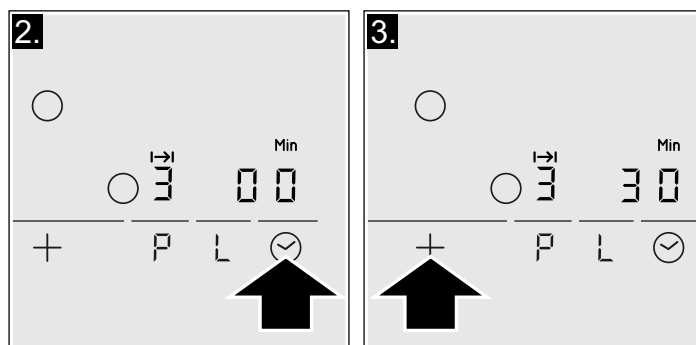
По истечении заданного времени конфорка отключается автоматически.

Программирование времени работы конфорки.

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите нужную конфорку и задайте уровень мощности.
2. Нажмите на символ . Загорится индикатор  соответствующей конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры .

3. Нажмите на символ  или . Отобразится базовая установка:
Символ : 30 минут.
Символ : 10 минут.



4. С помощью символов  и  задайте нужное время работы конфорки.

Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

Указания

- Для всех конфорок можно автоматически установить одинаковое время приготовления. Отсчет установленного времени производится отдельно для каждой из конфорок. Информация об автоматическом программировании времени приготовления содержится в главе *Базовые установки*
- Если для комбинированной конфорки выбирается функция «CombiZone» или «Move», установленное время является одинаковым для обеих конфорок.

Изменение или отмена заданного времени

Выберите нужную конфорку. Нажмите на символ ☺ и измените время приготовления с помощью символов + и - либо установите его на 00.

По окончании заданного времени

Конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал, на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд светятся цифры 00. Загорится индикатор I→J соответствующей конфорки. Нажмите на символ ☹. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Указания

- Если время приготовления задано для нескольких конфорок, на индикационном поле функции таймера всегда отображается время, заданное для конфорки, выбранной в данный момент.
- Можно задать время работы конфорки до 99 минут.

Сигнальный таймер

На сигнальном таймере можно задать время до 99 минут. Его работа не зависит от других функций варочной панели. Использование данной функции не приводит к автоматическому отключению конфорки.

Программирование

Ни одна из конфорок не должна быть выбрана.

1. Нажмите на символ ☺. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00 и символ 🔔
2. Нажмите на символ + или -. Отобразится базовая установка.
Символ +: 10 минут.
Символ -: 05 минут.
3. Задайте нужное время работы конфорки с помощью символов + и -.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

Изменение или отмена заданного времени

Несколько раз нажмите на символ ☺, пока не загорится индикатор 🔔. Измените заданное время с помощью символов + и - или выставьте его на 00.

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются цифры 00. Через 10 секунд индикаторы гаснут.

Нажмите на символ ☹. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Режим поддержания в горячем состоянии

Эта функция подходит, чтобы расплавлять шоколад или масло и поддерживать продукты в горячем состоянии.

Включение

1. Выберите нужную конфорку.
2. В течение последующих 10 секунд нажмите на символ 🔒.
Загорится индикатор 🔒.

Функция поддержания температуры включена.

Отключение

1. Выберите нужную конфорку.
2. Нажмите на символ 🔒.
Индикатор 🔒 погаснет.

Конфорка отключается, загорается индикатор остаточного тепла.

Функция блокировки на время очистки

При протирании панели управления включенной варочной панели можно случайно изменить заданные параметры работы.

Во избежание этого варочная панель снабжена функцией блокировки на время очистки. Нажмите на символ 🔒. Прозвучит звуковой сигнал. Загорится индикатор 🔒,

расположенный рядом с символом 🔒. Панель управления заблокируется приблизительно на 35 секунд. Теперь вы можете протереть панель управления без риска сбить настройки.

Указание: Главный выключатель не блокируется. Варочную панель можно выключить в любой момент.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках варочной панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки попеременно мигают символы F, B и индикатор остаточного тепла h/H.

Чтобы выключить индикаторы, нажмите на любой символ. Теперь вы можете снова задать параметры работы конфорки.

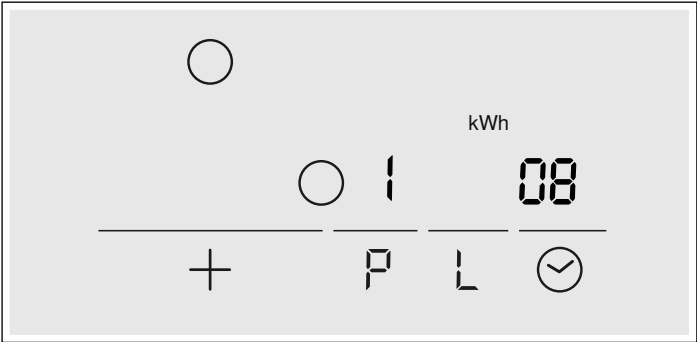
Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданного уровня мощности и составляет от 1 до 10 часов.

Отображение потребления электроэнергии

Функция отображения потребления электроэнергии позволяет увидеть расход электроэнергии во время использования варочной панели.

После выключения варочной панели в течение 10 секунд отображается расход электроэнергии в кВт-ч.

На рисунке приведен пример отображения потребления электроэнергии: израсходовано **1,08** кВт-ч.



Информацию о том, как включить данную функцию, вы найдете в разделе «Базовые настройки».

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Эти настройки можно изменить в зависимости от потребностей пользователя.

Показания индикатора	Функция
c 1	Автоматическая блокировка от включения детьми 0 Отключена.* 1 Включена.
c 2	Звуковые сигналы 0 Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены. 1 Включен только сигнал ошибки. 2 Включен только сигнал подтверждения. 3 Все звуковые сигналы включены.*
c 3	Отображение потребляемой энергии 0 Отключено.* 1 Включено.
c 5	Автоматическое программирование времени приготовления. 0 Отключено.* 1-99 Время автоматического отключения.
c 6	Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки 1 10 секунд. 2 30 секунд. 3 1 минута*.
c 7	Функция Power-Management 0 = отключена.* 1 = 1000 Вт, минимальная мощность. 1= 1500 Вт. 2 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.
c 9	Время выбора конфорки 0 Неограниченное: выбранной остается последняя запрограммированная конфорка.* 1 С ограничением по времени: конфорка будет выбрана только в течение 10 секунд.

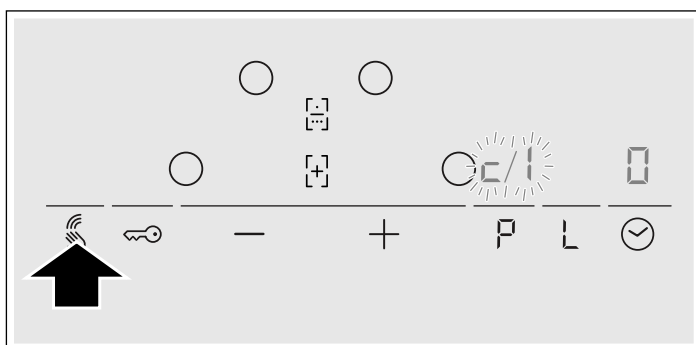
*Заводские настройки

Показания индикатора	Функция
	Возврат к настройкам по умолчанию Индивидуальные настройки.* Возврат к заводским настройкам.
*Заводские настройки	

Переход к базовым установкам

Варочная панель должна быть выключена.

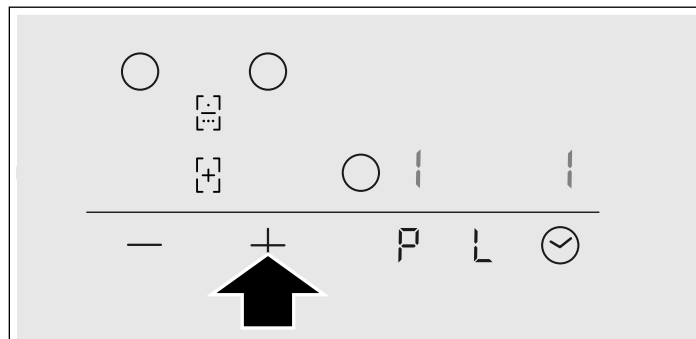
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды.



На индикаторах поочередно мигают и и отображается в качестве предустановки.

3. Прикасайтесь к символу до тех пор, пока на индикаторе ступеней нагрева не появится требуемая функция.

4. После этого выберите требуемую установку с помощью символов **+** и **-**.



5. Снова прикоснитесь к символу и удерживайте его нажатым более 4 секунд.

Установки сохраняются в памяти.

Выход из меню базовых настроек

Для выхода из меню базовых настроек выключите варочную панель нажатием главного выключателя.

Уход и очистка

Советы и разъяснения, включенные в этот раздел, помогут вам правильно осуществлять очистку варочной панели и уход за ней.

Варочная панель

Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи. Очищайте варочную панель, только когда она остынет.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Нельзя использовать:

- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Моющее средство для посудомоечных машин
- Абразивные порошки
- Едкие моющие средства, например аэрозоли для чистки духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением и пароочистители

Лучшим средством удаления стойкой грязи является скребок для стекла. Соблюдайте указания производителя.

Приобрести подходящие скребки можно в сервисном центре или в нашем интернет-магазине.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стекла.

Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем как обратиться в сервисный центр, примите во внимание следующие советы и рекомендации.

Показания индикатора	Неполадка	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электротока. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электротока. Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
Индикаторы мигают	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
На индикаторах конфорок мигает символ -	Сбой в работе электронной системы.	Накройте панель управления рукой на непродолжительное время для подтверждения сбоя.
E_r + цифра / d + цифра / E + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите около 30 секунд и снова включите ее.*
$FQ / F9$	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите около 30 секунд и снова включите ее.*
$F2$	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.*
$F4$	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
$F5$ + уровень мощности и звуковой сигнал	На панели управления находится горячая посуда. Возможен перегрев электронной системы.	Уберите посуду с панели управления. Вскоре после этого сообщение о неполадке исчезнет. Можно продолжить использование варочной панели.
$F5$ и звуковой сигнал	На панели управления находится горячая посуда. Конфорка отключилась для защиты электронной системы.	Уберите посуду с панели управления. Подождите несколько секунд. Коснитесь любого символа на панели управления. Когда сообщение о неполадке исчезнет, можно продолжить использование варочной панели.
$U1$	Недопустимое напряжение питания, выходящее за пределы нормальных рабочих параметров.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
$U2 / U3$	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите конфорку.

* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, приводящих к образованию тепла непосредственно в дне посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

Сильное гудение, наподобие трансформатора

Это гудение возникает при использовании конфорки на высоком уровне мощности. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. При снижении уровня мощности это гудение исчезает или ослабевает.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыках слоев разных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на интенсивность шума.

Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, особенно если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальном уровне мощности. При снижении уровня мощности свист исчезает или звучит реже.

Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого варочная панель оснащена вентилятором, который включается при чрезмерном повышении температуры. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадках.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным

уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Тестируемые блюда

Эта таблица была разработана для институтов оценки с целью облегчения контроля нашей продукции.

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

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

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Уровень мощности	Время приготовления (мин.:сек.)	Крышка	Уровень мощности	Крышка
Растапливание шоколада						
Посуда: кастрюля с ручкой						
Шоколадная глазурь (например, из черного шоколада 55 %, марки Dr. Oetker, 150 г)	Ø 14,5 см	-	-	-	1 - 1.	Нет
Подогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичного супа						
Посуда: кастрюля						
Начальная температура: 20 °С						
Чечевичный суп*						
Количество: 450 г	Ø 14,5 см	9	1:30, без помешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г	Ø 18 см	9	2:30, без помешивания	Да	1.	Да
Консервированный чечевичный суп, например чечевица с колбасой чорисо						
Количество: 500 г	Ø 14,5 см	9	1:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да
Количество: 1 кг	Ø 18 см	9	2:30, помешать примерно через 1:00	Да	1.	Да
Приготовление соуса бешамель						
Посуда: кастрюля с ручкой						
Температура молока: 7 °С						
Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 0,5 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли	Ø 14,5 см					
1. Растопить сливочное масло, добавить муку и соль. Перемешать и нагреть.		1	ок. 3:00	Нет		
2. Добавить молоко и довести соус до кипения, постоянно помешивая.		7	ок. 5:20	Нет		
3. Когда соус бешамель закипит, подержите его на конфорке еще 2 минуты, постоянно перемешивая.					1	Нет

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

Тестируемые блюда	Конфорка	Предварительный нагрев			Приготовление	
		Уровень мощности	Время приготовления (мин.:сек.)	Крышка	Уровень мощности	Крышка
Приготовление молочной рисовой каши						
Посуда: кастрюля						
Температура молока: 7 °C						
Нагрейте молоко до тех пор, пока оно не начнет подниматься. Установите рекомендуемый уровень мощности и добавьте в молоко рис, сахар и соль.						
Ингредиенты: 190 г круглого риса, 23 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли	Ø 14,5 см	8.	ок. 6:30	Нет	2, помешать примерно через 10:00	да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 30 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и щепотка соли	Ø 18 см					
Отваривание риса*						
Посуда: кастрюля						
Температура воды: 20 °C						
Ингредиенты: 125 г круглого риса, 300 г воды и щепотка соли	Ø 14,5 см	9	ок. 2:30	Да	2	Да
Ингредиенты: 250 г круглого риса, 600 г воды и щепотка соли	Ø 18 см	9	ок. 2:30	Да	2.	Да
Поджаривание свиной вырезки						
Посуда: сковорода						
Начальная температура вырезки: 7 °C	Ø 18 см	9	1:30	Нет	7	Нет
2 куса вырезки (общий вес ок. 200 г, толщиной 1 см)						
Жарение блинов**						
Посуда: сковорода	Ø 18 см	9	1:30	Нет	7	Нет
55 мл теста на 1 блин						
Жарение во фритюре картофеля глубокой заморозки						
Посуда: кастрюля						
Ингредиенты: 1,8 кг подсолнечного масла, одна порция для обжаривания: 200 г картофеля фри глубокой заморозки (например, McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2



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



9000944295

01
931129