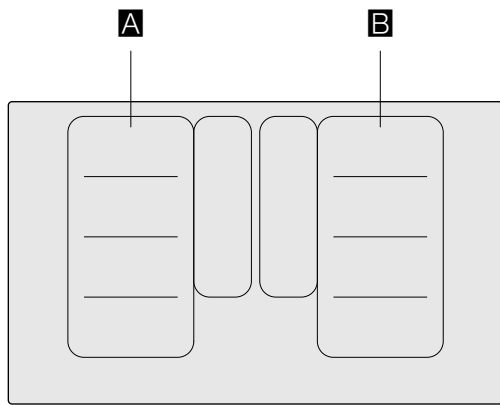




ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

T68.S6...



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Содержание

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>5</b>		Активация. . . . .	20
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	<b>7</b>		Деактивация. . . . .	20
	Обзор . . . . .	7		<b>Функция «ShortBoost»</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>8</b>		Рекомендации по использованию . . . . .	21
	Советы по экономии электроэнергии. . . . .	8		Активация. . . . .	21
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	8		Деактивация. . . . .	21
	<b>Приготовление в режиме индукционного нагрева</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Функция поддержания в горячем состоянии.</b> <b>21</b>	
	Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева . . . . .	8		Активация. . . . .	21
	Посуда . . . . .	8		Деактивация. . . . .	21
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>10</b>		<b>Перенос настроек</b> . . . . .	<b>22</b>
	Панель управления . . . . .	10		Активация. . . . .	22
	Конфорки . . . . .	11		<b>Сенсорный режим жарения.</b> . . . . .	<b>22</b>
	Индикация остаточного тепла . . . . .	11		Преимущества при жарении . . . . .	22
	<b>Магнитная панель с магнитным переключателем.</b> . . . . .	<b>12</b>		Сковороды для приготовления с сенсором жарения . . . . .	22
	Снимите магнитный переключатель. . . . .	12		Температурный режим . . . . .	23
	Хранение магнитного переключателя. . . . .	12		Таблица . . . . .	23
	Эксплуатация без съёмного магнитного переключателя	12		Терран Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone . . . . .	26
				Установка. . . . .	28
	<b>Управление бытовым прибором.</b> . . . . .	<b>13</b>		<b>Блокировка для безопасности детей.</b> . . . . .	<b>28</b>
	Включение и выключение варочной панели . . . . .	13		Активация и деактивация блокировки для безопасности детей . . . . .	28
	Регулировка конфорок . . . . .	13		Автоматическая блокировка от включения детьми. . . . .	28
	Рекомендации по приготовлению . . . . .	14		<b>Защита при вытирании</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Свободная зона нагрева Flex Zone.</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .	<b>29</b>
	Рекомендации по использованию посуды . . . . .	16		<b>Базовые установки</b> . . . . .	<b>30</b>
	Использование двух независимых друг от друга конфорок . . . . .	16		К базовым установкам можно перейти следующим образом:. . . . .	31
	Использование одной конфорки. . . . .	16		<b>Индикатор расхода электроэнергии</b> . . . . .	<b>32</b>
	<b>Функция «Move»</b> . . . . .	<b>17</b>		<b>Проверка посуды</b> . . . . .	<b>32</b>
	Активация . . . . .	17		<b>Ограничитель мощности Power-Manager.</b> . . . . .	<b>33</b>
	Деактивация . . . . .	17		<b>Очистка</b> . . . . .	<b>33</b>
	<b>Зона нагрева FlexPlus</b> . . . . .	<b>18</b>		Варочная панель. . . . .	33
	Указания в отношении посуды . . . . .	18		Рама варочной панели . . . . .	33
	Активация . . . . .	18		Съёмный магнитный переключатель . . . . .	34
	Деактивация . . . . .	18			
	<b>Функции времени</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Программирование времени приготовления . . . . .	19			
	Бытовой таймер . . . . .	19			
	Функция секундомера . . . . .	20			

	<b>Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ).....</b>	<b>34</b>
	<b>Что делать в случае неисправности? .....</b>	<b>36</b>
	<b>Служба сервиса.....</b>	<b>37</b>
	Номер E и номер FD .....	37
	<b>Контрольные блюда.....</b>	<b>38</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) и на сайте интернет-магазина [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

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

## **Важные правила техники безопасности**

### **Предупреждение – Опасность возгорания!**

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

### **Предупреждение – Опасность ожога!**

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

### **Предупреждение – Опасность удара током!**

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

**⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!**

Съёмные элементы управления являются магнитными и могут воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инжектор инсулина. Лицам, имеющим электронные имплантаты, нельзя носить такие элементы управления близко к телу (например, в карманах рубашки или брюк). Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.

**⚠ Предупреждение – Опасность возникновения повреждений!**

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, то в нём нельзя хранить небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. В противном случае возможно их всасывание, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.

Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

### Внимание!

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

### Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Советы по экономии электроэнергии

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

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

## Приготовление в режиме индукционного нагрева

### Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убевавшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

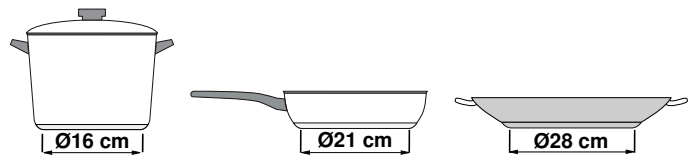
### Посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, прочтите главу → "Проверка посуды".

Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.



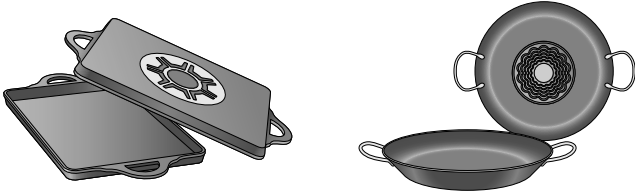
Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone".



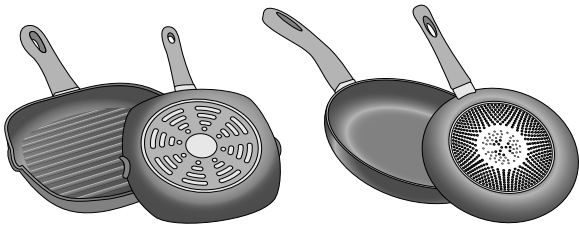


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



### Неподходящая посуда

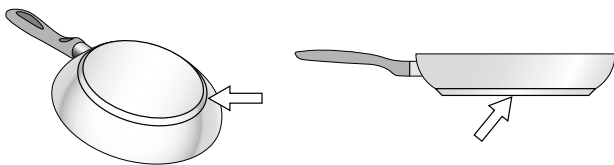
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

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

### Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде, например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



### Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

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

### Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

### Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

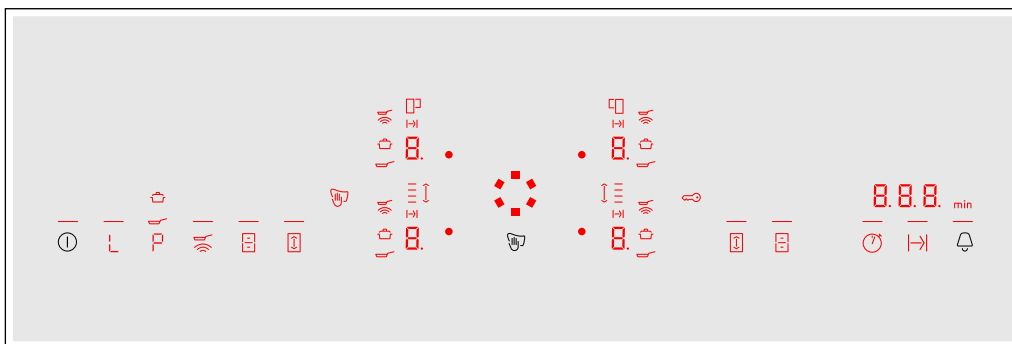
У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.










## Знакомство с прибором

















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

**Указание:** . В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

### Панель управления



Панели управления	
	Главный выключатель
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Функция «PowerBoost» и функция «ShortBoost»
	Сенсор жарения
	Свободная зона нагрева
	Функция «Move»
	Функция секундомера
	Программирование времени приготовления
	Бытовой таймер и блокировка для безопасности детей

Индикаторы	
	Рабочий режим
	Ступени нагрева конфорок
	Остаточное тепло
	Функция таймера
	Блокировка панели управления при вытирании
	Функция «PowerBoost» и функция «ShortBoost»
	Функция «PowerBoost»
	Функция «ShortBoost»
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Блокировка для безопасности детей
	Сенсор жарения
	Установка времени приготовления
	Зона нагрева FlexPlus
	Свободная зона нагрева
	Функция «Move»
	Участок дисплея для индикации времени

### Панели управления




Во время нагрева варочной панели горят символы панелей управления, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

### Указания

- Соответствующие символы панелей управления горят в зависимости от их доступности. Индикаторы конфорок или выбранных функций светятся ярче.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.
- Не подносите посуду близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

## Конфорки

Конфорка		
	Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Свободная зона нагрева	См. раздел → "Свободная зона нагрева Flex Zone"
	Зона нагрева FlexPlus	Зоны нагрева FlexPlus всегда включаются вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). См. раздел → "Зона нагрева FlexPlus"
Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"		

## Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла, который показывает с помощью символа, если конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

- Индикация **H**: высокая температура
- Индикация **h**: низкая температура

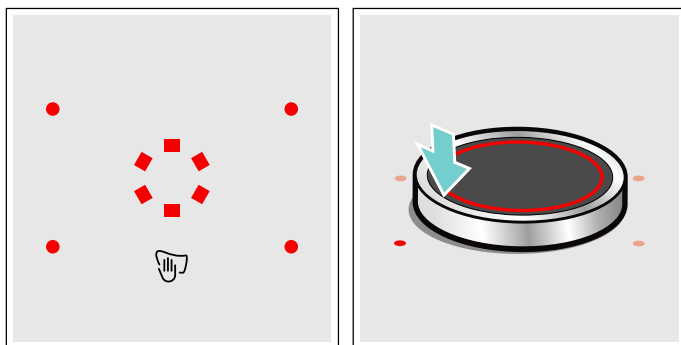
Если вы уберёте посуду с конфорки во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка мигают поочерёдно.

Когда конфорка выключена, горит индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

## Магнитная панель с магнитным переключателем

Twistpad представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбрать конфорки и устанавливать ступень нагрева. В области Twistpad магнитный переключатель центрируется автоматически.

Переключатель обладает магнитными свойствами и устанавливается на площадке. Для активации конфорки нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки. Установите ступень нагрева, поворачивая магнитный переключатель.



Установите магнитный переключатель в зоне настройки (Twistpad) так, чтобы он находился в центре площадки с индикаторами, которые ограничивают область панели магнитного переключателя.

### Указания

- Даже если магнитный переключатель не ставится точно по центру, это не окажет отрицательного влияния на его функционирование.
- Следите за тем, чтобы магнитный переключатель всегда оставался чистым. Загрязнения могут вызвать нарушение функционирования.

### Снимите магнитный переключатель.

При снятии магнитного переключателя активируется функция защиты варочной панели при вытирании.

Магнитный переключатель можно снять в процессе приготовления. Функция защиты варочной панели при вытирании активируется на 35 секунд. Если по истечении этого времени магнитный переключатель не будет возвращён в своё положение, варочная панель выключается.

### Предупреждение – Опасность возгорания!!

Если в течение 35 секунд в зону Twistpad будет перемещён металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

### Хранение магнитного переключателя






Внутри магнитного переключателя находится сильный магнит. Держите его вдали от магнитных носителей данных, например, кредитных карточек или карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их.

Также в подобных случаях возможно возникновение неисправностей телевизоров и дисплеев.

**Указание:** Съёмный переключатель обладает магнитными свойствами. Прикреплённые к нижней стороне металлические части могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.

### Эксплуатация без съёмного магнитного переключателя

Управление варочной панелью возможно также без съёмного магнитного переключателя:

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
  2. В течение следующих 5 секунд одновременно прикоснитесь к символам  и  и удерживайте их в течение 4 секунд. Раздаётся звуковой сигнал.
  3. Несколько раз прикоснитесь к символу , пока индикатор выбранной конфорки не загорится.
  4. Затем выберите требуемую ступень нагрева конфорки с помощью символов  и .
- Конфорка активирована.

### Указания



- Активация функции таймера невозможна без магнитного переключателя.
- Съёмный магнитный переключатель можно в любое время снова установить в зоне Twistpad.


## Управление бытовым прибором

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

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: коснитесь символа . Мигают символы, относящиеся к конфоркам и функции, доступные в данный момент. Рядом с конфорками горит . Переведите магнитный переключатель в зону настройки. Варочная панель готова к работе.

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

#### Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 15 секунд.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение 4 секунд после выключения варочной панели. При повторном включении варочной панели в данном промежутке времени предварительно установленные настройки будут приняты.

### Регулировка конфорок

Установите магнитным переключателем нужную ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

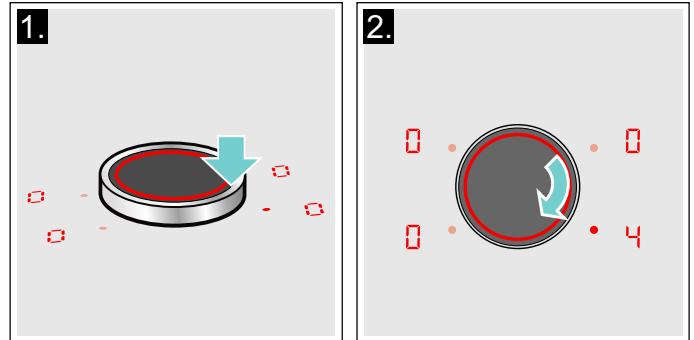
#### Указания

- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.

### Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку. Для этого нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки.
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы на дисплее загорелась требуемая ступень нагрева.




Ступень нагрева конфорки установлена.

### Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и измените требуемую ступень нагрева конфорки магнитным переключателем.

### Выключение конфорки

Выберите конфорку и поворачивайте магнитный переключатель, пока не появится . Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

#### Указания

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

## Рекомендации по приготовлению

### Рекомендации

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

### Таблица рецептов

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

	Ступень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1. - 2	-
Молоко*	1. - 2.	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Картофельные клёцки*	4. - 5.	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
*** Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.		

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объёме воды)	2.-3.	15-30
Молочный рис***	2-3	30-40
Картофель в мундире	4.-5.	25-35
Отварной картофель	4.-5.	15-30
Изделия из теста, макароны*	6-7	6-10
Рагу, густой суп	3.-4.	120-180
Супы	3.-4.	15-60
Овощи	2.-3.	10-20
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20
Приготовление в скороварке	4.-5.	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-65
Тушёное мясо	4-5	60-100
Гуляш***	3-4	50-60
<b>Тушение/ жарение с малым количеством масла*</b>		
Шницель, в панировке или без	6-7	6-10
Шницель, глубокой заморозки	6-7	6-12
Котлета, в панировке или без**	6-7	8-12
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12
Грудка птицы (2 см толщиной)**	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки**	5-6	10-30
Фрикадельки (3 см толщиной)**	4.-5.	20-30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)**	6-7	10-20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-15
Лангустины, креветки	7-8	4-10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7-8	10-20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7-8	15-20
Продукты глубокой заморозки, например, блюда для жарения	6-7	6-10
Блины (выпекание одного за другим)	6.-7.	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.-4.	3-10
Яичница-глазунья	5-6	3-6
<b>Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)</b>		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	6-7	-
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6-7	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Без крышки		
** Несколько раз перевернуть		
***Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8-8.		

## Свободная зона нагрева Flex Zone

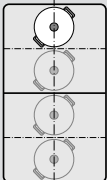
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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

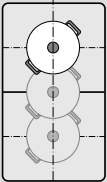
### Рекомендации по использованию посуды

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

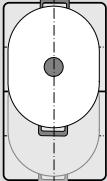
**Использование одной конфорки**



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

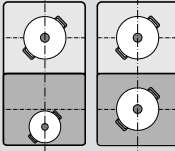


Диаметр более 13 см  
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



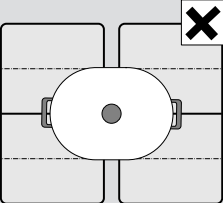
Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

**Использование двух независимых друг от друга конфорок**



Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую степень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

**Рекомендации**



Устанавливайте посуду на варочных панелях с более чем одной свободной зоной нагрева таким образом, чтобы была покрыта только одна из свободных зон нагрева.

В противном случае варочные панели активируются неправильно, что отрицательно влияет на результат приготовления.

### Использование двух независимых друг от друга конфорок

Свободная зона нагрева используется как две независимые друг от друга конфорки.



#### Активация

См. главу → "Управление бытовым прибором"

### Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

#### Объединение конфорок


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

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

#### Изменение степени нагрева конфорки


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

#### Добавление новой посуды

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

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

#### Разделение конфорок

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

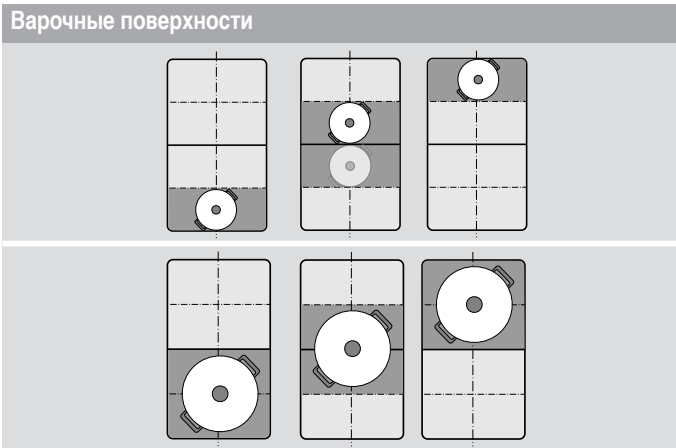
**Указание:** После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.



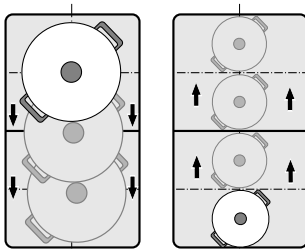
## Функция «Move»

С помощью данной функции выполняется активация всей свободной зоны нагрева, разделённой на три варочных поверхности, для которой были предварительно установлены ступени нагрева.

Используйте только одну ёмкость. Размер варочной поверхности зависит от используемой посуды и правильности её установки.



Таким образом, посуда в ходе приготовления может быть перемещена на другую варочную поверхность с другой ступенью нагрева:



Предустановленные ступени нагрева конфорок:

Передний участок = ступень нагрева 9

Средний участок = ступень нагрева 5

Задний участок = ступень нагрева 1.

Предварительно установленные ступени нагрева можно менять независимо от другой конфорки. Информацию об их изменении можно найти в главе → "Базовые установки"

### Указания

- Если в свободной зоне нагрева распознается более одной ёмкости, функция деактивируется.
- При перемещении или поднятии посуды в пределах свободной зоны нагрева варочная панель включает автоматический поиск, после чего устанавливается ступень нагрева для участка, на котором была распознана посуда.
- Подробную информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

## Активация

1. Выберите одну из двух конфорок свободной зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к символу . Рядом с символом горит индикатор. Свободная зона нагрева активируется в качестве единственной конфорки. Ступень нагрева участка, на котором находится посуда, отображается на индикаторе передней конфорки.

Функция активирована.

## Изменение ступени нагрева конфорки

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

### Указания

- Изменяется ступень нагрева только того участка, на котором находится посуда.
- При деактивации функции ступени нагрева трёх варочных поверхностей возвращаются к предварительно установленным значениям.

## Деактивация

Прикоснитесь к символу . Индикатор рядом с символом гаснет.

Функция деактивирована.

**Указание:** Если одна из варочных поверхностей установлена на , в течение нескольких секунд происходит деактивация функции.

## Зона нагрева FlexPlus

Варочная панель оснащена двумя зонами нагрева FlexPlus, которые находятся между двумя свободными зонами нагрева и функционируют, соответственно, в комбинации с правой или левой свободной зоной нагрева. Благодаря этому возможно использование посуды с большим диаметром и достижение лучших результатов приготовления.

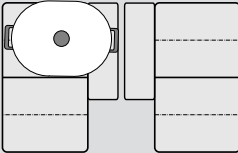
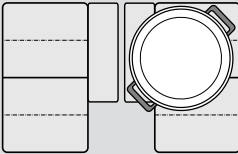
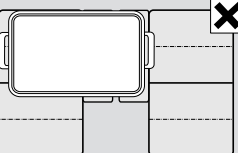
Одна из двух зон нагрева FlexPlus всегда включается вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). Они не могут быть включены независимо друг от друга.

### Указания в отношении посуды

Для оптимального распознавания и распределения тепла следует ставить посуду по центру.

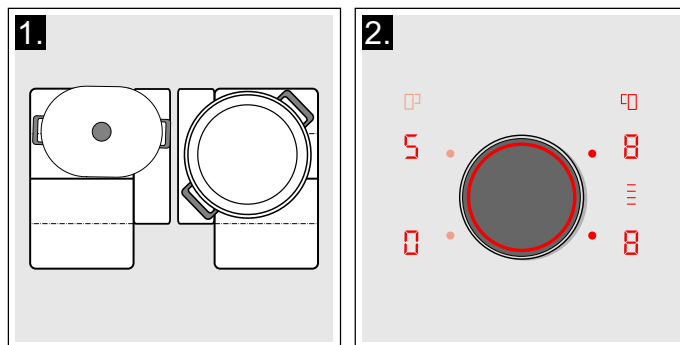
Посуда должна закрывать боковую конфорку и зону нагрева FlexPlus.

В зависимости от размера посуды возможна активация свободной зоны нагрева в качестве двух независимых конфорок или в качестве одной конфорки:

Установка посуды	
	Посуда продолговатой формы: Активируйте свободную зону нагрева в качестве двух независимых друг от друга конфорок или как одну конфорку.
	Большая посуда круглой формы: Активируйте свободную зону нагрева в качестве единственной конфорки.
	Посуда не должна закрывать одновременно обе зоны нагрева FlexPlus.

### Активация

1. Поставьте посуду на конфорку и проследите за тем, чтобы зона нагрева FlexPlus также была закрыта.
2. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева. Загораются индикаторы конфорки и зоны нагрева FlexPlus.



Зона нагрева FlexPlus активирована.

### Деактивация

Снимите посуду с конфорки. Индикаторы гаснут.

Зона нагрева FlexPlus деактивирована.

## Функции времени

Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

- Программирование времени приготовления
- Бытовой таймер
- Функция секундомера

### Программирование времени приготовления

По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

#### Установка:

1. Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
2. Прикоснитесь к символу I→I. Индикатор I→I выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется 00.



3. Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления.



Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Указания

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

### Сенсор жарения

Если запрограммировано время приготовления для одной конфорки и активирован сенсор жарения, отсчёт времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута требуемая температура.

### Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа I→I.

Измените время приготовления в зоне настроек или магнитным переключателем либо установите 00, чтобы сбросить время приготовления.

### По истечении времени

Конфорка выключается. Раздаётся сигнал, на конфорке отображается 0, а на индикаторе таймера на одну минуту появляется 00. Индикатор I→I выбранной конфорки мигает. Прикоснитесь к любому символу. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

#### Указания

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

### Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

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

#### Установка функции

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

### Изменение или сброс установленного времени

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

### По истечении времени




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

## Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.


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

### Активация

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

Начинается отсчёт времени приготовления.


### Деактивация

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

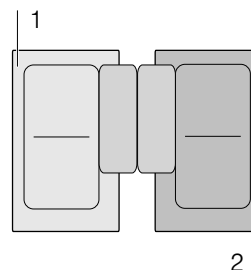
Функция деактивирована.

**Указание:** Для деактивации секундомера следует выбрать данную функцию.

## Функция «PowerBoost»




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

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).







**Указание:** На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

### Активация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Горят индикаторы  и .

Функция активирована.

### Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу . Горят индикаторы  и . Степень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки .

Функция деактивирована.

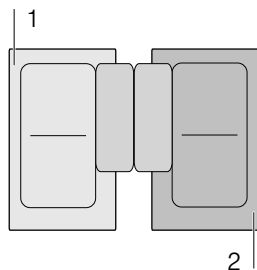
**Указание:** При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «PowerBoost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

## Функция «ShortBoost»

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

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

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



**Указание:** Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать функцию «Shortboost».

### Рекомендации по использованию

- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду на середину конфорки. Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в разделе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

### Активация

1. Выберите конфорку.
2. Дважды прикоснитесь к символу **P**. Горят индикаторы **P** и **—**.

Функция активирована.

### Деактивация

1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу **P**. Горят индикаторы **P** и **—**. Степень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки **9**.

Функция деактивирована.

**Указание:** Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.

## Функция поддержания в горячем состоянии

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

### Активация

1. Выберите конфорку.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу **L**.

На индикаторе появляется **L**.

Функция активирована.

### Деактивация

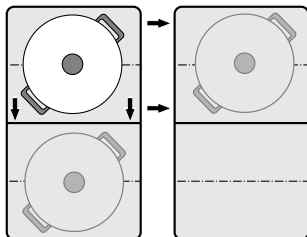
1. Выберите конфорку.
2. Прикоснитесь к символу **L**. Индикация **L** гаснет. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

Функция деактивирована.

## Перенос настроек



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

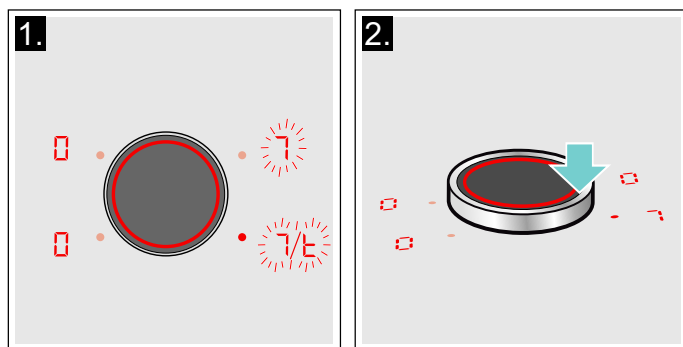
Для переноса настроек снимите посуду с включенной конфорки и поставьте её на другую конфорку.



**Указание:** Дополнительную информацию о правильной установке посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева Flex Zone"

### Активация

1. Переместите посуду с включенной конфорки на другую конфорку.  
Мигает индикатор ступени нагрева первоначально выбранной конфорки.  
Выполняется распознавание посуды, и на индикаторе новой конфорки мигает выбранная перед этим ступень нагрева и символ .
2. Выберите другую конфорку, чтобы подтвердить настройки.  
Ступень нагрева первоначально выбранной конфорки устанавливается на .



Функция активирована.

Выполнен перенос настроек для новой конфорки.

### Указания

- Переместите посуду на неключенную конфорку, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Если ни одна конфорка не включена, то функции «Powerboost» и «Shortboost» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если новая ёмкость устанавливается на другую конфорку перед подтверждением настроек, то данная функция будет доступна для обеих ёмкостей.
- При перемещении нескольких ёмкостей данная функция будет доступна только для последней из перемещённых ёмкостей.

## Сенсорный режим жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при сохранении подходящей температуры сковороды.

Конфорки, подходящие для приготовления с использованием данной функции, обозначены символом функции жарения.

### Преимущества при жарении

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.
- Функция жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

### Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топленого свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

### Сковороды для приготовления с сенсором жарения

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Данные принадлежности вы можете дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

- Z9451X0 Сковорода с диаметром 15 см.
- Z9452X0 Сковорода с диаметром 19 см.
- Z9453X0 Сковорода с диаметром 21 см.
- Z9455X0 Сковорода с диаметром 28 см. Рекомендуется только для зоны нагрева FlexPlus.
- Z9417X2 Панель Террап Yaki. Рекомендуется только для свободной зоны нагрева.
- Z9416X2 Сковорода-гриль. Рекомендуется только для свободной зоны нагрева.

Сковороды имеют антипригарное покрытие, благодаря которому при жарении требуется совсем немного масла.

### Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Убедитесь в том, что диаметр дна сковороды соответствует размеру конфорки. Ставьте сковороду на середину конфорки.

- При использовании свободной зоны нагрева и сковороды неподходящего размера или при неправильной установке сковороды может случиться так, что сенсор жарения не будет активирован. См. главу → "Свободная зона нагрева Flex Zone".
- Если вы используете другую сковороду, она может перегреться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

## Температурный режим

Температурный режим	Подходит для
1 очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина.
2 низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина (например, приготовление омлета).
3 средняя – низкая	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
4 средняя – высокая	Жарение стейков (хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи.
5 высокая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью или средней прожарки, картофельных оладий и картофеля.

## Таблица

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

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

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

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.)
<b>Мясо</b>		
Шницель, без панировки <sup>1</sup>	4	6 - 10
Шницель, в панировке <sup>1</sup>	4	6 - 10
Филе <sup>2</sup>	4	6 - 10
Котлеты <sup>1</sup>	3	10 - 15
Кордон блю <sup>1</sup>	4	10 - 15
Венский шницель <sup>1</sup>	4	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Стейк среднепрожаренный (3 см толщиной) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Бефстроганов <sup>3</sup>	4	7 - 12
Гирос <sup>3</sup>	4	7 - 12
Шпиг <sup>1</sup>	2	5 - 8
Мясной фарш <sup>3</sup>	4	6 - 10

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть.

<sup>2</sup> Положить продукты и добавить масло на сковороду после звукового сигнала.

<sup>3</sup> Периодически перемешивать.

<sup>4</sup> Добавить масло и продукты после звукового сигнала.

<sup>5</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

<sup>6</sup> Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только вода закипит.

<sup>7</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.)
Шницели по-гамбургски (1,5 см толщиной) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Фрикадельки (2 см толщиной) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Фаршированные фрикадельки <sup>1</sup>	3	10 - 20
Жареные колбаски, ошпаренные <sup>1</sup>	3	8 - 20
Жареные колбаски, сырые <sup>1</sup>	3	8 - 20
<b>Рыба</b>		
Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>	4	10 - 20
Рыбное филе, в панировке <sup>1</sup>	3	10 - 20
Креветки <sup>1</sup>	4	4 - 8
Лангустины <sup>1</sup>	4	4 - 8
Рыба, жареная целиком <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Блюда из яиц</b>		
Яичница-глазунья на сливочном масле <sup>4</sup>	2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле <sup>2</sup>	4	2 - 6
Яичница-болтунья <sup>3</sup>	2	4 - 9
Омлет <sup>5</sup>	2	3 - 6
Блины <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Гренки <sup>5</sup>	3	4 - 8
Шмаррен по-королевски <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Овощи и бобовые</b>		
Чеснок <sup>3</sup>	2	2 - 10
Лук, пассеровать до полупрозрачности <sup>3</sup>	2	2 - 10
Лук, жаренный во фритюре <sup>3</sup>	3	5 - 10
Кабачки цуккини <sup>1</sup>	3	4 - 12
Баклажаны <sup>1</sup>	3	4 - 12
Сладкий перец <sup>1</sup>	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение <sup>1</sup>	3	4 - 15
Грибы <sup>3</sup>	4	10 - 15
Овощи в масле, тушение <sup>3</sup>	1	10 - 20
Овощи, глазирование <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Картофель</b>		
Жареный картофель из картофеля в мундире <sup>3</sup>	5	6 - 12
Жареный картофель из сырого картофеля <sup>3</sup>	4	15 - 25
Картофельные оладьи <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть.		
<sup>2</sup> Положить продукты и добавить масло на сковороду после звукового сигнала.		
<sup>3</sup> Периодически перемешивать.		
<sup>4</sup> Добавить масло и продукты после звукового сигнала.		
<sup>5</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.		
<sup>6</sup> Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только вода закипит.		
<sup>7</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.		



	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.)
Жареный картофель по-швейцарски <sup>4</sup>	2	50 - 55
Глазированный картофель <sup>3</sup>	3	10 - 15
<b>Соусы</b>		
Томатный соус с овощами <sup>3</sup>	1	25 - 35
Соус «Бешамель» <sup>3</sup>	1	10 - 20
Сырный соус <sup>3</sup>	1	10 - 20
Соус, уваривание <sup>3</sup>	1	25 - 35
Сладкие соусы <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Продукты глубокой заморозки</b>		
Шницель <sup>1</sup>	4	15 - 20
Кордон блю <sup>1</sup>	4	10 - 30
Грудка птицы <sup>1</sup>	4	10 - 30
Куриные нагеты <sup>1</sup>	4	10 - 15
Гирос <sup>3</sup>	4	10 - 15
Кебаб <sup>3</sup>	4	10 - 15
Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке <sup>1</sup>	3	10 - 20
Рыбные палочки <sup>1</sup>	4	8 - 12
Картофель фри, жарение <sup>3</sup>	5	4 - 6
Блюда для жарения <sup>3</sup>	3	6 - 10
Весенние рулеты <sup>1</sup>	4	10 - 30
Камамбер <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Прочее</b>		
Камамбер <sup>1</sup>	3	7 - 10
Крутоны <sup>3</sup>	3	6 - 10
Сухие готовые блюда <sup>6</sup>	1	5 - 10
Миндаль, обжаривание <sup>7</sup>	4	3 - 15
Орехи, обжаривание <sup>7</sup>	4	3 - 15
Кедровые орехи, обжаривание <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть. <sup>2</sup> Положить продукты и добавить масло на сковороду после звукового сигнала. <sup>3</sup> Периодически перемешивать. <sup>4</sup> Добавить масло и продукты после звукового сигнала. <sup>5</sup> Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой. <sup>6</sup> Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только вода закипит. <sup>7</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.		

## Терпан Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone

### Grill

































Grill подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса и рыбы (большие и маленькие порции), свежих овощей и хлеба с минимальным количеством растительного масла. Гофрированная форма способствует тому, что блюда впитывают меньше жира. Простой способ приготовления позволяет готовить блюда на гриле таким образом, что они выглядят и имеют вкус, словно были приготовлены на гриле традиционным способом. Налейте немного масла на гриль или на поверхность блюда для облегчения передачи тепла.






























### Терпан Yaki

Благодаря Терпан Yaki вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, хлеба, а также десерты, с минимальным количеством растительного масла. Терпан Yaki отлично подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Благодаря прямому контакту с панелью и равномерной передаче тепла сохраняются консистенция, цвет и сочность продуктов при обжаривании и подрумянивании.

В следующей таблице представлен выбор блюд и сортировка по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.



**Указание:** Установите свободную зону нагрева Flex Zone в качестве единственной зоны нагрева, чтобы активировать функцию надлежащим образом.

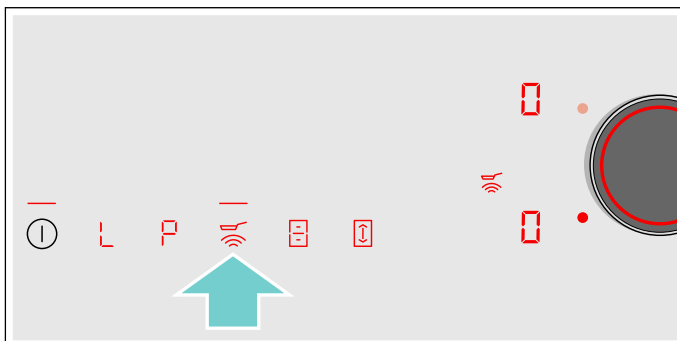
	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Мясо</b>			
Шницель, без панировки <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Филе <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Котлеты <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Шпиг <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Шницель по-гамбургски <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Сардельки <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Колбаски, сырые <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Гирос <sup>2</sup>		4	7 - 12
Мясной фарш <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Рыба и морепродукты</b>			
Рыбное филе, без панировки <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Крабы <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Креветки <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Рыба целиком, жарение <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<sup>1</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
<sup>2</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.			
<sup>3</sup> Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
<sup>4</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.			
<sup>5</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
<sup>6</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.			

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Овощи</b>			
Кабачки цуккини <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Баклажаны <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Сладкий перец <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Грибы <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Чеснок <sup>2</sup>		2	2 - 10
Лук, тушение <sup>2</sup>		2	2 - 10
Овощи, глазирование <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Картофель</b>			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель <sup>2</sup>		5	6 - 12
Картофельные оладьи <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Глазированный картофель <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Блюда из яиц</b>			
Яичница-глазунья на сливочном масле <sup>3</sup>		2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле <sup>1</sup>		4	2 - 6
Яичница-болтунья <sup>2</sup>		2	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		2	3 - 6
Блины <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Гренки <sup>4</sup>		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Прочее</b>			
Обжаривание <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Крутоны <sup>2</sup>		3	6 - 10
Обжаривание миндаля <sup>6</sup>		4	3 - 15
Обжаривание фундука <sup>6</sup>		4	3 - 15
Обжаривание кедровых орехов <sup>6</sup>		4	3 - 15
<sup>1</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть			
<sup>2</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.			
<sup>3</sup> Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
<sup>4</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.			
<sup>5</sup> Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.			
<sup>6</sup> Добавить продукты после звукового сигнала.			

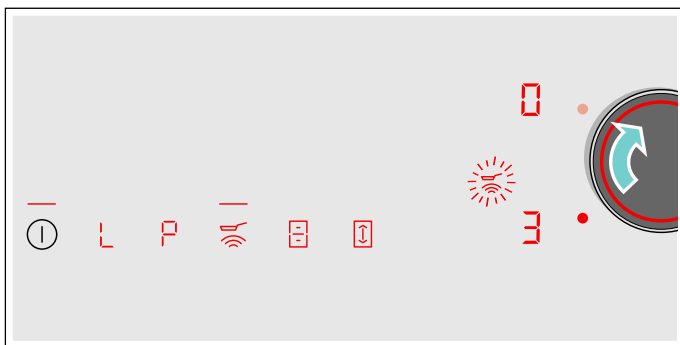
## Установка

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


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



2. В течение следующих 5 секунд выберите требуемый температурный режим магнитным переключателем.




Функция активирована.

Символ температуры  будет мигать, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздаётся звуковой сигнал и символ температуры продолжает гореть.

3. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

**Указание:** Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

## Отключение сенсора жарения



Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Функция деактивирована.


## Блокировка для безопасности детей

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

### Активация и деактивация блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

### Автоматическая блокировка от включения детьми


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


### Включение и выключение

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

## Защита при вытирании

При вытирании включённой панели управления возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

**Активация:** снимите магнитный переключатель. Горит индикатор . Панель управления блокируется на 35 секунд. После этого можно вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

**Деактивация:** через 35 секунд выполняется разблокировка панели управления. Для преждевременного выключения функции необходимо снова установить магнитный переключатель и поворачивать его до тех пор, пока индикатор  не погаснет.

### Указания

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

## Автоматическое аварийное отключение

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

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

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

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

## Базовые установки

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


Индикация	Функция
с 1	<p><b>Блокировка для безопасности детей</b></p> <p>0 Вручную*</p> <p>1 Автоматически</p> <p>2 Функция деактивирована.</p>
с 2	<p><b>Звуковые сигналы</b></p> <p>0 Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке выключены.</p> <p>1 Включён только сигнал об ошибке.</p> <p>2 Включён только сигнал подтверждения.</p> <p>3 Все звуковые сигналы включены.*</p>
с 3	<p><b>Индикация расхода электроэнергии</b></p> <p>0 Деактивирована.*</p> <p>1 Активирована.</p>
с 5	<p><b>Автоматическое программирование времени приготовления</b></p> <p>00 Выключено.*</p> <p>0 1:99 Время до автоматического отключения.</p>
с 6	<p><b>Продолжительность сигнала функции таймера</b></p> <p>1 10 секунд.</p> <p>2 30 секунд.</p> <p>3 1 минута.*</p>
с 7	<p><b>Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели</b></p> <p><b>Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели.</b></p> <p>0 Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. */**</p> <p>1 1000 Вт Минимальная мощность.</p> <p>1. 1500 Вт</p> <p>...</p> <p>3 3000 Вт Рекомендуется для 13 ампер.</p> <p>3. 3500 Вт Рекомендуется для 16 ампер.</p> <p>4 4000 Вт</p> <p>4. 4500 Вт Рекомендуется для 20 ампер.</p> <p>...</p> <p>9 или 9. Максимальная мощность варочной панели.**</p>
с 9	<p><b>Время выбора зоны нагрева</b></p> <p>0 Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная зона нагрева.*</p> <p>1 Ограничено: зона нагрева остаётся выбранной на несколько секунд.</p>
с 11	<p><b>Изменение предустановленных уровней мощности для функции «Move»</b></p> <p>_9 Предварительно установленный уровень мощности для переднего участка варочной поверхности.</p> <p>-5 Предварительно установленный уровень мощности для среднего участка варочной поверхности.</p> <p>-2 Предварительно установленный уровень мощности для заднего участка варочной поверхности.</p>

<b>с 12</b>	<b>Проверка посуды и результата приготовления</b>
0	Не подходит
1	Не оптимальный
2	Подходит
<b>с 0</b>	<b>Возврат к стандартным установкам</b>
0	Индивидуальные установки*
1	Возврат к заводским установкам.


\*Заводская установка  
 \*\* Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

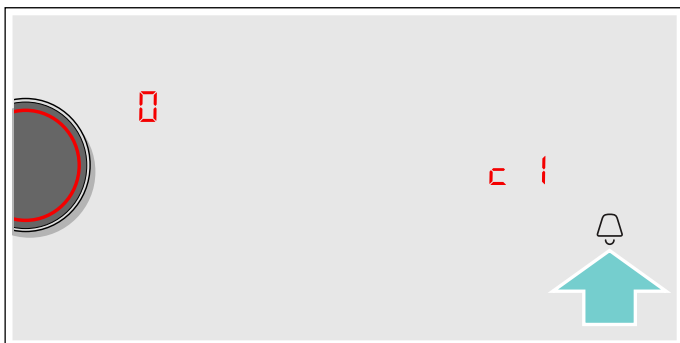
**К базовым установкам можно перейти следующим образом:**


Варочная панель должна быть выключена.

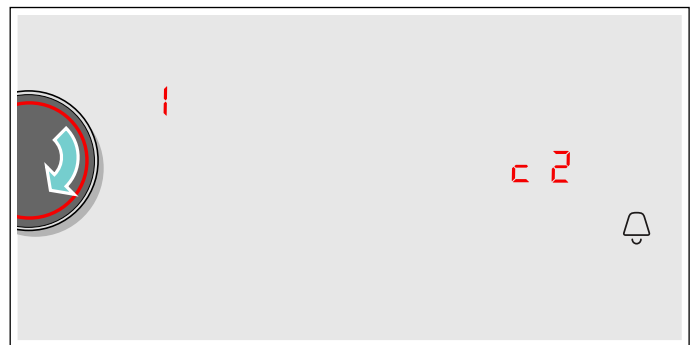
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым примерно 3 секунды. С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.


Информация об изделии	Индикация
Список сервисных центров	0 1
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	0.5

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



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



6. Удерживайте символ  нажатым минимум 3 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

**Выход из базовых настроек**

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

## Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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

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

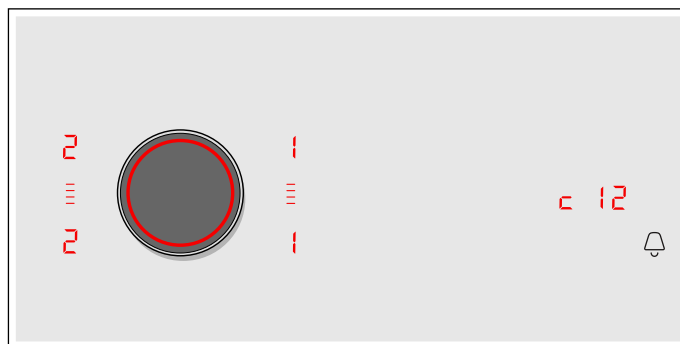
## Проверка посуды

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

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

1. Налейте прим. 200 мл воды в холодную посуду и поставьте её на середину конфорки, диаметр которой наиболее соответствует диаметру дна посуды.
2. Перейдите к базовым установкам и выберите установку **c 1 2**.
3. Поверните магнитный переключатель. На индикаторах конфорок мигает **—**.  
Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторах конфорок появляются данные о качестве и скорости процесса приготовления.



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

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

Для повторной активации функции поверните магнитный переключатель.

### Указания

- Если свободная зона нагрева является единственной конфоркой, используйте только одну посуду.
- Если диаметр используемой конфорки намного меньше диаметра дна посуды, то нагревается только середина ёмкости, и результат приготовления не будет оптимальным или удовлетворительным.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → "Базовые установки".
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → "Приготовление в режиме индукционного нагрева" и → "Свободная зона нагрева Flex Zone".



## Ограничитель мощности Power-Manager

С помощью функции ограничения мощности можно установить общую мощность варочной панели.

Установки варочной панели предварительно заданы на заводе. Её максимальная мощность приведена на типовой табличке. С помощью функции ограничения мощности можно изменить её значение в соответствии с требованиями электромонтажа.

Для того чтобы не допустить превышения данного установочного значения, варочная панель автоматически распределяет предоставленную мощность для включённых зон нагрева.

Пока активирована функция ограничения мощности, мощность зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если при включении зоны нагрева достигается значение ограничения по мощности, на индикаторе ступеней нагрева конфорки на короткое время появляется индикация **\_**. Прибор регулирует и автоматически выбирает максимально возможный уровень мощности.

Более подробную информацию об изменении общей мощности варочной панели можно найти в главе → "Базовые установки"

## Очистка

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

### Варочная панель

#### Очистка

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

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

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

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

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

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

## Съёмный магнитный переключатель

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

## Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

### Использование

#### Почему варочная панель не включается, и почему горит символ блокировки для безопасности детей ?

Блокировка для безопасности детей активирована.

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

#### Почему мигают индикаторы и слышен звуковой сигнал?

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

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

#### Почему не активируется сенсор жарения?

Достигнута макс. потребляемая мощность прибора или включена функция PowerManager. Выключите или уменьшите мощность активных зон нагрева.

Дополнительную информацию о данной функции можно найти в главе → *"Ограничитель мощности Power-Manager" на страница 33*

### Шумы

#### Почему во время приготовления слышны шумы?

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

#### Возможные шумы:

##### Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

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

##### Низкий свист:

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

##### Треск:

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

##### Высокие свистящие звуки:

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

##### Шум вентилятора:

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

## Кухонная посуда

### Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

### Почему конфорка не нагревается, а индикатор ступени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

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

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

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

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

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

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

## Очистка

### Каким образом выполняется очистка варочной панели?

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

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

## Что делать в случае неисправности?

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

Индикация	Возможная причина	Устранение неисправности
Отсутствует	Сбой электропитания.  Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания.  Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.  Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах конфорок мигает —	Имеет место неисправность электроники.	Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
<i>F2</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<i>F4</i>	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
<i>F5</i> + ступень нагрева и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Процесс приготовления может быть продолжен.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того, как погаснет индикация о неисправности, можно продолжить процесс приготовления.
<i>F1/F6</i>	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
<i>F0</i>	Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Проверьте индикацию о неисправности, прикоснувшись к любому элементу управления. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом технической службы.
<i>F9</i>	Невозможно активировать зону нагрева FlexPlus.	Проверьте индикацию о неисправности, прикоснувшись к любому элементу управления. Вы можете готовить как обычно, используя остальные конфорки. Свяжитесь со специалистом технической службы.
<i>F8</i>	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.
<i>dE</i>	Активирован режим демонстрации.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите её. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Режим демонстрации завершён.

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

**Указания**

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

**Служба сервиса**

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

**Номер E и номер FD**

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

Фирменная табличка с номерами находится:

- В паспорте прибора
- На нижней части варочной панели

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

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

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

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

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

## Контрольные блюда

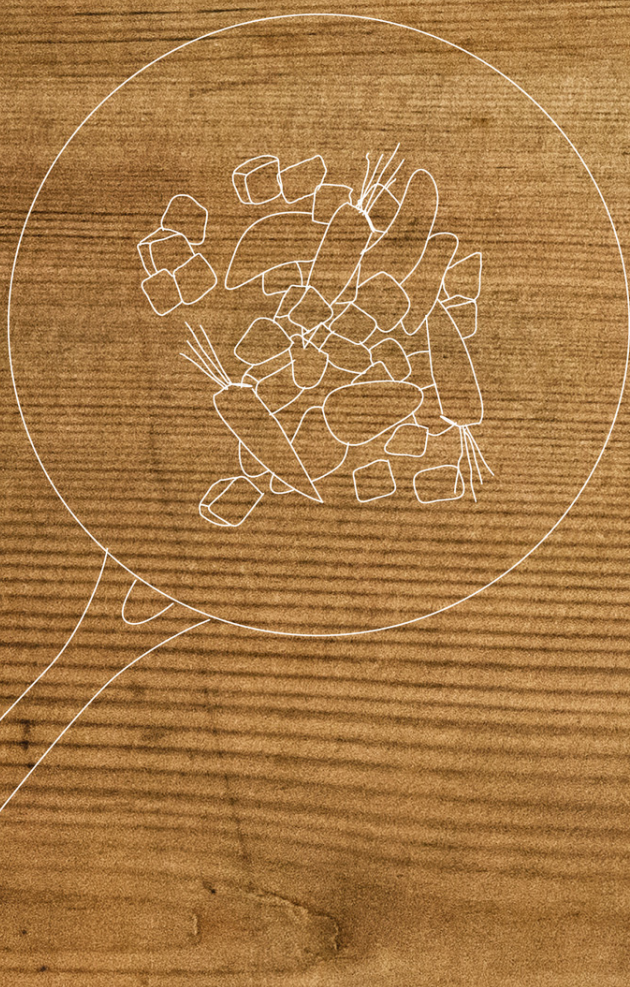
Эта таблица была составлена для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки наших приборов.

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

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

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001438705  
990123(00)  
RU