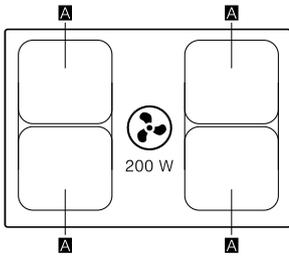




Индукционная варочная панель со  
встроенным модулем вентиляции  
[ru] Руководство пользователя

T4..D7A..



		$g^1$	$b^1$
<b>A</b>	Ø 21	 	2.200W 3.700W
	21 x 38		3.600W

<sup>1</sup> IEC 60335-2-6

# Содержание

1	Безопасность .....	3
2	Предотвращение материального ущерба .....	6
3	Защита окружающей среды и экономия .....	7
4	Приготовление с помощью индукционного нагрева.....	7
5	Знакомство с прибором .....	9
6	Режимы работы.....	10
7	Перед первым использованием .....	11
8	Стандартное управление .....	11
9	CombiZone .....	14
10	Функции времени.....	14
11	PowerBoost.....	15
12	Сенсор жарения .....	15
13	Функция поддержания в горячем состоянии .....	18
14	Блокировка для безопасности детей.....	18
15	Блокировка панели управления при вытирании .....	18
16	Индивидуальное защитное отключение .....	18
17	Базовые установки .....	19
18	Индикатор расхода электроэнергии.....	20
19	Проверка посуды .....	20
20	Ограничение по мощности .....	21
21	Очистка и уход .....	21
22	FAQ.....	24
23	Устранение неисправностей .....	26
24	Утилизация .....	28
25	Сервисная служба .....	28
26	Контрольные блюда .....	28



## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.

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

### 1.2 Использование по назначению

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

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

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- на лодках и в автомобилях.
- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.
- для всасывания опасных или взрывоопасных веществ и паров.
- для всасывания мелких деталей или жидкости.

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

неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

### 1.4 Безопасная эксплуатация

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

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

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

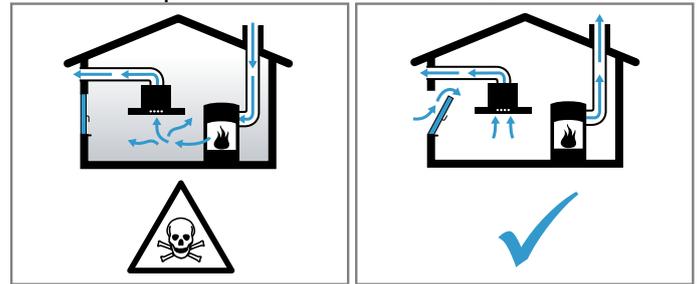
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!**

Втянутые обратно в помещение отработавшие газы могут стать причиной отравления. Источники пламени с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле обогревательные приборы, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную трубу) из помещения на улицу. Во время работы вытяжки из кухни и располагающихся рядом помещений удаляется воздух и, вследствие

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



- ▶ Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.
- ▶ Безопасным для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если необходимый для сжигания воздух будет поступать через незакрывающиеся отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенового короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мер. Только один стеновой короб системы притока/отвода воздуха не обеспечивает гарантию соблюдения предельного значения.
- ▶ В любой ситуации обращайтесь за советом к компетентному лицу, ответственному за эксплуатацию и очистку труб, способному оценить вентиляционную систему всего дома и предложить вам решение по принятию соответствующих мер.
- ▶ Если прибор работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

Варочная панель сильно нагревается.

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

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

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

- ▶ Не использовать крышку варочной панели. После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.

- ▶ Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- ▶ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- ▶ Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).
- ▶ Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твёрдого топлива (например, дрова или уголь), если данный источник оборудован цельной несъёмной защитной панелью. Не должно быть разлетающихся искр.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

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

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

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

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

Во время работы прибор сильно нагревается.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 28

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

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

- ▶ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева.

- ▶ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▶ Используйте только термостойкую посуду. Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.
- ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

## **2 Предотвращение материального ущерба**

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

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

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

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

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

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибору требуется значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

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

При приготовлении наливайте немного воды.

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

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева. Используйте подходящую ступень нагрева конфорки.

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

Настройте режим работы вентилятора в зависимости от интенсивности испарений.

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

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

- Неприятные запахи будут меньше распространяться по помещению.

Выключите прибор, если не предполагается его дальнейшее использование.

- Прибор не будет расходовать электроэнергию.

Во время приготовления пищи хорошо проветривайте помещение.

- Прибор функционирует эффективнее, вытяжка работает тише.

Очищайте или заменяйте фильтр с указанной периодичностью.

- Эффективность работы фильтров не изменяется.

## 4 Приготовление с помощью индукционного нагрева

### 4.1 Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

- экономия времени при варке и жарении;
- экономия электроэнергии;
- лёгкий уход и очистка; жидкости, перелившиеся через край, не будут быстро пригорать.
- Контроль подвода тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подвод тепла, как только изменяются условия эксплуатации. Если убрать посуду с конфорки с индукционным нагревом, подвод тепла будет сразу же прекращён, даже если конфорка предварительно не была выключена.

### 4.2 Посуда

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

Например:

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;

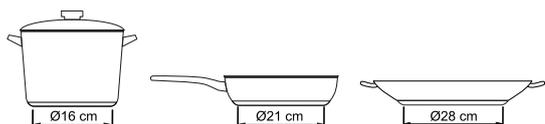
## ru Приготовление с помощью индукционного нагрева

- специальная посуда для индукционных плит из нержавеющей стали.

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

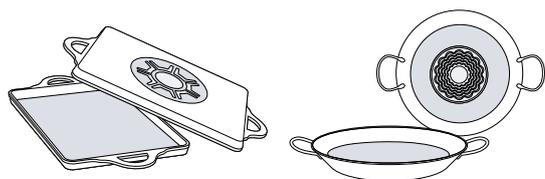
→ "Проверка посуды", Страница 20

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

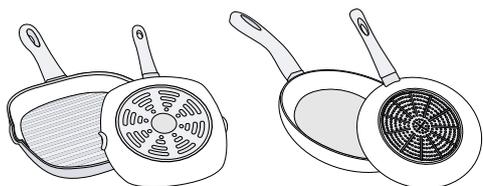


Некоторые виды индукционной посуды имеют не полностью ферромагнитное дно:

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



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



### Неподходящая посуда

Не используйте пластину-переходник или посуду из:

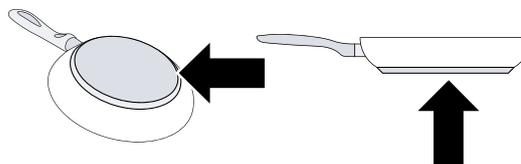
- обычной тонкостенной стали
- стекла
- глины
- меди
- алюминия

### Состояние дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. С помощью посуды, изготовленной из материалов, равномерно распределяющих тепло,

например кастрюлю с многослойным дном из высококачественной нержавеющей стали, вы сэкономите время и электроэнергию.

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



### Отсутствие или неподходящая по размеру кухонная посуда

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

### Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

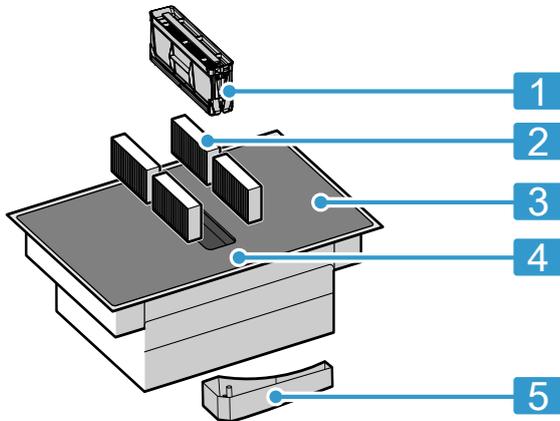
### Распознавание посуды

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

## 5 Знакомство с прибором

### 5.1 Ваш новый прибор

Информация о вашем новом приборе



Но-мер	Обозначение
1	Жироулавливающий фильтр
2	Фильтр для удаления запаха в режиме циркуляции воздуха или шумопоглотитель в режиме отвода воздуха <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации.

Но-мер	Обозначение
3	Варочная панель
4	Панель управления
5	Ёмкость для слива лишней жидкости

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации.

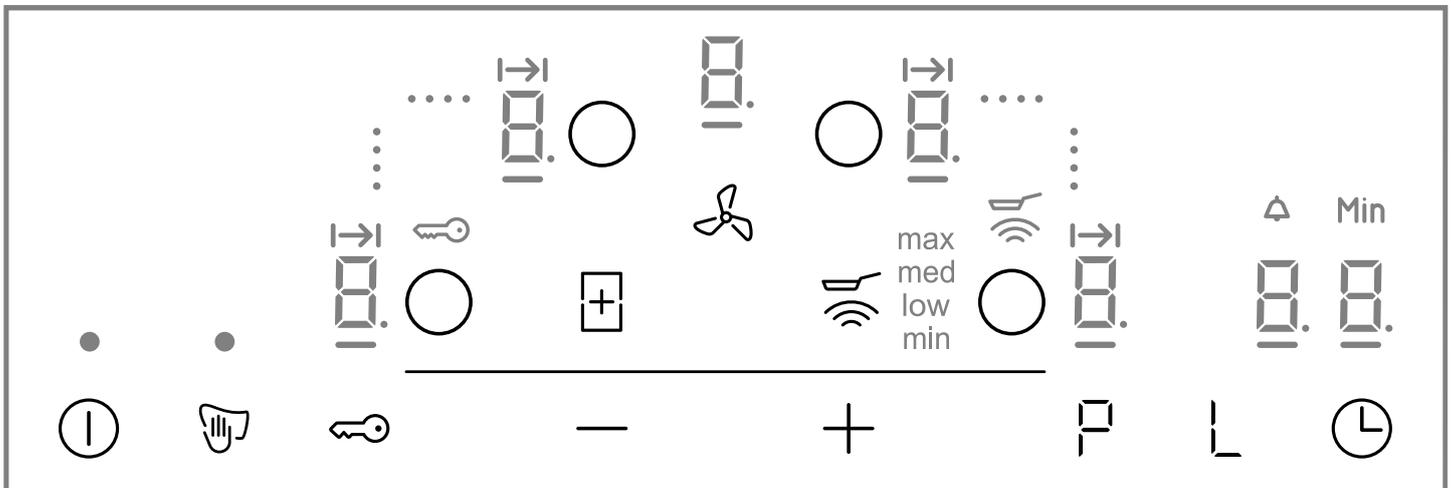
### 5.2 Специальные принадлежности

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

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

### 5.3 Панель управления

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



#### Сенсоры выбора

Сенсор	Функция
ⓘ	Главный выключатель
○	Выбор зоны нагрева
-/+	Диапазон настройки
👉	Блокировка панели управления для очистки
🔑	Блокировка для безопасности детей
🏠	Функция «CombiZone»
⚡	Функция «Powerboost» Интенсивный режим вентиляции

Сенсор	Функция
⌊	Функция поддержания в горячем состоянии
🕒	Функция таймера
🔥	Сенсор жарения
🌀	Ручное управления вентилятором

#### Индикаторы

Индикатор	Функция
🏠	Рабочий режим
1-9	Ступени нагрева конфорок
00	Функции времени

Индикатор	Функция
H/h	Остаточное тепло
	Блокировка для безопасности детей
P	Функция «Powerboost»
P	Интенсивный режим вентиляции I
P.	Интенсивный режим вентиляции II
L	Функция поддержания в горячем состоянии
→	Установка времени приготовления
	Таймер
Min	Участок дисплея для индикации времени
	Функция «CombiZone»
	Сенсор жарения
min low med max	Режимы жарения

### Сенсорные поля и индикаторы

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

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

## 5.4 Зоны нагрева

Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, см. здесь

→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 7.

### Зоны нагрева

	Одно-контурная конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Комбинированная варочная поверхность	Дополнительную информацию можно найти в главе → "CombiZone", Страница 14.

## 5.5 Индикатор остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:

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

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

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

## 6 Режимы работы

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

### 6.1 Режим отвода воздуха

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



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

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

### 6.2 Режим циркуляции воздуха

Всасываемый воздух проходит через жироулавливающие фильтры и фильтр для поглощения запаха и очищенный выводится обратно в помещение.



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

## 7 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

### 7.1 Установка режима работы

Прибор поставляется с предустановленным режимом циркуляции воздуха.

Если ваша варочная панель имеет выход воздуха наружу, необходимо установить с 1 7 для этого режима.

Дополнительную информацию можно найти в главе

→ "Базовые установки", Страница 19

## 8 Стандартное управление

### 8.1 Включение и выключение варочной панели

Включайте и выключайте варочную панель главным выключателем ①.

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

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

#### Включение варочной панели

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

#### Выключение варочной панели

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

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

### 8.2 Настройка зон нагрева

Выберите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

#### Уровень мощности

1	Минимальный уровень мощности
9	Максимальный уровень мощности

Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение. Оно обозначено точкой.

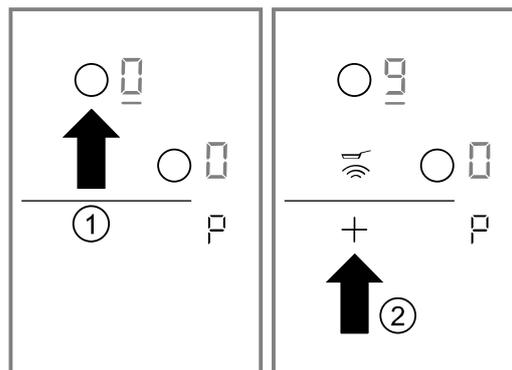
#### Примечания

- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.

#### Выбор зоны нагрева и ступени нагрева

1. Чтобы выбрать зону нагрева, нажмите ○.
- ✓ Загорается индикатор ② и под ним символ ..
2. Выберите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.
  - Нажмите на +: ступень нагрева 9.
  - Нажмите на -: ступень нагрева 1.



- ✓ Уровень мощности установлен.

#### Примечания

- Если вы поставили посуду на конфорку до включения варочной панели, а потом нажали ①, то распознавание посуды займет на 20 с больше времени. Зона нагрева выбирается автоматически. Выберите ступень нагрева в течение 20 с после распознавания посуды, иначе зона нагрева выключится. Если вы поставили несколько предметов посуды и потом включили варочную панель, будет распознан только один из предметов.
- Если в зоне нагрева не установлена посуда, выбранный уровень мощности начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.

#### Изменение ступени нагрева и отключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
  2. Выберите необходимую ступень нагрева в зоне настройки или установите её на ②.
- ✓ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

### 8.3 Советы по приготовлению блюд

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8-9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочередно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендациями по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти здесь:  
→ "Как сэкономить электроэнергию", Страница 7

#### Рекомендации по приготовлению

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

	==≡	⌚ min
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1. - 2	-
Молоко <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Варёные сосиски <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Рыба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
<sup>1</sup> Без крышки		
<sup>2</sup> Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.		
<sup>3</sup> Часто переворачивать		

	==≡	⌚ min
Рис (в двойном объеме воды)	2. - 3.	15 - 30
Молочный рис <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4. - 5.	25 - 35
Отварной картофель	4. - 5.	15 - 30
Макароны <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3. - 4.	120 - 180
Супы	3. - 4.	15 - 60
Овощи	2. - 3.	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3. - 4.	7 - 20
Рагу в скороварке	4. - 5.	-
<b>Тушение</b>		
Мясной рулет	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Тушение/жарение в большом количестве жира<sup>1</sup></b>		
Шницель в панировке или без	6 - 7	6 - 10
Шницель глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Отбивная котлета в панировке или без неё <sup>3</sup>	6 - 7	8 - 12
Стейк, толщина 3 см	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы, толщина 2 см <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы глубокой заморозки	5 - 6	10 - 30
Рубленые котлеты, толщина 3 см <sup>3</sup>	4. - 5.	20 - 30
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см <sup>3</sup>	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба в панировке, глубокой заморозки (например, рыбные палочки)	6 - 7	8 - 15
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7 - 8	15 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6. - 7.	-
Омлет (жарение одного за другим)	3. - 4.	3 - 10
Яичница-глазунья	5 - 6	3 - 6
<sup>1</sup> Без крышки		
<sup>2</sup> Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.		
<sup>3</sup> Часто переворачивать		

		 min
<b>Жарение во фритюре (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)<sup>1</sup></b>		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Крокеты глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например цыпленок кусочками	6 - 7	-
Рыба в панировке или в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

<sup>1</sup> Без крышки  
<sup>2</sup> Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.  
<sup>3</sup> Часто переворачивать

## 8.4 Ручное управление вентилятором

Вы можете вручную управлять интенсивным режимом вентиляции.

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

### Активация ручного управления вентилятором

1. Прикоснитесь к .  
Вентиляция запустится на установленном уровне мощности.
  2. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настройки необходимый уровень мощности. Отображается заданный уровень мощности.
  3. Прикоснитесь к символу  для подтверждения установки.
- ✓ Вентиляция запущена.

### Изменение параметров или деактивация ручного управления вентилятором

1. Прикоснитесь к .
2. Выберите необходимый уровень мощности в зоне настройки или установите на .

## 8.5 Интенсивный режим вентиляции

Вентилятор имеет две ступени интенсивного режима работы. При активации интенсивного режима вентиляция работает в течение короткого времени с максимальной мощностью.

### Активация интенсивного режима вентиляции

1. Прикоснитесь к .
2. Выберите необходимый интенсивный режим:
  - **Интенсивный режим I:** выберите уровень мощности  и затем коснитесь . Загорается индикатор . Режим активирован.
  - **Интенсивный режим II:** снова коснитесь . Загорается индикатор . Режим активирован.

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

### Изменение параметров или деактивация интенсивного режима вентиляции

1. Прикоснитесь к .
2. Выберите необходимый уровень мощности в зоне настройки или установите на .

## 8.6 Автоматический запуск вентиляции

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

Вентиляция включается с учётом ступени нагрева соответствующих зон нагрева. Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе

→ "Базовые установки", Страница 19.

## 8.7 Функция остаточного хода для вентиляции

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

### Активация остаточного хода вентилятора

Остаточный ход активируется по умолчанию на максимальный период.

Информацию об изменении этих настроек можно найти в главе

→ "Базовые установки", Страница 19.

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

### Деактивация функции остаточного хода вентилятора

#### Вручную

При касании  функция деактивируется.

#### Автоматически

Прибор отключает функцию остаточного хода, если:

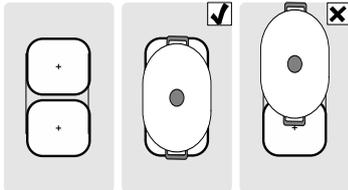
- время работы функции остаточного хода истекло;
- работа прибора была перезапущена.

## 9 CombiZone

С помощью данной функции вы можете объединить две зоны нагрева и установить для обеих зон одну ступень нагрева. Она особенно хорошо подходит для приготовления пищи в посуде продолговатой формы.

### 9.1 Указания по использованию посуды

Для получения оптимального результата используйте посуду, подходящую для участка обеих зон нагрева. Ставьте посуду на середину зон нагрева.



**Заметка:** Если на одной из двух зон нагрева вы используете только один предмет посуды, его можно передвинуть на вторую зону нагрева. В этом случае ступень нагрева конфорки и выбранные установки будут приняты.

### 9.2 Активация функции «CombiZone»

**Требование:** Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите одну из двух относящихся к CombiZone зон нагрева и установите ступень нагрева.
  2. Нажмите на Загорается индикатор .
- ✓ Ступень нагрева отображается на индикаторе нижней зоны нагрева.
  - ✓ Функция активирована.

### 9.3 Изменение степени нагрева конфорки

1. Выберите одну из двух зон нагрева, относящихся к функции «CombiZone».
2. Измените ступень нагрева в зоне настройки.

### 9.4 Деактивация функции «CombiZone»

1. Выберите одну из двух зон нагрева, относящихся к функции «CombiZone».
  2. Нажмите на .
- ✓ Функция деактивирована.
  - ✓ Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.

## 10 Функции времени

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

- Установка времени приготовления
- Автоматическое программирование времени приготовления
- Таймер

### 10.1 Установка времени приготовления

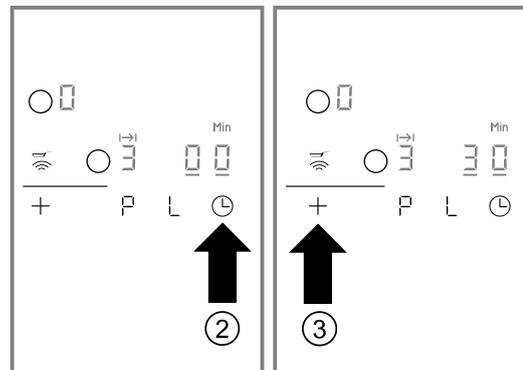
По истечении установленного времени зона нагрева автоматически выключается. Вы можете устанавливать время приготовления до 99 минут.

**Заметка:** Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирован сенсор жарения, отсчет времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута необходимая температура.

#### Программирование времени приготовления

1. Выберите зону нагрева и ступень нагрева.
  2. Прикоснитесь к .
- ✓ Отображается индикатор зоны нагрева.
  - ✓ На индикаторе таймера загорается .

3. В течение следующих 10 секунд установите необходимое время приготовления в зоне настройки.
  - Нажмите на : 30 минут
  - Нажмите на : 10 минут



- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Примечания

- Чтобы запросить оставшееся время приготовления, выберите соответствующую зону нагрева.
- Если установлено одно время приготовления для нескольких зон нагрева, на индикаторе таймера всегда будет отображаться время, установленное для соответствующей выбранной зоны нагрева.
- Если при использовании комбинированной зоны нагрева выбрать функцию CombiZone, установленное время будет одинаковым для обеих зон нагрева.

#### Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите зону нагрева и потом коснитесь .

2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время приготовления в зоне настроек или установите .

### По истечении времени приготовления

Зона нагрева выключается. Раздаётся звуковой сигнал, на индикаторе таймера отображается  в течение 60 секунд.

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

## 10.2 Автоматическое программирование времени приготовления

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

Дополнительную информацию можно найти здесь:

→ "Базовые установки", Страница 19.

## 10.3 Таймер

Таймер позволяет установить время до 99 минут. Эта функция работает независимо от зон нагрева и других установок. С помощью этой функции не выполняется автоматическое выключение зоны нагрева.

### Настройка таймера

1. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  не загорится.
- ✓ На индикаторе таймера загорается .
2. Установите необходимое время в зоне настройки.
  - Нажмите на : 10 минут
  - Нажмите на : 05 минут
- ✓ Через несколько секунд начинается отсчёт времени.

### Изменение или сброс времени таймера

1. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  не загорится.
2. Чтобы сбросить настройки времени, измените время приготовления в зоне настроек или установите .

### По истечении времени таймера

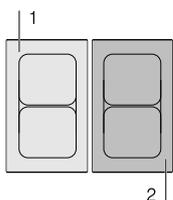
Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется , загорается индикатор . Через 60 секунд гаснут индикаторы.

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

# 11 PowerBoost

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

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



**Заметка:** На участке «CombiZone» функцию «Powerboost» можно активировать только в том случае, если две зоны нагрева используются независимо друг от друга.

## 11.1 Активация функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите . Загорается индикатор .
- ✓ Функция активирована.

## 11.2 Деактивация функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите . Индикатор  гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева .
- ✓ Функция деактивирована.

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

# 12 Сенсор жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при поддержании подходящей температуры сковороды.

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

## 12.1 Преимущества при жарении

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для поддержания температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.

- Сенсорный режим жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

#### Примечания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активируется надлежащим образом. Чтобы избежать разбрызгивания при жарении, используйте сито для защиты от брызг.
- Используйте подходящие растительное масло или жир для блюд для жарения. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топленого свиного сала выберите ступень нагрева min.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура зоны нагрева выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

## 12.2 Подходящая посуда

Выберите зону нагрева, диаметр которой соответствует дну посуды. Поставьте посуду на середину этой зоны нагрева.

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

**Заметка:** Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Дополнительную информацию см. здесь

→ "Сервисная служба", Страница 28.

#### Специальные принадлежности

Сковорода диам. 21 см	Рекомендуемые принадлежности для сенсора жарения.
--------------------------	---

Эти сковороды имеют антипригарное покрытие, поэтому при жарении требуется совсем немного растительного масла.

#### Примечания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Другие сковороды могут перегреваться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

## 12.3 Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Ре-жи-мы	Подходит для	
min	Низ-кая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина (например, приготовление омлета).

Ре-жи-мы	Подходит для	
low	Низ-кая — сред-няя	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
med	Сред-няя — высо-кая	Жарение стейков (хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи.
max	Высо-кая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью или средней прожарки, картофельных оладий и картофеля.

## 12.4 Рекомендации по приготовлению с использованием сенсора жарения

В таблице указано, какой температурный режим (⌘) оптимально подходит для приготовления определённых блюд. Время жарения (⌚ min) может меняться в зависимости от вида, веса, размера и характеристик продуктов.

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды. Предварительно нагрейте пустую сковороду, добавьте масло и положите продукт после звукового сигнала.

	⌘	⌚ min
<b>Мясо</b>		
Шницель в панировке или без	med	6 - 10
Филе	med	6 - 10
Котлеты <sup>1</sup>	low	10 - 15
Кордон блю, шницель <sup>1</sup>	med	10 - 15
Стейк с кровью, 3 см толщиной	max	6 - 8
Стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный, 3 см толщиной	med	8 - 12
Грудка птицы, толщиной 2 см <sup>1</sup>	low	10 - 20
Колбаски, вареные или сырые <sup>1</sup>	low	8 - 20
Шницели по-гамбургски, мясные фрикадельки, фрикадельки с начинкой <sup>1</sup>	low	6 - 30
Бефстроганов, гирос	med	7 - 12
Мясной фарш	med	6 - 10
Шпиг	min	5 - 8
<b>Рыба</b>		
Рыба целиком, жареная, например, форель	low	10 - 20
Рыбное филе в панировке или без нее	low - med	10 - 20
Креветки, крабы	med	4 - 8

#### Блюда из яиц

<sup>1</sup> Часто переворачивать.

<sup>2</sup> Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.

	⌘	⌚ min
Блины <sup>2</sup>	max	-
Омлет <sup>2</sup>	min	3 - 6
Яичница-глазунья	min - med	2 - 6
Яичница-болтуня	min	4 - 9
Шмаррен по-королевски	low	10 - 15
Гренки <sup>2</sup>	low	4 - 8
<b>Картофель</b>		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	max	6 - 12
Картофель фри из сырого картофеля	med	15 - 25
Картофельные оладьи <sup>2</sup>	max	2,5 - 3,5
Глазированный картофель	low	15 - 20
<b>Овощи</b>		
Чеснок, репчатый лук	min	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	low	4 - 12
Сладкий перец, зеленая спаржа	low	4 - 15
Грибы	med	10 - 15
Овощи, глазирование	low	6 - 10
<b>Продукты глубокой заморозки</b>		
Шницель	med	15 - 20
Кордон блю <sup>1</sup>	med	10 - 30
Грудка птицы <sup>1</sup>	med	10 - 30
Куриные нагетсы	med	10 - 15
Гирос, кебаб	low	5 - 10
Рыбное филе в панировке или без нее	low	10 - 20
Рыбные палочки	med	8 - 12
Картофель фри	max	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	low	6 - 10
Весенние рулеты	med	10 - 30
Камамбер/сыр	low	10-15
<b>Прочее</b>		
Камамбер/сыр	low	7 - 10
Сухие готовые блюда с добавлением воды, например, макаронны	min	5 - 10
Крутоны	low	6 - 10
Миндаль/фундук/кедровые орехи	med	3 - 15

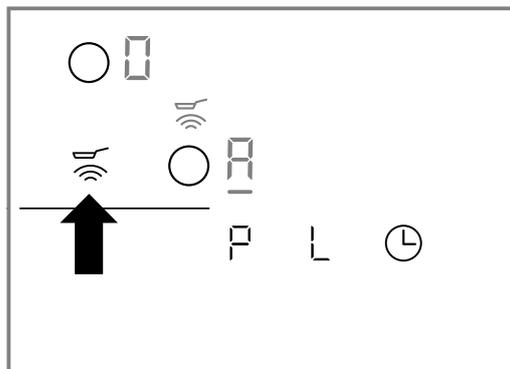
<sup>1</sup> Часто переворачивать.

<sup>2</sup> Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.

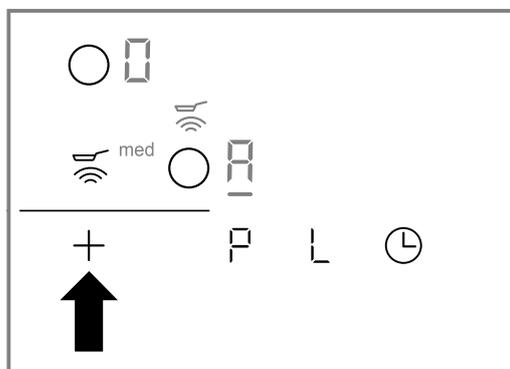
## 12.5 Включение сенсора жарения

**Требование:** Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте пустую посуду на конфорку.

1. Выберите конфорку и затем коснитесь .



- ✓ На индикаторе зоны нагрева загорается .
2. В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настройки требуемую ступень нагрева.



- ✓ Функция активирована.
- ✓ Символ температуры  будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздастся звуковой сигнал и символ температуры погаснет.
3. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

### Примечания

- Переверните продукт, чтобы он не пригорел.
- Для отображения индикации температуры  и ступени нагрева следует выбрать зону нагрева.

## 12.6 Отключение сенсора жарения

- ▶ Выберите конфорку и затем коснитесь .
- ✓ Функция деактивирована.

---

## 13 Функция поддержания в горячем состоянии

Эту функцию можно использовать, когда необходимо растопить шоколад или масло, а также чтобы разогреть пищу.

### 13.1 Активация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите необходимую зону нагрева .
  2. В течение 10 секунд коснитесь .  
Горит .
- ✓ Функция активирована.

### 13.2 Деактивация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
  2. Нажмите .  
 больше не отображается.  
Зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.
- ✓ Функция деактивирована.

---

## 14 Блокировка для безопасности детей

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

### 14.1 Включение функции блокировки для безопасности детей

**Требование:** Варочная панель должна быть выключена.

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

### 14.2 Выключение блокировки для безопасности детей

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

### 14.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

#### Включение и выключение

Дополнительную информацию об автоматической блокировке для безопасности детей можно найти здесь:

→ "Базовые установки", Страница 19.

---

## 15 Блокировка панели управления при вытирании

Благодаря этой функции можно заблокировать панель управления на время очистки без изменения выбранных настроек при включенной варочной панели.

### 15.1 Блокировка панели управления при вытирании активирована

- ▶ Прикоснитесь к . Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Панель управления блокируется на 35 секунд.

### 15.2 Блокировка панели управления при вытирании деактивирована

Для досрочной деактивации функции.

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Панель управления разблокирована.

#### Примечания

- Через 30 секунд после активации раздается сигнал. Данный сигнал сообщает о скором завершении выполнения функции.
- Блокировка не оказывает влияния на функционирование главного выключателя. Варочную панель можно выключить в любой момент.

---

## 16 Индивидуальное защитное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если вы в течение длительного времени используете одну зону нагрева и не изменяете установки вашего

прибора. В зависимости от выбранного уровня мощности, зона нагрева автоматически отключается через 1–10 часов.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки попеременно мигают  $F\bar{E}$  и индикатор остаточного тепла  $h$  или  $H$ .

## 17 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

### 17.1 Обзор базовых установок

Индикатор	Функция
$c 1$	<b>Блокировка для безопасности детей</b> <input type="checkbox"/> Вручную. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Автоматически. <input type="checkbox"/> Функция деактивирована.
$c 2$	<b>Звуковые сигналы</b> <input type="checkbox"/> Сигнал подтверждения и сигнал об ошибке деактивированы. <input type="checkbox"/> Активирован только сигнал об ошибке. <input type="checkbox"/> Активирован только сигнал подтверждения. <input type="checkbox"/> Активированы все звуковые сигналы. <sup>1</sup>
$c 3$	<b>Индикация расхода электроэнергии</b> <input type="checkbox"/> Деактивировано. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Активировано.
$c 5$	<b>Автоматическое отключение зон нагрева</b> <input type="checkbox"/> Выключено. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> 1–99 Время до автоматического отключения.
$c 6$	<b>Продолжительность звукового сигнала истечения времени таймера</b> <input type="checkbox"/> 10 с. <input type="checkbox"/> 30 с. <input type="checkbox"/> 1 мин. <sup>1</sup>
$c 7$	<b>Ограничение мощности. Ограничение общей мощности варочной панели. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели.</b> <input type="checkbox"/> деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. <sup>1,2</sup> <input type="checkbox"/> 1000 Вт. Минимальная мощность. <input type="checkbox"/> 1500 Вт. ... <input type="checkbox"/> 3000 Вт рекомендуется для 13 ампер. <input type="checkbox"/> 3500 Вт рекомендуется для 16 ампер. <input type="checkbox"/> 4000 Вт <input type="checkbox"/> 4500 Вт рекомендуется для 20 ампер. ... <input type="checkbox"/> 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Заводская настройка

<sup>2</sup> Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

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

Индикатор	Функция
$c 9$	<b>Время выбора зоны нагрева</b> <input type="checkbox"/> Не ограничено: остается выбранной последняя установленная зона нагрева. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Ограничено: зона нагрева остается выбранной на несколько секунд.
$c 12$	<b>Результат проверки посуды</b> <input type="checkbox"/> Не подходит. <input type="checkbox"/> Не оптимальный. <input type="checkbox"/> Подходит.
$c 17$	<b>Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха</b> <input type="checkbox"/> Настройка режима циркуляции воздуха. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Настройка режима отвода воздуха.
$c 18$	<b>Установка автоматического запуска</b> <input type="checkbox"/> Деактивировано. <input type="checkbox"/> Активировано: вентиляция включается с учетом ступени нагрева соответствующей зоны нагрева. <sup>1</sup>
$c 20$	<b>Настройка функции остаточного хода</b> <input type="checkbox"/> Деактивировано. <input type="checkbox"/> Активировано <sup>1</sup> : Когда варочная панель работает в режиме отвода воздуха, вентиляция включается прим. на 6 мин в зависимости от ступени нагрева. Когда варочная панель работает в режиме циркуляции воздуха, вентиляция включается прим. на 30 мин в зависимости от ступени нагрева. Функция остаточного хода выключается автоматически по истечении этого времени.
$c \bar{0}$	<b>Возврат к заводским установкам</b> <input type="checkbox"/> Индивидуальные установки. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Заводские установки.

<sup>1</sup> Заводская настройка

<sup>2</sup> Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

### 17.2 Переход к базовым установкам

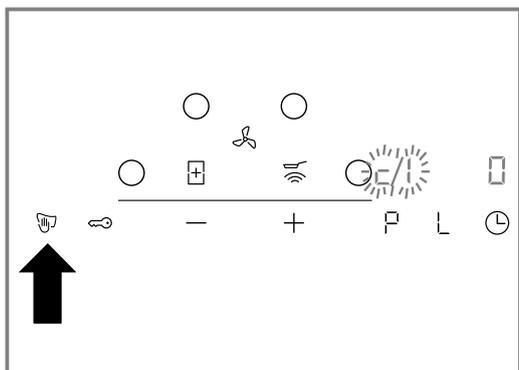
**Требование:** Варочная панель должна быть выключена.

- Для включения варочной панели коснитесь  $\textcircled{1}$ .
- В течение следующих 10 секунд коснитесь  $\textcircled{2}$  и удерживайте в течение 4 секунд.

Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (СС)	$\textcircled{1}$
Заводской номер	$F\bar{d}$

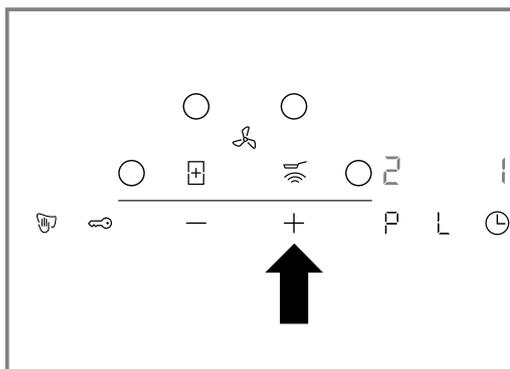
Информация об изделии	Индикатор
Заводской номер 1	99.
Заводской номер 2	0.5

- ✓ С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Прикоснитесь к зоне настройки, чтобы увидеть отдельные индикаторы.
3. Для перехода к базовым установкам коснитесь .



- ✓ Попеременно загораются  $\epsilon$  и  $i$ , а также  $\bar{U}$  в качестве установленного значения.

4. Прикасайтесь к  до тех пор, пока необходимая функция не появится на дисплее.
5. Выберите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



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

### 17.3 Выход из меню базовых установок

- Для выключения варочной панели коснитесь .

## 18 Индикатор расхода электроэнергии

Функция отображает суммарную электроэнергию, израсходованную между включением и выключением варочной панели.

После выключения 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.

Вы можете активировать индикатор в базовых установках. → Страница 19

## 19 Проверка посуды

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

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

Дополнительную информацию об этой функции можно найти здесь:

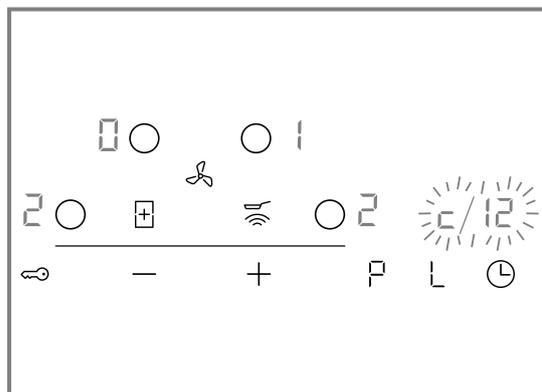
→ "Базовые установки", Страница 19, о виде, размерах и размещении посуды - см. здесь:

→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 7.

### 19.1 Порядок действий для проверки кухонной посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте её при комнатной температуре по центру зоны нагрева, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите  $\epsilon$   $i$ .

3. Прикоснитесь к зоне настройки. На индикаторах зон нагрева мигает индикация  $\bar{U}$ .
- ✓ Функция активирована.
  - ✓ Через 10 секунд на индикаторах зон нагрева появляется информация.



**Заметка:** Если используемая зона нагрева намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только срединная часть посуды, что в итоге может дать неоптимальный или неудовлетворительный результат приготовления.

## 19.2 Проверка результата

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

Результат	
	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для зоны нагрева. <sup>1</sup>
<sup>1</sup> При наличии зоны нагрева меньшего размера, проверьте посуду, используя конфорку с меньшим диаметром.	

Результат	
	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательным образом сказывается на результате приготовления. <sup>1</sup>
	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.
<sup>1</sup> При наличии зоны нагрева меньшего размера, проверьте посуду, используя конфорку с меньшим диаметром.	

Для активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

## 20 Ограничение по мощности

С помощью функции PowerManager вы можете задать общую мощность варочной панели.

Установки варочной панели предварительно заданы на заводе, максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке. С помощью этой функции вы адаптируете настройки прибора к требованиям при каждой конкретной установке электрооборудования.

Чтобы не превышать эту установку, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева по мере необходимости.

Пока эта функция активна, мощность каждой зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Чтобы не превышать это установочное

значение, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева \_ по мере необходимости. Прибор самостоятельно регулирует и выбирает наивысший возможный уровень мощности.

Для получения дополнительной информации перейдите:

→ "Базовые установки", Страница 19

## 21 Очистка и уход

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

### 21.1 Чистящие средства

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

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

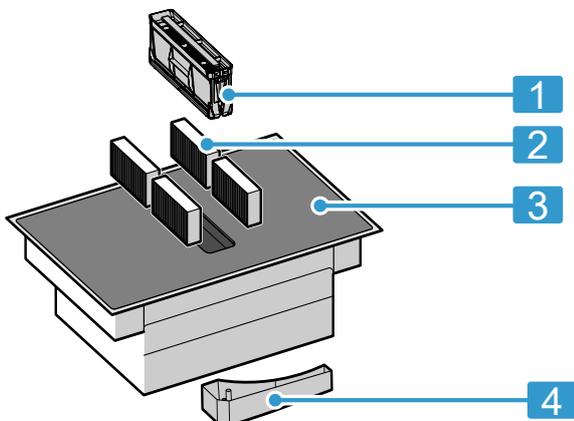
#### **Неподходящие чистящие средства**

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

- очистители высокого давления и пароструйные очистители

## 21.2 Для очищенных деталей и компонентов под замену

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



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

## 21.3 Очистка варочной панели

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

**Заметка:** Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 21*

**Требование:** Варочная панель остыла.

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

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

## 21.4 Очистка рамы варочной панели

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

### Примечания

- Учитывайте информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 21*
  - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мягкой салфеткой с мыльным раствором. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
  2. Протрите насухо мягким полотенцем.

## 21.5 Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя

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

**Заметка:** Фильтр для удаления запаха или шумопоглотитель можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу или в интернет-магазине.

1. Используйте только оригинальные фильтры для обеспечения эффективной работы.

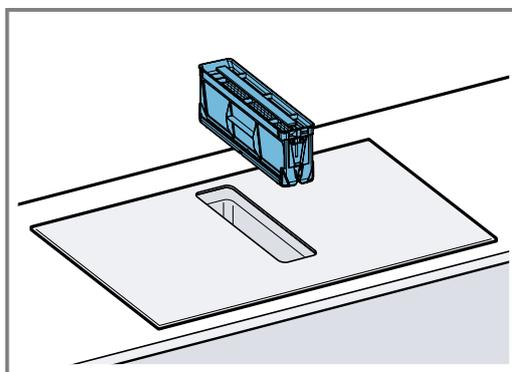
### 2. ВНИМАНИЕ!

При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.

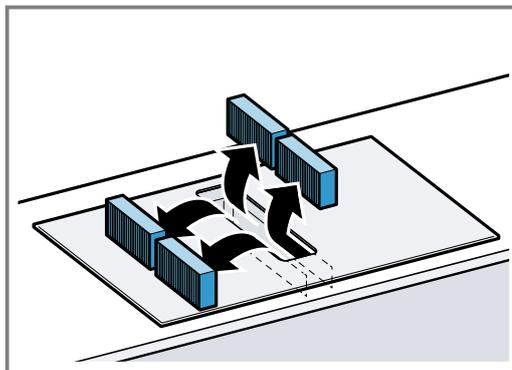
- ▶ Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

Извлеките жироулавливающие фильтры.

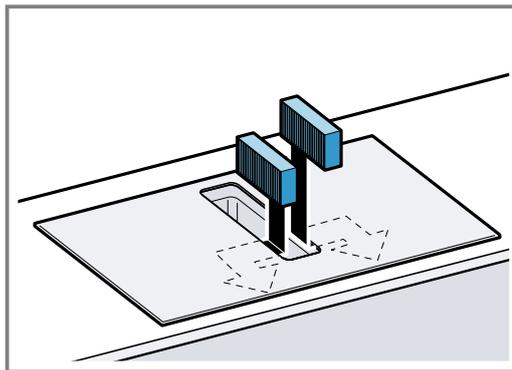
- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



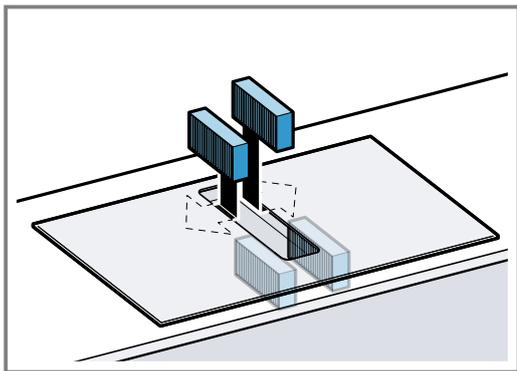
3. Извлеките 4 фильтра для удаления запаха или шумопоглотители и утилизируйте надлежащим образом.



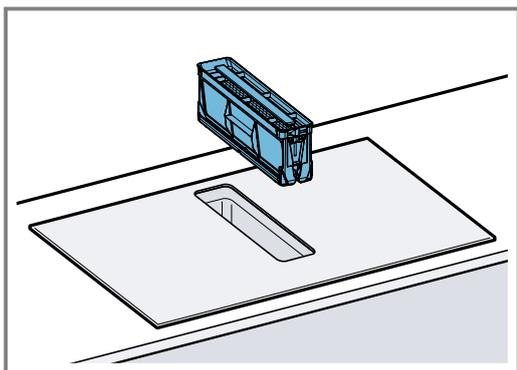
4. Вставьте 2 фильтра для удаления запаха или шумопоглотители слева и справа в прибор и выдвиньте вперед.



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



6. Вставьте жироулавливающие фильтры.



### Обнуление индикатора насыщения

**Требование:** После выключения прибора горит индикация *F*.

1. Замена поглотителя запахов. → Страница 22
  2. Нажмите и удерживайте нажатым , пока не раздастся звуковой сигнал.
- ✓ Индикация *F* гаснет. Индикатор насыщения фильтров для удаления запаха обнулён.

## 21.6 Очистка жироулавливающего фильтра

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.

- ▶ Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- ▶ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- ▶ Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).
- ▶ Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твёрдого топлива (например, дрова или уголь), если данный источник оборудован цельной несъёмной защитной панелью. Не должно быть разлетающихся искр.

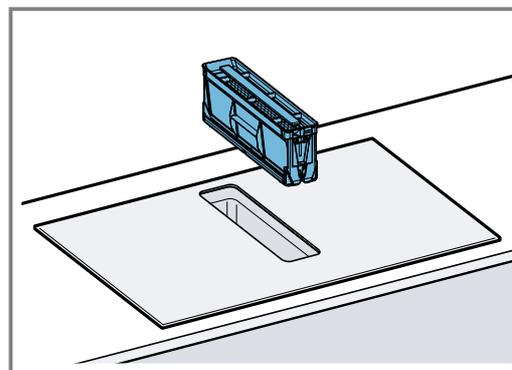
### 1. ВНИМАНИЕ!

При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.

- ▶ Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

Извлеките жироулавливающие фильтры.

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



2. Очистите жироулавливающие фильтры.

- → "Очистка жироулавливающего фильтра вручную", Страница 23
- → "Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине", Страница 24

3. При необходимости извлеките фильтры для удаления запаха или шумопоглотители и очистите прибор изнутри.

→ "Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя", Страница 22

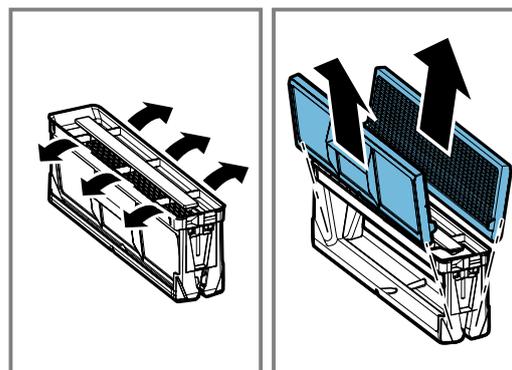
4. При попадании в прибор посторонних предметов, извлеките их и убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт.

5. Очистите прибор изнутри мыльным раствором и протрите салфеткой.

6. После очистки установите просушенные жироулавливающие фильтры.

### Очистка жироулавливающего фильтра вручную

1. Снимите жироулавливающие фильтры.



2. Замочите жироулавливающие фильтры в горячем мыльном растворе.

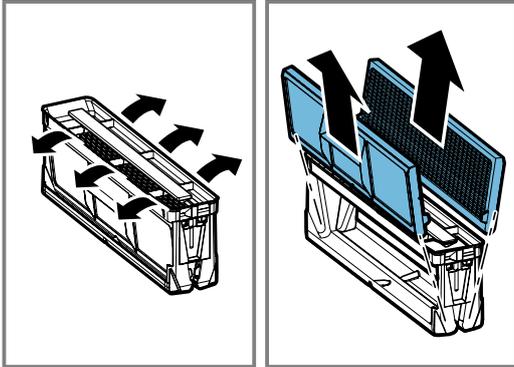
3. Очистите жироулавливающие фильтры щёткой. Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.

При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Приобретите растворитель жиров через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине.

4. Хорошо промойте жирославляющие фильтры.
5. Дайте жирославляющим фильтрам стечь.

### Очистка жирославляющего фильтра в посудомоечной машине

1. Снимите жирославляющие фильтры.



2. Свободно размещайте жирославляющие фильтры в посудомоечной машине и не прижимайте их.

Для достижения оптимальных результатов очистки поместите жирославляющий фильтр в посудомоечную машину фильтром вниз.

Не мойте сильнозагрязнённые жирославляющие фильтры вместе с посудой.

Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.

3. Запустите посудомоечную машину.

При установке температуры выберите максимум 70 °С.

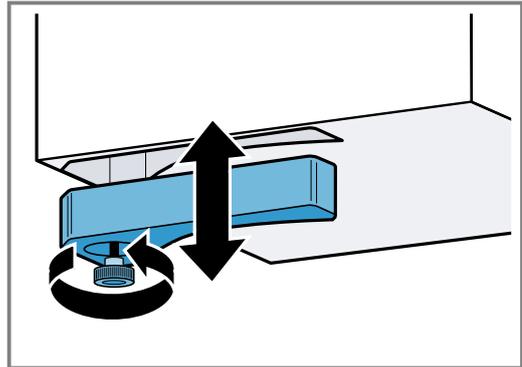
4. Дайте жирославляющим фильтрам стечь.

### 21.7 Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

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

**Требование:** Прибор остыл и индикатор остаточного тепла погас.

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



2. Опорожните и промойте ёмкость.
3. При необходимости отвинтите винты и поместите ёмкость для слива лишней жидкости без винтов в посудомоечную машину для очистки.
4. После очистки снова вкрутите ёмкость.
5. Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт. После остывания прибора, извлеките попавшие в него посторонние предметы. Для этого извлеките жирославляющие фильтры. → *Страница 23*

## 22 FAQ

### 22.1 Эксплуатация

Вопрос	Ответ
Почему я не могу включить варочную панель и почему горит символ блокировки для безопасности детей?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Активирована блокировка для безопасности детей. Дополнительную информацию о данной функции можно найти здесь .</li> </ul>
Почему мигают световые индикаторы и слышен звуковой сигнал?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Очистите поверхность панели управления от жидкости или остатков пищи. Удалите все посторонние предметы с поверхности панели управления. Дополнительную информацию об отключении звукового сигнала можно найти здесь → <i>"Базовые установки", Страница 19.</i></li> </ul>
Почему не получается активировать сенсор жарения?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Достигнута макс. потребляемая мощность прибора или включена функция PowerManager. Выключите или уменьшите ступень нагрева активных зон нагрева. Более подробную информацию о данной функции можно найти здесь → <i>"Ограничение по мощности", Страница 21.</i></li> </ul>

Вопрос	Ответ
Вентиляция не включается, хотя автоматический запуск активирован.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Активируйте вентиляцию вручную или проверьте настройки автоматического запуска. Дополнительную информацию можно найти в главе → <i>"Базовые установки", Страница 19.</i></li> </ul>
Вентиляция продолжает функционировать, даже если зоны нагрева выключены.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите вентиляцию вручную. Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → <i>"Стандартное управление", Страница 11.</i></li> </ul>
Слишком слабая мощность забора воздуха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что жирособиравший фильтр не загрязнён. Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → <i>"Очистка и уход", Страница 21.</i></li> </ul>

## 22.2 Шумы

Вопрос	Ответ
Почему во время приготовления слышны шумы?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Возможные шумы	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Низкий гул, похожий на звук трансформатора:</b> возникает во время приготовления с использованием высокой ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени нагрева.</li> <li><b>Слабый свист:</b> возникает, если посуда пустая. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.</li> <li><b>Треск:</b> возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов, или при использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.</li> <li><b>Высокие свистящие звуки:</b> могут возникать при одновременном использовании двух конфорок на максимальной ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева.</li> <li><b>Шум вентилятора:</b> варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура все еще слишком высока.</li> </ul>

## 22.3 Кухонная посуда

Вопрос	Ответ
Какая посуда подходит для использования на индукционной варочной панели?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, см. здесь: → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 7.</i></li> </ul>
Почему зона нагрева не нагревается и мигает индикатор ступени нагрева конфорки?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Зона нагрева, в которой размещена посуда, не включена. Убедитесь, что зона нагрева, в которой размещена посуда, включена.</li> <li>Диаметр дна посуды слишком мал для включенной зоны нагрева 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 в зоне нагрева соответствующего размера. Дополнительную информацию см. здесь → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 7</i> → <i>"CombiZone", Страница 14.</i></li> </ul>
Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлен высокий уровень мощности?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Диаметр дна посуды слишком мал для включенной зоны нагрева 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 в зоне нагрева соответствующего размера. Дополнительную информацию см. здесь → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 7</i> → <i>"CombiZone", Страница 14.</i></li> </ul>

## 22.4 Очистка

Вопрос	Ответ
Как очищать варочную панель?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не используйте чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине или концентрированные средства, а также жёсткие салфетки. Дополнительную информацию можно найти здесь → "Очистка и уход", Страница 21.</li> </ul>
В шкафу под варочной панелью накапливается вода.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте уровень наполнения ёмкости для слива лишней жидкости. Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти здесь → "Очистка и уход", Страница 21.</li> </ul>
По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку ёмкости для слива лишней жидкости?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Регулярно очищайте ёмкость для слива лишней жидкости. Более подробную информацию по очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти здесь → "Очистка и уход", Страница 21.</li> </ul>
По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку жирулавливающего фильтра?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Регулярно очищайте жирулавливающий фильтр. Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → "Очистка и уход", Страница 21.</li> </ul>

## 23 Устранение неисправностей

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным

соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.

- ▶ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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.

### 23.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	<p>Нарушение подачи напряжения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.</li> </ul> <p>Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.</li> </ul>
	<p>Неисправность электроники</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.</li> </ul>

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▶ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
На индикаторах зон нагрева мигает индикация -.	Возникла неисправность электроники. ▶ Подтвердите неисправность, на короткое время закрыв панель управления рукой.
F	Фильтр для удаления запаха заполнен или горит индикатор насыщения, хотя фильтр был заменён. ▶ Замените фильтр и обнулите индикацию насыщения фильтров. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Очистка и уход", Страница 21.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F4	Электроника перегрелась, и все зоны нагрева были отключены. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▶ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▶ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/F6	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▶ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▶ Сработала функция автоматического выключения. См. главу → "Индивидуальное защитное отключение", Страница 18.
E 9000/E90 10	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▶ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель. ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован демонстрационный режим. ▶ Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим деактивирован.

## 23.2 Предупреждение

### Примечания

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

## 24 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

### 24.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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

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



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

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

## 25 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

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

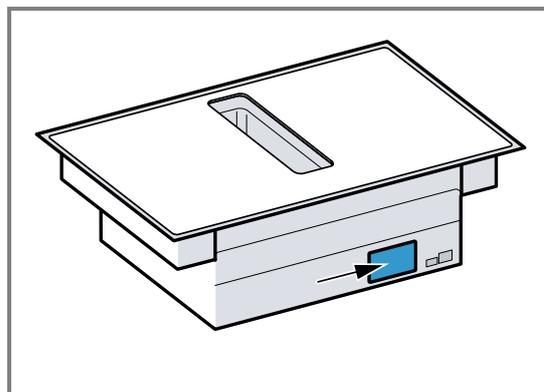
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

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

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

- в паспорте прибора.
- спереди на нижней стороне варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стекло-керамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках → *Страница 19*.



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

## 26 Контрольные блюда

Эти рекомендации по настройкам разработаны для сертификационных институтов, чтобы облегчить им проверку наших приборов. Тесты проводились с нашими наборами посуды для индукционных варочных панелей. При необходимости наборы принадлежно-

стей можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

### 26.1 Растапливание шоколадной глазури

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

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

### 26.2 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебki

Рецепт по DIN 44550

Начальная температура 20 °C

Разогревание, без помешивания

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 450 г
  - Разогрев: продолжительность 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.
- Кастрюля Ø 22 см с крышкой, объем: 800 г
  - Разогрев: продолжительность 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.

### 26.3 Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебki

Например, для чечевицы размером 5-7 мм, начальная температура приготовления 20 °C

После 1 мин нагревания начинать помешивать

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой, объем: 500 г
  - Разогрев: продолжительность прим. 1 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.
- Кастрюля Ø 22 см с крышкой, объем: 1 кг
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 1.

### 26.4 Соус «бешамель»

Температура молока: 7 °C

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

#### Приготовление соуса «Бешамель»

1. Растопить масло, добавить муку и соль, разогреть.
  - Разогрев: в течение 6 мин, уровень мощности 2
2. Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения.
  - Разогрев: продолжительность 6 мин 30 с, уровень мощности 7
3. После того как соус «Бешамель» вскипит, оставить его на зоне нагрева, постоянно перемешивая, еще на 2 минуты.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2

### 26.5 Молочный рис, приготовление под крышкой

Температура молока: 7 °C

1. Нагреть молоко с закрытой крышкой, пока оно не начнет подниматься. После 10 мин нагревания начать помешивать.

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

Время приготовления, включая разогрев, прим.

45 мин

- Кастрюля Ø 16 см Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
- Кастрюля Ø 22 см Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3, через 10 мин перемешать

### 26.6 Молочный рис, готовить без крышки

Температура молока: 7 °C

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

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

- Кастрюля Ø 16 см без крышки Ингредиенты: 190 г круглозёрного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (жирность 3,5 %) и 1 г соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 3
- Кастрюля Ø 22 см без крышки Ингредиенты: 250 г круглозёрного риса, 120 г сахара, 1 л молока (жирность 3,5 %) и 1,5 г соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 5 мин 30 с, уровень мощности 8.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.

### 26.7 Варка риса

Рецепт по DIN 44550

Температура воды: 20 °C

- Кастрюля Ø 16 см с крышкой Ингредиенты: 125 г длиннозёрного риса, 300 г воды и щепотка соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2
- Кастрюля Ø 22 см с крышкой Ингредиенты: 250 г длиннозёрного риса, 600 г воды и щепотка соли
  - Разогрев: продолжительность прим. 2 мин 30 с, уровень мощности 9
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 2.

## 26.8 Жарение свиного филе

Начальная температура филе: 7 °С

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

## 26.9 Приготовление французских блинчиков

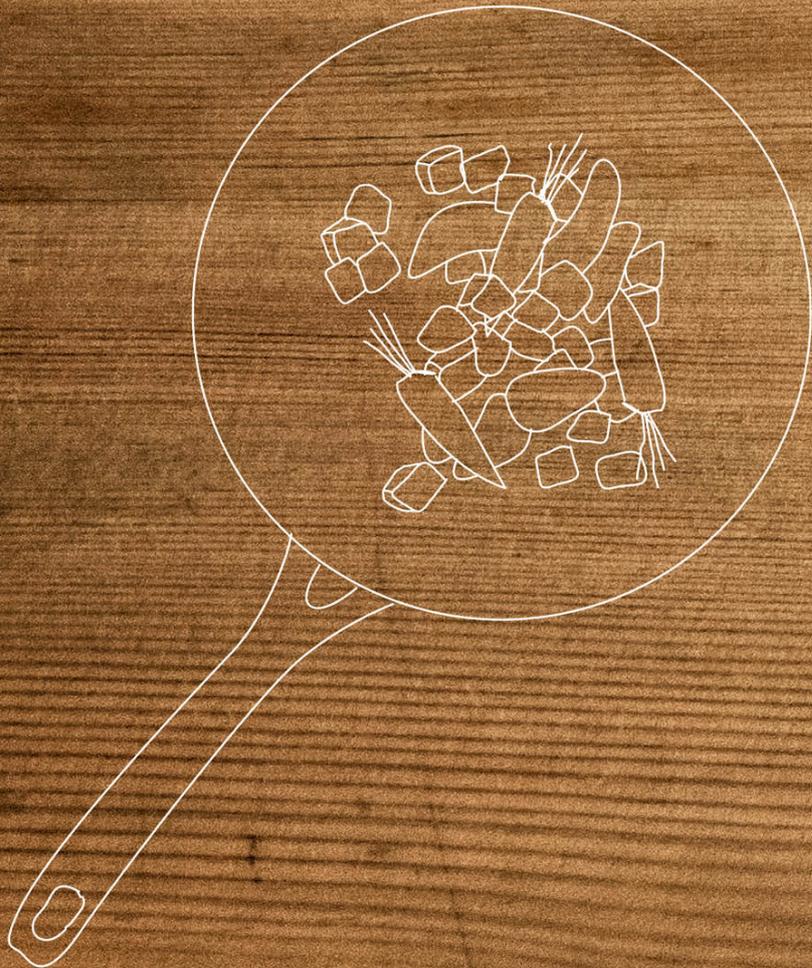
Рецепт по DIN EN 60350-2

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

## 26.10 Жарение во фритюре замороженного картофеля фри

- Кастрюля Ø 22 см без крышки Ингредиенты: 2 л подсолнечного масла. На каждый цикл работы фритюра: 200 г замороженного картофеля фри толщиной 1 см.
  - Разогрев: уровень мощности 9, пока масло не раскалится до 180 °С.
  - Приготовление на медленном огне: уровень мощности 9





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

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



**9001589262**  
010528  
ru