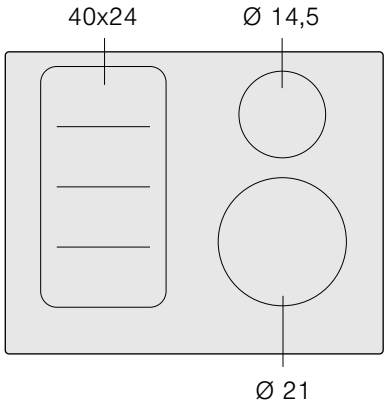
[ru] Правила пользования

T..T.3..
Варочная панель

NEFF

**T..T.3..**




| | | g* | b* |
|---|---|---|---|
| 40x24 | | 2.000 W | 2.500 W |
| | | 2.000 W | 3.200 W |
| | | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 | | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6



Ø = cm

# ru Оглавление


**Правила техники безопасности ... 3**
Причины повреждений ... 5
**Защита окружающей среды ... 5**
Правильная утилизация упаковки ... 5
Советы по экономии электроэнергии ... 5
**Приготовление пищи на индукционных варочных панелях .. 6**
Преимущества индукционных варочных панелей ... 6
Посуда ... 6
**Знакомство с прибором ... 7**
Панель управления ... 7
Конфорки ... 7
Индикатор остаточного тепла ... 7
**Магнитная панель и магнитный переключатель ... 8**
Снятие переключателя Tipp ... 8
Хранение магнитного переключателя ... 8
Аварийный режим ... 8
**Управление варочной панелью ... 8**
Включение и отключение варочной панели ... 8
Настройка конфорки ... 8
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи ... 9
**Конфорка с изменяемой площадью нагрева ... 10**
Рекомендации по использованию посуды ... 10
Рекомендации ... 10
Использование в качестве двух независимых конфорок ... 11
Использование в качестве одной большой конфорки ... 11
**Блокировка от включения от детьми ... 11**
Включение и отключение блокировки от включения детьми .. 11
Автоматическая блокировка от включения детьми ... 11
**Функция Powerboost ... 11**
Ограничения при использовании ... 11
Включение функции ... 11
Отключение функции ... 11
**Функция таймера ... 12**
Одна конфорка должна автоматически выключиться ... 12
Сигнальный таймер ... 12
**Режим поддержания в горячем состоянии ... 12**
Включение функции ... 12
Отключение функции ... 12
**Функция блокировки на время очистки ... 13**
**Автоматическое ограничение времени ... 13**
**Базовые настройки ... 13**
Переход к базовым установкам ... 14
**Уход и очистка ... 14**
Варочная панель ... 14
Рама варочной панели ... 14
Переключатель Tipp ... 14
**Устранение неполадок ... 15**
Шум во время работы прибора ... 15
**Сервисная служба ... 16**
**Тестируемые блюда ... 16**


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

# ⚠ Правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Опасность возгорания!**

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

**Опасность ожога!**

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

**Опасность удара током!**

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

**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.

### Существует опасность поломки!

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

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

### Опасность травмирования!

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

### Причины повреждений

**Внимание!**

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

**Общая информация**

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

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

# Защита окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

### Советы по экономии электроэнергии

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

# Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

## Преимущества индукционных варочных панелей

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

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

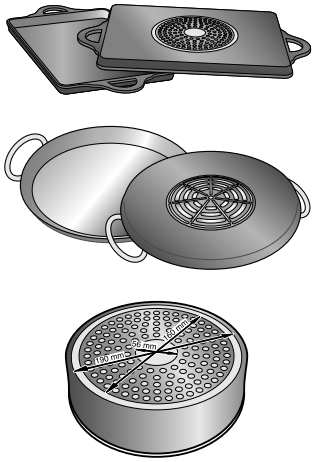
## Посуда

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

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

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

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



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

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

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

**Неподходящая посуда**

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

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

**Характеристики дна посуды**

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

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

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

**Пустая посуда или посуда с тонким дном**

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

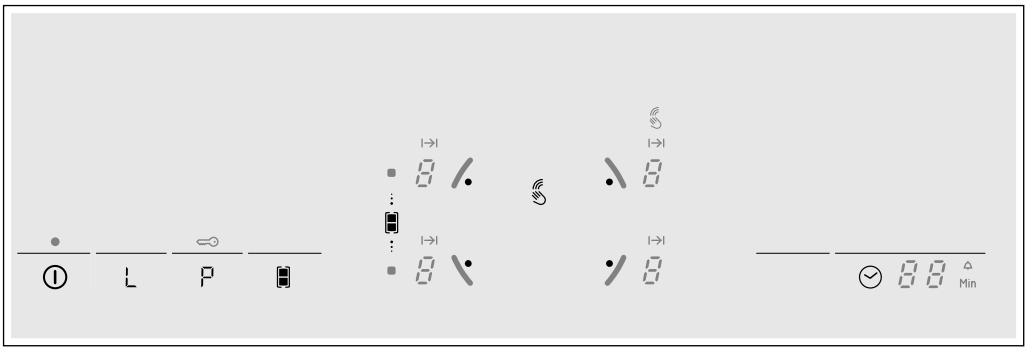
**Обнаружение посуды конфоркой**

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

# Знакомство с прибором

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

## Панель управления



| Сенсорные кнопки | |
|---|---|
| ⏻ | Главный выключатель |
| L | Режим поддержания температуры |
| P | Функция Powerboost и блокировка от включения детьми |
| ▮ | Конфорка с изменяемой площадью нагрева |
| ⏲ | Функция таймера |

| Индикаторы | |
|---|---|
| 0 | Готовность к работе |
| 1-9 | Уровни мощности |
| P | Функция Powerboost |
| H/h | Остаточное тепло |
| 00 | Функция таймера |
| | Блокировка на время очистки |
| | Блокировка от включения детьми |
| L | Режим поддержания температуры |
| \|→\| | Автоматическое отключение |
| | Сигнальный таймер |

**Сенсорные кнопки**

При нажатии символа активируется соответствующая функция.

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

## Конфорки

| Конфорка | |
|---|---|
| ◯ Одноконтурная конфорка | Поставьте на конфорку посуду подходящего размера. |
| ▯ Конфорка с изменяемой площадью нагрева | См. раздел «Конфорка с изменяемой площадью нагрева». |
| Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда». | |

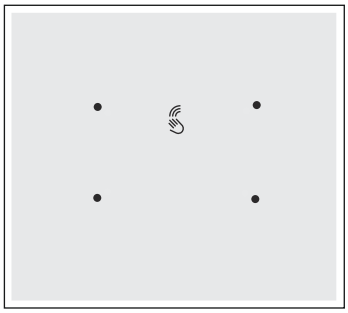
## Индикатор остаточного тепла

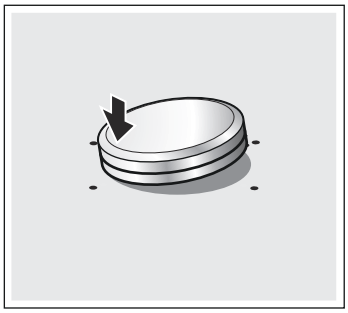
Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Если индикатор остаточного тепла конфорки светится, не касайтесь ее.

Даже если варочная панель выключена, индикатор H/h будет светиться, пока конфорка не остынет.

Если снять посуду с варочной панели, не выключив конфорку, на ее индикаторе по очереди замигают символ H/h и заданная степень нагрева.

# Магнитная панель и магнитный переключатель





Магнитная панель представляет собой зону настройки, в которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать ступень нагрева. Магнитный переключатель автоматически центрируется на панели.

Переключатель намагничен и устанавливается на магнитной панели. Нажав на магнитный переключатель в области маркировки, можно включить соответствующую конфорку, а поворачивая его, установить ступень нагрева.

При установке магнитного переключателя, может оказаться, что он неправильно отцентрировался на магнитной панели. Чтобы это исправить, слегка его пошевелите.

**Указание:** Такое выравнивание не повлияет на функционирование магнитного переключателя.

## Снятие переключателя Tipp

При снятии переключателя Tipp включается блокировка на время очистки.

Переключатель Tipp можно снять во время работы конфорок. Функция блокировки на время очистки включается на 35 секунд. Если по истечении заданного времени не поставить переключатель Tipp на место, варочная панель выключится.

**⚠ Существует опасность пожара!**

Если в течение этих 35 секунд на контактную панель Tipp-Pad будет помещен металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться, поэтому всегда отключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

## Хранение магнитного переключателя

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

Кроме того, возможно возникновение помех на экранах телевизоров и мониторов.

**Указание:** Съёмный переключатель является магнитными. Металлические частички, приставшие к нижней части переключателя, могут поцарапать варочную панель. Всегда тщательно мойте магнитный переключатель.

## Аварийный режим

Варочная панель также может работать без переключателя Tipp.

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 5 секунд одновременно нажмите на символы P и ⏲. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Нажмите на символ ⏲ и удерживайте его, пока не загорится индикатор нужной вам конфорки.
4. Затем нажмите на символ P, чтобы выбрать нужный уровень мощности.

Конфорка включена.

**Указания**

- В аварийном режиме функция таймера не работает.
- Переключатель Tipp можно поставить на панель управления в любой момент.

# Управление варочной панелью

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

## Включение и отключение варочной панели

Варочная панель включается и отключается с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ⏻. Индикатор над главным выключателем загорится. Варочная панель готова к работе.

Выключение: нажимайте на символ ⏻, пока не погаснет индикатор над главным выключателем. Все конфорки выключатся. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

**Указания**

- Если все конфорки выключены в течение более 15 секунд, варочная панель отключается автоматически.
- Выбранные настройки сохраняются в течение первых 4 секунд после выключения плиты. Если плита включается в течение этого периода времени, используются предыдущие настройки.

## Настройка конфорки

Выставьте необходимую степень нагрева при помощи переключателя Tipp.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

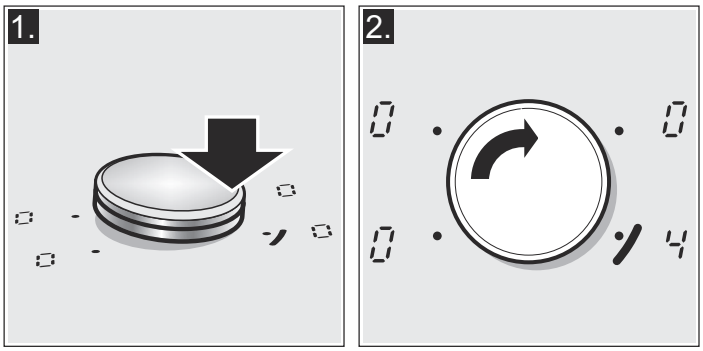
Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

**Установка ступени нагрева конфорки**

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку. Для этого наклоните магнитной переключатель в направлении требуемой конфорки.

**2.** В течение следующих 5 секунд поверните магнитный переключатель, так чтобы на индикаторе ступени нагрева конфорки появилась нужная ступень нагрева.




Варочная панель включена.

**Изменение уровня мощности**

Выберите конфорку и отрегулируйте уровень мощности при помощи переключателя Tipp.

**Выключите конфорку**

Выберите конфорку и поверните переключатель Tipp, пока не появится 0. Конфорка отключается, появляется индикатор остаточного тепла.

**Указание:** Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, символ степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

## Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры.

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

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

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

| | Уровень мощности | Время приготовления |
|---|---|---|
| **Растапливание** | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь | 1-1. | - |
| Сливочное масло, мед, желатин | 1-2 | - |
| **Разогревание и поддержание температуры** | | |
| Густые супы из бобовых (например, из чечевицы) | 1.-2 | - |
| Молоко** | 1.-2. | - |
| Отваривание сосисок** | 3-4 | - |
| **Размораживание и разогревание** | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 3-4 | 15-25 мин. |
| Гуляш глубокой заморозки | 3-4 | 30-40 мин. |
| **Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне** | | |
| Картофельные клецки* | 4.-5. | 20-30 мин. |
| Рыба* | 4-5 | 10-15 мин. |
| Белые соусы, например бешамель | 1-2 | 3-6 мин. |
| Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус | 3-4 | 8-12 мин. |
| **Отваривание, приготовление на пару, притушивание** | | |
| Рис (в двойном объеме воды) | 2-3 | 15-30 мин. |
| Молочная рисовая каша | 2-3 | 30-40 мин. |
| Картофель в мундире | 4-5 | 25-30 мин. |
| Очищенный картофель с солью | 4-5 | 15-25 мин. |
| Макаронные изделия* | 6-7 | 6-10 мин. |
| Бульоны, супы | 3.-4. | 15-60 мин. |
| Овощи | 2.-3. | 10-20 мин. |
| Овощи глубокой заморозки | 3.-4. | 7-20 мин. |
| Бульоны и супы с бобовыми в скороварке | 4.-5. | - |
| **Тушение** | | |
| Мясной рулет | 4-5 | 50-60 мин. |
| Жаркое | 4-5 | 60-100 мин. |
| Гуляш | 3-4 | 50-60 мин. |

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

| | Уровень мощности | Время приготовления |
|---|---|---|
| **Жарение без масла или в малом количестве масла**** | | |
| Шницели и эскалопы | 6-7 | 6-10 мин. |
| Шницели и эскалопы глубокой заморозки | 6-7 | 8-12 мин. |
| Корейка на кости, без панировки или в панировке*** | 6-7 | 8-12 мин. |
| Стейк (толщиной 3 см) | 7-8 | 8-12 мин. |
| Куриная грудка (толщиной 2 см)*** | 5-6 | 10-20 мин. |
| Куриная грудка глубокой заморозки*** | 5-6 | 10-30 мин. |
| Котлеты, тефтели (толщиной 3 см)*** | 4.-5. | 30-40 мин. |
| Рыба и рыбное филе без панировки | 5-6 | 8-20 мин. |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 6-7 | 8-20 мин. |
| Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки | 6-7 | 8-12 мин. |
| Креветки | 7-8 | 4-10 мин. |
| Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси | 6-7 | 6-10 мин. |
| Блины | 6-7 | жарить порциями |
| Омлет | 3.-4. | жарить порциями |
| Яичница | 5-6 | 3-6 мин. |
| **Жарение во фритюре**** (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла) | | |
| Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы | 8-9 | жарить небольшими порциями |
| Крокеты глубокой заморозки | 7-8 | |
| Мясо, например куски курицы | 6-7 | |
| Рыба в панировке или в кляре | 6-7 | |
| Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны | 6-7 | |
| Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре | 4-5 | |

* Приготовление без крышки

** Без крышки

*** Частое переворачивание

# Конфорка с изменяемой площадью нагрева

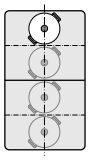
Конфорка с изменяемой площадью нагрева может по необходимости использоваться как одна конфорка либо как две отдельные конфорки.

Конфорка с изменяемой площадью нагрева состоит из 4 независимых индукторов. Когда конфорка с изменяемой площадью нагрева включена, нагревается только та часть конфорки, на которой стоит посуда.

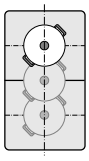
## Рекомендации по использованию посуды

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

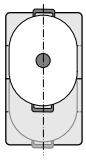
**Использование в качестве одной конфорки**



**Диаметр дна посуды меньше или равен 13 см**
Установите посуду в одно из 4 положений, показанных на рисунке.

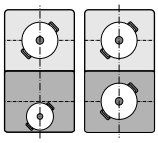


**Диаметр дна посуды больше 13 см**
Установите посуду в одно из 3 положений, показанных на рисунке.



Если посуда занимает больше одной конфорки, установите ее у верхнего или нижнего края конфорки с изменяемой площадью нагрева.

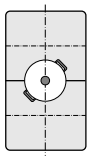
**Использование в качестве двух независимых конфорок**



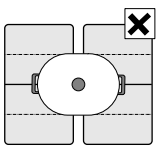
Передняя и задняя конфорки с двумя индукторами в каждой могут использоваться независимо, так что уровень мощности задается для каждой из них отдельно. В этом случае рекомендуется использовать только один предмет посуды в каждой зоне.

## Рекомендации

При одновременном использовании двух кастрюль или сковород, изготовленных из разных материалов или имеющих разные размеры, могут возникнуть шум или вибрации, которые не влияют на эффективность работы конфорки.



Для достижения максимальной мощности с помощью функции Powerboost при использовании конфорки с изменяемой площадью нагрева в качестве одной конфорки установите посуду по ее центру.



Если варочная панель имеет более одной конфорки с изменяемой площадью нагрева, не рекомендуется использовать для нагрева одной кастрюли или сковороды несколько таких конфорок одновременно.

## Использование в качестве двух независимых конфорок

Конфорка с изменяемой площадью нагрева по умолчанию настроена для использования в качестве двух независимых конфорок.

**Включение**

См. раздел «Настройка конфорки».

## Использование в качестве одной большой конфорки

Обе конфорки объединяются, так что можно использовать всю площадь конфорки.

**Включение**

Варочная панель должна быть включена.

1. Поставьте посуду на конфорку и с помощью переключателя Tipp выберите одну из двух конфорок, из которых состоит конфорка с изменяемой площадью нагрева.
2. Нажмите на символ . Загорятся индикаторы ■.

Конфорка с изменяемой площадью нагрева включена.

**Указание:** Уровень мощности отображается на индикаторе одной из двух конфорок, из которых состоит конфорка с изменяемой площадью нагрева, или на индикаторах обеих этих конфорок, в зависимости от размещения посуды и от ее размера.

**Изменение уровня мощности**

Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева и измените уровень мощности с помощью переключателя Tipp.

**Использование дополнительной посуды**

Выберите конфорку с изменяемой площадью нагрева и нажмите на символ . Произойдет автоматическое распознавание посуды, заданный ранее уровень мощности останется без изменений.

**Указание:** При поднятии или перемещении посуды на работающей конфорке варочная панель автоматически производит поиск и распознавание посуды, при этом заданный ранее уровень мощности остается без изменений.

**Отключение**

Выберите нужную конфорку и дважды нажмите на символ . Для отключения конфорки с изменяемой площадью нагрева необходимо дважды коснуться символа  в течение двух секунд.

**Возврат к использованию в качестве двух конфорок**

Выберите одну из двух конфорок, из которых состоит конфорка с изменяемой площадью нагрева, и задайте уровень мощности 0.

**Указание:** После отключения варочной панели при последующем ее включении конфорка с изменяемой площадью нагрева будет снова настроена на использование в качестве двух конфорок.

# Блокировка от включения от детьми

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

## Включение и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: нажмите на символ P и удерживайте его около 3 секунд. Индикатор загорится и через 10 секунд погаснет. Варочная панель заблокирована.

Отключение: нажмите на символ P и удерживайте его около 3 секунд. Блокировка отключена.

## Автоматическая блокировка от включения детьми

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

**Включение и отключение**

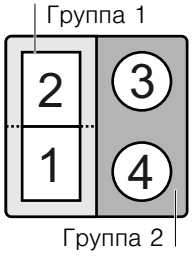
В разделе *«Базовые настройки»* приведена информация, касающаяся активации автоматической блокировки от включения детьми.

# Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

## Ограничения при использовании

Данная функция может быть включена на любой конфорке при условии, что другая конфорка той же группы в данный момент выключена (см. рисунок). В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы P и 9, а затем она автоматически переключится на уровень мощности 9.




**Указание:** Для получения максимальной мощности на конфорке с изменяемой площадью нагрева установите один предмет посуды в центр конфорки так, как это описано в разделе *«Конфорка с изменяемой площадью нагрева»*.

## Включение функции

1. Выберите конфорку переключателем Tipp.
2. Нажмите на символ P.

Функция активируется.

## Отключение функции

1. Выберите конфорку переключателем Tipp.
2. Нажмите на символ P.

Функция Powerboost отключена.

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

# Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

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

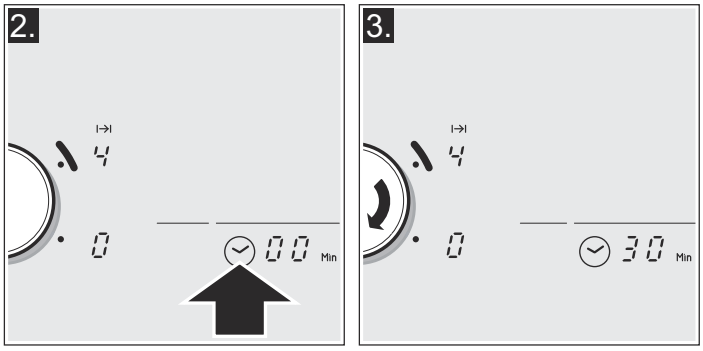
## Одна конфорка должна автоматически выключиться

По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

**Установка времени приготовления**

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите магнитным переключателем конфорку и требуемую ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу ⏲. Индикатор I→I выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется 00.
3. Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления.




Через несколько секунд начинается отсчет времени приготовления.

**Указание:** Можно автоматически запрограммировать одинаковое время работы для всех конфорок. Запрограммированное время будет отсчитываться отдельно для каждой конфорки.

В разделе *«Базовые настройки»* приведена информация, касающаяся автоматического программирования времени работы конфорок.

**Изменение или отмена заданного времени**

Выберите конфорку переключателем Tipp. Нажмите символ ⏲, а затем измените время приготовления с помощью переключателя Tipp или отрегулируйте его до 00.

**По окончании заданного времени**

Конфорка гаснет. Звучит предупредительный сигнал, на конфорке появляется 0, а на индикационном поле функции таймера появляется 00 в течение минуты. Замигает индикатор I→I выбранной конфорки. Нажмите на любой символ: индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

**Указания**

- Когда таймер приготовления выставляется на различные конфорки, на индикационном поле функции таймера появляется самое короткое время приготовления. Загорается индикатор I→I выбранной конфорки.
- Чтобы увидеть время, оставшееся до выключения конфорки, выберите конфорку, наклонив переключатель Tipp. Оставшееся время будет показано в течение 5 секунд.
- Можно задать время работы конфорки до 99 минут.

## Сигнальный таймер

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

**Программирование**

Все конфорки должны быть выключены.

1. Нажмите на символ⏲, На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
2. Задайте нужное Вам время поворотом переключателя Tipp.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

**Изменение или отмена заданного времени**

Нажмите символ ⏲ и измените время при помощи переключателя Tipp, или отрегулируйте его до 00.

**По окончании заданного времени**

В течение минуты звучит предупредительный сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются 00, мигает индикатор 🔔. Нажмите на любой символ. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

# Режим поддержания в горячем состоянии

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

## Включение функции

1. Выберите конфорку переключателем Tipp.
2. В течение следующих 5 секунд нажмите на символ L.
   Загорится индикатор L.

Функция поддержания температуры включена.

## Отключение функции

1. Выберите конфорку переключателем Tipp.
2. Нажмите на символ L.
   Индикатор L исчезает.

Через пять секунд варочная конфорка гаснет, появляется индикатор остаточного тепла.

# Функция блокировки на время очистки

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

Во избежание этого варочная панель снабжена функцией блокировки на время очистки. Снимите переключатель Tipp. Раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор 🔒. Панель управления заблокируется приблизительно на 35 секунд.

Теперь вы можете протереть панель управления без риска сбить настройки.

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

# Автоматическое ограничение времени

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

Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки по очереди мигают символы F и 8.

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

Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданной степени нагрева и составляет от 1 до 10 часов.

# Базовые настройки

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

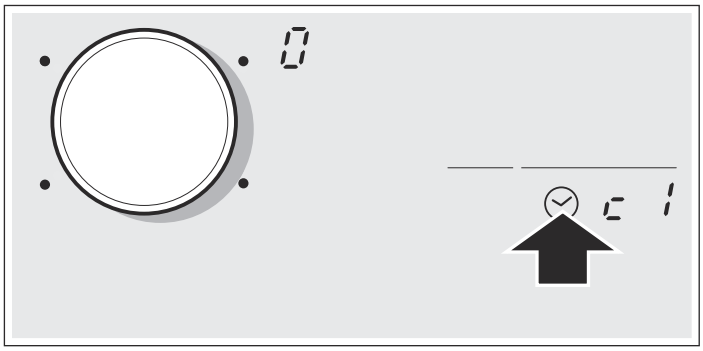
| Показания индикатора | Функция |
|---|---|
| c 1 | **Автоматическая блокировка от включения детьми** |
| | 0 Отключена.* |
| | 1 Включена. |
| c2 | **Звуковые сигналы** |
| | 0 Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены. |
| | 1 Отключен только сигнал подтверждения. |
| | 2 Все звуковые сигналы включены.* |
| c5 | **Автоматическое программирование времени приготовления** |
| | 0 Отключено.* |
| | 1-99 Время автоматического отключения |
| c6 | **Продолжительность звукового сигнала функции таймера** |
| | 1 10 секунд. |
| | 2 30 секунд. |
| | 3 1 минута.* |
| c7 | **Функция Power-Management** |
| | 0 = Отключена.* |
| | 1 = 1000 Вт, минимальная мощность. |
| | 1= 1500 Вт. |
| | 2 = 2000 Вт. |
| | ... |
| | 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели. |
| c8 | **Функционирование без Tipp-Pad** |
| | 0 Отключено. |
| | 1 Включено.* |
| c0 | **Возврат к настройкам по умолчанию** |
| | 0 Индивидуальные настройки.* |
| | 1 Возврат к заводским настройкам. |

*Заводские настройки

## Переход к базовым установкам

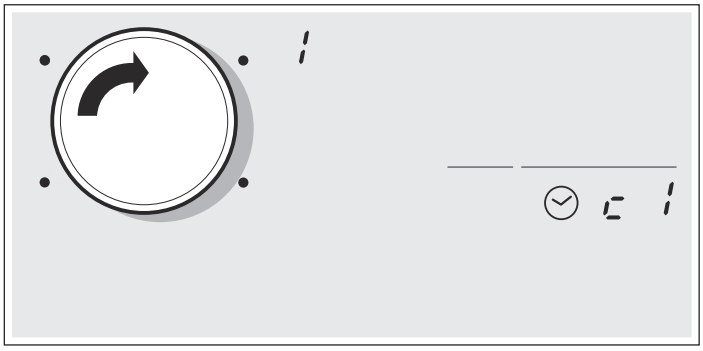
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу ⏲ и удерживайте его 3 секунды.




На индикаторе появляются c 1 и 0 в качестве предустановки.

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




5. Удерживайте символ ⏲ нажатым минимум 3 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

#### Выход из меню базовых настроек

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

# Уход и очистка

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

## Варочная панель

#### Очистка

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

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

Нельзя использовать:

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

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

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

## Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

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

## Переключатель Tipp

Для очищения переключателя Tipp рекомендуется использование теплой воды и небольшого количества мыла. Не используйте абразивные или коррозийные чистящие средства. Не чистите переключатель Tipp в посудомоечной машине или в воде для мытья посуды. Это может его испортить.

# Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, прочтите следующие рекомендации.

| Показания индикатора | Неполадки | Решение |
|---|---|---|
| Отсутствуют | Прервана подача электротока. | С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электротока. |
| | Подключение прибора не соответствует схеме подключения. | Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. |
| | Сбой в электронной системе. | Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром. |
| E мигает | На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет. | Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет. |
| Er + цифра / d + цифра / E + цифра | Сбой в электронной системе. | Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.* |
| Er38 | Переключатель был сдвинут, а не наклонен в сторону нужной конфорки | Подождите несколько секунд и включите варочную панель и конфорку правильно. |
| F0 / F9 | Произошел внутренний сбой в работе. | Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова подключите ее.* |
| F2 | Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась. | Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите любой символ на варочной панели.* |
| F4 | Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились. | |
| U1 | Недопустимое напряжение питания, выходящее за нормальные рабочие пределы. | Свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии. |
| U2 / U3 | Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель. | Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите ее. |

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

**Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.**

## Шум во время работы прибора

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

**Сильное гудение, наподобие трансформатора**

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

**Тихий свист**

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

**Потрескивание**

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

**Сильный свист**

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

**Шум вентилятора**

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

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

# Сервисная служба

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

**Номер E и номер FD**

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

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

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

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

# Тестируемые блюда

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

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

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

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

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

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

*Рецепт по DIN 44550

**Рецепт по DIN EN 60350-2

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

9000940685

00
931011