

Инструкция по эксплуатации и монтажу



T43E20N1

Содержание

| | |
|---|----|
| Указания по технике безопасности | 3 |
| Указания по технике безопасности | 3 |
| Причины повреждений | 6 |
| Защита окружающей среды | 8 |
| Экологичная утилизация | 8 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии. . . | 8 |
| Приготовление пищи на индукционных варочных панелях. | 9 |
| Преимущества индукционных варочных панелей. | 9 |
| Подходящая посуда | 10 |
| Знакомство с прибором | 12 |
| Панели управления. | 13 |
| Конфорки | 14 |
| Индикация остаточного тепла. | 14 |
| Управление варочной панелью | 15 |
| Включение и выключение варочной панели . . . | 15 |
| Управление конфоркой | 15 |
| Таблица приготовления | 17 |
| Блокировка для безопасности детей | 19 |
| Включение и выключение временной блокировки для безопасности детей. | 19 |
| Постоянная блокировка для безопасности детей | 19 |

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

| | |
|---|----|
| Функция Powerboost | 20 |
| Включение функции | 20 |
| Выключение функции | 20 |
| Таймер | 21 |
| Автоматическое выключение конфорки | 21 |
| Автоматический таймер | 22 |
| Бытовой таймер | 23 |
| Блокировка для чистки | 24 |
| Автоматическое защитное выключение | 24 |
| Базовые установки | 25 |
| Изменение базовых установок | 27 |
| Чистка и уход | 28 |
| Стеклокерамическая поверхность | 28 |
| Рама варочной панели | 29 |
| Самостоятельное устранение мелких неисправностей | 30 |
| Обычные шумы при работе варочной панели. | 31 |
| Сервисная служба | 33 |
| Инструкция по монтажу | 34 |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и Сервисной службе Вы можете найти на официальном сайте www.neff.ru и на сайте www.neff-eshop.ru

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно пользоваться варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор. Обратитесь в Сервисную службу.

Указания по технике безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Для обеспечения безопасности взрослые и дети

- с физическими, сенсорными или психическими расстройствами,
- а также недостатком знаний и опыта,

не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Перегретое масло или жир

Опасность возгорания! Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление блюд на водяной бане

Готовя блюда на водяной бане, Вы варите продукты в небольшой кастрюле, которая погружена в большую кастрюлю, наполненную водой. Таким образом, Ваше блюдо готовится при несильном и равномерном нагреве, обеспечиваемом горячей водой.

При приготовлении блюд на водяной бане необходимо следить за тем, чтобы жестяные, стеклянные и другие банки не стояли непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой. Это позволит избежать повреждения стеклокерамической поверхности варочной панели и посуды из-за перегрева конфорки.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током! При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не кладите на варочную панель металлические предметы

Опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, при случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.

Охлаждающий вентилятор

Опасность поломки! Снизу на варочной панели расположен охлаждающий вентилятор. Будьте осторожны! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем мелкие предметы или бумагу, поскольку они могут всосаться и повредить охлаждающий вентилятор или помешать охлаждению.

Внимание! Минимальное расстояние между содержимым выдвижного ящика и вентилятором должно составлять 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током! Неквалифицированный ремонт опасен. Отключите неисправный прибор от электросети. Вызовите Сервисную службу. Ремонт прибора и замена поврежденного кабеля питания должны производиться только обученными специалистами Сервисной службы.

Выключение варочной панели

Причины повреждений

Внимание!

Данная варочная панель полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости.

Однако лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора.

Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

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

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Избегайте нагревания пустой посуды. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Общая информация

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причины | Способ устранения |
|--------------------|--|--|
| Пятна | Остатки пищи | Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |
| | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики. |
| Царапины | Соль, сахар, песок | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола. |
| | Шероховатое дно посуды | Проверьте используемую посуду. |
| Изменения цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для чистки стеклокерамики. |
| | Следы трения посуды | Для передвижения посуды поднимайте ее над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара. | Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

Защита окружающей среды

Экологичная утилизация



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- ❑ Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- ❑ Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- ❑ Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна. Если диаметр посуды не совпадает с диаметром конфорки, то лучше использовать на данной конфорке посуду более крупных размеров, потому что в противном случае половина затраченной электроэнергии расходуется впустую.
- ❑ Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.

- ❑ Готовьте с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохранятся все витамины и минеральные вещества.
- ❑ Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Приготовление пищи на основе принципа индукции представляет собой радикальное изменение традиционных способов нагрева, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. В связи с этим имеется целый ряд преимуществ:

- ❑ **Быстрота приготовления пищи:** нагревается сама посуда.
- ❑ **Расходуется меньше электроэнергии.**
- ❑ **Простота чистки и ухода за варочной панелью:** остатки пищи не так сильно пригорают к поверхности варочной панели.
- ❑ **Контролируемая подача тепла и большая безопасность:** варочная панель начинает и прекращает подачу энергии сразу после прикосновения к сенсорам на панели управления. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с индукционной конфорки, не выключая конфорку.

Подходящая посуда

Ферромагнитная посуда

Для приготовления пищи на индукционной варочной панели подходит только посуда, обладающая ферромагнитными свойствами. Это может быть посуда из

- эмалированной стали,
- чугуна,
- специальной нержавеющей стали, подходящей для индукционных варочных панелей.

Чтобы убедиться, что посуда подходит для индукционных конфорок, проверьте, притягивается ли она магнитом.

Специальная посуда для индукционных конфорок

Существует также другой тип специальной посуды для индукционных конфорок, в которой ферромагнитными свойствами обладает только часть дна. При покупке такой посуды проверьте диаметр ферромагнитной части дна, он влияет как на обнаружение посуды конфоркой, так и на конечный результат процесса приготовления.

Неподходящая посуда

Никогда не используйте посуду, изготовленную из

- обычной нержавеющей стали,
- стекла,
- керамики,
- меди,
- алюминия.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на равномерность приготовления блюда. Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа «сэндвич» из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.

Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера

Если на конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, индикатор конфорки начинает мигать. Мигание прекращается, как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду.

Если в течение 90 секунд не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда и посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в Сервисную службу.

Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого изготовлена посуда. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для диаметра Вашей посуды.

Двухконтурные и трехконтурные конфорки

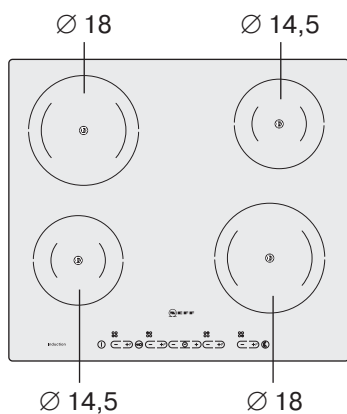
Такие конфорки могут распознавать посуду различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды конфорка автоматически отреагирует, включится только центральная ее часть или вся конфорка, и варочная панель будет подавать мощность, необходимую для достижения оптимального результата.

Знакомство с прибором

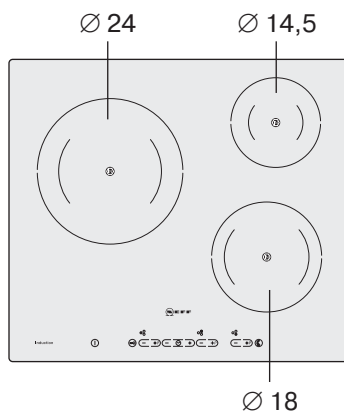
Данная инструкция по эксплуатации относится к различным моделям варочных панелей.

Ниже представлен общий вид моделей.

T4.E.0..

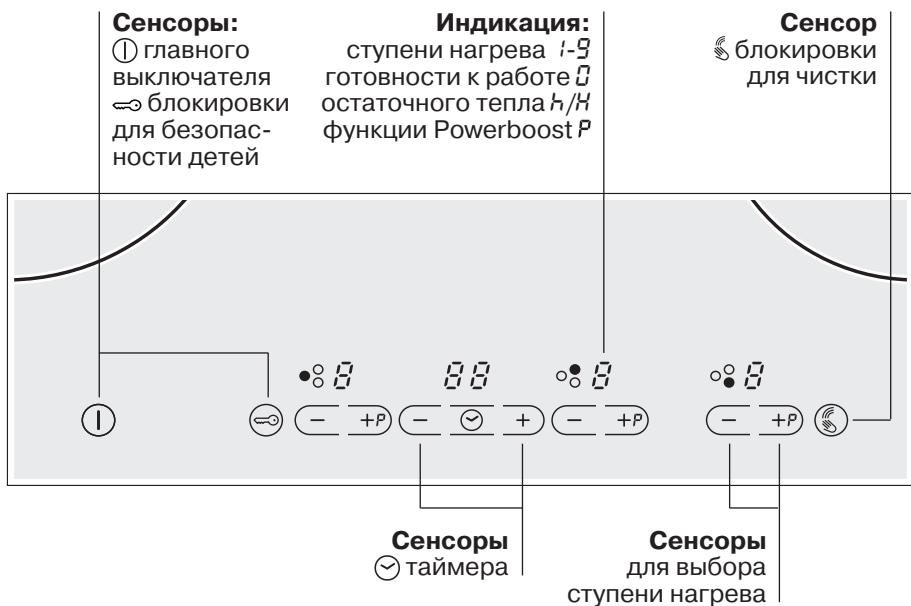
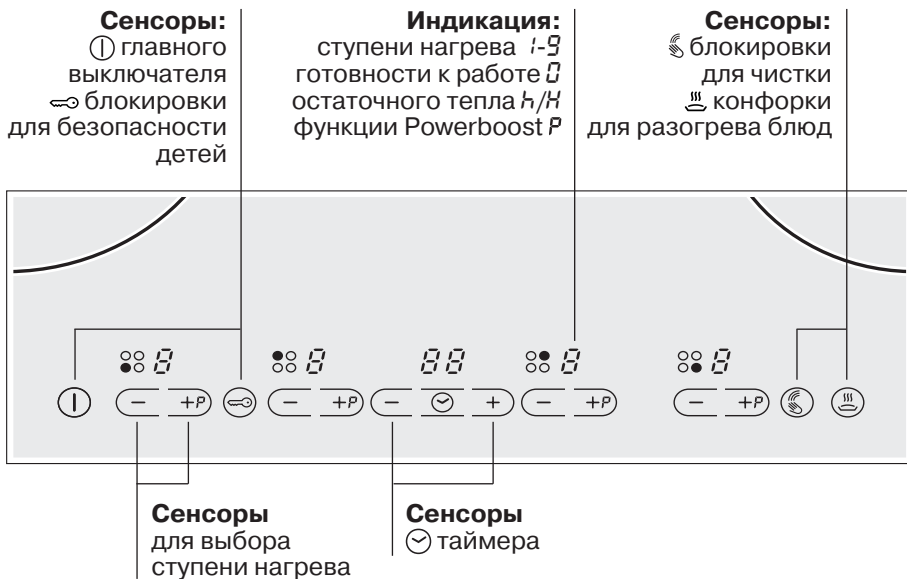


T4.E.0..




Ø = CM

Панели управления



Конфорки

| Конфорка | Включение и выключение |
|---|--|
| ○ Одноконтурная конфорка | Пользуйтесь посудой подходящего размера. |
| ∞ Конфорка с дополнительной овальной зоной нагрева | При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, дополнительная овальная зона нагрева включается автоматически. |
| Конфорка для разогрева блюд с нагревательным элементом* | Прикоснитесь к символу  .** |

* При включении конфорки загорается соответствующий индикатор.
** Загорится индикация остаточного тепла.

Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда».

Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикацией остаточного тепла, которая горит, пока конфорка не остынет. Не касайтесь конфорки с горячей индикацией остаточного тепла.

Даже если варочную панель выключить, индикация h/H будет гореть, пока конфорка не остынет.

Если Вы снимете с конфорки посуду, а конфорку не выключите, на индикаторе конфорки попеременно замигают символ h/H и выбранная ранее ступень нагрева.

Управление варочной панелью

В этой главе описано, как управлять конфорками. В таблице Вы найдете время приготовления и ступени нагрева для различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Варочная панель включается и выключается с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Загорится индикатор над главным выключателем. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте палец на нем до тех пор, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключаются. Индикация остаточного тепла будет гореть, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

Указание: варочная панель автоматически выключается через 20 секунд после выключения всех конфорок.

Управление конфоркой

Выбор необходимой ступени нагрева конфорки осуществляется с помощью символов + и –.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

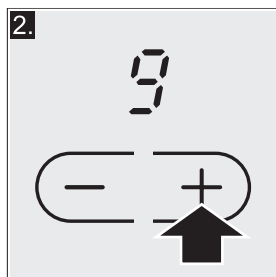
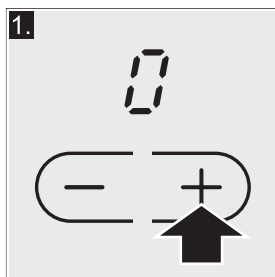
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Выбор ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу + или – выбранной конфорки. На индикаторе конфорки загорится 0.
2. В течение последующих 10 секунд прикоснитесь к символу + или –. На индикаторе конфорки отобразится базовая установка. Символ + = ступень нагрева 9. Символ – = ступень нагрева 4.



3. Для изменения ступени нагрева несколько раз прикасайтесь к символу + или –, пока на индикаторе конфорки не появится нужная Вам ступень нагрева.

Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу + или – до тех пор, пока на индикаторе конфорки не появится 0. Конфорка выключается, на индикаторе конфорки появляется индикация остаточного тепла.

Указание. Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, индикация ступени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

| | Степень нагрева |
|---|--------------------|
| Растапливание | |
| Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед | 1-1. |
| Желатин | 1-1. |
| Разогрев и поддержание в теплом состоянии | |
| Густой суп (например, чечевичный густой суп) | 1-2 |
| Молоко** | 1.-2. |
| Сосиски в воде** | 3-4 |
| Размораживание и разогрев | |
| Шпинат глубокой заморозки | 2.-3. |
| Гуляш глубокой заморозки | 2.-3. |
| Доведение до готовности, варка на медленном огне | |
| Картофельные клецки | 4.-5.* |
| Рыба | 4-5* |
| Белые соусы, например, соус бешамель | 1-2 |
| Взбитые соусы, например, голландский соус, соус берне | 3-4 |
| Варка, приготовление на пару, варка в собственном соку | |
| Рис (с двойным количеством воды) | 2-3 |
| Молочная рисовая каша | 1.-2. |
| Картофель | 4-5 |
| Макаронные изделия, лапша | 6-7* |
| Рагу, супы | 3.-4. |
| Овощи | 2.-3. |
| Овощи глубокой заморозки | 3.-4. |
| Густой суп в кастрюле-скороварке | 4.-5. |
| Тушение | |
| Мясной рулет | 4-5 |
| Жаркое | 4-5 |
| Гуляш | 3.-4. |

* Приготовление без крышки.

** Без крышки.



| | Степень нагрева |
|---|----------------------------|
| Жарение** | |
| Филе, отбивные (натуральные или в панировке) | 6-7 |
| Стейк (толщиной 3 см) | 7-8 |
| Куриная грудка (толщиной 2 см) | 5-6 |
| Рыба и рыбное филе, натуральные | 5-6 |
| Рыба и рыбное филе, панированные | 6-7 |
| Креветки | 7-8 |
| Готовые блюда глубокой заморозки, например, овощные смеси | 6-7 |
| Оладьи | 6-7 |
| Омлет | 3.-4. |
| Жарение во фритюре** | |
| (порции по 150-200 г в 1-2 л растительного масла) | |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы | 8-9 |
| Крокеты глубокой заморозки | 7-8 |
| Фрикадельки | 7-8 |
| Мясо, например, кусочки цыпленка | 6-7 |
| Рыба панированная или в кляре | 6-7 |
| Овощи, грибы панированные или в кляре | 6-7 |
| Мелкая выпечка, например, пышки, фрукты в кляре | 4-5 |
| * Приготовление без крышки. | |
| ** Без крышки. | |


Блокировка для безопасности детей

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не могли включать конфорки.

Включение и выключение временной блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение временной блокировки: прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд. Индикатор  загорается и через 10 секунд гаснет. Варочная панель заблокирована.

Выключение временной блокировки: прикоснитесь к символу  и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд. Временная блокировка выключена.

Постоянная блокировка для безопасности детей

С помощью этой функции блокировка для безопасности детей включается после каждого выключения варочной панели.

Включение и выключение постоянной блокировки для безопасности детей: см. раздел «Базовые установки».

Функция Powerboost

При помощи этой функции Вы сможете разогреть содержимое посуды быстрее, чем на ступени нагрева \mathcal{G} .

Эта функция имеется на всех конфорках.

Включение функции

Варочная панель должна быть включена, но не должна быть включена ни одна конфорка.

1. Выберите нужную конфорку.
2. Выберите ступень нагрева \mathcal{G} .
3. После этого прикоснитесь к символу $+$.
На индикаторе конфорки загорится символ P . Функция Powerboost включена.

Указание. Если дополнительно к конфорке, работающей с функцией Powerboost, включить другую конфорку, то на индикаторе первой конфорки попеременно будут мигать символы P и \mathcal{G} , а затем она автоматически переключится на ступень нагрева \mathcal{G} . Функция Powerboost выключится.

Выключение функции

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу $-$. Символ P погаснет, конфорка автоматически переключится на ступень нагрева \mathcal{G} . Функция Powerboost выключена.

Указание. При определенных условиях функция Powerboost может автоматически выключаться для защиты электронных компонентов варочной панели.

Таймер

Таймер можно использовать

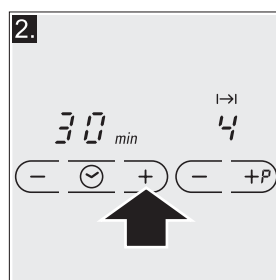
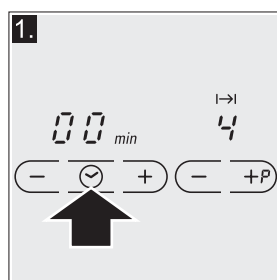
- для автоматического выключения конфорок,
- в качестве обычного бытового таймера.

Автоматическое выключение конфорки

Установка продолжительности приготовления

Установите продолжительность приготовления для нужной конфорки. По истечении этого времени конфорка автоматически выключается.

1. Установите нужную ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу ☺. Загорится индикатор I→I соответствующей конфорки. На индикаторе таймера появятся цифры 00. Чтобы выбрать другую конфорку, несколько раз прикоснитесь к символу ☺, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки.
3. Прикоснитесь к сенсорам таймера + или -. На индикаторе таймера появится базовая установка:
символ + = 30 минут;
символ - = 10 минут.



4. Несколько раз прикоснитесь к символам + или -, пока на индикаторе не появится нужная Вам продолжительность приготовления.

Через несколько секунд начинается отсчет установленной продолжительности приготовления.

По истечении установленной продолжительности приготовления

По истечении установленной продолжительности приготовления конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера в течение 10 секунд светятся цифры 00. Загорается индикатор I→I конфорки. При прикосновении к символу ☺ индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.

Изменение или отмена продолжительности приготовления

Несколько раз прикоснитесь к символу ☺, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки. Измените продолжительность приготовления с помощью символов + или -, или установите ее на 00.

Указания

- ❑ При установке продолжительности приготовления для нескольких конфорок можно посмотреть оставшееся время приготовления для каждой конфорки. Для этого несколько раз прикасайтесь к символу ☺, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки.
- ❑ Максимальная продолжительность приготовления, которую можно установить, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции Вы можете установить одну продолжительность приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается обратный отсчет установленной продолжительности. По ее истечении конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. раздел «Базовые установки».

Указание. Вы можете изменить продолжительность приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер.

Несколько раз прикоснитесь к символу ☺, пока не загорится индикатор I→I нужной конфорки. Измените продолжительность приготовления с помощью символов + или -, или установите ее на 00.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Он работает независимо от других функций варочной панели.

Использование бытового таймера не приводит к автоматическому выключению конфорки.

Настройка бытового таймера

1. Несколько раз прикоснитесь к символу ☺, пока не загорится индикатор ⚡. На индикаторе таймера появятся цифры 00.
2. Прикоснитесь к сенсорам таймера + или -. На индикаторе таймера появится базовая установка:
символ + = 10 минут;
символ - = 5 минут.
3. Установите нужное время таймера с помощью символов + и -.

Через несколько секунд начинается обратный отсчет установленного времени таймера.

По истечении установленного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе таймера загорается 00, и загорается индикатор ⚡. Через 10 секунд индикация гаснет.

При прикосновении к символу ☺ индикация гаснет, звуковой сигнал выключается.


Изменение времени таймера или выключение бытового таймера

Несколько раз прикоснитесь к символу ☺, пока не загорится индикатор ⚡. Измените время таймера с помощью символов + и -, или установите его на 00.

Блокировка для чистки

Если Вы протираете панель управления при включенной варочной панели, установки могут измениться.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией блокировки для чистки.

Прикоснитесь к символу . Раздается звуковой сигнал. Панель управления заблокирована примерно на 35 секунд. Теперь Вы можете протереть панель управления, не опасаясь, что установки будут изменены.

Указание. Функция блокировки для чистки не распространяется на главный выключатель. Вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Автоматическое защитное выключение

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же установками, активируется функция автоматического защитного выключения.

Нагрев конфорки отключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *F* и *B*.

Если Вы прикоснетесь к любому символу, индикатор гаснет. Теперь Вы снова можете включить конфорку и установить ступень нагрева.

Время, через которое произойдет автоматическое защитное выключение (1-10 часов), зависит от установленной ступени нагрева конфорки.

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить их в зависимости от потребностей.

| Показания индикатора | Функция |
|----------------------|---|
| <i>c 1</i> | Постоянная блокировка для безопасности детей <i>0</i> Выключена* <i>1</i> Включена |
| <i>c 2</i> | Звуковые сигналы <i>0</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены <i>1</i> Включен только сигнал сообщения об ошибке <i>2</i> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены* |
| <i>c 5</i> | Автоматический таймер <i>0</i> Автоматический таймер выключен* <i>1-99</i> Время автоматического выключения конфорок |
| <i>c 6</i> | Продолжительность звукового сигнала таймера <i>1</i> 10 секунд <i>2</i> 30 секунд <i>3</i> 1 минута* |
| <i>c 7</i> | Функция «Power-Management» <i>0</i> = Выключена* <i>1</i> = 1000 Вт, минимальная мощность <i>1.</i> = 1500 Вт <i>2</i> = 2000 Вт ... <i>9</i> или <i>9.</i> = максимальная мощность** |

| Показания индикатора | Функция |
|----------------------|---------|
|----------------------|---------|



| |
|---------------------------------------|
| Возврат к заводским установкам |
|---------------------------------------|

| |
|-------------------------|
| Персональные установки* |
|-------------------------|

| |
|--------------------------------|
| Возврат к заводским установкам |
|--------------------------------|

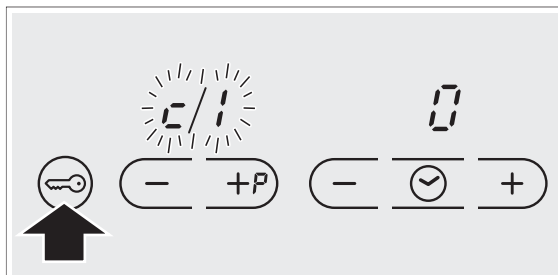
* Заводские установки.

** Максимальная мощность варочной панели зависит от установленных ограничений по току при подключении к электросети. Для предотвращения превышения максимальной мощности варочной панели предусмотрен ряд устройств для автоматического управления мощностью путем распределения ее между работающими конфорками в зависимости от потребностей.

Изменение базовых установок

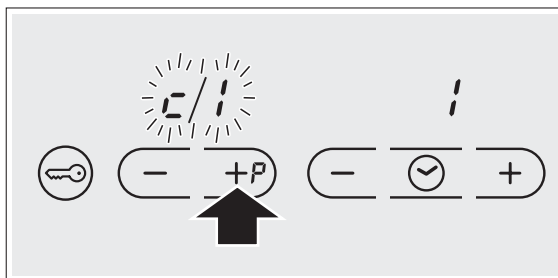
Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу \Leftrightarrow и удерживайте на нем палец в течение 4 секунд.



Слева появится символ \Leftrightarrow , а справа – \bar{U} .

3. Прикасайтесь к символу \Leftrightarrow несколько раз, пока не появится индикация нужной Вам функции.
4. Затем с помощью символов + и – выберите нужную Вам настройку.



5. Прикоснитесь к символу \Leftrightarrow и удерживайте палец на нем в течение 4 секунд.

Новые настройки сохранены.

Выход из режима изменения базовых установок

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Чистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут Вам правильно чистить варочную панель и ухаживать за ней.

Стеклокерамическая поверхность

Чистка

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи. Чистите варочную панель только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:

- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства – такие, как аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки,
- паровые очистители и очистители высокого давления.

Скребок для стеклянных поверхностей

Пригоревшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

- 1.** Откройте скребок.
- 2.** Почистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не чистите стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

 **Опасность получения травмы!**

Лезвие скребка очень острое. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Уход

Используйте средства для ухода и защиты варочной панели. Обратите внимание на рекомендации и указания на упаковке средства.

Рама варочной панели

Путем выполнения приведенных ниже указаний Вы можете предотвратить повреждения рамы варочной панели.

- Используйте для чистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие советы и указания.

| Индикация | Неисправность | Способ устранения |
|---|---|---|
| Отсутствует | Отключение напряжения в электросети. | С помощью других электроприборов проверьте, есть ли напряжение в электросети. |
| | Подключение прибора не соответствует схеме подключения. | Проверьте, подключен ли прибор в соответствии со схемой. |
| | Сбой в электронной системе. | Если после подобной проверки неполадка не устранилась, вызовите Сервисную службу. |
| Мигает E | Панель управления влажная, или на ее поверхности лежит посторонний предмет. | Вытрите панель управления насухо или удалите посторонний предмет. |
| E_1 + цифра / d + цифра / E + цифра | Сбой в электронной системе. | Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.* |
| $F0$ / $F9$ | Произошел внутренний сбой в работе. | Отключите варочную панель от электросети и через 30 секунд подключите снова.* |
| $F2$ | Электронная система перегрелась и выключила соответствующую конфорку. | Подождите, пока электронная система остынет. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления.* |
| $F4$ | Электронная система перегрелась и выключила все конфорки. | Подождите, пока электронная система остынет. Затем прикоснитесь к любому символу на панели управления.* |

| Индикация | Неисправность | Способ устранения |
|------------------|---|--|
| <i>F8</i> | После длительной работы без изменения настроек конфорка выключилась. | Произошло автоматическое защитное выключение конфорки. Прикоснитесь к любому символу на панели управления. Индикация погаснет. Вы можете сразу же снова включить конфорку. |
| <i>U1</i> | Недопустимое напряжение питания | Свяжитесь с электроснабжающей компанией. |
| <i>U2 / U3</i> | Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель. | Подождите, пока электронная система остынет. Снова включите конфорку. |

* Если индикация не изменилась, вызовите Сервисную службу.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Обычные шумы при работе варочной панели

Технология нагрева по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже.

Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой ступени нагрева. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей из варочной панели в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении ступени нагрева.

Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или заметно стихнет, если Вы уменьшите мощность нагрева.

Гудение вентилятора

Для правильной работы электронной системы варочная панель должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентилятором, который включается при достижении определенной для каждой ступени нагрева температуры. Кроме того, вентилятор может работать по инерции после выключения варочной панели, если температура панели все еще высока.

Ритмичные шумы и звук, напоминающий тиканье часов

Такие шумы возникают только при одновременном включении трех и более конфорок и исчезают или ослабевают после выключения одной из конфорок.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, они являются частью технологии нагрева посредством индукции и не означают, что Ваша варочная панель неисправна.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в сопроводительной документации.

Положитесь на компетентность изготовителя. В этом случае Вы можете быть уверены, что ремонт произведен квалифицированными специалистами с использованием фирменных запасных частей.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте модель (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.) прибора. Типовую табличку с этими номерами Вы найдете в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста Сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, не будет бесплатным даже во время гарантийного периода.

Инструкция по монтажу

Важные указания

- ❑ Безопасность при эксплуатации варочной панели гарантируется только в том случае, если ее монтаж был выполнен правильно и в соответствии с инструкциями по монтажу. Монтажник несет ответственность за любые повреждения, связанные с неправильным монтажом.
- ❑ Подключение прибора должен осуществлять только уполномоченный на такие работы квалифицированный специалист. При этом он должен учитывать указания местного энергоснабжающего предприятия.
- ❑ Этот прибор относится к I классу и должен быть заземлен.
- ❑ Использование прибора без заземления или с неправильным заземлением в редких случаях может привести к серьезному ущербу.
Изготовитель прибора не несет никакой ответственности за неисправности или повреждения, связанные с неправильным подключением прибора к электросети.
- ❑ Если после встраивания прибора розетка, к которой он подключен, становится недоступной, следует обеспечить фиксированной подключение прибора к электросети с размыкающим устройством, установленным в соответствии с предписаниями по монтажу.
- ❑ Кабель питания варочной панели должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих деталей варочной панели или духового шкафа.
- ❑ Любые работы по ремонту прибора, включая замену кабеля питания, должны выполняться квалифицированным специалистом Сервисной службы.

- ❑ Индукционные варочные панели можно устанавливать только над выдвижными ящиками, вентилируемыми духовыми шкафами той же фирмы или посудомоечными машинами той же фирмы. Не следует устанавливать под варочной панелью холодильники, невентилируемые духовые шкафы или стиральные машины.

Монтаж варочной панели над выдвижным ящиком (рис. 2а)

- ❑ При установке варочной панели над выдвижным ящиком хранящиеся в этом ящике металлические предметы могут сильно нагреваться вследствие рециркуляции воздуха от вентиляционной системы варочной панели. Если такое происходит, то между варочной панелью и выдвижным ящиком следует установить перегородку.

В качестве перегородки можно использовать деревянную панель (рис. 3), или Вы можете приобрести соответствующую принадлежность в Сервисной службе (номер принадлежности – 686002).

- ❑ Толщина столешницы, в которую встраивается варочная панель, должна быть не менее 20 мм.
- ❑ Расстояние между верхней поверхностью столешницы и выдвижным ящиком должно составлять 65 мм.

Монтаж варочной панели над духовым шкафом (рис. 2б)

- ❑ Толщина столешницы, в которую встраивается варочная панель, должна быть не менее
 - 20 мм при встраивании прибора над компактным духовым шкафом;
 - 30 мм при встраивании прибора над обычным духовым шкафом.
- ❑ При встраивании варочной панели над компактным духовым шкафом расстояние между верхней поверхностью духового шкафа и верхней поверхностью столешницы должно составлять 60 мм.

Монтаж варочной панели над посудомоеч- ной машиной (рис. 2с)

- ❑ При монтаже варочной панели над посудомоечной машиной между ними следует установить специальную принадлежность. Эту принадлежность можно приобрести в Сервисной службе (номер принадлежности – 686002).
- ❑ Толщина столешницы, в которую встраивается варочная панель, должна составлять 20-40 мм.
- ❑ Расстояние между верхней поверхностью столешницы и верхней поверхностью посудомоечной машины должно составлять
 - 60 мм при встраивании прибора над компактной посудомоечной машиной;
 - 65 мм при встраивании прибора над обычной посудомоечной машиной.

Монтаж и подключение варочной панели (рис. 1/2/3/4/5)

- ❑ Напряжение см. на типовой табличке.
- ❑ Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой подключения.

Схема соединения (рис. 5)

1. Коричневый
2. Синий
3. Желтый и зеленый

Изменение ограничения по току 10/13/16/20 А (рис. 6)

Перед первым использованием варочной панели следует проверить, есть ли ограничения по току.

Для изменения ограничений по току выполните следующие действия:

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
Не ставьте посуду на конфорки.
2. В течение последующих 60 секунд установите все конфорки на нужный уровень мощности в соответствии с величиной тока (см. таблицу).

| Уровень мощности | Ток, А |
|------------------|--------|
| 1 | 20 |
| 2 | 16 |
| 3 | 13 |
| 4 | 10 |

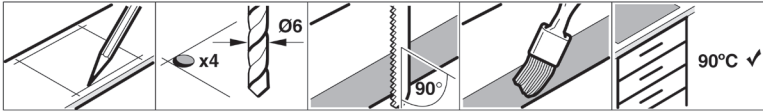
3. Выключите последовательно все конфорки против часовой стрелки, начиная с передней правой.
4. Выбранная величина тока отображается на индикаторах правых боковых конфорок.
5. Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Выбранная величина тока будет сохранена в памяти прибора.

Демонтаж варочной панели

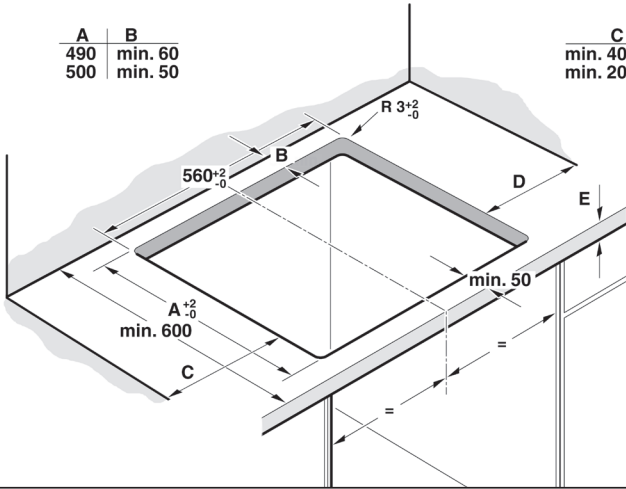
- Отключите варочную панель от электросети.
- Вытолкните варочную панель снизу вверх.

1

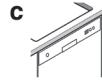
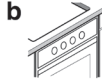
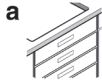


| A | B |
|-----|---------|
| 490 | min. 60 |
| 500 | min. 50 |

| C | D |
|----------|----------|
| min. 40 | min. 200 |
| min. 200 | min. 40 |



2



| E | min. 20 | min. 30 | min. 20 | min. 20 max. 40 | min. 20 max. 40 |
|---|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|
| | | | | | |

