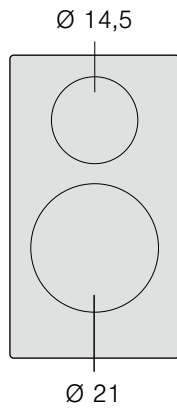




N..D30..
Варочная панель

N..D30..



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
Подходящая посуда.....	6
Знакомство с прибором	7
Панель управления.....	7
Конфорки.....	7
Индикатор остаточного тепла.....	7
Управление варочной панелью	8
Включение и отключение варочной панели.....	8
Настройка конфорки.....	8
Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи.....	8
Блокировка от включения от детьми	10
Включение и отключение блокировки от включения детьми..	10
Автоматическая блокировка от включения детьми.....	10
Режим поддержания в горячем состоянии	10
Включение функции.....	10
Отключение функции.....	10
Функция Powerboost	10

Ограничения при использовании	10
Включение.....	10
Отключение.....	10
Функция таймера	11
Автоматическое отключение конфорки	11
Сигнальный таймер.....	11
Блокировка панели управления на время очистки	11
Автоматическое ограничение времени	11
Базовые настройки	12
Доступ к базовым настройкам	12
Уход и очистка	13
Варочная панель	13
Рама варочной панели	13
Устранение неполадок	13
Шум во время работы прибора.....	14
Сервисная служба	14

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 используйте крышки или неподходящие защитные решётки для безопасности детей. Их использование может привести к опасным ситуациям из-за перегрева, воспламенения или растрескивания материалов.

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.

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

- При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого

провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Существует опасность электромагнитных интерференций!

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется приближаться к работающему прибору. Невозможно полностью гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что возникновение интерференций, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора, исключено. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

Существует опасность поломки!

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

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

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

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

Защита окружающей среды

Снимите упаковку с прибора и выбросьте ее так, чтобы не нанести вред природе.

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. При использовании посуды малого диаметра на больших конфорках, часть энергии расходуется впустую. 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.
- Следите, чтобы посуда закрывала как можно большую часть конфорки.
- 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.

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

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.

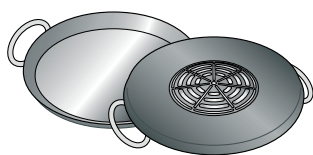
Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционных конфорок, проверьте, притягивается ли магнит к ее дну.

Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

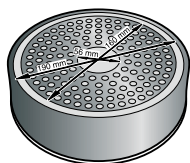
Существует еще один вид посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



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



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



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

Неподходящая посуда

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

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

Характеристики дна посуды

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

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

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

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

Обнаружение посуды конфоркой

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

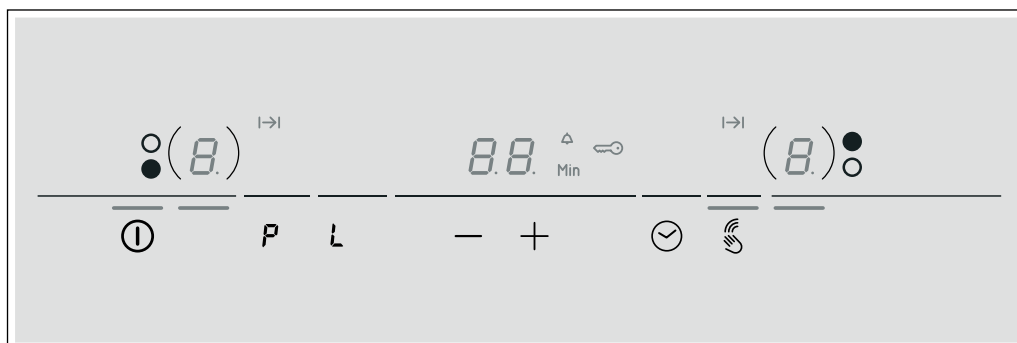
Автоматическое обнаружение посуды на двухконтурных и трехконтурных конфорках

Подобные конфорки могут распознавать посуду с дном различного диаметра. В зависимости от материала, из которого изготовлена посуда, и ее характеристик, конфорка автоматически приспосабливается к ней, включая меньшую или большую зону нагрева и подавая соответствующую мощность для обеспечения наилучших результатов приготовления пищи.

Знакомство с прибором

Данное руководство пользователя действительно для нескольких моделей варочных панелей. На *странице 2* показан общий вид моделей с указанием их размеров.

Панель управления



Сенсорные кнопки

ⓘ	Главный выключатель
()	Выбор конфорки
-/+	Выбор настроек
P	Функция Powerboost
L	Функция поддержания температуры и блокировка от включения детьми
🕒	Функция таймера
🚫	Блокировка на время очистки

Индикаторы

0	Готовность к работе
1-9	Уровни мощности
P	Функция Powerboost
H/h	Остаточное тепло
00	Функция таймера
🚫	Блокировка от включения детьми
L	Режим поддержания температуры
I->I	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	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Пользуйтесь посудой подходящего размера.
◎ Двухконтурная конфорка	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, эта зона включается автоматически.

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. Не прикасайтесь к конфорке, индикатор которой светится.

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


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


Управление варочной панелью

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

Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

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

Отключение: нажмите на символ  и удержите его, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки отключаются. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут.

Указание: Если все конфорки выключены в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически.

Настройка конфорки

Задайте нужную степень нагрева с помощью символов **+** и **-**.



Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Выбор конфорки и уровня мощности

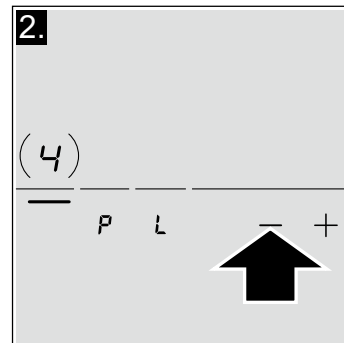
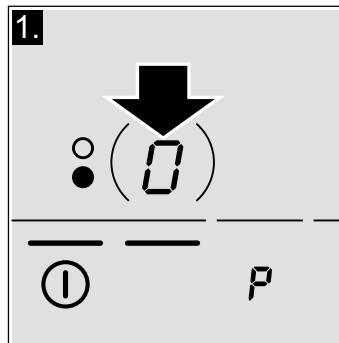
Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку нажатием символа (). Загорится индикатор .

2. После этого нажмите на символ **+** или **-**. Отобразится базовая установка:

Символ **+**: уровень мощности 9

Символ **-**: уровень мощности 4





Уровень мощности задан.

Изменение уровня мощности

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

Отключение конфорки

Несколько раз нажмите на символ **+** или **-**, пока не появится , или несколько раз нажмите на символ . Конфорка отключается, загорается 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.

Выбор уровня мощности влияет на результаты приготовления пищи.

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, мин.
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.	-
Желатин	1-1.	-
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	2.-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2.-3.	20-30 мин.

* Приготовление без крышки

** Без крышки

	Уровень мощности	Время приготовления, 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	25-35 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия	6-7*	6-10 мин.
Бульоны, супы	3.-4.	15-60 мин.
Овощи	2.-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3.-4.	7-20 мин.
Бульоны и супы с бобовыми в скороварке	4.-5.	-
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3.-4.	50-60 мин.
Жарение без масла или в малом количестве масла**		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30 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 небольшими порциями
Омлет	3.-4.	жарить небольшими 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	
Тефтели	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


Блокировка от включения от детьми

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

Включение и отключение блокировки от включения детьми

Варочная панель должна быть выключена.

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

Отключение: нажмите на символ  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.

Режим поддержания в горячем состоянии



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

Включение функции

1. Выберите нужную конфорку.
2. В течение следующих 5 секунд нажмите на символ . Загорится индикатор .


Функция поддержания температуры включена.

Отключение функции




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

Через пять секунд варочная конфорка отключается, загорается индикатор остаточного тепла.

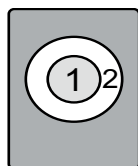
Функция Powerboost

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

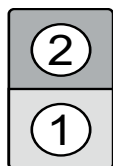
Ограничения при использовании

Данная функция доступна для всех конфорок при условии, что другая конфорка отключена (см. рисунок). Например, если вы хотите включить эту функцию на конфорке 1, конфорка номер 2 должна быть выключена и наоборот. Если вторая конфорка не выключена, на индикационном поле первой конфорки попеременно замигают буква  и уровень мощности ; затем она переключится на уровень мощности  без активации функции Powerboost.

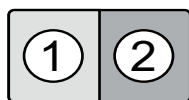
В модели номер 1 функция Powerboost может быть включена на всех конфорках одновременно (см. рисунок).



Модель номер 1





Модель номер 2






Модель номер 3

Включение

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

Функция Powerboost включена.

Отключение

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

Функция Powerboost отключена.

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

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

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

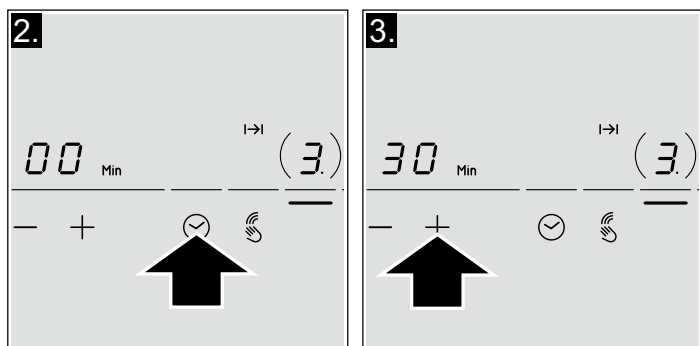
Автоматическое отключение конфорки

По истечении заданного времени конфорка отключается автоматически.

Программирование времени работы конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Выберите нужную конфорку и задайте уровень мощности.
2. Нажмите на символ ☺. Загорится индикатор I→I соответствующей конфорки. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
3. Нажмите на символ + или -. Отобразится базовая установка:
Символ +: 30 минут.
Символ -: 10 минут.



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

Отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

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 и нажмите на символ ☺.

Измените заданное время работы конфорки с помощью символов + и - или выставьте его на 00.

По окончании заданного времени

Конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал. На конфорке появляются цифры 00, а на индикационном поле функции таймера в течение 10 секунд будут светиться цифры 00. Индикатор I→I мигает.

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

Указания

- Если время работы задано для нескольких конфорок, на индикационном поле функции таймера отображается самое короткое время приготовления. Чтобы увидеть время, остающееся до выключения конфорки, выберите нужную конфорку.
- 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

1. Несколько раз нажмите на символ ☺, пока не загорится индикатор Δ. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
2. Нажмите на символ + или -. Отобразится базовая установка.
Символ +: 10 минут.
Символ -: 05 минут.
3. С помощью символов + и - задайте нужное время. Отсчет времени начнется через несколько секунд.

Изменение или отмена заданного времени

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

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера появляются цифры 00, а индикатор Δ мигает.

Нажмите на символ ☺. Через 10 секунд индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Блокировка панели управления на время очистки

При протирании панели управления включенной варочной панели можно случайно изменить заданные настройки.

Чтобы этого избежать, варочная панель снабжена функцией блокировки на время очистки. Нажмите на символ ☹. Прозвучит звуковой сигнал. Панель управления заблокируется

приблизительно на 35 секунд. Теперь вы можете протереть панель управления без риска сбить настройки.

Указание: Символ ☹ и главный выключатель панели не блокируются. 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 B.

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.

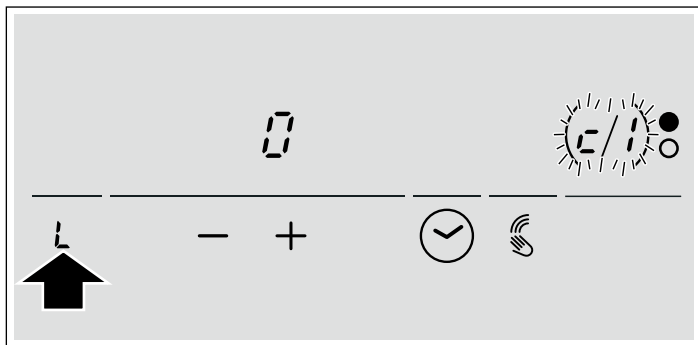
Показания индикатора	Функция
⌚	Автоматическая блокировка от включения детьми ⏻ Отключена.* Включена.
⌚ 2	Звуковые сигналы ⏻ Сигнал подтверждения и сигнал ошибки отключены. Отключен только сигнал подтверждения. 2 Все звуковые сигналы включены.*
⌚ 5	Автоматическое программирование времени приготовления ⏻ Отключено.* :55 Время автоматического отключения
⌚ 6	Продолжительность звукового сигнала функции автоматического отключения конфорки 10 секунд*. 2 30 секунд. 3 1 минута.
⌚ 7	Функция Power-Management ⏻ = отключена.* = 1000 Вт, минимальная мощность. = 1500 Вт. 2 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.
⌚ 0	Возврат к настройкам по умолчанию ⏻ Индивидуальные настройки.* Возврат к заводским настройкам.

*Заводские настройки

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

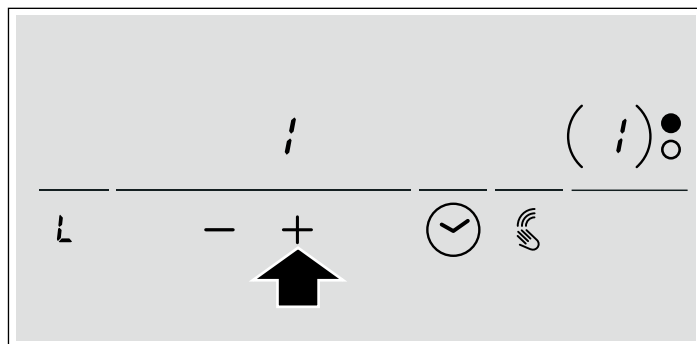
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите на символ ⌚ и удерживайте его на протяжении 4 секунд.



На индикационном поле поочередно замигают ⌚ и |, а также появится ⏻ как настройка по умолчанию.

3. Несколько раз нажмите на символ ⌚, пока не появится индикатор нужной функции.

4. После этого выберите нужную настройку с помощью символов + и -.



5. Снова нажмите на символ ⌚ и удерживайте его в течение более 4 секунд.

Выбранные настройки сохраняются.

Выход из меню базовых настроек

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

Уход и очистка

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

Варочная панель

Очистка

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

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

Нельзя использовать:

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

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

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

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

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

Устранение неполадок

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

Показания индикатора	Неполадка	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электротока. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электротока. Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. Если после выполнения вышеперечисленных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E мигает	На панель управления попала вода или на ней лежит посторонний предмет.	Насухо вытрите панель управления или уберите лежащий на ней предмет.
E_r + цифра / d + цифра / E + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова включите ее.*
F0 / F9	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова включите ее.*
F2 / F5	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.*
F4	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
U1	Недопустимое напряжение питания, выходящее за нормальные рабочие пределы.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
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 панели. 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

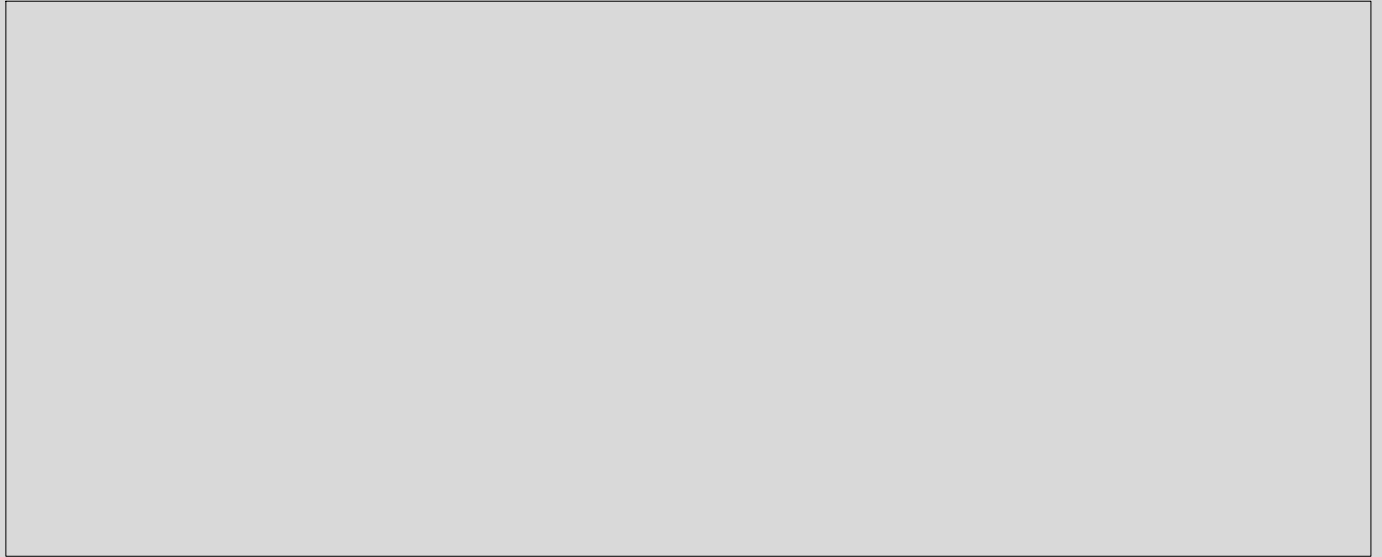
При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.



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

