Варочная панель

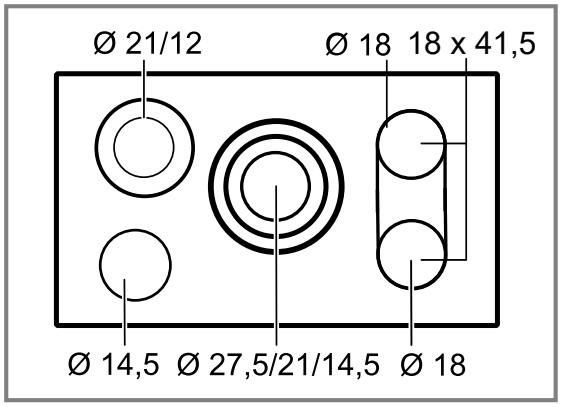
CE291...





GAGGENAU

CE291...



Ø = cm

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 3
2 Предотвращение материального ущерба ... 4
3 Защита окружающей среды и экономия ... 5
4 Знакомство с прибором ... 5
5 Стандартное управление ... 7
6 Функция «Powerboost» ... 8
7 Функция сенсора жарения ... 8
8 Блокировка для безопасности детей ... 10
9 Функции времени ... 11
10 Защитное отключение ... 12
11 Защита при вытирании ... 12
12 Базовые установки ... 12
13 Очистка и уход ... 13
14 Устранение неисправностей ... 13
15 Утилизация ... 14
16 Сервисная служба ... 15

17 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 15
17.1 Безопасность при монтаже ... 15

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

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

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

Не используйте прибор:
- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.
- ▸ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▸ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.
- ▸ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▸ Не кладите предметы на варочную панель.

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

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.
- ▸ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.
- ▸ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже сли процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.
- ▸ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.
- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Ручки посуды могут нагреваться во время работы. Если ручки располагаются над зоной нагрева, они могут сильно нагреться.
- ▸ Всегда подбирайте посуду в соответствии с размером зоны нагрева, чтобы полностью ее закрыть.
- ▸ Используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 15*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.
- ▸ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.
- ▸ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- ▸ Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.
- ▸ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.
- ▸ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.
- ▸ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.
- ▸ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▸ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
- ▸ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.
- ✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- ✔ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.
- ✔ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.
- ✔ Сквозь стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- ✔ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объему продуктов.
- ✔ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.
- ✔ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

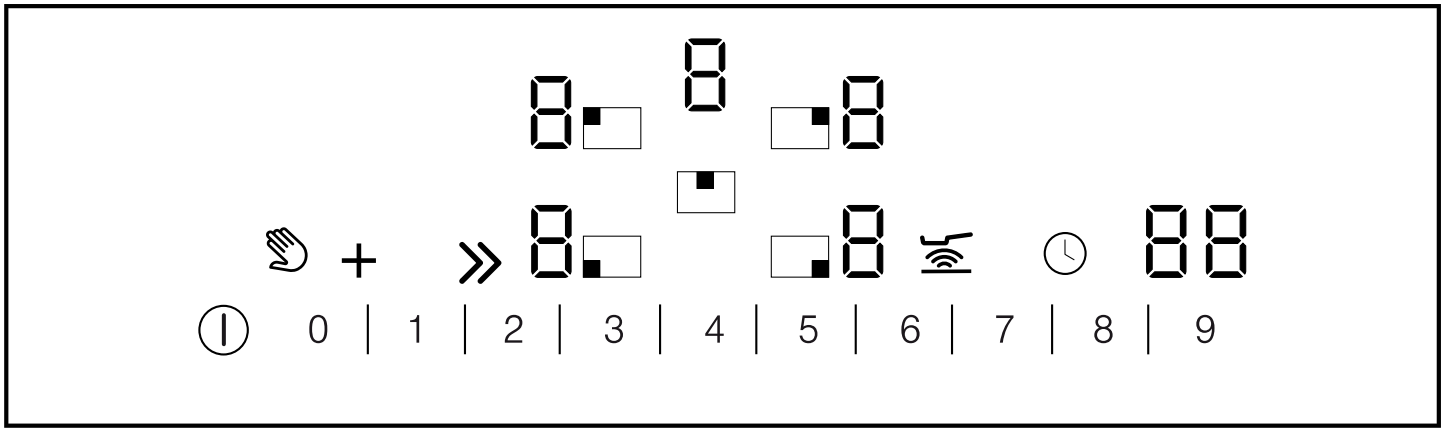
Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.
- ✔ Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей. → *Страница 2*

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



4.2 Индикаторы

Индикаторы отображают настроенные значения и функции.

Индикация	Наименование
1 - 9	Ступени нагрева конфорки
H / h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost»
88	Таймер

4.3 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Наименование
⏻	Главный выключатель
	Защита при вытирании/блокировка для безопасности детей
+	Подключение зон
»	Функция «Powerboost»
	Выбор конфорки
1 | 2 | 3 | 4 |	Диапазон настройки
	Сенсорный режим жарения
	Таймер

Указания

- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и сенсорным полям. Это может вызвать перегрев электроники.

4.4 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.
Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

Если вы включаете конфорку, то она включается на последнюю установленную величину.

Конфорка	Наименование	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку. Нажмите на +.
◎	Трехконтурная конфорка	Выберите конфорку. ▪ Нажмите на +. Подключается второй нагревательный контур. ▪ Снова нажмите на +. Подключается третий нагревательный контур.
0	Конфорка для жаровни	Выберите одну из двух конфорок для жаровни. ▪ Нажмите на +. Подключаются вторая конфорка и жаровня.

Указания

- Тёмные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функционирование конфорки.
- Температура регулируется включением и выключением нагрева конфорки. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
- У многоконтурных конфорок нагрев конфорки и нагрев подключаемых зон могут включаться и выключаться в разное время.
- Причины:
  – Легко повреждаемые детали защищаются от перегрева.
  – Прибор защищён от перепадов напряжения.
  – Блюда получаются более вкусными.

4.5 Индикация остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Конфорка настолько горячая, что невозможно поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.

Индикатор	Значение
h	Конфорка горячая.

5 Стандартное управление

5.1 Включение или выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.
Если вы снова включаете прибор в первые 4 секунды после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними настройками.

5.2 Включение варочной панели

- ▸ Нажмите на ⏻.
- ✔ Горит индикаторная лампочка над ⏻.
- ✔ Загораются индикаторы 0.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

5.3 Выключение варочной панели

Если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд), то варочная панель выключается автоматически.

- ▸ Нажмите на ⏻.
- ✔ Индикаторная лампочка над ⏻ гаснет.
- ✔ Индикаторы гаснут.
- ✔ Все конфорки выключены.
- ✔ Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

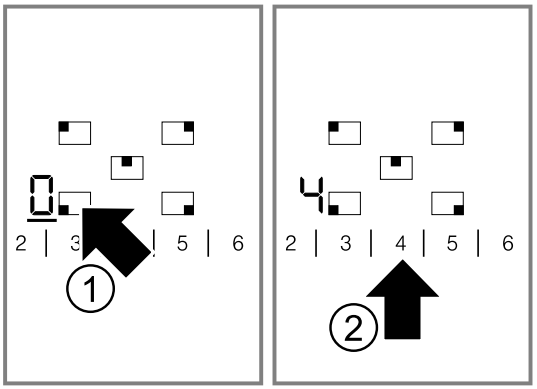
5.4 Выполнение установок для конфорок

Чтобы выполнить установки для конфорки, ее сначала нужно выбрать.
В зоне настроек установите нужные ступени нагрева.

Ступени нагрева конфорки	
1	минимальная мощность
9	максимальная мощность
.	Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, напр., 4. .

5.5 Настройка ступеней нагрева

Требование: Варочная панель включена.
1. Выберите конфорку при помощи ▭.
✔ На индикаторе ступени нагрева горит 0. Под индикатором ступени нагрева горит _.
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.



✔ Конфорка включена.

5.6 Изменение ступеней нагрева

1. Выберите конфорку при помощи ▭.
2. Установите ступень нагрева в зоне настройки.

5.7 Выключение конфорки

Если вы выключили конфорку, то примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

1. Выберите конфорку при помощи ▭.
2. Установите 0 в зоне настройки.

5.8 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими ступенями нагрева.
Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Ступени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

Ступень нагрева	Способ приготовления	Примеры
9	Доведение до кипения	Вода
9	Обжаривание	Мясо
9	Разогревание	Жир, жидкости
9	Кипячение	Супы и соусы
9-8.	Бланширование	Овощи
8-6	Жаркое	Мясо, картофель
6-5	Жаркое	Рыба
7-6	Выпекание	Блюда из муки, яиц
7-6	Приготовление на медленном огне в открытой посуде	Блюда из теста, жидкости
6-5	Подрумянивание	Мука, лук

Ступень нагрева	Способ приготовления	Примеры
6-5	Обжаривание	Миндаль, панировочные сухари
6-5	Вытапливание	Шпиг
6-5	Уваривание	Фондю, соусы
5.-4.	Доведение до готовности в открытой посуде	Кнедлики, клёцки, заправка для супов, суповое мясо, варёные яйца
4-3	Доведение до готовности в открытой посуде	Сардельки
5-4	Приготовление на пару	Овощи, картофель, рыба
5-4	Тушение	Овощи, фрукты, рыба
5-4	Тушение	Рулеты, жаркое, овощи
3.-2.	Тушение	Гуляш
4.-3.	Приготовление на медленном огне с закрытой крышкой	Супы и соусы
3.-2.	Размораживание	Продукты глубокой заморозки
3-2	Набухание	Рис, бобовые
3-2	Загустевание	Блюда из яиц
2-1	Разогревание/ поддержание в горячем состоянии	Супы, супы-рагу, овощи в соусе
2-1	Растапливание	Сливочное масло, шоколад

6 Функция «Powerboost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.
Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных ».

6.1 Включение функции «Powerboost»

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Масла и жиры при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Перегретые масла и жиры воспламеняются быстро.
- Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения.

Требование: Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.
1. Выберите конфорку.
2. В зоне настройки нажмите на ».
- ✔ Загорается индикатор ь.

6.2 Выключение функции «Powerboost»

Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.

1. Выберите конфорку.
2. Установите любую ступень слабого нагрева.
- ✔ Индикатор ь гаснет.

7 Функция сенсора жарения

Трехконтурная конфорка имеет сенсорный режим жарения.
При помощи сенсорного режим жарения контролируется и автоматически регулируется температура в сковороде.

Ваши преимущества при жарении:
- Целенаправленный нагрев позволяет экономить электроэнергию.
- Масла и жиры не перегреваются.

Примечание: При установке сенсорного режима жарения автоматически включается второй нагревательный контур трехконтурной конфорки.

7.1 Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Для жарения в сенсорном режиме используйте подходящую сковороду.

Специальная принадлежность: системная сковорода
Сковороду, которая оптимально подходит для жарения в сенсорном режиме, можно приобрести в специализированном магазине электроники или в онлайн-магазине: GP900003.

Обычная сковорода

Сенсорный режим жарения работает также и при использовании обычной сковороды.
- Опробуйте сковороды на низкой ступени жарения. При слишком высокой ступени жарения сковорода может перегреться.
- Если нужно, измените режим жарения.

7.2 Режимы жарения

Выберите подходящий режим жарения для приготовления продуктов.

Режим жарения	Температура,	Применение
max	высокая	▪ Стейк с кровью ▪ Картофельные оладьи ▪ Жареный картофель

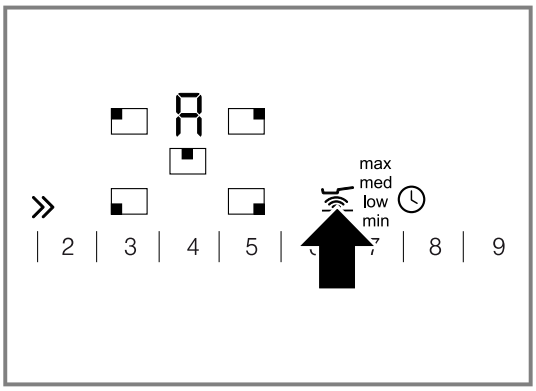
Режим жарения	Температура,	Применение
med	средняя - высокая	▪ Панированные продукты глубокой заморозки ▪ Тонкие куски, например шницели, бефстроганов или овощи
low	низкая — средняя	▪ Рыба ▪ Толстые куски, например рубленые котлеты или колбаски
min	низкая	▪ Омлеты ▪ Обжаривание на сливочном или оливковом масле либо маргарине.

7.3 Настройка сенсорного режима жарения

Выбрав на основе советов по настройке подходящий режим жарения, можно установить сенсорный режим жарения.

Требования
- Пустая сковорода стоит на конфорке.
- Варочная панель включена.
- Конфорка выбрана.

1. Нажмите .

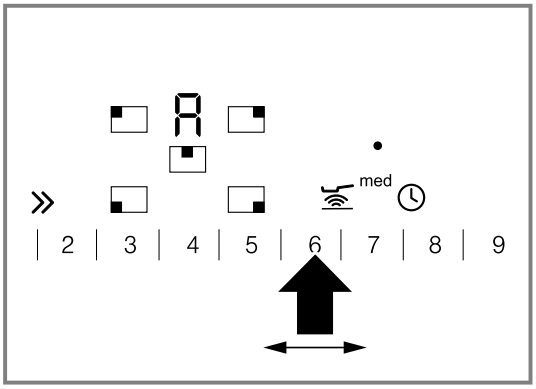


✔ На индикаторе конфорки загорается A.
✔ В меню индикаторов появляются режимы жарения.

2. Выберите нужный режим жарения в зоне настройки.

min	Ступень нагрева конфорки 2
low	Ступень нагрева конфорки 4
med	Ступень нагрева конфорки 6
max	Ступень нагрева конфорки 8

✔ Сенсорный режим жарения активирован.



✔ Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.
✔ • горит до тех пор, пока не будет достигнута температура жарения. Потом раздастся звуковой сигнал. • гаснет.

3. Поместите в сковороду жир для жарения.
4. Выложите продукты в сковороду.
5. Переворачивайте продукты для жарения как обычно, чтобы они не пригорели.

7.4 Выключение сенсорного режима жарения

▸ Нажмите на .

7.5 Советы по настройке при жарении в сенсорном режиме

Здесь вы найдете рекомендации по установкам режимов жарения для различных блюд. Время приготовления зависит от типа, веса, толщины и качества продуктов.

Указания по приготовлению
- Указанные режимы жарения рассчитаны на приготовление в системной сковороде. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.
- Сначала разогрейте пустую сковороду. Когда прозвучит сигнал, положите в сковороду жир для жарения и продукты.

Мясо

Блюдо	Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала в минутах
Шницель из телятины, в панировке или без нее, толщиной 1,5 см	med	6-10
Филе свиное, говяжье или телячье, среднепрожаренное, толщиной 2,5 см	med	6-10
Котлета свиная или баранья, толщиной 2 см	low	10-17
Говяжий стейк с кровью, толщиной 3 см	макс.	6-8

Блюдо	**Режим жарения**	**Общее время приготовления после звукового сигнала в минутах**
Говяжий стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный, толщиной 3 см	med	8-12
Седло ягненка, среднепрожаренное, толщиной 1,5—2,5 см	low	10-15
Куриная грудка, толщиной 2 см	low	10-20
Колбаски для жарения, вареные или сырые, Ø 1—3 см	low	8-20
Шницели по-гамбургски, фрикадельки, 1—3 см толщиной	low	6-30
Бефстроганов	med	7-12
Мясной фарш	med	6-10
Ветчина для завтрака, бекон	мин	5-8
Рыба		
Рыба, целиком	low	15-25
Рыбное филе, в панировке или без нее	low/ med	10-20
Стейк из лосося, толщиной 2,5 см	low	8-12
Стейк из тунца, хорошо прожаренный, толщиной 2,5 см	low	8-12
Лангустины, креветки	med	4-8
Гребешки	med	5-8
Блюда из яиц		
Блины	med	непрерывно жарить
Омлеты	мин	непрерывно жарить
Яичница-глазунья	min/ med	2-6
Яичница-болтунья	мин	2-4
Французские тосты	low	непрерывно жарить
Картофель		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	макс.	6-12
Жареный картофель из сырого картофеля	low	15-25
Картофельные оладьи	макс.	непрерывно жарить
Жареный картофель	мин	30-40
Глазированный картофель	med	10-15
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	мин	2-10
Кабачки цуккини, баклажаны	low	4-12
Сладкий перец, зелёная спаржа, морковь	low	4-15
Грибы	med	10-15
Глазированные овощи	med	6-10
Продукты глубокой заморозки		
Рыбное филе, в панировке или без, толщиной 0,5—1 см	low	10-20
Блюда для жарения, овощи для жарения	мин	8-15
Весенние рулеты, толщиной 2,5—3 см	low	10-30
Прочее		
Рис, макароны	макс.	8-15
Крутоны	low	6-10
Обжарка миндаля, фундука или кедровых орехов	мин	3-7

8 Блокировка для безопасности детей

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

8.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключена.
- ▸ Удерживайте нажатым ⏻ прибл. 4 секунды.
- ✔ 🔒 загорится на 10 секунд.
- ✔ Варочная панель заблокирована.

8.2 Выключение блокировки для безопасности детей

- ▸ Удерживайте нажатым ⏻ прибл. 4 секунды.
- ✔ Блокировка снимается.

8.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически включается каждый раз при выключении варочной панели.
Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в базовых установках.
→ *Страница 12*

9 Функции времени

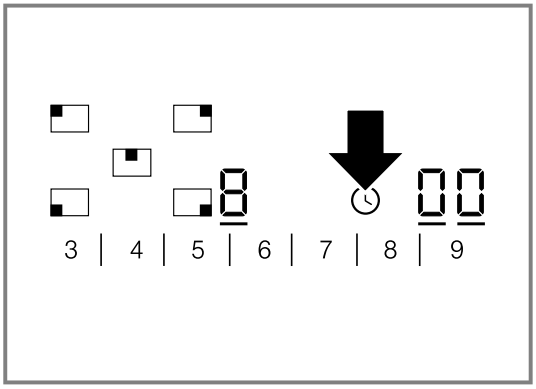
Ваш прибор оснащен различными функциями времени, с помощью которых вы можете установить продолжительность выполнения или таймер.

9.1 Время приготовления

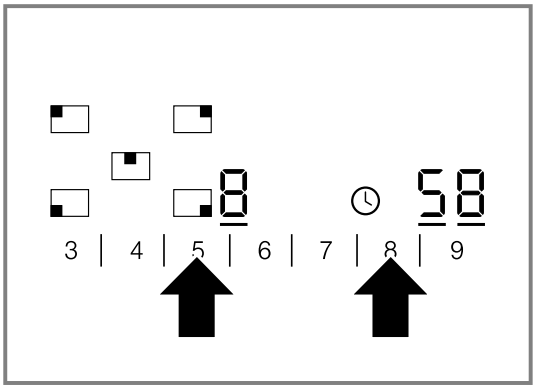
Установите время работы выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.
Можно установить время приготовления до 99 минут.
При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчет установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Установка времени приготовления

Требование: Конфорка выбрана и настроена.
1. Нажмите на ⏲.



✔ Индикатор I→I выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера горит 00.
2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.



✔ Начинается отсчет времени приготовления. Если вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.
✔ По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, и на индикаторе на 10 секунд загорается 00. Индикатор I→I горит ярко.

Изменение или сброс времени приготовления

1. Выберите конфорку.
2. Нажмите на ⏲.
✔ Индикатор I→I горит ярким светом.
3. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на 00.

Выключение сигнала времени приготовления

Вы можете отключить звуковой сигнал вручную.

▸ Нажмите на любой символ.
✔ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.
Автоматический таймер включается в базовых установках. → *Страница 12*

Рекомендация: Автоматический таймер действует для всех конфорок. Для отдельной конфорки можно сократить время приготовления или удалить его.
→ *Страница 11*

9.2 Бытовой таймер

Вы можете определить время до 99 минут, по истечении которых раздастся звуковой сигнал. Бытовой таймер не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. Включите бытовой таймер.
Бытовой таймер можно включить двумя способами.

При выбранной конфорке.	Нажмите на ⏲ дважды в течение 10 секунд.
При невыбранной конфорке.	Нажмите на ⏲.

✔ Загорается индикатор 🔔.
2. В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.
✔ Начинается отсчет времени.
✔ По истечении времени раздается сигнал. На индикаторе таймера горит 00. Индикатор 🔔 бытового таймера загорается ярким светом. По истечении 10 секунд индикатор выключается.

Индикация времени

▸ Выберите бытовой таймер с помощью ⏲.
✔ Время будет показано на 10 секунд.

Корректировка времени

1. Выберите бытовой таймер с помощью ⏲.
2. Установите требуемое время в зоне настройки.

10 Защитное отключение

Если вы не меняете установки конфорки долгое время, активируется функция защитного отключения. Момент отключения конфорки зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1—10 часов). Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают F8 и индикатор остаточного тепла H/h.

10.1 Защитное отключение блокировки

1. Нажмите на любой элемент управления.
✔ Индикатор гаснет.
2. Задайте новую установку.

11 Защита при вытирании

При протирании включенной варочной панели возможно изменение настроек. Для предотвращения этого варочная панель оснащена защитой при вытирании. Защита при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

11.1 Активация защиты при вытирании

▸ Нажмите на ⧉.
✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ Горит индикаторная лампочка над ⧉.
✔ Панель управления блокируется на 30 секунд.

12 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

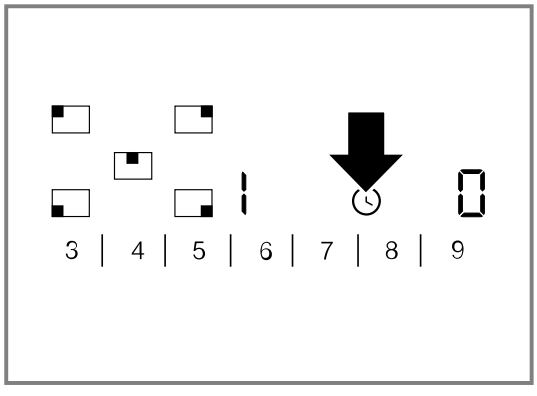
12.1 Обзор базовых установок

Здесь приводится обзор базовых установок и предварительных заводских настроек.

Индикация	Выбор
c1	Автоматическая блокировка для безопасности детей 0 — выключено [1] 1 — включено 2 — ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
c 2	Звуковой сигнал 0 — сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. Сигнал главного выключателя остается включенным. 1 — включен только сигнал сообщения об ошибке. 2 — включен только сигнал подтверждения. 3 — включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке. [1]
c 5	Автоматический таймер 00 – выключено. [1] 1-99 – Время, по истечении которого конфорки выключаются.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера 1 – 10 секунд. [1] 2 — 30 секунд. 3 — 1 минута.
c 7	Подключение нагревательных элементов 0 – Выключено 1 – Включено 2 – Последняя установка перед выключением конфорки. [1]
c 9	Время выбора конфорок 0 — не ограничено: можно в любой момент выполнять установки для последней выбранной конфорки без повторного выбора. [1] 1 — после выбора конфорки можно выполнять установки для нее в течение 10 секунд. После этого требуется повторный выбор конфорки перед выполнением установок.
c0	Восстановление заводских установок 0 — выключено [1] 1 — включено

12.2 Изменение базовой установки

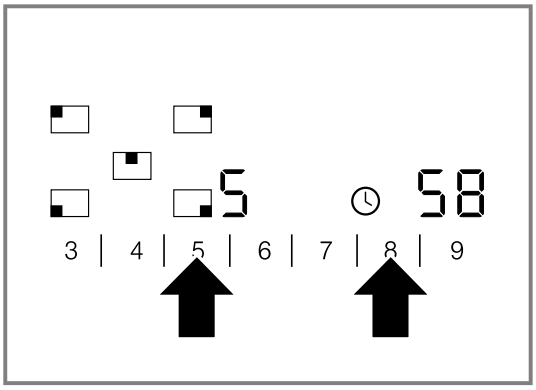
Требование: Варочная панель выключена.
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд удерживайте нажатым ◷ 4 секунды.



✔ На левом дисплее поочередно мигают c и 1.
✔ На правом дисплее горит 0.
3. Нажимайте ◷ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

[1] Заводская настройка

4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Удерживайте ⏲ нажатым 4 секунды.
✔ Настройка задействована.

Рекомендация: Чтобы выйти из базовых настроек без сохранения, выключите варочную панель посредством ⏻. Снова включите варочную панель и настройте ее заново.

13 Очистка и уход

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

13.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

Неподходящие чистящие средства
- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

13.2 Чистка стеклокерамики

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

Примечание: Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. →*Страница 13*

Требование: Варочная панель остыла.
1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.
   Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.
   Рекомендация: Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

13.3 Очистка рамы варочной панели

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

Указания
- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. →*Страница 13*
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Очистите раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью.
   Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14 Устранение неисправностей

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 15*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Конфорка нагревается, однако индикатор не работает.
- ▸ Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
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.

14.1 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. **1.** Проверьте домовой предохранитель прибора. **2.** Проверьте наличие напряжения по другим электрическим приборам.
Все индикаторы мигают	Панель управления влажная или на ней находятся какие-либо предметы. ▸ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка выключилась. **1.** Подождите некоторое время. **2.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 4	Несмотря на отключение посредством F2 нагрев электроники продолжается. Поэтому все конфорки отключились. **1.** Подождите некоторое время. **2.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 5 и ступень нагрева мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. ▸ Снимите кастрюлю. ✔ Сразу после этого индикация гаснет.
F 5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. **1.** Снимите кастрюлю. **2.** Подождите некоторое время. **3.** Коснитесь любого сенсорного поля. ✔ Если сообщение больше не появляется, электроника остыла в достаточной степени. Можно продолжить приготовление пищи.
F 8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась автоматически. Вы можете снова включить конфорку.
dE и конфорки не нагреваются	Активирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините прибор от сети питания на 30 секунд, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. **2.** В течение 3 минут коснитесь любого сенсорного поля.
На дисплее появляется сообщение с "E", напр., E0111.	Электроника установила ошибку. **1.** Выключите прибор и снова включите. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **2.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 15*

15 Утилизация

15.1 Утилизация старого бытового прибора

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

- ▸ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
  Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

16 Сервисная служба

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

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Германии

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

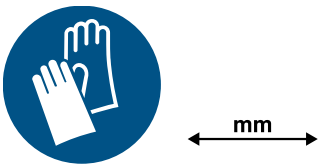
Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Типовая табличка находится:
- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

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

17 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



17.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Электроподключение должен выполнять только уполномоченный специалист. В случае неправильного подключения гарантия теряет свою силу.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения вследствие неправильной установки ответственность несет сборщик.

17.2 Встраивание под столешницу

Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и стиральные машины.

- Для встраивания вентилируемого духового шкафа той же марки в напольный шкаф высотой 600 мм толщина столешницы должна составлять не менее 40 мм.
- Следите за тем, чтобы выступающие части, такие как модуль сетевого подключения или сетевой кабель, не находились рядом со шкафом для подогрева посуды.

17.3 Промежуточная полка

Если после монтажа сохраняется доступ к нижней стороне варочной панели, необходимо установить промежуточную полку.

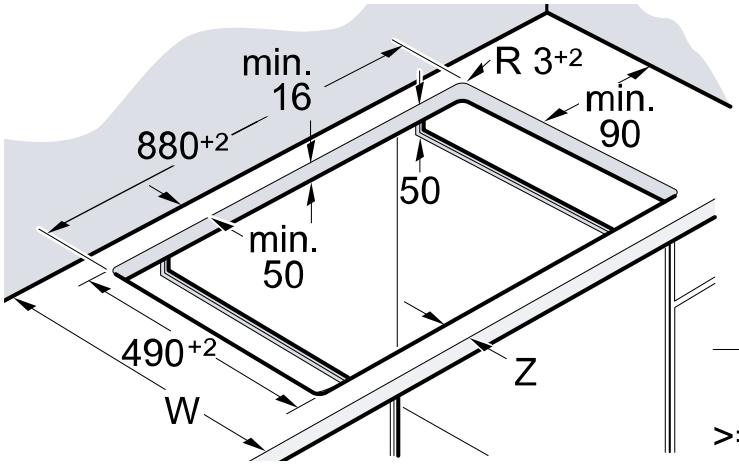
- Минимальное расстояние до сетевого подключения прибора составляет 10 мм.

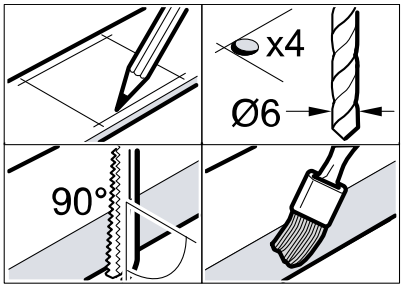
17.4 Подготовка мебели

Рабочая поверхность должна быть ровной, горизонтальной и неподвижной.

- Мебель для встраивания (вкл. пристеночный бортик) должна выдерживать температуру не менее 90 °C.

- Обшивка ниши на расстоянии 50 мм от задней стенки должна быть выполнена из негорючих материалов (например, плитка, камень).
- Чтобы столешница не вздулась от влаги, проклейте поверхности среза термостойким герметиком.





W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

17.5 Подключение к электросети

В целях безопасности не вынимайте прибор из пенопластовой упаковки, пока он не будет встроен в вырез. Запрещено ставить прибор вертикально на одну сторону.

- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только в комбинации с заземляющим проводом.
- В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.
- Если на дисплее прибора отображается *U400*, подключение выполнено неправильно. Отсоедините прибор от сети и проверьте подключение.

Подключение без предварительно установленного кабеля

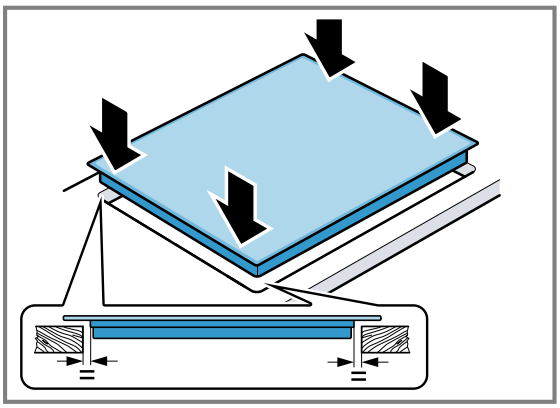
Подключайте варочную панель только в соответствии со схемой.

- При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- При 3/2-фазном подключении (3 N~/2 N~) сетевой кабель должен иметь тип H05 VV-F или выше.
- Сечение провода определяется из допустимых токовых нагрузок. Не допускается использование кабелей с сечением < 1,5 мм².
- При однофазном подключении (1 N~) сетевой провод H05RR-F3G4 (длина 1 м) можно приобрести через сервисную службу.

17.6 Установка варочной панели

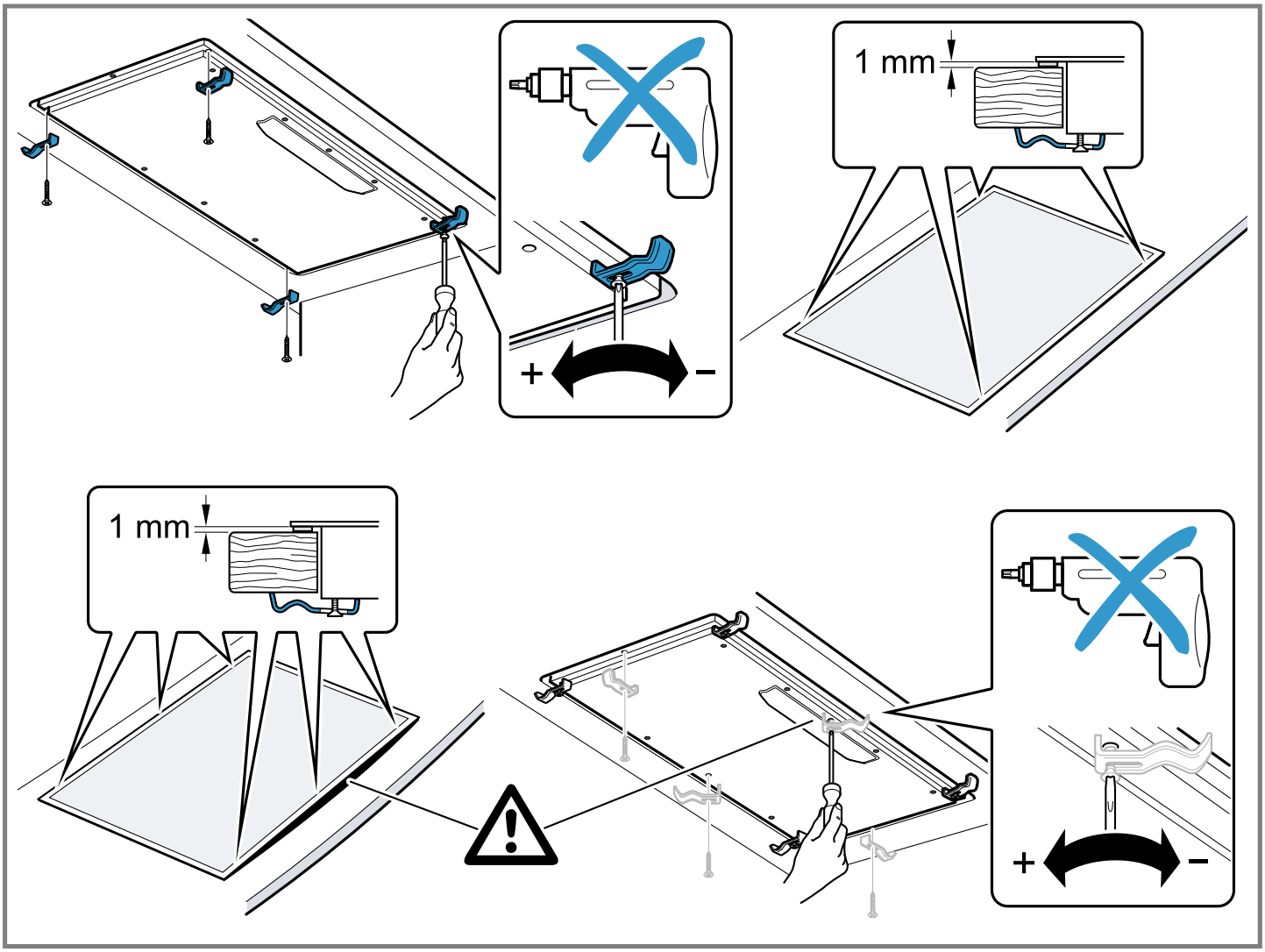
Не допускайте защемления сетевого провода, не прокладывайте провод через острые кромки.

- При нижнем расположении духового шкафа проведите провод через задние углы духового шкафа к розетке.



17.7 Установка опорных пружин

Закрепите прибор минимум 4 опорными пружинами.



17.8 Демонтаж варочной панели

1. Обесточьте прибор.
2. Ослабьте опорные пружины.
3. Выдвиньте варочную панель снизу.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001909516 (050613) REG25
ru