Индукционная варочная панель

CI 283

GAGGENAU

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



Содержание

1 **Безопасность** 2
2 **Предотвращение материального ущерба** 5
3 **Защита окружающей среды и экономия** 6
4 **Подходящая посуда** 6
5 **Знакомство с прибором** 7
6 **Элемент управления TwistPad** 8
7 **Перед первым использованием** 8
8 **Стандартное управление** 9
9 **Flex Zone** 10
10 **Функции времени** 11
11 **Функция «Профессиональный повар»** 11
12 **Функция «Booster» для кастрюль** 12
13 **"Функция «Booster» для сковород"** 12
14 **Функция поддержания в горячем состоянии** ... 13
15 **Подтверждение установок** 13
16 **Функция помощи в приготовлении** 13
17 **Беспроводной сенсор варки** 17
18 **Блокировка для безопасности детей** 19
19 **Защита при вытирании** 19
20 **Индивидуальное защитное отключение** 20
21 **Базовые установки** 20
22 **Проверка посуды** 21
23 **Ограничение по мощности** 21
24 **Home Connect** 21
25 **Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели** 23
26 **Очистка и уход** 25
27 **Устранение неисправностей** 26
28 **Утилизация** 28
29 **Сертификат соответствия** 28
30 **Сервисная служба** 28

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 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.

1.3 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

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.

EAC

- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

Если используется функция сенсора приготовления, то выберите конфорку, на которой стоит кастрюля с датчиком температуры.
Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

1.4 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.

1.5 Безопасная эксплуатация

⚠ 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.

⚠ 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.

После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.
- ▸ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

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.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- Никогда не используйте 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.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Обратитесь в сервисную службу.
  →*Страница 28*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

В результате контакта вентилятора, расположенного на нижней стороне варочной панели, с металлическими предметами может произойти поражение электрическим током.

- Не храните длинные острые металлические предметы в отделениях под варочной панелью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

Беспроводной датчик температуры оснащен батарейкой, которая может быть повреждена при воздействии на нее высокой температуры.

- Снимите датчик с посуды и уберите как можно дальше от любых источников тепла.

Батарейки могут быть опасны для детей.

- Храните новые и использованные батарейки в недоступном для детей месте.
- При подозрении на проглатывание батарейки или ее попадание в любое отверстие на теле немедленно обратиться к врачу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!

Данное изделие содержит миниатюрный элемент питания.



Проглатывание такой батарейки или ее попадание внутрь какой-либо части тела может уже в течение двух часов привести к тяжелым травмам или смерти, так как это может вызвать химические ожоги и возможную перфорацию пищевода.

- Немедленно обратитесь за медицинской помощью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

В момент снятия датчика температуры с посуды он может быть очень горячим.

- Чтобы снять датчик, используйте прихватки или кухонное полотенце.

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

- ▸ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▸ Используйте только термостойкую посуду.

Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.

- ▸ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Съемный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инжекторы инсулина.

- ▸ Лица с электронными имплантатами должны выдерживать минимальное расстояние до магнитного элемента управления в 10 см. Ни в коем случае нельзя носить элемент управления в карманах одежды.

Беспроводной датчик температуры является магнитным и может приводить к повреждению электронных имплантатов, например, кардиостимулятора или инжектора инсулина.

- ▸ Лица с электронными имплантатами должны соблюдать минимальное расстояние до магнитного элемента управления 10 см.
- ▸ Ни в коем случае нельзя носить элемент управления в карманах одежды.

2 Предотвращение материального ущерба

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

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

ВНИМАНИЕ

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.

- ▸ Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните в нём небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Существует риск всасывания этих предметов, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.
- ▸ Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

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.

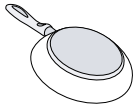
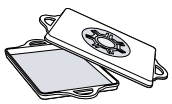
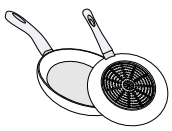
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

4 Подходящая посуда

Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное основание, т. е. притягиваться магнитом, основание также должно соответствовать размеру зоны нагрева. Если зона нагрева не распознаёт стоящую на ней посуду, поместите её на зону нагрева меньшего диаметра.

4.1 Размер и характеристики посуды

Чтобы посуда правильно распознавалась, необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена.
Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.

Кухонная посуда	**Материалы**	**Характеристики**
Рекомендуемая посуда 	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознается варочной панелью.
	Ферромагнитная посуда из эмалированной стали или чугуна или специальная посуда для индукционного нагрева из нержавеющей стали.	Такая посуда быстро нагревается и хорошо распознается.
Подходит  	Дно изготовлено не полностью из ферромагнитного материала.	Если ферромагнитная зона меньше, чем дно посуды, нагревается только ферромагнитная область. Таким образом, тепло неравномерно распределяется по всему объему.
	Дно посуды с алюминиевыми элементами.	Такое дно сокращает ферромагнитную поверхность, из-за чего снижается передаваемая на посуду мощность. В некоторых случаях такая посуда распознается некорректно или совсем не распознается и поэтому нагревается недостаточно.
Не подходит	Посуда из тонкой стали, стекла, глины, меди или алюминия.	

Указания
- Не используйте адаптеры между варочной панелью и посудой.
- Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она сильно нагревается.

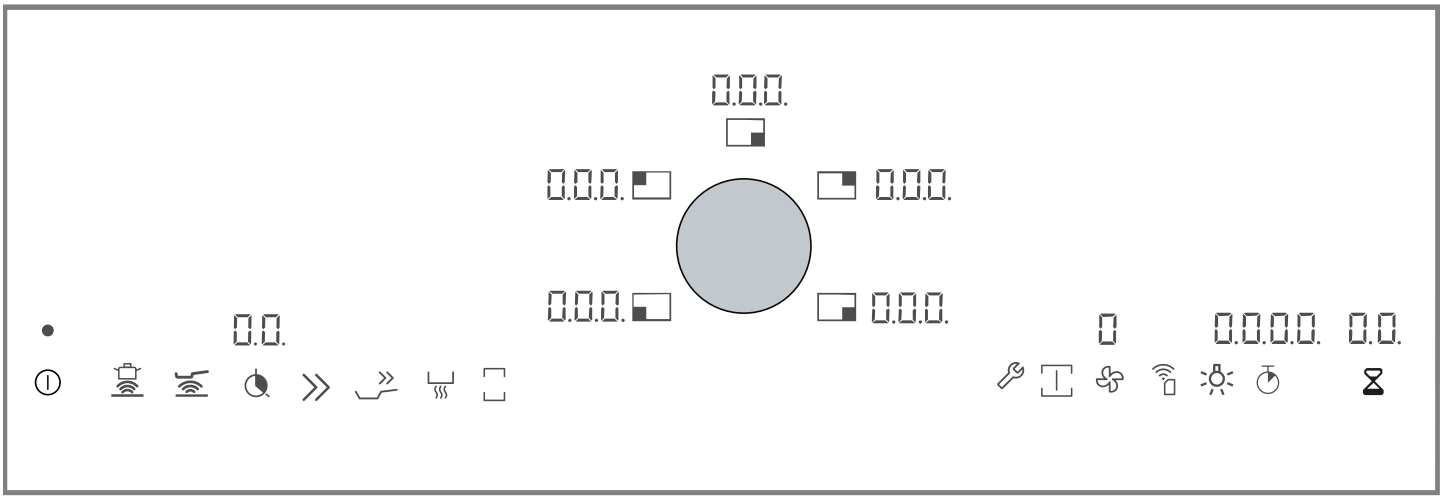
5 Знакомство с прибором

5.1 Приготовление с помощью индукционного нагрева

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на обычной варочной панели, а также имеет ряд преимуществ, например, процесс варки и жарки занимает меньше времени, расход электроэнергии ниже, уход и очистка требуют меньше усилий. При приготовлении на индукционной варочной панели обеспечивается лучший контроль нагрева, так как тепло генерируется непосредственно в посуде.

5.2 Панель управления

Отдельные детали, например, цвет и форма, могут отличаться от рисунка.



Рекомендации
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и кнопкам. Электроника может выйти из строя из-за перегрева.

Сенсоры выбора

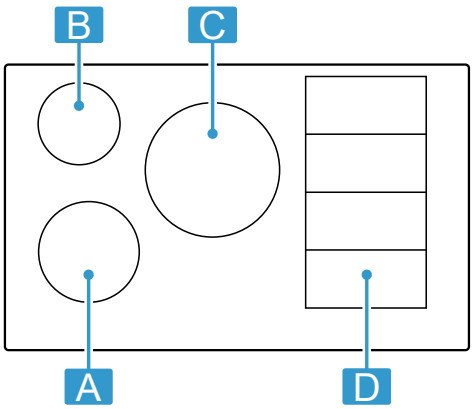
При включении варочной панели символы кнопок, доступных на данный момент, загораются белым светом. Когда функция включена, ее индикатор горит оранжевым светом.

Сенсор	Функция
⏻	Главный выключатель
	Сенсор жарения
	Сенсор приготовления
	Отключающий таймер
»	Функция «Booster» для кастрюль
	"Функция «Booster» для сковород"
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Flex Zone
	Базовые установки
	Профессиональный режим
	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели
	Возможность подключения
	Подсветка вытяжки
	Время работы
⧖	Таймер

В зависимости от состояния варочной панели также загораются индикаторы зон нагрева и различные включенные и доступные функции.

5.3 Распределение зон нагрева

Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки	
A Ø 18 см	Уровень мощности 9	1800 Вт 3100 Вт

Зона	Максимальная ступень нагрева конфорки	
	Функция «Booster» для кастрюль	
B Ø 14,5 см	Уровень мощности 9 Функция «Booster» для кастрюль	1400 Вт 2200 Вт
C Ø 24 см	Уровень мощности 9 Функция «Booster» для кастрюль	2200 Вт 3700 Вт
D	Уровень мощности 9 Функция «Booster» для кастрюль	2200 Вт 3700 Вт
D	Уровень мощности 9 Функция «Booster» для кастрюль	3300 Вт 3700 Вт

5.4 Зона нагрева

Перед началом приготовления убедитесь, что размер посуды соответствует зоне нагрева, на которой вы будете готовить:

Зона очистки	Тип зон нагрева
	Свободная зона нагрева Flex → *"Flex Zone", Страница 10*
	Одноконтурная конфорка

5.5 Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Зона нагрева горячая.
h	Зона нагрева тёплая.

6 Элемент управления TwistPad

Ручку настройки, которую вы используете для выбора зон нагрева и уровня мощности, можно снять. Магнитная ручка настройки автоматически центрируется в специальной зоне для программирования.

6.1 Размещение и управление TwistPad

Разместите ручку настройки так, чтобы она находилась по центру зоны для программирования относительно индикаторов, находящихся по краям зоны.
Для включения зоны нагрева нажмите на ручку настройки в необходимой зоне нагрева. Чтобы выбрать ступень нагрева, поверните ручку настройки.

Примечание: Ручка настройки работает правильно, даже если находится не точно по центру.
Всегда следите за чистотой ручки настройки. Загрязнения могут вызвать нарушение функционирования.

6.2 Указания по использованию

- Внутри вращающейся ручки находится сильный магнит. Не кладите вращающуюся ручку рядом с магнитными носителями данных, такими как банковские карты или карты с магнитной полосой. Они могут быть повреждены. Также возможно возникновение неполадок на телевизорах и дисплеях.
- Вращающаяся ручка является магнитной. Прилипшие к нижней стороне металлические частицы могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.

6.3 Снятие TwistPad

Во время готовки вы можете снимать ручку настройки с зоны нагрева.
Если снять ручку настройки, на 10 минут активируется функция Защита при вытирании. Если по истечении этого времени ручка настройки не будет возвращена в изначальное положение, варочная панель выключится.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Варочная панель может продолжать нагреваться.
Если в течение этих 10 минут вы поместите металлический предмет в зону Twistpad, зона нагрева может продолжать нагреваться.
- ▸ Всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

7 Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

7.1 Первая очистка

Удалите остатки упаковки с поверхности варочной панели и протрите поверхность влажной тканью. Список рекомендуемых чистящих средств можно найти на официальном сайте *www.gaggenau.com*.
Дополнительная информация по уходу и чистке.
→ *Страница 25*

7.2 Приготовление с помощью индукционного нагрева

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на обычной варочной панели, а также имеет ряд преимуществ, например, процесс варки и жарки занимает меньше времени, расход электроэнергии ниже, уход и очистка требуют меньше усилий. При приготовлении на индукционной варочной панели обеспечивается лучший контроль нагрева, так как тепло генерируется непосредственно в посуде.

7.3 Кухонная посуда

Список рекомендуемой кухонной посуды можно найти на официальном сайте *www.gaggenau.com*.
Дополнительная информация по подходящей кухонной посуде. → *Страница 6*

7.4 Настройка Home Connect

При первом включении прибора появляется окно настройки домашней сети. На дисплее в течение нескольких секунд горит символ .
Для запуска установки подключения прикоснитесь к сенсору и соблюдайте указания, приведённые в главе . Для выхода из режима начальной установки прикоснитесь к любому сенсору.
→ *"Home Connect", Страница 21*

8 Стандартное управление

8.1 Включение варочной панели

- ▸ Прикоснитесь к ⏻.
  Загораются символы зон нагрева и доступные на данный момент функции. Рядом с зонами нагрева горит 0 . Установите вращающуюся ручку на зону настройки.
- ✔ Варочная панель готова к работе.

Реактивировать

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

8.2 Выключение варочной панели

- ▸ Прикасайтесь к символу ⏻, пока индикаторы не погаснут.
- ✔ Все зоны нагрева выключены.

Примечание: Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 20 секунд, варочная панель выключается.

8.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева

Зона нагрева имеет 17 уровней мощности. Уровни с 1 по 9 отображаются с промежуточными значениями. Выберите наиболее подходящий уровень мощности для блюда и планируемого процесса приготовления.

1. Выберите зону нагрева. Для этого коснитесь ручки настройки на высоте необходимой зоны нагрева.
- ✔ 0 загорается ярче.
2. Поверните ручку настройки, чтобы на индикации загорелся необходимый уровень мощности.
- ✔ Уровень мощности установлен.

Указания

- Если на зоне нагрева не установлена посуда или сковорода не подходит для использования на этой варочной панели, выбранный уровень мощности начинает мигать. Зона нагрева выключится через некоторое время.
- Если варочная панель включена и вы ставите на одну из свободных зон нагрева подходящую посуду, то эта зона выбирается автоматически. Несвободные зоны нагрева нужно выбирать вручную.

QuickStart

- ▸ Если поставить посуду на варочную панель до её включения, то посуда будет распознана, когда варочная панель будет включена, и соответствующая зона нагрева будет выбрана автоматически. Затем в течение 20 секунд необходимо выбрать уровень мощности , иначе варочная панель выключится.

Измените уровень мощности или выключите зону нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимый уровень мощности или установите ручкой настройки на 0.
- ✔ Ступень нагрева зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

8.4 Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (⎽=☰) оптимален для приготовления определенных блюд. Время приготовления (◷ min) может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Для предварительного разогрева устанавливайте уровень мощности 8–9.

	⎽=☰	◷ min
Растапливание		
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Вареные сосиски [1]	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Взбитые соусы, например соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, припускание		
Рис (в двойном объеме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Макароны [1]	6 - 7	6 - 10
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Рагу, приготовление в скороварке	4.5 - 5.5	-

[1] Без крышки

	⎓	◷ min
Тушение		
Тушеное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш	3 - 4	50 - 60
Обжаривание/жарение в небольшом количестве жира [1]		
Шницель, в панировке или без нее	6 - 7	6 - 10
Стейк, толщина 3 см	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы, толщина 2 см	5 - 6	10 - 20
Шницель по-гамбургски (толщиной 2 см)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6 - 7	8 - 20
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Омлет (выпекание одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Жарение (порции по 150–200 г, жарение во фритюре порциями в 1–2 л растительного масла) [1]		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8 - 9	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

9 Flex Zone

Свободная зона нагрева позволяет произвольно ставить посуду любой формы и размера. Она состоит из четырех индукторов, работающих независимо друг от друга. Когда свободная зона нагрева работает, активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

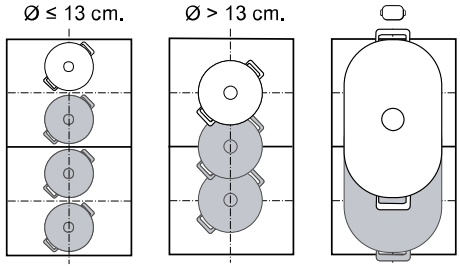
9.1 Размещение посуды

Свободную зону нагрева можно настроить двумя способами в зависимости от того, какая посуда используется. Для оптимального распознавания и распределения тепла ставьте посуду по центру, как показано на рисунке.

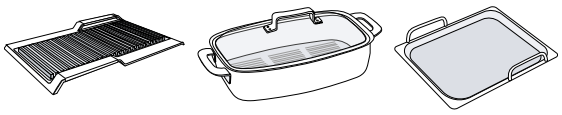
Использование зоны нагрева в качестве объединенной зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления только с одним предметом посуды.

- Размещение посуды в зависимости от размера: Размещение посуды в зависимости от размера:

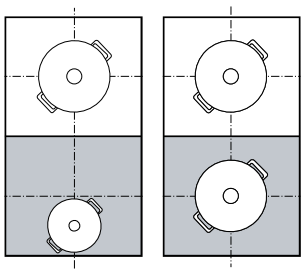


- Рекомендуемая посуда продолговатой формы ⬭:



Как две независимые друг от друга зоны нагрева

Рекомендуется для приготовления с двумя предметами посуды.
Вы можете использовать переднюю и заднюю зоны нагрева отдельно друг от друга, а также можете устанавливать для каждой из них уровень мощности.



9.2 Flex Zone Подключается

По умолчанию свободная зона нагрева настроена как две независимые друг от друга зоны нагрева. Для объединения зон нагрева включите следующую функцию:

1. Выберите одну из двух зон нагрева.
2. Нажмите на ⬚.
✔ Загорается индикатор. Зона объединена.

Примечание: Если вы поднимете или переставите посуду из активной объединенной зоны нагрева, запустится

[1] Без крышки

автоматический поиск. Любой предмет посуды, обнаруженный в зоне нагрева во время поиска, нагревается до ранее установленного уровня мощности.

9.3 Flex Zone Прервать соедин.

- ▸ Прикоснитесь к ⊐.
- ✔ Свободная зона нагрева деактивирована. Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.

10 Функции времени

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

- Отключающий таймер
- Таймер
- Время работы

10.1 Отключающий таймер

Позволяет задать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.

ВключениеОтключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и уровень мощности.
2. Коснитесь ◔.
- ✔ В зоне нагрева загорается ◔.
3. Выберите время приготовления ручкой настройки.
- ✔ Начинается отсчет времени приготовления.
- ✔ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

Указания

- При программировании времени для зоны нагрева и активации Сенсор жарения обратный отсчет времени начнется сразу, как только будет достигнут выбранный температурный режим.
- Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирована функция Сенсор приготовления, отсчет времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута необходимая температура.

Изменение или выключение Отключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и затем коснитесь ◔.
2. Для сброса измените время приготовления с помощью TwistPad или установите на 00.

10.2 Таймер

Позволяет устанавливать таймер на время от 0 до 99 мин. Эта функция не зависит от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

ВключениеТаймер

1. Коснитесь ⧖.
2. Выберите необходимое время ручкой настройки.
3. Подтвердите установку с помощью ⧖.
- ✔ Начинается отсчет времени.
- ✔ По истечении времени раздается звуковой сигнал и начинают мигать индикаторы.

ТаймерИзменение или отключение

1. Коснитесь ⧖.
2. Для сброса измените время работы ручкой настройки или установите в положение 00.
3. Нажмите ⧖ для подтверждения.

Таймер Плюс

Если нажать ⧖ за несколько секунд до окончания звукового сигнала, функция Время работы включится. На дисплее отображается время, прошедшее с момента окончания периода, установленного для функции Таймер. Установленное ранее время мигает на индикаторе работы Таймер.

- ▸ Нажмите и удерживайте ⧖ в течение нескольких секунд.
- ✔ Время работы приостанавливается, и индикаторы гаснут.
- ✔ Функция выключена.

10.3 Время работы

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

Включение Время работы

- ▸ Прикоснитесь к ⏱.
- ✔ Загорается 00.
- ✔ Начинается отсчет времени.

Выключение Время работы

1. Коснитесь ⏱.
- ✔ Выполнение функции приостанавливается. Индикаторы продолжают светиться.
2. Если снова нажать ⏱, пока они еще горят оранжевым светом, время будет идти дальше.
3. При длительном нажатии ⏱ индикаторы отключаются.
- ✔ Функция деактивирована.

11 Функция «Профессиональный повар»

С помощью этой функции вы можете задать предустановленный уровень мощности для каждой зоны нагрева. В течение 9,5 минут поставьте подходящую посуду, чтобы принять предлагаемое значение.

11.1 Активация функции «Профессиональный повар»

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите ⌶.
- ✔ На индикаторах зон нагрева загораются предварительно установленные уровни мощности.

3. В течение 8 минут поставьте подходящую посуду. Как только посуда будет распознана, выбирается соответствующая зона нагрева. Вы можете отрегулировать уровень мощности ручкой настройки.
✔ По истечении времени установки индикаторы уровня мощности свободных зон нагрева начинают мигать.
4. В течение 90 секунд снова коснитесь ⌶, чтобы продлить время работы в режиме «Профессиональный повар». Если вы не прикоснетесь к символу, свободные зоны нагрева выключаются.

Указания
- В режиме «Профессиональный повар» можно также установить функцию поддержания в горячем состоянии.
- При использовании посуды из неподходящих материалов, например, алюминия, индикатор уровня мощности будет мигать до тех пор, пока вы не уберете посуду. Проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно в соответствии с указаниями, приведенными в главе «Проверка кухонной посуды». → *Страница 21*

11.2 Выключение функции «Профессиональный повар»

Функцию можно выключить двумя способами:

Немедленное отключение

▸ Нажмите ⌶.
✔ Все зоны нагрева переключаются на уровень мощности 0.
✔ Символ горит белым светом.

Автоматическое отключение

Функция отключается автоматически: если в течение 8 минут на одну или несколько зон нагрева не поставить посуду, начинается ⌶ и соответствующие индикаторы зон нагрева мигают в течение 90 секунд.

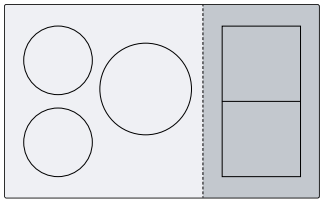
▸ Для выключения функции дважды нажмите ⌶. Если не коснуться ⌶, функция автоматически отключится через 90 секунд.
✔ ⌶ горит белым светом, и мощность свободных зон нагрева переключается на 0.
✔ Активные зоны нагрева продолжают работу в установленном режиме.

11.3 Изменение установок

▸ Предустановленные значения можно изменить в меню базовых установок. → *Страница 20*

12 Функция «Booster» для кастрюль

Данная функция позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании 9. Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



12.1 Включение Функция «Booster» для кастрюль

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите ». Загорается индикатор P.
✔ Функция включена.

Примечание: Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

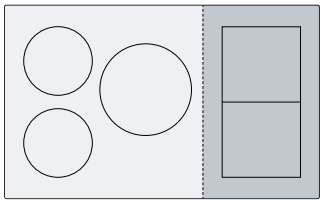
12.2 Выключите Функция «Booster» для кастрюль

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите ». Индикатор P гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева 9.
✔ Функция деактивирована.

Примечание: При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

13 "Функция «Booster» для сковород"

Данная функция позволяет быстрее разогревать сковородки, чем при использовании 9.
Данная функция доступна для всех зон нагрева, если другая зона нагрева этой же группы не используется.



13.1 Рекомендации по применению

- Не закрывайте сковороду крышкой.
- Никогда не оставляйте пустые сковороды нагреваться без присмотра.
- Используйте только холодные сковороды.
- Используйте только сковороды с абсолютно ровным дном. Не используйте сковороды с тонким дном.

13.2 Включение "Функция «Booster» для сковород"

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите ». Загорается индикатор b.
✔ Функция включена.

Примечание: Данную функцию также можно включить при готовке с объединенной зоной нагрева Flex.

13.3 Выключение "Функция «Booster» для сковород"

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите . Индикатор гаснет, и зона нагрева переключается обратно на ступень нагрева .
✔ Функция деактивирована.

Примечание: Для избежания нагревания до высокой температуры, функция автоматически выключается через 30 секунд.

14 Функция поддержания в горячем состоянии

Эту функцию можно использовать, когда необходимо растопить шоколад или масло, а также чтобы поддерживать пищу в горячем состоянии.

14.1 Включение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите необходимую зону нагрева.
2. В течение 10 секунд коснитесь .
Загорается .
✔ Функция включена.

14.2 Выключение Функция поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите на .
 гаснет.
✔ Функция деактивирована.

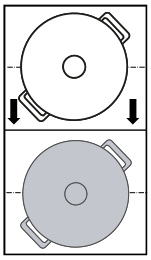
15 Подтверждение установок

С помощью данной функции можно выполнить перенос ступени нагрева, установленного времени приготовления и выбранной функции приготовления с одной зоны нагрева на другую.

15.1 Подтверждение установок

Требование: Переместите посуду на невключенную зону нагрева, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.

1. Передвиньте посуду в течение 90 секунд.



Посуда распознается, и на индикаторе новой зоны нагрева мигает выбранный ранее уровень мощности. загорается на панели управления и появляется на индикаторе зоны нагрева, с которой была переставлена посуда.
2. Для подтверждения установок выберите новую зону нагрева переключателем.
Прибор устанавливает уровень мощности первоначальной зоны нагрева на .
✔ Установки перенесены на новую зону нагрева.

16 Функция помощи в приготовлении

Помощник при приготовлении гарантирует простоту приготовления пищи и отличные результаты.
Если вы выбрали требуемую температуру, сенсоры будут постоянно измерять температуру кухонной посуды и поддерживать ее во время готовки.

Преимущества

- После достижения выбранной температуры она автоматически удерживается постоянной, что экономит энергию.
- Растительное масло не перегревается и блюда не переваривaются.

16.1 Сенсор жарения

Подходит для приготовления или уваривания соусов, приготовления блинов или жарения яиц со сливочным маслом, жарения овощей или стейков до требуемой степени готовности и все это с постоянным контролем температуры.
Данная функция доступна на всех зонах нагрева, отмеченных символом .

Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Режим	Температура	Функции
1	120 °C	Варка и уваривание соусов, жарение овощей
2	140 °C	Обжаривание в оливковом или сливочном масле
3	160 °C	Жарение рыбы и продуктов большого размера
4	180 °C	Жарение во фритюре после панировки, заморозки и гриля
5	215 °C	Высокотемпературный гриль и сковорода-гриль

Рекомендуемая посуда

Для использования с этой функцией была разработана специальная посуда, позволяющая достичь оптимальных результатов приготовления.
Рекомендуемую кухонную посуду можно приобрести через сервисную службу, в специализированных магазинах или в нашем интернет-магазине *www.gaggenau.com*.

Примечание: Вы можете использовать другую посуду. Однако в зависимости от материала посуды достигнутая температура может отличаться от выбранного температурного режима.

Включение Сенсор жарения

1. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
2. Выберите зону нагрева и коснитесь .
- ✔ На дисплее зоны нагрева загорается .
- ✔ Отображается температурный режим .
3. В течение 10 секунд выберите необходимый температурный режим ручкой настройки.
- ✔ Индикация зон нагрева отображает нагрев зоны от до . Это значение мигает попеременно с выбранной температурой.
- ✔ Когда будет достигнут установленный температурный режим, раздастся сигнал, и индикатор нагрева погаснет. Отображается температурный режим.
4. Добавьте масло на сковороду и положите приготавливаемый продукт.

Примечание: Если для приготовления требуется более 250 мл масла, добавьте и подождите несколько секунд, прежде чем выкладывать продукт.

Выключение Сенсор жарения

- ▸ Выберите зону нагрева и коснитесь .
- ✔ Функция деактивирована.

Рекомендации по приготовлению с помощью Сенсор жарения

В следующей таблице указаны оптимальные температурные режимы для различных блюд. Температура и время приготовления min зависят от количества, состояния и качества продуктов.

		min
Мясо		
Шницель	4	6-10
Шницель, в панировке	4	6-10
Филе	4	6-10
Котлеты	3	10-15
Кордон блю, венский шницель	4	10-15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см	5	6-8
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см	5	8-12
Стейк, хорошо прожаренный, толщиной 3 см	4	8-12
Стейк с крестцовой косточкой, с кровью, толщиной 4,5 см	5	10-15
Стейк с крестцовой косточкой, среднепрожаренный, толщиной 4,5 см	5	20-30
Грудка птицы, толщиной 2 см	3	10-20
Шпиг	2	5-8
Мясной фарш	4	6-10
Шницель по-гамбургски, толщиной 1,5 см	3	6-15
Мясные фрикадельки, толщиной 2 см	3	10-20
Колбаски	3	8-20
Колбаса Чоризо, полуфабрикат	3	10-20
Шашлык, кебаб	3	10-20
Гирос	4	7-12
Рыба и морепродукты		
Рыбное филе	4	10-20
Рыбное филе, в панировке	4	10-20
Рыба, жареная, целиком	3	10-20
Сардина	4	6-12
Лангустины, креветки	4	4-8
Кальмар, каракатица	4	6-12
Блюда из яиц		
Яичница-глазунья на сливочном масле	2	2-6
Яичница–глазунья	4	2-6
Яичница-болтунья	2	4-9
Омлет	2	3-6
Французские тосты	3	4-8
Французские блинчики, блины, панкейки, такос	5	1-3
Овощи		
Жареный картофель	5	6-12
Картофель фри	4	15-25
Картофельные оладьи	5	2-4
Репчатый лук, обжаренный чеснок	2	2-10
Репчатый лук, кольцами	3	5-10
Цукини, баклажаны, сладкие перцы	2	4-12
Зеленая спаржа	3	4-15
Грибы	4	10-15
Овощи, тушенные в растительном масле	1	10-20
Овощи в тесте темпура	4	5-10
Продукты глубокой заморозки		
Куриные нагетсы	4	10-15
Рыбные палочки	4	8-12
Картофель фри	5	4-8
Блюда для жарения	3	6-10
Весенние рулеты	4	10-30
Пирожки, крокеты	5	3-8
Соусы		
Томатный соус	1	25-35
Соус «Бешамель»	1	10-20

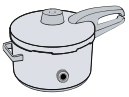
	🌡	◷ min
Сырный соус	1	10-20
Сладкие соусы	1	15-25
Соусы, уваренные	1	25-35
Другие		
Жареный сыр	3	7-10
Крутоны	3	6-10
Обжаренный хлеб	4	4-8
Сухие готовые блюда	1	5-10
Миндаль, грецкие орехи, кедровые орехи, обжаренные	4	3-15
Попкорн	5	3-4

16.2 Сенсор приготовления

С помощью этой функции блюда можно разогревать, томить, варить, доводить до готовности, варить в скороварке или жарить во фритюре в кастрюле с большим количеством масла при контролируемой температуре.
Для использования этой функции требуется беспроводной сенсор варки.
Эта функция доступна на всех зонах нагрева с беспроводным сенсором варки на обычной кухонной посуде.

Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Режим	Температура	Функции	Кухонная посуда
1	70 °C	Разогревание и поддержание в горячем состоянии	
2	90 °C	Приготовление	
3	100 °C	Кипячение	
4	120 °C	Приготовление в скороварке	
5	180 °C	Жарение во фритюре	

Указания по функции Сенсор приготовления

- Беспроводной сенсор варки измеряет температуру жидкости через силиконовое дно, расположенное на емкости. Для правильного измерения силиконовое дно должно быть полностью покрыто измеряемой жидкостью.
- До начала приготовления рамка беспроводного сенсора варки и расположенное на кухонной посуде силиконовое дно должны быть полностью сухими.
- Не снимайте беспроводной сенсор варки во время готовки. После приготовления осторожно удалите сенсор, так как он может быть горячим.
- Для экономии энергии используйте крышку.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы беспроводной сенсор варки был обращен к внешней боковой стороне варочной панели.
- Ни в коем случае не направляйте беспроводной сенсор варки на другую горячую посуду, чтобы избежать перегрева.

ВключениеСенсор приготовления

Требование: Подсоедините беспроводной сенсор варки.

1. Установите беспроводной сенсор варки на посуде.
2. Поставьте кастрюлю с достаточным количеством жидкости на нужную зону нагрева и накройте кастрюлю крышкой.
3. Выберите соответствующий температурный режим для приготовляемого блюда.

✔ Функция включена.
✔ мигает до тех пор, пока вода или растительное масло не достигнут температуры, подходящей для загрузки продуктов. Раздается сигнал и символ температуры перестает мигать.

4. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. Во время приготовления не снимайте крышку.

Выключение Сенсор приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Установите в зоне настройки *0*.

✔ Функции отключены.

Указания

- Чтобы заново активировать функции приготовления, подождите 10 секунд.
- Подключение по Bluetooth® разрывается при выключении и переходе варочной панели в режим энергосбережения.

Рекомендации по приготовлению с помощью Сенсор приготовления

В следующей таблице содержатся оптимальные температурные режимы для различных блюд. 🌡°C и ◷ min зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Разогревание и поддержание в горячем состоянии

	🌡°C	◷ min
Гуляш, разогрев	70	10–20
Глинтвейн, разогрев	70	5–15

- Доведение до готовности на медленном огне

	🌡°C	◷ min
Мясо		
Колбаски	90	10–20
Рыба		
Тушеная рыба	90	15–20
Блюда из яиц		
Яйца-пашот	90	2-5
Картофель		
Картофельные клецки	90	30–40
Макароны и крупы		
Рис	90	25–35
Пропаренный рис	90	25–35
Нешлифованный рис	90	45–55
Рис, басмати, тайский	90	8–12
Дикий рис	90	20–30
Полента	90	3–8

	°C	min
Манная каша	90	5–10
Супы		
Супы-пюре быстрого приготовления	90	10–15
Десерт		
Молочный рис	90	40–50
Овсяная каша	90	10–15
Шоколадный пудинг	90	3–5
Другое		
Молоко	90	3–10

- Варка

	°C	min
Мясо		
Мясные биточки	100	20–30
Курица	100	60–90
Телятина	100	60–90
Блюда из яиц		
Вареные яйца	100	5–10
Овощи и бобовые		
Брокколи	100	10–20
Цветная капуста	100	10–20
Брюссельская капуста	100	30–40
Стручковая фасоль	100	15–30
Нут*	100	60–90
Горошек	100	15–20
Чечевица	100	45–60
Картофель		
Ньокки	100	3–6
Вареный картофель	100	30–45
Батат	100	30–45
Макароны и крупы		
Макароны из твердых сортов пшеницы	100	7–10
Полуфабрикаты из теста	100	3–5
Цельнозерновые макароны	100	7–10
Макароны из твердых сортов пшеницы, с начинкой	100	15–20
Домашняя паста, с начинкой	100	5–8
Киноа	100	10–12
Супы		
Домашние бульоны	100	60–90
Супы быстрого приготовления	100	5–10
Десерт		
Компот	100	15–25
Продукты глубокой заморозки		
Стручковая фасоль	100	15–30

Приготовление в скороварке

	°C	min
Мясо		
Курица	120	15–25
Телятина	120	15–25
Овощи и бобовые		
Овощи	120	3–6
Нут	120	25–35
Чечевица	120	10–20
Фасоль	120	25–35
Картофель		
Картофель	120	10–20
Батат	120	10–20
Макароны и крупы		
Рис	120	6–8
Нешлифованный рис	120	12–18
Супы		
Домашний бульон	120	20–30

Жарение во фритюре
Использовать крышку при нагревании растительного масла и снять при жарении блюда.

	°C	min
Мясо		
Цыпленок кусочками	180	10–15
Мясные биточки	180	10–15
Рыба		
Рыба в пивном кляре, в панировке	180	10–15
Овощи и бобовые		
Овощи в пивном кляре, в панировке	180	4–8
Шампиньоны, в панировке или в пивном кляре	180	4–8
Десерт		
Пышки, пончики и донатсы	180	5–10
Продукты глубокой заморозки		
Картофель фри	180	4–8

16.3 Беспроводной сенсор варки

Для использования Сенсор приготовления вам необходимо приобрести беспроводной сенсор варки.
Вы можете приобрести беспроводной сенсор варки через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине *www.gaggenau.com*.

Подсоединение беспроводного сенсора варки

Для соединения беспроводного сенсора варки с панелью управления выполните следующее:

1. Выберите базовую установку ⊂5. Базовые установки → *Страница 20*
✔ Загорается индикатор -.
2. Выберите зону нагрева, индикатор которой загорится. Раздается звуковой сигнал. мигает.
3. В течение 30 секунд однократно коснитесь середины беспроводного сенсора варки.
   ▸ Через несколько секунд на индикаторе зоны нагрева появляется символ, отражающий результат соединения сенсора варки с панелью управления.

	Результат	
0	Соединение установлено	Доступно Сенсор приготовления.
1	Соединение не установлено	Ошибка передачи информации. – Повторите процесс соединения. Если результат соединения 1 появляется снова, свяжитесь с сервисной службой.
2	Соединение не установлено	Ошибка передачи информации. – Ошибка передачи информации по Bluetooth. Повторите процесс соединения. – Вы не коснулись середины беспроводного сенсора варки в течение 30 секунд после выбора зоны нагрева. Повторите процесс соединения. – Ресурс элемента питания в беспроводном сенсоре варки исчерпан. Замените батарейку, обнулите беспроводной сенсор варки и повторите процесс соединения.

Возврат значений беспроводного сенсора варки

1. Нажмите на центр сенсора варки и удерживайте в течение 8–10 секунд.
✔ Во время этого процесса светодиодный индикатор беспроводного сенсора варки загорается трижды.
✔ Обнуление запускается при третьем включении светодиода.
2. После этого больше не нажимайте на центр сенсора варки.
✔ После того как светодиод погаснет, возврат значений сенсора варки считается завершенным.
3. Повторите процесс соединения, начиная с пункта 2.

Настройка точки кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, можно отрегулировать температуру кипения. Для этого:
Выберите c 5. Базовые установки → *Страница 20*

Уровень	Установочное значение c5
0 м	1
100–200 м	2
200–400 м	3[1]
400–600 м	4
600–800 м	5
800–1000 м	6
1000–1200 м	7
1200–1400 м	8
выше 1400 м	9

Примечание: Температуры 3/100 °C достаточно для эффективной варки. Для более интенсивного процесса варки выберите меньшую высоту.

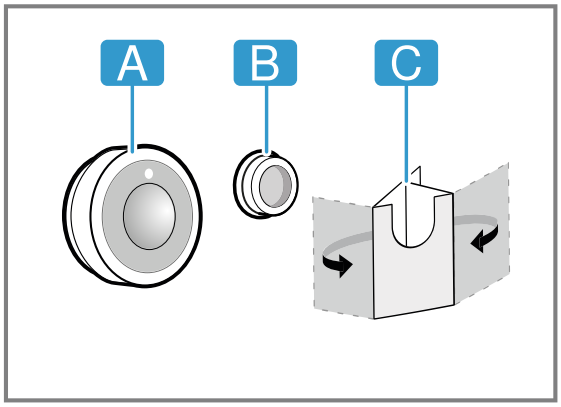
17 Беспроводной сенсор варки

Для использования Сенсор приготовления вам необходимо приобрести беспроводной сенсор варки.
Вы можете приобрести беспроводной сенсор варки через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине *www.gaggenau.com*.

17.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие повреждений при транспортировке и комплектность поставки.

- A Беспроводной сенсор варки
- B Силиконовая накладка
- C Шаблон



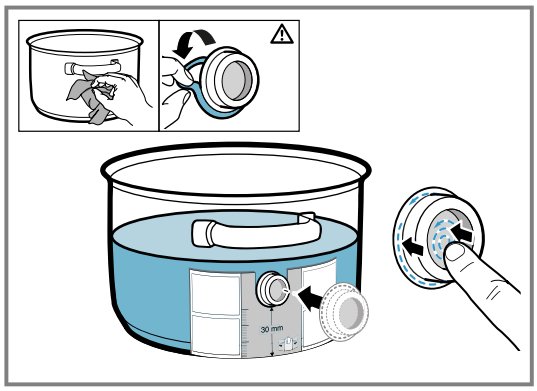
17.2 Установка силиконовых накладок

Силиконовая накладка фиксирует сенсор варки на посуде. Чтобы установить на посуду:

1. Место наклеивания на посуде должно быть обезжирено. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртосодержащими жидкостями.
2. Снимите защитную пленку с силиконовой накладки. Используя специальный шаблон из комплекта постав-

[1] Базовая установка

ки, приклейте силиконовую накладку снаружи на посуду на соответствующей высоте.

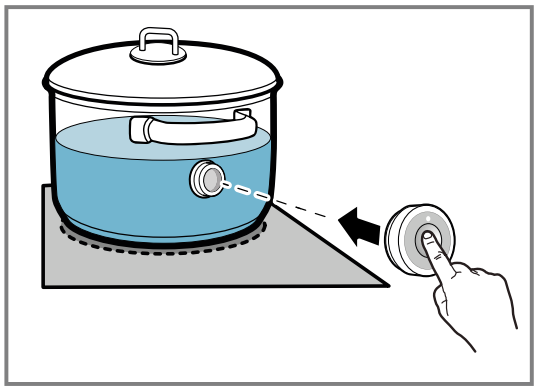


3. Прижмите всю поверхность и всю внутреннюю часть силиконовой накладки.
4. Дайте клею высохнуть в течение часа. В это время не используйте и не мойте посуду.

Примечание: Если силиконовая накладка отклеилась, используйте новую. При необходимости вы можете заказать набор из пяти силиконовых накладок в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном сайте *www.gaggenau.com*, указав номер изделия 17007119.
Со временем, при хранении, действие любого клея ослабевает. Чтобы не допустить этого, сразу после получения положите силиконовые накладки в контейнер.

17.3 Установка беспроводного сенсора варки

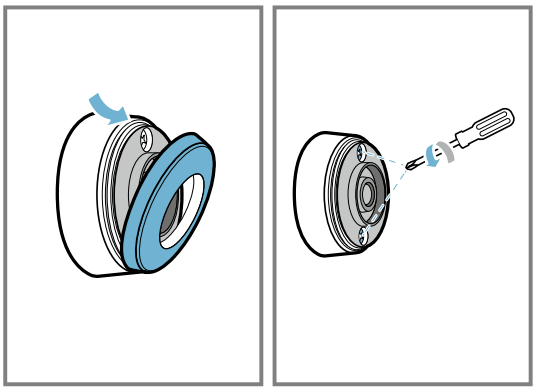
1. Перед тем как установить сенсор варки, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
2. Установите сенсор варки на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



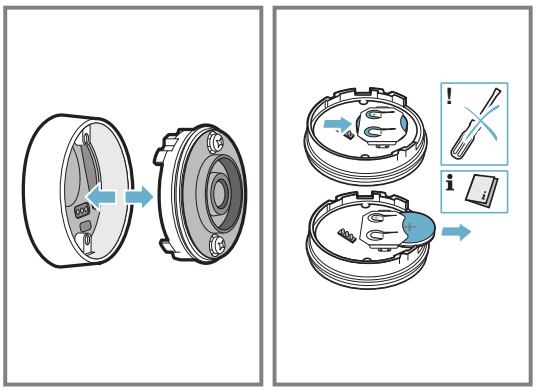
17.4 Замена батарейки

Если светодиод беспроводного сенсора варки не загорается при нажатии, значит разряжена батарейка. Замена батарейки:

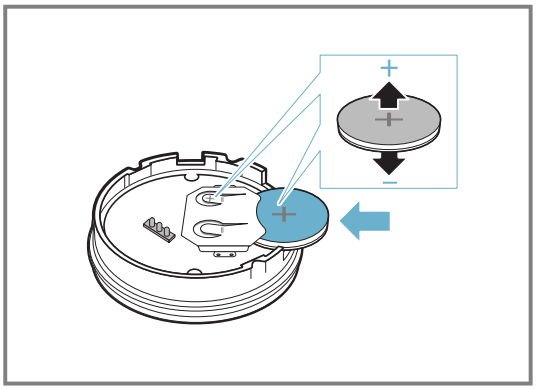
1. Снимите силиконовую крышку с нижней части корпуса сенсора варки и выверните оба винта с помощью отвертки.



2. Откройте крышку сенсора варки и выньте батарейку.

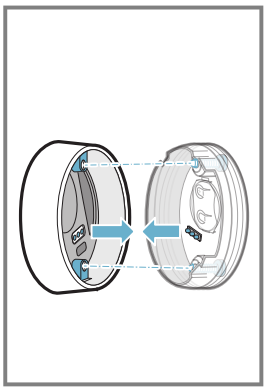


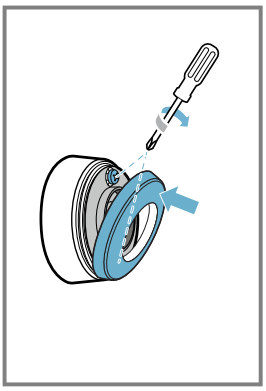
3. Вставьте новую батарейку, учитывая указания полюсов батарейки. Используйте только батарейки высокого качества типа CR2032.



Примечание: Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.
4. Закройте заглушку сенсора варки. Выемки для винтов на заглушке должны совпадать с углублениями на нижней части корпуса. Затяните винты отверткой и

установите силиконовую крышку в нижней части корпуса сенсора варки.





17.5 Очистка

Сенсор варки

Очищайте с помощью мягкой салфетки. Не помещайте в посудомоечную машину и не мочите.
Если вы не используете сенсор варки, снимите его с посуды и храните в чистом, безопасном месте, вдали от источников тепла.

Силиконовая накладка

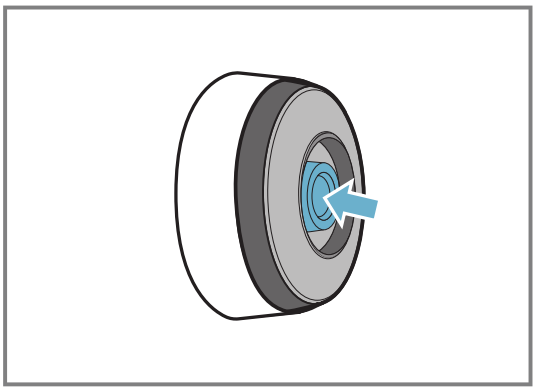
Очистите и просушите перед установкой сенсора варки. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

Примечание: Не оставляйте посуду с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.

Смотровое стекло беспроводного сенсора варки

Следите за тем, чтобы смотровое стекло было чистым и сухим. Для этого необходимо:

1. Регулярно удалять загрязнения и брызги жира.
2. Использовать для очистки ватный диск или ватные палочки и средство для очистки стекол.



Указания

- Не использовать твердые и жесткие предметы, такие как щетки, губки или абразивные чистящие средства для очистки варочной панели.
- Не трогать смотровое стекло руками, чтобы не испачкать и не поцарапать его.

17.6 Декларация о соответствии

Настоящим BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного сенсора варки соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 2014/53/EU.
Подробную декларацию соответствия в соответствии с директивой RED можно найти на *www.gaggenau.com* на странице продукта вашего прибора в разделе Дополнительные документы.
Логотипы и марка Bluetooth® являются зарегистрированными торговыми знаками и собственностью Bluetooth SIG, Inc., поэтому любое использование этих марок компанией BSH Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются собственностью соответствующих компаний.

18 Блокировка для безопасности детей

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

18.1 Включение Блокировка для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть выключена.

- ▸ Если снять ручку настройки, на 10 секунд загорится 🔒.

✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ Варочная панель заблокирована.

18.2 Выключите Блокировка для безопасности детей

- ▸ Установите ручку настройки.

✔ Блокировка снимается.

Примечание: Если вы снимите ручку настройки с включенной варочной панели, включится функция Защита при вытирании. Если не использовать ручку настройки в течение 10 минут, варочная панель выключится, а функция Блокировка для безопасности детей включится.

19 Защита при вытирании

Функция блокирует панель управления, чтобы при очистке не были случайно изменены установки.
Блокировка никак не затрагивает главный выключатель.

19.1 Включение Защита при вытирании

- ▸ Снимите ручку настройки. Загорается 🧽.
  - ▸ Приготовление возобновляется.

✔ Панель управления блокируется на 10 минут.

19.2 Выключение Защита при вытирании

Для досрочной отмены блокировки:

- ▸ Установите ручку настройки.
- ✔ Панель управления разблокирована. Приготовление продолжается.

20 Индивидуальное защитное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируется функция автоматического отключения. В зоне нагрева отображается *F8* и она выключается.

Время зависит от выбранного уровня мощности и составляет от 1 до 10 ч.
Нажмите любую кнопку.

21 Базовые установки

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

21.1 Обзор базовых установок

Индикация	Установка	Значение
c 1	Звуковые сигналы	*On* — Все звуковые сигналы включены [1]. *OFF* — Большинство звуковых сигналов отключены.
c 2	Время выбора зоны нагрева	*5* — Зона нагрева остается выбранной в течение 5 секунд.* *10* — Зона нагрева остается выбранной в течение 10 секунд. [1] *15* — Зона нагрева остается выбранной в течение 15 секунд. *OFF* — Не ограничено: остается выбранной последняя установленная зона нагрева.
c 3	Ограничение по мощности При необходимости позволяет ограничить общую мощность варочной панели, в соответствии с фактическими условиями эксплуатации вашего электроприбора. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели (см. типовую табличку). Когда при активной функции варочная панель достигает установленного ограничения мощности, отображается _, значит, выбрать более высокую степень нагрева нельзя.	*0* — Выключено. Максимальная мощность варочной панели [1]. *1* — 1000 Вт. Минимальная мощность. *1.5* - 1500 Вт. ... *3* — 3000 Вт. Рекомендуется для 13 A *3.5* - 3500 Вт. Рекомендуется для 16 A. *4* — 4000 Вт. *4.5* - 4500 Вт. Рекомендуется для 20 A. ... *9* — Максимальная мощность варочной панели.
c 4	Возврат к заводским установкам	*OFF* — Индивидуальные установки. [1]. *On* — Заводские установки.
c 5	Беспроводной сенсор варки Подсоедините беспроводной сенсор варки к зоне нагрева. Выберите установки с учетом высоты над уровнем моря:	*1-2* — Понижение уровня. *3* — Базовая установка. *4-9* — Повышение уровня.
c 6	Функция «Профессиональный повар»	Выберите одну зону нагрева, чтобы задать уровень мощности для функции «Профессиональный повар».
c 7	Проверка посуды С помощью этой функции можно проверить качество посуды.	*0* — Не подходит. *1* — Не оптимально. *2* — Подходит.
C 9	Home Connect	→ *"Обзор настроекHome Connect", Страница 22*

21.2 Переход к базовым установкам

Требование: Варочная панель должна быть выключена.
1. Для включения варочной панели коснитесь ⏻.
2. В течение 10 секунд нажмите 🔧.

Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (CC)	*0 1*

[1] Заводская настройка

Информация об изделии	Индикатор
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	02.
Заводской номер 2	0.5

✔ Первые четыре индикатора показывают информацию об изделии. Чтобы увидеть отдельные индикаторы, вращайте ручку настройки.
3. Для перехода к базовым установкам коснитесь 🔧.
✔ В качестве предустановки загораются c 1 и 0Π.
4. Нажимайте 🔧 до тех пор, пока не появится необходимая установка.
5. Выберите необходимую установку ручкой настройки.
6. Удерживайте 🔧 в течение 4 секунд.
✔ Установки сохраняются в памяти.

21.3 Сброс изменений базовых установок

▸ Прикоснитесь к ⏻.
✔ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

22 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависит скорость и результат приготовления.
С помощью этой функции можно проверить качество посуды.
Перед проверкой убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру используемой зоны нагрева.
Доступ осуществляется через базовые установки.
→ *Страница 20*

22.1 Выполнение Проверка посуды

Свободная зона нагрева настроена в качестве единственной зоны нагрева, поэтому на ней можно проверить только один предмет посуды.

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды комнатной температуры и поставьте ее по середине зоны нагрева, диаметр которой наилучшим образом соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Выполните вызов меню базовых установок и выберите c 7.
3. Поверните ручку настройки. В зонах нагрева мигает —.
✔ Функция включена.
✔ Через 20 с на индикаторах зон нагрева появляется информация.

22.2 Проверка результата

В таблице ниже можно проверить полученный результат качества и скорости процесса приготовления.

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для зоны нагрева.
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

Примечание: При неудовлетворительном результате приготовления снова поместите посуду на зону нагрева с меньшим диаметром, если таковая имеется.

Чтобы снова включить функцию, поверните ручку настройки.

23 Ограничение по мощности

С помощью этой функции вы можете регулировать общую мощность варочной панели.
Для варочной панели установлены заводские настройки. Данные о максимальной мощности варочной панели приведены на типовой табличке. С помощью этой функции вы адаптируете настройки прибора к требованиям при каждой конкретной установке электрооборудования.
Чтобы не превышать это установочное значение, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева по мере необходимости.
Пока эта функция активна, мощность каждой зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Чтобы не превышать это установочное значение, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева - по мере необходимости. Прибор самостоятельно регулирует и выбирает наивысший возможный уровень мощности.
Как это сделать, вы можете узнать в главе «Базовые установки» → *Страница 20*

24 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.
Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: *www.home-connect.com*.
Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Следуйте инструкциям и соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Указания
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect.
  → *"Безопасность", Страница 2*
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

24.1 Установка Home Connect

Требования
- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Место установки прибора находится в радиусе действия домашней сети WLAN (Wi-Fi).
- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала WLAN вашей домашней беспроводной сети.

1. Сканируйте следующие QR-коды.

Используйте QR-код для установки приложения Home Connect и подключения своего прибора.

2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

24.2 Обзор настроекHome Connect

В меню базовых установок вашей варочной панели вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

Установка	Выбор или индикация	Дополнительная информация
hC 1 / nEt	Подключение к сети *OFF* – Нет подключения/Прервать подключение к сети *CO1* – Автоматическое подключение *CO2* – Подключение вручную *On* – Подключено	Зарегистрируйте варочную панель в домашней сети WLAN (Wi-Fi) или отключите от сети.
hC 2 / PAi	Подключение к приложению *OFF* – Нет подключения *On* – Установить подключение	*hC 2 / PAi* отображается только в том случае, если варочная панель подключена к домашней сети.
hC 3 / CON	Подключение к WLAN *OFF* – Модуль беспроводной связи выключен *On* – Модуль беспроводной связи включён	Если функция WLAN активирована, функциями Home Connect можно пользоваться. *hC 3 / CON* отображается только в том случае, если варочная панель уже была ранее подключена к сети.
hC 4 / rES	Настройка через приложение *OFF* – Выключено *On* – Включено [1]	Если настройка выключена, в приложении Home Connect отображается только режим работы варочной панели.
hC 5 / UPd	Обновление ПО *dEF* – Обновление доступно и готово к установке *inS* – Начать установку	*hC 5 / UPd* отображается только в том случае, если доступно обновление ПО.
hC 6 / rEd	Управление дистанционным доступом сервисной службы *OFF* – Не доступно *On* – Доступно	*hC 6 / rEd* отображается только когда сервисная служба пытается получить доступ к варочной панели. Предоставленный доступ вы можете в любой момент отменить.
hC 7 / SEr	Отображение уровня сигнала WLAN *nA* – Нет подключения к домашней беспроводной сети (Wi-Fi) *1* – Уровень сигнала 1 (слабый) *2* – Уровень сигнала 2 (средний) *3* – Уровень сигнала 3 (хороший)	*hC 7 / SEr* отображается только при наличии подключения к домашней сети WLAN (Wi-Fi).
hC 8 / Str	Подключение к сервируHome Connect *OFF* – Нет подключения *On* – Подключено	*hC 8 / Str* отображается только при наличии подключения к домашней сети WLAN (Wi-Fi).

[1] Заводская настройка

24.3 Деактивация сетевого подключения

- ▸ Вызовите базовые установки, *HCE3*/ *CON* и затем выберите значение *OFF*.
- ✔ Подключение к WLAN (N) деактивировано.

Примечание: Чтобы снова активировать подключение к сети, выберите значение *ON*.

24.4 Изменение установок через приложение Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете изменять установки для зон нагрева и отправлять их на варочную панель.

Требования

- Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Чтобы иметь возможность настраивать варочную панель через приложение Home Connect, необходимо включить в базовых установках *HCH*. В заводских установках включено *HCH*. Если передача установок деактивирована, в приложении Home Connect отображаются только режимы работы варочной панели.

1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте установку на варочную панель.
   Следуйте указаниям в приложении Home Connect.
   Установки, которые вы отправляете на варочную панель через приложение Home Connect, необходимо подтвердить на варочной панели.

✔ Когда установки по приготовлению переданы зоне нагрева, в зависимости от установки начинает мигать индикатор конфорки.

2. Чтобы подтвердить установку, нажмите на мигающий символ .
3. Для отказа от установки коснитесь любого другого сенсорного поля на варочной панели.

24.5 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.
Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.
Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки можно запустить установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.
Текущую версию программного обеспечения можно найти в приложении Home Connect в разделе «Информация об устройстве» соответствующего бытового прибора.

Указания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

24.6 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: *www.home-connect.com*.

24.7 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):

- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Такая первоначальная регистрация нужна для использования функций Home Connect и требуется только в том случае, когда вы будете использовать функции Home Connect в первый раз.

Примечание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Сведения о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

25 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

Если варочная панель и вытяжка поддерживают Home Connect, установите соединение приборов в приложении Home Connect. Для этого подключите оба прибора к Home Connect и следуйте указаниям в приложении.

Указания
- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- Соединение с вытяжкой можно устанавливать только через приложение Home Connect.

25.1 Сброс настроек Home Connect

Если возникают проблемы при подключении прибора к домашней беспроводной сети (Wi-Fi) или если вы хотите зарегистрировать свой прибор в другой домашней беспроводной сети (Wi-Fi), можно выполнить сброс настроек Home Connect.

Примечание: Если прибор соединен с вытяжкой, при возврате настроек Home Connect происходит прерывание соединения.

1. Включите варочную панель.
2. Чтобы открыть базовые установки, нажмите .
3. Нажмите и удерживайте , пока не появится установка cE.
4. Магнитным переключателем установите значение OFF.
5. Выйдите из меню базовых установок.

25.2 Управление вытяжкой через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.

Дополнительные установки можно задать с помощью элементов управления на варочной панели.

Настройка вентилятора

1. Коснитесь .
2. Магнитным переключателем выберите установку. Можно выбрать следующие установки:

0	Вентилятор вкл
A	Автоматический режим
1, 2, 3	Режимы интенсивности: низкая, средняя, высокая
P	Функция «Powerboost»
J	Вентиляция с интервалами
F	Инерционная фаза вентилятора

Выключение вентилятора

1. Коснитесь .
2. Магнитным переключателем установите режим работы вентилятора 0.

Настройка подсветки вытяжного колпака

Подсветку вытяжки можно включать и выключать через панель управления варочной панели.

1. Чтобы включить подсветку, нажмите на .
2. Чтобы выключить подсветку, еще раз нажмите на .

Примечание: В зависимости от выбранной базовой установки подсветка включается или выключается автоматически при включении или выключении варочной панели.

25.3 Обзор настроек вытяжки

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.

Установка [1]	Выбор	Описание
cE	Соединение «варочная панель – вытяжка» OFF – Нет соединения/Отсоединить 1 – Начать соединение 2 – Подключение к домашней беспроводной сети (Wi-Fi) On – Соединение с вытяжкой	-
cA	Автоматический запуск вентилятора OFF — Выключено. При необходимости включите вытяжку вручную. A – Включено в автоматическом режиме [2]. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в автоматическом режиме. 1 – Включено в ручном режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в режиме минимальной мощности. 2 – Включено в ручном режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в режиме средней мощности. 3 – Включено в ручном режиме. Вытяжка включается при включении зоны нагрева в режиме самой высокой мощности.	Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.

[1] В зависимости от комплектации
[2] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Установка[1]	Выбор	Описание
cb	Инерционная фаза вентилятора OFF – Вентилятор выключается вместе с варочной панелью. A – Включено в автоматическом режиме[2] On – Включено при стандартной инерционной фазе вентилятора no – Без изменения установок	Установка, определяющая будет ли включаться вентилятор после включения варочной панели и каким образом это произойдёт. Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.
cc	Автоматическое включение подсветки OFF – Выключено[2] On – Включено Подсветка включается при включении варочной панели.	Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.
cd	Автоматическое выключение подсветки OFF – Выключено[2] On – Подсветка выключается при выключении варочной панели.	Установка отображается на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.

26 Очистка и уход

26.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.
- ▸ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▸ Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

Неподходящие чистящие средства
- Неразбавленное средство для мытья посуды
- Средства для посудомоечных машин
- Абразивные средства
- Абразивные чистящие средства, например, аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жёсткие губки
- Очистители высокого давления и пароструйные очистители

26.2 Очистка варочной панели

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

Требование: Варочная панель должна быть холодной.
Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, рисового крахмала, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
2. Очищайте варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.
   Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.

Рекомендации
- Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.
- Поддерживайте дно посуды в чистоте, чтобы сохранить поверхность варочной панели в надлежащем состоянии.

26.3 Очистка TwistPad

Для очистки магнитного переключателя используйте теплую воду с разведенным в ней небольшим количеством моющего средства.
Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не мойте в посудомоечной машине и не погружайте в воду, иначе это может привести к повреждению.

26.4 Очистка профилей

Очищайте профили после использования, если на них есть загрязнения или пятна.

Примечание: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Очистите при помощи теплой мыльной воды и мягкой тканевой салфетки.
   Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
2. Насухо вытрите мягкой тканевой салфеткой.

[1] В зависимости от комплектации
[2] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

27 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.

Рекомендация: Подключите ваш прибор к приложению Home Connect, чтобы автоматически получать обновления программного обеспечения. Это позволит исправлять ошибки, улучшать производительность и получать новые функции.

⚠ **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 28*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

27.1 Предупреждение

Указания
- Если на дисплее появляется *E*, нажмите и удерживайте кнопку соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в следующей таблице, отключите варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите. Если индикация появляется снова, свяжитесь с сервисной службой и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим энергосбережения.
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

27.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Ни одна индикация не светится.	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▸ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Зона нагрева не выбирается, когда на нее ставится посуда.	Только свободные зоны нагрева выбираются автоматически, если на них поставить подходящую посуду. ▸ Выберите зоны нагрева, которые не распознают посуду автоматически, вручную.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. Затем нажмите любую кнопку на панели управления.
F5 + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Электроника может перегреться. ▸ Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▸ Снимите посуду. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F1/*F6*	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. ▸ Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере и отключится, а затем снова включите зону нагрева.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
F0	Подтверждение установок не активируется. ▸ Подтвердите индикацию неисправности, прикоснувшись к любому сенсору. Готовьте как обычно, не используя функцию Подтверждение установок. Обратитесь в сервисную службу.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. ▸ Включено Индивидуальное защитное отключение. Для настройки зоны нагрева коснитесь любой кнопки и выключите индикацию.
E8202	Сенсор варки перегрелся, и зона нагрева отключилась. ▸ Подождите, пока сенсор варки остынет в достаточной мере, а затем активируйте функцию.
E8203	Сенсор варки перегрелся, и все зоны нагрева отключились. ▸ Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева или источников тепла. Активируйте зоны нагрева.
E8204	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. ▸ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → *"Замена батарейки", Страница 18*
E8205	Соединение с сенсором варки прервано. ▸ Деактивируйте и снова активируйте функцию.
E8206	Сенсор варки повреждён/неисправен. ▸ Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор беспроводного сенсора варки не горит.	Беспроводной сенсор варки не реагирует, и индикатор не загорается. ▸ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Замена батарейки", Страница 18* ▸ Если проблема сохраняется, нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Подсоединение беспроводного сенсора варки", Страница 16* ▸ Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на сенсоре мигает два раза.	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки. ▸ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Замена батарейки", Страница 18*
Индикатор на сенсоре мигает три раза.	Соединение с сенсором варки прервано. ▸ Нажмите на символ на сенсоре варки и удерживайте нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Подсоединение беспроводного сенсора варки", Страница 16*
E 9000/E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E9011	Неправильно подключена варочная панель. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
d E	Активирован демонстрационный режим. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому сенсору. Демонстрационный режим деактивирован.
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.

27.3 Нормальные шумы вашего прибора

Иногда индукционный прибор может издавать шумы или вибрации, такие как жужжание, шипение, потрескивание, шум работы вентилятора или ритмический шум.

28 Утилизация

28.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

28.2 Утилизация аккумуляторов/батарей

Аккумуляторы/батареи следует отправить на дальнейшую утилизацию в соответствии с требованиями охраны окружающей среды. Не утилизируйте аккумуляторы/батареи вместе с бытовым мусором.

- Утилизируйте аккумуляторы/батареи в соответствии с экологическими нормами.

29 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.
Полный текст RED сертификата соответствия размещен на интернет-сайте *www.gaggenau.com* на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.							

30 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

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.
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 Испании

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

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках →*Страница 20* .
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001733681 (060731) REG25
ru