Индукционная варочная панель FLEX с интегрированной системой вентиляции

CV282101 CV282101M

GAGGENAU

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



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Предотвращение материального ущерба ... 5
3 Защита окружающей среды и экономия ... 6
4 Утилизация ... 7
5 Режимы работы ... 7
6 Перед первым использованием ... 7
7 Знакомство с прибором ... 8
8 Магнитная панель со съемным магнитным переключателем ... 10
9 Беспроводной сенсор варки ... 11
10 Принадлежность ... 13
11 Стандартное управление ... 13
12 Функции варочной панели ... 15
13 Функции вентиляции ... 25
14 Функции таймера ... 26
15 Приготовление пищи с использованием нового прибора ... 28
16 Базовые установки ... 32
17 Home Connect ... 33
18 Очистка и уход ... 35
19 Устранение неисправностей ... 39
20 Сервисная служба ... 42
21 Сертификат соответствия ... 42

22 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 43
22.7 Общие указания ... 46

⚠ 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.
- на высоте не более 2000 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.

- для всасывания опасных или взрывоопасных веществ и паров.
- для всасывания мелких деталей или жидкости.

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

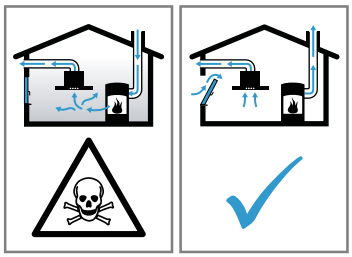
Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после 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 вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!
Втянутые обратно отработавшие газы могут стать причиной отравления. Источники пламени с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле нагреватели, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную трубу) из помещения на улицу. Во время работы вытяжки из кухни и располагающихся рядом помещений удаляется воздух. Без достаточного притока атмосферного воздуха в помещение давление может уменьшиться, и токсичные газы из дымохода или вентиляции начнут всасываться обратно в жилое помещение.



- ▸ Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.
- ▸ Безопасным для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если требуемый для сжигания воздух будет поступать через незакрываемые отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенного короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мер. Всего один приточно-вытяжной клапан не обеспечит гарантию соблюдения предельного значения.
- ▸ В любом случае следует проконсультироваться с компетентным специалистом (например, ответственным мастером по эксплуатации дымоходов), который сможет оценить всю вентиляционную систему дома и предложить подходящие меры по организации приточной вентиляции.
- ▸ Если прибор работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

⚠ 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.

Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.

- ▸ Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- ▸ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- ▸ Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).
- ▸ Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твёрдого топлива (например, дрова или уголь), если данный источник оборудован цельной несъёмной защитной панелью. Не должно быть разлетающихся искр.

⚠ 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.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

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

Вентиляционная решётка очень быстро нагревается на варочной панели.

- ▸ Никогда не оставляйте её на варочной панели.
- ▸ Не ставьте кастрюли на вентиляционную решётку.
- ▸ Не ставьте горячие предметы на вентиляционную решётку.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▸ Перед очисткой дайте прибору остыть.
- ▸ Если в прибор попали горячие жидкости, снимайте вентиляциооную решетку, жироулавливающий фильтр или емкость для слива лишней жидкости только после остывания прибора.

⚠ 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.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
  → *Страница 42*

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.
- ▸ Ни в коем случае не используйте кухонную посуду из морозильной камеры.

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.

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.

⚠ 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.

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.

- ✔ Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

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 переключайте на более низкую ступень нагрева. Используйте подходящую ступень нагрева конфорки.

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

Настройте режим работы вентилятора в зависимости от интенсивности испарений.

- ✔ Режим работы вентилятора с пониженной мощностью способствует снижению расхода электроэнергии.
- ✔ Включайте интенсивный режим только при необходимости.

При высокой интенсивности испарений заранее выбирайте режим работы вентилятора с повышенной мощностью.

✔ Неприятные запахи будут меньше распространяться по помещению.

Выключите прибор, если не предполагается его дальнейшее использование.

Во время приготовления пищи хорошо проветривайте помещение.

✔ Прибор функционирует эффективнее, вытяжка работает тише.

Очищайте или заменяйте фильтр с указанной периодичностью.

✔ Эффективность работы фильтров не изменяется.

4 Утилизация

4.1 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.

4.2 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.

5 Режимы работы

Вы можете использовать прибор в режиме отвода воздуха или в режиме циркуляции воздуха.

5.1 Режим отвода воздуха

Втянутый воздух очищается жироулавливающим фильтром и выводится по системе труб наружу.



Воздух нельзя отводить в дымоход, используемый для вывода отработавших газов приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к устройствам с циркуляцией воздуха).

- При подключении вытяжки к неиспользуемому дымоходу, необходимо получить разрешение в специальной инстанции, отвечающей за эксплуатацию и чистку труб.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический вентиляционный канал, проходящий в стене.

5.2 Режим циркуляции воздуха

Всасываемый воздух проходит через жироулавливающие фильтры и поглотитель запахов и очищенным выводится обратно в помещение.



Для связывания неприятных запахов в режиме циркуляции воздуха необходимо установить поглотитель запахов. Информацию о различных вариантах использования прибора в режиме циркуляции воздуха можно посмотреть в нашем каталоге или получить у дилера. Необходимые принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.
→ *"Принадлежность", Страница 13*

Примечание: В результате продолжительного приготовления при высокой температуре воздух в помещении становится влажным. При использовании прибора в режиме циркуляции воздуха рекомендуется обеспечить достаточное проветривание кухни для удаления избыточной влаги, например, периодически открывать окно.

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Установка Home Connect

1. При первом включении прибора появляется окно настройки домашней сети. На дисплее на несколько се-

кунд слабым светом загорается . Для запуска установки подключения нажмите .

2. Установите Home Connect.
   → *"Home Connect", Страница 33*
   Для выхода из режима начальной установки нажмите любой символ.

6.2 Установка режима работы

Требование: При поставке прибор настроен на режим циркуляции воздуха.

- Чтобы перенастроить прибор на режим отвода воздуха, см. «Базовые установки» → *Страница 32*.

6.3 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 35*

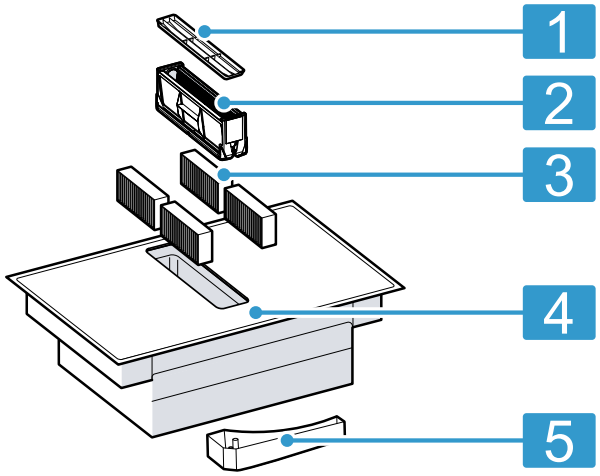
6.4 Кухонная посуда

Список рекомендуемой кухонной посуды можно найти на официальном сайте *www.gaggenau.com*.
Дополнительную информацию относительно подходящей кухонной посуды см. в разделе Подходящая кухонная посуда → *Страница 29*.

7 Знакомство с прибором

7.1 Ваш новый прибор

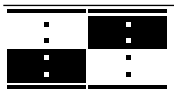
Здесь приведен обзор составных частей прибора.



Номер	Обозначение
1	Вентиляционная решетка
2	Жироулавливающий фильтр
3	Фильтр для поглощения запахов в режиме циркуляции воздуха или шумопоглотитель в режиме отвода воздуха
4	Панель управления
5	Емкость для слива лишней жидкости

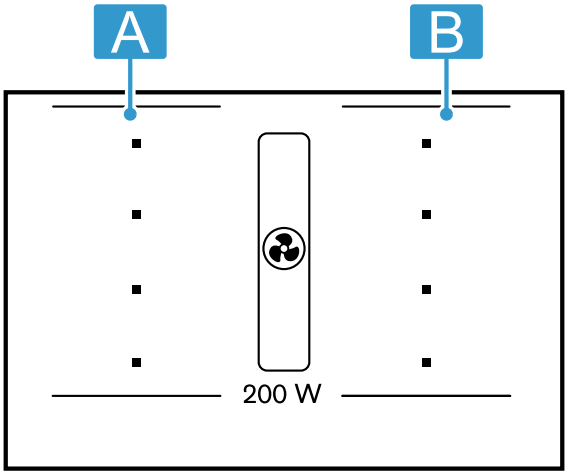
7.2 Зоны нагрева

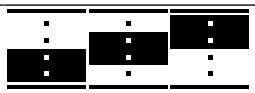
Здесь приведен обзор различных вариантов включения зон нагрева.
Дополнительную информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева см. в разделе Подходящая кухонная посуда → *Страница 29*.

Символ	Тип зон нагрева	Включение
	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Простая зона нагрева, свободная зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева Flex». → *Страница 15*
	Свободная зона нагрева	Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева Flex». → *Страница 15*

7.3 Распределение зон нагрева

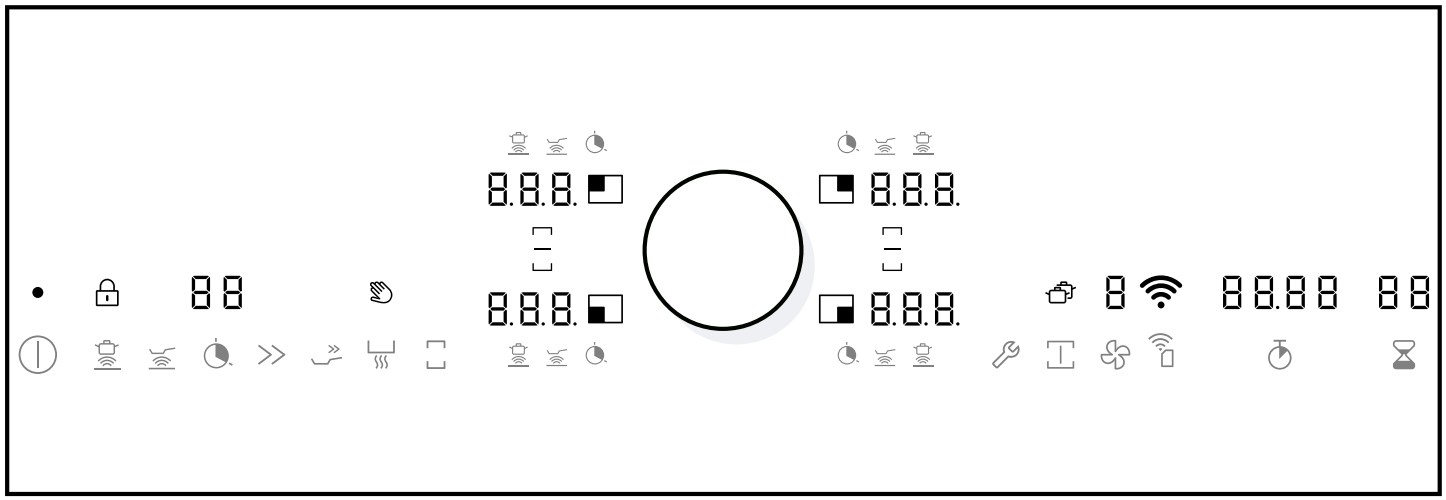
Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Положение	Область	Максимальная ступень нагрева конфорки	Мощность
A B		Функция «Booster» для кастрюль	2200 Вт 3700 Вт
A B		Функция «Booster» для кастрюль	3300 Вт 3700 Вт

7.4 Панель управления

На панели управления можно настраивать некоторые функции прибора и получать информацию о режиме работы.



Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции нажмите на соответствующее поле.

⏻	Включение и выключение прибора
	Включение функции сенсора варки
	Включение функции сенсора жарения
	Настройка автоматической функции времени приготовления
»	Активация функции «Booster» для кастрюль
	Активация функции «Booster» для сковород
	Активация функции поддержания в горячем состоянии
	Активация функции свободной зоны нагрева Flex
	Открывание меню базовых установок
	Активация функции «Профессиональный повар»
	Переход от зоны настройки варочной панели к вентиляции/Настройка вентиляции/Включение интенсивного режима, автоматического старта и функции с интервалами для вентиляции
	Включение секундомера
	Установка таймера
	Подтверждение настройки Home Connect

Индикации

Индикаторы отображают информацию об установленных значениях и функциях.

0	Рабочий режим
	Зона нагрева
1-9	Ступени нагрева конфорки/Режимы работы вентилятора
.5	Промежуточные положения ступеней нагрева конфорки
	Функция сенсора варки
	Функция сенсора жарения
	Автоматическая функция времени приготовления
P	Функция «Booster» для кастрюль/Интенсивный режим вентиляции
b	Функция «Booster» для сковород
L	Функция поддержания в горячем состоянии
H/h	Остаточное тепло
00	Функция таймера
00.00	Функция секундомера
	Блокировка дисплея при очистке
	Блокировка для безопасности детей
	Функция свободной зоны нагрева Flex активирована
	Функция свободной зоны нагрева Flex деактивирована
	Функция передачи
	Вентиляция включена
J	Функция интервального режима работы вентиляции
A	Автоматический режим вентиляции
F	Инерционная фаза вентилятора
F CHANGE	Индикация насыщения фильтра для удаления запаха
	Домашняя беспроводная сеть

Сенсорные поля и индикаторы

При включении варочной панели загораются символы доступных в данный момент сенсорных полей. Индикаторы выбранных зон нагрева или функций загораются оранжевым светом.
Чтобы активировать соответствующую функцию, прикоснитесь к символу. Раздаётся звуковой сигнал подтверждения.

- Следите за тем, чтобы панель управления оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и сенсорным полям. Электроника может перегреться.

Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией двухступенчатой индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева, показывающей, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:

- Индикация H: высокая температура
- Индикация h: низкая температура

Если вы уберете посуду с зоны нагрева во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная ступень нагрева будут мигать поочередно. Когда зона нагрева выключается, загорается индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается теплой, даже если зона нагрева уже выключена.

8 Магнитная панель со съемным магнитным переключателем

Магнитная панель представляет собой зону настройки, на которой магнитным переключателем можно выбирать зоны нагрева и устанавливать ступени нагрева. Съемный переключатель является магнитными.

8.1 Установка магнитного переключателя

- Расположите магнитный переключатель в центре отмеченной области на магнитной панели.
  - Убедитесь, что магнитный переключатель находится по центру между индикаторами магнитной панели.

8.2 Активация зоны нагрева магнитным переключателем

Требование: Магнитный переключатель находится в центре отмеченной области магнитной панели.

- Для активации зоны нагрева наклоните магнитный переключатель на уровне выбранной зоны нагрева.

8.3 Установка ступени нагрева магнитным переключателем

Требование: Магнитный переключатель находится в центре отмеченной области магнитной панели.

- Для выбора требуемой ступени нагрева поверните магнитный переключатель.

8.4 Снятие магнитного переключателя

Можно снять магнитный переключатель во время приготовления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Варочная панель может продолжать нагреваться.
Если в течение 10 минут после удаления магнитного переключателя в области магнитной панели находится металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться.

- Варочную панель всегда следует выключать главным выключателем.

- ▸ Снимите магнитный переключатель с магнитной панели.
- ✔ Функция Защита при вытирании активируется на 10 минут.
- ✔ Если до истечения этого времени вы не вернете магнитный переключатель обратно, варочная панель выключается.

8.5 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, помехи могут возникать при использовании телевизоров и дисплеев.
- Вращающаяся ручка является магнитной. Прилипшие к нижней стороне металлические частицы могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.
→ *Страница 36*

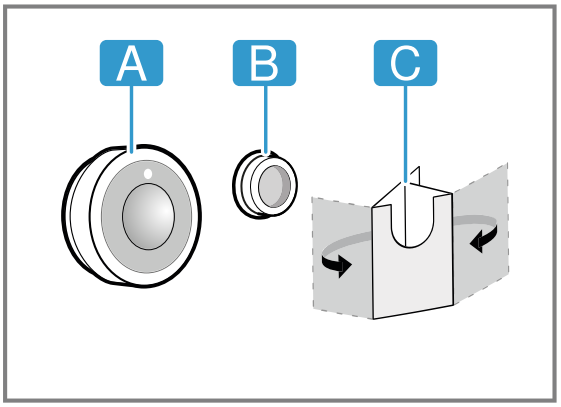
9 Беспроводной сенсор варки

Для использования функции сенсора варки 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*.

9.1 Комплект поставки

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

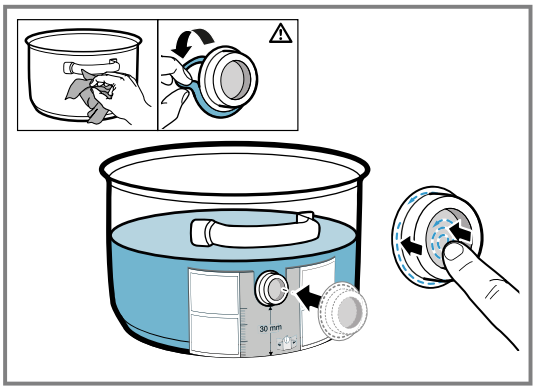
- A Беспроводной сенсор варки
- B Силиконовая накладка
- C Шаблон



9.2 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 поставки, приклейте силиконовую накладку снаружи на посуду на соответствующей высоте.

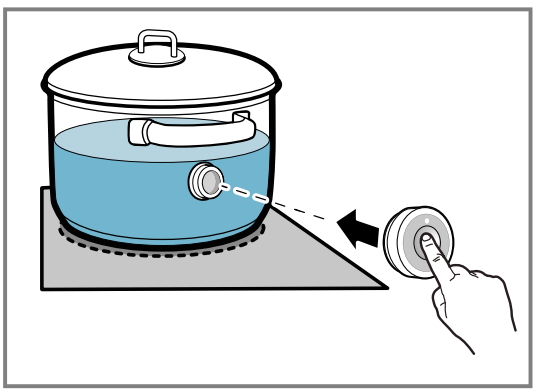


3. Прижмите всю поверхность и всю внутреннюю часть силиконовой накладки.
4. Дайте клею высохнуть в течение часа. В это время не используйте и не мойте посуду.

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.

9.3 Установка беспроводного сенсора варки

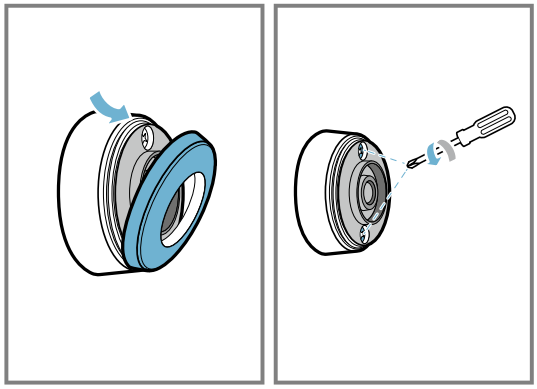
1. Перед тем как установить сенсор варки, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
2. Установите сенсор варки на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



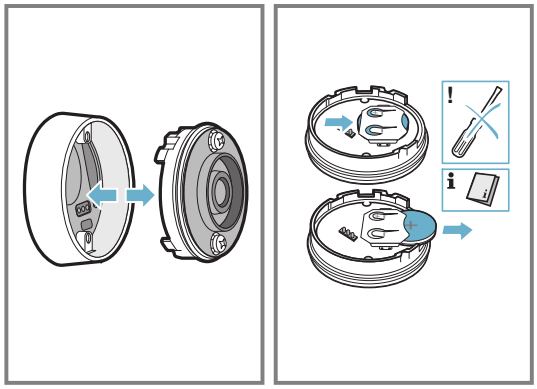
9.4 Замена батарейки

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

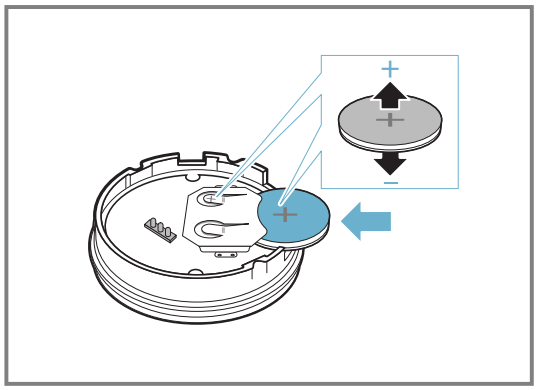
1. Снимите силиконовую крышку с нижней части корпуса сенсора варки и выверните оба винта с помощью отвертки.



2. Откройте крышку сенсора варки и выньте батарейку.

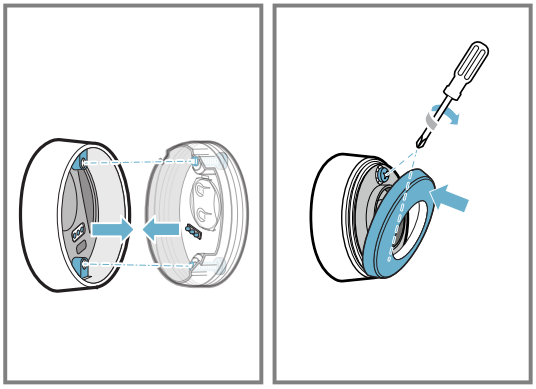


3. Вставьте новую батарейку, учитывая указания полюсов батарейки. Используйте только батарейки высокого качества типа CR2032.



Примечание: Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.

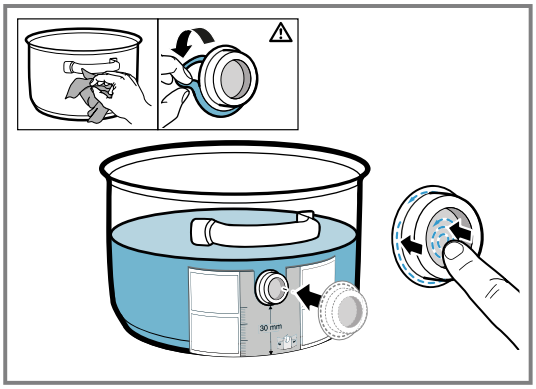
4. Закройте заглушку сенсора варки. Выемки для винтов на заглушке должны совпадать с углублениями на нижней части корпуса. Затяните винты отверткой и установите силиконовую крышку в нижней части корпуса сенсора варки.



9.5 Наклеивание силиконовой накладки

Силиконовая накладка фиксирует сенсор варки на стенке посуды. Силиконовая накладка наносится на посуду перед первым использованием посуды для функций приготовления.

1. Место наклеивания на кастрюле должно быть обезжирено. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртом.
2. Снимите защитную пленку с силиконовой накладки.
3. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, приклейте силиконовую накладку снаружи на посуду на соответствующей высоте.



4. Прижмите всю поверхность силиконовой накладки, в том числе внутреннюю область.
5. Дайте клею высохнуть в течение часа. В это время не используйте и не мойте посуду.

Указания

- Не оставляйте посуду с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.
- Если силиконовая накладка отклеилась, используйте новую.

9.6 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

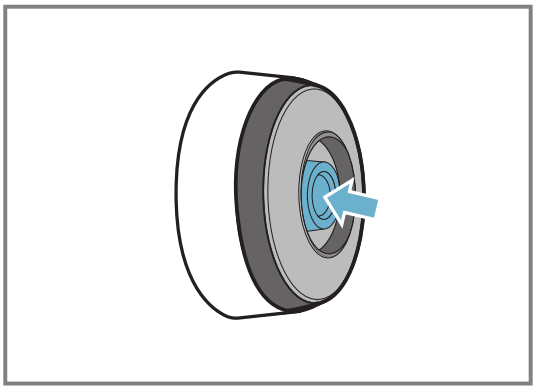
Очистите и просушите перед установкой сенсора варки. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

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.

9.7 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.

10 Принадлежность

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Используйте только оригинальные принадлежности, так как они в точности подходят к вашему прибору.
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.
Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в нашем каталоге, в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.
www.gaggenau.com

Принадлежности	Номер для заказа
Фильтр для удаления запаха	CA282112
Шумопоглотитель	CA084010

Принадлежности	Номер для заказа
Прибор без управляемой циркуляции воздуха	CA08201.
Прибор с управляемой циркуляцией воздуха, столешница 60 см	CA08206.
Прибор с управляемой циркуляцией воздуха, столешница 70 см	CA08207.
Панель Teppan Yaki из многослойного материала	CA051300
Сковорода-гриль из литого алюминия	CA052300
Сенсор варки	CA060300

11 Стандартное управление

11.1 Включение варочной панели

1. Установите магнитный переключатель на зону настройки.
2. Нажмите ⏻.

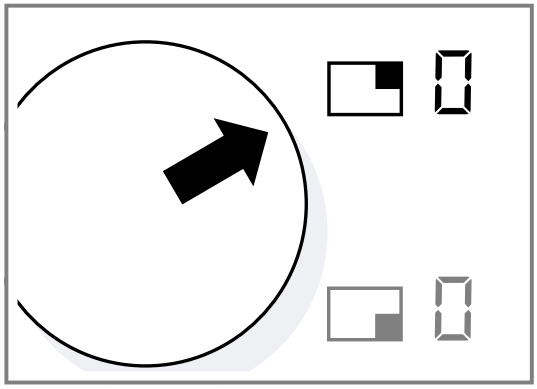
✔ Загораются символы, относящиеся к зонам нагрева, и доступные в данный момент функции.
✔ Рядом с зонами нагрева загорается ⍰.
✔ Варочная панель готова к эксплуатации.

11.2 Выбор зоны нагрева и уровня мощности

Примечание: Если перед включением прибора на зоне нагрева находится посуда, то в течение 20 секунд после нажатия главного выключателя прибор распознает посуду и автоматически выберет эту зону нагрева. В течение следующих 10 секунд установите ступень нагрева. В противном случае через 20 секунд прибор снова выключит зону нагрева. Если при включении варочной панели на ней находится несколько кастрюль или сковород, то прибор распознает только один предмет посуды.

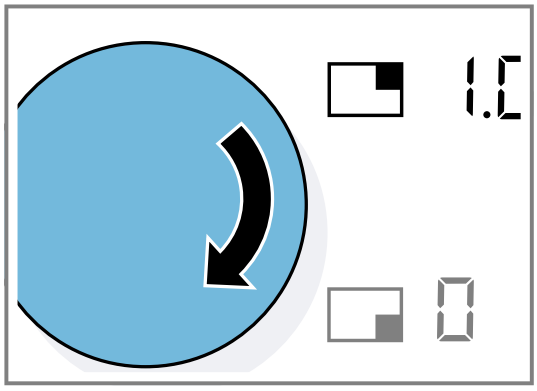
Требование: Варочная панель включена.

1. Выберите зону нагрева.



Для этого коснитесь магнитного переключателя на уровне выбранной зоны нагрева.

2. В течение следующих 10 секунд поворачивайте магнитный переключатель, пока на индикаторе не загорится требуемая ступень нагрева.



Если на зоне нагрева не стоит посуда, индикатор уровня мощности начинает мигать. Через некоторое время зона нагрева выключается.

3. При размещении посуды на свободной зоне нагрева располагайте ее правильно в соответствии с размером.
→ *"Flex Zone", Страница 15*

✔ Посуда распознается и прибор выбирает зону нагрева автоматически.

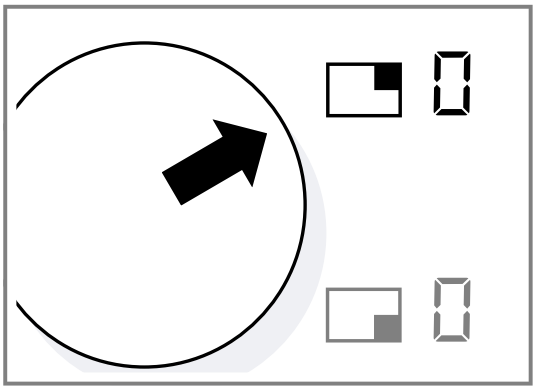
4. Если после выполнения установок индикаторы мигают, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева.
→ *"Проверка посуды", Страница 31*

Указания

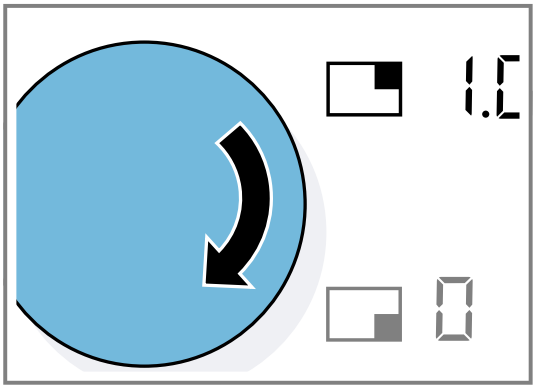
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.

11.3 Изменение уровня мощности

1. Выберите зону нагрева.



2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы на индикаторе загорелся требуемый уровень мощности.



11.4 Выключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы на индикаторе загорелся уровень мощности 0.
   ▸ Отдельно выключите вентиляцию.
   → *"Выключение вентиляции", Страница 25*

✔ Индикатор остаточного тепла будет гореть, пока зоны нагрева не остынут.

11.5 Выключение варочной панели

▸ Нажимайте ⏻ до тех пор, пока не погаснет индикатор.

✔ Все зоны нагрева выключены.

✔ Индикатор остаточного тепла будет гореть, пока зоны нагрева не остынут.

Указания

- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение 5 секунд после выключения зоны нагрева.
  Если в течение этого времени снова включить варочную панель, то будут мигать ранее установленные уровни мощности. Нажмите в течение следующих 5 секунд на магнитный переключатель, чтобы принять эти установки.
  Если вы не нажмете на магнитный переключатель или нажмете на другое сенсорное поле, прибор сбросит все прежние установки.
- Варочная панель автоматически выключается через 20 секунд после выключения всех зон нагрева и вентиляции.

11.6 Блокировка для безопасности детей

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

Активация блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключается.

- ▸ Снимите магнитный переключатель с варочной панели.
- ✔ Раздается звуковой сигнал.
- ✔ Символ 🔒 загорается на 10 секунд.
- ✔ Варочная панель заблокирована.

Примечание: Если при снятии магнитного переключателя варочная панель включена, то прибор блокируется на 10 минут. Если в течение 10 минут вы не вернете магнитный переключатель на место, то варочная панель выключится и активируется блокировка для безопасности детей.

Деактивация блокировки для безопасности детей

- ▸ Разместите магнитный переключатель на магнитной панели.

11.7 Блокировка панели управления при вытирании

Эта функция позволяет на короткое время заблокировать панель управления для очистки. Вы можете очистить поверхность панели управления, не вызывая изменения установок.

Активация блокировки панели управления при вытирании

- ▸ Снимите магнитный переключатель с варочной панели.
- ✔ Раздается звуковой сигнал.
- ✔ Индикатор 🧽 и установки варочной панели мигают.
- ✔ Прибор перестает нагреваться.
- ✔ Если запрограммирована автоматическая функция времени приготовления, то она приостанавливается.
- ✔ Панель управления блокируется на 10 минут.

Деактивация блокировки панели управления при вытирании

- ▸ В течение 10 минут верните магнитный переключатель на место.
- ✔ Панель управления разблокирована.
- ✔ Варочная панель продолжает нагреваться с предыдущими установками.

11.8 Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активируется, если в течение длительного времени использовать одну зону нагрева, не изменяя установок. В зависимости от выбранного уровня мощности зона нагрева автоматически отключается через 1–10 часов.
Зона нагрева перестает нагреваться. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе зоны нагрева появляется индикация остаточного тепла ʰ или ᴴ.
Можно в любой момент снова выбрать зону нагрева и выполнить установки.

12 Функции варочной панели

Указания

- Если соединение прибора с домашней сетью отсутствует или было прервано, при включении варочной панели появляется окно первичной настройки соединения.
- Если вы установите посуду на свободную зону нагрева, варочная панель распознает ее, и зона нагрева будет выбрана автоматически. Дополнительную информацию можно найти здесь .
  → *"Flex Zone", Страница 15*
- Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится в зоне нагрева соответствующего размера.
  → *"Размещение кухонной посуды в зависимости от ее размера", Страница 30*

12.1 Flex Zone

При необходимости зону нагрева Flex можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки. Свободная зона нагрева Flex предусматривает четыре индикатора. Индукторы работают независимо друг от друга и активируют только ту зону варочной панели, на которой расположена посуда.

Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева

- ▸ Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева.
  → *"Стандартное управление", Страница 13*

Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной конфорки

Требование: Зоны нагрева объединены.

- ▸ Используйте объединенную зону нагрева.

Подключение обеих зон нагрева

1. Установите посуду.
2. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
3. Нажмите ⬚.
- ✔ Загорается ⬚.
- ✔ Свободная зона нагрева Flex активирована.
- ✔ На индикаторах обеих зон нагрева появляется индикация ступени нагрева.

Указания

- Если перед объединением для обеих зон нагрева были установлены различные ступени нагрева, то при активации обе зоны нагрева будут включены со ступенью нагрева 0.
- Если для одной зоны нагрева была запрограммирована автоматическая функция времени приготовления, то после объединения она будет действовать и для другой зоны нагрева.

Установка дополнительной посуды

1. Поставьте новую кухонную посуду.
✔ При правильном размещении посуда распознается, и зона нагрева будет выбрана автоматически.
✔ ⊡ мигает.
2. Подтвердите установку в течение 90 секунд магнитным переключателем.
✔ Индикаторы перестают мигать и прибор начинает нагрев посуды.

Указания

- Если индикаторы не перестают мигать, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева.
- Если вы поднимите посуду или начнете ее передвигать по используемой зоне нагрева, то варочная панель запустит автоматический поиск, и сохранится ранее заданная ступень нагрева.

Изменение ступени нагрева конфорки

1. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
2. Измените ступень нагрева регулятором и установите магнитным переключателем.

Разъединение зоны нагрева

1. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
2. Нажмите ⊡.
✔ На индикаторе зоны нагрева горит ⊡.
✔ Свободная зона нагрева Flex деактивирована.
✔ Обе зоны нагрева работают как независимые друг от друга зоны нагрева.

Примечание: После выключения и последующего включения свободная зона нагрева продолжает функционировать как две независимые зоны нагрева.

12.2 Функция «Booster»

Функция «Booster» позволяет нагреть посуду быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Функция «Booster» для кастрюль

Функция «Booster» для кастрюль позволяет нагреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.
Функция «Booster» для кастрюль кратковременно увеличивает максимальную мощность выбранной зоны нагрева.
Функция «Booster» для кастрюль доступна для зоны нагрева, если не используется другая зона нагрева этой же группы.

Примечание: Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать эту функцию.

Активация функции «Booster» для кастрюль

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

Деактивация функции «Booster» для кастрюль

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите ».
3. Используйте магнитный переключатель или выберите другую функцию.
✔ P гаснет.
✔ Зона нагрева переключается обратно на уровень мощности 9.
✔ Функция деактивирована.

Указания

- При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Booster» для кастрюль в целях защиты электронных элементов внутри варочной панели.
- Если перед включением функции был установлен уровень мощности, то после ее выключения он будет снова автоматически принят.

Функция «Booster» для сковород

Функция «Booster» для сковород позволяет нагреть посуду быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.
Функция «Booster» для сковород доступна для зоны нагрева, если не используется другая зона нагрева этой же группы.

Примечание: Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать эту функцию.

Активация функции «Booster» для сковород

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

Деактивация функции «Booster» для сковород

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите ».
3. Используйте магнитный переключатель или выберите другую функцию.
✔ b гаснет.
✔ Зона нагрева переключается обратно на уровень мощности 9.
✔ Функция деактивирована.

Указания

- Через 30 секунд функция «Booster» для сковород автоматически выключится.
  Выберите подходящий уровень мощности для блюда.
- Если перед включением функции был установлен уровень мощности, то после ее выключения он будет снова автоматически принят.

Рекомендации по использованию

Соблюдайте следующие рекомендации по использованию функции «Booster» для сковород:

- Всегда используйте посуду без предварительного разогрева.
- Используйте кастрюли и сковороды с ровным дном. Не используйте посуду с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра разогреваемую пустую посуду и посуду, в которой разогреваются жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду по центру зоны нагрева. Убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру зоны нагрева.
- Учитывайте следующую информацию относительно типа, размера и размещения посуды:
  → *"Flex Zone", Страница 15*

12.3 Функция сенсора варки

С помощью функции сенсора варки продукты можно разогревать, доводить до готовности, варить, в том числе в скороварке, и жарить в кастрюле с большим количеством масла (во фритюре) при контролируемой температуре. Эта функция доступна для всех зон нагрева.

Для использования функции сенсора варки требуется беспроводной датчик температуры.
Беспроводной сенсор варки располагается на кастрюле, в течение всего процесса варки измеряет температуру посуды и передает информацию о температуре посуды на панель управления.
Это обеспечивает точную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения оптимального результата приготовления.
При необходимости беспроводной сенсор варки можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном сайте.
Информация о беспроводном сенсоре варки приводится в разделе
→ *"Беспроводной сенсор варки", Страница 11*

Активация функции сенсора варки

Требования

- Варочная панель включена.
- Соединение между беспроводным сенсором варки и панелью управления установлено.
  → *"Соединение беспроводного сенсора варки с панелью управления", Страница 18*

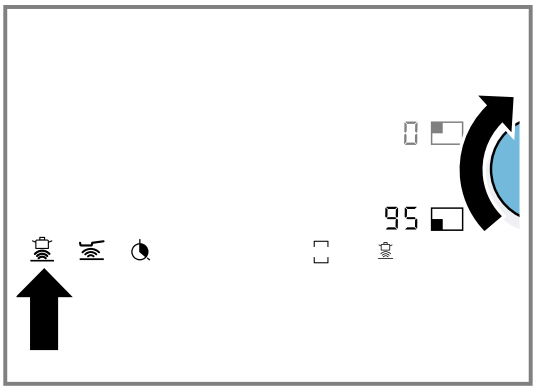
1. Разместите сенсор варки на посуде.
2. Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости по центру требуемой зоны нагрева и всегда накрывайте посуду крышкой.
3. Выберите требуемую зону нагрева магнитным переключателем.

✔ На индикаторе зоны нагрева появляется 0.

4. Нажмите на панели управления.

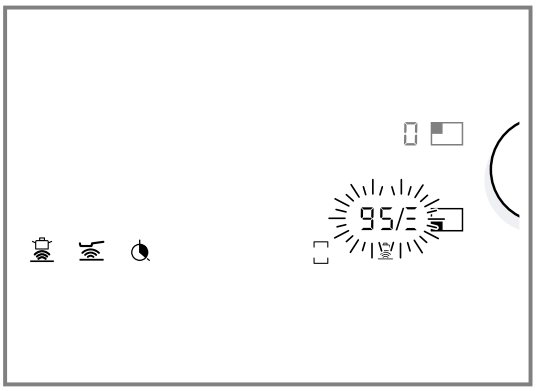
✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ На индикаторе зоны нагрева загорается .

5. Нажмите на беспроводном сенсоре варки.



✔ Когда сенсор варки будет распознан, на индикаторе загорится предложенное значение температуры 95 °C.

6. Установите требуемую температуру магнитным переключателем.



Температуру можно изменять с шагом 5 °C.

✔ На индикаторе показывается процесс нагрева от _ до E. Индикация процесса нагрева показывается попеременно с установленной температурой.
✔ При достижении установленной температуры раздается звуковой сигнал и индикация нагрева гаснет. Выбранная температура продолжает гореть.

7. После звукового сигнала снимите крышку и загрузите продукты.
   Во время приготовления держите кастрюлю закрытой.
   Примечание: При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.

Деактивация функции сенсора варки

Деактивировать функцию сенсора варки можно несколькими способами.

▸ Выберите зону нагрева и нажмите .
  Выберите зону нагрева и установите уровень мощности 0.
  Нажмите на беспроводном сенсоре варки.

✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ Символ на индикаторе гаснет.

Установка температуры кипения

Температура, при которой вода начинает кипеть, зависит от высоты вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, необходимо отрегулировать точку кипения.

1. Выберите базовую установку cS.
   → *"Базовые установки", Страница 32*
2. По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 3. Если ваш дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, соответствующую высоте вашего дома над уровнем моря.
   → *"Обзор значений для установки температуры кипения", Страница 17*

Примечание: Температурного режима 100 °C достаточно для эффективного приготовления пищи, даже если вода при этом бурлит не слишком сильно. Однако, если вы все же недовольны результатом, вы можете изменить установленную точку кипения.

Обзор значений для установки температуры кипения

Значения для установки температуры кипения зависят от высоты вашего дома над уровнем моря.

Высота	Установочное значение c5
0–100 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

Соединение беспроводного сенсора варки с панелью управления

1. Выберите базовую установку c5.
   → *"Базовые установки", Страница 32*
✔ горит белым светом.
2. Нажмите .
✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ загорается оранжевым светом.
✔ Индикаторы горят белым светом, а индикаторы сенсоров варки на зонах нагрева мигают.
3. В течение следующих 30 секунд коротко нажмите на беспроводном сенсоре варки.
   Соединение успешно: через несколько секунд беспроводной датчик температуры будет распознан системой. Раздаются три коротких звуковых сигнала и оранжевый цвет символа меняется на белый. Индикаторы сенсоров варки на зонах нагрева гаснут.
   Ошибка соединения: раздаются пять коротких звуковых сигналов. Цвет изменяется с оранжевого на белый. Индикаторы сенсоров варки на зонах нагрева гаснут.
   Примечание
   Ошибка соединения из-за неисправности беспроводного сенсора варки может возникнуть по следующим причинам:
   - Ошибка передачи информации по Bluetooth
   - Символ на сенсоре варки не был нажат в течение 30 секунд после выбора зоны нагрева.
   - Израсходован ресурс батарейки в сенсоре варки.
4. При ошибке соединения вследствие неисправности выполните сброс беспроводного сенсора варки →*Страница 18* и повторите процесс соединения.
5. При ошибке соединения вследствие ошибки передачи данных повторите процесс соединения.
6. Если соединение не устанавливается, обратитесь в сервисную службу.
✔ Функция сенсора варки доступна после установки соединения сенсора варки с панелью управления.

Сброс беспроводного сенсора варки

1. Нажмите и удерживайте 8–10 секунд.
   Светодиодный индикатор сенсора варки три раза включается и выключается.
✔ Сброс запускается при третьем включении светодиода.
2. Отпустите .
✔ После того как светодиод погаснет, сброс сенсора варки считается завершенным.
3. Повторите процесс соединения, начиная с шага 2.
   →*Страница 18*

Преимущества функции сенсора варки

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для поддержания температуры,. Это также способствует экономии электроэнергии. Масло или жир не перегреваются.
- Осуществляется непрерывный контроль температуры. Предотвращается переливание через край. Не требуется регулировка температуры.
- Когда вода или растительное масло достигает температуры, подходящей для добавления продуктов, раздается звуковой сигнал. Исключения для продуктов, которые добавляются в самом начале приготовления, можно найти в обзоре →*Страница 19*.

Указания

- Используйте посуду с плоским толстым дном. Не используйте посуду с тонким или деформированным дном.
- Наполняйте посуду таким образом, чтобы ее содержимое покрывало верхний край силиконовой накладки сенсора варки.
- При жарении в небольшом количестве масла всегда используйте функцию сенсора жарения.
- Ставьте посуду таким образом, чтобы сенсор варки был обращен к внешней боковой стороне варочной панели.
- В процессе приготовления не снимайте сенсор варки с посуды.
- По окончании приготовления снимите беспроводной сенсор варки с посуды. Будьте осторожны: сенсор варки может быть очень горячим.

Подходящая кухонная посуда

Выберите зону нагрева, диаметр которой соответствует дну посуды. Поставьте посуду на середину этой зоны нагрева.
Для функций приготовления используйте посуду такой высоты, чтобы необходимое количество воды в ней закрывало силиконовую накладку беспроводного сенсора варки.
Для функций приготовления подходит любая посуда, предназначенная для индукционных варочных панелей. В обзоре →*Страница 19* для каждой функции указывается подходящая кухонная посуда.

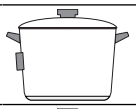
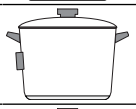
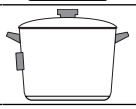
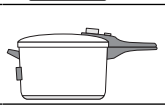
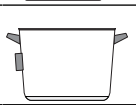
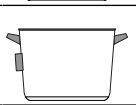
Температурные режимы

Функции приготовления	Диапазон температур	Подходит для
Разогревание/ поддержание в горячем состоянии	60–70 °C	например, супы, пунш
Доведение до готовности	80–90 °C	например, рис, молоко
Варка	90–100 °C	например, макароны, овощи
Приготовление в скороварке	110–120 °C	например, цыпленок, рагу, густой суп.
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)	170–180 °C	например, пончики, мясные тефтели

[1] Базовая установка

Функция сенсора варки

В обзоре представлены доступные установки для функции сенсора варки.

Функция сенсора варки	Температурные режимы	Кухонная посуда	Доступность	Подключение
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	70 °C		Все зоны нагрева	
Доведение до готовности в молоке при низкой температуре	85 °C		Все зоны нагрева	
Доведение до готовности в воде при низкой температуре	90 °C		Все зоны нагрева	
Варка	100 °C		Все зоны нагрева	
Приготовление в скороварке	115 °C		Все зоны нагрева	
Жарение во фритюре при низкой температуре	160 °C		Все зоны нагрева	
Жарение во фритюре при средней температуре	170 °C		Все зоны нагрева	
Жарение во фритюре при высокой температуре	180 °C		Все зоны нагрева	

Советы по варке с функцией сенсора варки

- Функция подогревания/поддержания в горячем состоянии: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в подходящую посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Закройте посуду и установите температуру 70 °C. Время от времени перемешивайте.
- Функция доведения до готовности при низкой температуре: уваривание блюд, например соусов. Доведите блюдо до кипения при рекомендованной температуре. После загустевания оставьте блюдо набухать при температуре 85 °C.
  После звукового сигнала можно оставить блюдо на этом температурном режиме для поддержания в горячем состоянии в течение необходимого времени.
- Функция доведения до кипения: нагрев воды при закрытой крышке без переливания через край. Установите 100 °C.
- Функция варки в скороварке: соблюдайте рекомендации производителя. После звукового сигнала продолжайте варить в течение указанного времени. Установите 115 °C.
- Функция жарения в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре): нагревайте масло при закрытой крышке. После звукового сигнала снимите крышку и загрузите продукты. Установите 175 °C.

Указания

- Перед варкой убедитесь, что силиконовая накладка полностью сухая.
- Всегда готовьте с закрытой крышкой, кроме приготовления с использованием функции жарения во фритюре в большом количестве масла. Затем установите 170 °C.
- Если звуковой сигнал не раздается, убедитесь, что посуда накрыта крышкой. Для оптимального использования функций приготовления всегда готовьте под крышкой, если только вы не используете функцию жарения во фритюре в большом количестве масла.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не используйте смеси различных жиров, например растительного масла и топленого сала, так как в нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.
- Если результат не удовлетворил вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

Рекомендации по приготовлению с функцией сенсора варки

Следующая обзор содержит список блюд, отсортированный по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

		min
Мясо – доведение до готовности на медленном огне		
Колбаски [1]	90	10-20

[1] Подогрев и доведение до готовности под крышкой. После звукового сигнала добавить продукты.

	°	◷ min
Мясо – варка		
Мясные клецки [1]	100	20-30
Суповая курица [1]	100	60-90
Огузок [1]	100	60-90
Мясо – варка в скороварке		
Курица в скороварке [2]	115	15-25
Говядина в скороварке [2]	115	15-25
Мясо – жарение во фритюре с большим количеством масла		
Цыпленок кусочками, жарение во фритюре [3]	170	10-15
Мясные тефтели, фритюр [3]	170	10-15
Рыба – доведение до готовности на медленном огне		
Рыба, тушение [1]	90	15-20
Рыба – жарение во фритюре с большим количеством масла		
Рыба в пивном кляре, жарение во фритюре [3]	170	10-15
Рыба в панировке, жарение во фритюре [3]	170	10-15
Блюда из яиц – варка		
Варка яиц [2]	100	5-10
Овощи и бобовые – варка		
Брокколи [1]	100	10-20
Цветная капуста [1]	100	10-20
Брюссельская капуста [1]	100	30-40
Стручковая фасоль [1]	100	15-30
Нут [2]	100	60-90
Горошек [1]	100	15-20
Чечевица [2]	100	45-60
Овощи и бобовые – варка в скороварке		
Овощи в скороварке [2]	115	3-6
Нут в скороварке [2]	115	25-35
Белая фасоль в скороварке [2]	115	25-35
Чечевица в скороварке [2]	115	10-20
Овощи и бобовые – жарение во фритюре с большим количеством масла		
Овощи в панировке, жарение во фритюре [3]	170	4-8
Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре [3]	170	4-8
Грибы в панировке, жарение во фритюре [3]	170	4-8
Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре [3]	170	4-8
Картофель – доведение до готовности на медленном огне		
Приготовление картофельных клецек [1]	85	30-40
Картофель – варка		
Вареный картофель [2]	100	30-45
Картофель – варка в скороварке		
Картофель в скороварке [2]	115	10-20
Макароны и крупы – доведение до готовности на медленном огне		
Рис [1]	90	25-35
Полента [4]	85	3-8
Манная каша [4]	85	5-10
Макароны и крупы – варка		
Макароны [4]	100	7-10
Пироги с начинкой [4]	100	6-15
Макароны и крупы – варка в скороварке		
Рис в скороварке [2]	115	5-8
Супы – доведение до готовности на медленном огне		
Крем-суп быстрого приготовления [4]	90	10-15
Супы – варка		
Домашние бульоны [2]	100	60-90
Супы быстрого приготовления [4]	100	5-10
Супы – варка в скороварке		
Домашний бульон в скороварке [2]	115	20-30
Десерт – доведение до готовности на медленном огне		
Молочный рис [4]	85	40-50
Овсяная каша [4]	85	10-15
Шоколадный пудинг [4]	85	3-5
Десерт – варка		
Компот [2]	100	15-25
Десерт – жарение во фритюре с большим количеством масла		
Пышки, жарение во фритюре [3]	160	5-10
Пончики, жарение во фритюре [3]	160	5-10
Бунуэлос, жарение во фритюре [3]	160	5-10
Продукты глубокой заморозки – поддержание в горячем состоянии, разогревание		
Овощи в сливочном соусе [4]	70	15-20
Продукты глубокой заморозки – варка		
Стручковая фасоль [1]	100	15-30
Продукты глубокой заморозки – жарение во фритюре с большим количеством масла		
Картофель фри, жарение во фритюре [3]	180	4-8
Прочее – поддержание в горячем состоянии, разогревание		
Суп-гуляш, разогрев [2]	70	10-20
Глинтвейн, разогрев [2]	70	5-15
Прочее – доведение до готовности на медленном огне		

[1] Подогрев и доведение до готовности под крышкой. После звукового сигнала добавить продукты.
[2] Загрузить продукты в самом начале.
[3] Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить одну порцию за другой без крышки.
[4] Периодически перемешивать.

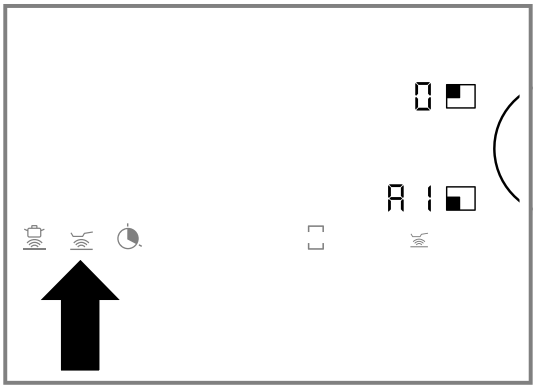
		◷ min
Молоко, нагревание [1]	85	3-10

12.4 Функция сенсора жарения

Функция сенсора жарения позволяет поддерживать подходящую температуру сковороды при жарении. Эта функция доступна для всех зон нагрева.
Под варочной панелью находятся сенсоры температуры. Они контролируют температуру дна кастрюли или сковороды.
Сенсоры измеряют температуру посуды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает точную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения оптимального результата приготовления.

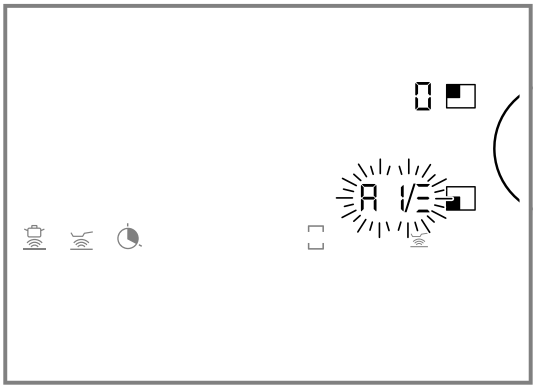
Включение функции сенсора жарения

1. Выберите из обзора подходящую ступень нагрева.
2. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
3. Выберите зону нагрева.
4. Нажмите .



- ✔ Загорается .
- ✔ Загорается температура жарения *A1*.

5. В течение следующих 10 секунд установите требуемую ступень нагрева магнитным переключателем.



- ✔ На индикаторе процесс нагрева от _ до Ξ показывается попеременно с установленной ступенью нагрева. Когда достигается установленная температура жарения, раздается звуковой сигнал и индикатор нагрева гаснет. Загорается индикатор температурного режима.

6. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

Примечание: Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Выключение функции сенсора жарения

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите или установите магнитным переключателем температурный режим *0*.

- ✔ Раздается звуковой сигнал.
- ✔ гаснет.
- ✔ Функция деактивирована.

Преимущества при жарении

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для поддержания температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а растительное масло или жир не перегреваются.
- Звуковой сигнал указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла и последующего выкладывания продуктов.

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой. иначе функция не активируется надлежащим образом. Чтобы избежать разбрызгивания при жарении, используйте сито для защиты от брызг.
- Используйте подходящие растительное масло или жир при жарении. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топленого свиного сала установите температурный режим *1* или *2*.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура зоны нагрева выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.
- Если вы жарите на большом количестве масла, всегда выбирайте функцию сенсора варки. «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», установка 170–180 °C.

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.

Температурные режимы

Режимы		Подходит для
1	очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина.

[1] Загрузить продукты в самом начале.

Режимы		Подходит для
2	низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина (например, приготовление омлета).
3	низкая — средняя	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
4	средняя – высокая	Жарение стейков (средне и хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи.
5	высокая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью, картофельных оладий и картофеля.

Функции сенсора жарения

В обзоре представлены доступные установки для функции сенсора жарения.

Функция сенсора жарения	Температурные режимы	Доступность	Подключение
Жарение в небольшом количестве масла	1, 2, 3, 4, 5	Все зоны нагрева	

Рекомендации по приготовлению с использованием сенсора жарения

В таблице указано, какая ступень нагрева 🌡 оптимально подходит для приготовления определённых блюд. Время жарения (◷ min) может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.
Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды. Предварительно разогреть пустую сковороду. Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.

	🌡	◷ min
Мясо		
Шницель, без панировки [1]	4	6-10
Шницель, в панировке [1]	4	6-10
Филе [2]	4	6-10
Котлеты [1]	3	10-15
Кордон блю [1]	4	10-15
Венский шницель [1]	4	10-15
Стейк с кровью, толщиной 3 см [2]	5	6-8
Стейк среднепрожаренный, толщиной 3 см [2]	5	8-12
Стейк хорошо прожаренный, толщиной 3 см [1]	4	8-12
Грудка птицы, толщиной 2 см [1]	3	10-20
Нарезанное полосками мясо [3]	4	7-12
Гирос [3]	4	7-12
Шпиг [1]	2	5-8
Мясной фарш [3]	4	6-10
Шницель по-гамбургски, толщина 1,5 см [1]	3	6-10
Рубленые котлеты, толщина 2 см [1]	3	10-20
Фрикадельки с начинкой [1]	3	10-20
Сардельки [1]	3	8-20
Свежие колбаски [1]	3	8-20
Рыба		
Рыбное филе, без панировки [1]	4	10-20
Рыбное филе, в панировке [1]	3	10-20
Лангустины [1]	4	4-8
Креветки [1]	4	4-8
Рыба, жареная, целиком [1]	3	10-20
Блюда из яиц		
Яичница-глазунья на сливочном масле [4]	2	2-6
Яичница–глазунья [2]	4	2-6
Яичница-болтунья [3]	2	4-9
Омлет [5]	2	3-6
Блины [5]	5	1,5-2,5
Гренки [5]	3	4-8
Шмаррен по-королевски [5]	3	10-15
Овощи и бобовые		
Чеснок [3]	2	2-10
Лук, тушёный [3]	2	2-10
Репчатый лук, кольцами [3]	3	5-10
Цукини [1]	3	4-12
Баклажан [1]	3	4-12
Сладкий перец [1]	3	4-15
Зелёная спаржа [1]	3	4-15
Грибы [3]	4	10-15
Овощи, тушённые в растительном масле [3]	1	10-20
Овощи, глазированные [3]	3	6-10
Картофель		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель [3]	5	6-12

[1] Часто переворачивать.
[2] Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.
[3] Периодически перемешивать.
[4] Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала.
[5] Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.

	🌡	◷ min
Картофель фри (из сырого картофеля) [1]	4	15-25
Картофельные оладьи [2]	5	2,5-3,5
Жареный картофель по-швейцарски [3]	2	50-55
Глазированный картофель [1]	3	10-15
Соусы		
Томатный соус с овощами [1]	1	25-35
Соус «Бешамель» [1]	1	10-20
Сырный соус [1]	1	10-20
Соус, уваривание [1]	1	25-35
Сладкие соусы [1]	1	15-25
Продукты глубокой заморозки		
Шницель [4]	4	15-20
Кордон блю [4]	4	10-30
Грудка птицы [4]	4	10-30
Куриные нагетсы [4]	4	10-15
Гирос [1]	4	10-15
Кебаб [1]	4	10-15
Рыбное филе, без панировки [4]	3	10-20
Рыбное филе, в панировке [4]	3	10-20
Рыбные палочки [4]	4	8-12
Картофель фри, на сковороде [1]	5	4-6
Блюда для жарения [1]	3	6-10
Весенние рулеты [4]	4	10-30
Камамбер [4]	3	10-15
Другие		
Жареный сыр [4]	3	7-10
Крутоны [1]	3	6-10
Сухие готовые блюда [5]	1	5-10
Миндаль, обжаренный [6]	4	3-15
Фундук, обжаренный [6]	4	3-15
Кедровые орехи, обжаренные [6]	4	3-15

12.5 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. Если зона нагрева включена и достигнуто ограничение мощности, на короткое время загорается ..

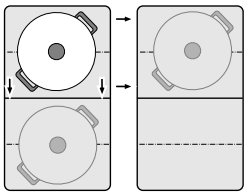
Прибор самостоятельно регулирует и выбирает максимально возможный уровень мощности.
Как это сделать, вы можете узнать в разделе Базовые установки → *Страница 32*.

12.6 Подтверждение установок

Эта функция позволяет переносить установки с одной зоны нагрева на другую.
Функция Подтверждение установок доступна на свободных зонах нагрева.
Дополнительную информацию о правильном размещении посуды можно найти в главе
→ *"Flex Zone", Страница 15*

Активация Подтверждение установок

1. Поднимите посуду.
✔ Индикатор зоны нагрева начинает мигать.
✔ Зона нагрева не нагревается.
2. В течение следующих 90 секунд поставьте посуду на свободную зона нагрева.



Переместите посуду на невключенную зону нагрева, для которой не были выбраны предустановки и на которой не стояла перед этим посуда.
✔ Будет распознана новая зона нагрева.
✔ Горит ☞
✔ На индикаторе мигает принятый уровень мощности.
3. В течение 90 секунд выберите новую зону нагрева магнитным переключателем.
✔ Установки перенесены.

Примечание: Если при перемещении посуды на свободную зону нагрева была активирована функция свободной зоны нагрева, прибор принимает установки автоматически.
Прибор также переносит установки времени приготовления или функцию сенсора варки на новую зону нагрева. Установки для функции сенсора жарения прибором не переносятся.
Вы можете переключать функции «Booster» для зон нагрева слева направо или справа налево только в том случае, если ни одна зона нагрева не активна.
Если вы поставили новую посуду на другую зону нагрева до подтверждения установок, то данная функция будет доступна для обеих зон. Подтвердите необходимую зону нагрева.
Если вы переставляете несколько предметов посуды, эту функцию можно использовать только для зоны нагрева, на которую был переставлен последний предмет посуды.
Вы можете переставить посуду обратно на предыдущую зону нагрева в течение установленного времени. Зона нагрева будет без подтверждения продолжать нагрев, используя ранее принятые установки.

[1] Периодически перемешивать.
[2] Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.
[3] Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала.
[4] Часто переворачивать.
[5] Добавить воду после звукового сигнала. Пока вода закипает подготовить продукты.
[6] Добавить продукты после звукового сигнала.

12.7 Функция поддержания в горячем состоянии

С помощью функции поддержания в горячем состоянии можно плавить шоколад или масла, а также поддерживать блюда или посуду в горячем состоянии.

Активация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите .
✔ Загорается индикатор .

Деактивация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите , поверните магнитный переключатель или выберите другую функцию.
✔ Индикатор гаснет.
✔ Зона нагрева выключается и загорается индикация остаточного тепла.

12.8 Функция «Профессиональный повар»

С помощью функции «Профессиональный повар» возможно отображение предварительно установленных ступеней нагрева для каждой зоны нагрева.

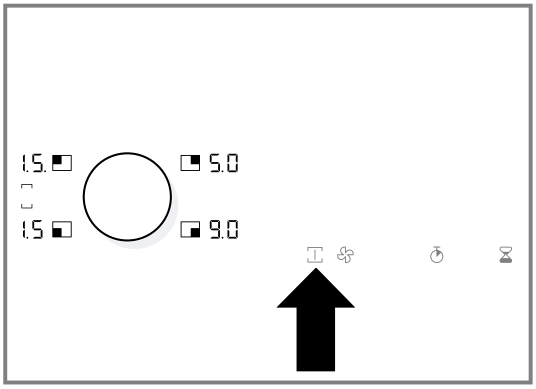
Указания

- Предлагаемые значения можно изменить в базовых установках →*Страница 32*.
- В режиме «Профессиональный повар» можно установить только функцию поддержания в горячем состоянии и функцию свободной зоны нагрева Flex.
- Если вы используете неподходящую посуду, например алюминиевую, то индикатор ступени нагрева будет мигать до тех пор, пока вы ее не уберете. При проверке, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева, обратите внимание на следующую информацию:
→ *"Проверка посуды", Страница 31*

Активация функции «Профессиональный повар»

Требование: Варочная панель включена.

1. Нажмите .



✔ На индикаторе конфорки загораются предустановленные уровни мощности.
✔ Зоны нагрева на левой стороне объединены.
2. В течение 8 минут установите подходящую посуду.
✔ После распознавания посуды выбирается соответствующая зона нагрева.
3. При необходимости скорректируйте уровень мощности магнитным переключателем.
✔ Если время установки истекло, индикаторы ступеней нагрева незанятых зон нагрева начинают мигать. Если вы не коснетесь , неиспользуемые зоны нагрева отключаются.

Деактивация функции «Профессиональный повар»

▸ Нажмите .
✔ Все конфорки переключаются на уровень мощности 0.
✔ горит белым светом.

Продление функции «Профессиональный повар»

Требования

- Функция «Профессиональный повар» активирована.
- Время установки истекло.

▸ В течение 90 секунд снова нажмите .

Автоматическая деактивация функции «Профессиональный повар»

Если в течение 8 минут вы не поставите подходящую посуду на одну или несколько конфорок, то символ и индикаторы соответствующих конфорок начнут мигать. Вы можете деактивировать функцию «Профессиональный повар» или она будет автоматически завершена через 90 секунд.

▸ Чтобы деактивировать функцию «Профессиональный повар» дважды нажмите . Если вы не нажмете , функция «Профессиональный повар» будет выключена автоматически через 90 секунд.
✔ горит белым светом.
✔ Зоны нагрева без посуды переключаются на уровень мощности 0. Занятые зоны нагрева сохраняют установленный уровень мощности.

13 Функции вентиляции

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Вентиляционная решётка очень быстро нагревается на варочной панели.
- Никогда не оставляйте её на варочной панели.
- Не ставьте кастрюли на вентиляционную решётку.
- Не ставьте горячие предметы на вентиляционную решётку.

Никогда не используйте прибор без ёмкости для слива лишней жидкости, жироулавливающего фильтра и вентиляционной решетки.
Включайте вентиляцию в начале приготовления пищи и выключайте только через несколько минут после завершения. В этом случае кухонный чад устраняется наиболее эффективно.
Всегда устанавливайте мощность в соответствии с фактическими условиями эксплуатации. При сильном кухонном чаде выбирайте высокий уровень мощности.
При использовании высокой посуды оптимальная производительность вытяжки не гарантируется. Можно повысить производительность вытяжки, устанавливая крышку под наклоном.
Не перекрывайте вентиляционные отверстия другими предметами. Не ставьте предметы на вентиляционную решетку. В противном случае производительность вентиляции уменьшится.

13.1 Автоматический запуск

Для автоматического запуска задайте в базовых установках, на каком уровне мощности прибор должен включать вентиляцию, при выборе уровня мощности зоны нагрева.
При выборе уровня мощности зоны нагрева в базовых установках → *Страница 32* можно выбрать следующие варианты:

- Вентиляция не запускается.
- Вентиляция запускается на уровне мощности, который выбирается сенсором.
- Вентиляция запускается на установленном уровне мощности.

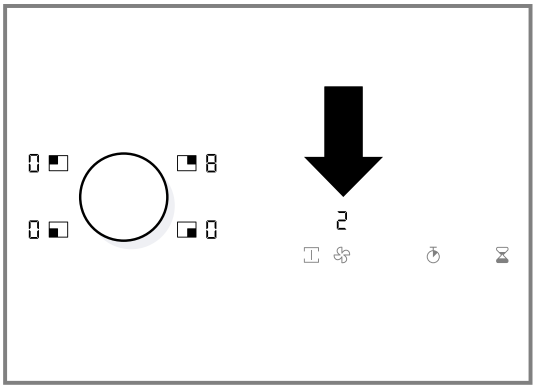
Кроме того, в базовых установках можно скорректировать чувствительность сенсора.

13.2 Включение вентиляции

1. Нажмите ✣.
✔ ✣ загорается оранжевым светом.
✔ Вентиляция запускается на уровне мощности *2*.
✔ Загорается индикатор уровня мощности вентиляции.
2. В течение нескольких секунд можно выбрать уровень мощности для вентиляции. Пока ✣ горит оранжевым светом, установите требуемый уровень мощности магнитным переключателем.
Примечание: Во время установки уровня мощности для вентиляции нельзя изменять уровни мощности для зон нагрева.
Установка ступеней нагрева магнитным переключателем снова будет возможна, когда ✣ загорится белым светом.
✔ Загорается установленный уровень мощности.

13.3 Изменение уровня мощности вентиляции

Требование: Вентиляция включена.
1. Нажмите ✣.
2. Установите требуемый уровень мощности магнитным переключателем.
✔ Загорается установленный уровень мощности.



13.4 Выключение вентиляции

1. Нажмите ✣.
2. Установите уровень мощности *0* магнитным переключателем.
3. Для переключения на зону настройки варочной панели нажмите ✣.

13.5 Интенсивный режим

При особенно сильном запахе или чаде можно использовать интенсивный режим. В интенсивном режиме вентиляция в течение короткого времени работает на максимальной мощности. Затем она автоматически переключается обратно на менее интенсивный режим.

Включение интенсивного режима

1. Нажмите ✣.
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы отобразился символ *P*.
✔ Интенсивный режим активирован.
✔ Через 6 минут прибор автоматически переключится обратно на уровень мощности *3*.

Выключение интенсивного режима

1. Нажмите ✣.
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы отобразился уровень мощности *0*.
3. Для переключения на зону настройки варочной панели нажмите ✣.

13.6 Автоматический режим с сенсорным управлением

В автоматическом режиме датчик, расположенный в приборе, определяет интенсивность испарений, возникающих в процессе приготовления пищи. В зависимости от настройки чувствительности датчика оптимальная скорость работы вентилятора плавно устанавливается автоматически. Если датчик реагирует слишком слабо или слишком сильно, вы можете изменить настройки чувствительности.

Включение автоматического режима с сенсорным управлением

1. Нажмите ✣.
✔ Вентиляция запускается на уровне мощности 2.
2. Поверните магнитный переключатель вправо, чтобы показывался символ A.
3. Нажмите ✣.
✔ Оптимальный уровень мощности вентиляции устанавливается автоматически при помощи сенсора.

Выключение автоматического режима с сенсорным управлением

1. Нажмите ✣.
2. Установите магнитным переключателем другой уровень мощности или поверните магнитный переключатель так, чтобы отображался символ 0.
✔ На дисплее отображается установленный уровень мощности.
✔ Автоматический режим с сенсорным управлением выключается.

13.7 Остаточный ход вентилятора

Инерционная фаза вентилятора включится только в том случае, если минимум одна зона нагрева была включена не менее одной минуты. После выключения зоны нагрева вентиляция продолжит работу в течение нескольких минут, чтобы удалить остатки кухонного чада. После этого вентиляция выключается автоматически.
Если в базовых установках активирована автоматическая функция с сенсорным управлением остаточным ходом, то инерционная фаза вентилятора включится автоматически после выключения прибора.
При выключении прибора или всех зон нагрева загораются белым светом r и ✣. Инерционная фаза вентилятора включена.

Если вы включите прибор и снова включите зону нагрева, то прибор выключит инерционную фазу вентилятора.

Выключение инерционной фазы вентилятора

1. Нажмите ✣.
✔ ✣ загорается оранжевым светом.
2. Выберите уровень мощности 0 магнитным переключателем.
3. Нажмите ✣.
✔ Инерционная фаза вентилятора выключается.

13.8 Вентиляция с интервалами

При вентиляции с интервалами вентиляция автоматически включается на 6 минут каждый час.

Включение функции вентиляции с интервалами

1. Нажмите ✣.
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы отобразился символ I.
3. Нажмите ✣.
✔ Функция режима работы с интервалами активирована.

Примечание: После выключения прибора символы I и ✣ загораются белым светом.

Выключение вентиляции с интервалами

1. Нажмите ✣.
2. Поворачивайте магнитный переключатель, пока не загорится 0
3. Для переключения на зону настройки варочной панели нажмите ✣.
✔ Функция вентиляции с интервалами выключается.

14 Функции таймера

Для вашего прибора предусмотрены различные функции для установки времени приготовления.

14.1 Таймер

С помощью таймера можно установить время до 99 минут, после которого в течение 3 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Таймер не зависит от всех прочих установок и не выключает зону нагрева автоматически.

Установка таймера

1. Нажмите ⧖.
✔ На индикаторе таймера появляется 00.
2. Установите требуемое время магнитным переключателем.
3. Для подтверждения выбранного времени приготовления нажмите ⧖.
✔ Начинается отсчет времени.

Изменение таймера

1. Нажмите ⧖.
2. Установите требуемое время магнитным переключателем.

Выключение таймера

Требование: По истечении времени раздается звуковой сигнал. 00 мигает.
▸ Нажмите ⧖.
✔ Индикатор гаснет.
✔ Звуковой сигнал отключается.

Сброс таймера

1. Нажмите ⧖.
2. Установите время магнитным переключателем на 00.

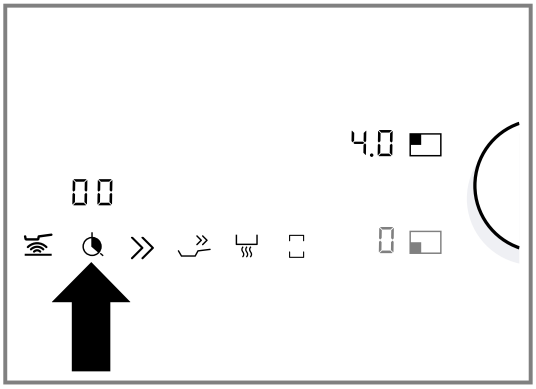
14.2 Автоматическая функция времени приготовления

Зона нагрева автоматически выключается по истечении установленного времени. Вы можете установить время от 1 до 99 минут.

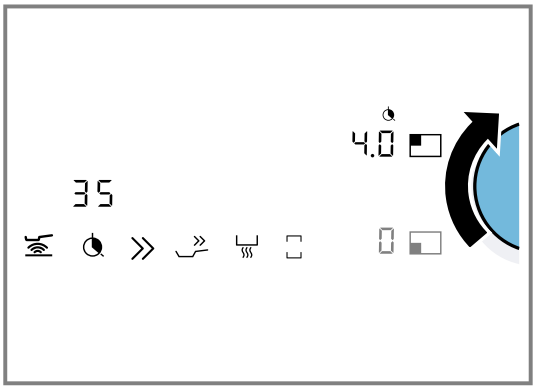
Настройка автоматической функции времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Установите требуемый уровень мощности.

3. Нажмите .



✔ Загорается . На индикаторе таймера появляется 00.
4. Установите требуемое время приготовления магнитным переключателем.
5. Для подтверждения выбранного времени приготовления нажмите .



✔ Начинается отсчет времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления зона нагрева выключается.
✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ Индикатор уровня мощности показывает 0, а на индикаторе таймера мигает 00.
6. Нажмите любой символ или используйте магнитный переключатель.
✔ Звуковой сигнал отключается.
✔ Индикаторы гаснут.

Указания

- Время приготовления отображается на индикаторе таймера в минутах, последние 30 секунд будут отображаться в секундах.
- Чтобы запросить оставшееся время приготовления, выберите соответствующую зону нагрева. Время приготовления появится на 10 секунд.
- Если установлено одно время приготовления для нескольких зон нагрева, на индикаторе таймера будет отображаться время, которое истекает первым. Индикатор зоны нагрева горит оранжевым светом.
- Если свободная зона нагрева Flex выбрана в качестве единственной зоны нагрева, установленное время приготовления будет одинаковым для всей зоны нагрева.
- Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирован сенсор жарения, то отсчет времени приготовления начнется сразу, а не после достижения выбранного температурного режима.

Изменение автоматической функции времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
3. Установите время приготовления магнитным переключателем.

Сброс автоматической функции времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
3. Установите время приготовления магнитным переключателем на 00.

14.3 Таймер Plus

С помощью таймера Plus можно активировать функцию секундомера. Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента окончания времени таймера.

Установка таймера Plus

▸ До отключения звукового сигнала нажмите и удерживайте символ ⧗ нажатым в течение нескольких секунд.
✔ На индикаторе секундомера появляется время, прошедшее с момента окончания установленного времени.
✔ На индикаторе таймера мигает предварительно установленное время.

Отключение таймера Plus

▸ Нажмите и удерживайте ⧗.
✔ Функция секундомера остановлена.
✔ Индикаторы гаснут.

14.4 Функция секундомера

Функция секундомера показывает время в минутах и секундах (мм.сс), прошедшее с момента активации функции. Функция секундомера не зависит от всех прочих установок и не выключает зону нагрева автоматически. Максимальная продолжительность времени составляет 99 минут и 59 секунд (99.59). Когда это значение будет достигнуто, индикация снова начинается с 00.00.

Активация функции секундомера

▸ Нажмите .
✔ На индикаторе секундомера появляется 00.00.
✔ Начинается отсчет времени.

Прерывание функции секундомера

1. Нажмите .
✔ Функция секундомера остановлена.
✔ Индикаторы секундомера продолжают гореть.
2. Нажмите .
✔ На индикаторе выполняется обратный отсчёт времени.

Деактивация функции секундомера

▸ удерживайте нажатой.
✔ Функция секундомера остановлена.
✔ Индикатор секундомера гаснет.
✔ Функция секундомера деактивирована.

15 Приготовление пищи с использованием нового прибора

Здесь представлен обзор функций вашего нового прибора и указания относительно их использования.

15.1 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.

Советы по приготовлению

Здесь вы найдете обзор полезных советов по приготовлению блюд или используемой посуды.

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8–9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения пищевой ценности не передерживайте блюдо. С помощью бытового таймера вы можете установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочерёдно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти в разделе Экономия электроэнергии → *Страница 6*.

Рекомендации по установкам для приготовления

Здесь вы найдете обзор ступеней нагрева для различных продуктов. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

Способ приготовления	Уровень мощности	Время приготовления, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1.5-2	-
Молоко [1]	1.5-2.5	-
Вареные сосиски [1]	3-4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3-4	15-25
Гуляш, глубокой заморозки	3-4	35-55
Доведение до готовности при низкой температуре, томление		
Картофельные клецки [1]	4.5-5.5	20-30
Рыба [1]	4-5	10-15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1-2	3-6
Взбитые соусы, например, беарнский соус, голландский соус	3-4	8-12
Варка, приготовление на пару, припускание		
Рис (в двойном объеме воды)	2.5-3.5	15-30
Молочный рис [2]	2-3	30-40
Картофель в мундире	4.5-5.5	25-35
Отварной картофель	4.5-5.5	15-30
Макароны [1]	6-7	6-10
Рагу, густой суп	3.5-4.5	120-180
Супы	3.5-4.5	15-60
Овощи	2.5-3.5	10-20
Овощи, глубокой заморозки	3.5-4.5	7-20
Рагу, приготовление в скороварке	4.5-5.5	-
Тушение		
Мясной рулет	4-5	50-65
Тушеное мясо	4-5	60-100
Гуляш [2]	3-4	50-60
Тушение или жарение в небольшом количестве масла [1]		
Шницель, в панировке или без нее	6-7	6-10
Шницель, глубокой заморозки	6-7	6-12
Отбивная котлета, в панировке или без нее [3]	6-7	8-12
Стейк, толщиной 3 см	7-8	8-12
Грудка птицы, толщина 2 см [3]	5-6	10-20
Грудка птицы, глубокой заморозки [3]	5-6	10-30
Фрикадельки, толщиной 3 см [3]	4.5-5.5	20-30

[1] Без крышки
[2] Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8–8,5
[3] Часто переворачивать.

Способ приготовления	Уровень мощности	Время приготовления, мин
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см [1]	6-7	10-20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-15
Креветки и крабы	7-8	4-10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7-8	10-20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7-8	15-20
Блюда глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5-7.5	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.5-4.5	3-10
Яичница-глазунья	5-6	3-6

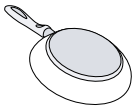
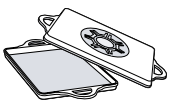
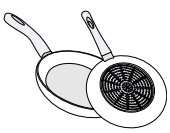
Способ приготовления	Уровень мощности	Время приготовления, мин
Жарение во фритюре, порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла [2]		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или в пивном кляре	6-7	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6-7	-
Мелкая выпечка, например, пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-

15.2 Подходящая посуда

Посуда, подходящая для приготовления на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное дно, т. е. притягиваться магнитом. Дно также должно соответствовать размеру зоны нагрева. Если на зоне нагрева не распознается кухонная посуда, соблюдайте следующие инструкции.

Свойства кухонной посуды

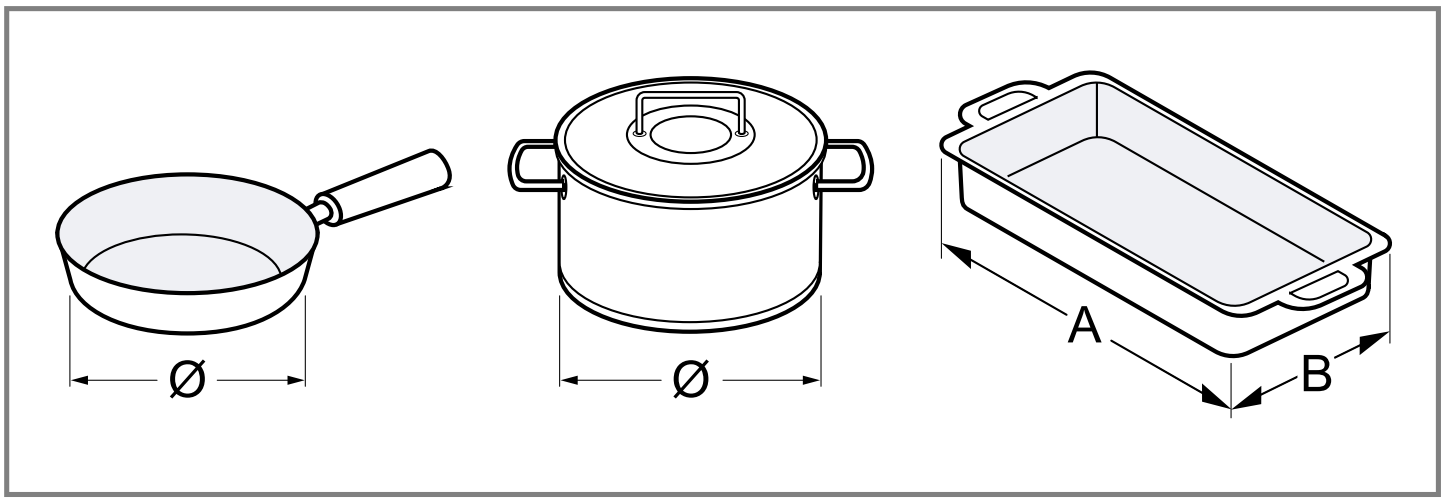
Для правильного распознавания кухонной посуды необходимо учитывать материал, из которого она изготовлена.
Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда. Проверка посуды.

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. Такая посуда быстро нагревается и хорошо распознается.
	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 участками.	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.	

[1] Часто переворачивать.
[2] Без крышки

15.3 Размещение кухонной посуды в зависимости от ее размера

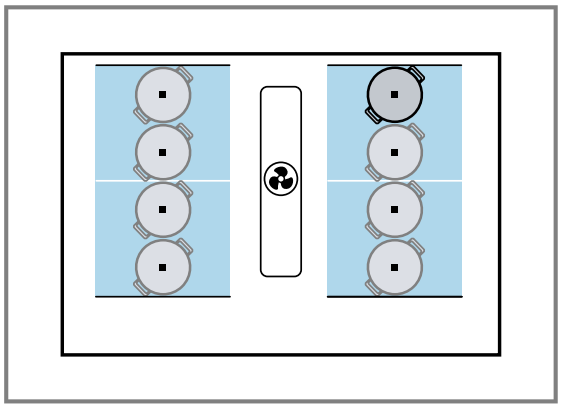
Для правильного распознавания посуды необходимо учитывать ее размеры. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким. Использование на зоне нагрева кухонной посуды надлежащего размера обеспечивает ее правильное распознавание и гарантирует максимальную эффективность вашего прибора.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда. Проверка посуды.

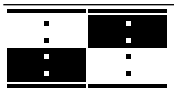


A	ширина
b	Длина

Круглая кухонная посуда Ø 9–13 см

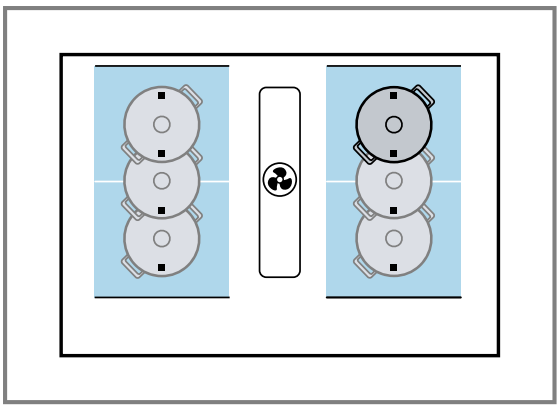
Расположите круглую кухонную посуду с диаметром дна от 9 см до 13 см по центру одной из четырех опорных точек.

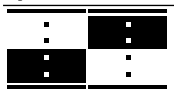


Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две отдельные зоны нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева. → *Страница 15*

Круглая кухонная посуда Ø 14–23 см

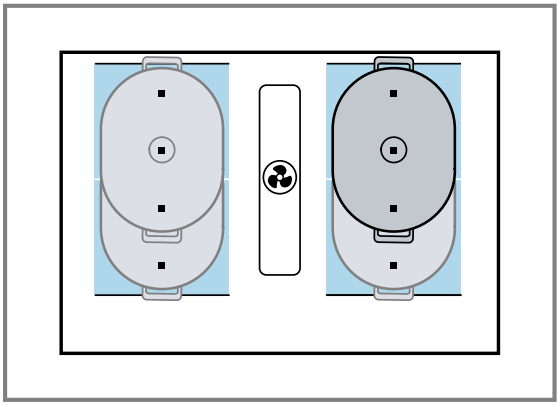
Расположите круглую кухонную посуду с диаметром дна от 14 см до 23 см так, чтобы перекрывались две опорные точки.



Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две отдельные зоны нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева. → *Страница 15*
	Одна зона нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной зоны нагрева. → *Страница 15*

Удлиненная кухонная посуда – длина > 23 см, ширина < 27 см

Если длина посуды больше 23 см, а ширина меньше 27 см, располагайте ее, начиная с верхнего или нижнего края зоны нагрева Flex на одной линии с опорными точками. Убедитесь в том, что посуда перекрывает по меньшей мере две из четырех опорных точек.



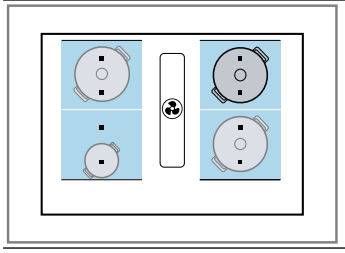
Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Одна зона нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной зоны нагрева. →*Страница 15*

15.4 Одновременное использование нескольких предметов кухонной посуды

Здесь представлен обзор одновременного использования нескольких предметов кухонной посуды.

Правильное размещение нескольких предметов кухонной посуды на зонах нагрева

Здесь представлен обзор размещения посуды. Передние и задние зоны нагрева (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую ступень нагрева для каждой отдельной зоны нагрева.



На каждой зоне нагрева используйте только один предмет посуды.

15.5 Проверка посуды

С помощью данной функции можно проверять скорость и качество процесса приготовления в зависимости от посуды. Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой зоны нагрева.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда. Проверка посуды.

Примечание: Дополнительную информацию об этой функции можно найти в разделе Базовые установки →*Страница 32*, а о типе, размере и расположении посуды – в разделах Подходящая кухонная посуда →*Страница 29* и Зона нагрева Flex →*Страница 15*.

Проверка посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте ее при комнатной температуре по центру зоны нагрева, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.
2. .
   → *"Открывание меню базовых установок", Страница 32*
3. Выберите установку ⊂7.
4. Прикоснитесь к зоне настройки.

✔ – мигает.
✔ Функция активирована.
✔ Через 10 секунд появится результат качества и скорости процесса приготовления.

5. Проверьте результат по обзору .
   → *"Результат в зависимости от посуды", Страница 31*
6. Для повторной активации функции снова поверните магнитный переключатель.

Указания

- Если используемая зона нагрева намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только середина посуды. Результат приготовления не будет оптимальным.
- Свободная зона нагрева настроена в качестве единственной зоны нагрева, на ней можно проверить только один предмет посуды.

Результат в зависимости от посуды

В следующем обзоре представлены возможные результаты по качеству и скорости процесса приготовления в зависимости от посуды.

Индикация	Результат
0	Посуда не подходит для зоны нагрева и поэтому не нагревается. [1]
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления. [1]
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

[1] При наличии зоны нагрева меньшего размера протестируйте посуду ещё раз на меньшей зоне нагрева.

16 Базовые установки

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

16.1 Обзор базовых установок

Здесь вы можете ознакомиться с обзором базовых установок и заданных на заводе установочных значений.

Индикация	Выбор
c1	Звуковые сигналы ON Все звуковые сигналы включены. [1] OFF Включен только сигнал об ошибке.
c2	Время выбора зоны нагрева Зона нагрева остается выбранной в течение 5 секунд. Зона нагрева остается выбранной в течение 10 секунд. [1] Зона нагрева остается выбранной в течение 15 секунд. OFF Не ограничено: остается выбранной последняя активная зона нагрева.
c3	Ограничение по мощности. Ограничивает общую мощность варочной панели. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. OFF Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. [1,2] 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1. 1500 Вт ... 3 3000 Вт Рекомендуется для 13 A. 3. 3500 Вт Рекомендуется для 16 A. 4 4000 Вт 4. 4500 Вт Рекомендуется для 20 A. ... 9 или 9. Максимальная мощность варочной панели. [2]
c4	Возврат к заводским установкам OFF Индивидуальные установки сохранены. [1] ON Вернитесь к заводским установкам.
c5	Функция сенсора варки Соедините беспроводной датчик температуры с варочной панелью. Установка в зависимости от высоты над уровнем моря: 1-2 Понижение уровня. 3 Базовая установка. 4-9 Повышение уровня.
c6	Функция «Профессиональный повар» Выберите отдельную зону нагрева для предустановки ступени нагрева для функции «Профессиональный повар». Предустановленные значения [1]: Левая свободная зона нагрева: 1.5 Верхняя правая зона нагрева: 5.0 Нижняя правая зона нагрева: 9.0
c7	Проверка посуды, результат приготовления 0 Не подходит. 1 Не оптимальный. 2 Подходит.
c9	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха 0 Режим циркуляции воздуха установлен. [1] 1 Режим отвода воздуха установлен.
cA	Установка автоматического запуска A Включено. [1] Вентиляция запускается на уровне мощности, который выбирается с помощью сенсора. 1/2/3 Включено. Вентиляция запускается на уровне мощности 1, 2 или 3. OFF Выключено.
cb	Настройка чувствительности сенсора для вентилятора 1 Настройка пониженной чувствительности сенсора. 2 Настройка умеренной чувствительности сенсора. [1] 3 Настройка повышенной чувствительности сенсора.
cc	Установка автоматической функции с сенсорным управлением остаточным ходом OFF Выключено. ON Включено. [1]
cd	Home Connect → *"Обзор настроекHome Connect", Страница 34*

16.2 Открывание меню базовых установок

Требование: Варочная панель выключается.

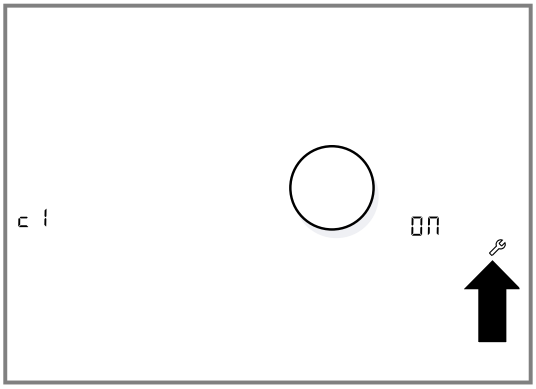
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите 🔧.
   ▸ Для просмотра отдельных индикаций поверните магнитный переключатель.

Первые четыре индикации показывают информацию об изделии.

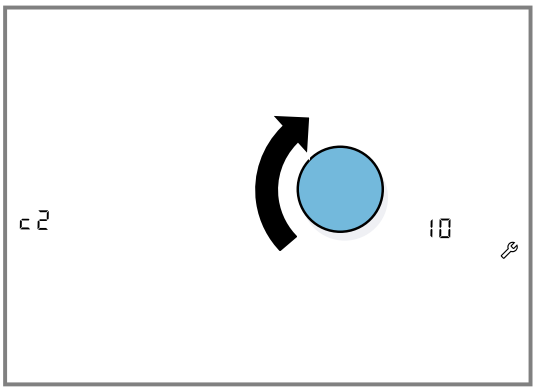
Информация об изделии	Индикация
Индекс сервисного центра (KI)	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	05

[1] Заводская настройка
[2] Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

3. Снова нажмите 🔧.



✔ Откроется меню «Базовые установки».
✔ Горят c1 и on.
4. Нажимайте 🔧 до тех пор, пока не будет показана требуемая функция.
5. Выберите требуемую установку магнитным переключателем.



6. Удерживайте 🔧 в течение мин. 4 секунд.
✔ Установки сохраняются в памяти.
7. → *"Выход из меню базовых установок", Страница 33*

16.3 Выход из меню базовых установок

▸ Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

17 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.

17.1 Установка приложения Home Connect

1. Приложение Home Connect установлено на мобильном устройстве.
2. Запустите приложение Home Connect и настройте доступ для Home Connect.
Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации.

17.2 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.

17.3 Изменение установок Home Connect

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите 🔧.
С помощью индикации высвечивается информация об изделии.

Информация об изделии	Индикация
Индекс сервисного центра (KI)	01
Заводской номер	Fd

Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	0.5

3. Снова нажмите 🔧.
✔ Откроется меню «Базовые установки».
✔ Горят c1 и on.
4. Нажимайте 🔧, пока не появится cd.
5. Для изменения установки Home Connect нажимайте ⏱ до тех пор, пока не будет показана требуемая установка.
→ *"Обзор настроекHome Connect", Страница 34*
6. Выберите требуемое значение для установки магнитным переключателем.
7. Удерживайте 🔧 в течение мин. 4 секунд.
✔ Установки сохраняются в памяти.
8. → *"Выход из меню базовых установок", Страница 33*

17.4 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	Регистрация в домашней беспроводной сети (WLAN) 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 или сеанс завершен on – Установить подключение	HC 2 / PAI отображается только в том случае, если варочная панель подключена к домашней сети.
HC 3 / Con	Подключение к домашней беспроводной сети (WLAN) oFF – Модуль беспроводной связи выключен on – Модуль беспроводной связи включен	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	Дистанционный доступ 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 / Str	Уровень сигнала WLAN no – Нет подключения к домашней беспроводной сети (WLAN) 1 – Уровень сигнала 1 (слабый) 2 – Уровень сигнала 2 (средний) 3 – Уровень сигнала 3 (хороший)	HC 7 / Str показываются только при наличии подключения к WLAN.
HC 8 / SEr	Подключение к серверуHome Connect oFF – Нет подключения on – Подключено	HC 8 / SEr показываются только при наличии подключения к WLAN.

17.5 Включение или выключение сети WLAN

Включение WLAN

1. Откройте базовую установку cd.
2. Прикасайтесь к символу ⏱, пока не начнут поочередно мигать установки HC 3 и Con.
✔ Загорается oFF.
3. Установите значение on магнитным переключателем.
✔ Загорается 📶.
✔ WLAN активирована.

Отключение WLAN

Указания

- Если сеть WLAN активирована, вы можете пользоваться функциями Home Connect.

[1] Заводская настройка

- В сетевом режиме ожидания ваш прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Откройте базовую установку *cd*.
2. Прикасайтесь к символу ⏱, пока не начнут поочередно мигать установки *HC 3* и *COn*.

✔ Загорается *On*.

3. Установите значение *OFF* магнитным переключателем.

✔ На панели управления гаснет ᯤ.
✔ WLAN деактивирована.

Примечание: Настройки сети сохраняются в памяти. При повторной активации WLAN варочная панель запустит процесс подключения к сохраненной сети.

17.6 Прерывание подключения к сети

Варочную панель можно отключить от сети в любой момент.

Примечание: Когда варочная панель отключена от сети, управление с помощью Home Connect невозможно.

1. Откройте базовую установку *cd*.
2. Прикасайтесь к символу ⏱, пока не начнут поочередно мигать установки *HC 1* и *nEt*.

✔ Загорается *On*.

3. Установите значение *OFF* магнитным переключателем.

✔ На панели управления гаснет ᯤ.
✔ Прибор отключен от домашней сети.

17.7 Home Connect Установки

Выполните настройку Home Connect в соответствии с вашими потребностями.
Настройки Home Connect вы найдете в меню базовых установок вашего прибора. Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и подключен ли прибор к домашней сети.

17.8 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 ПО вы найдете в приложении Home Connect в информации о приборе.

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.

17.9 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*.

17.10 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.

18 Очистка и уход

18.1 Поверхность варочной панели

Стеклянная поверхность варочной панели имеет покрытие с повышенной устойчивостью к образованию царапин.

Предотвращение повреждения поверхности

Перед первым использованием протрите поверхность прибора мягкой тканевой салфеткой и обычным очистителем для стеклокерамики.

- Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочей поверхности.
- Не допускайте прямого контакта продуктов с варочной панелью, это может привести к необратимому изменению цвета поверхности.
- Чтобы избежать появления пятен и повреждений стекла, сразу же удаляйте остатки сахара, пластика, алюминиевой фольги или пролитой еды. Используйте скребок для стеклянных поверхностей, пока зона нагрева еще горячая.
- Сразу удаляйте грубые загрязнения, соль и сахар с рабочей зоны, чтобы избежать появления царапин
- Не используйте посуду с шероховатым дном.
- При перемещении посуды поднимайте ее.
- Не используйте для очистки скребки в плохом состоянии.

18.2 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
- Основные средства, такие как обезжиривающие средства

18.3 Очистка варочной панели

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.

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. Распылите на всю поверхность мыльный раствор или обычное средство для мытья посуды. Используйте чистящее средство для стеклокерамики только для удаления стойких загрязнений.
   - ▸ Наносите чистящее средство равномерно и аккуратно.
   - ▸ Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.
   - ▸ Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.
3. Протрите влажной тканевой салфеткой и вытрите насухо.

Рекомендации
- Поддерживайте дно посуды в чистоте, чтобы сохранить поверхность варочной панели в надлежащем состоянии.
- Светодиодные или галогенные лампочки лучше освещают пространство и позволяют избежать бликов и переливов цветов на варочной панели.

18.4 Очистка магнитного переключателя

Очищайте магнитный переключатель по необходимости.

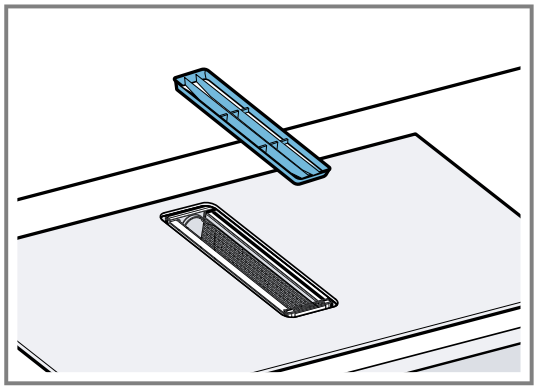
- ▸ Протрите магнитный переключатель теплым мыльным раствором.
  - – Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах.
    → *"Чистящие средства", Страница 36*
  - – Не мойте магнитный переключатель в посудомоечной машине и не погружайте его в воду, так как это может привести к его повреждению.

18.5 Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя

Регулярно заменяйте поглотитель запахов. Заменяйте шумопоглотители по мере их загрязнения.

Примечание: Поглотитель запахов или шумопоглотитель можно приобрести в специализированных магазинах, сервисной службе или интернет-магазине.

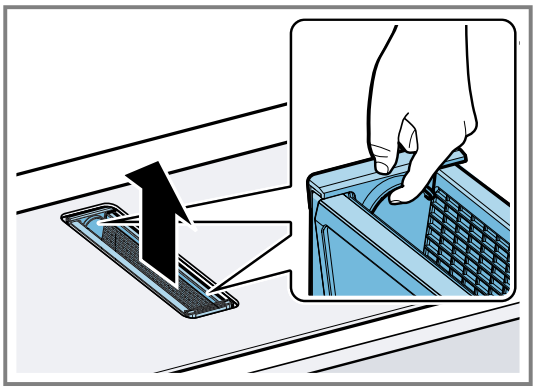
1. Для обеспечения эффективной работы используйте только оригинальные фильтры.
2. Снимите вентиляционную решётку.



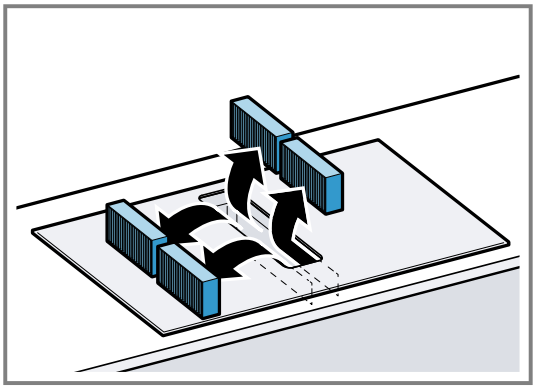
3. **ВНИМАНИЕ –** При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.
   - ▸ Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

Вытяните жироулавливающий фильтр вверх из прибора за ручки на жироулавливающем фильтре.

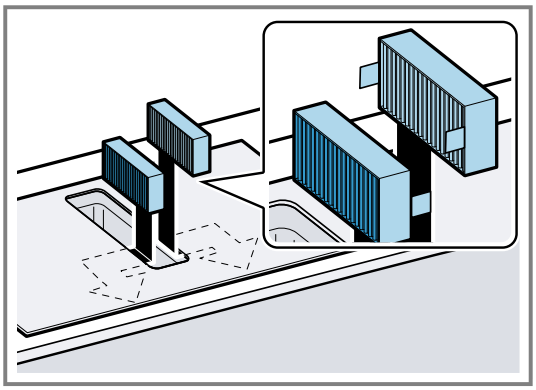
- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



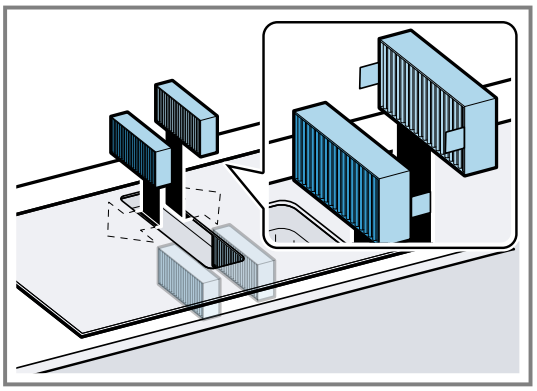
4. Извлеките четыре фильтра для удаления запаха или акустические фильтры из внутренней части прибора и утилизируйте их надлежащим образом.



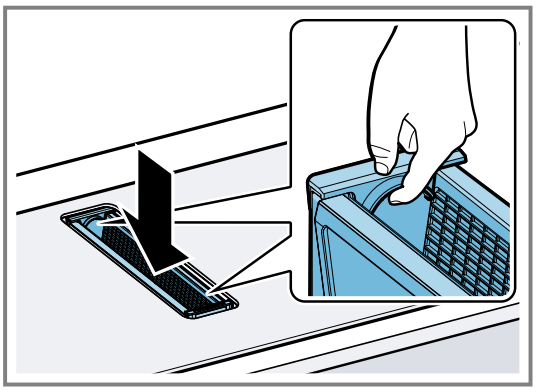
5. Вставьте в прибор два фильтра для удаления запаха или акустические фильтры слева и справа и сдвиньте их вперед.



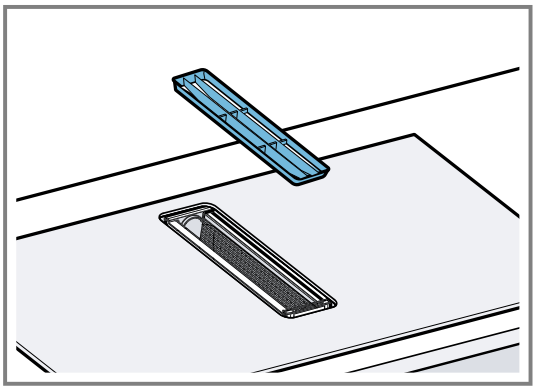
6. Вставьте в прибор остальные поглотители запахов или шумопоглотителя слева и справа.



7. Вставьте в прибор жироулавливающий фильтр, используя ручки на жироулавливающем фильтре.



8. Установите вентиляционную решётку.



Обнуление индикатора насыщения

Требование: После выключения прибора раздается звуковой сигнал и загораются F CHANGE.

1. Замените фильтр для удаления запаха. → *Страница 36*
2. Выключите прибор.

✔ Загорается F CHANGE.

3. Нажмите и удерживайте ✲, пока не раздастся звуковой сигнал.

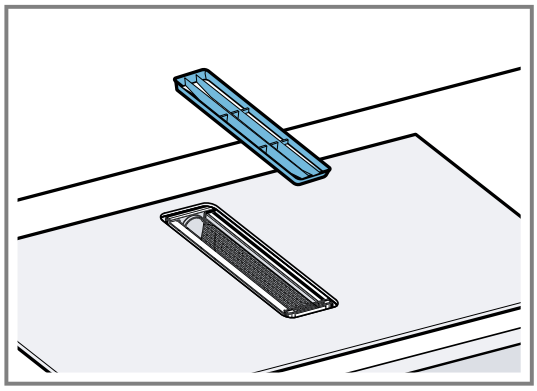
✔ Индикатор насыщения обнулен.

18.6 Очистка жироулавливающего фильтра

Жироулавливающий фильтр задерживает жир из кухонных испарений. Для обеспечения оптимального функционирования регулярно очищайте жироулавливающие фильтры.

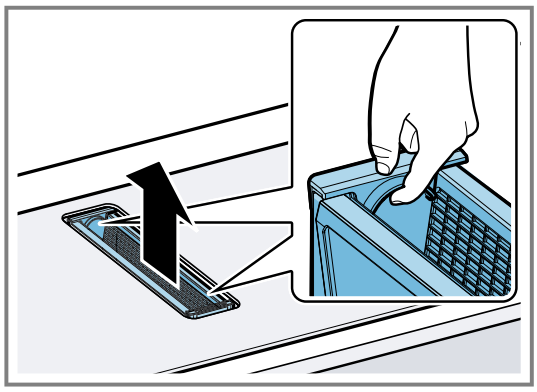
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.
- Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).

1. Снимите вентиляционную решётку.

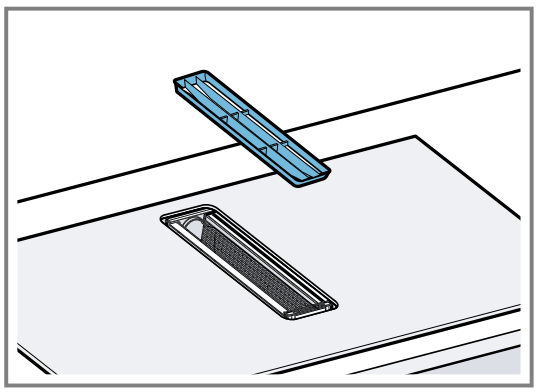


2. **ВНИМАНИЕ –** При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.
   - Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

   Вытяните жироулавливающий фильтр вверх из прибора за ручки на жироулавливающем фильтре.
   - Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.

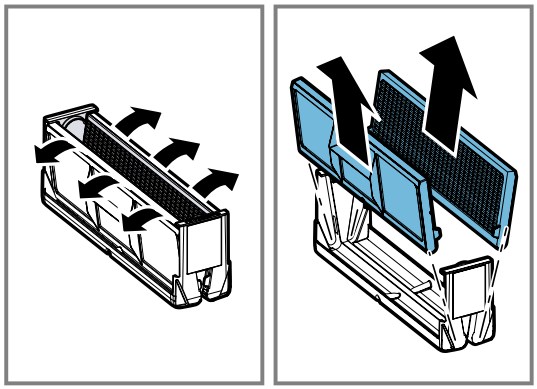


3. Очистите жироулавливающий фильтр.
   → *"Очистка жироулавливающего фильтра вручную", Страница 38*
   → *"Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине", Страница 39*
4. При необходимости извлеките фильтр для удаления запаха или шумопоглощающий фильтр и очистите прибор изнутри.
   → *"Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя", Страница 36*
5. При попадании в прибор посторонних предметов, извлеките их и убедитесь, что доступ воды к емкости для слива лишней жидкости не закрыт.
6. Протрите внутреннюю поверхность прибора мягкой салфеткой с мыльным раствором.
7. После очистки вставьте просушенный жироулавливающий фильтр.
8. Установите вентиляционную решётку.



Очистка жироулавливающего фильтра вручную

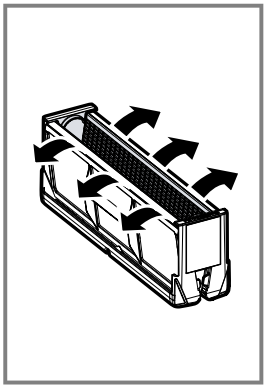
1. Чтобы разобрать жироулавливающий фильтр, потяните боковые части жироулавливающего фильтра наружу и извлеките вверх.

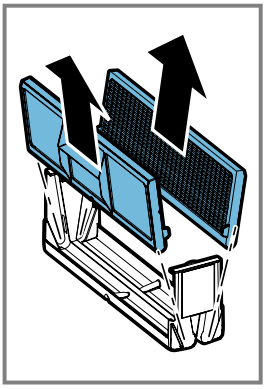


2. Замочите жироулавливающий фильтр в горячем мыльном растворе.
3. Очистите жироулавливающий фильтр щеткой.
   Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.
   При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Приобретите растворитель жиров через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине.
4. Хорошо промойте жироулавливающий фильтр.
5. Дайте жироулавливающим фильтрам стечь.

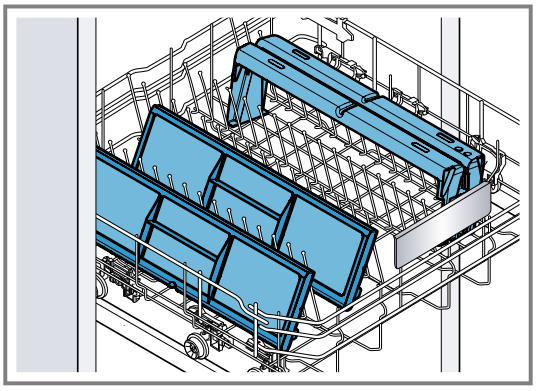
Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине

1. Разберите жироулавливающий фильтр на детали для достижения оптимального результата очистки.
   ▸ Чтобы разобрать жироулавливающий фильтр, потяните боковые части жироулавливающего фильтра наружу и извлеките вверх.





2. Поместите отдельные детали жироулавливающего фильтра в посудомоечную машину на расстоянии друг от друга, не допуская их защемления.
   ▸ Помещайте жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину в перевернутом положении.



Не мойте сильнозагрязненные жироулавливающие фильтры вместе с посудой.
Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.

3. Запустите посудомоечную машину.
   Установите температуру не выше 70 °C.
4. Дайте жироулавливающим фильтрам стечь.

18.7 Очистка вентиляционной решётки

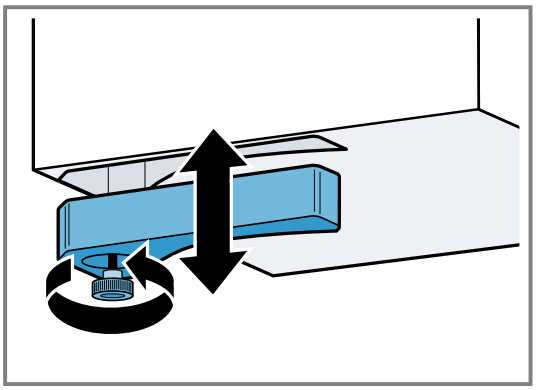
▸ Очистите вентиляционную решётку с помощью влажной салфетки и протрите насухо мягким полотенцем или промойте в посудомоечной машине
При мытье в посудомоечной машине поверхность может слегка потерять цвет. Потеря цвета не влияет на рабочие свойства.

18.8 Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

В ёмкости для слива лишней жидкости скапливается жидкость или посторонние предметы, попавшие в прибор сверху.

Требование: Прибор остыл и индикатор остаточного тепла погас.

1. Возьмитесь одной рукой за ёмкость для слива лишней жидкости, а другой выкрутите её.
   ▸ Не наклоняйте ёмкость, чтобы избежать вытекания воды.



2. Опорожните и промойте ёмкость.
3. При необходимости отвинтите винты и поместите ёмкость для слива лишней жидкости без винтов в посудомоечную машину для очистки.
4. После очистки снова вкрутите ёмкость.
5. Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт.
   После остывания прибора, извлеките попавшие в него посторонние предметы. Для этого извлеките жироулавливающие фильтры. → *Страница 37*

19 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 42*

⚠ **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.

19.1 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.

19.2 Просмотр кода ошибки

- ▸ Если горит *E*, выберите затронутую зону нагрева, нажмите и удерживайте магнитный переключатель, чтобы считать код ошибки.

19.3 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Индикация отсутствует	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью других электрических приборов проверьте, нет ли сбоя в сети электропитания в виде короткого замыкания.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники. ▸ Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
Раздаётся звуковой сигнал.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F5+ ступень нагрева конфорки и звуковой сигнал	В зоне панели управления находится горячая посуда. Угроза перегрева электроники. **1.** Снимите посуду. **2.** Подождите несколько секунд. ✔ Индикация неисправности гаснет. **3.** Продолжайте приготовление как обычно.
F5+ звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. **1.** Снимите посуду. **2.** Подождите несколько секунд. ✔ Индикация неисправности гаснет. **3.** Продолжайте приготовление как обычно.
F1 / *F6*	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности **1.** Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. **2.** Снова включите зону нагрева.
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. Сработала функция автоматического выключения. ▸ Учитывайте информацию об автоматическом защитном выключении → *Страница 15*.
E9000 / *E9010*	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель. **1.** Отсоедините варочную панель от электросети.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
U400	**2.** Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
Сенсорные поля функции вентилятора не горят.	Управление двигателем не работает. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 42*
Вентилятор не работает.	Двигатель или управление неисправны. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 42*
Подсветка символов не функционирует.	Блок управления неисправен. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 42*
F CHANGE	Поглотитель запахов загрязнен. ▸ Замените фильтр для удаления запаха. →*Страница 36*
	Индикатор насыщения продолжает гореть, хотя фильтр для поглощения запаха был заменён. ▸ Обнулите индикатор насыщения. →*Страница 37*
F2/E8207/E7015	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. **1.** Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. **2.** Затем нажмите на любое сенсорное поле варочной панели.
F4/E8208/E7015	Электроника перегрелась и все зоны нагрева были отключены. **1.** Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. **2.** Затем нажмите на любое сенсорное поле варочной панели.
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Отмените сохраненное в памяти подключение к домашней беспроводной сети и к Home Connect. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.
E7010	Варочная панель не может подключиться с домашней сети или соединиться с вытяжкой. **1.** Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы подтвердить индикацию о неисправности. **2.** Продолжайте приготовление как обычно без подключения к домашней сети. **3.** Если снова загорятся E7010, обратитесь в сервисную службу →*Страница 42*.
E8202	Сенсор варки перегрелся, и зона нагрева отключилась. ▸ Подождите, пока сенсор варки достаточно остынет, а затем снова активируйте функцию.
E8203	Сенсор варки перегрелся, и все зоны нагрева отключились. ▸ Если вы не используете сенсор варки, снимите его с посуды и храните как можно дальше от других зон нагрева или источников тепла. Включите зоны нагрева.
E8204	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки. ▸ Замените батарейку 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе Замена элемента питания →*Страница 12*.
E8205	Соединение с сенсором варки прервано. ▸ Выключите и снова включите функцию. → *"Соединение беспроводного сенсора варки с панелью управления", Страница 18*
E8206	Сенсор варки поврежден или неисправен. ▸ Свяжитесь со специалистом сервисной службы →*Страница 42*.
Индикатор беспроводного сенсора варки не горит.	Беспроводной сенсор варки не реагирует, и индикатор не загорается. ▸ Замените батарейку 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе Замена элемента питания →*Страница 12*. ▸ 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 → *"Соединение беспроводного сенсора варки с панелью управления", Страница 18* ▸ Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом сервисной службы →*Страница 42*.
Индикатор на сенсоре варки мигает два раза.	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки. ▸ Замените батарейку 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе Замена элемента питания →*Страница 12*.
Индикатор на сенсоре варки мигает три раза.	Соединение с сенсором варки прервано. **1.** Нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым 8–10 секунд.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Индикатор на сенсоре варки мигает три раза.	**2.** Снова установите соединение сенсора варки с варочной панелью. → *"Сброс беспроводного сенсора варки", Страница 18*
d E	Активирован демонстрационный режим. **1.** Отсоедините варочную панель от электросети. **2.** Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. **3.** В течение следующих 3 минут нажмите любое сенсорное поле. ✔ Демонстрационный режим деактивирован.

19.4 При повторном сообщении об ошибке свяжитесь с сервисной службой

Требование: Сообщение об ошибке не приведено в обзоре →*Страница 40*.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Подождите 30 секунд.
3. Снова подключите прибор к электросети.
4. Если снова показывается сообщение об ошибке, свяжитесь с сервисной службой и точно укажите сообщение об ошибке.

19.5 Режим энергосбережения при сообщении об ошибке

При активном сообщении об ошибке прибор не переходит в режим энергосбережения.

19.6 Нормальные шумы вашего прибора

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

20 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.

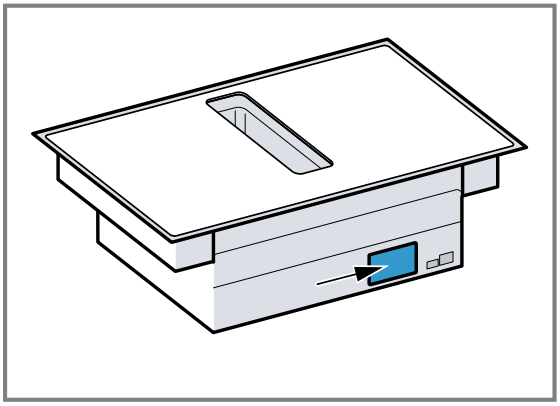
Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

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 вебсайте.
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 во Франции

20.1 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.
Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.

Типовая табличка находится:
- в паспорте прибора.
- спереди на нижней стороне варочной панели.



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

21 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.							

22 Инструкция по монтажу

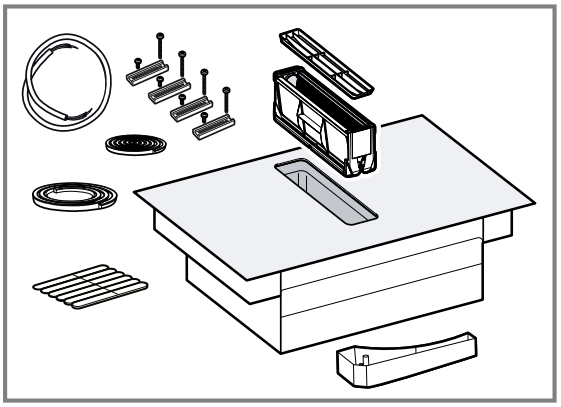
Учитывайте данную информацию при установке прибора.



mm

22.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

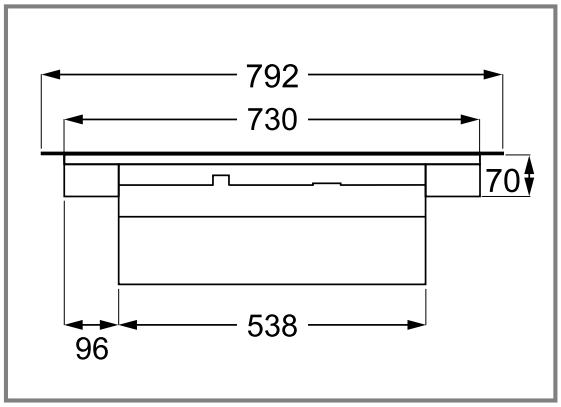


22.2 QR-код для перехода к видео-инструкции по сборке

Здесь находится QR-код для перехода к видео-инструкции по сборке.

22.3 Размеры прибора

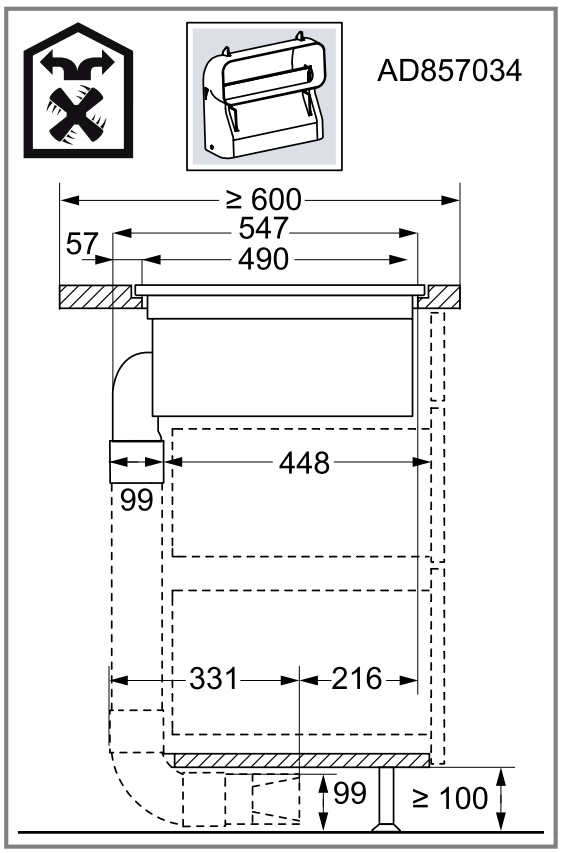
Здесь приведены размеры прибора

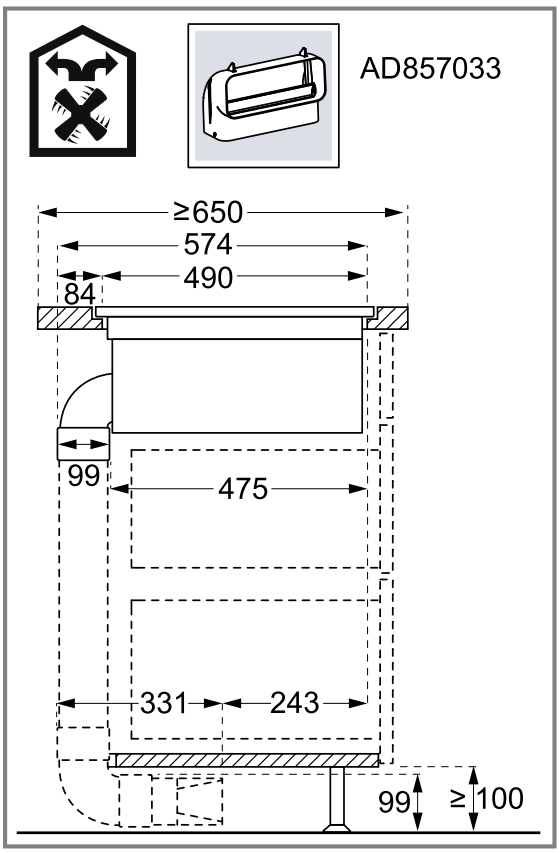


22.4 Монтажные размеры для плоского воздуховода

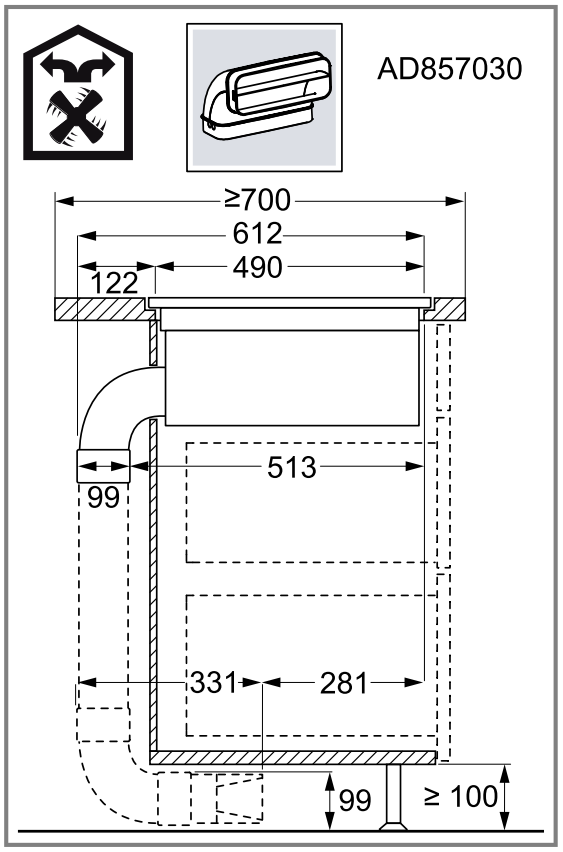
Здесь приведен обзор монтажных размеров для плоского воздуховода.

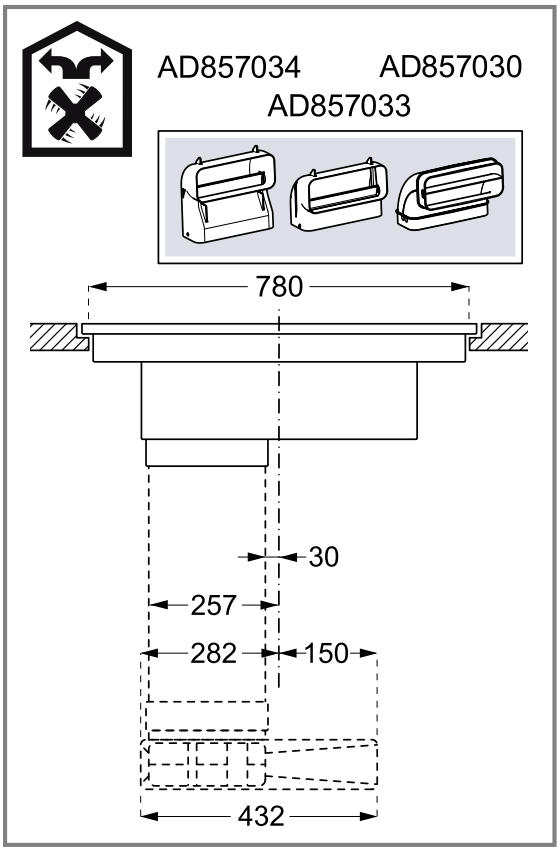
Вид сбоку:





Вид спереди:

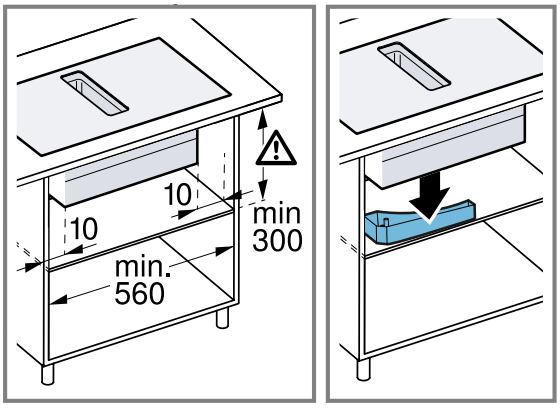




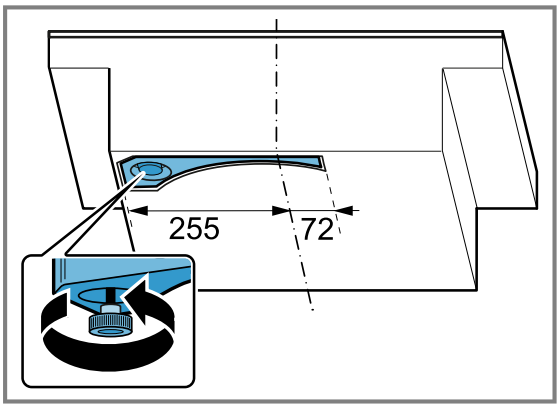
22.5 Безопасные расстояния

Соблюдайте безопасные расстояния для вашего прибора.

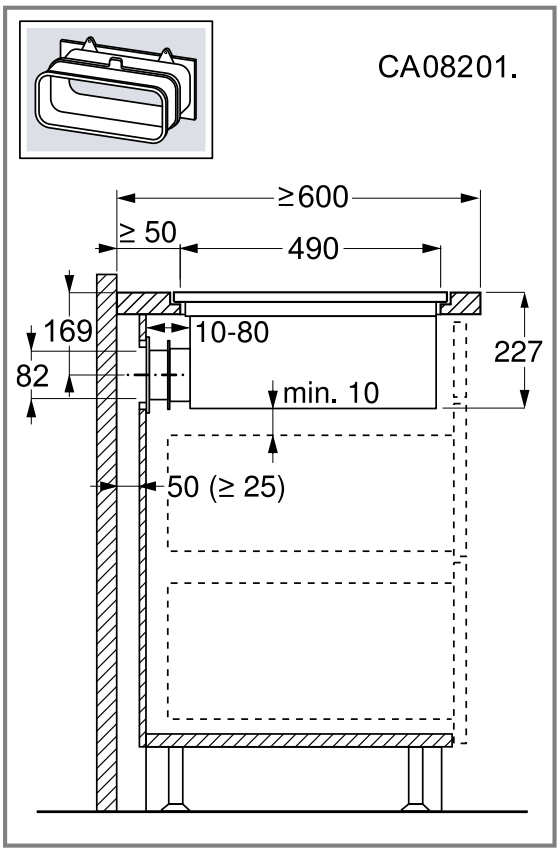
Расстояние до ёмкости для слива лишней жидкости:



Расположение ёмкости для слива лишней жидкости:

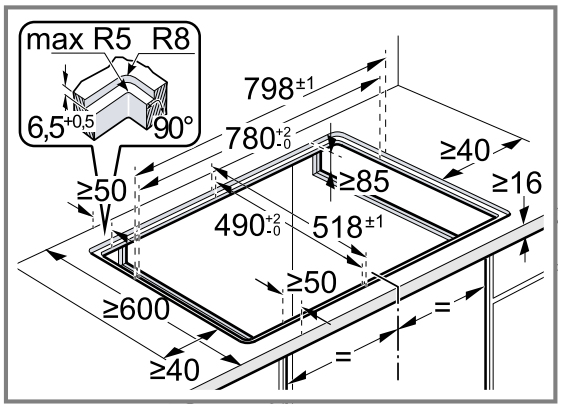


Оптимальная мощность достигается, если расстояние между задней стенкой мебели и стеной составляет 50 мм. При недостаточном расстоянии мощность снижается.



Выдерживайте безопасные расстояния при выполнении выреза в столешнице.

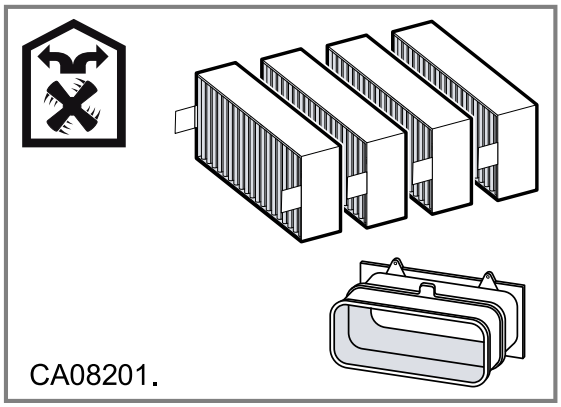
Не кладите в выдвижной ящик предметы, высота которых превышает максимальную высоту ящика. Такие предметы могут упираться в основание прибора, тем самым мешая его работе.



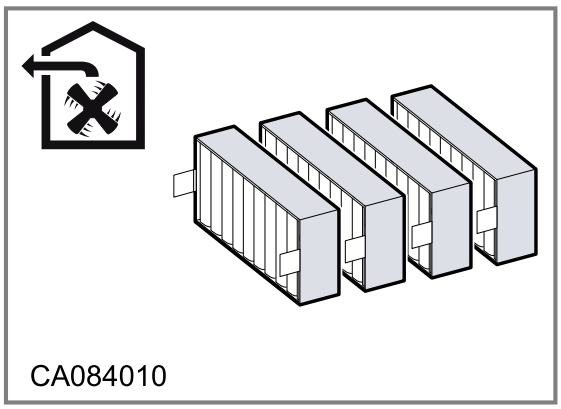
22.6 Варианты установки

Здесь приведен обзор видов различных вариантов установки.

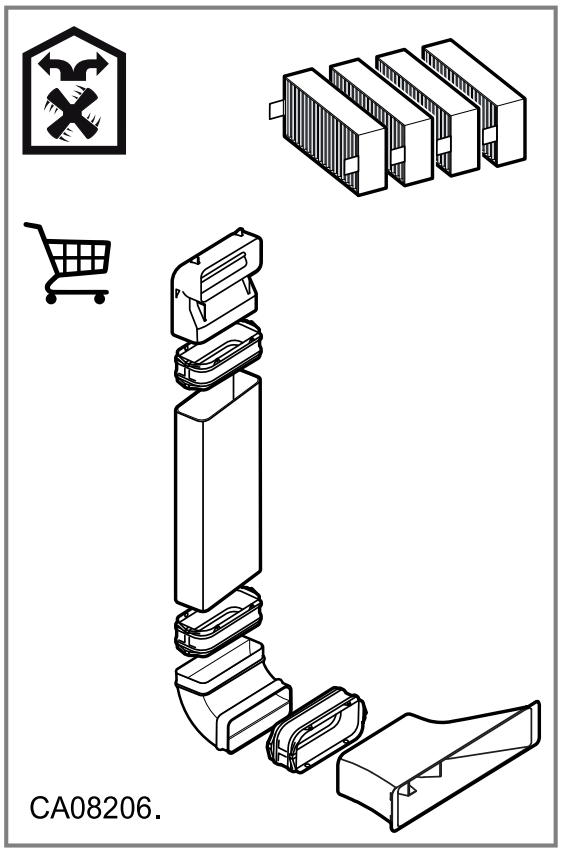
Фильтр для удаления запахов и адаптер для режима циркуляции воздуха:



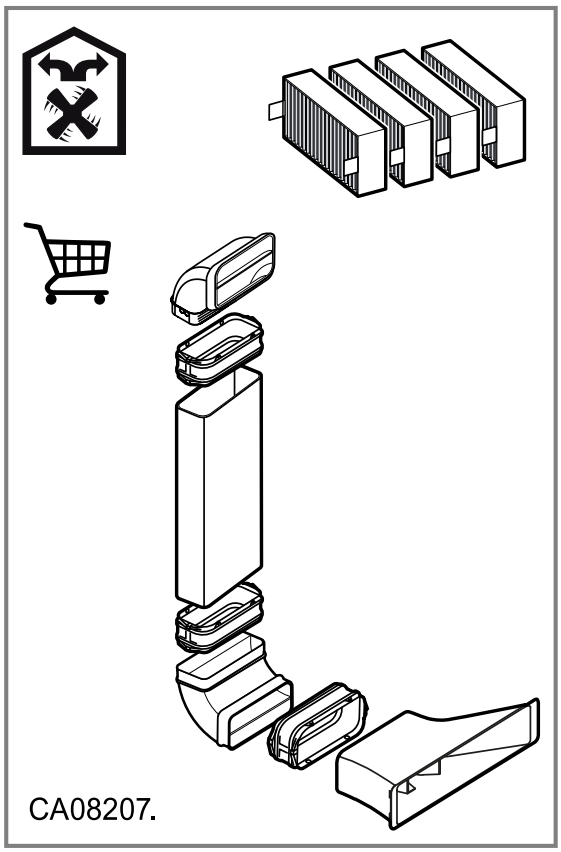
Шумопоглотитель и уплотнитель для режима отвода воздуха:



Прибор с управляемой рециркуляцией, глубина столешницы ≥ 60 см:



Прибор с управляемой рециркуляцией, глубина столешницы ≥ 70 см:



Примечание: Подходящие воздуховоды для установки вы можете приобрести в сервисной службе, на нашем веб-сайте или в специализированных магазинах.

22.7 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Только квалифицированный специалист может выполнить подключение прибора.
- Перед проведением любых работ отключите подачу электроэнергии.
- Запрещается использовать прибор на лодках или в автомобилях.
- Соблюдайте рекомендации производителя столешницы.

22.8 Безопасность при монтаже

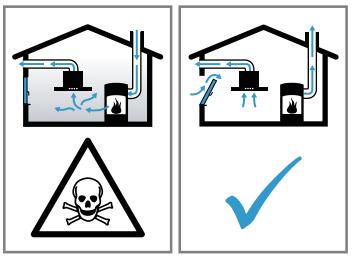
При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Примечание: Этот прибор предназначен для улавливания паров при приготовлении в посуде, стоящей на зоне нагрева. Если пары производят другие приборы (например, кухонные комбайны или варочные панели), эффективность системы вентиляции будет зависеть от расстояния между воздухозабором и местом выхода паров.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**
Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на вживленные электронные приборы, например, на кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

- Лицам с электронными имплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!**
Втянутые обратно отработавшие газы могут стать причиной отравления. Источники пламени с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле нагреватели, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную трубу) из помещения на улицу. Во время работы вытяжки из кухни и располагающихся рядом помещений удаляется воздух. Без достаточного притока атмосферного воздуха в помещение давление может уменьшиться, и токсичные газы из дымохода или вентиляции начнут всасываться обратно в жилое помещение.



- Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.
- Безопасным для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если требуемый для сжигания воздух будет поступать

через незакрываемые отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенного короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мер. Всего один приточно-вытяжной клапан не обеспечит гарантию соблюдения предельного значения.
- ▸ В любой ситуации обращайтесь за советом к компетентному лицу, ответственному за эксплуатацию и очистку труб, способному оценить вентиляционную систему всего дома и предложить вам решение по принятию соответствующих мер.
- ▸ Если прибор работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть.
- ▸ Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).
- ▸ Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твердого топлива (например, дрова или уголь), если предусмотрена цельная несъемная защитная панель. Не должно быть разлетающихся искр.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Изменение механической или электрической конструкции может стать источником опасности и привести к выходу прибора из строя.
- ▸ Изменение механической или электрической конструкции запрещено.

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.
- ▸ Используйте защитные перчатки.

Прибор тяжёлый.
- ▸ Для его перемещения потребуются 2 человека.
- ▸ Используйте только подходящие вспомогательные средства.

⚠ **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.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!**
Втянутые обратно в помещение отработавшие газы могут стать причиной отравления.
- ▸ Вытяжной воздух не должен выходить через дымовую трубу или воздуховод при их эксплуатации.
- ▸ Для отвода вытяжного воздуха не следует использовать вентканал, служащий для вентиляции помещений, в которых установлены источники пламени.
- ▸ При подключении вытяжки к неиспользуемому дымоходу, необходимо получить разрешение в специальной инстанции, отвечающей за эксплуатацию и чистку труб.

Втянутые обратно в помещение отработавшие газы могут стать причиной отравления.
- ▸ При установке вытяжки в помещениях, где присутствует источник пламени с подводом воздуха из помещения, система подачи питания вытяжки должна быть оборудована функцией аварийного отключения.

22.9 Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
Следует обеспечить возможность отключения прибора от электросети в любой момент. Этот прибор можно подключать к сети только через правильно установленную распределительную коробку.
- ▸ В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям категории перенапряжения III и согласно условиям монтажа.
- ▸ Подключение стационарного электрооборудования должно производиться только квалифицированным электриком. Мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО) в электрической цепи снабжения приборов.

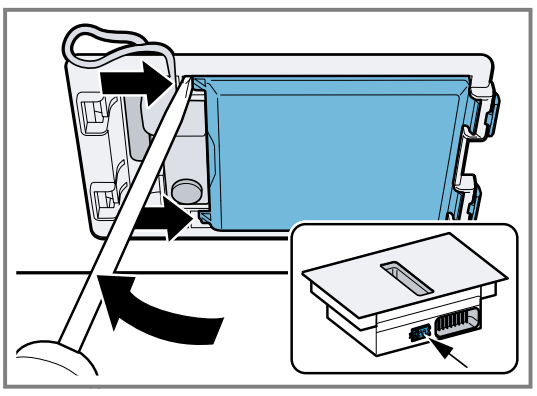
- ▪ Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат, не перегибался и находился вдали от острых кромок.
- ▪ Прокладывайте сетевой кабель так, чтобы он не касался нагретого корпуса прибора.
- ▪ Используйте только сетевой кабель, входящий в комплект поставки прибора или поставляемый сервисной службой.
- ▪ Этот прибор соответствует требованиям правил ЕС по подавлению радиопомех.
- ▪ Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с заземляющим проводом.
- ▪ Производитель не несет ответственности за неисправности или возможные повреждения, которые могут быть связаны с несоответствующим электрическим монтажом.

22.10 Подготовка к электроподключению

Требование: Работать с внутренними частями прибора или производить замену сетевого кабеля могут только прошедшие обучение специалисты сервисной службы.
1. Соблюдайте указания по подключению к электросети.
   В случае некорректной сборки, несоответствующей установки или подключения гарантия на прибор перестает действовать.
2. Если вам требуется более длинный сетевой кабель, обратитесь в сервисную службу. В наличии имеются кабели длиной до 2,20 м.
3. При установке приборов без предварительно смонтированного кабеля необходимо провести сетевой кабель к распределительной коробке.

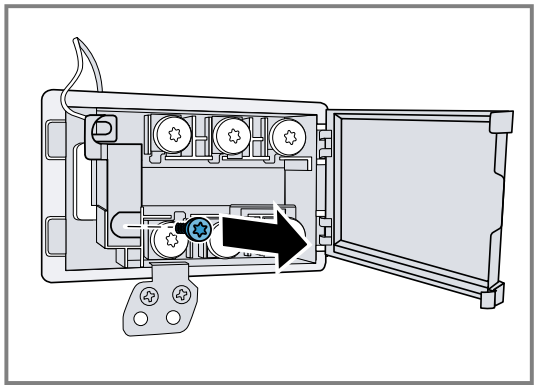
Открывание распределительной коробки

- ▸ Приподнимите крышку распределительной коробки с помощью отвёртки.

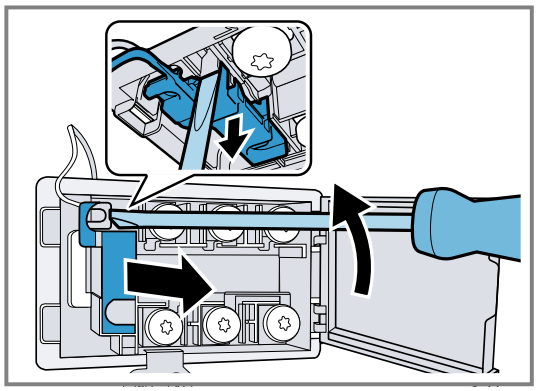


Подготовка распределительной коробки

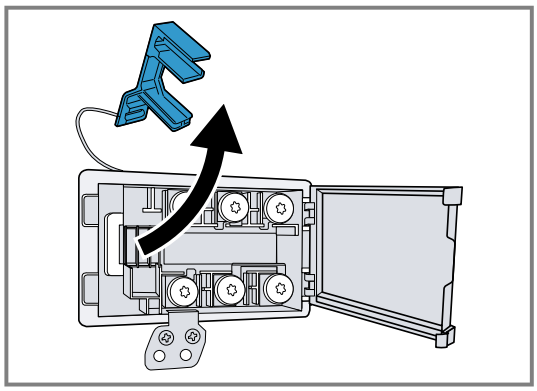
1. Ослабьте винт.



2. Приподнимите кабельный амортизатор отверткой.

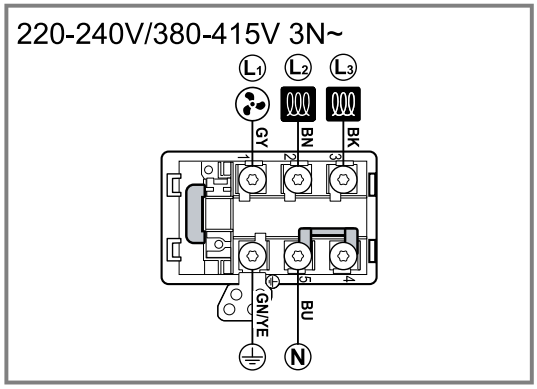


3. Ослабьте фиксацию кабельного амортизатора.

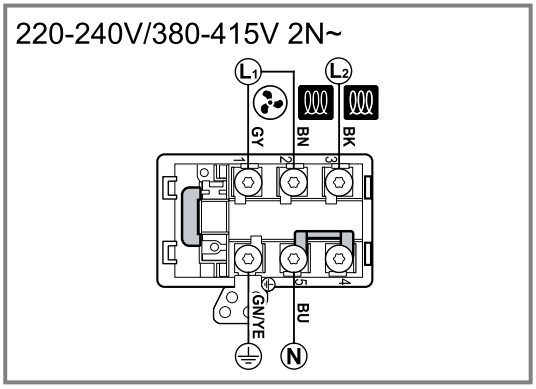


Подключение кабеля к распределительной коробке

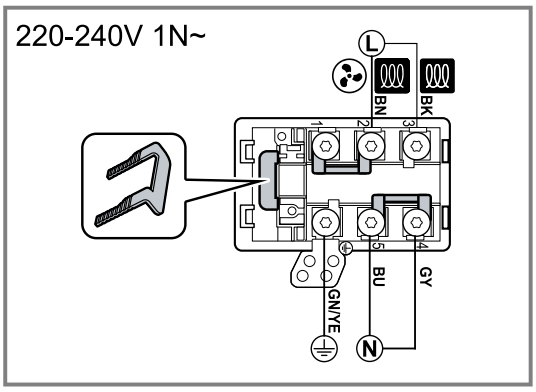
1. Для 3 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



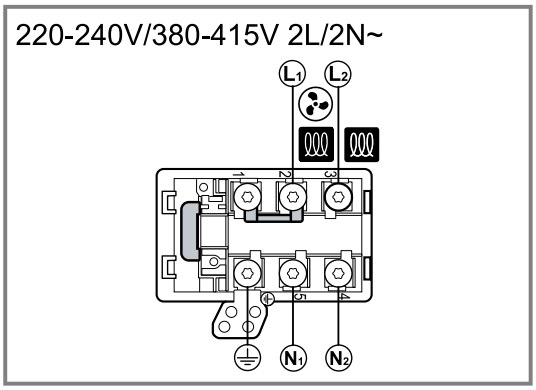
2. Для 2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



3. Для 1 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



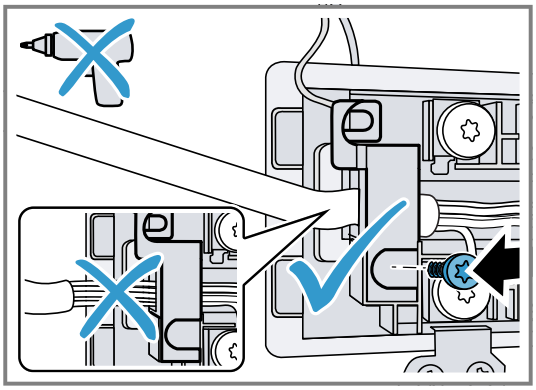
4. Для 2 L/2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



5. Учитывайте цвет кабелей.
   - BN: коричневый
   - BU: синий
   - GN/YE: жёлтый и зелёный
   - BK: чёрный
   - GY: серый
6. При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки согласно схеме подключения.
7. Подсоедините кабели, а затем затяните винты на распределительной коробке.
8. При подключении 1 N~ или 2 L / 2 N согласно схеме подключения 1 соответствует электродвигателю вентилятора.
9. При подключении 2 N~/3 N~ фаза L1 (Grey) соответствует электродвигателю вентилятора.

Фиксация кабеля в распределительной коробке

1. Зафиксируйте сетевой кабель кабельным амортизатором.
2. Затяните винт в правильном положении.
   ▸ Не используйте аккумуляторный гайковерт.



3. Чтобы упростить закрывание распределительной коробки, расположите кабели в средней части коробки.
4. Закройте крышку розетки.

22.11 QR-код для подключения к электросети

Здесь вы найдёте QR-код для перехода к видео по подключению к электросети.

22.12 Указания по установке

Соблюдайте следующие указания по установке.

- Выполненные ненадлежащим образом установка и подключение или неправильная сборка ведут к прекращению действия гарантии.
- Индукционную варочную панель можно устанавливать только над выдвижными ящиками или духовыми шкафами с вытяжными вентиляторами.
- Встраиванию под столешницу не подлежат холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы и стиральные машины.
- Расстояние между вытяжкой и варочной панелью должно быть не меньше расстояния, указанного в инструкции по монтажу вытяжки.
- Столешница должна быть ровной, горизонтальной и устойчивой. Соблюдайте указания производителя столешницы.
- Если толщина столешницы не соответствует предписанным значениям, утолстите столешницу термо- и водостойким материалом до рекомендуемой минимальной толщины. В противном случае она не будет обладать достаточной прочностью.
- Столешница, в которую устанавливается варочная панель, должна выдерживать нагрузку прим. 60 кг. При необходимости утолстите столешницу термо- и водостойким материалом.
- Проверяйте ровность варочной панели только после установки.

Указания при встраивании заподлицо

При установке заподлицо прибор должен располагаться на одном уровне со столешницей. Между прибором и столешницей не должно быть мешающих элементов.

Устанавливать прибор можно в следующие термостойкие и водонепроницаемые столешницы:

- каменные столешницы
- столешницы из искусственных материалов (например, Corian®)
- столешницы из массива дерева

Встраивание в столешницы из прессованной древесины невозможно.

Все вырезы в столешнице должны быть выполнены в специализированной мастерской в соответствии с установочным чертежом. Вырез должен быть чистым и аккуратным, так как края выреза будут видны на поверхности.

Очистите края выреза подходящим чистящим средством и обезжирьте. Соблюдайте инструкции по обработке от производителя силикона.

22.13 Указания по отводу воздуха

Производитель прибора не дает гарантии в случае рекламаций, касающихся участков трубопровода для отвода воздуха.

- Длинные шероховатые вытяжные трубы, большое количество колен или трубы малого диаметра уменьшают мощность вытяжки и увеличивают шум от работы вентилятора.
- Используйте вытяжные трубы из невоспламеняющихся материалов.
- Чтобы предотвратить возврат конденсата, установите вытяжную трубу под углом 1° к прибору.

22.14 Указания для режима отвода воздуха

В режиме отвода воздуха должна быть установлена заслонка обратной тяги.

Указания

- Если заслонка обратной тяги не входит в комплект поставки прибора, её можно приобрести в специализированном магазине.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический вентиляционный канал, проходящий в стене.

22.15 Монтаж

Проверка мебели

1. Убедитесь, что мебель для встраивания установлена ровно и способна выдержать нагрузку.
   Максимальный вес прибора составляет прим. 25 кг.
   Столешница, в которую встраивается прибор, должна выдерживать нагрузку прим. 60 кг.
2. После выполнения выреза проверьте устойчивость мебели для встраивания.
3. Следует обеспечить несущую способность и устойчивость с помощью подходящих опорных конструкций, особенно у тонких столешниц.
   ▸ Учитывайте вес прибора, включая дополнительную нагрузку.
   ▸ Используйте жаропрочный и влагостойкий материал.

4. Убедитесь, что мебель для встраивания способна выдерживать температуру до 90 °C.
5. Не встраивайте духовые шкафы, холодильники, посудомоечные машины, стиральные машины и другую технику под прибором.
6. Точность расположения прибора в горизонтальной плоскости следует проверить после его установки в монтажный проем.
7. Расстояние до навесного шкафа можно выбирать по своему усмотрению. При использовании панели учитывайте удобство и эргономику.

Встраивание заподлицо

При установке заподлицо прибор должен располагаться на одном уровне со столешницей. Между прибором и столешницей не должно быть мешающих элементов.

Устанавливать прибор можно в следующие термостойкие и водонепроницаемые столешницы:

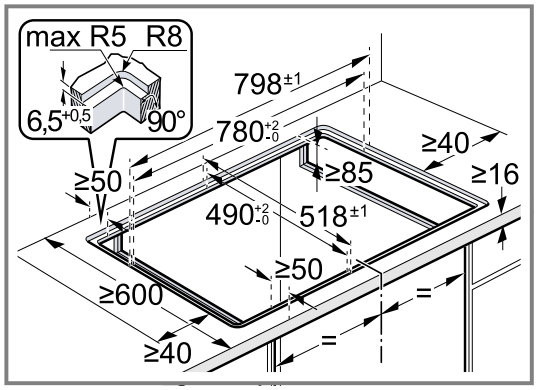
- каменные столешницы
- столешницы из искусственных материалов (например, Corian®)
- столешницы из массива дерева

Встраивание в столешницы из прессованной древесины невозможно.

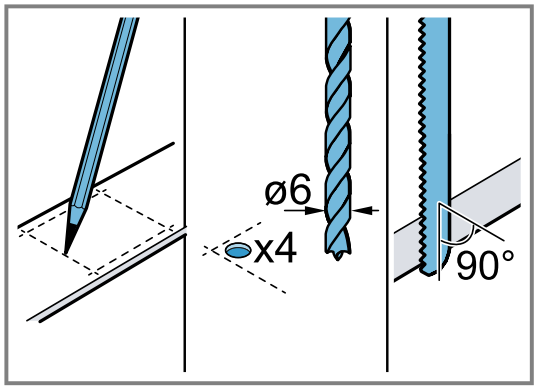
Подготовка мебели

Требование: Мебель для встраивания выдерживает температуру до 90 °C.

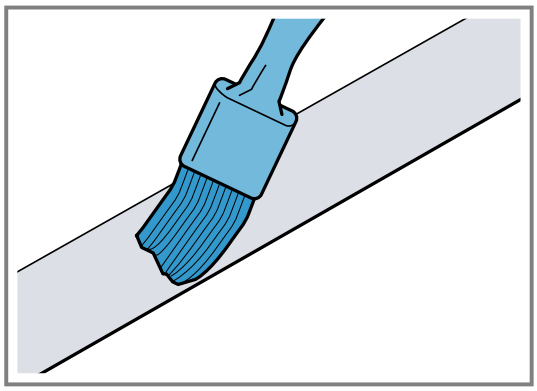
1. Разметьте место выреза в мебели в соответствии со схемой установки.



2. Просверлите четыре отверстия диаметром 6 мм.
   ▸ Угол между поверхностью среза и столешницей должен составлять 90°.

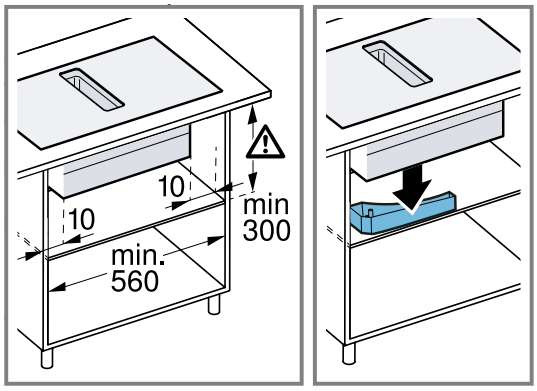


3. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.

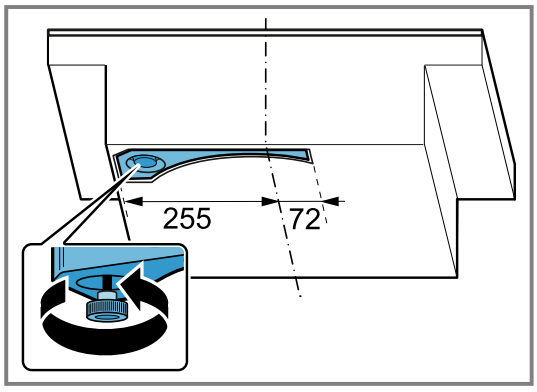


При установке над выдвижным ящиком выдерживайте минимальные отступы.

1. При снятии ёмкости для слива лишней жидкости на установленном приборе соблюдайте минимальные отступы.



2. Учитывайте расположение ёмкости для слива лишней жидкости.

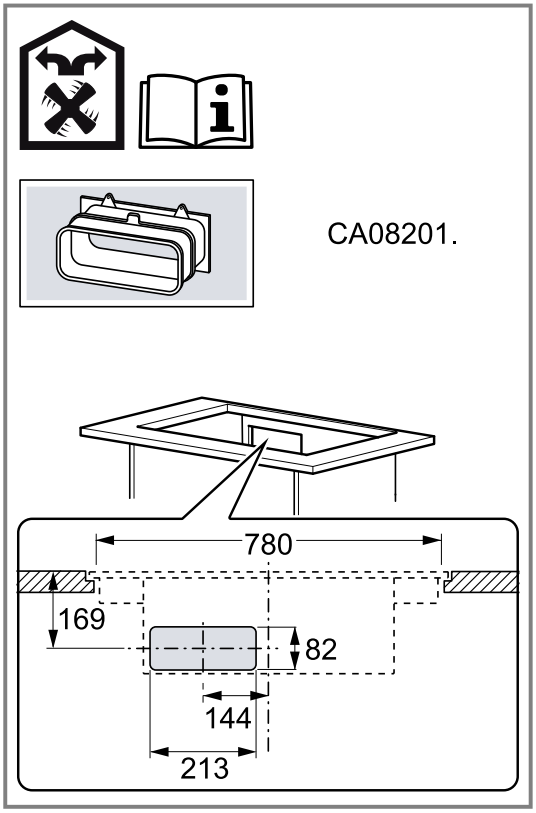


Подготовка мебели к установке прибора для циркуляции воздуха с адаптером

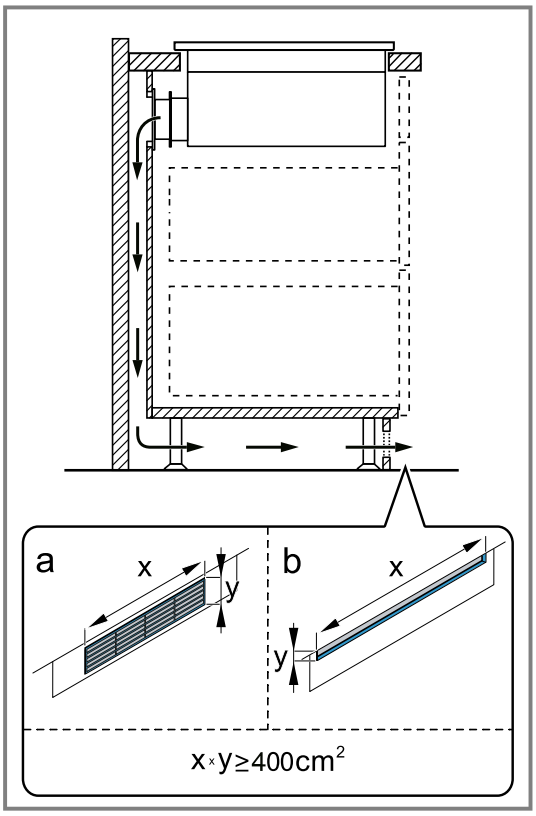
Указания

- При установке непосредственно на внешнюю стену без теплоизоляции или над неотапливаемым полом (μ ≥ 0,5 Вт/м² °C) мы рекомендуем использовать конфигурацию с циркуляционным каналом.
- Не подключайте сторону на выдув напрямую к другим приборам без перегородок. Если невозможно установить перегородки см. «Другие способы установки».

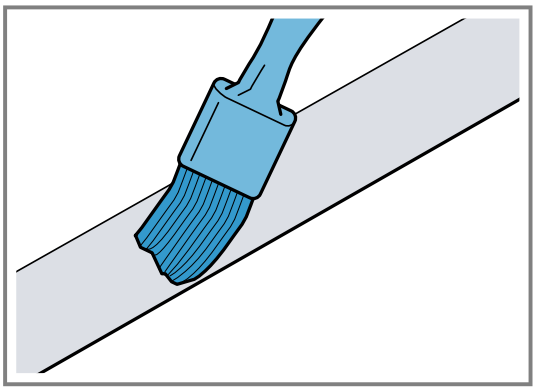
1. При комбинировании с адаптером учитывайте соответствие размеров выреза в задней стенке.



2. Сделайте вырез в задней стенке, пользуясь шаблоном.
3. Установите воздушный клапан в цоколе для режима циркуляции воздуха.
   - Минимальное поперечное сечение отверстия должно быть прим. 400 см².
   - Выпускное отверстие в цокольной панели должно быть достаточно большим, чтобы снизить мощность тяги и обеспечить низкий уровень шума.
   - Сделайте выпускное отверстие, укоротив цокольные рейки, либо используйте соответствующие вентиляционные решетки или плинтуса.



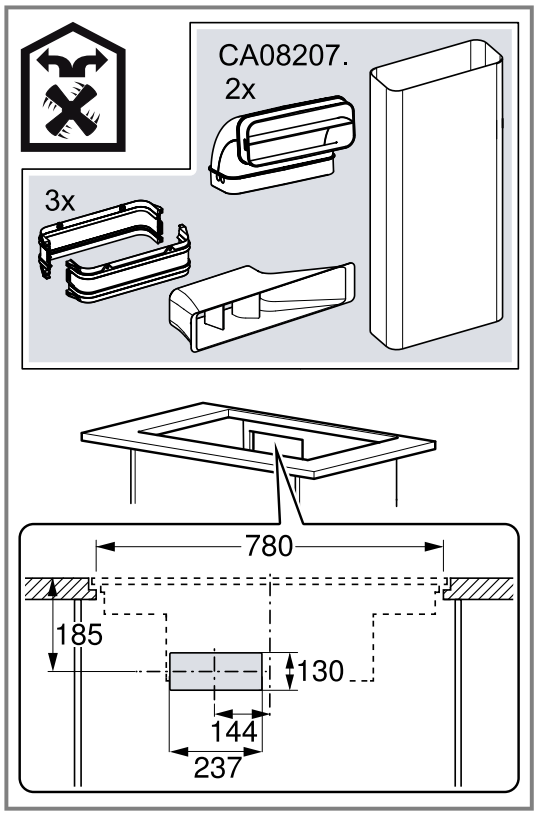
4. Чтобы прибор функционировал правильно, обеспечьте приток воздуха к варочной панели через отверстие для выхода воздуха с минимальным поперечным сечением 200°см² в нижнем шкафу.
5. После выполнения выреза удалите опилки.
6. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



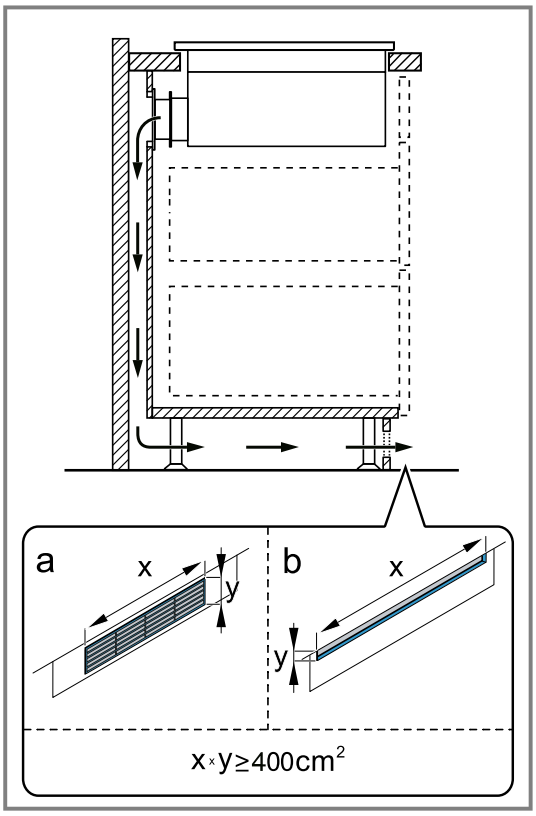
Подготовка мебели к установке прибора для циркуляции воздуха с циркуляционным каналом

1. При необходимости снимите заднюю стенку мебели.

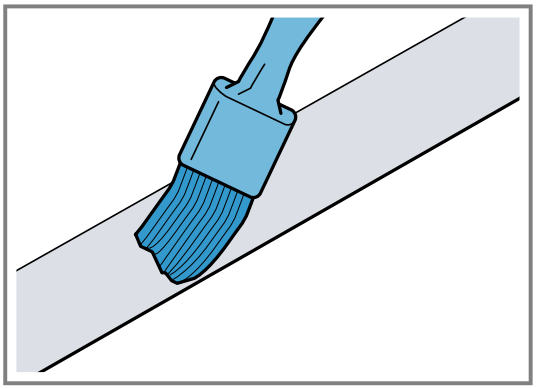
2. В комбинации с плоским воздуховодом AD 857 030 учитывайте соответствующие размеры для отверстия в задней стенке мебели.



3. Установите воздушный клапан в цоколе для режима циркуляции воздуха.
- Минимальное поперечное сечение отверстия должно быть прим. 400 см².
- Выпускное отверстие в цокольной панели должно быть достаточно большим, чтобы снизить мощность тяги и обеспечить низкий уровень шума.
- Сделайте выпускное отверстие, укоротив цокольные рейки, либо используйте соответствующие вентиляционные решетки или плинтуса.



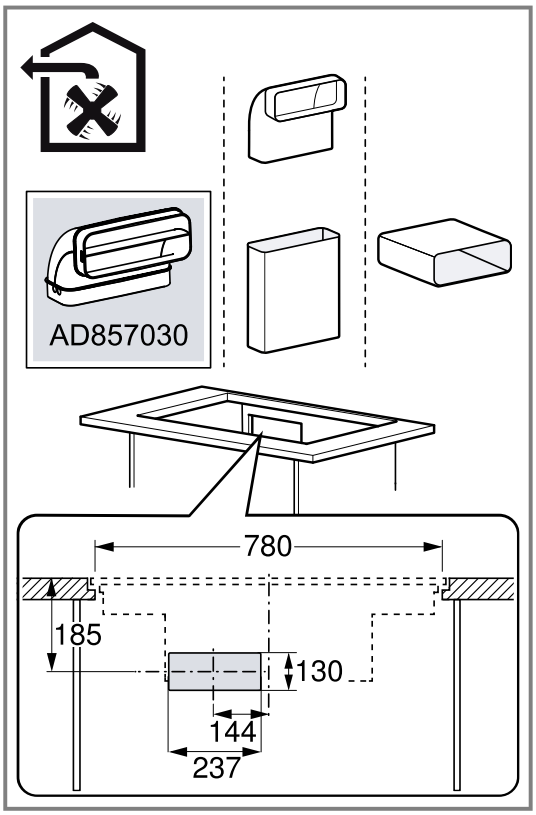
4. Чтобы прибор функционировал правильно, обеспечьте приток воздуха к варочной панели через отверстие для выхода воздуха с минимальным поперечным сечением 200°см² в нижнем шкафу.
5. После выполнения выреза удалите опилки.
6. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



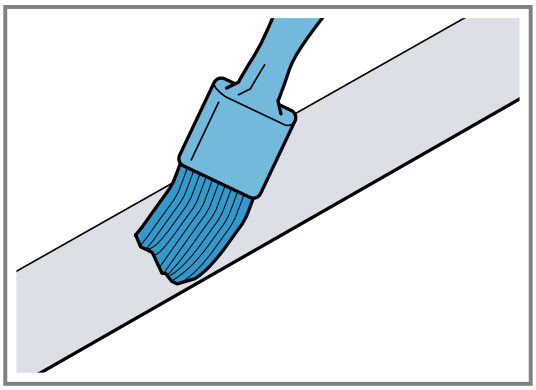
Подготовка мебели для установки режима отвода воздуха

1. При необходимости снимите заднюю стенку мебели.

2. При комбинировании с плоским каналом учитывайте соответствие размеров выреза в задней стенке.

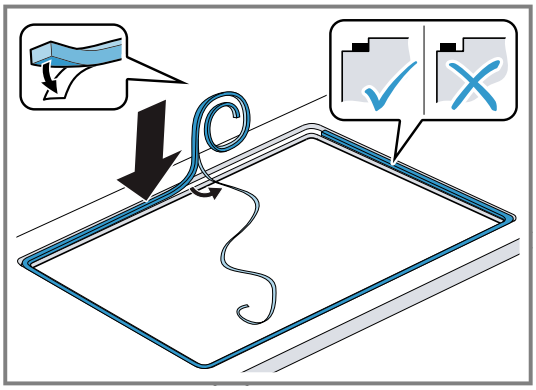


3. После выполнения выреза удалите опилки.
4. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



Крепление клейкой ленты

- Прикрепите прилагающуюся клейкую ленту на внутренний торец выреза в столешнице.



Монтаж прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.
- Используйте защитные перчатки.

Прибор тяжёлый.
- Для его перемещения потребуются 2 человека.
- Используйте только подходящие вспомогательные средства.

- Установите прибор для работы в режиме отвода воздуха →*Страница 56*, режиме циркуляции воздуха →*Страница 53* или режиме циркуляции воздуха с циркуляционным каналом →*Страница 54*.

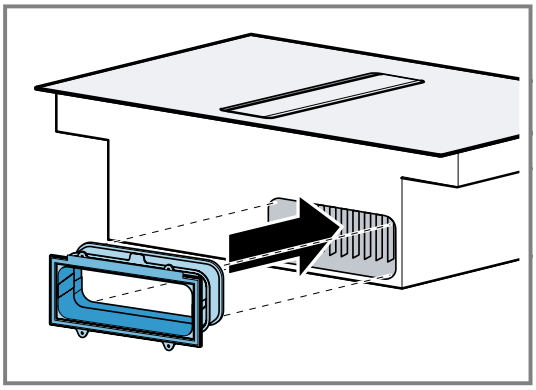
Примечание: Данный прибор предназначен исключительно для встраивания заподлицо.

Установка прибора для режима циркуляции воздуха с адаптером

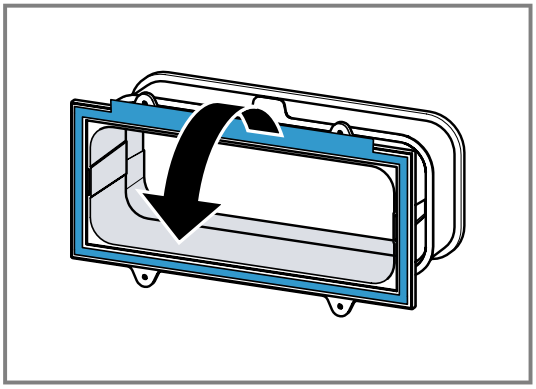
1. Используйте адаптер и фильтр для удаления запахов в режиме циркуляции воздуха.
2. Убедитесь, что расстояние между прибором и задней стенкой мебели составляет от 10 до 80 мм.

Установка адаптера

1. Очистите и обезжирьте поверхность приклеивания вокруг выреза в задней стенке мебели.
2. Установите адаптер в выпускное отверстие в задней части варочной панели.



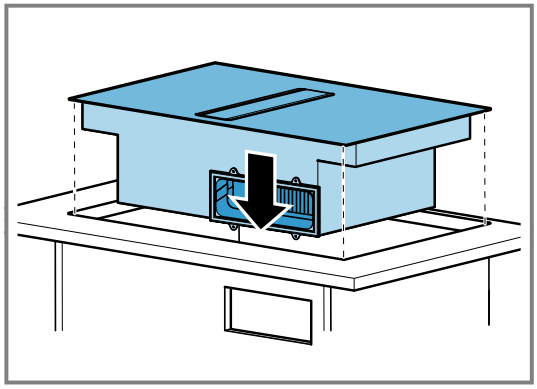
3. Снимите защитную плёнку с адаптера.



Установка прибора в вырез в столешнице

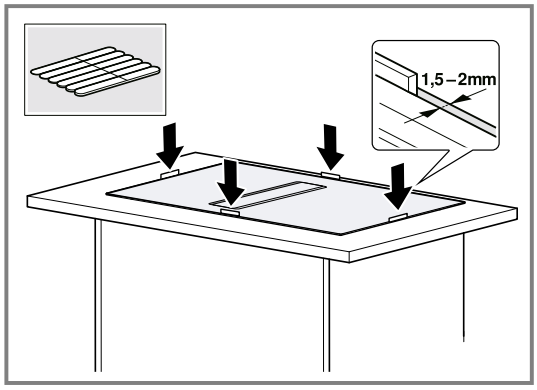
1. Убедитесь, что сетевой кабель подключен к прибору.

2. Аккуратно установите прибор в вырез столешницы.



Выравнивание прибора в вырезе в столешнице

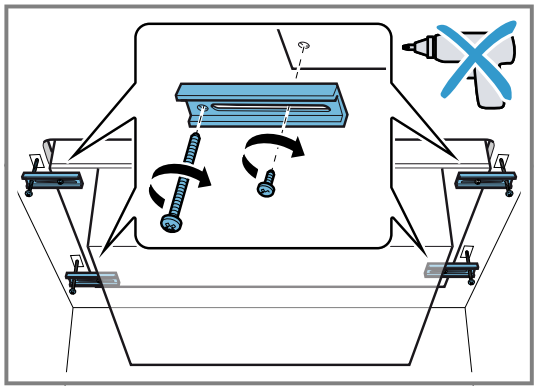
1. С помощью прилагаемых в комплекте распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по кругу, оставляя зазор от 1,5 до 2 мм.



2. Выньте распорки перед герметизацией стыка.

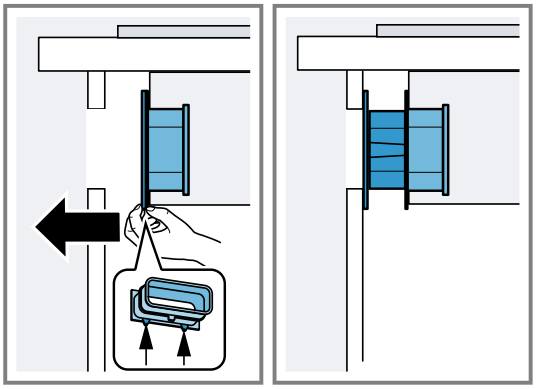
Затягивание зажимов

- Установите зажимы из комплекта поставки на столешницу и осторожно прикрутите их к прибору.
  - Следите за тем, чтобы варочная панель находилась на той же высоте, что и столешница, и прибор не смещается.
  - Не используйте электроотвёртку.

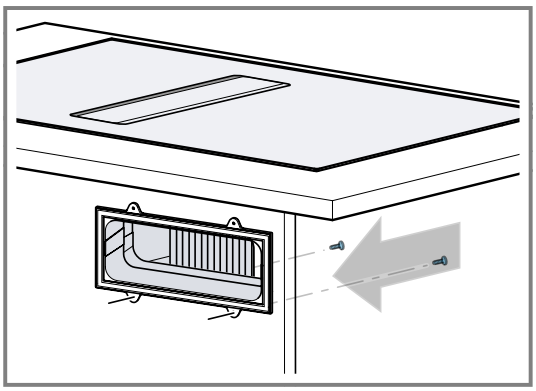


Фиксация адаптера

1. Удерживая средний держатель адаптера, сдвиньте его боковыми держателями к задней стенке в нижнем шкафу и приклейте.



2. При необходимости дополнительно зафиксируйте адаптер винтами.

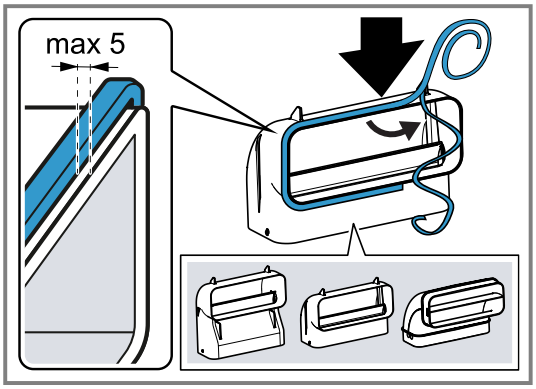


Установка прибора для работы в режиме циркуляции воздуха с циркуляционным каналом

1. Используйте уплотнитель, циркуляционный канал, диффузор и фильтр для удаления запахов в режиме рециркуляции воздуха.
2. Учитывайте размеры различных плоских воздуховодов. →*Страница 43*

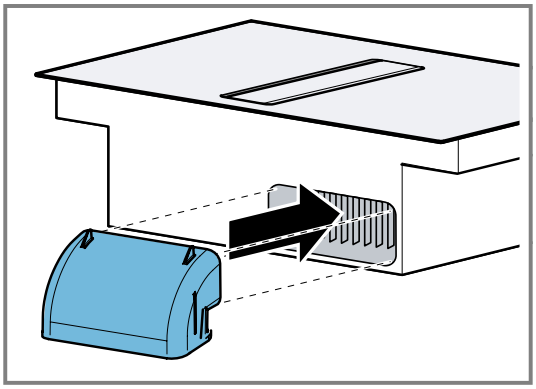
Фиксация уплотнителя

- Закрепите входящий в комплект поставки уплотнитель на плоском канале не дальше 5 мм от края.



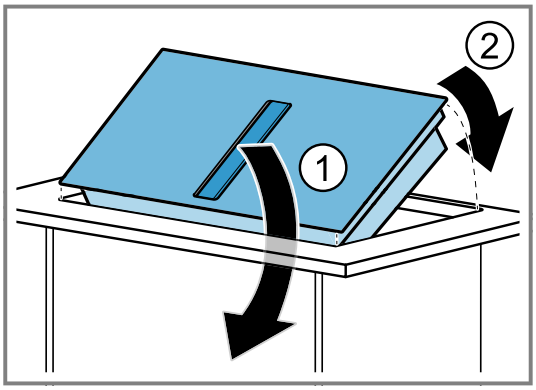
Установка плоского канала

▸ Установите плоский канал в выпускное отверстие на задней стенке прибора.



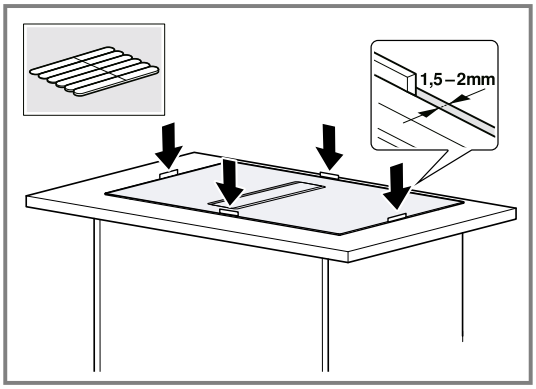
Установка прибора в вырез в столешнице

1. Убедитесь, что сетевой кабель подключен к прибору.
2. Аккуратно установите прибор в вырез столешницы.



Выравнивание прибора в вырезе в столешнице

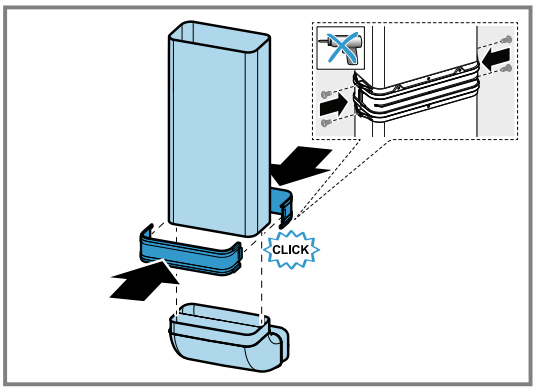
1. С помощью прилагаемых в комплекте распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по кругу, оставляя зазор от 1,5 до 2 мм.



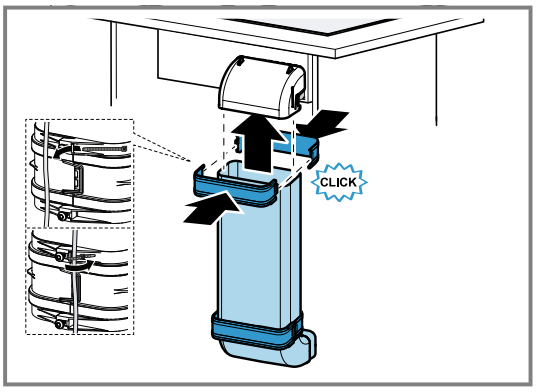
2. Выньте распорки перед герметизацией стыка.

Установка системы труб между прибором и диффузором

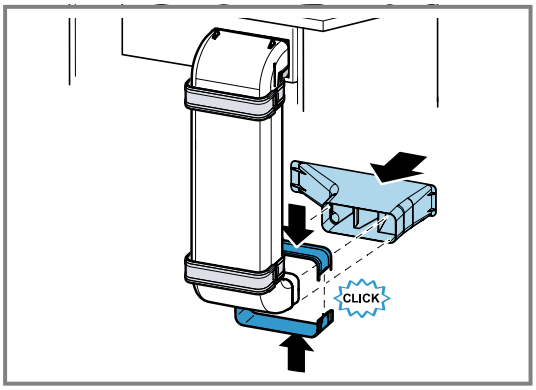
1. Соедините компоненты циркуляционного канала между собой.
   ▸ Закрепите соединители плоских воздуховодов, зафиксировав их со щелчком.
   ▸ Для более надежной фиксации прикрутите соединитель плоского воздуховода 4 винтами для пластика PT 4 x 8 мм.



2. Подсоедините циркуляционный канал с плоским воздуховодом к задней части варочной панели.



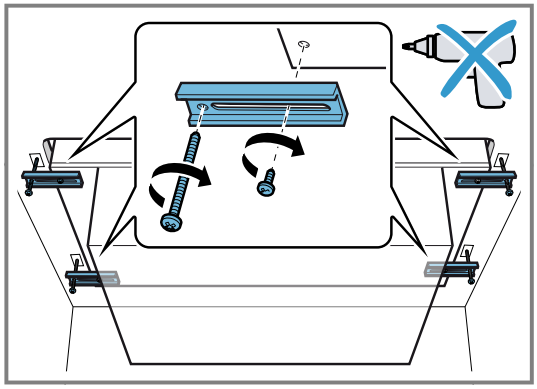
3. Подсоедините диффузор к циркуляционному каналу.



Затягивание зажимов

▸ Установите зажимы из комплекта поставки на столешницу и осторожно прикрутите их к прибору.
   ▸ Следите за тем, чтобы варочная панель находилась на той же высоте, что и столешница, и прибор не смещается.

- Не используйте электроотвёртку.

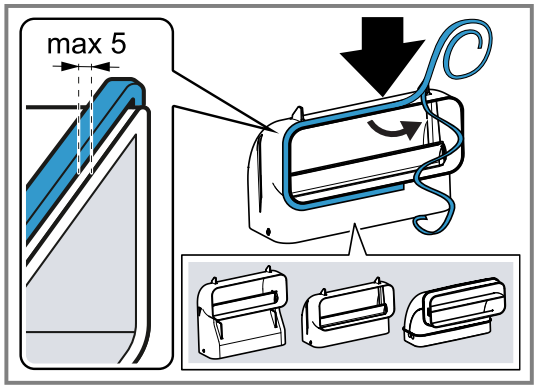


Установка прибора для работы в режиме отвода воздуха

1. В режиме отвода воздуха используйте уплотнитель и шумопоглощающие фильтры.
2. Соблюдайте указания по работе в режиме отвода воздуха. →*Страница 49*

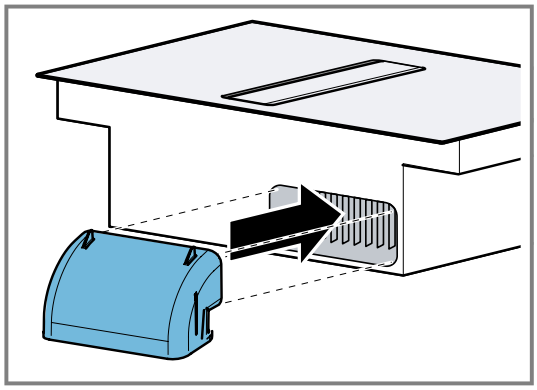
Фиксация уплотнителя

- Закрепите входящий в комплект поставки уплотнитель на плоском канале не дальше 5 мм от края.



Установка системы труб

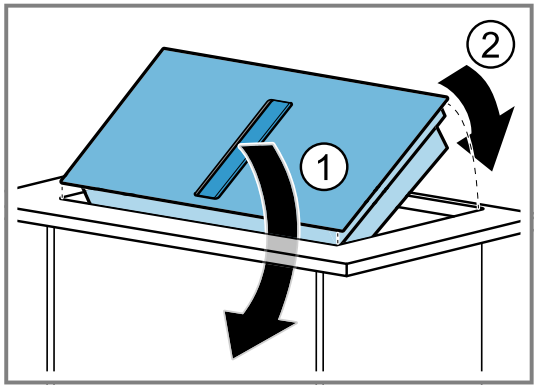
1. Установите плоский канал в выпускное отверстие на задней стенке прибора.



2. При необходимости монтируйте дополнительные элементы системы труб.

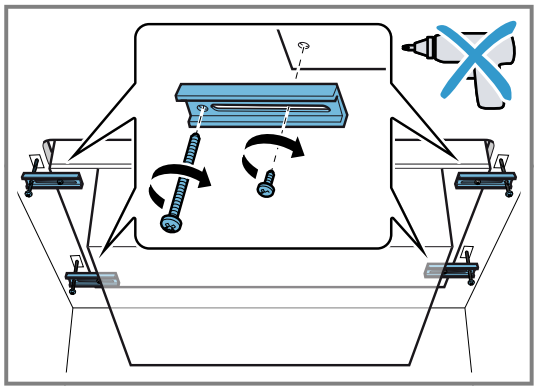
Установка прибора в вырез в столешнице

1. Убедитесь, что сетевой кабель подключен к прибору.
2. Аккуратно установите прибор в вырез столешницы.



Затягивание зажимов

- Установите зажимы из комплекта поставки на столешницу и осторожно прикрутите их к прибору.
  - Следите за тем, чтобы варочная панель находилась на той же высоте, что и столешница, и прибор не смещается.
  - Не используйте электроотвёртку.

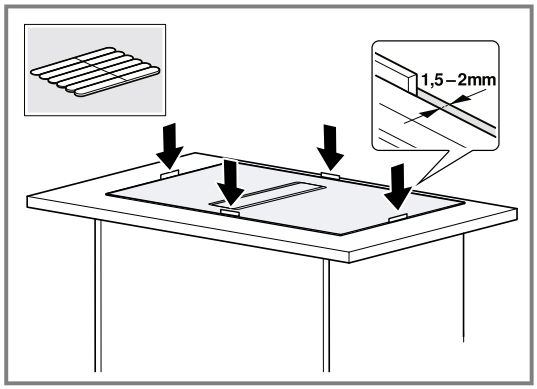


Подсоединение вытяжной трубы

1. Закрепите вытяжную трубу на колене плоского воздуховода.
2. Выполните соединение с вытяжным отверстием.
3. Загерметизируйте места соединения соответствующим образом.

Выравнивание прибора в вырезе в столешнице

1. С помощью прилагаемых в комплекте распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по кругу, оставляя зазор от 1,5 до 2 мм.



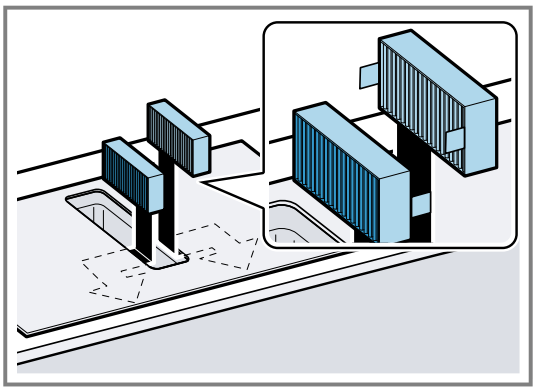
2. Выньте распорки перед герметизацией стыка.

Установка фильтров

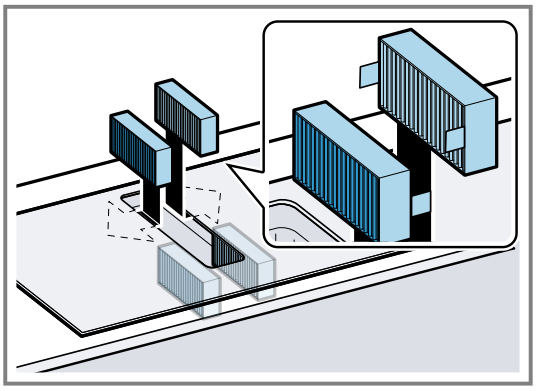
Примечание: В режиме циркуляции установите фильтры, поглощающие запах.

В режиме отвода воздуха установите шумопоглощающие фильтры.

1. Обратите внимание на направление воздушного потока фильтров.
2. Вставьте в прибор два фильтра слева и справа и сдвиньте их вперед.

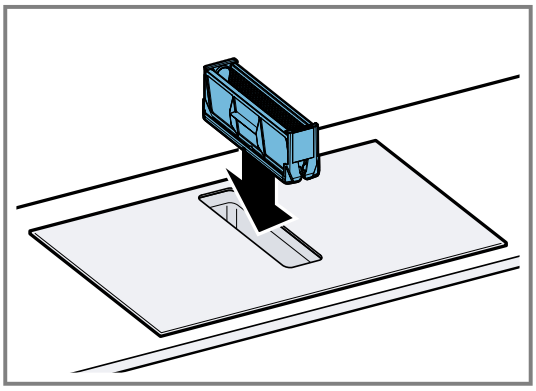


3. Вставьте в прибор другие два фильтры слева и справа.



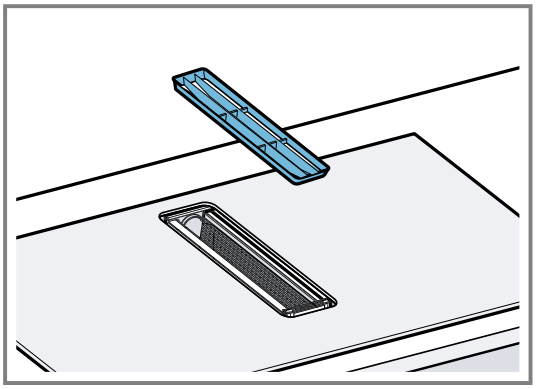
Установка жироулавливающего фильтра

▸ Установите жироулавливающий фильтр.



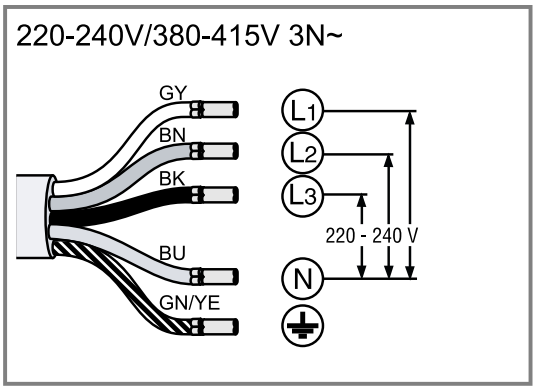
Установка вентиляционной решётки

▸ Установите вентиляционную решётку.

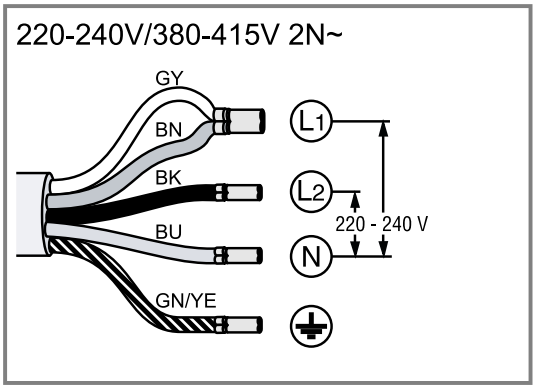


Электрическое подключение

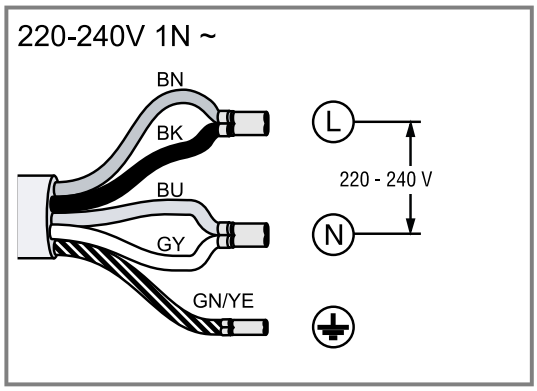
1. Учитывайте параметры подключения на типовой табличке.
2. Для 3 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



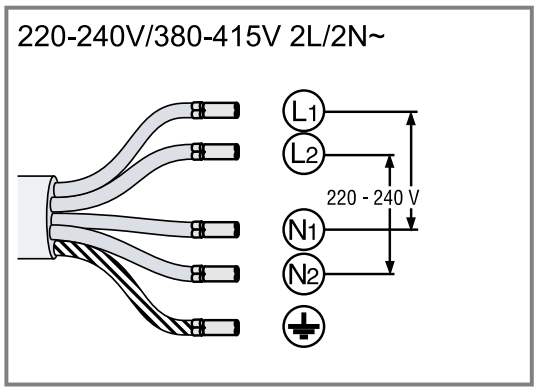
3. Для 2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



4. Для 1 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



5. Для 2 L/2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



6. Учитывайте цвет кабелей.
   - BN: коричневый
   - BU: синий
   - GN/YE: жёлтый и зелёный
   - BK: чёрный
   - GY: серый
7. В зависимости от типа подключения может потребоваться изменение расположения кабельных зажимов, поставляемых с завода.
8. Для соединения двух кабелей при необходимости, вставьте кабельный зажим.
   - ▸ Укоротите жилы.
   - ▸ Снимите изоляцию.

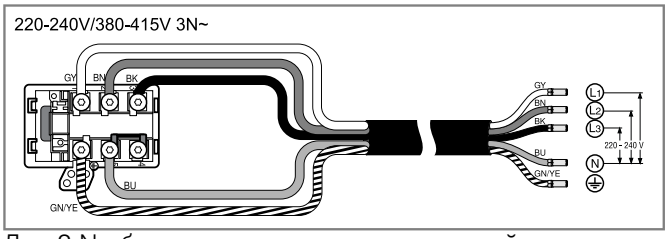
Проверка работы

1. Включите прибор.
2. Если загорается 0400, E0513 или E, прибор подключен некорректно.
3. Если на дисплее прибора не появляется индикация ошибок, проверьте работу вентиляции, следуя руководству по эксплуатации.

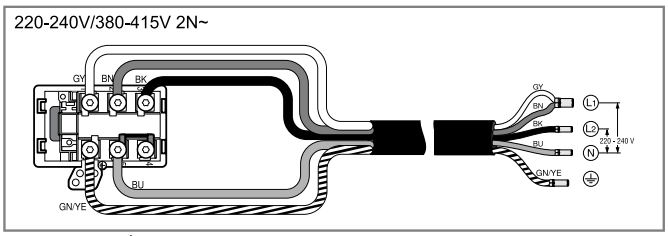
Проверка и отладка подключения к электросети

1. Отсоедините прибор от сети.
2. Проверьте, соответствуют ли разъем на приборе и разъем со стороны здания схеме подключения в данной инструкции по монтажу.
   → *"Подготовка к электроподключению", Страница 47*

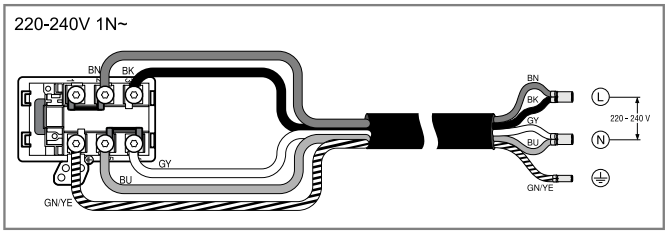
3. Для 3 N обратите внимание на следующий рисунок.



4. Для 2 N обратите внимание на следующий рисунок.



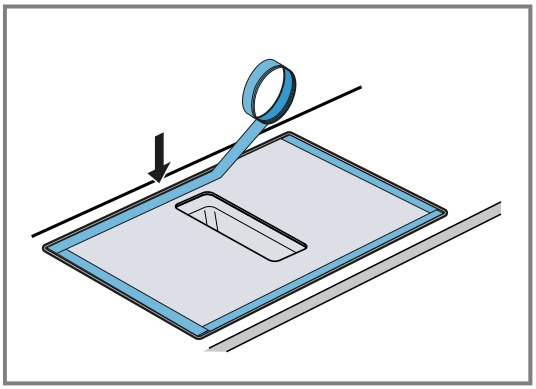
5. Для 1 N обратите внимание на следующий рисунок.



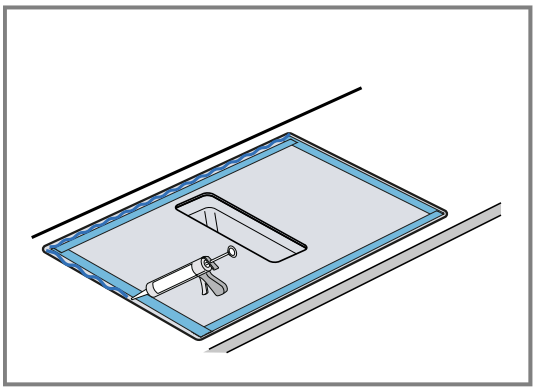
Уплотнение швов

Требование: Перед заделкой швов обязательно проверьте функционирование прибора.

1. Защитите стеклянную поверхность, наклеив по ее краю не оставляющую следов клейкую ленту.



2. Загерметизируйте зазор по периметру подходящим жаропрочным силиконом, например, Novasil® S70 или Ottoseal® S70.



Для матовых поверхностей используйте матовый силикон.
При использовании неподходящего силиконового клея столешница из натурального камня в некоторых местах может изменить цвет.

3. Отполируйте швы рекомендованным производителем средством.
4. Строго соблюдайте инструкции по использованию силиконового клея.
5. Дайте силиконовому клею высохнуть в течение минимум 24 часов.
Продолжительность высыхания зависит от температуры окружающей среды.
6. Эксплуатация прибора допускается только после того, как силикон полностью высохнет.

Перенастройка индикации на режим отвода воздуха

1. При необходимости перенастройте соответствующим образом электронное управление в базовых установках для режима отвода воздуха.
2. См. главу «Базовые установки» в руководстве по эксплуатации.

Демонтаж прибора

ВНИМАНИЕ
При использовании инструментов можно повредить раму прибора.
▸ Не извлекайте прибор сверху.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Снимите вытяжной канал или ослабьте соединение для циркуляции воздуха.
3. Разрежьте силиконовый шов.
4. Извлеките прибор, вытолкнув его снизу.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9002044310 (060820) REG25
ru