Индукционная варочная панель Flex с интегрированной системой вентиляции

CV492105 CV492105M

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 ... 5
4 Утилизация ... 6
5 Режимы работы ... 6
6 Перед первым использованием ... 7
7 Знакомство с прибором ... 7
8 Принадлежность ... 10
9 Стандартное управление ... 11
10 Функции варочной панели ... 12
11 Функции вентиляции ... 16
12 Функции таймера ... 17
13 Приготовление пищи с использованием нового прибора ... 17
14 Базовые установки ... 23
15 Home Connect ... 24
16 Очистка и уход ... 26
17 Устранение неисправностей ... 30
18 Сервисная служба ... 33
19 Сертификат соответствия ... 34

20 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 34
20.7 Общие указания ... 38

⚠ 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.

EAC

- для всасывания мелких деталей или жидкости.

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

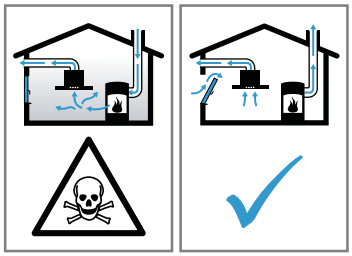
Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после 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 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!
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 элементов управления.
- ▸ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

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.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
  →*Страница 33*

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.

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.

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.
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.

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 10*

Примечание: В результате продолжительного приготовления при высокой температуре воздух в помещении становится влажным. При использовании прибора в режиме циркуляции воздуха рекомендуется обеспечить до-

статочное 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

- Установите Home Connect.
  → *"Home Connect", Страница 24*

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 23*.

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 26*

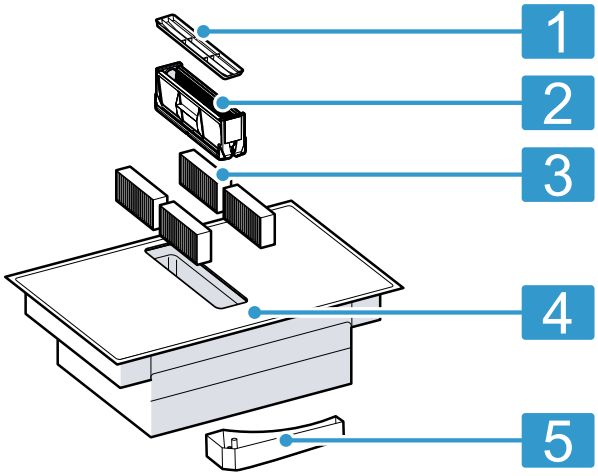
6.4 Кухонная посуда

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 19*.

7 Знакомство с прибором

7.1 Ваш новый прибор

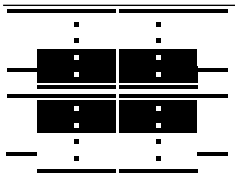
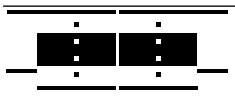
Здесь приведен обзор составных частей прибора.

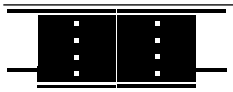
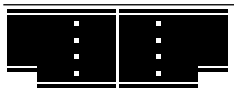
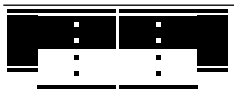


Номер	Обозначение
1	Вентиляционная решетка
2	Жироулавливающий фильтр
3	Фильтр для поглощения запахов в режиме циркуляции воздуха или шумопоглотитель в режиме отвода воздуха
4	Панель управления
5	Емкость для слива лишней жидкости

7.2 Зоны нагрева

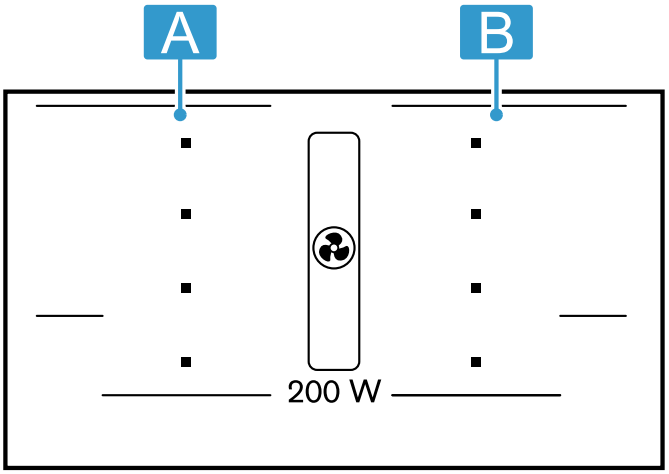
Здесь приведен обзор различных вариантов включения зон нагрева.
Дополнительную информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева см. в разделе Подходящая кухонная посуда → *Страница 19*.

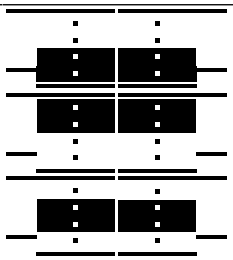
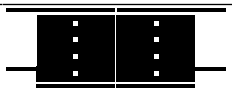
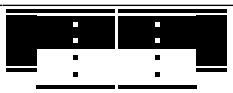
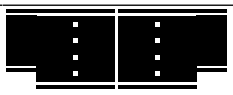
Символ	Тип зон нагрева	Включение
	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Простая зона нагрева, свободная зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева Flex». → *Страница 12*

Символ	Тип зон нагрева	Включение
	Свободная зона нагрева	Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева Flex». → *Страница 12*
	Зона нагрева + зона нагрева FlexPlus	Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с одной из свободных зон нагрева. Для получения дополнительной информации см. раздел «Зона нагрева FlexPlus». → *Страница 13*
	Две зоны нагрева + зона нагрева FlexPlus	Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с одной из свободных зон нагрева. Для получения дополнительной информации см. раздел «Зона нагрева FlexPlus». → *Страница 13*

7.3 Распределение зон нагрева

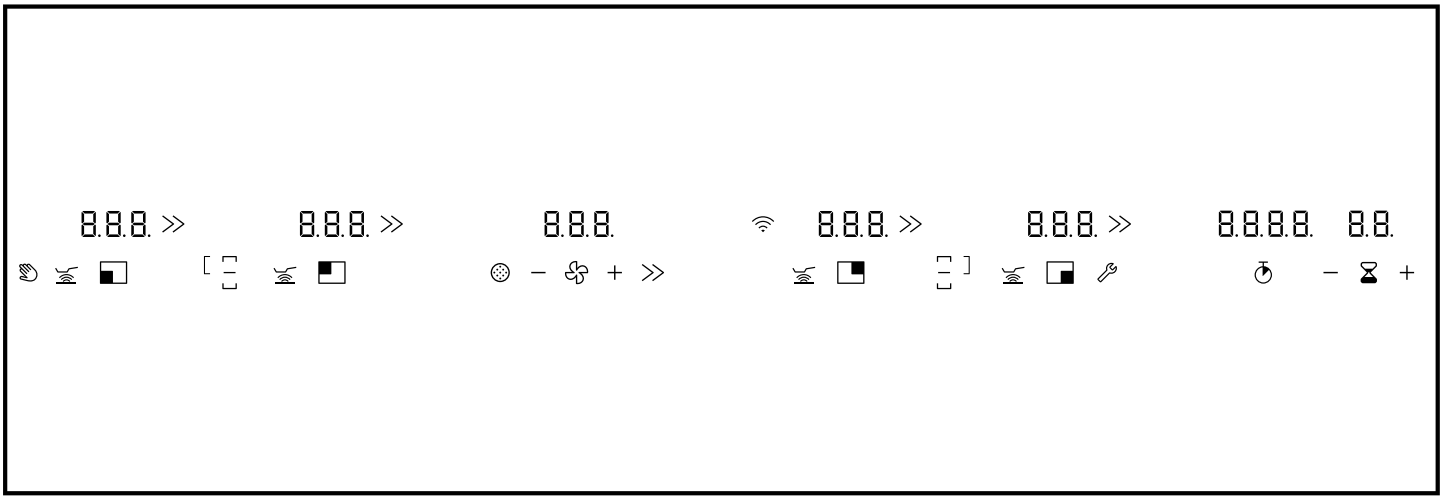
Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



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
A B		Функция «Booster» для кастрюль	2600 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.

	Блокировка панели управления при вытирании
	Включение функции сенсора жарения
»	Активация интенсивного режима вентиляции [1]
	Открывание меню базовых установок
+ / −	Выбор режима работы вентилятора/установка функции таймера
	Обнуление индикатора насыщения [1]
	Включение секундомера
	Установка бытового таймера

Индикаторы на дисплее

Индикаторы отображают информацию об установленных значениях и функциях.

00	Рабочий режим
	Зона нагрева
1-12	Ступени нагрева конфорки
1-3	Режимы работы вентилятора
	Функция сенсора жарения
P	Функция «Powerboost» для зон нагрева/Интенсивный режим вентиляции
H/h	Остаточное тепло
00	Бытовой таймер
00.00	Функция секундомера
	Блокировка панели управления для очистки
	Функция свободной зоны нагрева Flex активирована
	Функция свободной зоны нагрева Flex деактивирована
[/]	Функция FlexPlus активирована
	Вентиляция включена [1]
»	Интенсивный режим вентиляции [1]
J	Функция интервального режима работы вентиляции
A	Автоматический режим вентиляции
-/=/≡	Индикатор температуры сенсора жарения
r	Инерционная фаза вентилятора
	Индикация насыщения фильтров для удаления запаха [1]
	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.

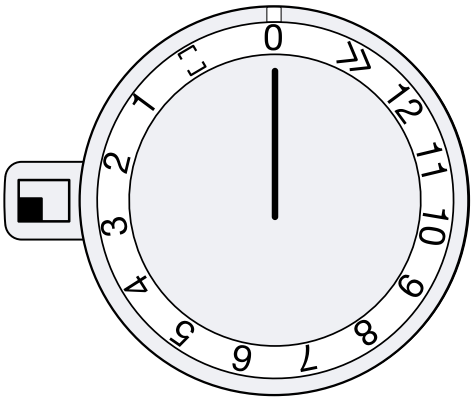
- Следите за тем, чтобы панель управления оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и сенсорным полям. Электроника может перегреться.

Регуляторы

С помощью регулятора можно настраивать некоторые функции прибора и получать информацию о режиме работы.
Маркировки на регуляторах показывают расположение для соответствующей зоны нагрева и установку ступени

[1] Символ может гореть оранжевым или белым светом.

нагрева от «1» до «12», функцию PowerBoost или функцию свободной зоны нагрева Flex.



0–12	Установка ступени нагрева конфорки
»	Активация функции Powerboost
⬚	Активация функции свободной зоны нагрева Flex
◧	Установка передней левой зоны нагрева
◧	Установка задней левой зоны нагрева
◨	Установка задней правой зоны нагрева
◨	Установка передней правой зоны нагрева

Индикация на световых кольцах

Каждый регулятор оснащен световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.
Во время работы световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Вы можете выбрать один из двух цветов. При установке нескольких приборов рядом друг с другом, вы можете изменить цвет в настройках прибора, чтобы все световые кольца загорались одним светом.
→ *"Изменение цвета светового кольца", Страница 11*

Индикация	Наименование
Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЕН
Мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН Индикатор остаточного тепла
Горит: синий свет	Home Connect
Мигает: синий свет	Home Connect, прибор подключается к домашней сети
Поочерёдно мигает оранжевым и белым светом	Аварийное отключение, отключение электроэнергии
поочередно мигает желтым и пурпурным светом	Неисправность прибора. Обратитесь в сервисную службу.
горят в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым	Инициализация прибора при первом подключении или после отключения электроэнергии

Цвет светового кольца

Во время работы световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Вы можете выбрать один из двух цветов.
Вы можете изменить цвет, чтобы все световые кольца нескольких приборов светились одним цветом.
→ *"Изменение цвета светового кольца", Страница 11*

Индикатор остаточного тепла

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

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:
- Индикация ϰ: высокая температура
- Индикация ɦ: низкая температура

На регуляторе мигает световое кольцо.
Если была активирована зона нагрева FlexPlus, также загорается индикатор зоны нагрева FlexPlus.
Если вы уберёте посуду из зоны нагрева во время процесса приготовления, индикатор ступени нагрева начнёт мигать, а световое кольцо загорится оранжевым светом.
Когда зона нагрева выключается, загорается индикатор остаточного тепла и начинает мигать световое кольцо на регуляторе. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если зона нагрева уже выключена.

8 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. →*Страница 33*
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
Прибор без управляемой циркуляции воздуха	CA08201.
Прибор с управляемой циркуляцией воздуха, столешница 60 см	CA08206.
Прибор с управляемой циркуляцией воздуха, столешница 70 см	CA08207.
4 регулятора, черные	CKI440000

Принадлежности	Номер для заказа
4 регулятора, нержавеющая сталь	CKI440010
Панель Teppan Yaki из многослойного материала	CA051300

Принадлежности	Номер для заказа
Сковорода-гриль из литого алюминия	CA052300

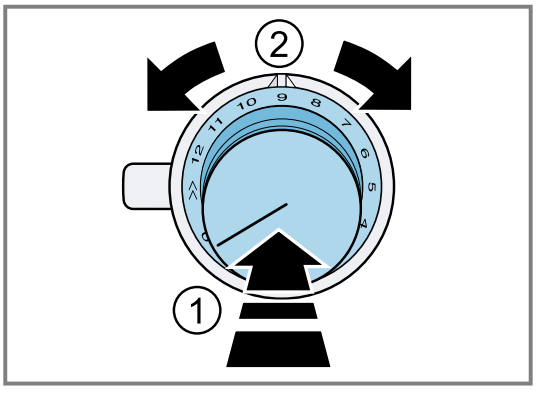
9 Стандартное управление

9.1 Включение варочной панели

Указания

- Если соединение прибора с домашней сетью отсутствует или было прервано, при включении варочной панели появляется окно первичной настройки соединения.
- Не используйте прибор без фильтра и ёмкости для слива лишней жидкости.
- 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 12*
- Если в зоне нагрева нет посуды или прибор не распознаёт посуду, выбранный уровень нагрева мигает, а световое кольцо на регуляторе горит оранжевым светом. Прим. через 9 минут зона нагрева выключится. На регуляторе мигает световое кольцо. Поверните регулятор в положение 0, световое кольцо регулятора гаснет.

1. Используйте посуду подходящего диаметра.
   ▸ Убедитесь, что дно посуды не выступает за обозначенные границы зоны нагрева.
2. Выберите зону нагрева с помощью регулятора.
3. Нажмите на регулятор и поверните на требуемую ступень нагрева.



✔ На индикаторе загорается значение требуемой ступени нагрева.
✔ Горит световое кольцо регулятора.

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.

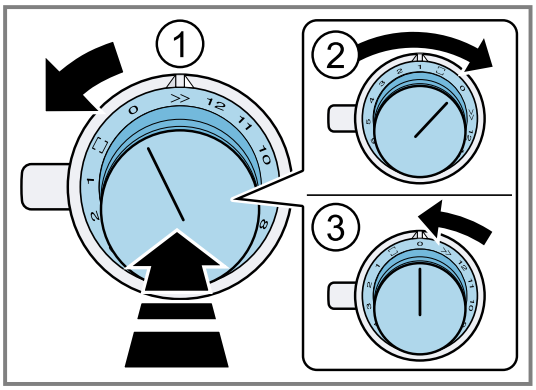
9.2 Выключение варочной панели

▸ Поверните все регуляторы на «0».
✔ Когда зона нагрева остывает, загорается индикатор остаточного тепла и начинает мигать световое кольцо на регуляторе.

9.3 Изменение цвета светового кольца

Примечание: Во время работы световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Вы можете выбрать более светлый или более темный оттенок оранжевого.

1. Выполните без перерыва следующие операции.
2. Нажмите на регулятор и поверните его на один щелчок влево на ».
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
3. Поверните регулятор на два щелчка вправо на 1.
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
4. Поверните регулятор на два щелчка влево на 0.



✔ Загорается .
✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.
✔ Открыто меню, чтобы изменить оранжевый цвет на другой.
5. Нажмите на регулятор и поверните его на один щелчок вправо на .
✔ Примерно через 5 секунд световое кольцо регулятора загорится зеленым светом.
✔ Цвет изменен.

Возврат к первоначальному цвету

Требование: Вы находитесь в меню для изменения оранжевого цвета на другой.

→ *"Изменение цвета светового кольца", Страница 11*

▸ Чтобы изменить установку обратно, нажмите на регулятор и поверните его на один щелчок влево на 0 и снова на один щелчок вправо на .
✔ Световое кольцо регулятора горит зеленым светом.

Выход из меню и сохранение установок

1. Выполните без перерыва следующие операции.

2. Нажмите на регулятор и поверните его на два щелчка влево на ».
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
3. Поверните регулятор на три щелчка вправо на 1.
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
4. Поверните регулятор на два щелчка влево на 0.

✔ Гаснет световое кольцо регулятора.
✔ Настройки сохраняются в памяти.

9.4 Блокировка панели управления при вытирании

Эта функция позволяет на короткое время заблокировать панель управления для очистки. Вы можете стереть пролитую жидкость, не изменяя установки на включенной варочной панели.
Эта функция никак не связана с регулятором. Прибор можно выключить в любой момент. Электропитание прибора прерывается во время блокировки. Зоны нагрева могут быть ещё горячими. Работа вентиляции продолжается.

Активация блокировки панели управления при вытирании

▸ Нажмите ✎.

✔ Раздаётся звуковой сигнал.
✔ Индикаторы ранее активированных функций мигают.
✔ Панель управления блокируется на 10 минут.
✔ Прибор перестаёт нагреваться.
✔ Работа вентиляции продолжается.
✔ Таймер останавливается.
✔ Прибор выключится, если функция не будет активирована в течение 10 минут.

Деактивация блокировки панели управления при вытирании

▸ Нажмите ✎.

✔ Функция деактивирована.

9.5 Автоматическое отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если вы в течение длительного времени используете одну зону нагрева и не изменяете установки вашего прибора. В зависимости от выбранного уровня мощности, зона нагрева автоматически отключается через 1–10 часов.
Звуковой сигнал показывает, что время истекло. Мигает световое кольцо на активированном регуляторе. Загорается F8. Зона нагрева перестает нагреваться.

Возобновление работы прибора после автоматического защитного выключения

1. Поверните регулятор в положение 0.
2. Поверните регулятор необходимой зоны нагрева на ступень нагрева.

Время включения в зависимости от ступеней нагрева

В следующем обзоре показано время (в часах), по истечении которых варочная панель отключается в зависимости от выбранной ступени нагрева.

Ступень нагрева	Количество часов
1	10
2 до 4	5
5 до 7	4
8	3
9 до 10	2
11 до 12	1

При активации сенсора жарения, варочная панель автоматически отключится при достижении ступени нагрева 1 до 5 через 3 часа.

10 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 12*
- 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 19*

10.1 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 11*

Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной конфорки

Требование: Зоны нагрева объединены.

▸ Используйте объединенную зону нагрева.

Подключение обеих зон нагрева

1. Установите посуду.
2. Поверните один из регуляторов на один щелчок вправо на □.
3. Выберите ступень нагрева конфорки с помощью другого регулятора.

✔ Загорается □.
✔ На индикаторах обеих зон нагрева появляется индикация ступени нагрева.
✔ Свободная зона нагрева активирована.

Установка дополнительной посуды

1. Поставьте новую кухонную посуду.
2. Поверните регулятор, которым выбирали зону нагрева Flex, на один щелчок вправо на 0 и затем на один щелчок влево на ⌷.

✔ Выполняется распознавание новой посуды, выбранная перед этим ступень нагрева сохраняется.

Примечание: Когда вы передвигаете или поднимаете посуду по используемой зоне нагрева, запускается автоматический поиск и устанавливается ранее заданная ступень нагрева.

Изменение ступени нагрева конфорки

▸ Измените уровень нагрева с помощью регулятора, которым вы устанавливали уровень нагрева.

Разъединение зоны нагрева

▸ Поверните регулятор, которым выбирали зону нагрева Flex, на один щелчок вправо на 0.

✔ Загорается индикатор ⌷.
✔ Свободная зона нагрева Flex деактивирована.
✔ Обе зоны нагрева работают как независимые друг от друга зоны нагрева.

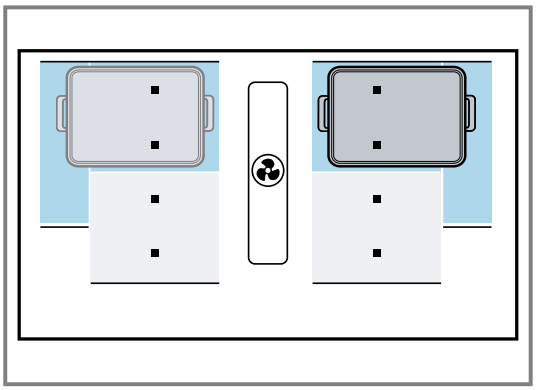
Примечание: После выключения и последующего включения свободная зона нагрева продолжает функционировать как две независимые зоны нагрева.

10.2 FlexPlus Zone

Варочная панель оснащена двумя зонами нагрева FlexPlus, которые расположены рядом с двумя свободными зонами нагрева и работают вместе с правой или левой зоной нагрева Flex. Зоны нагрева FlexPlus позволяют использовать посуду большего размера и добиваться лучших результатов приготовления.
Одна из двух зон нагрева FlexPlus всегда включается вместе с соответствующей свободной зоной нагрева Flex (правой или левой). Не активируйте зону нагрева FlexPlus и зону нагрева Flex раздельно.

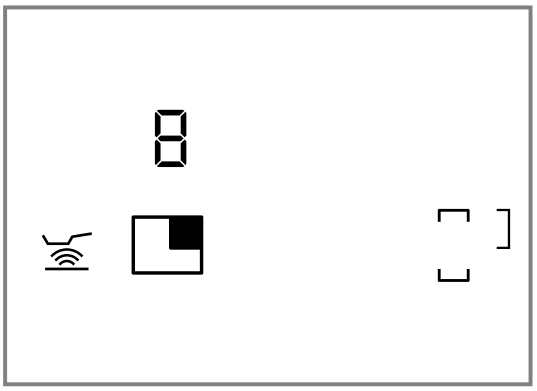
Активация зоны нагрева FlexPlus

1. Установите посуду на зону нагрева.
2. Убедитесь, что посуда занимает всю зону нагрева FlexPlus.



3. Выберите зону нагрева и нужную ступень нагрева.

✔ Загораются индикаторы зоны нагрева и зоны нагрева FlexPlus.



✔ Зона нагрева FlexPlus активирована.

Деактивация FlexPlus Zone

▸ Поднимите посуду с зоны нагрева.

✔ Загорается H или h.
✔ Индикатор зоны нагрева FlexPlus горит, пока не погаснет индикатор остаточного тепла.
✔ Зона нагрева FlexPlus деактивирована.

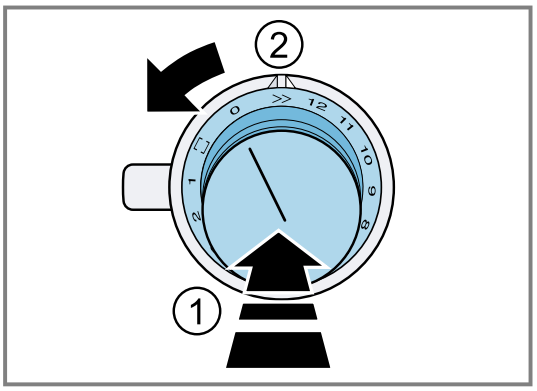
10.3 Функция «Booster»

Функция «Booster» позволяет нагреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 12.
Функция «Booster» доступна для всех зон нагрева, если не используется другая зона нагрева этой же группы. Когда используется другая конфорка той же группы, на дисплее мигает выбранная зона нагрева P и 12. Затем прибор автоматически включит ступень нагрева 12, не активируя функцию «Booster». В этом случае поверните регулятор другой зоны нагрева в положение 0.

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

Активация функции «Booster»

▸ Нажмите на регулятор и поверните его на один щелчок влево на ».



✔ Загораются P и ».
✔ Функция активирована.

Деактивация функции «Booster»

- ▸ Нажмите на регулятор и поверните на необходимую ступень нагрева.
- ✔ P и » гаснут.
- ✔ Загорается выбранная ступень нагрева.
- ✔ Функция деактивирована.

Примечание: При определенных обстоятельствах функция «Booster» отключается автоматически для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели. В этом случае прибор автоматически устанавливает ступень нагрева 12.
→ *"Деактивация функции «Booster» после защитного отключения", Страница 14*

Деактивация функции «Booster» после защитного отключения

Требование: На приборе автоматически установлена ступень нагрева 12.

- ▸ Поверните регулятор в положение 0 или на необходимую ступень нагрева.

10.4 Функция сенсора жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при поддержании подходящей температуры сковороды. Зоны нагрева с этой функцией обозначены символом функции сенсора жарения.

Включение сенсора жарения

1. Выберите подходящий режим жарения.
   → *"Рекомендации по приготовлению с использованием сенсора жарения", Страница 14*
2. Установите пустую посуду на зону нагрева.
3. Выберите требуемую температуру с помощью регулятора.
   Для этой функции доступны температурные режимы 1 до 5.
   При выборе температурного режима выше 5, прибор устанавливает температурный режим 5.
4. Нажмите .
- ✔ горит оранжевым светом.
- ✔ A и загорается выбранный температурный режим.
- ✔ Функция активирована.
- ✔ -, = и Ξ горят, пока не погаснет выбранный температурный режим. После этого раздаётся звуковой сигнал и индикатор температуры гаснет.

5. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.
6. Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение сенсора жарения

- ▸ Поверните регулятор, с помощью которого вы устанавливали температуру в положение 0.
- ✔ Зона нагрева выключается.
- ✔ Загорается индикатор остаточного тепла.

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.
- Функция сенсора жарения сигнализирует, когда пустая сковорода достигнет оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

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.

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.
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.

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

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

[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.
[6] Добавить воду после звукового сигнала. Пока вода закипает подготовить продукты.
[7] Добавить продукты после звукового сигнала.

11 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.

11.1 Установка уровня мощности вентиляции

Указания
- ▪ При использовании высокой посуды оптимальная мощность вытяжки не гарантируется. Вы можете повысить мощность вытяжки, положив крышку под наклоном.
- ▪ Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты другими предметами. Не ставьте предметы на вентиляционную решетку. В противном случае мощность вытяжки уменьшится.
- ▪ Всегда устанавливайте мощность в соответствии с фактическими условиями эксплуатации. При сильном кухонном чаде установите высокий уровень мощности.

Требование: Включен автоматический режим.
- ▸ Выберите уровень нагрева с помощью регулятора.
- ✔ Запускается вентиляция.

11.2 Изменение уровня мощности вентиляции

- ▸ Установите необходимый уровень мощности с помощью — или +.
- ✔ Загорается установленный уровень мощности.

11.3 Отключение уровня мощности вентиляции

- ▸ С помощью — установите уровень мощности 0.

11.4 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

При особенно сильном запахе или чаде можно использовать интенсивный режим.
- ▸ Нажмите ».
- ✔ Включается интенсивный режим.
- ✔ Загорается ».
- ✔ Прим. через 6 минут на приборе включается уровень мощности 3.

Выключение интенсивного режима

- ▸ Нажмите ».
- ✔ Интенсивный режим выключен.

11.5 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

- ▸ Установите автоматический режим в базовых установках.
- ✔ Оптимальный режим работы вентилятора будет выбран автоматически с помощью датчика.

Выключение автоматического режима с сенсорным управлением

- ▸ Нажимайте —, пока не загорится другой уровень мощности или 0.
- ✔ Автоматический режим с сенсорным управлением выключен.

11.6 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.
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.

Отключение инерционной фазы вентилятора

- ▸ С помощью — установите уровень мощности 0.
- ✔ Выполнение инерционной фазы вентилятора завершается.

11.7 Вентиляция с интервалами

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

Включение функции заданного интервала включения вентиляции

При наличии функции вентиляции с интервалами прибор каждый час автоматически включает функцию вытяжки на 6 минут.

Требование: Ступень нагрева выбрана.
- ▸ Нажимайте + или − до тех пор, пока не загорится *1*.
- ✔ Функция вентиляции с интервалами активирована.

Примечание: Если вы отключаете прибор, функция вентиляции с интервалами продолжает работать.

Выключение вентиляции с интервалами

- ▸ С помощью − установите уровень мощности *0*.
- ✔ Функция вентиляции с интервалами выключена.

12 Функции таймера

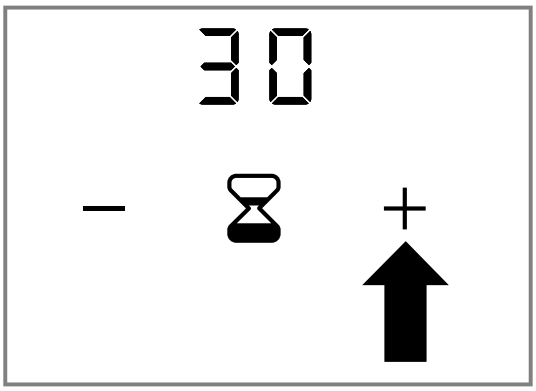
Для вашего прибора предусмотрены различные функции для установки времени приготовления.

12.1 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 ⧖.
- ✔ Горят *00*, − и +.
2. Выберите необходимую зону нагрева в течение 10 секунд с помощью − и +.
   - ▸ Чтобы быстрее установить время суток, нажмите и удерживайте − или +.



3. Нажмите ⧖.
- ✔ Выбранное время подтверждено.
- ✔ Начинается отсчёт времени приготовления.

Изменение таймера

1. Нажмите ⧖.
2. Измените время с помощью − и +.
3. Нажмите ⧖.
- ✔ Выбранное время подтверждено.

Выключение таймера

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

Сброс бытового таймера

1. Нажмите ⧖.
2. С помощью − и + задайте время *00*.
3. Нажмите ⧖.
- ✔ Время сброшено.

12.2 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

1. Выберите ступень нагрева.
- ✔ Горит ⏱.
2. Нажмите ⏱.
- ✔ Горит *00.00*.
- ✔ Начинается отсчёт 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.

13 Приготовление пищи с использованием нового прибора

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

13.1 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 10–12.
- 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 5*.

Советы по установкам для варки

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

Ступень нагрева конфорки	Способ приготовления	Примеры
11-12	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Нагревание	Жир/растительное масло, жидкости
	Доведение до кипения	Супы, соусы
	Бланширование	Овощи
7-10	Жарение	Мясо, картофель
6-8	Жарение	Рыба
8-9	Выпекание	Мучные блюда, блюда из яиц, например блины
	Приготовление на медленном огне в открытой посуде	Блюда из теста, жидкости
7-8	Подрумянивание	Мука, лук
	Зажаривание	Миндаль, панировочные сухари
	Вытапливание	Шпиг/сало с окорока
	Уваривание	Основы для приготовления соусов, соусы
6-7	Доведение до готовности на медленном огне в открытой посуде	Кнедлики, клецки, заправка для супов, суповое мясо, вареные яйца
5-6	Доведение до готовности на медленном огне в открытой посуде	Вареные сосиски
6-7	Приготовление на пару	Овощи, картофель, рыба
	Припускание	Овощи, фрукты, рыба
	Тушение	Рулеты, жаркое, овощи
3-4	Тушение	Гуляш
4-5	Приготовление под крышкой	Супы, соусы
3-4	Размораживание	Продукты глубокой заморозки
	Набухание	Рис, бобовые, овощи
	Загустевание	Блюда из яиц, например, омлет
1-2	Разогревание/поддержание в горячем состоянии	Супы, овощи в соусе
1	Разогревание/поддержание в горячем состоянии	Рагу
	Растапливание	Сливочное масло, шоколад

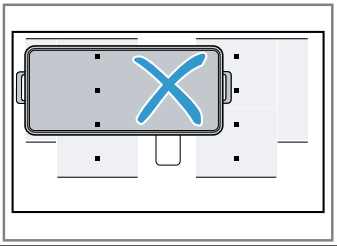
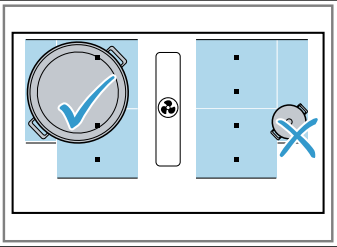
13.2 Краткое видеоруководство

Чтобы открыть краткое видеоруководство и начать быстро и эффективно использовать прибор, отсканируйте этот QR-код с помощью смартфона.



13.3 Указания относительно посуды

Здесь представлены рекомендации о том, как наиболее эффективно использовать ваш прибор.
В зависимости от размера посуды и занимаемой поверхности варочной панели, вы можете активировать свободную зону нагрева как две независимые зоны или как одну общую зону нагрева.
→ *"Flex Zone", Страница 12*
Кухонная посуда должна соответствовать спецификациям, указанным в .
Для оптимального использования вашего прибора кухонная посуда не должна быть меньше 9 см или больше 30 см! Дополнительные рекомендации см. в .
→ *"Размещение кухонной посуды в зависимости от ее размера", Страница 19*
Для оптимального распознавания посуды и распределения тепла ставьте посуду по центру. Убедитесь, что посуда занимает и боковую зону нагрева, и зону FlexPlus.
Не используйте панель Теппан-Яки или сковороду-гриль в комбинации с зоной приготовления FlexPlus.

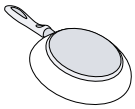
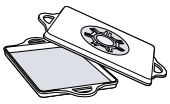
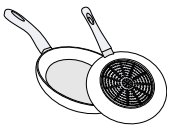
	Посуда не должна закрывать одновременно обе зоны нагрева FlexPlus. Посуда не должна закрывать вентиляционные отверстия.
	Не используйте посуду круглой формы, которая не полностью закрывает зону нагрева FlexPlus. Если посуда не полностью покрывает зону нагрева FlexPlus, прибор не распознает ее.

13.4 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

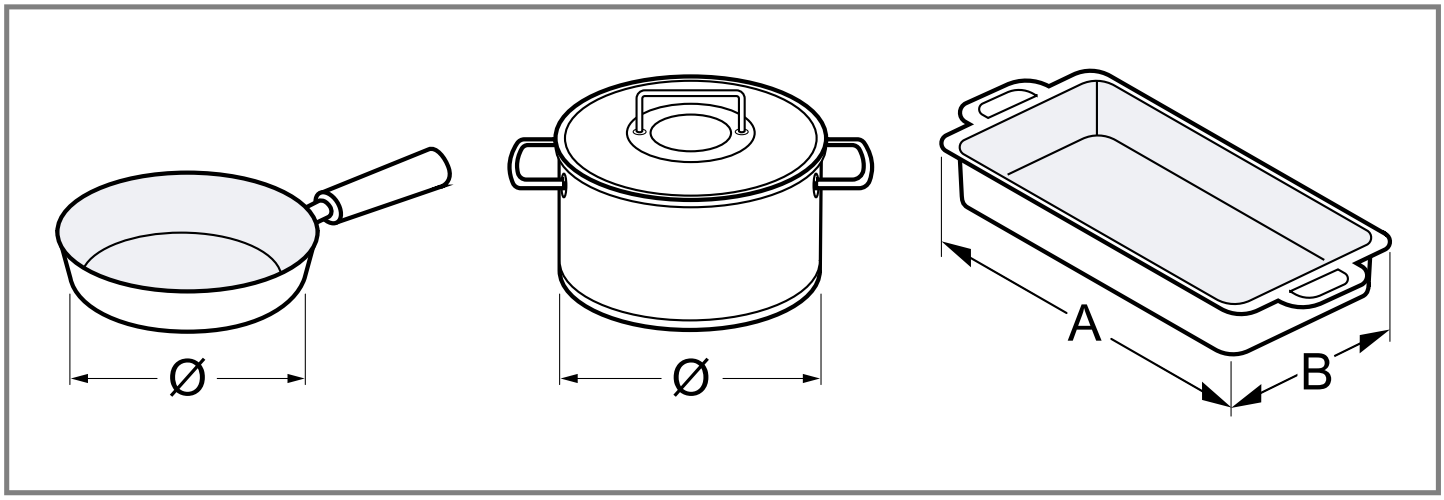
Для правильного распознавания кухонной посуды необходимо учитывать материал, из которого она изготовлена.
Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда. Проверка посуды.

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.	

13.5 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.

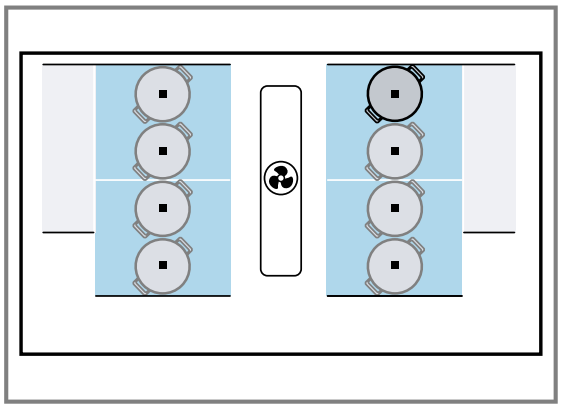
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда. Проверка посуды.

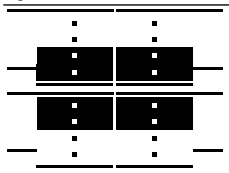


A	ширина
b	Длина

Круглая кухонная посуда Ø 9–13 см

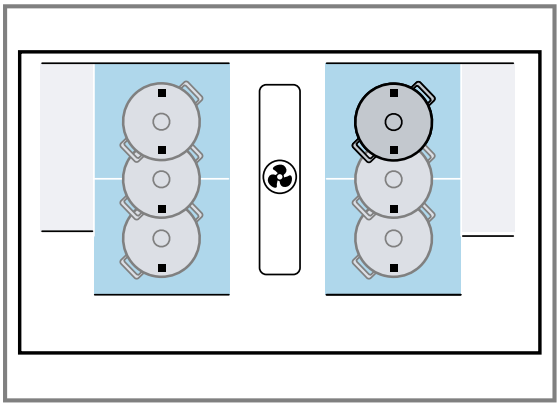
Расположите круглую кухонную посуду с диаметром дна от 9 см до 13 см по центру одной из четырех опорных точек.

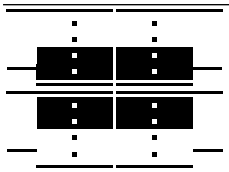
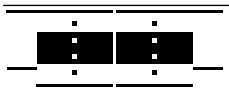


Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две отдельные зоны нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева. → *Страница 12*

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.

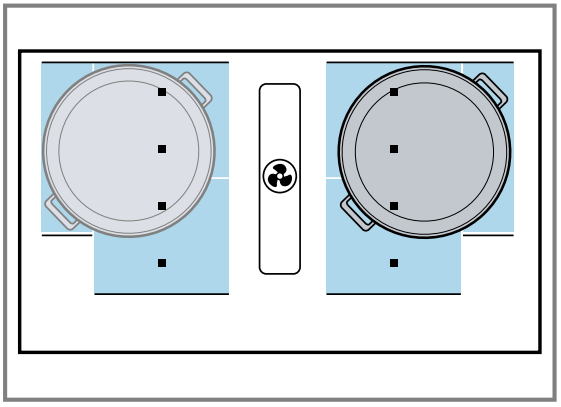


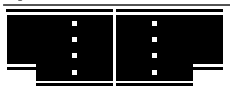
Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две отдельные зоны нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева. → *Страница 12*
	Одна зона нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной зоны нагрева. → *Страница 12*

Круглая кухонная посуда Ø 24–30 см

Расположите круглую посуду с диаметром дна от 24 см до 30 см так, чтобы края посуды находились между

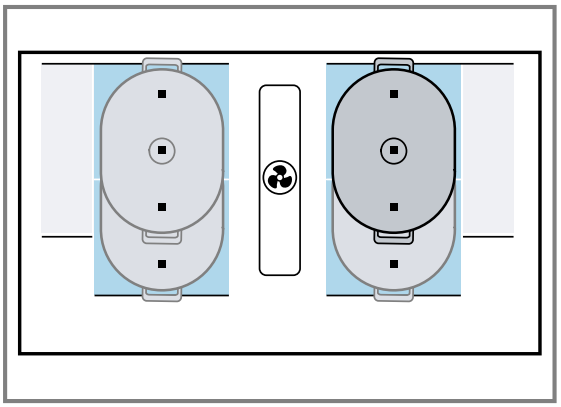
верхним краем зоны нагрева Flex и внешним краем зоны нагрева FlexPlus.

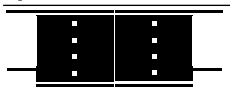


Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Зона нагрева FlexPlus	Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с одной из свободных зон нагрева.Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева FlexPlus». → *Страница 13*

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.

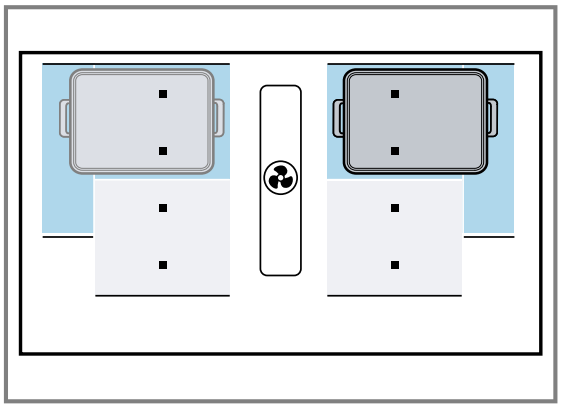


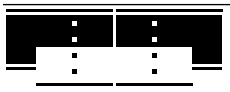
Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Одна зона нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера.

Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
		Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной зоны нагрева. → *Страница 12*

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

Если длина посуды меньше 23 см, а ширина больше 27 см, располагайте посуду, начиная с верхнего края зоны нагрева FlexPlus. Убедитесь в том, что посуда перекрывает по меньшей мере две из четырех опорных точек.

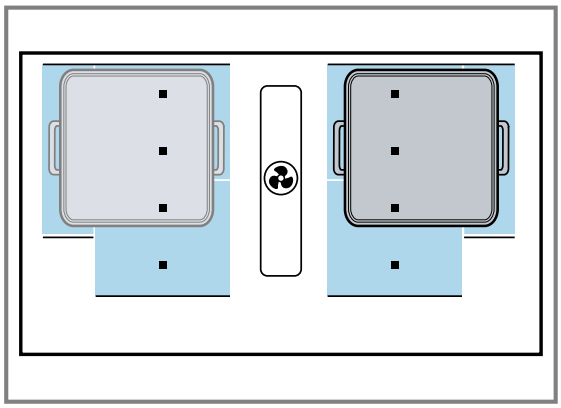


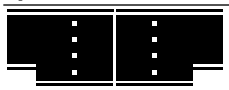
Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две зоны нагрева + зона нагрева FlexPlus	Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с одной из свободных зон нагрева. Для получения дополнительной информации см. раздел «Зона нагрева FlexPlus». → *Страница 13*

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

Если длина посуды больше 23 см, а ширина больше 27 см, располагайте посуду, начиная с верхнего края зоны нагрева FlexPlus. Убедитесь в том, что посуда

перекрывает по меньшей мере три из четырех опорных точек.



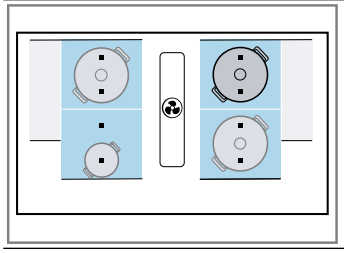
Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Зона нагрева FlexPlus	Зона нагрева FlexPlus всегда включается вместе с одной из свободных зон нагрева.Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева FlexPlus». → *Страница 13*

13.6 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.

13.7 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.
Дополнительную информацию об этой функции можно найти в разделе , а о типе, размере и расположении посуды – в и .
→ *"Базовые установки", Страница 23*
→ *"Подходящая посуда", Страница 19*

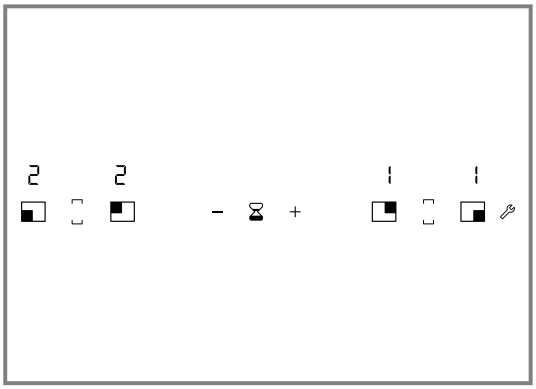
Проверка посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте её при комнатной температуре по центру зоны нагрева, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.
2. Открывание меню базовых установок → *Страница 23*.
3. Выберите установку *c3*.

✔ Горит *OFF*.

4. Нажмите + или −.

✔ Горит *On*.
✔ Раздаётся звуковой сигнал.
✔ Светятся индикаторы зон нагрева.
✔ Функция активирована.
✔ Горит *run*.
✔ Через несколько секунд появится результат качества и скорости процесса приготовления.



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.
- Не используйте посуду и принадлежности Wok, если включена эта функция.

Проверка результата

▸ В следующем обзоре можно проверить полученный результат качества и скорости процесса приготовления.

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.

14 Базовые установки

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

14.1 Обзор базовых установок

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

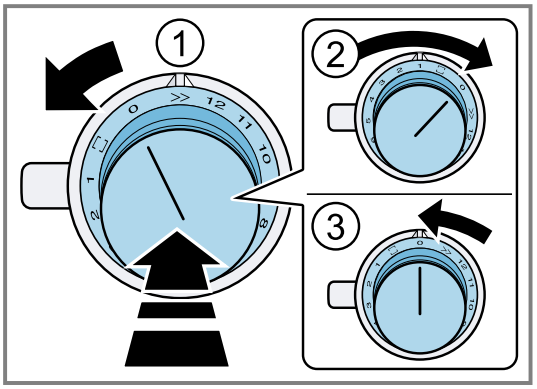
Индикация	Выбор
c1	Звуковые сигналы on Все звуковые сигналы включены. [1] oFF Включен только сигнал об ошибке.
c2	Функция ограничения мощности. Ограничивает общую мощность варочной панели. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. oFF Деактивировано. [1] 1000 Минимальная ступень нагрева. 1500 2000 ... 9500 Максимальная ступень нагрева варочной панели.
c3	Проверка посуды, результат приготовления 0 Не подходит. 1 Не оптимально. 2 Подходит.
c4	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха 0 Режим циркуляции воздуха установлен. [1] 1 Режим отвода воздуха установлен.
c5	Автоматический запуск вытяжки oFF Выключено. При необходимости включите вытяжку вручную. A Включено в автоматическом режиме. [1] При включении зоны нагрева вытяжка включается в автоматическом режиме. 1/2/3 Включено в ручном режиме. При включении зоны нагрева вытяжка начинает работать в постоянном режиме.
c6	Инерционная фаза вентилятора A Инерционная фаза вентилятора в автоматическом режиме. [1] no Инерционная фаза вентилятора с последними заданными установками. oFF Вытяжка отключается одновременно с варочной панелью. Не рекомендуется использовать, если установлен режим циркуляции воздуха.
c7	Настройка чувствительности сенсора для вентилятора 1 Настройка пониженной чувствительности сенсора. 2 Настройка умеренной чувствительности сенсора. [1] 3 Настройка повышенной чувствительности сенсора.
c8	Возврат к заводским установкам oFF Индивидуальные установки сохранены. [1] on Вернитесь к заводским установкам.

[1] Заводская настройка

14.2 Открывание меню базовых установок

Требование: Варочная панель выключена.

1. Нажмите на любой регулятор. При нажатом регуляторе выполните следующие действия без остановки:
   - Поверните на один щелчок влево в положение » ①.
   - Поверните регулятор на три щелчка вправо в положение 1 ②.
   - Поверните регулятор на два щелчка влево в положение 0 ③.

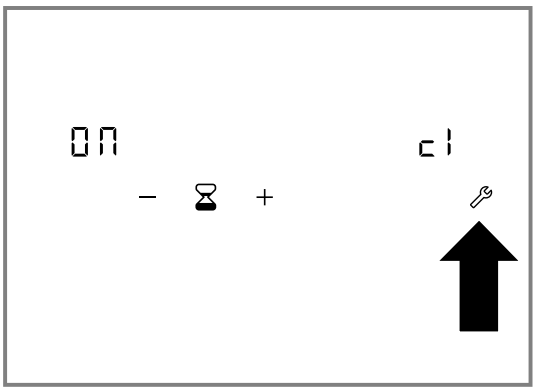


✔ Загорается 🔧.
✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.

2. Нажмите 🔧.
   Информация об изделии посредством индикаторов.

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

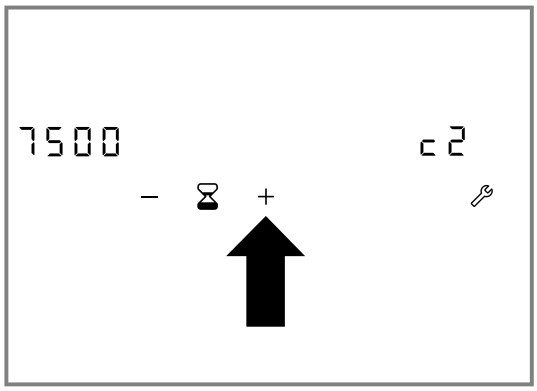
3. Снова нажмите 🔧.



✔ Откроется меню «Базовые установки».
✔ Горят c1 и on.

4. Нажимайте 🔧 до тех пор, пока не отобразится необходимая функция.

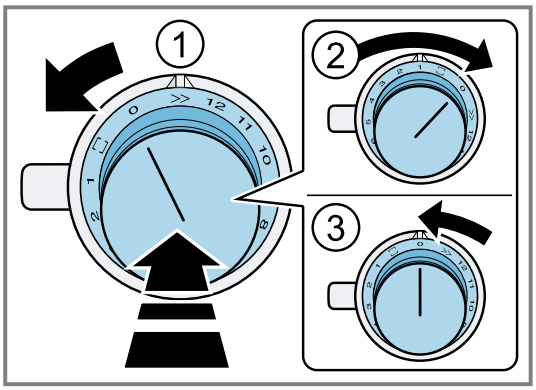
5. Выберите необходимую установку с помощью + или −.



6. Удерживайте 🔧 не менее 4 секунд.
✔ Установки сохраняются в памяти.
7. Выход из меню базовых установок. → *Страница 24*

14.3 Выход из меню базовых установок

- Нажмите на регулятор. При нажатом регуляторе выполните следующие действия без остановки:
  - Поверните на один щелчок влево в положение ≫ ①.
  - Поверните регулятор на три щелчка вправо в положение 1 ②.
  - Поверните регулятор на два щелчка влево в положение 0 ③.



✔ Прибор сохраняет измененные установки.
✔ 🔧 гаснет.
✔ Гаснет световое кольцо регулятора.

Примечание: При несоблюдении условий эксплуатации, прибор не сохранит измененные установки.

15 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.

15.1 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.

15.2 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.

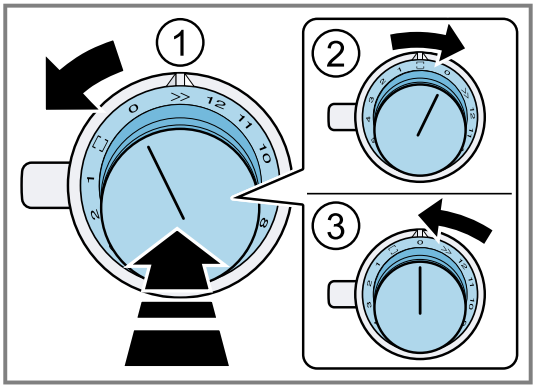
Используйте QR-код для установки приложения Home Connect и подключения своего прибора.
2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

15.3 Изменение настроек Home Connect

В меню настроек Home Connect вы можете подключить прибор к Home Connect и настроить подключение к домашней сети WLAN.

1. Нажмите на любой регулятор. При нажатом регуляторе выполните следующие действия без остановки:
   - Поверните на один щелчок влево на ≫ ①.
   - Поверните регулятор на два щелчка вправо на □ ②.

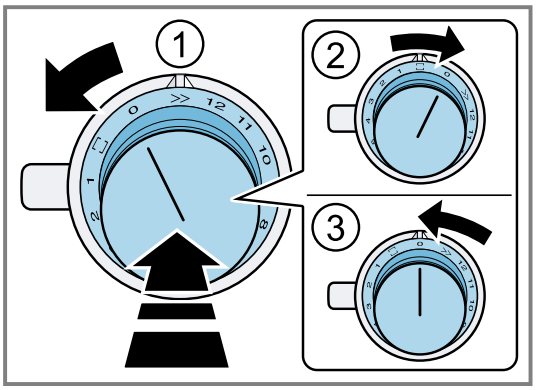
- Поверните регулятор на один щелчок влево на 0 ③.



✔ Световое кольцо регулятора загорается синим светом.

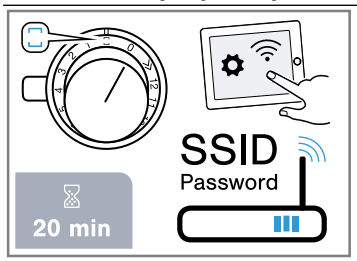
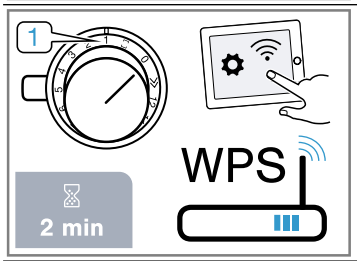
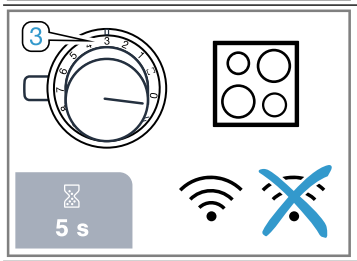
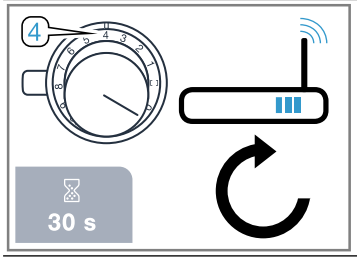
2. Чтобы выполнить настройку, поверните регулятор в нужное положение.
→ *"Обзор настроек Home Connect", Страница 25*

3. Чтобы сохранить настройку, выйдите из Home Connect меню настроек таким же образом.
   - Поверните на один щелчок влево на » ①.
   - Поверните регулятор на два щелчка вправо на □ ②.
   - Поверните регулятор на один щелчок влево на 0 ③.



15.4 Обзор настроек Home Connect

В настройках Home Connect вы можете изменить настройки Home Connect и параметры сети.

Положение регулятора	Настройка	Применение
	Ручная регистрация в домашней сети WLAN	Чтобы запустить регистрацию вручную, вам потребуется имя (SSID) и пароль (Key) вашей домашней сети WLAN. На вашем мобильном устройстве прим. 20 минут доступно подключение к сети WLAN Home Connect.
	Автоматическая регистрация в домашней сети WLAN	Регистрация в домашней сети WLAN с роутером с поддержкой WPS
	Включение или выключение сети WLAN	Вы всегда можете отключить свою варочную панель от сети WLAN, например для экономии электроэнергии во время отпуска. Соединения с домашней сетью будут сохранены Когда вы снова подключитесь к сети WLAN, сохранённые соединения будут восстановлены.
	Сброс подключения к Home Connect	Вы можете сбросить все настройки для Home Connect, например при наличии новых данных доступа для роутера.

15.5 Включение или выключение сети WLAN

1. Откройте меню настроек Home Connect.
   → *"Изменение настроек Home Connect", Страница 24*
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
2. Поверните регулятор на четыре щелчка вправо на 3.
✔ Световое кольцо регулятора горит зеленым светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает синим светом.
✔ Через несколько секунд световое кольцо регулятора загорится синим светом.
✔ Гаснут символы и WiFi на регуляторе. Функция WLAN деактивирована.
3. Чтобы сохранить установку, выйдите из меню настроек таким же образом.
4. Если вы хотите снова подключиться к WLAN, выполните ту же последовательность действий.
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает синим светом и затем загорится зеленым светом.
5. На регуляторе отображаются и WiFi.
6. Чтобы сохранить установку, выйдите из меню настроек таким же образом.

15.6 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.

15.7 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.

15.8 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*.

15.9 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.

16 Очистка и уход

16.1 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.

16.2 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

16.3 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.

16.4 Очистка регулятора

Примечание: Во время очистки регулятор можно не снимать.

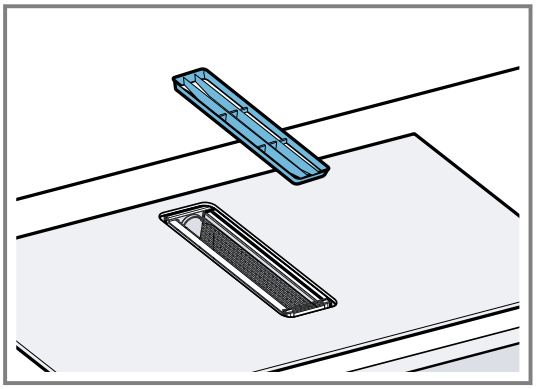
1. Очистите регулятор мягкой тряпкой с тёплым мыльным раствором.
2. Во время очистки не используйте слишком много воды.

16.5 Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя

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

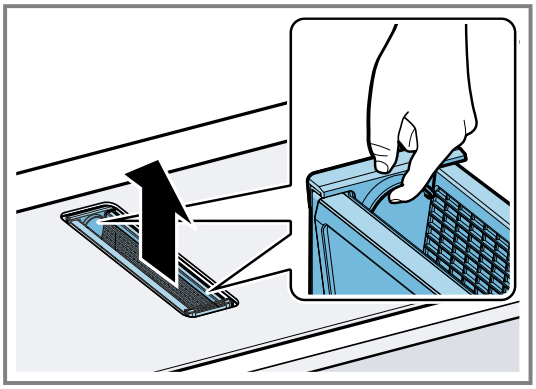
Примечание: Поглотитель запахов или шумопоглотитель можно приобрести в специализированных магазинах, сервисной службе или интернет-магазине.

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

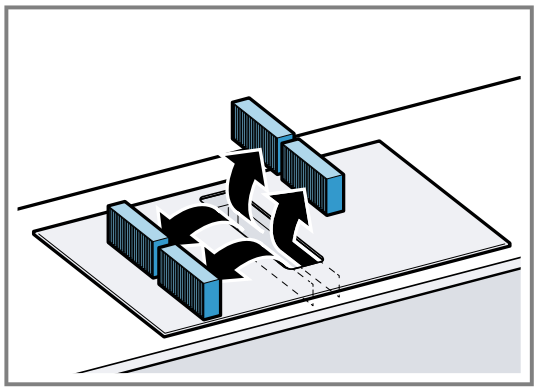


3. **ВНИМАНИЕ –** При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.
   - ▸ Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

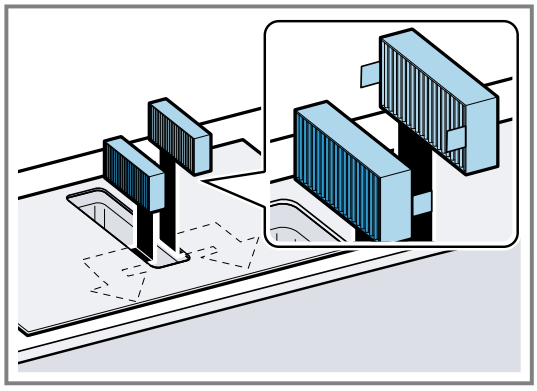
   Вытяните жироулавливающий фильтр вверх из прибора за ручки на жироулавливающем фильтре.
   - ▸ Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



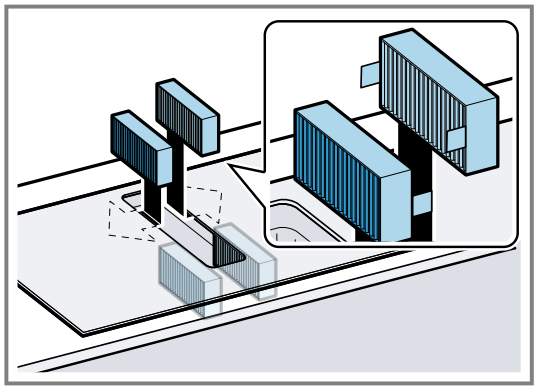
4. Извлеките четыре фильтра для удаления запаха или акустические фильтры из внутренней части прибора и утилизируйте их надлежащим образом.



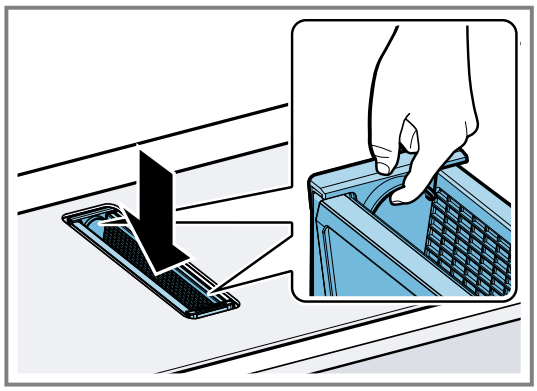
5. Вставьте в прибор два фильтра для удаления запаха или акустические фильтры слева и справа и сдвиньте их вперед.



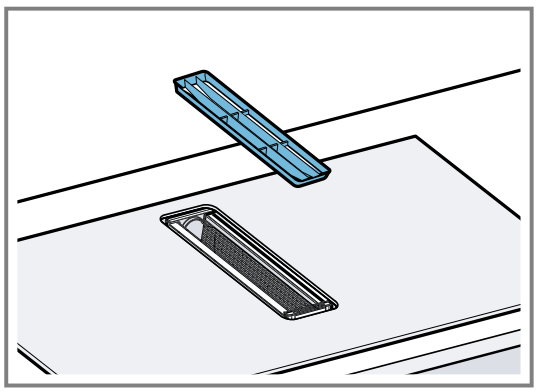
6. Вставьте в прибор остальные поглотители запахов или шумопоглотителя слева и справа.



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



8. Установите вентиляционную решётку.



Обнуление индикатора насыщения

Требование: После выключения прибора горит индикация ⊜.

1. Замените фильтр для удаления запаха. → *Страница 27*
2. Нажмите ⊜ и удерживайте прибл. 3 секунды.

✔ Индикатор ⊜ гаснет. Индикатор насыщения фильтра для удаления запаха обнулён.

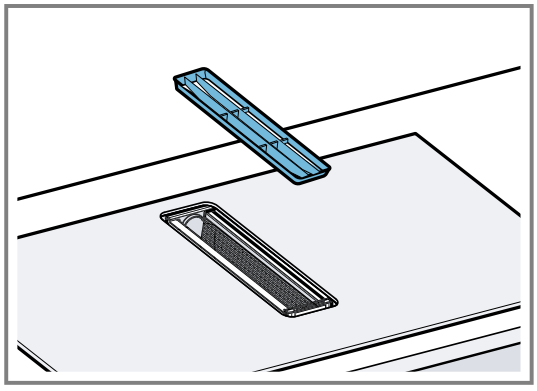
16.6 Очистка жироулавливающего фильтра

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).

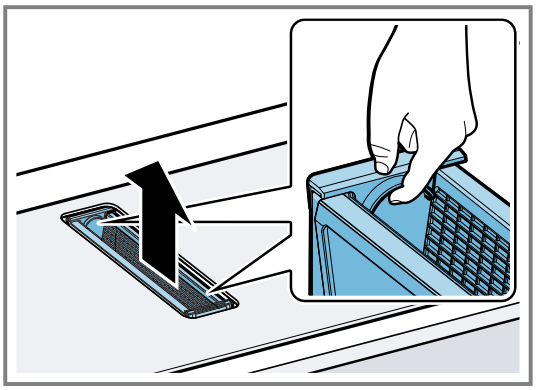
1. Снимите вентиляционную решётку.



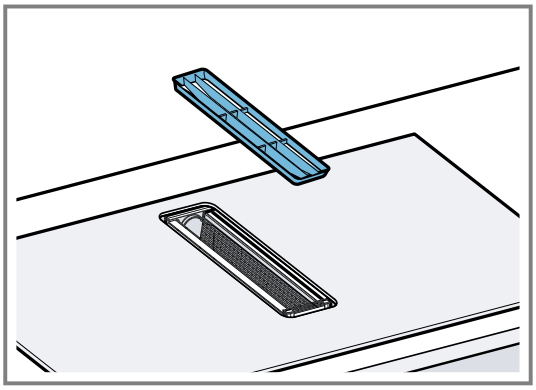
2. **ВНИМАНИЕ –** При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.
   - Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

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.

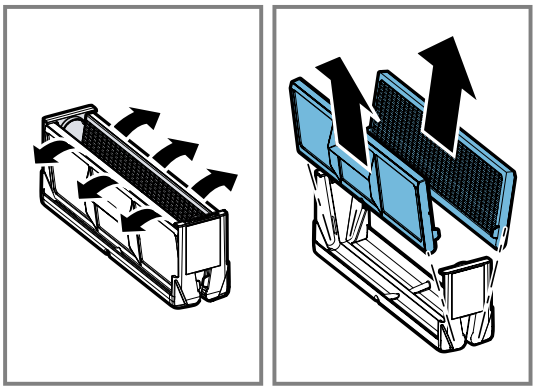


3. Очистите жироулавливающий фильтр.
   → *"Очистка жироулавливающего фильтра вручную", Страница 29*
   → *"Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине", Страница 29*
4. При необходимости извлеките фильтр для удаления запаха или шумопоглощающий фильтр и очистите прибор изнутри.
   → *"Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя", Страница 27*
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

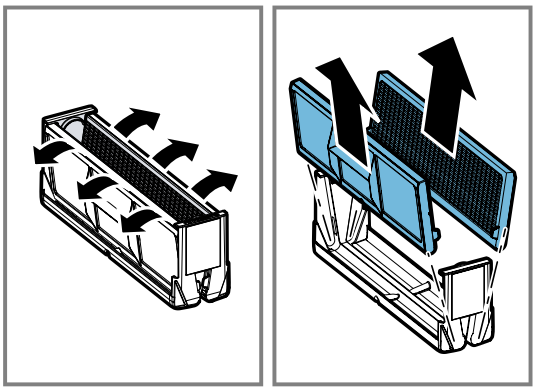
1. Чтобы разобрать жироулавливающий фильтр, потяните боковые части жироулавливающего фильтра наружу и извлеките вверх.



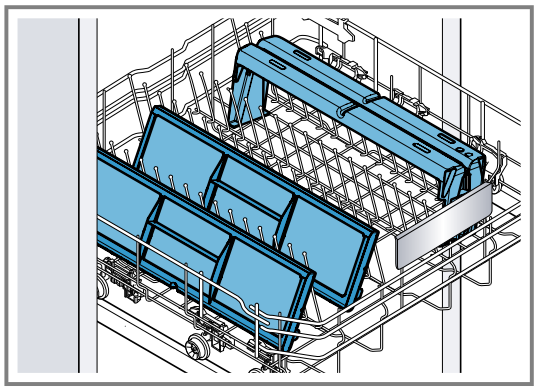
2. Замочите жироулавливающий фильтр в горячем мыльном растворе.
3. Очистите жироулавливающий фильтр щеткой.
   Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.
   При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Приобретите растворитель жиров через 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.

16.7 Очистка вентиляционной решётки

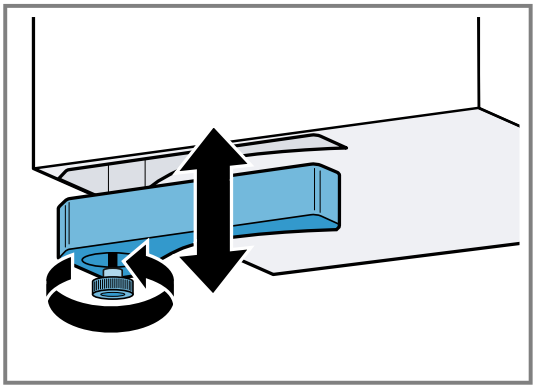
▸ Очистите вентиляционную решётку с помощью влажной салфетки и протрите насухо мягким полотенцем или промойте в посудомоечной машине
При мытье в посудомоечной машине поверхность может слегка потерять цвет. Потеря цвета не влияет на рабочие свойства.

16.8 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 28*

17 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 33*

⚠ **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.

17.1 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.

17.2 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Убедитесь в том, что прибор подключен в соответствии с электрической схемой.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Электроника установила ошибку. ▸ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
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.
Зона нагрева отключена. На регуляторе мигает световое кольцо.	Регулятор давно не поворачивался. Процесс нагрева прерван в результате срабатывания аварийного отключения. **1.** Поверните регулятор на 0. **2.** Снова включите прибор.
	Перегрев прибора. ▸ Обратите внимание на сообщение об ошибке на панели управления.
Индикация начинает мигать.	Прибор не распознал посуду. ▸ Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. **1.** Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру зоны нагрева. **2.** Поверните регулятор на 0. **3.** Снова включите зону нагрева.
Мигает выбранная ступень нагрева. Световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Прим. через 9 минут зона нагрева выключится. Мигает световое кольцо на регуляторе.	В зоне нагрева нет посуды или прибор не распознает посуду. **1.** Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. → *"Подходящая посуда", Страница 19* **2.** Убедитесь, что на выбранной зоне нагрева стоит посуда. **3.** Поверните регулятор на 0. **4.** Снова включите зону нагрева.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. **1.** Снимите посуду с зоны нагрева. ✔ Если индикация неисправности гаснет, это указывает на то, что зона нагрева достаточно остыла. **2.** Поверните регулятор на 0. **3.** Установите ступень нагрева как обычно.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
F4	Электроника перегрелась и все зоны нагрева были отключены. **1.** Уберите посуду с зоны нагрева. ✔ Если индикация неисправности гаснет, это указывает на то, что зона нагрева достаточно остыла. **2.** Поверните регулятор на 0. **3.** Установите ступень нагрева как обычно.
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 12*.
F9	Невозможно активировать зону нагрева FlexPlus. **1.** Проверьте индикацию о неисправности, нажав на любой элемент управления. **2.** Вы можете готовить как обычно, используя остальные зоны нагрева. **3.** Обратитесь в сервисную службу.
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. **2.** Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
Цвет светового кольца не соответствует цвету светового кольца других приборов.	Цвет светового кольца светлее или темнее, чем цвет световых колец других приборов. ▸ Измените цвет светового кольца в базовых установках →*Страница 23*.
Сенсорные поля функции вентилятора не горят.	Управление двигателем не работает. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 33*
Вентилятор не работает.	Двигатель или управление неисправны. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 33*
Подсветка символов не функционирует.	Блок управления неисправен. ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 33*
Горит ⊛.	Поглотитель запахов загрязнен. ▸ Замените фильтр для удаления запаха. →*Страница 27*
	Индикатор насыщения продолжает гореть, хотя фильтр для поглощения запаха был заменён. ▸ Обнулите индикатор насыщения. →*Страница 28*
F2/E8207/E701S	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/E701S	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*.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
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 33*.
Горит dEMO. Прибор не нагревается.	Активирован режим демонстрации. ▸ Выключите режим демонстрации. →*Страница 33*

17.3 При повторном сообщении об ошибке свяжитесь с сервисной службой

Требование: Сообщение об ошибке не приведено в обзоре →*Страница 31*.

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.

17.4 Режим энергосбережения при сообщении об ошибке

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

17.5 Нормальные шумы вашего прибора

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

17.6 Выключение режима демонстрации

В режиме демонстрации прибор не нагревается. Если горит dEMO, режим демонстрации активирован.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Подождите 30 секунд.
3. Снова подключите прибор к электросети.
   ▸ В течение следующих 3 минут деактивируйте режим демонстрации.
4. Поверните регулятор влево в положение ».
5. Поверните тот же регулятор вправо в положение 1.
6. Поверните тот же регулятор влево в положение 0.
✔ Световое кольцо регулятора горит жёлтым светом.
7. Поверните тот же регулятор вправо в положение 1.
✔ Загорается 0n.
✔ Световое кольцо регулятора горит зелёным светом.
8. Подождите прим. 5 секунд.
✔ Загорается 0FF.
✔ Световое кольцо регулятора горит жёлтым светом.
✔ Режим демонстрации завершён.

18 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.

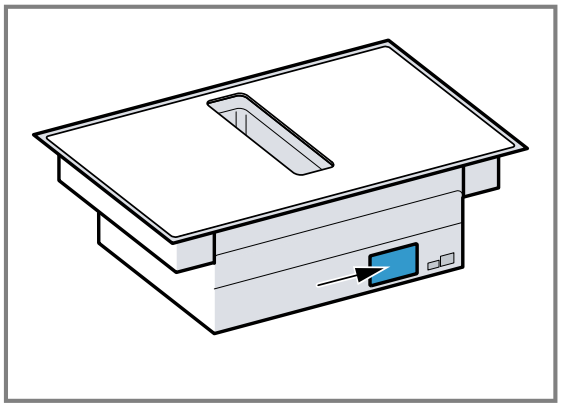
Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

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

18.1 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.

19 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

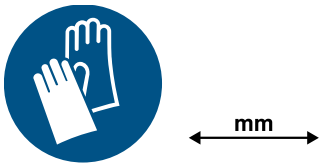
Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

	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.							

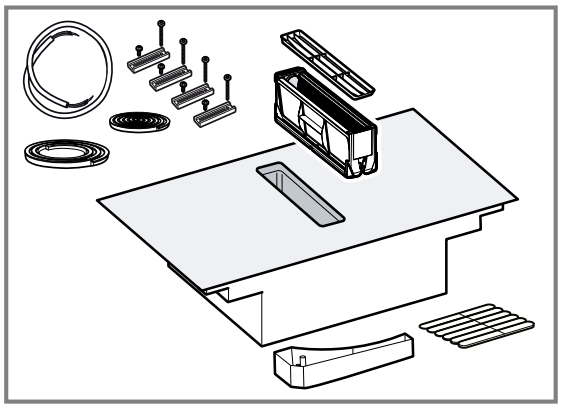
20 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

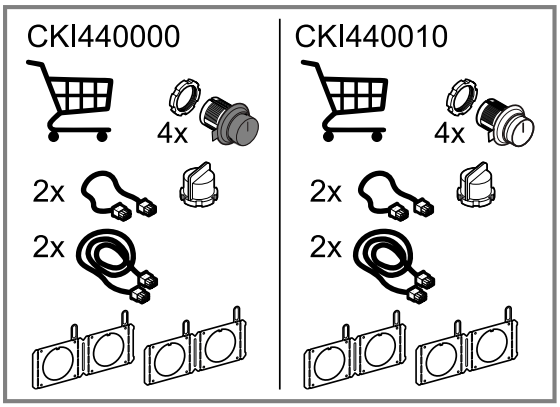


20.1 Комплект поставки

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



Закажите подходящий регулятор в черном цвете или из нержавеющей стали.

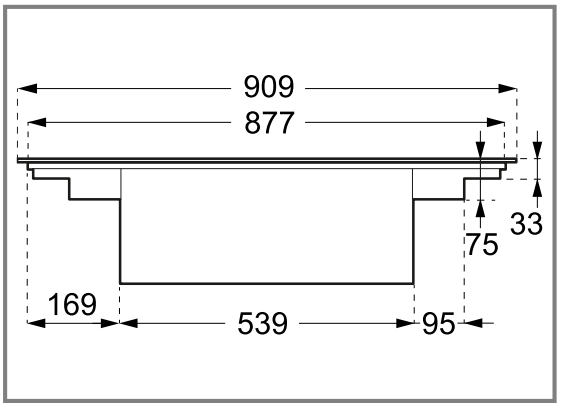


20.2 QR-код для перехода к видео-инструкции по сборке

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

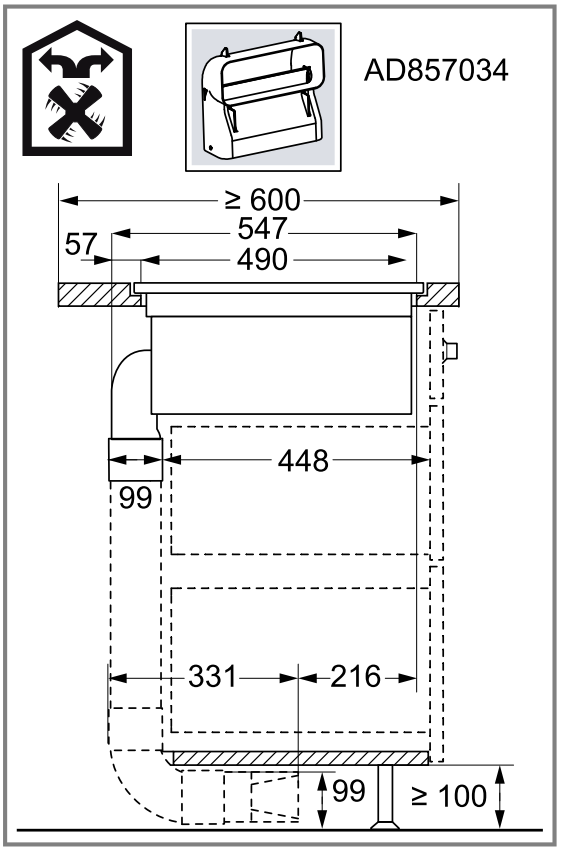
20.3 Размеры прибора

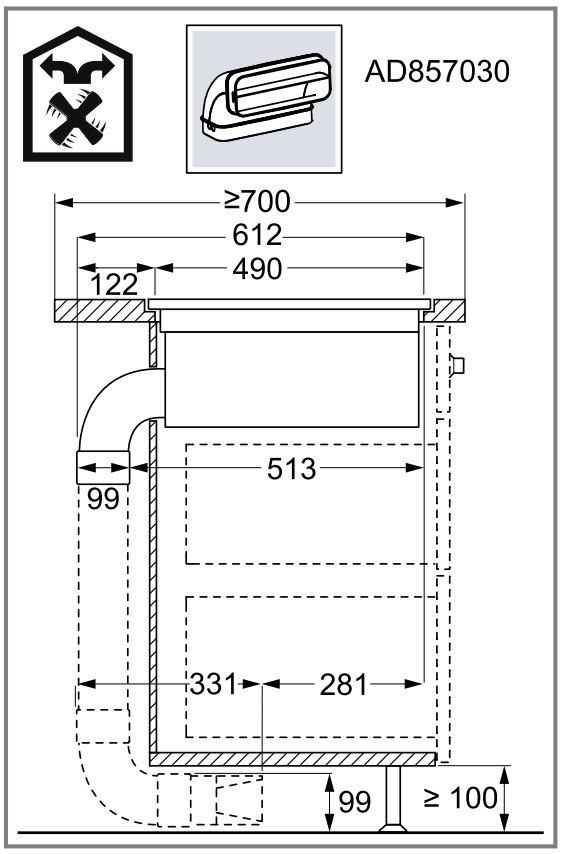
Здесь приведены размеры прибора

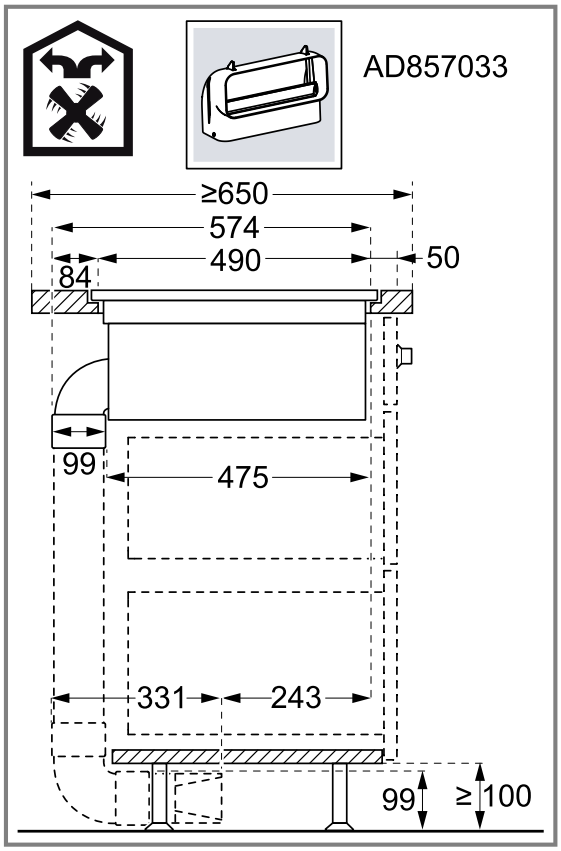


20.4 Монтажные размеры для плоского воздуховода

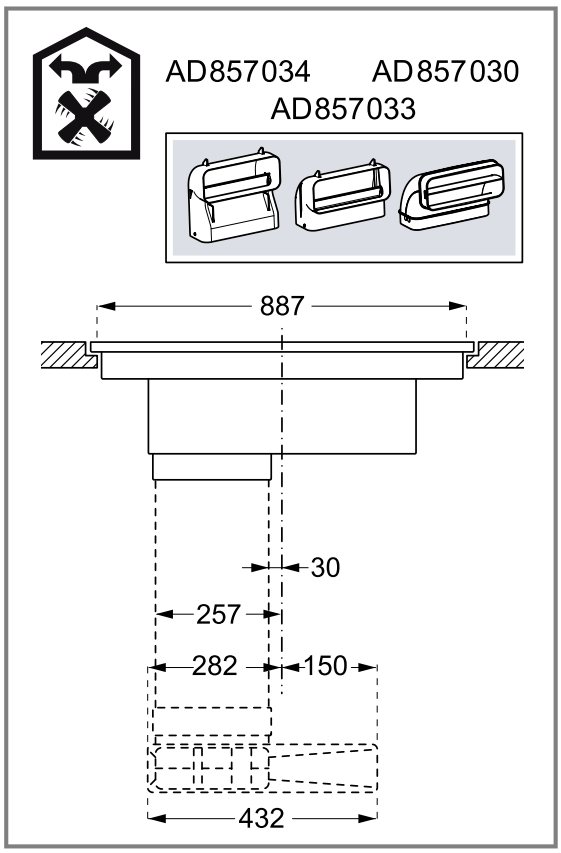
Здесь приведен обзор монтажных размеров для плоского воздуховода.
Вид сбоку:





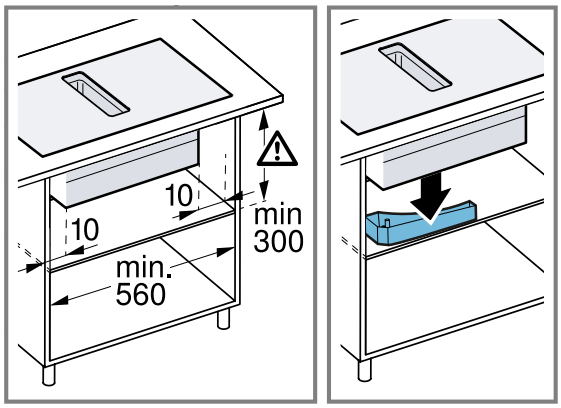


Вид спереди:

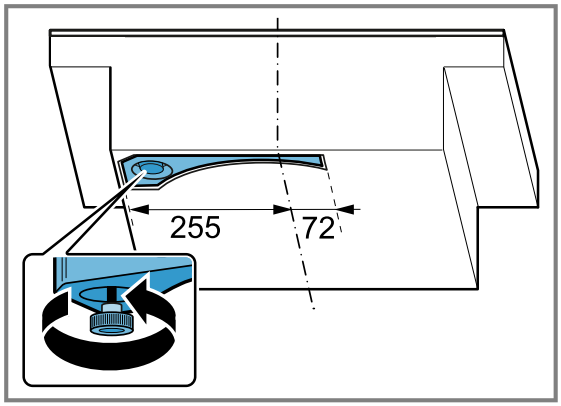


20.5 Безопасные расстояния

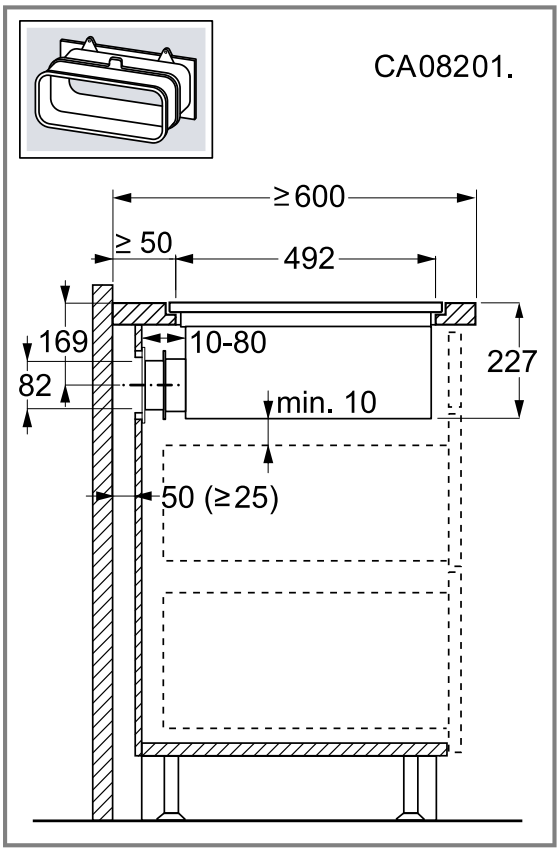
Соблюдайте безопасные расстояния для вашего прибора.
Расстояние до ёмкости для слива лишней жидкости:



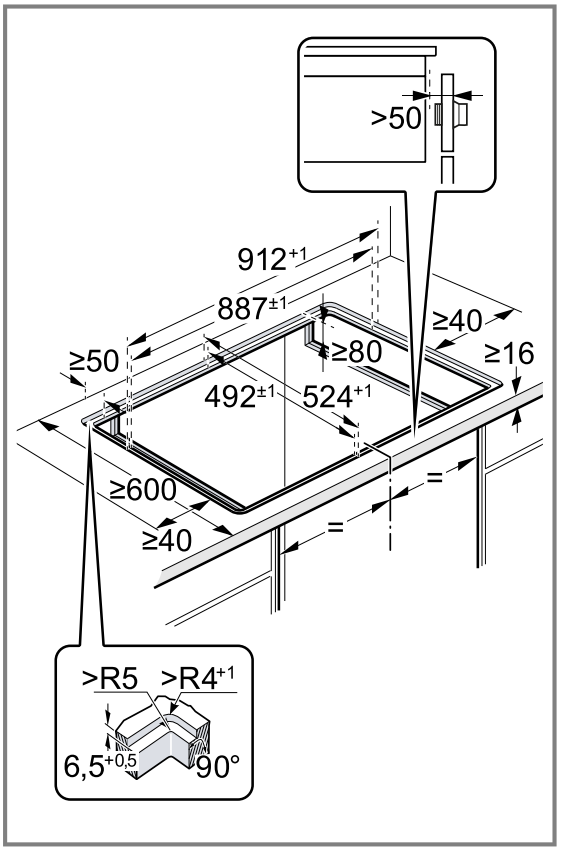
Расположение ёмкости для слива лишней жидкости:



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



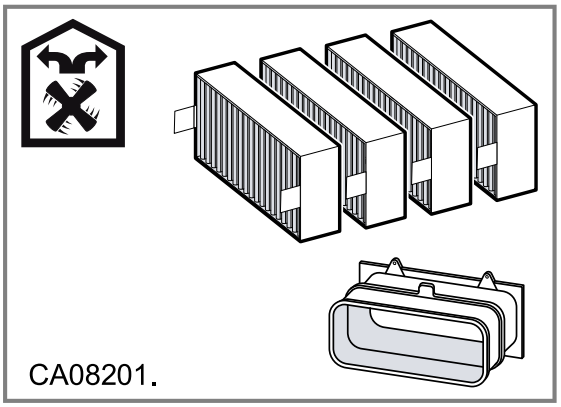
Выдерживайте безопасные расстояния при выполнении выреза в столешнице.
Не кладите в выдвижной ящик предметы, высота которых превышает максимальную высоту ящика. Такие предметы могут упираться в основание прибора, тем самым мешая его работе.



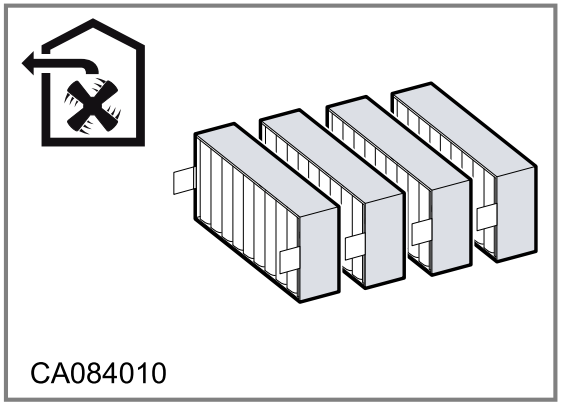
20.6 Варианты установки

Здесь приведен обзор видов различных вариантов установки.

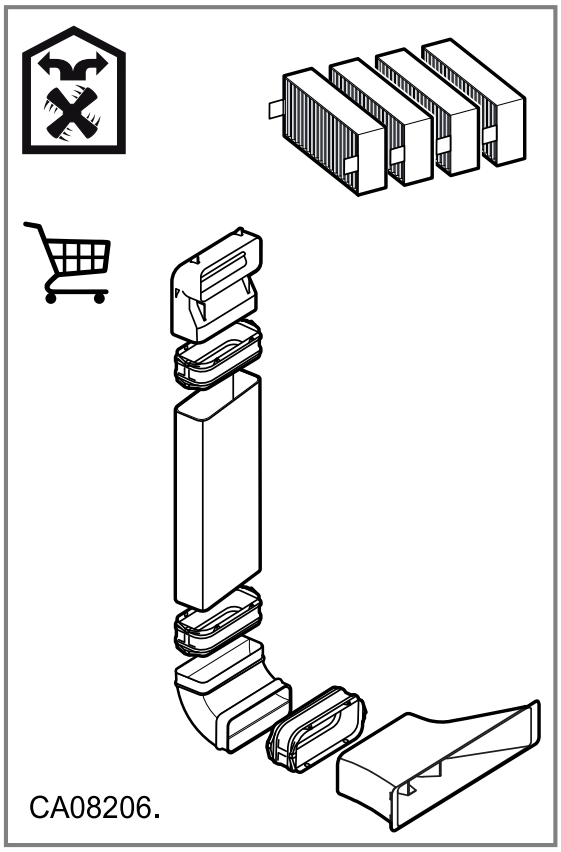
Фильтр для удаления запахов и адаптер для режима циркуляции воздуха:



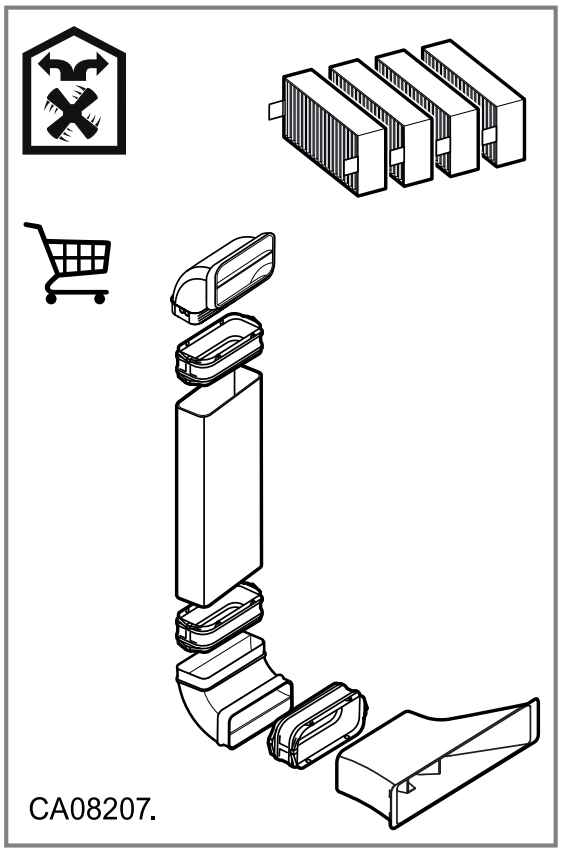
Шумопоглотитель и уплотнитель для режима отвода воздуха:



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.

⚠ 20.7 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.

20.8 Безопасность при монтаже

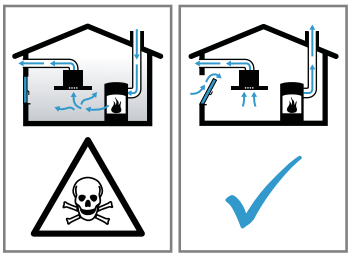
При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

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.

20.9 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.

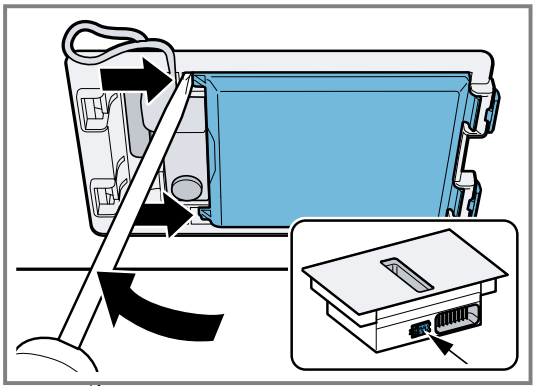
- Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат, не перегибался и находился вдали от острых кромок.
- Прокладывайте сетевой кабель так, чтобы он не касался нагретого корпуса прибора.
- Используйте только сетевой кабель, входящий в комплект поставки прибора или поставляемый сервисной службой.
- Этот прибор 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.

20.10 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.

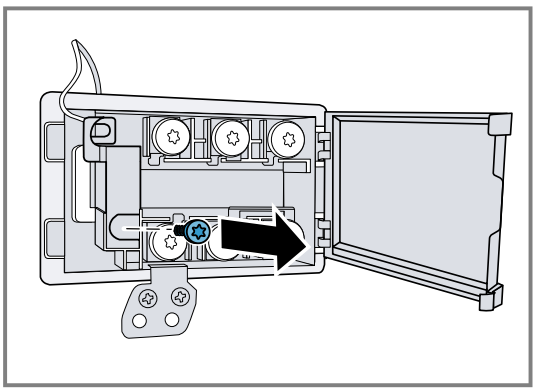
Открывание распределительной коробки

- ▸ Приподнимите крышку распределительной коробки с помощью отвёртки.

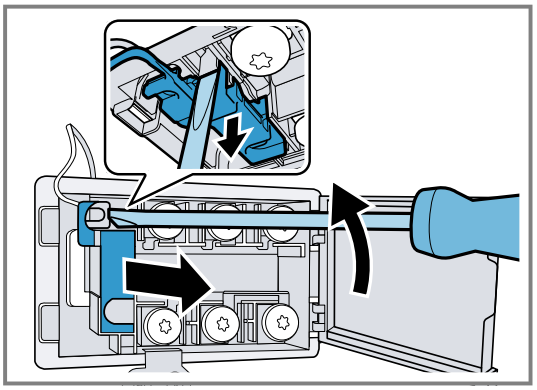


Подготовка распределительной коробки

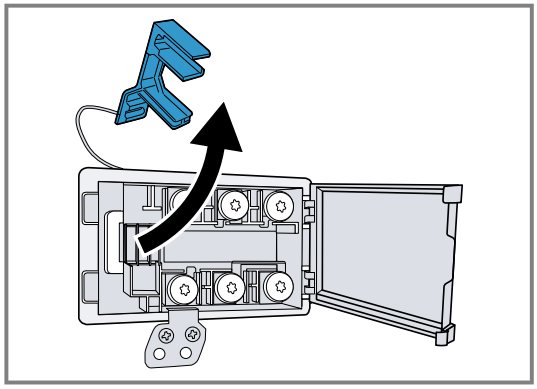
1. Ослабьте винт.



2. Приподнимите кабельный амортизатор отверткой.

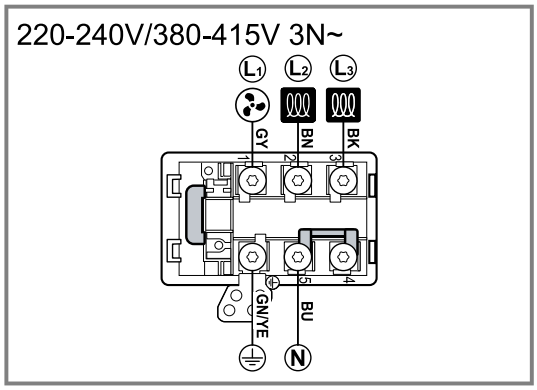


3. Ослабьте фиксацию кабельного амортизатора.

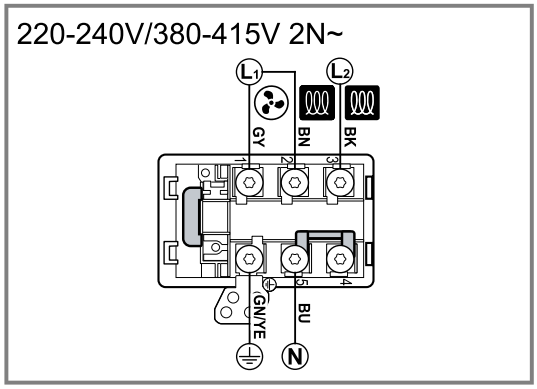


Подключение кабеля к распределительной коробке

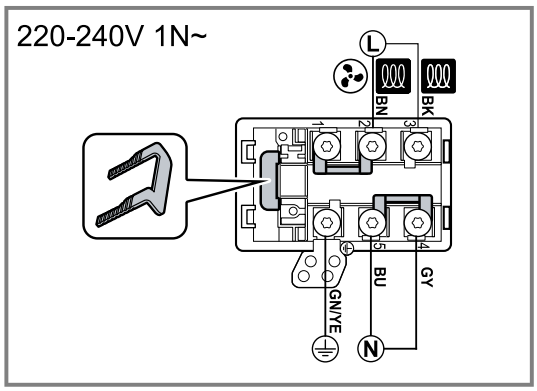
1. Для 3 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



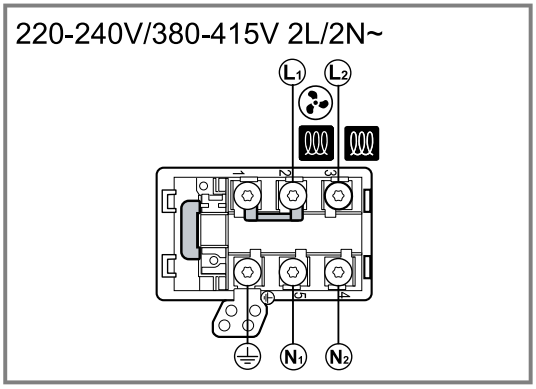
2. Для 2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



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



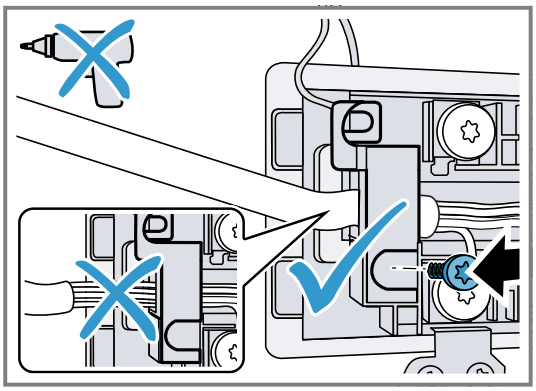
4. Для 2 L/2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на следующем рисунке.



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.

20.11 QR-код для подключения к электросети

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

20.12 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.

20.13 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.

20.14 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.

20.15 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:

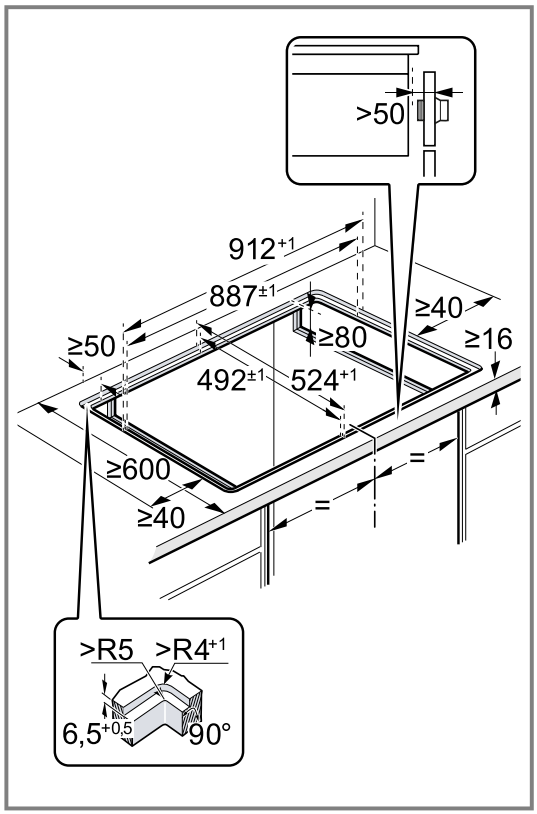
- каменные столешницы
- столешницы из искусственных материалов (например, Corian®)
- столешницы из массива дерева

Встраивание в столешницы из прессованной древесины невозможно.

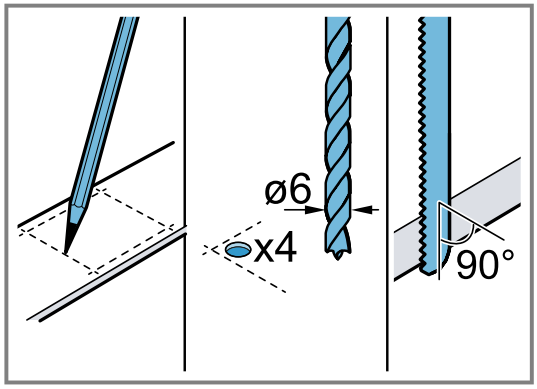
Подготовка мебели

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

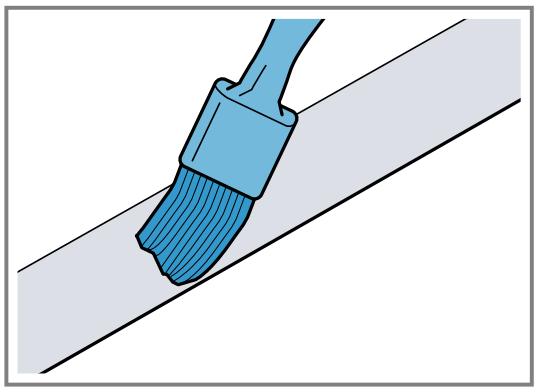
1. Разметьте место выреза в мебели в соответствии со схемой установки.
   ▸ Учитывайте пространство, необходимое для регуляторов. Убедитесь в наличии зазора не менее 50 мм между мебельной панелью и корпусом прибора.



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

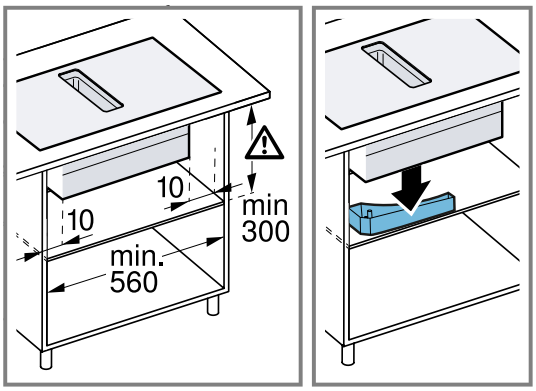


3. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.

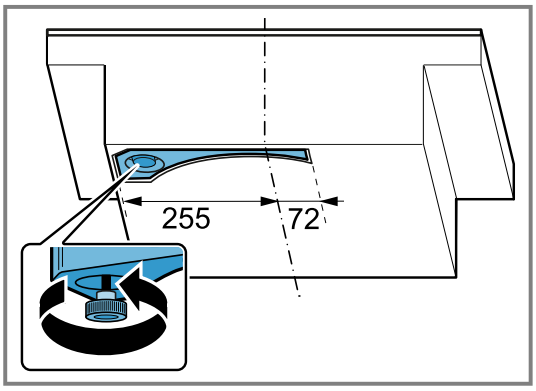


При установке над выдвижным ящиком выдерживайте минимальные отступы.

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

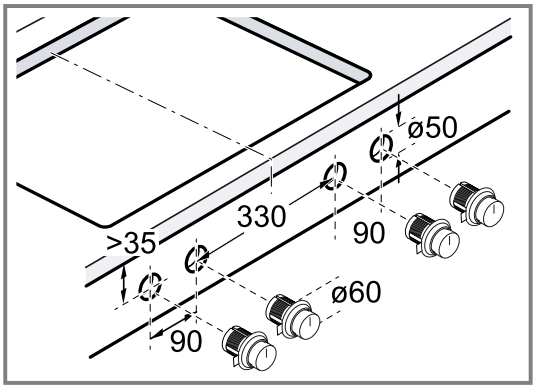


2. Учитывайте расположение ёмкости для слива лишней жидкости.



Вырез под регуляторы

1. Для правильной установки регуляторов, соблюдайте инструкции по установке регуляторов.
   Мы рекомендуем устанавливать регуляторы на передней стороне нижнего шкафа. Также возможно установить регуляторы на столешницу перед прибором.
2. Сделайте отверстия под регуляторы.



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

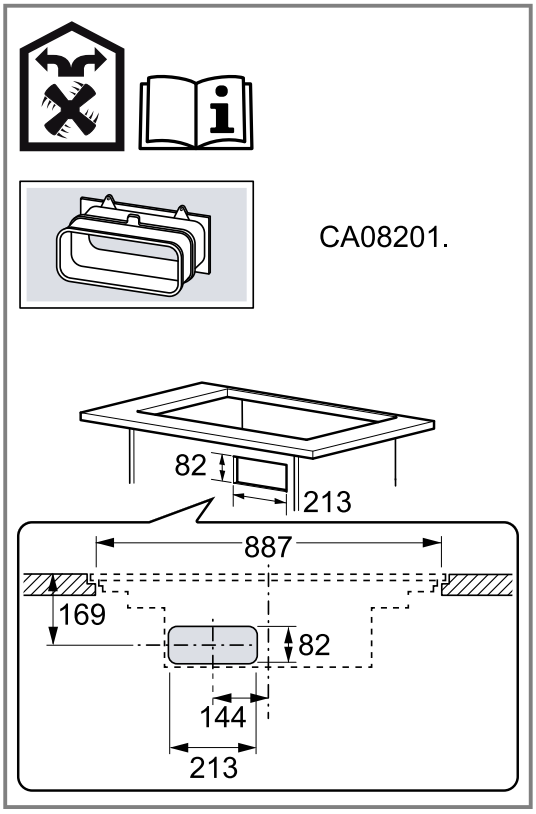
Подготовка мебели к установке прибора для циркуляции воздуха с адаптером

Указания

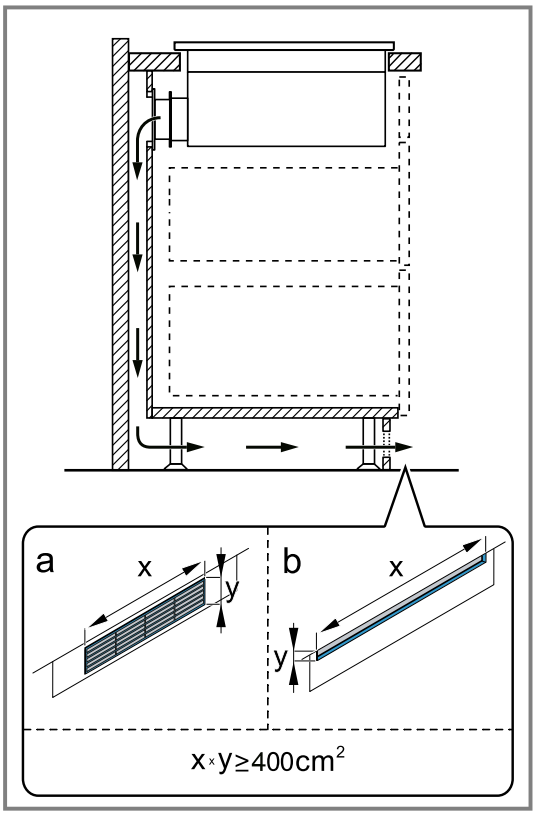
- При установке непосредственно на внешнюю стену без теплоизоляции или над неотапливаемым полом (μ ≥ 0,5 Вт/м² °C) мы рекомендуем использовать конфигурацию с циркуляционным каналом.

- Не подключайте сторону на выдув напрямую к другим приборам без перегородок. Если невозможно установить перегородки см. «Другие способы установки».

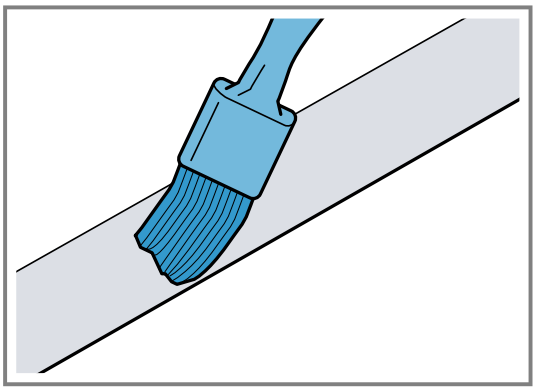
1. При комбинировании с адаптером учитывайте соответствие размеров выреза в задней стенке.



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.



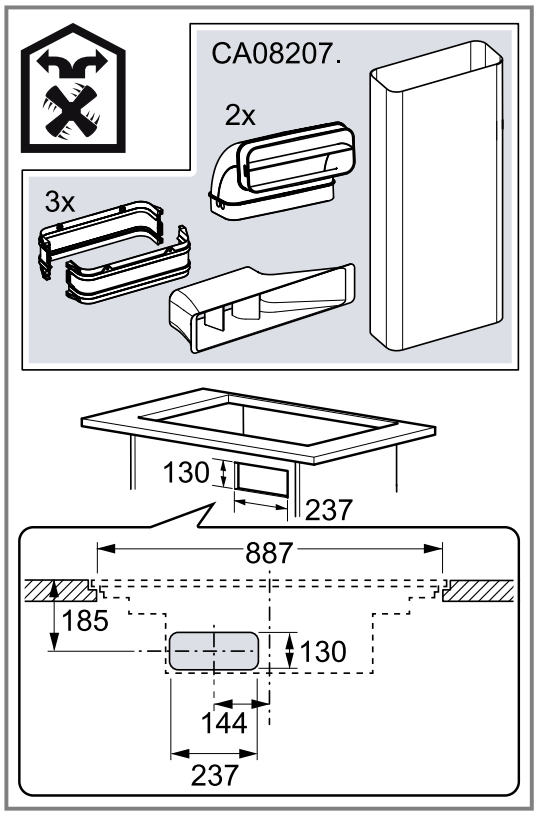
4. Чтобы прибор функционировал правильно, обеспечьте приток воздуха к варочной панели через отверстие для выхода воздуха с минимальным поперечным сечением 200°см² в нижнем шкафу.
5. После выполнения выреза удалите опилки.
6. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



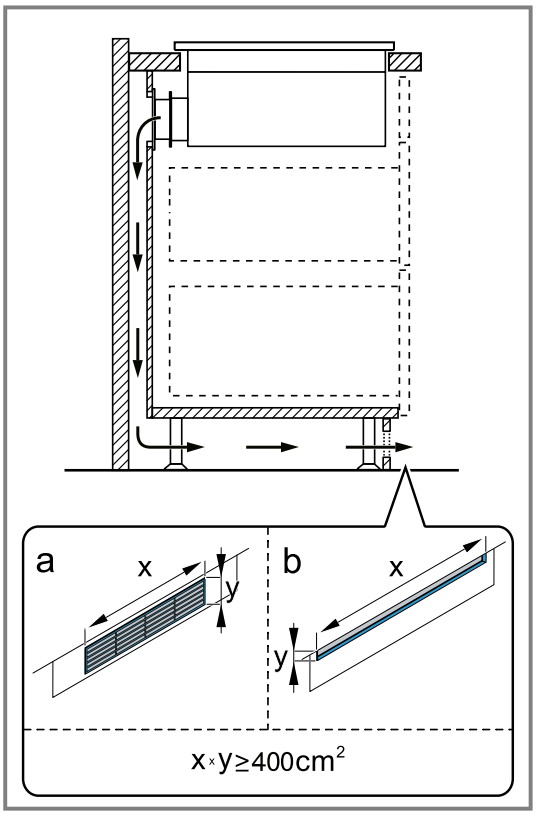
Подготовка мебели к установке прибора для циркуляции воздуха с циркуляционным каналом

1. При необходимости снимите заднюю стенку мебели.

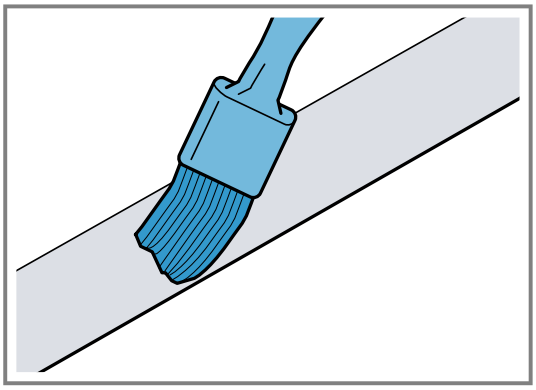
2. В комбинации с плоским воздуховодом AD 857 030 учитывайте соответствующие размеры для отверстия в задней стенке мебели.



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.



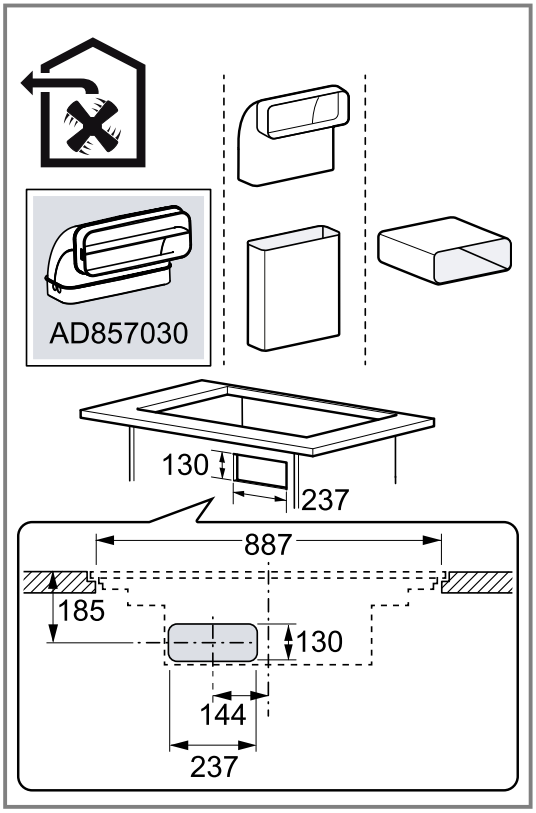
4. Чтобы прибор функционировал правильно, обеспечьте приток воздуха к варочной панели через отверстие для выхода воздуха с минимальным поперечным сечением 200°см² в нижнем шкафу.
5. После выполнения выреза удалите опилки.
6. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



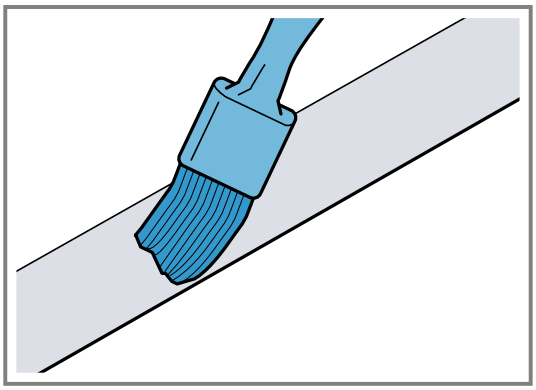
Подготовка мебели для установки режима отвода воздуха

1. При необходимости снимите заднюю стенку мебели.

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

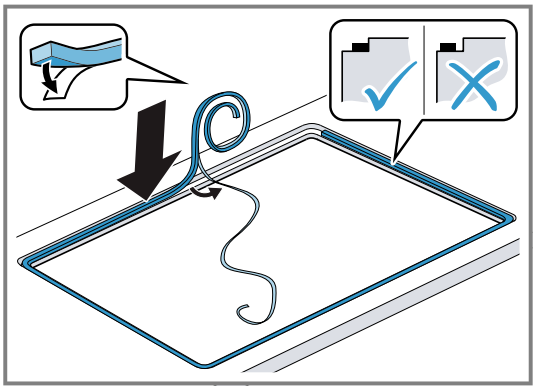


3. После выполнения выреза удалите опилки.
4. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.



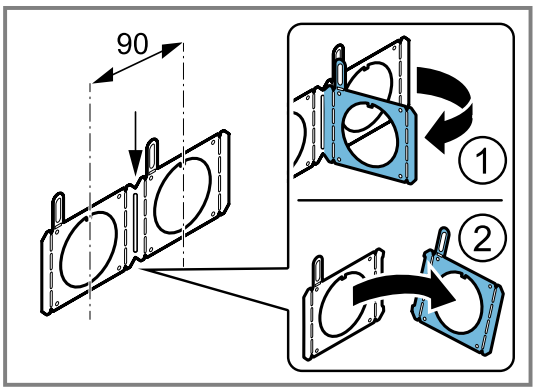
Крепление клейкой ленты

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

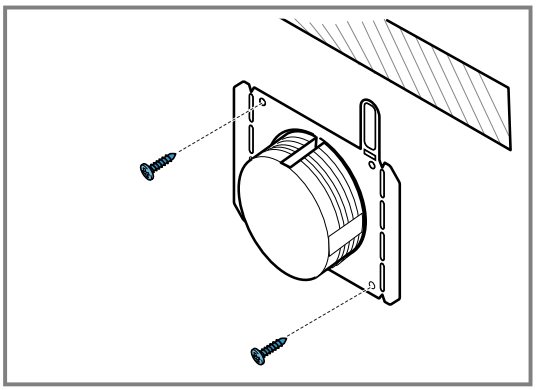


Установка регулятора

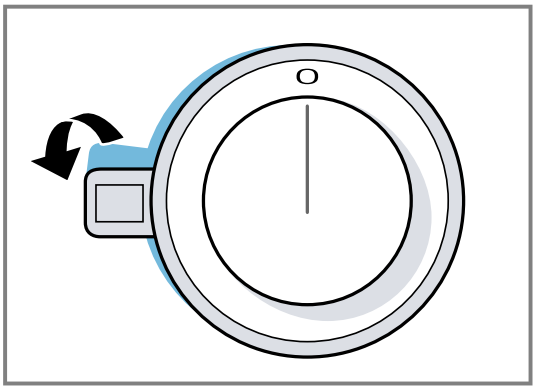
1. При необходимости обломайте крепежную пластину по перфорации в зависимости от расстояния между регуляторами.



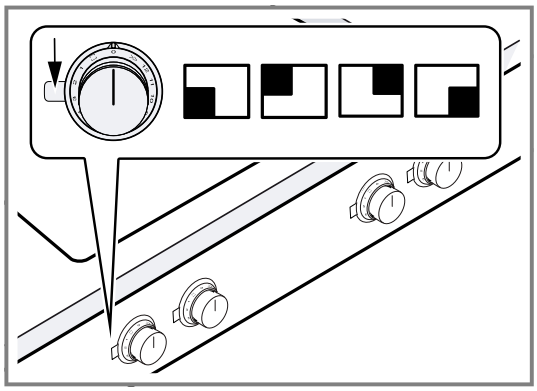
2. Удерживайте крепежную пластину на задней части панели.
3. При установке отдельного регулятора зафиксируйте крепежную пластину 2 винтами, чтобы она не съехала.
   - Для крепления пластины к каменной столешнице используйте термостойкий двухкомпонентный клей.



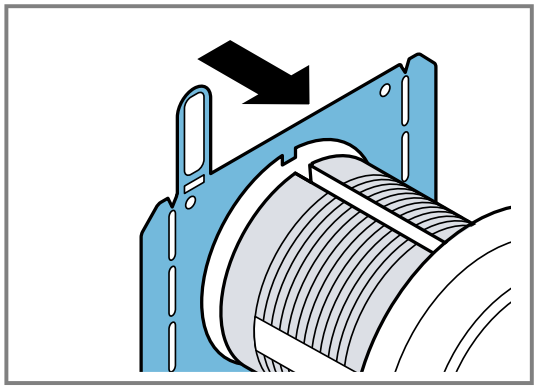
4. Снимите защитную пленку с обратной стороны светового кольца.



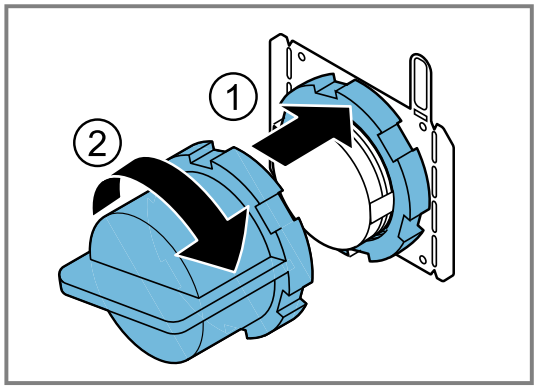
5. Установите регуляторы в правильной последовательности.



6. Вставьте регулятор в отверстие.
   ▸ Боковая маркировка на регуляторе должна находиться слева.
7. Убедитесь, что фиксирующий выступ на крепежной пластине находится на верхней стороне, а сам регулятор – в нулевом положении.



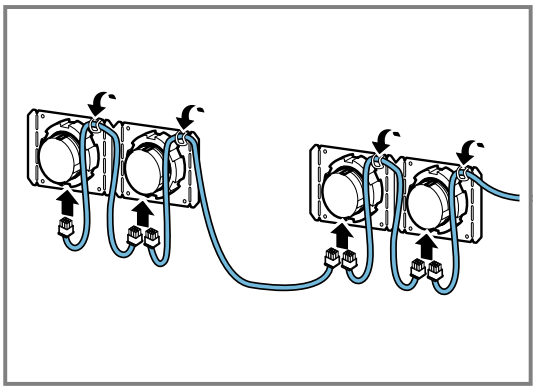
8. Затяните зажимную гайку на задней стороне регулятора с помощью прилагаемого монтажного инструмента.



9. Установите регулятор точно в нулевое положение.

Соединение регуляторов с соединительными кабелями

1. Соедините все регуляторы с прилагаемыми соединительными кабелями.



   Оба разъема на регуляторе идентичны.
2. Убедитесь, что штекеры зафиксировались в разъемах с характерным щелчком.
3. Соедините средний регулятор с любым длинным соединительным кабелем.
4. После монтажа проверьте положение всех штекерных соединений.
5. Загните язычки на крепежных пластинах, чтобы зафиксировать все соединительные кабели после монтажа.

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 49*, режиме циркуляции воздуха →*Страница 46* или режиме циркуляции воздуха с циркуляционным каналом →*Страница 47*.

Примечание: Данный прибор предназначен исключительно для встраивания заподлицо.

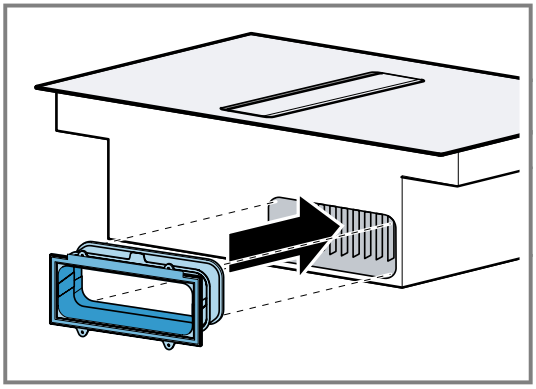
Установка прибора для режима циркуляции воздуха с адаптером

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.

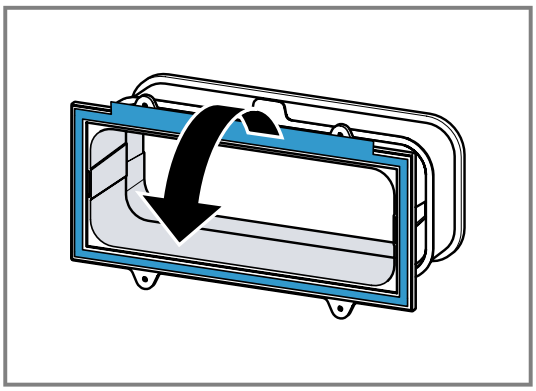
Установка адаптера

1. Очистите и обезжирьте поверхность приклеивания вокруг выреза в задней стенке мебели.

2. Установите адаптер в выпускное отверстие в задней части варочной панели.

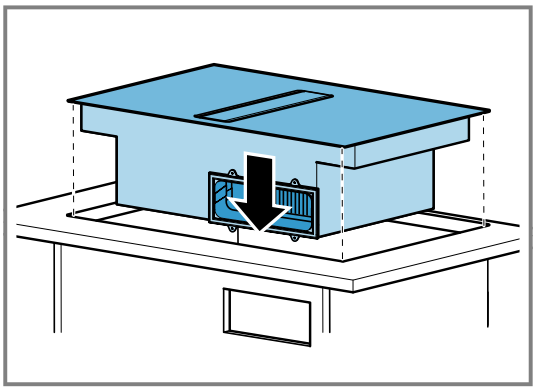


3. Снимите защитную плёнку с адаптера.



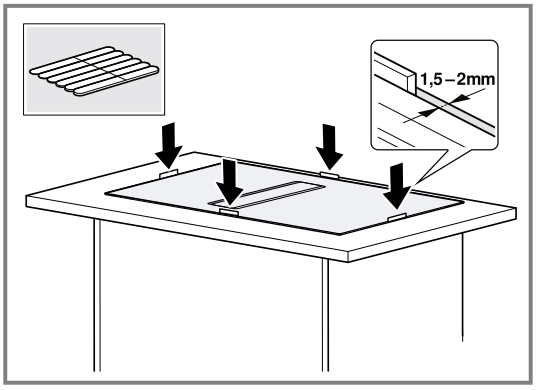
Установка прибора в вырез в столешнице

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



Выравнивание прибора в вырезе в столешнице

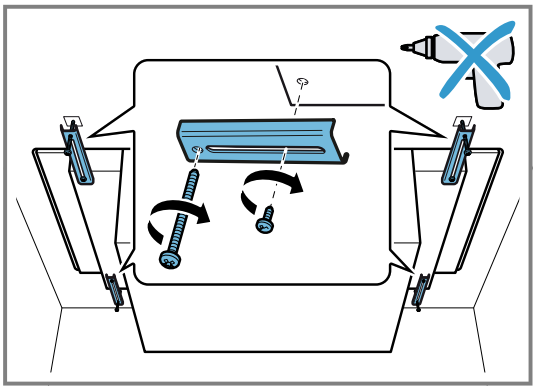
1. С помощью прилагаемых в комплекте распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по кругу, оставляя зазор от 1,5 до 2 мм.



2. Выньте распорки перед герметизацией стыка.

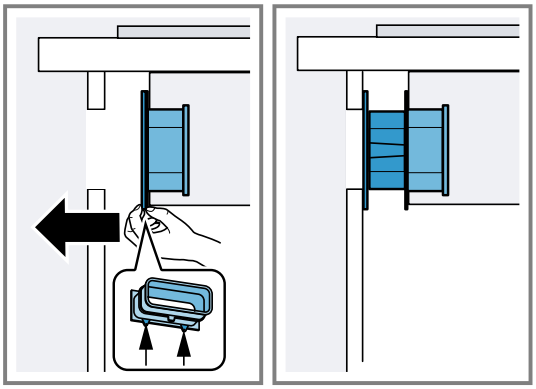
Затягивание зажимов

- 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.

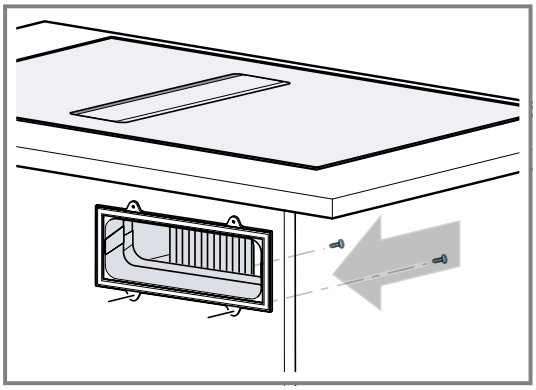


Фиксация адаптера

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



2. При необходимости дополнительно зафиксируйте адаптер винтами.

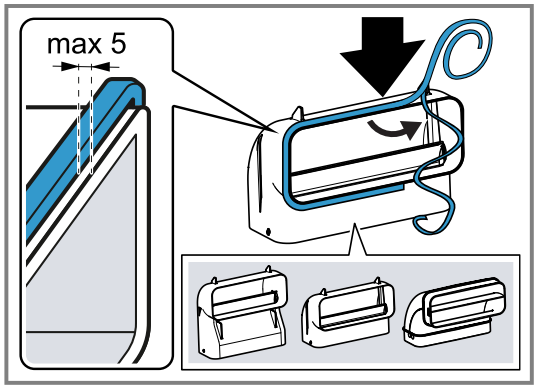


Установка прибора для работы в режиме циркуляции воздуха с циркуляционным каналом

1. Используйте уплотнитель, циркуляционный канал, диффузор и фильтр для удаления запахов в режиме рециркуляции воздуха.
2. Учитывайте размеры различных плоских воздуховодов. → *Страница 35*

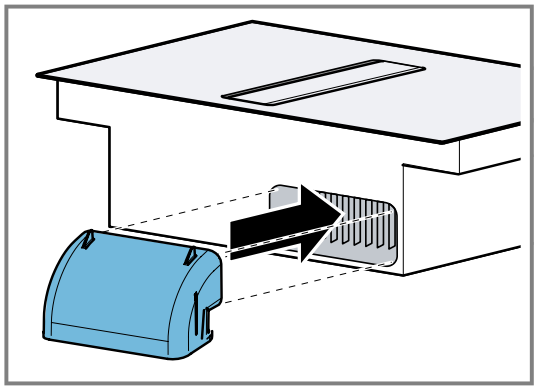
Фиксация уплотнителя

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



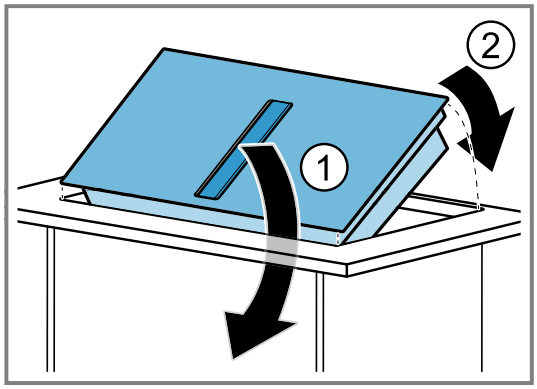
Установка плоского канала

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



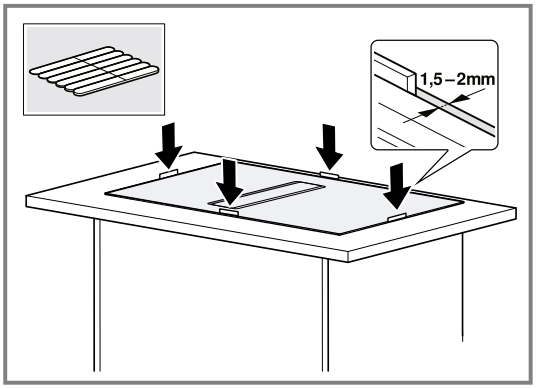
Установка прибора в вырез в столешнице

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



Выравнивание прибора в вырезе в столешнице

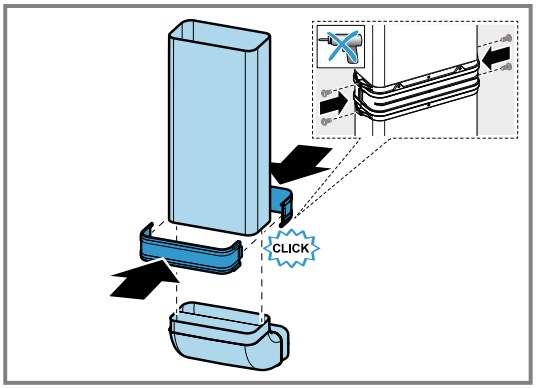
1. С помощью прилагаемых в комплекте распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по кругу, оставляя зазор от 1,5 до 2 мм.



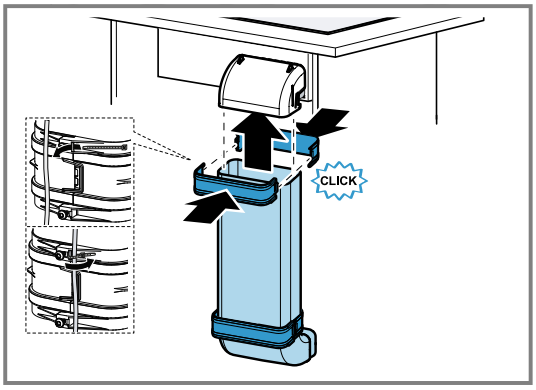
2. Выньте распорки перед герметизацией стыка.

Установка системы труб между прибором и диффузором

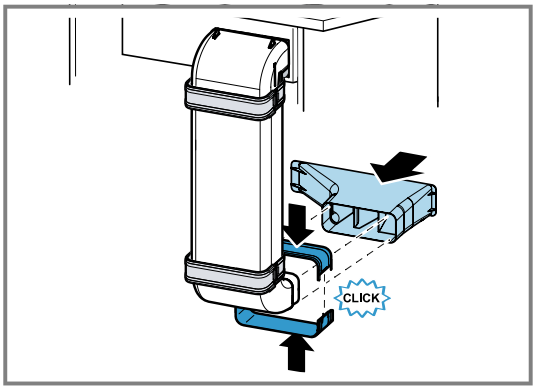
1. Соедините компоненты циркуляционного канала между собой.
   - Закрепите соединители плоских воздуховодов, зафиксировав их со щелчком.
   - Для более надежной фиксации прикрутите соединитель плоского воздуховода 4 винтами для пластика PT 4 x 8 мм.



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

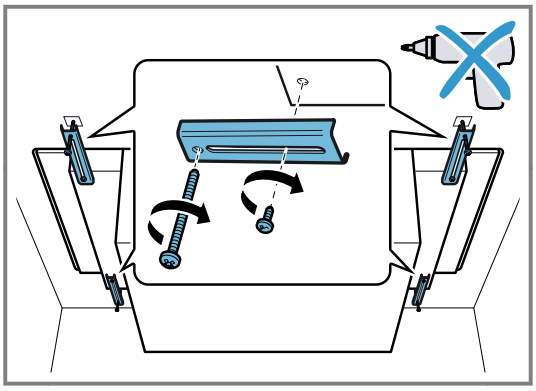


3. Подсоедините диффузор к циркуляционному каналу.



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.

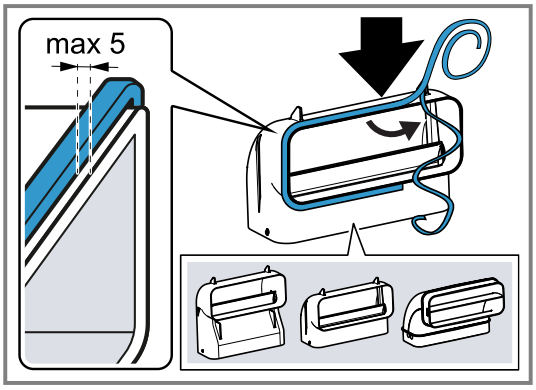


Установка прибора для работы в режиме отвода воздуха

1. В режиме отвода воздуха используйте уплотнитель и шумопоглощающие фильтры.
2. Соблюдайте указания по работе в режиме отвода воздуха. → *Страница 41*

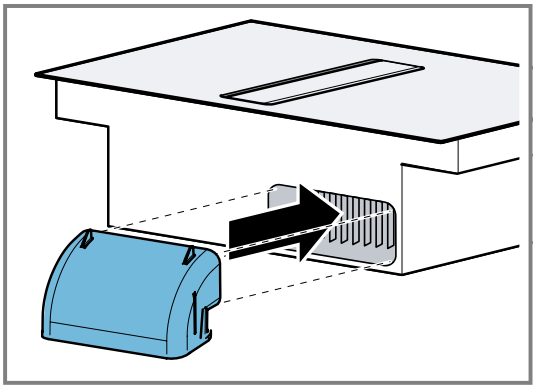
Фиксация уплотнителя

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



Установка системы труб

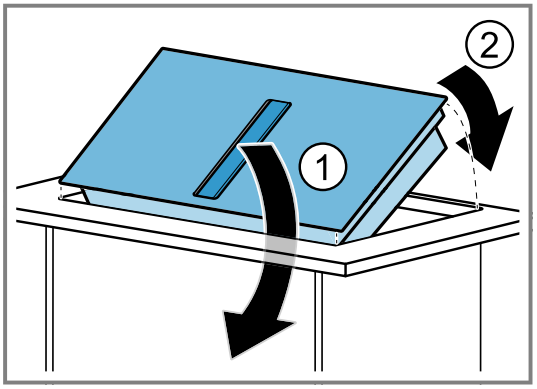
1. Установите плоский канал в выпускное отверстие на задней стенке прибора.



2. При необходимости монтируйте дополнительные элементы системы труб.

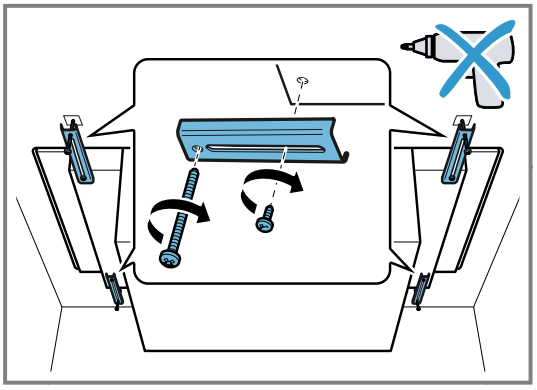
Установка прибора в вырез в столешнице

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.

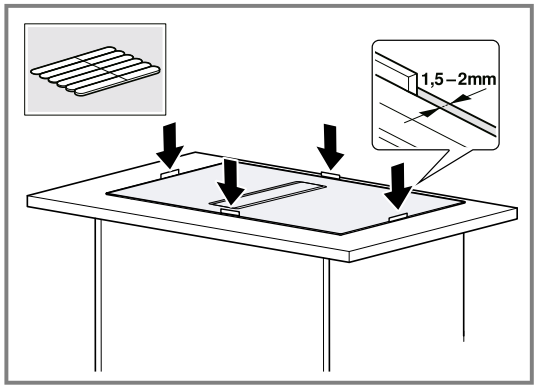


Подсоединение вытяжной трубы

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

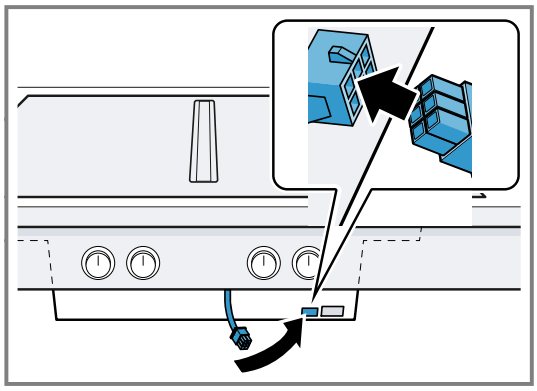
1. С помощью прилагаемых в комплекте распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по кругу, оставляя зазор от 1,5 до 2 мм.



2. Выньте распорки перед герметизацией стыка.

Подключение кабеля к прибору

1. Подключите один из длинных кабелей к прибору и к любому регулятору.

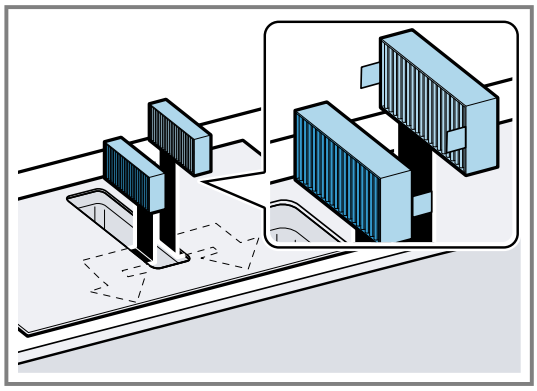


2. Убедитесь, что штекеры зафиксировались в разъёмах с характерным щелчком.

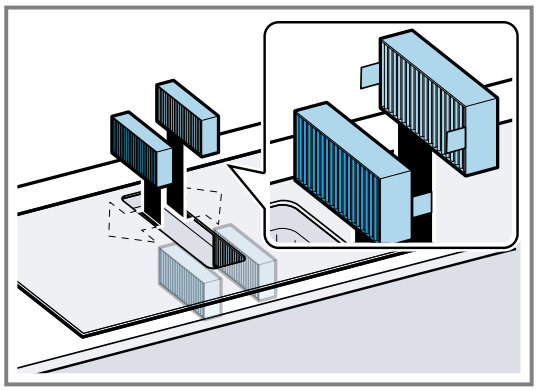
Установка фильтров

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.

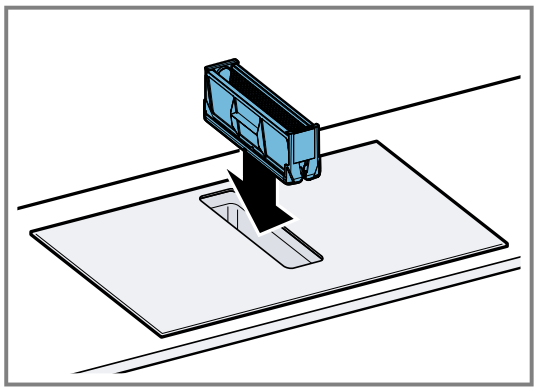


3. Вставьте в прибор другие два фильтры слева и справа.



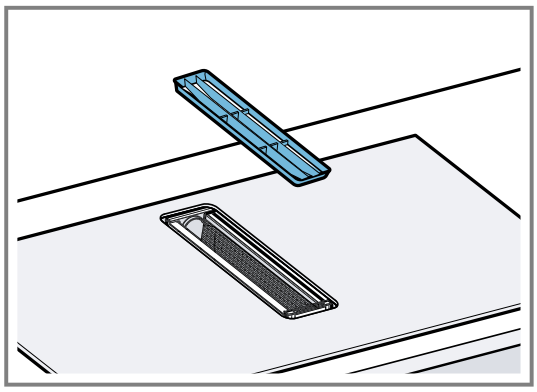
Установка жироулавливающего фильтра

▸ Установите жироулавливающий фильтр.



Установка вентиляционной решётки

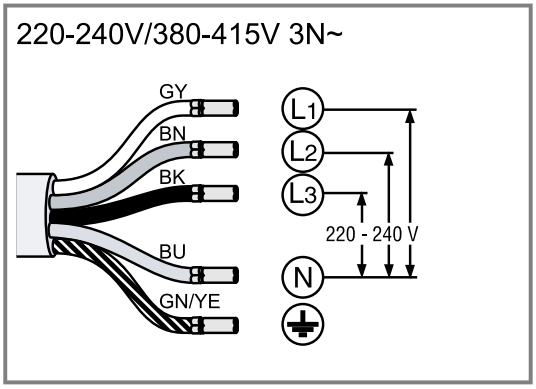
▸ Установите вентиляционную решётку.



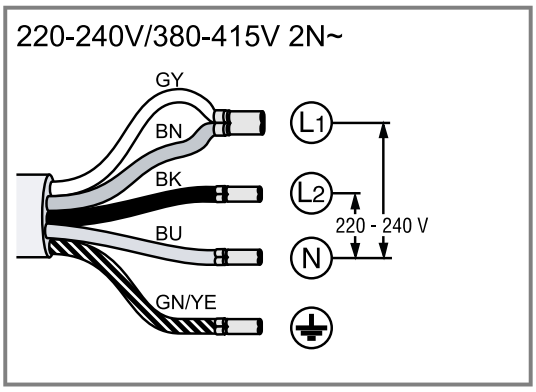
Электрическое подключение

1. Учитывайте параметры подключения на типовой табличке.

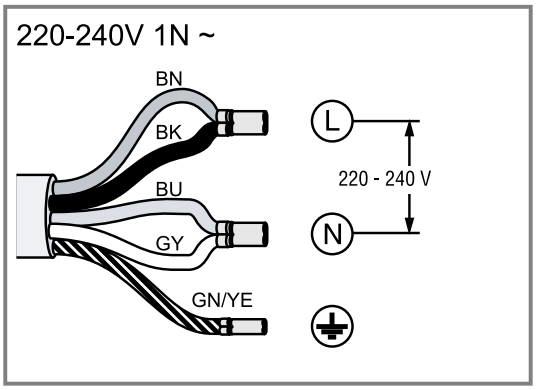
2. Для 3 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



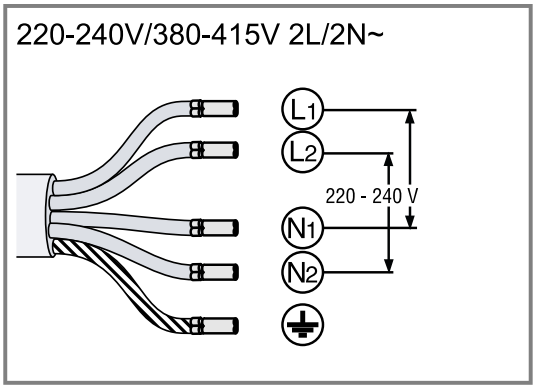
3. Для 2 N подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



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.



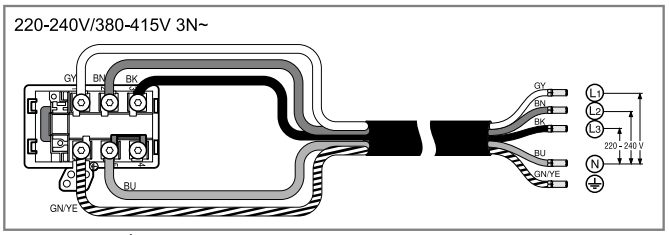
6. Учитывайте цвет кабелей.
   - BN: коричневый
   - BU: синий
   - GN/YE: жёлтый и зелёный
   - BK: чёрный
   - GY: серый
7. В зависимости от типа подключения может потребоваться изменение расположения кабельных зажимов, поставляемых с завода.
8. Для соединения двух кабелей при необходимости, вставьте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

Проверка работы

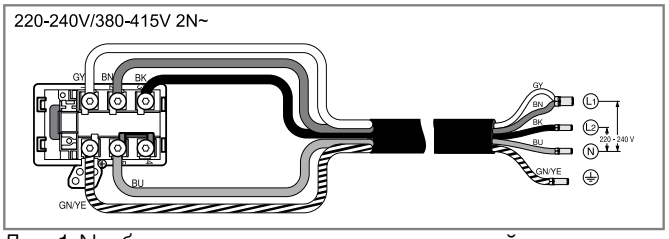
1. Включите прибор.
2. Если загорается *0400*, *E053* или *E*, прибор подключен некорректно.
3. Если на дисплее прибора не появляется индикация ошибок, проверьте работу вентиляции, следуя руководству по эксплуатации.

Проверка и отладка подключения к электросети

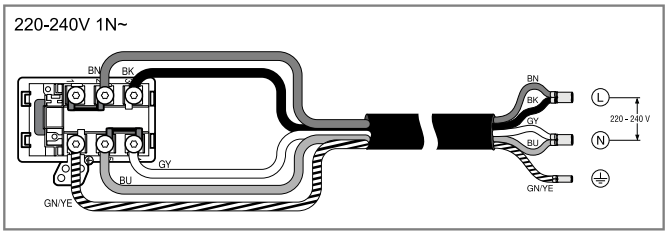
1. Отсоедините прибор от сети.
2. Проверьте, соответствуют ли разъем на приборе и разъем со стороны здания схеме подключения в данной инструкции по монтажу.
   → *"Подготовка к электроподключению", Страница 39*
3. Для 3 N обратите внимание на следующий рисунок.



4. Для 2 N обратите внимание на следующий рисунок.



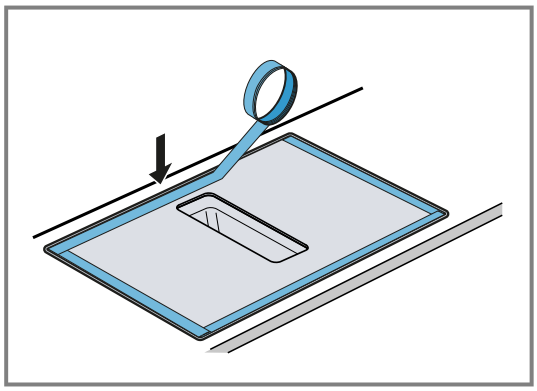
5. Для 1 N обратите внимание на следующий рисунок.



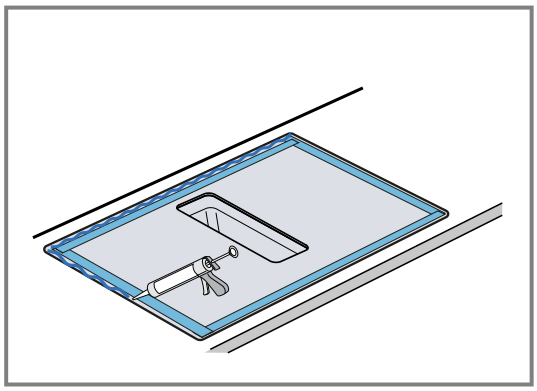
Уплотнение швов

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

9002044418 (060416) REG25
ru