Индукционная варочная панель с зоной нагрева по всей площади

CX 492

GAGGENAU

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



Содержание

1 Безопасность 2
2 Предотвращение материального ущерба 5
3 Защита окружающей среды и экономия 5
4 Подходящая посуда 6
5 Знакомство с прибором 7
6 Перед первым использованием 9
7 Стандартное управление 9
8 Динамическое приготовление 12
9 Профессиональное приготовление пищи 12
10 Функции времени 14
11 Функция «Booster» для кастрюль 15
12 "Функция «Booster» для сковород" 15
13 Функция поддержания в горячем состоянии ... 16
14 Подтверждение установок 16
15 Сенсор приготовления 17
16 Беспроводной сенсор варки 19
17 Динамическое приготовление для кухонной посуды 21
18 Функция «Teppan-Yaki» 22
19 Блокировка для безопасности детей 23
20 Функция паузы 23
21 Индивидуальное защитное отключение 24
22 Базовые установки 24
23 Ограничение по мощности 25
24 Home Connect 25
25 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели 27
26 Очистка и уход 28
27 FAQ 29
28 Устранение неисправностей 31
29 Утилизация 33
30 Сертификат соответствия 33
31 Сервисная служба 34

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

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

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

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

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

1.3 Использование по назначению

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

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.

EAC

- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

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

1.4 Ограничение круга пользователей

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

1.5 Безопасная эксплуатация

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- Никогда не используйте поврежденный прибор.
- Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Обратитесь в сервисную службу.
  →*Страница 34*

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

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

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

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

Батарейки могут быть опасны для детей.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!

Данное изделие содержит миниатюрный элемент питания.



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

- Немедленно обратитесь за медицинской помощью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

- Чтобы снять датчик, используйте прихватки или кухонное полотенце.

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

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

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

- Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

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

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

2 Предотвращение материального ущерба

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

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

ВНИМАНИЕ

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Всегда ставьте посуду в пределах используемой рабочей зоны.
Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.
- ✔ Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

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

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

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

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

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

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

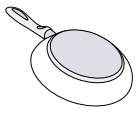
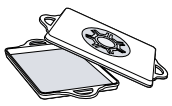
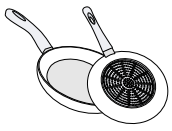
Заблаговременно выполняйте переключение на более низкий уровень мощности.
- ✔ При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

4 Подходящая посуда

Посуда, подходящая для использования на индукционной варочной панели, должна иметь ферромагнитное дно. Это означает, что посуда должна обладать магнитными свойствами и соответствовать рекомендуемому размеру.
Варочная панель автоматически распознает расположение, размер и форму используемой посуды в зависимости от диаметра ферромагнитной площади и материала дна посуды. Соблюдайте указания производителя посуды.
Подходящей является посуда с диаметром дна от 90 до 340 мм.

4.1 Размер и характеристики посуды

Чтобы посуда правильно распознавалась, необходимо учитывать размер и материал, из которого она изготовлена. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.

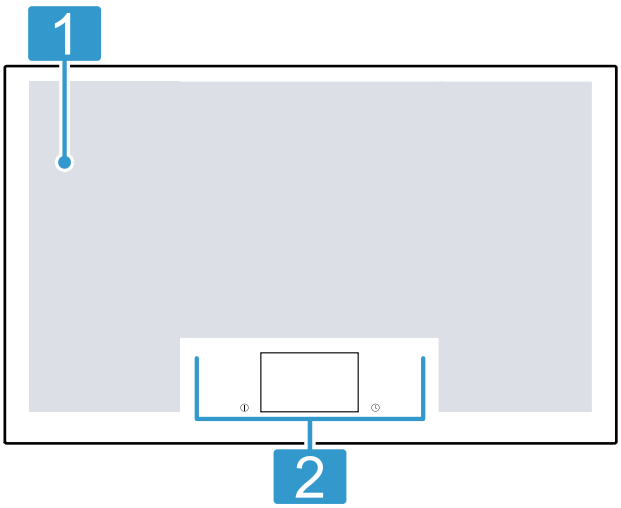
Посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда 	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознается варочной панелью.
	Ферромагнитная посуда из эмалированной стали или чугуна или специальная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

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

5 Знакомство с прибором

5.1 Варочная поверхность

В пределах всей варочной поверхности варочная панель оснащена функцией индукционного нагрева. Ставьте посуду в пределах используемой варочной поверхности в любом положении. Варочная панель автоматически определяет расположение, размер и форму посуды. На варочной поверхности можно одновременно использовать до 6 предметов посуды.



1	Используемая варочная поверхность
2	Панель управления

5.2 Панель управления

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



Указания
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой.
- Не ставьте посуду близко к индикаторам и кнопкам. Это может вызвать перегрев электроники.

Сенсорные кнопки

При включении варочной панели загораются символы доступных на данный момент кнопок.

Кнопка	Функция
⏻	Главный выключатель
🕒	Меню времени
	▪ ⧗ Таймер ▪ ⏱ Время работы
🔒	Блокировка для безопасности детей
⏸	Функция паузы
⛶	Режимы работы варочной панели ▪ Динамическое приготовление ▪ Профессиональное приготовление ▪ Классическое приготовление
🔧	Базовые установки
⏻	Конфорка ▪ Уровни мощности 1–9 ▪ » Функция «Booster» для кастрюль ▪ "Функция «Booster» для сковород" ▪ Функция поддержания в горячем состоянии ▪ Отключающий таймер ▪ Режимы работы для кухонной посуды – Динамическое приготовление для кухонной посуды – Классическое приготовление для кухонной посуды – Сенсор варки – Теппаньяки

Кнопки, доступные при установке соединения с Home Connect

Как только соединение с Home Connect установлено, становятся доступны следующие кнопки:

Кнопка	Функция
📶	Возможность подключения
✣	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели
∧	Сенсор управления вентилятором
☼	Подсветка вытяжного колпака

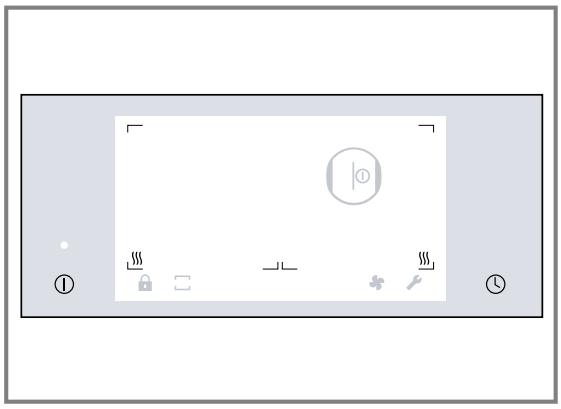
5.3 Сенсорный дисплей

Сенсорный дисплей делает использование прибора простым и интуитивно понятным.

Главное окно

Отображаются посуда на рабочей зоне и текущие настройки используемой в настоящий момент зоны нагре-

ва, например, режим приготовления, уровни мощности и активные функции времени.



Область функций

Позволяет получить доступ к определенным функциям и другим меню.
На панели инструментов отображаются следующие опции:

	Блокировка для безопасности детей
	Функция паузы
	Режим варочной панели
	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели
	Базовые установки

Информационное меню

Можно получить информацию о приборе и его текущих функциях.

Открытие информационного меню

- ▸ Нажмите **i** на панели инструментов.
- ✔ Сенсорное поле отображается, когда функция доступна.

Индикация и уведомления

- Уведомления служат для информирования об изменении статуса прибора или необходимости подтверждения пользователем. Верхняя линия дисплея загорается оранжевым цветом.
  Для возврата к главному окну коснитесь ✓.
- Указания обращают ваше внимание на то, что требуется предпринять соответствующие меры. Верхняя линия дисплея загорается синим цветом.
  Следуйте указаниям на дисплее. Для возврата к главному экрану коснитесь ✓.

Меню режимов работы варочной панели

Варочная панель оснащена различными функциями для всей рабочей зоны.
Для вызова нажмите на панели инструментов.

Символ	Режим приготовления	Функция
	Профессиональное приготовление	Выбор ступени нагрева конфорки в зависимости от положения посуды на рабочей зоне, справа налево.
	Классическое приготовление	Выбор ступени нагрева конфорки для зоны нагрева.
	Динамическое приготовление	Выбор ступени нагрева конфорки в зависимости от положения посуды на рабочей зоне, спереди назад

Меню режимов работы для кухонной посуды

Варочная панель имеет различные режимы работы для кухонной посуды, устанавливаемые для зон нагрева.
Чтобы получить к ним доступ, коснитесь индикатора зоны нагрева, а затем нажмите .

Символ	Режим приготовления	Функция
	Динамическое приготовление для кухонной посуды	В зависимости от расположения посуды с помощью данного режима можно управлять определенным уровнем мощности, передвигая посуду с переднего края рабочей зоны на задний.
	Классическое приготовление для кухонной посуды	Таким образом, можно подобрать уровень мощности для любой посуды.
	Сенсор варки	С помощью установленного на наружной стороне посуды сенсора варки можно автоматически поддерживать температуру. Функции приготовления подходят для приготовления блюд, при варке или жарении которых в кастрюле требуется добавление большого количества воды, растительного масла или жира.
	Теппаньяки	Это позволяет готовить на одной зоне и поддерживать температуру готового блюда на другой или готовить на всей площади с одинаковым уровнем мощности.

5.4 Индикация зон нагрева

При установке посуды на рабочую зону, на сенсорном дисплее загорается индикатор соответствующей зоны нагрева.

Конфорка	Статус
	Распознанная зона нагрева ▪ Посуда на рабочей зоне распознана. ▪ Индикация конфорки загорается. ▪ Коснитесь ⏻, чтобы выбрать зону нагрева.

Конфорка	Статус
	**Выбранная зона нагрева** ▪ Отображаемая зона нагрева выбрана. ▪ Вы можете установить уровень мощности.
	**Включенная зона нагрева** ▪ Отображаемая зона нагрева включена. ▪ На индикаторе загорается значение необходимой ступени нагрева конфорки.
	**На зоне нагрева нет посуды** ▪ Вы убрали посуду с рабочей зоны. ▪ Уровень мощности, выбранный ранее, светится менее ярко.
	**Другая индикация** ▪ Вы не можете установить выбранную зону нагрева. ▪ Для получения дополнительной информации коснитесь ⊖.

Конфорка	Статус
	Возможные причины: ▪ На варочной поверхности можно одновременно использовать до 6 равномерно распределённых предметов посуды. ▪ Посуда не подходит для индукционных варочных панелей. ▪ Превышена максимальная потребляемая мощность прибора.

Примечание: Индикаторы зон нагрева могут не совпадать с фактическими размером и формой посуды. Данные отклонения являются нормой и не влияют на работу варочной панели.

5.5 Индикатор остаточного тепла

Зона нагрева имеет несколько индикаторов остаточного тепла, которые показывают, что рабочая зона еще горячая.
В зависимости от интенсивности остаточного тепла загораются одна, две или все три индикаторные линии ⦚.
Не прикасайтесь к рабочей зоне, если эти индикаторы еще горят или недавно погасли.
Даже если варочная панель выключена, индикаторы остаточного тепла горят до тех пор, пока рабочая зона остается горячей.

6 Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

6.1 Первая очистка

Удалите остатки упаковки с поверхности варочной панели и протрите поверхность влажной тканью. Список рекомендуемых чистящих средств можно найти на официальном сайте *www.gaggenau.com*.
Дополнительная информация по уходу и чистке.
→ *Страница 28*

6.2 Приготовление с помощью индукционного нагрева

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

6.3 Кухонная посуда

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

6.4 Первый ввод в эксплуатацию

При первом включении прибора в качестве первого шага по настройке варочной панели на дисплее отображается стандартная настройка языка.
Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок. → *Страница 24*

6.5 Настройка Home Connect

Для запуска настроек подключения выберите настройку Home Connect в базовых установках и следуйте указаниям в главе .
→ *"Home Connect", Страница 25*

7 Стандартное управление

7.1 Включение варочной панели

▸ Коснитесь ⏻.
Раздается предупредительный сигнал и загорается сенсорный дисплей.
✔ Варочная панель готова к работе.

Реактивировать

▸ Если вы снова включаете прибор в первые 10 секунд после выключения, то варочная панель начинает работать с прежними установками. Данную функцию можно включить в меню базовых установок.
→ *Страница 24*

7.2 Выключение варочной панели

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

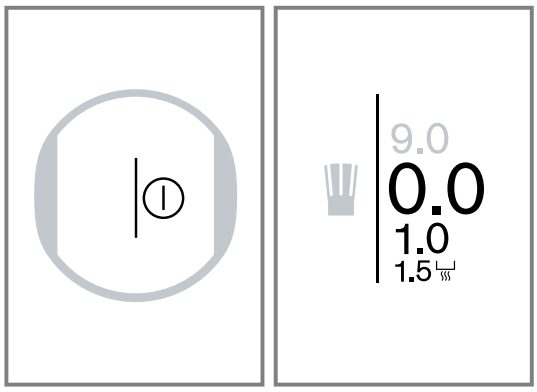
Примечание: Если все зоны нагрева остаются выключенными дольше 30 секунд, варочная панель выключается.

7.3 Установка уровня мощности в зонах нагрева

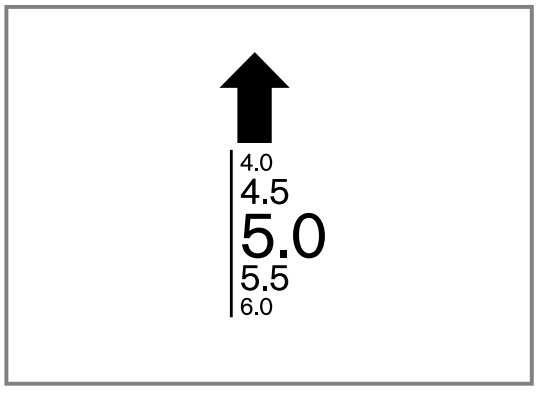
Зона нагрева имеет 17 уровней мощности. Уровни с 1 по 9 отображаются с промежуточными значениями. Необходимо выбирать тот уровень мощности, который лучше всего подходит для блюда и планируемого процесса приготовления.

Требование: Варочная панель должна быть включена.

1. Установите посуду на рабочую зону.
2. Нажмите на индикатор нужной зоны нагрева.
- ✔ На дисплее появляется зона настройки выбранной зоны нагрева.



3. Сделайте скользящее движение пальцем по зоне настройки и коснитесь необходимого уровня мощности.



- ✔ Уровень мощности установлен.

QuickStart

- ▸ Если поставить кухонную посуду на поверхность рабочей зоны перед включением прибора, то после нажатия главного выключателя она будет распознана и на сенсорном экране появится индикация зоны нагрева.

Изменение ступени нагрева и отключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимый уровень мощности или установите «0» в области программирования.
- ✔ Уровень мощности зоны нагрева изменяется или зона нагрева выключается и появляется индикация остаточного тепла.

Отсутствие или неподходящие размеры кухонной посуды

Требование: Всегда ставьте посуду в пределах используемой рабочей зоны.

- ▸ Если посуда расположена неправильно, выполнена из неподходящего материала или имеет несоответствующий размер, рядом с индикатором зоны нагрева отображается ⊖.
  Передвиньте посуду или используйте другую.
  Если активная посуда снимается с рабочей зоны более чем на 30 секунд, конфорка автоматически выключается.

Быстрое выключение зоны нагрева

- ▸ Если нажать индикацию зоны нагрева на главном дисплее на несколько секунд, уровень мощности автоматически установится на 0.0. Данную функцию можно отключить в меню базовых установок.
  → *Страница 24*

7.4 Советы по приготовлению блюд

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8-9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно 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.
- Рекомендациями по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти здесь:
  → *"Как сэкономить электроэнергию", Страница 6*

Рекомендации по приготовлению

В таблице указано, какой уровень мощности (⎓) оптимален для приготовления определённых блюд. Время приготовления (◷ min) может меняться в зависимости от вида, массы, толщины и качества продуктов.

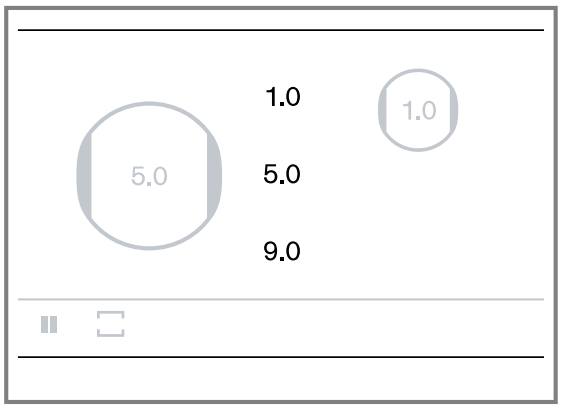
	⎓	◷ min
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		

	⎯=≡	◷ min
Густой суп, например чечевичная похлебка	1.5 - 2	-
Молоко [1]	1.5 - 2.5	-
Вареные сосиски [1]	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба [1]	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Макароны [1]	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
Рагу, приготовление в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Мясной рулет	4 - 5	50 - 65
Тушеное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш	3 - 4	50 - 60
Тушение/жарение в небольшом количестве жира [1]		
Шницель, в панировке или без нее	6 - 7	6 - 10
Шницель, глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Отбивная котлета, в панировке или без нее	6 - 7	8 - 12
Стейк (толщиной 3 см)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы, толщиной 2 см	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы глубокой заморозки	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)	4.5 - 5.5	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба в панировке, глубокой заморозки (например, рыбные палочки)	6 - 7	8 - 15
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование свежих овощей и грибов	7 - 8	10 - 20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7 - 8	15 - 20
Продукты глубокой заморозки, например блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5 - 7.5	-
Омлет (выпекание одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Глазунья, растительное масло	5 - 6	3 - 6
Жарение во фритюре, порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла [1]		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8 - 9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба, в панировке или в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

[1] Без крышки

8 Динамическое приготовление

Используйте эту специальную функцию, прежде всего, для процессов приготовления, требующих частого изменения уровней мощности. В процессе приготовления вы можете быстро и удобно подобрать ступень нагрева конфорки, перемещая посуду вперед или назад.
При активации данной функции вся площадь варочной панели превращается в варочную поверхность с 3 различными уровнями мощности. В зависимости от положения посуды прибор активирует соответствующую заданную ступень нагрева.



Указания
- Когда активирована функция динамического приготовления, следующие функции недоступны:
  – Функция «Booster» для кастрюль
  – "Функция «Booster» для сковород"
  – Функция поддержания в горячем состоянии
  – Режимы работы для кухонной посуды
  – Отключающий таймер
- Если вы перемещаете посуду по рабочей зоне, варочная панель включает автоматический поиск. Устанавливается ступень нагрева для зоны, на которой была распознана посуда.
- Дополнительную информацию о размерах и размещении посуды см. в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*

8.1 Предварительно установленные уровни мощности

Назначенный для каждого предмета посуды уровень мощности появляется на соответствующем индикаторе зоны нагрева.

Зона	Уровень мощности
Передняя зона	9,0
Средняя зона	5,0
Задняя зона	1,0

Вы можете изменить предустановленные ступени нагрева в базовых установках. → *Страница 24*

8.2 Активация динамического приготовления

1. Коснитесь □.
2. Коснитесь ⇳.
3. Коснитесь ✓, чтобы подтвердить выбранный вариант.

✔ В главном окне отобразятся предварительно установленные ступени нагрева.

8.3 Установка посуды

Примечание: Если перед активацией функции на зоне нагрева находится активная посуда, то появляется индикатор зоны нагрева без отображения ступени нагрева.

1. Чтобы подтвердить установленную ступень нагрева, коснитесь индикатора зоны нагрева.
2. Нажмите ✓.
3. При установке на зону нагрева новой посуды коснитесь индикатора зоны нагрева.
4. Нажмите ✓.

Примечание: Если размер посуды не подходит для данной функции, на зоне нагрева загорается символ ⊖. Для получения информации коснитесь ⊖. Для возврата к главному окну коснитесь ✓.

8.4 Изменение ступени нагрева

Ступени нагрева можно изменить в процессе приготовления.

1. Нажмите на уровень мощности, который нужно изменить.
2. Выберите другую ступень нагрева в зоне настройки.

Примечание: При отключении функции уровни мощности возвращаются к предварительно установленным значениям.

8.5 Деактивация динамического приготовления

1. Коснитесь □.
2. Выберите другой режим работы варочной панели.
3. Коснитесь ✓, чтобы подтвердить выбранный вариант. Назначенные для соответствующей посуды ступени нагрева сохраняются.

9 Профессиональное приготовление пищи

Используйте эту специальную функцию, прежде всего, для процессов приготовления, требующих частого изменения уровней мощности. В процессе приготовления вы можете быстро и удобно подобрать ступень нагрева конфорки, перемещая посуду влево или вправо.
При активации данной функции вся площадь варочной панели превращается в варочную поверхность с 3 различными уровнями мощности. В зависимости от положения посуды прибор активирует соответствующую заданную ступень нагрева.

Указания
- Когда активирована функция профессионального приготовления, следующие функции недоступны:
  – Функция «Booster» для кастрюль
  – "Функция «Booster» для сковород"
  – Режимы работы для кухонной посуды
  – Отключающий таймер

- Дополнительную информацию о размерах и размещении посуды см. в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*

9.1 Предварительно установленные уровни мощности

Назначенный для каждого предмета посуды уровень мощности появляется на соответствующем индикаторе зоны нагрева.

Зона	Уровень мощности
Левая зона	1,5
Средняя зона	9,0
Правая зона	5,0

Вы можете изменить предустановленные ступени нагрева в базовых установках. → *Страница 24*

9.2 Активация профессионального приготовления пищи

1. Коснитесь ⌷.
2. Коснитесь ⌶.
3. Коснитесь ✓, чтобы подтвердить выбранный вариант
✔ В главном окне отобразятся предварительно установленные ступени нагрева.

9.3 Установка посуды

Примечание: Если перед активацией функции на зоне нагрева находится активная посуда, то появляется индикатор зоны нагрева без отображения ступени нагрева.

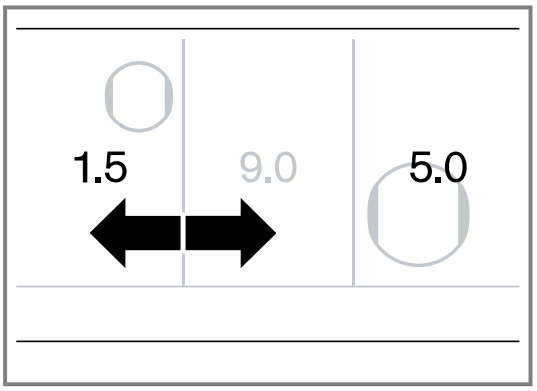
1. Чтобы подтвердить установленную ступень нагрева, коснитесь индикатора зоны нагрева.
2. Нажмите ✓.
3. При установке на зону нагрева новой посуды коснитесь индикатора зоны нагрева.
4. Нажмите ✓.

Примечание: Если размер посуды не подходит для данной функции, на зоне нагрева загорается символ ⊖. Для получения информации коснитесь ⊖. Для возврата к главному окну коснитесь ✓.

9.4 Комбинирование зон

Зоны с предварительно установленными ступенями нагрева можно комбинировать для получения большей площади нагрева с одной и той же ступенью нагрева.

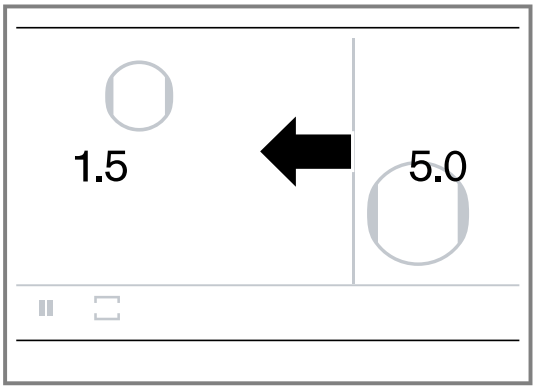
1. Нажмите на один из вертикальных краёв средней зоны и проводите пальцем влево или вправо, пока соседняя зона не будет закрыта.



✔ Ступень нагрева комбинированной зоны соответствует ступени нагрева зоны, которая будет увеличена.



2. Для повторного разделения комбинированных зон нажмите на один из вертикальных краёв зоны и проводите пальцем вправо или влево, пока скрытая зона снова не начнёт отображаться.



9.5 Изменение ступени нагрева

Ступени нагрева можно изменить в процессе приготовления.

1. Нажмите на уровень мощности, который нужно изменить.
2. Выберите другую ступень нагрева в зоне настройки.

Примечание: При отключении функции уровни мощности возвращаются к предварительно установленным значениям.

9.6 Деактивация режима профессионального приготовления пищи

1. Коснитесь ⌷.

2. Выберите другой режим работы варочной панели.
3. Коснитесь ✓, чтобы подтвердить выбранный вариант. Назначенные для соответствующей посуды ступени нагрева сохраняются.

10 Функции времени

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

- Отключающий таймер
- Таймер
- Время работы

10.1 Отключающий таймер

Эта функция позволяет запрограммировать время приготовления для одной или нескольких зон нагрева. По истечении времени зона нагрева автоматически выключается.
Можно устанавливать время приготовления до 12 часов 59 минут.

ВключениеОтключающий таймер

1. Выберите зону нагрева и уровень мощности.
2. Нажмите на выбранный уровень мощности. Загорается ◔.
3. Нажмите ◔. На индикаторе зоны нагрева загорается 00 | 00:00 h min sec.
4. Выберите время приготовления в часах и минутах.
5. Коснитесь ▶ для подтверждения.
✔ Начинается отсчет времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления зона нагрева отключается и раздается звуковой сигнал.

Примечание: Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирована функция Сенсор приготовления, отсчет времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута необходимая температура.

Изменение или выключение Отключающий таймер

1. Нажмите ◔.
2. Для подтверждения установленного времени коснитесь ▶.
3. Для отмены нажмите ■.

10.2 Таймер

Эта функция позволяет установить таймер. Эта функция работает независимо от зон нагрева и других установок. Зоны нагрева автоматически не выключаются.

Установка таймера

1. Нажмите ⏲.
2. Выберите ⧖.
3. Для подтверждения выбора нажмите ✓.
✔ Появляется индикация «00 | 00.00» h min sec.
4. В течение следующих 10 с проведите пальцем вверх или вниз и установите нужное время. Можно установить часы, минуты и секунды.
5. Прикоснитесь к символу ▶ для подтверждения выбранной установки.
✔ На панели функций появляется ⧖ и установленное время.
✔ Начнется отсчет установленного времени приготовления.
✔ По истечении установленного времени раздается сигнал.
✔ На таймере мигает индикация «00.00.».
6. Нажмите ⧖.
✔ Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени таймера

1. Нажмите ⧖.
2. Измените установленное время.
3. Для подтверждения установки нажмите ▶.
4. Для сброса времени нажмите ■.

Остановка таймера

1. Нажмите ⧖.
2. Нажмите **II**.
✔ Работа бытового таймера останавливается.
3. Для повторного запуска нажмите сначала на ⧖ и затем на ▶.
✔ Бытовой таймер запускается снова.

10.3 Время работы

Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента активации.

Активация функции секундомера

1. Нажмите ⏲.
2. Выберите ⏱.
3. Для подтверждения выбора нажмите ▶.
✔ На панели функций появляются «00.00» и ⏱.
✔ Начинается отсчет времени.

Приостановите выполнение Время работы.

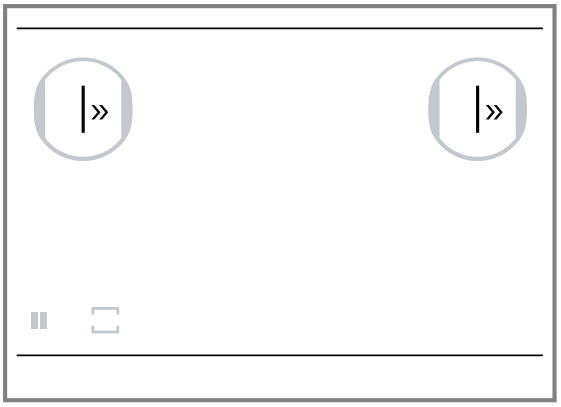
1. Коснитесь ⏱ на главном экране.
2. Коснитесь**II**
✔ Функция секундомера останавливается.
3. Для повторного запуска нажмите сначала на ⏱ и затем на ▶.
✔ Работа секундомера возобновляется.

Деактивация функции секундомера

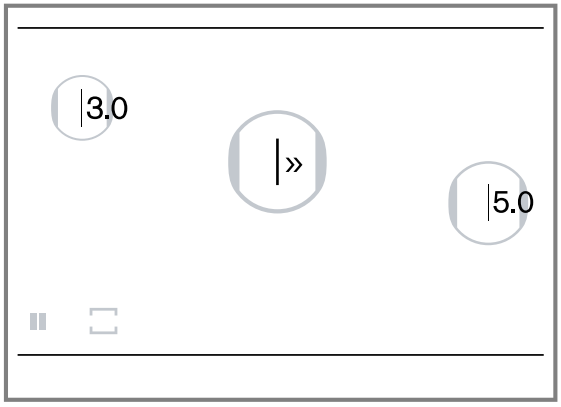
1. Нажмите ⏱.
2. Нажмите ■.
✔ Функция секундомера останавливается.
✔ В главном окне появляется «00.00».
3. Для выхода из меню и возврата в главное окно нажмите **X**.

11 Функция «Booster» для кастрюль

Данная функция позволяет нагреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.
Функция «Booster» доступна для выбора, если в зоне настройки кухонной посуды появляется ». Функция «Booster» для кастрюль доступна только для одного предмета посуды на каждой стороне поверхности варочной панели.



При активации функции и выбора второй зоны нагрева на той же стороне поверхности варочной панели прибор отключает эту функцию. Прибор автоматически установит ступень нагрева «9.0».



При активации функции в центре поверхности варочной панели можно изменять настройки для других предметов кухонной посуды на правой и левой стороне варочной панели.

11.1 Активация функции «Booster» для кастрюль

1. Выберите зону нагрева.
2. Проведите пальцем вверх до появления ».

✔ Функция активирована.

11.2 Выключите Функция «Booster» для кастрюль

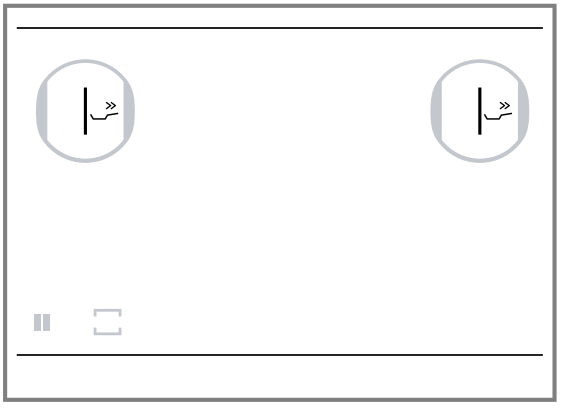
1. Выберите зону нагрева.
2. В зоне настройки установите другой уровень мощности.

✔ Функция выключена.

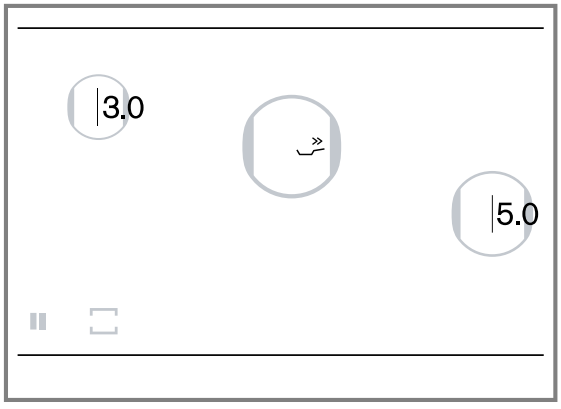
Примечание: При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции Функция «Booster» для кастрюль для обеспечения защиты электронных элементов из платины внутри варочной панели.

12 "Функция «Booster» для сковород"

Эта функция позволяет разогревать кухонную посуду намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 9.0.
После деактивации функции выберите ступень слабого нагрева, подходящую для вашего блюда.
Эта функция доступна, если символ ﴾ отображается в зоне настройки посуды. Функция доступна только для посуды на каждой стороне варочной поверхности.



При выборе настроек для другой зоны нагрева на той же стороне поверхности варочной панели функция «Booster» деактивируется. После этого будет автоматически установлена ступень нагрева 9.0.
При активации функции в центре поверхности варочной панели можно настроить другие предметы кухонной посуды на правой и левой стороне варочной панели.



12.1 Рекомендации по применению

- Используйте только холодную посуду.
- Используйте посуду с абсолютно ровным дном. Не используйте посуду с тонким дном.
- Никогда не нагревайте посуду без содержимого или, если в ней находится растительное, сливочное масло или топленое сало, без присмотра.
- Не накрывайте посуду крышкой.
- Дополнительную информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе «Подходящая посуда». →*Страница 6*

12.2 Включение "Функция «Booster» для сковород"

1. Нажмите на индикатор зоны нагрева.
2. Выберите ⌓ в зоне настройки.
✔ Функция активирована.

12.3 Деактивация функции «Booster» для сковород

▸ Нажмите на индикатор зоны нагрева и выберите любую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.
✔ Функция выключена.

Примечание: При разогревании сковород функция Booster автоматически отключается через 30 секунд, после чего автоматически устанавливается уровень мощности 9.0.

13 Функция поддержания в горячем состоянии

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

13.1 Активация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Установите ступень нагрева 1.5 ⩛.
✔ Функция активирована.

13.2 Деактивация функции поддержания в горячем состоянии

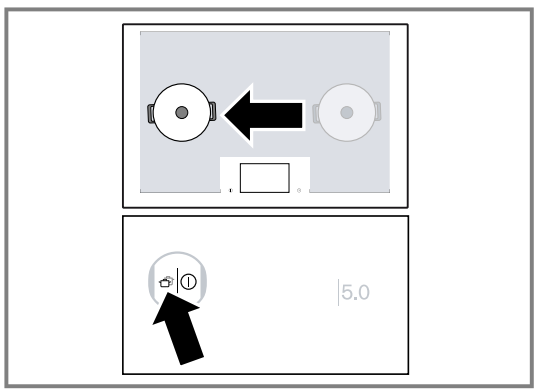
1. Нажмите на индикатор зоны нагрева.
2. Выберите подходящую ступень нагрева.
✔ Функция выключена.

14 Подтверждение установок

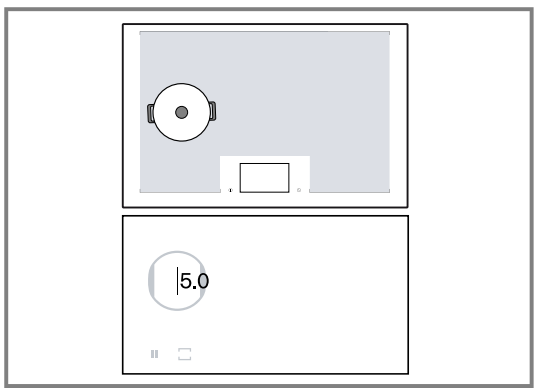
С помощью этой функции можно переносить установки мощности или температурного режима, а также времени приготовления при перестановке посуды на рабочей зоне.
Если вы уберете посуду с рабочей зоны или переставите посуду, конфорка больше не будет нагреваться. Установки зоны нагрева сохраняются в течение 30 с. Если вы снова поставите посуду на то же место, установки сохранятся.

14.1 Подтверждение установок

1. Переставьте кухонную посуду в новое место на рабочей зоне.



✔ На индикаторе новой зоны нагрева загорается ☞.
2. Для подтверждения передачи установок нажмите ☞.
✔ Уровень мощности отображается в новой зоне нагрева.



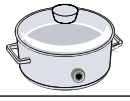
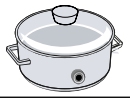
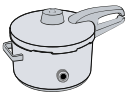
✔ Установки перенесены на новую зону нагрева.

15 Сенсор приготовления

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

15.1 Температурные режимы

Температурные режимы для приготовления блюд.

Уровень нагрева	Температура,	Функции	Кухонная посуда
1	70 °C	Разогревание и поддержание в горячем состоянии	
2	85 °C	Доведение до готовности на медленном огне в молоке	
3	90 °C	Доведение до готовности на медленном огне в воде	
4	100 °C	Варка	
5	115 °C	Приготовление в скороварке	
6	160 °C	Жарение во фритюре с погружением при низкой температуре	
7	170 °C	Жарение во фритюре с погружением при средней температуре	
8	180 °C	Жарение во фритюре с погружением при высокой температуре	

15.2 Указания по функции Сенсор приготовления

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

15.3 ВключениеСенсор приготовления

Требование: Подсоедините беспроводной сенсор варки.

1. Установите беспроводной сенсор варки на посуде.
2. Поставьте кастрюлю с достаточным количеством жидкости на нужную зону нагрева и накройте кастрюлю крышкой.
3. Выберите зону нагрева, на которой расположена кухонная посуда с беспроводным сенсором варки.
4. Прикоснитесь к символу .
5. Проведите пальцем вверх и выберите Сенсор приготовления.
6. Затем коснитесь середины беспроводного сенсора варки.
7. Выберите соответствующий температурный режим для блюда, которое вы хотите приготовить. Символ температуры рядом с зоной нагрева будет загораться по нарастающей до тех пор, пока температура не достигнет заданного значения. Затем раздастся звуковой сигнал и символ температуры погаснет.

✔ Функция активирована.
✔ Загораются температурный режим и . Контрольный индикатор температуры горит ярко-красным цветом, пока не будет достигнута требуемая температура. Раздается звуковой сигнал.

8. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и добавьте продукты. Готовьте под крышкой.

15.4 ВыключениеСенсор приготовления

1. Нажмите на температурный режим.
2. Коснитесь и выберите другой режим работы для кухонной посуды.

✔ Коснитесь ✓ для подтверждения.
✔ Функция выключена.

15.5 Рекомендации по приготовлению с использованием Сенсор приготовления

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

Разогревание и поддержание в горячем состоянии

	°C	min
Гуляш, разогревание	70	10–20
Глинтвейн, разогревание	70	5–15
Овощи в сливочном соусе	70	15–20
Размораживание бульона	70	15–25

- Доведение до готовности на медленном огне в молоке

	°C	min
Картофель		
Картофельные клецки	85	30–40
Макароны и крупы		
Полента	85	3–8

	°C	min
Манная каша	85	5–10
Десерт		
Молочный рис	85	40–50
Овсяная каша	85	10–15
Шоколадный пудинг	85	3–5
Другое		
Разогревание молока	85	3–10

Доведение до готовности на медленном огне в воде.

	°C	min
Мясо		
Колбаски	90	10–20
Рыба		
Тушеная рыба	90	15–20
Макароны и крупы		
Рис	90	25–35
Пропаренный рис	90	25–35
Нешлифованный рис	90	45–55
Экзотические блюда из риса (басмати, тайский)	90	8–12
Дикий рис	90	20–30
Киноа	90	10–12
Супы		
Супы-пюре быстрого приготовления	90	10–15

- Доведение до кипения

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

Приготовление в скороварке

	°C	min
Мясо		
Курица	115	15–25
Телятина	115	15–25
Овощи и бобовые		
Овощи	115	3–6
Нут	115	25–35
Чечевица	115	10–20
Фасоль	115	25–35
Картофель		
Картофель	115	10–20
Батат	115	10–20
Макароны и крупы		
Рис	115	6–8
Нешлифованный рис	115	12–18
Супы		
Домашний бульон	115	20–30

Жарение во фритюре при низкой температуре с большим количеством масла.
Использовать крышку при нагревании растительного масла и снять при жарении блюда.

	°C	min
Картофель		
Пататас бравас	160	8–12
Десерт		
Пышки, пончики и донатсы	160	5–10

Жарение во фритюре при средней температуре с большим количеством масла.
Использовать крышку при нагревании растительного масла и снять при жарении блюда.

	°C	min
Мясо		
Цыпленок кусочками	170	10–15
Мясные биточки	170	10–15
Рыба		
Рыба в пивном кляре, в панировке	170	10–15
Овощи и бобовые		
Овощи в пивном кляре, в панировке	170	4–8

	°C	min
Шампиньоны, в панировке или в пивном кляре	170	4–8

Жарение во фритюре при высокой температуре с большим количеством масла.
Использовать крышку при нагревании растительного масла и снять при жарении блюда.

	°C	min
Продукты глубокой заморозки		
Картофель фри	180	4–8

15.6 Беспроводной сенсор варки

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

Подсоединение беспроводного сенсора варки

Для соединения беспроводного сенсора варки с панелью управления выполните следующее:

1. Коснитесь на главном экране.
2. Выберите опцию «Подключить сенсор варки» и нажмите ✓ для подтверждения.
3. В течение 30 секунд однократно коснитесь середины беспроводного сенсора варки.
   ▸ Через несколько секунд на дисплее появится отчет о результате подключения сенсора варки к панели управления.

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

4. Нажмите ✓ для подтверждения.
   ▸ Для подключения другого сенсора варки коснитесь ✓.
   ▸ Для возврата в базовые установки коснитесь **X**.

✔ После правильного подключения к панели управления сенсор варки сразу готов к работе.

Возврат значений беспроводного сенсора варки

1. Нажмите на центр сенсора варки и удерживайте в течение 8–10 секунд.

✔ Во время этого процесса светодиодный индикатор беспроводного сенсора варки загорается трижды.
✔ Обнуление запускается при третьем включении светодиода.

2. После этого больше не нажимайте на центр сенсора варки.

✔ После того как светодиод погаснет, возврат значений сенсора варки считается завершенным.

3. Повторите процесс соединения, начиная с пункта 2.

Установка температуры кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, можно отрегулировать температуру кипения. Для этого:
Выберите «Установить температуру кипения» в базовых установках. → *Страница 24*
По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 200–400 м. Если вы проживаете на этой высоте над уровнем моря, не изменяйте температуру кипения. В остальных случаях нужно выбрать установку, соответствующую высоте дома над уровнем моря.

Примечание: Температуры 4/100 °C достаточно для эффективной варки. Для более интенсивного процесса варки выберите меньшую высоту.

Рекомендация: Если вы хотите более точно настроить температуру, ее можно будет увеличить или уменьшить с шагом от 1 °C до 5 °C. Для этого коснитесь выбранной температуры, а затем выберите . После этого выберите необходимую температуру и нажмите ✓ для подтверждения. Коснитесь символа **X**, чтобы прервать операцию и выйти из меню.

16 Беспроводной сенсор варки

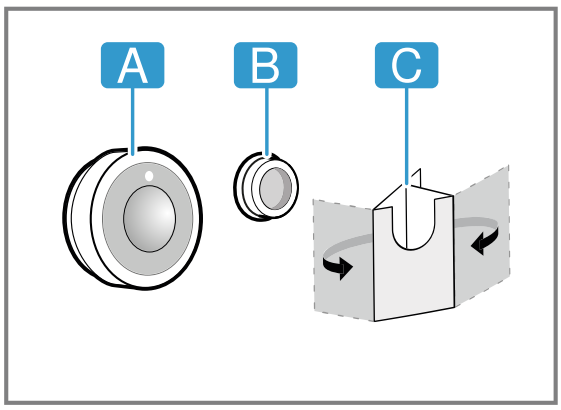
Для использования Сенсор приготовления вам необходимо приобрести беспроводной сенсор варки.
Вы можете приобрести беспроводной сенсор варки через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине *www.gaggenau.com*.

16.1 Комплект поставки

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

- A Беспроводной сенсор варки
- B Силиконовая накладка

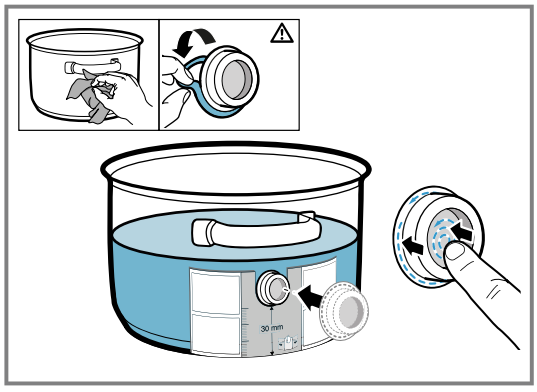
- C Шаблон



16.2 Установка силиконовых накладок

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

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

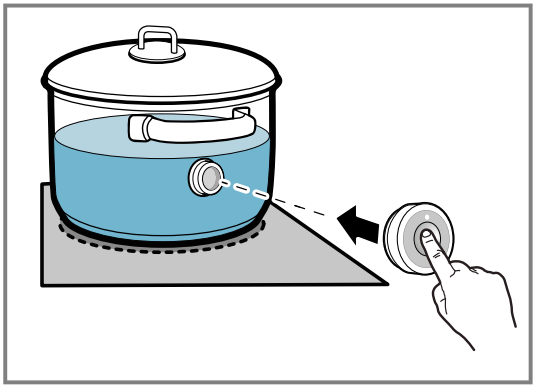


3. Прижмите всю поверхность и всю внутреннюю часть силиконовой накладки.
4. Дайте клею высохнуть в течение часа. В это время не используйте и не мойте посуду.

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

16.3 Установка беспроводного сенсора варки

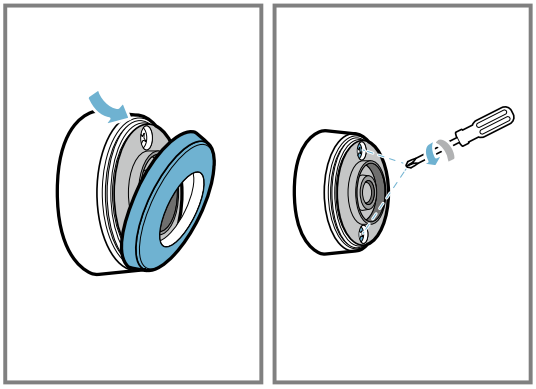
1. Перед тем как установить сенсор варки, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
2. Установите сенсор варки на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



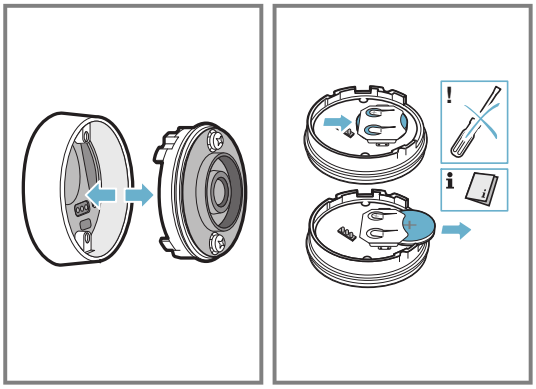
16.4 Замена батарейки

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

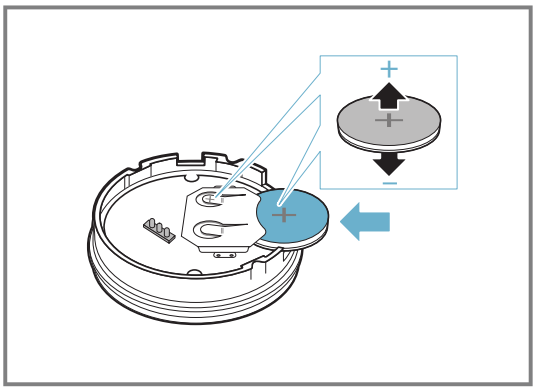
1. Снимите силиконовую крышку с нижней части корпуса сенсора варки и выверните оба винта с помощью отвертки.



2. Откройте крышку сенсора варки и выньте батарейку.

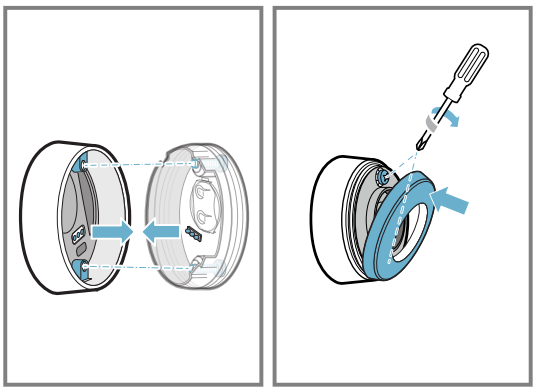


3. Вставьте новую батарейку, учитывая указания полюсов батарейки. Используйте только батарейки высокого качества типа CR2032.



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

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



16.5 Очистка

Сенсор варки

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

Силиконовая накладка

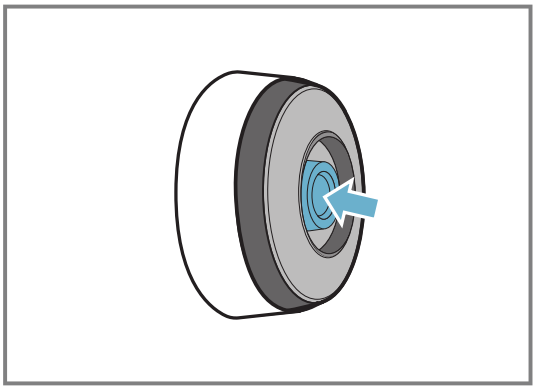
Очистите и просушите перед установкой сенсора варки. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

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

Смотровое стекло беспроводного сенсора варки

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

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



Указания

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

16.6 Декларация о соответствии

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

17 Динамическое приготовление для кухонной посуды

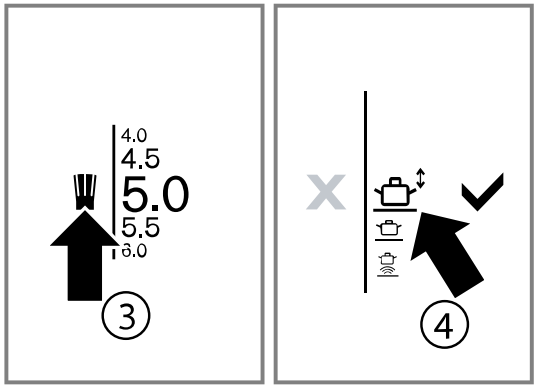
Позволяет готовить на заданных уровнях мощности для установленной на рабочей зоне посуды.
Это позволяет изменять уровень мощности во время приготовления перемещением посуды вперед или назад.
Предустановленные ступени нагрева: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0, 9.0.
Предустановленные ступени нагрева можно изменить в базовых установках.

Указания

- Если функция недоступна, возможно, что размер посуды слишком большой. В этом случае используйте посуду меньшего размера.
- – Если функция не активируется, возможно, достигнута максимальная мощность прибора.
- Дополнительную информацию о размерах и размещении посуды см. в главе «Подходящая посуда».
→ *Страница 6*

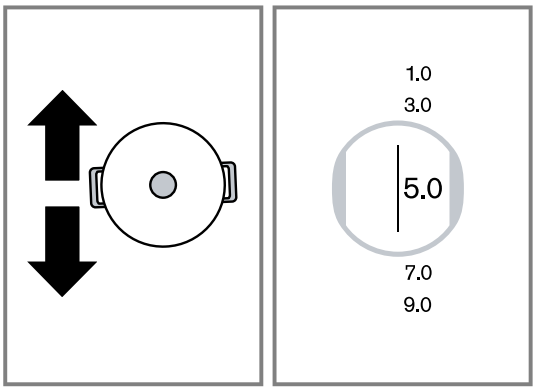
17.1 Установка динамического приготовления для кухонной посуды

1. Установите посуду на поверхность рабочей зоны.
2. Нажмите на индикатор зоны нагрева, на которой находится посуда.
3. Нажмите на .
4. Проведите пальцем вниз до появления . Для подтверждения выбора нажмите ✓.



✔ Функция активирована.

5. Передвигайте посуду на поверхности варочной панели до тех пор, пока на индикаторе зоны нагрева не появится нужная ступень нагрева.



17.2 Изменение ступени нагрева конфорки

Ступени нагрева можно изменить в процессе приготовления.

1. Нажмите на ступень нагрева, которую нужно изменить.
2. Выберите другую ступень нагрева в зоне настройки.

Примечание: При деактивации функции ступени нагрева конфорки возвращаются к предварительно установленным значениям.

17.3 Отключение динамического приготовления для кухонной посуды

1. Коснитесь индикатора уровня мощности.
2. Коснитесь и выберите другой режим работы для кухонной посуды.
3. Коснитесь ✓ для подтверждения.

✔ Функция выключена. Предварительно выбранная ступень нагрева сохраняется.

18 Функция «Teppan-Yaki»

С помощью данного режима вы можете разделить поверхность теппаньяки на две половины: на горячий участок с назначенной ступенью нагрева и участок без назначенной ступени нагрева.
Ступени нагрева можно изменить в процессе приготовления.

Примечание: Если этот режим недоступен в зоне настройки, проверьте, не слишком ли большого размера используемая посуда. Используйте посуду меньшего размера.

18.1 Подходящая посуда для поверхности теппаньяки

Подходящие сковороды-гриль для теппаньяки можно приобрести в специализированных магазинах, через нашу сервисную службу или на нашем официальном сайте. Укажите соответствующий идентификационный номер:

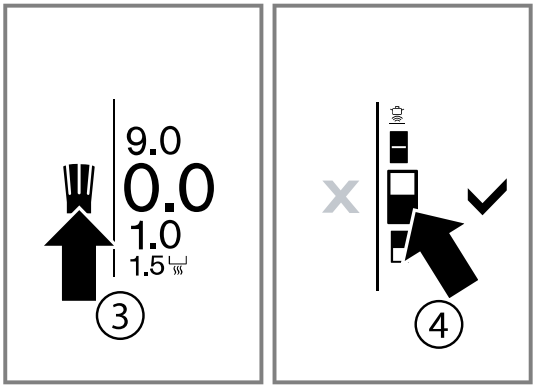
- GN232110 Сковорода-гриль — размеры: 325 x 530 мм
- CA051300 Сковорода-гриль — размеры: 265 x 415 мм

18.2 Активация функции «Teppan-Yaki»

1. Установите посуду горизонтально или вертикально на рабочую зону.
2. Коснитесь индикатора зоны нагрева.
3. Нажмите .
4. Проведите пальцем вверх и выберите соответствующий символ для гриля теппаньяки.
   Доступные символы зависят от размера гриля теппаньяки и его положения на рабочей зоне.

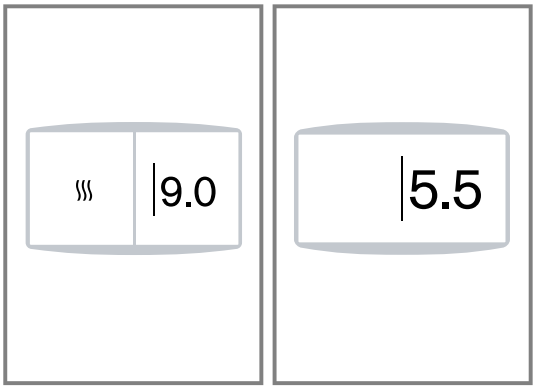
Символ	Положение
	По вертикали: обе зоны нагрева горячие
	По вертикали: нижняя зона нагрева нагревается до средней температуры
	По вертикали: верхняя зона нагрева нагревается до высокой температуры
	По горизонтали: обе зоны нагрева горячие
	По горизонтали: правая зона нагрева горячая
	По горизонтали: левая зона нагрева горячая

5. Нажмите ✓.



6. В зоне настройки выберите требуемый уровень мощности.

✔ На дисплее отображается соответствие гриля теппаньяки выбранной ступени нагрева. Если для зоны нагрева не назначена ступень нагрева, отображается ≀≀≀.



18.3 Изменение ступени нагрева для функции «Teppan-Yaki»

1. Коснитесь установленной ступени нагрева.
2. Проведите пальцем вверх или вниз, пока не будет выбран необходимый уровень мощности.

Примечание: При изменении положения теппаньяки выберите соответствующую настройку на индикаторе зоны нагрева.

18.4 Деактивация функции «Teppan-Yaki»

1. Коснитесь ступени нагрева.
2. Коснитесь и выберите в зоне настройки другой режим посуды.
3. Коснитесь ✓.

19 Блокировка для безопасности детей

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

Примечание: Если конфорка включена, блокировку для безопасности детей активировать невозможно.

19.1 Активация блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть включена.

▸ Прикасайтесь к в течение прим. 4 секунд.

✔ Горит .

✔ Варочная панель заблокирована.

19.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель должна быть включена.

▸ Прикасайтесь к в течение прим. 4 секунд.

✔ Горит .

✔ Блокировка снята.

19.3 Автоматическая блокировка для безопасности детей

Эта функция автоматически активирует блокировку для безопасности детей после каждого выключения варочной панели.

Включение и выключение

Автоматическую блокировку для безопасности детей можно активировать в меню базовых установок.
→ *Страница 24*

Примечание: Для деактивации автоматической блокировки для безопасности детей нажмите символ и удерживайте его ок. 4 с.

20 Функция паузы

Пока функция паузы активна, выбранные установки сохраняются, однако уровень мощности не применяется, и отсчет установленных сроков приготовления остановлен.

Если активны таймер или секундомер, они продолжают работать. Если функция паузы активна, время таймера изменить невозможно.

Блокировка никак не влияет на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

20.1 Включение функции паузы

- ▸ Нажмите **II**.
- ✔ Варочная панель блокируется на 30 минут.
- ✔ Теперь можно вытереть поверхность сенсорного дисплея, не опасаясь изменения установок.

20.2 Выключение функции паузы

- ▸ Чтобы выключить функцию до истечения 30 минут, сначала коснитесь ▶, а затем ✓ для подтверждения.

Указания

- Если функция не выключится, варочная панель автоматически выключится через 30 минут.
- Если вы переставите посуду на варочной панели при включенной функции, все установки могут быть потеряны.

21 Индивидуальное защитное отключение

Если зона нагрева включена в течение длительного времени и установки остаются неизменными, активируется функция автоматического отключения. На дисплее появляется сообщение, и зона нагрева перестает нагреваться.

Чтобы выключить дисплей и настройки зоны нагрева, коснитесь любой кнопки.
Нажмите ✓. Вы можете заново выполнить установки зоны нагрева.

22 Базовые установки

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

22.1 Обзор базовых установок

Символ	Установки	Описание и опции
	Яркость дисплея	Измените яркость сенсорного дисплея.
G	Экран запуска	Можно настроить отображение логотипа бренда при включении варочной панели.
	Сигналы	Можно настроить звуковые сигналы оповещения на приборе.
kW	Ограничение по мощности	Можно ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с локальными условиями подключения к электросети.
	Профессиональное приготовление	Можно изменить предварительно установленные уровни мощности для зон нагрева.
	Динамическое приготовление	Можно изменить предварительно установленные уровни мощности для зон нагрева.
	Динамическое приготовление для кухонной посуды	Можно изменить предварительно установленные уровни мощности для зон нагрева.
CAL	Установка температуры кипения	Чтобы настроить температуру кипения, задайте высоту вашего дома над уровнем моря.
	Подсоединение сенсора варки	Установите соединение между беспроводным сенсором варки и варочной панелью.
	Формат температуры	Измените формат температуры.
ABC	Язык	Измените язык интерфейса прибора.
	Режим запуска	Выберите режим приготовления, при котором варочная панель включается.
i	Номер прибора и дата производства	Здесь вы получите информацию о приборе.
	Автоматическое восстановление	Можно установить, какое количество времени потребуется прибору после выключения, чтобы сохранить установки, выбранные последними.
	Предустановки	Сбросьте все установки до заводских.
	Режим демонстрации	Режим демонстрации на варочной панели. Варочная панель включается, но зоны нагрева не нагреваются.
	Блокировка для безопасности детей	Заблокируйте варочную панель с помощью функции для безопасности детей, чтобы предотвратить случайное включение панели.
	Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели	Управление вентилятором с варочной панели можно выполнить путем интеграции приборов в общую домашнюю сеть или с помощью прямого соединения вентилятора и варочной панели.

Символ	Установки	Описание и опции
@	Домашняя беспроводная сеть	Зарегистрируйте варочную панель в домашней беспроводной сети автоматически, через WPS, или вручную.

22.2 Изменение базовых установок

Требование: Все зоны нагрева выключены.
1. Коснитесь ⚙.
✔ Отобразится меню основных установок.
✔ Первая отображаемая установка – яркость.
2. Проведите пальцем вправо или влево, чтобы выбрать другую установку.
3. Коснитесь ⎯, чтобы изменить установку.
4. Коснитесь ✓, чтобы подтвердить изменения.
5. Коснитесь ✗, чтобы отменить изменения.

22.3 Выход из меню базовых установок

▸ Нажмите главный выключатель ⏻.

23 Ограничение по мощности

С помощью этой функции вы можете регулировать общую мощность варочной панели.
Для варочной панели установлены заводские настройки. Данные о максимальной мощности варочной панели приведены на типовой табличке. С помощью этой функции вы адаптируете настройки прибора к требованиям при каждой конкретной установке электрооборудования.
Чтобы не превышать это установочное значение, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева по мере необходимости.
Пока активна функция PowerManager, мощность зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если зона нагрева включена и достигла максимальной мощности, на дисплее появится соответствующее сообщение. Прибор самостоятельно регулирует и выбирает наивысший возможный уровень мощности.
Как это сделать, вы можете узнать в главе «Базовые установки» → *Страница 24*

24 Home Connect

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

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

24.1 Установка Home Connect

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

1. Сканируйте следующие QR-коды.

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

24.2 Обзор настроекHome Connect

В меню базовых установок вашей варочной панели вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.
На варочной панели отображается установка "Подключение", если варочная панель не подключена к домашней сети. Варочная панель показывает все остальные установки при установленном подключении к домашней сети.

Символ	Установка	Описание и опции
ᯤ	Подключение	Вы можете включить или выключить сеть Wi-Fi.

Символ	Установка	Описание и опции
	Подключение к приложению	Вы можете подключить варочную панель к одному или нескольким Home Connect аккаунтам.
	Настройка через приложение	Вы можете указать, можно ли отправлять установки приготовления из приложения Home Connect на варочную панель.
⊗	Сброс настроек сети	В любое время вы можете удалить сохранённые в памяти подключения к домашней сети.

24.3 Символы WLAN

Индикация WLAN в основной зоне панели управления меняется в зависимости от статуса подключения и доступности сервера Home Connect.

Символ	Описание
	Домашняя беспроводная сеть WLAN доступна, настройки в приложении Home Connect активированы.
	Домашняя беспроводная сеть WLAN доступна, настройки в приложении Home Connect деактивированы.
	Варочная панель не подключена к серверу Home Connect, настройки в приложении Home Connect активированы.
	Варочная панель не подключена к серверу Home Connect, настройки в приложении Home Connect деактивированы.
	Варочная панель не подключена к сети, настройки в приложении Home Connect активированы.
	Подключение WLAN доступно, настройки в приложении Home Connect деактивированы.
	Проводится дистанционное обслуживание, подключение WLAN доступно.
	Проводится дистанционное обслуживание, подключение WLAN недоступно.

24.4 Деактивация сетевого подключения

- ▸ Вызовите базовые установки и выберите настройку «Прерывание подключения к сети».
- ✔ Подключение к WLAN (N) деактивировано.

24.5 Изменение установок через приложение Home Connect

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

Требования

- Варочная панель подключена к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Чтобы иметь возможность настраивать варочную панель через приложение Home Connect необходимо включить базовую установку "Настройка через приложение". В заводских установках базовая установка включена. Если передача установок деактивирована, в приложении Home Connect отображается только режим работы варочной панели.

- ▸ Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте установку на варочную панель.
  Следуйте указаниям в приложении Home Connect.
  Установки, которые вы отправляете на варочную панель через приложение Home Connect, необходимо подтвердить на варочной панели.
- ✔ Когда установки приготовления переданы зоне нагрева, на дисплее появляется сообщение о подтверждении.

24.6 Обновление программного обеспечения

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

Указания

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

24.7 Дистанционная диагностика

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

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в

вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: *www.home-connect.com*.

24.8 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

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

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

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

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

25 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

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

Указания

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

25.1 Сброс настроек Home Connect

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

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

1. Чтобы открыть базовые установки, коснитесь .
2. Прокрутите список и коснитесь установки "Управление вентилятором".
3. Выберите⊗ "Прекратить управление вентилятором" и подтвердите с помощью ✓.

25.2 Управление вытяжкой через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева. Дополнительные установки можно задать с помощью элементов управления на варочной панели.

Настройка вентилятора

1. В главном окне коснитесь .
2. Выберите режим работы вентилятора в зоне настройки.
   Можно выбрать следующие установки:

0	Вентилятор выключен.
1, 2, 3	Режим работы вентилятора: слабый, средний, сильный
»	Интенсивный режим

В зависимости от выбранной установки вентилятора будут отображаться следующие опции:

A	Автоматический режим
⏲	Инерционная фаза вентилятора
U	Неизвестный режим

✔ В главном окне появляется выбранный режим работы вентилятора рядом с символом .

Выключение вентилятора

▸ Выберите режим работы вентилятора 0.

Включение автоматического режима

1. В главном окне коснитесь .
2. Выберите опцию "Управление вентилятором".
3. Выберите опцию A"Автоматически".

✔ В зависимости от сенсорной настройки вытяжки вентилятор включается автоматически, как только прибор распознаёт чад.

Примечание: Дополнительную информацию вы найдете в руководстве по эксплуатации вытяжки.

Отключение автоматического режима

1. В главном окне коснитесь .
2. Выберите другой режим работы вентилятора.

Настройка подсветки вытяжного колпака

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

1. В главном окне коснитесь .
2. Выберите опцию "Яркость".
3. Выберите ступень яркости.

✔ В зависимости от выбранных базовых установок подсветка автоматически включится или выключится при включении или выключении варочной панели.

25.3 Обзор настроек вытяжки

В базовых установках варочной панели можно настроить режим работы вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или зон нагрева.
Установки отображаются на дисплее, только когда прибор соединен с вытяжкой.

Установка [1]	Выбор	Описание
	Автоматическая функция управления	Вы можете настроить режим работы вентилятора при автоматическом включении вытяжки вместе с варочной панелью.
	Функция остаточного хода	Вы можете установить, будет ли работать вентилятор после выключения варочной панели и каким образом это произойдёт.
	Яркость	Вы можете настроить яркость подсветки при автоматическом включении подсветки вытяжки вместе с варочной панелью.
	Автоматическое выключение освещения	Вы можете настроить автоматическое выключение подсветки вытяжки вместе с варочной панелью.
⊗	Откл. функции управления вентилятором	С помощью этой установки вы можете сбросить сохраненные подключения к домашней сети и к вытяжке.

26 Очистка и уход

26.1 Чистящие средства

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

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

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

26.2 Очистка варочной панели

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

Требование: Варочная панель должна быть холодной.
Не оставляйте варочную панель остывать, если на ней остались пятна от сахара, рисового крахмала, частицы пластмассы или алюминиевая фольга.
1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
2. Очищайте варочную панель чистящим средством для стеклокерамики.
   Соблюдайте указания по очистке на упаковке чистящего средства.

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

26.3 Очистка профилей

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

Примечание: Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

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

[1] В зависимости от комплектации

27 FAQ

27.1 Эксплуатация

Вопрос	Ответ
На дисплее не появляется изображение.	▪ Возможно, неправильно настроена яркость. Посмотрите сверху на дисплей и установите яркость через меню базовых установок. Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе . → *"Базовые установки", Страница 24*
На главном дисплее появляется предупреждение и раздается звуковой сигнал.	▪ Удалите жидкость или кусочки пищи с панели управления. При необходимости удалите все предметы, находящиеся на панели управления. Как отключить звуковой сигнал, можно узнать в главе «Базовые установки». → *Страница 24*

27.2 Шумы

Вопрос	Ответ
Почему во время приготовления слышны шумы?	▪ В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии. и не указывают на наличие неисправности.
Какие шумы могут возникать и каково значение этих шумов?	▪ **Низкий гул, похожий на звук трансформатора:** возникает во время приготовления с использованием высокой ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени нагрева. ▪ **Низкое жужжание:** Возможно, кухонная посуда слишком маленькая или не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Сдвиньте посуду на другое место рабочей зоны или используйте посуду большего размера. ▪ **Слабый свист:** возникает, если посуда пустая. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты. ▪ **Треск:** возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов, или при использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления. ▪ **Высокие свистящие звуки:** могут возникать при одновременном использовании двух конфорок на максимальной ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева. ▪ **Шум вентилятора:** варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура все еще слишком высока. ▪ **Щелканье:** Периодическое щелканье при активации или сдвигании кухонной посуды является совершенно нормальным. Временами могут возникать другие абсолютно случайные шумы, никак не связанные с кухонной посудой.

27.3 Посуда

Вопрос	Ответ
Какая посуда подходит для использования на индукционной варочной панели?	▪ Информацию о том, какая кухонная посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*
Почему варочная панель не нагревается?	▪ Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Дополнительную информацию о виде, размере и установке подходящей кухонной посуды можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*
Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлен высокий уровень мощности?	▪ Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Дополнительную информацию о виде, размере и установке подходящей кухонной посуды можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*

Вопрос	**Ответ**
Изображение кухонной посуды на сенсорном дисплее не отражает размер или форму посуды.	▪ На поверхности рабочей зоны находится более 8 предметов кухонной посуды. Кухонная посуда слишком маленькая: рекомендуется использовать посуду диаметром 90–340 мм. Используйте посуду большего размера или подходящую для приготовления с помощью индукционного нагрева или измените расстановку посуды на поверхности рабочей зоны. Информацию о том, какая кухонная посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*
На поверхности рабочей зоны находится посуда, которая не отображается на сенсорном дисплее.	▪ На поверхности рабочей зоны находится более 8 предметов кухонной посуды. Кухонная посуда слишком маленькая: рекомендуется использовать посуду диаметром 90–340 мм. Используйте посуду большего размера или подходящую для приготовления с помощью индукционного нагрева или измените расстановку посуды на поверхности рабочей зоны. Информацию о том, какая кухонная посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*
На поверхности рабочей зоны находится два предмета посуды, но на сенсорном экране они показываются как один.	▪ Если поставить два предмета посуды слишком близко друг к другу, то на сенсорном экране они могут показываться как один предмет. Переместите оба предмета посуды, пока они не начнут отображаться на сенсорном дисплее по отдельности.
На поверхности рабочей зоны находится один предмет посуды, однако, на сенсорном экране показывается два или более предметов посуды.	▪ Возможно, дно посуды деформировано или имеет рельефную маркировку, или кухонная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Убедитесь, что дно посуды не искривлено, и снова поставьте посуду на поверхность рабочей зоны. Информацию о том, какая кухонная посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*
Можно использовать не всю посуду, находящуюся на поверхности рабочей зоны.	▪ На поверхность рабочей зоны можно поставить до 8 предметов посуды, но одновременно готовить можно только в 6 равномерно распределенных предметах посуды. Дополнительную информацию о виде, размере и установке подходящей кухонной посуды можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6* ▪ На каждой стороне можно использовать до 3 предметов посуды. Если кухонная посуда находится в центре рабочей зоны или имеет слишком большие размеры, количество активных предметов посуды сокращается. Дополнительную информацию о виде, размере и установке подходящей кухонной посуды можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6* ▪ Один из предметов посуды не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. На дисплее рядом с неподходящей посудой появляется ⊖. Дополнительную информацию о виде, размере и установке подходящей кухонной посуды можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6* ▪ Превышена максимальная потребляемая мощность прибора или функция Ограничение по мощности выключена. Проверьте подключение прибора и правильно настройте функцию Ограничение по мощности.
Уровень мощности не удается увеличить.	▪ Достигнута максимальная потребляемая мощность прибора или функция Ограничение по мощности выключена. Переставьте посуду на поверхности рабочей зоны. Проверьте подключение прибора и правильно настройте функцию Ограничение по мощности Как действовать в этом случае, можно узнать в главе «Базовые установки» → *Страница 24*
Сенсор варки недоступен.	▪ Достигнута максимальная потребляемая мощность прибора или включена функция Ограничение по мощности. Выключите или уменьшите уровни мощности другой посуды. Измените распределение кухонной посуды на поверхности рабочей зоны. Проверьте подключение прибора и правильно настройте функцию Ограничение по мощности. Ограничение мощности → *Страница 25*
При интенсивном использовании увеличивается время приготовления.	▪ Это может происходить из-за того, что внутренние защитные механизмы предотвращают перегрев плиты. Попробуйте изменить положение кухонной посуды.

Вопрос	Ответ
Внутри кухонной посуды возникает неравномерное выделение пузырьков.	▪ В зависимости от выбранной ступени мощности, вида посуды или комбинации с другими предметами посуды может возникать неравномерное выделение пузырьков. Но это не влияет ни на температуру, ни на процесс приготовления. Информацию о том, какая кухонная посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе «Подходящая посуда». → *Страница 6*

27.4 Очистка

Вопрос	Ответ
Как очищать варочную панель?	▪ Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не используйте чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине или концентрированные средства, а также жёсткие салфетки. Дополнительную информацию можно найти здесь . → *"Очистка и уход", Страница 28*

27.5 Домашняя беспроводная сеть

Вопрос	Ответ
Почему не удается установить соединение варочной панели с домашней беспроводной сетью после нажатия кнопки WPS на роутере?	▪ После выбора опции автоматического соединения в течение следующих 2 минут нажмите кнопку WPS на роутере. Если это время истекло, снова начните процесс соединения. Если проблема сохраняется, вернитесь к заводским установкам. Как действовать в этом случае, можно узнать в главе «Базовые установки» → *Страница 24*.
Почему не удается войти в сеть Home Connect с мобильного устройства?	▪ Используйте для соединения SSID и ключ Home Connect. Убедитесь, что все символы введены правильно и учтено написание с прописной и со строчной буквы.

28 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 34*

⚠ 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.

28.1 Предупреждение

В случае возникновения проблемы на дисплее автоматически отображаются указания, предупреждения или сообщения об ошибке.
Чтобы устранить неисправность, следуйте указаниям на сенсорном дисплее. При необходимости обратитесь в сервисную службу и сообщите точный код ошибки.

Указания
- ▪ 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.

28.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Варочная панель не включается.	Нарушение подачи напряжения. ▸ С помощью другого электроприбора проверьте, есть ли ток в сети.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Подключите прибор в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники ▸ Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Сенсорный дисплей не реагирует или заблокирован.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Ступень нагрева зоны нагрева не увеличивается.	Общая мощность варочной панели ограничена. ▸ Измените общую мощность в меню базовых установок, в разделе «Максимальная потребляемая мощность». ▸ Очень большая посуда может влиять на максимальный уровень мощности на этой же половине варочной панели. Снова поставьте посуду.
Звуковой сигнал	На сенсорном дисплее лежит посторонний предмет. **1.** Уберите посторонний предмет и заново настройте варочную панель. **2.** Не ставьте горячую посуду на панель управления.
Варочная панель реагирует необычно или перестаёт реагировать на сигналы управления.	Возникла неисправность электроники. **1.** Выключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей. **2.** Подождите несколько секунд и снова подключите прибор.
Одна или все зоны нагрева автоматически отключились.	Электроника перегрелась, и одна или все зоны нагрева были отключены.
	Горячая посуда размещена в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.
	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.
Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Неисправность электроники ▸ Подтвердите индикацию неисправности, прикоснувшись к любому сенсору. Готовьте как обычно, не используя функцию Подтверждение установок. Обратитесь в сервисную службу.
E7010	Варочная панель не может установить соединение с домашней сетью или с вытяжкой. **1.** Подтвердите индикацию о неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, не устанавливая соединение. **2.** Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
E8202	Сенсор варки перегрелся, и зона нагрева отключилась. ▸ Подождите, пока сенсор варки остынет в достаточной мере, а затем активируйте функцию.
E8203	Сенсор варки перегрелся, и все зоны нагрева отключились. ▸ Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева или источников тепла. Активируйте зоны нагрева.
E8204	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки. ▸ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе → *"Замена батарейки", Страница 20*
E8205	Соединение с сенсором варки прервано. ▸ Деактивируйте и снова активируйте функцию.
E8206	Сенсор варки повреждён/неисправен. ▸ Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор беспроводного сенсора варки не горит.	Беспроводной сенсор варки не реагирует, и индикатор не загорается. ▸ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Замена батарейки", Страница 20* ▸ Если проблема сохраняется, нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Подсоединение беспроводного сенсора варки", Страница 19*

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Индикатор беспроводного сенсора варки не горит.	▸ Если проблема сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на сенсоре мигает два раза.	Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки. ▸ Замените элемент питания 3 В CR2032. Дополнительную информацию можно найти в разделе . → *"Замена батарейки", Страница 20*
Индикатор на сенсоре мигает три раза.	Соединение с сенсором варки прервано. ▸ Нажмите на символ на сенсоре варки и удерживайте в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью.
E 9000/E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400/E9011	Неправильно подключена варочная панель. ▸ Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
Зоны нагрева не нагреваются и отображается ↖.	Активирован демонстрационный режим. **1.** Отключите варочную панель от электросети и снова подключите её через несколько секунд. **2.** В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.

28.3 Нормальные шумы вашего прибора

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

29 Утилизация

29.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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



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

29.2 Утилизация аккумуляторов/батарей

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

▸ Утилизируйте аккумуляторы/батареи в соответствии с экологическими нормами.

30 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.							

31 Сервисная служба

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

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Испании

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

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стеклокерамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках → *Страница 24* .
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001733685 (060731) REG25
ru