Индукционная варочная панель

VI232121



GAGGENAU

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



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 2
2 Предотвращение материального ущерба 4
3 Защита окружающей среды и экономия 5
4 Утилизация 5
5 Перед первым использованием 5
6 Знакомство с прибором 6
7 Аксессуары 7
8 Стандартное управление 7
9 Функции варочной панели 8
10 Приготовление пищи с использованием нового прибора 12
11 Очистка и уход 14
12 Устранение неисправностей 15
13 Сервисная служба 16

14 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 17
14.3 Общие указания 17

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

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

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

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

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

1.3 Использование по назначению

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

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

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 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.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу.
→ *Страница 16*

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.

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 удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- Не подпускайте детей к мелким деталям.
- Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2 Предотвращение материального ущерба

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

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

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

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

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

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Утилизация

4.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.
- ▸ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
  Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

5 Перед первым использованием

Соблюдайте следующие рекомендации.

5.1 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 14*

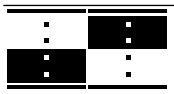
5.2 Кухонная посуда

Список рекомендуемой кухонной посуды можно найти на официальном сайте *www.gaggenau.com*.
Дополнительную информацию относительно подходящей кухонной посуды см. в разделе Подходящая кухонная посуда → *Страница 12*.

6 Знакомство с прибором

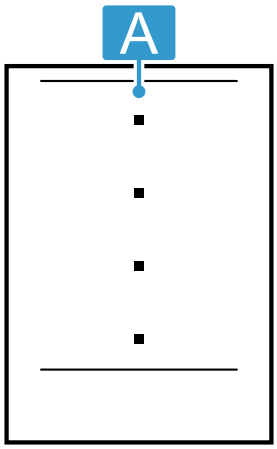
6.1 Зоны нагрева

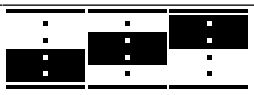
Здесь приведен обзор различных вариантов включения зон нагрева.
Дополнительную информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева см. в разделе Подходящая кухонная посуда →*Страница 12*.

Символ	Тип зон нагрева	Включение
	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Простая зона нагрева, свободная зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева Flex». →*Страница 8*
	Свободная зона нагрева	Дополнительную информацию можно найти в разделе «Зона нагрева Flex». →*Страница 8*

6.2 Распределение зон нагрева

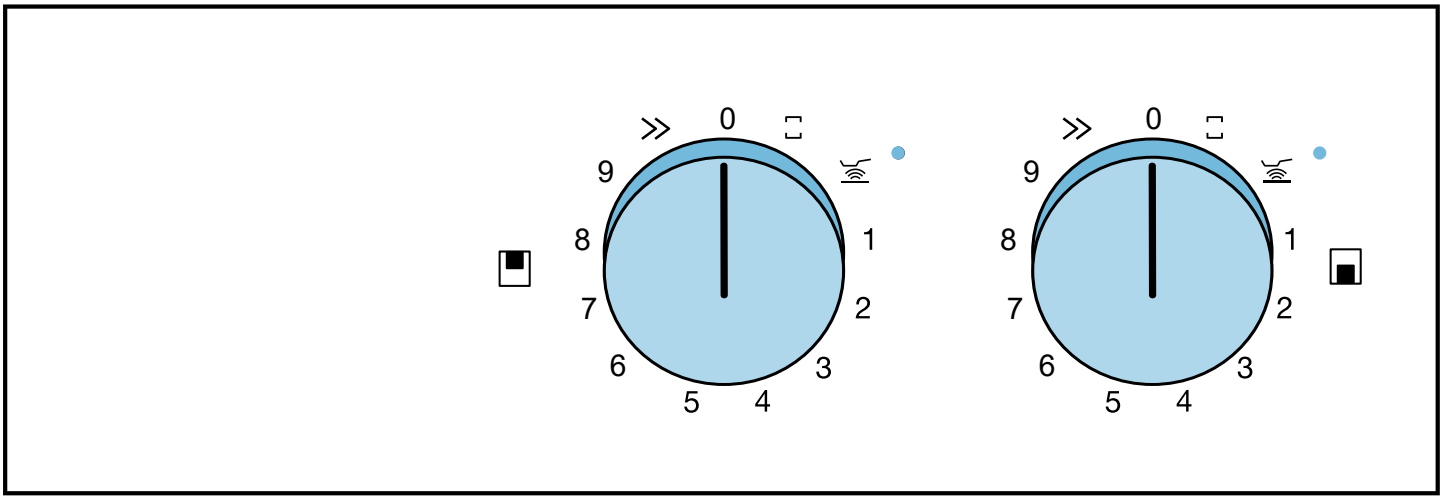
Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Положение	Область	Максимальная ступень нагрева конфорки	Мощность
A		Уровень мощности 9 Функция «Booster» для кастрюль	2200 Вт 3700 Вт
A		Уровень мощности 9 Функция «Booster» для кастрюль	3300 Вт 3700 Вт

6.3 Панель управления

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



Регуляторы

Регуляторы используются для настройки уровней мощности и прочих функций прибора и получения информации о режиме работы.
Регуляторы можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.
Маркировки на регуляторах показывают расположение соответствующей зоны нагрева и установку ступени нагрева от «1» до «9», функцию PowerBoost и функцию свободной зоны нагрева Flex.

	Передняя конфорка
	Задняя конфорка
0	Выключение зоны нагрева
⌷	Активация функции свободной зоны нагрева Flex
	Включение сенсора жарения
1-9	Установка уровня мощности
1-5	Установка температурного режима
»	Активация функции Powerboost

Индикация

Индикатор загорается при включении сенсора жарения.

•	Сенсор жарения

Индикация на световых кольцах

Каждый регулятор оснащен световым кольцом, выполняющим функцию индикатора.
Каждая функция имеет свой тип визуальной индикации на световом кольце регулятора. В зависимости от выполняемой функции или действия изменяется цвет подсветки светового кольца.

Цвет светового кольца

Во время работы световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Вы можете выбрать один из двух цветов.
Вы можете изменить цвет, чтобы все световые кольца нескольких приборов светились одним цветом.

Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом до тех пор, пока зона нагрева не остынет. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом или сразу после того, как световое кольцо регулятора погасло.
Если вы уберете посуду с зоны нагрева во время процесса приготовления, световое кольцо регулятора начнет мигать оранжевым светом.
Световое кольцо регулятора начинает мигать при выключении зоны нагрева. Световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом до тех пор, пока зона нагрева не остынет, даже если варочная панель уже выключена.

7 Аксессуары

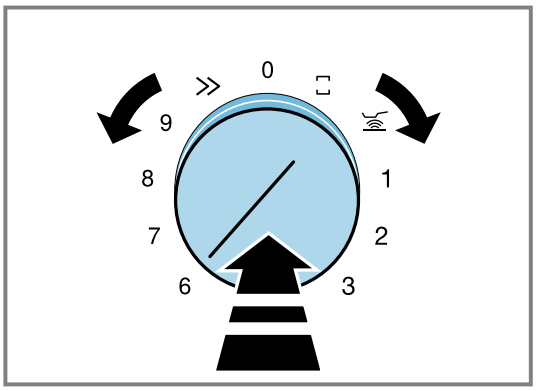
Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

8 Стандартное управление

8.1 Включение варочной панели

1. Выберите зону нагрева с помощью регулятора.

2. Нажмите на регулятор и поверните его в необходимое положение.



✔ Световое кольцо регулятора горит оранжевым светом.
✔ Уровень мощности установлен.
3. Если на конфорке нет посуды или прибор не распознает посуду, снова переведите регулятор в положение «0».
✔ Световое кольцо на регуляторе перестает мигать.

Указания
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.
- Если на конфорке нет посуды или прибор не распознает посуду, световое кольцо регулятора горит белым светом. Прим. через 9 минут зона нагрева выключится. Световое кольцо регулятора мигает оранжевым и белым светом. Снова поверните регулятор на «0». Световое кольцо на регуляторе перестает мигать.

8.2 Выключение варочной панели

▸ Поверните регулятор на 0.
✔ Когда зона нагрева остывает, загорается индикатор остаточного тепла и световое кольцо регулятора начинает мигать оранжевым светом.

Примечание: По окончании приготовления снимите с варочной панели посуду, крышки или другие металлические предметы. Если при очистке столешницы или при прикосновении к регулятору зона нагрева произвольно включается, такие предметы очень быстро нагреваются.

8.3 Автоматическое отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если вы в течение длительного времени используете одну зону нагрева и не изменяете установки вашего прибора. В зависимости от выбранного уровня мощности, зона нагрева автоматически отключается через 1–10 часов.
Звуковой сигнал показывает, что время истекло. Световое кольцо регулятора мигает оранжевым и белым светом. Зона нагрева перестает нагреваться.

Время включения в зависимости от ступеней нагрева

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

Уровень мощности	Время
1	10 часов
2–3	5 часов
4–5	4 часа
6–7	3 часа
8–9	1 час

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

Повторное включение прибора после автоматического отключения

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

9 Функции варочной панели

Примечание: Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится в зоне нагрева соответствующего размера.
→ *"Размещение кухонной посуды в зависимости от ее размера", Страница 13*

9.1 Flex Zone

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

Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева

▸ Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева.
→ *"Стандартное управление", Страница 7*

Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной конфорки

Требование: Зоны нагрева объединены.
▸ Используйте объединенную зону нагрева.

Подключение обеих зон нагрева

1. Установите посуду.

2. Поверните один из регуляторов на один щелчок влево на ⬚.
3. Выберите уровень мощности с помощью другого регулятора.

✔ Световые кольца обоих регуляторов горят оранжевым светом.
✔ Свободная зона нагрева активирована.

Добавление новой посуды

1. Поставьте новую кухонную посуду.
2. Поверните регулятор, который повернут на ⬚, на один щелчок влево на 0 и снова на один щелчок вправо на ⬚.

✔ Варочная панель распознает новую кухонную посуду, выбранная ранее ступень нагрева конфорки сохранится.

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

Изменение ступени нагрева конфорки

▸ Измените ступень нагрева конфорки регулятором, который не установлен на ⬚.

Разъединение зоны нагрева

▸ Поверните регулятор, который повернут на ⬚, на один щелчок влево на 0.

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

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

9.2 Функция «Booster» для кастрюль

Функция Функция «Booster» для кастрюль позволяет нагреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 9.
Данная функция реализуется в отношении одной зоны нагрева в том случае, если другая зона нагрева не используется.
В противном случае световое кольцо мигает три раза и раздаются три звуковых сигнала. После этого автоматически устанавливается ступень нагрева 9 без активации функции.

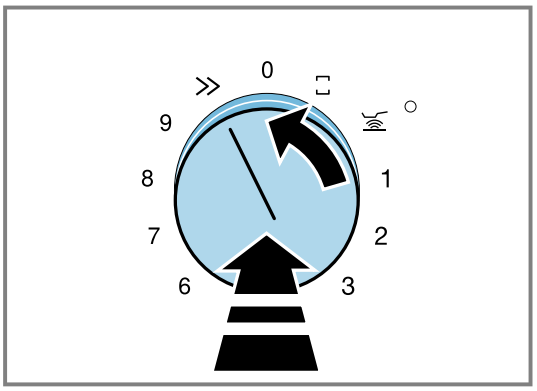
Примечание: Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать эту функцию.

Включение Функция «Booster» для кастрюль

Требования

- Активирована только одна зона нагрева.
- Регулятор другой конфорки повернут в положение «0».

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



✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ Световое кольцо регулятора гаснет, а затем загорается оранжевым светом.
✔ Функция активирована.

Выключите Функция «Booster» для кастрюль

▸ Нажмите на регулятор и поверните его в необходимое положение.

✔ Раздается звуковой сигнал.
✔ Световое кольцо регулятора гаснет, а затем загорается оранжевым светом.
✔ Функция деактивирована.

Примечание: При определенных обстоятельствах функция Функция «Booster» для кастрюль отключается автоматически для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели. В этом случае прибор автоматически устанавливает ступень нагрева «9». Световое кольцо регулятора мигает три раза и звучат три звуковых сигнала.
→ *"Деактивация Функция «Booster» для кастрюль после аварийного отключения", Страница 9*

Деактивация Функция «Booster» для кастрюль после аварийного отключения

Требования

- Световое кольцо регулятора мигает три раза и звучат три звуковых сигнала.
- На приборе автоматически установлена ступень нагрева «9».

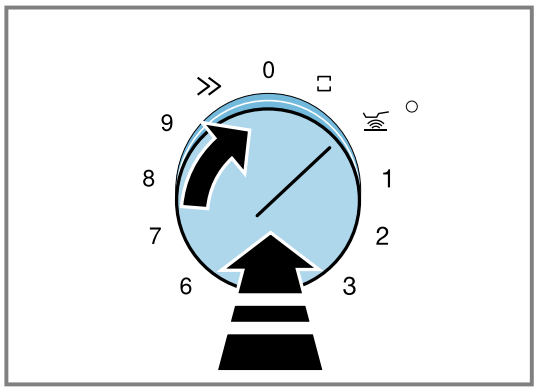
▸ Поверните регулятор на один щелчок вправо на 0 или на необходимую ступень нагрева конфорки.

9.3 Функция сенсора жарения

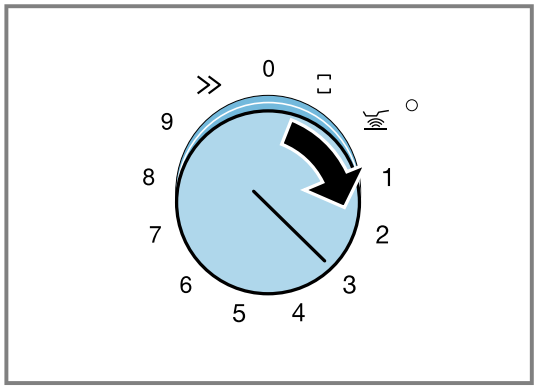
Включение Сенсор жарения

1. Поставьте пустую посуду посередине на зону нагрева.
   ▸ Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.

2. Нажмите на регулятор и поверните его на два щелчка вправо на ⚠.



✔ Световое кольцо регулятора загорается белым светом.
✔ Через 3 секунды раздастся звуковой сигнал и рядом загорится индикатор ⚠.
3. Выберите требуемую температуру с помощью регулятора.



Для этой функции доступны температурные режимы от 1 до 5.
→ *"Температурные режимы", Страница 10*
Если вы выберете температурный режим больше 5, световое кольцо регулятора начнет мигать оранжевым и белым светом, и функция на приборе не активируется.
✔ Функция активирована.
✔ Во время нагревания прибора световое кольцо регулятора меняет цвет с белого на оранжевый.
✔ При достижении установленной температуры раздается звуковой сигнал.
4. После достижения заданной температуры жарения сначала налейте в сковороду растительное масло, а затем положите продукты.
5. Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Выключение Сенсор жарения

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

Преимущества при жарении

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для поддержания температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а растительное масло или жир не перегреваются.
- Функция сенсора жарения сигнализирует, когда пустая сковорода достигнет оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

Указания
- Не закрывайте сковороду крышкой. иначе функция не активируется надлежащим образом. Чтобы избежать разбрызгивания при жарении, используйте сито для защиты от брызг.
- Используйте подходящие растительное масло или жир при жарении. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топленого свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура зоны нагрева выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

Рекомендуемая посуда

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

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

Температурные режимы

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

Рекомендации по приготовлению с использованием сенсора жарения

В обзоре указано, какой температурный режим 🌡 оптимален для приготовления определенных блюд. Время жарения ◷ min может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.
Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды. Предварительно разогреть пустую сковороду. Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.

	🌡	◷ min
Мясо		
Шницель, без панировки	4	6–10
Шницель, в панировке	4	6–10
Филе	4	6–10
Котлеты [1]	3	10–15
Кордон блю [1]	4	10–15
Стейк, с кровью, толщиной 3 см	5	6–8
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см	4	8–12
Стейк, хорошо прожаренный, толщиной 3 см	4	8–12
Грудка птицы, толщиной 2 см [1]	3	10–20
Колбаски вареные или сырые [1]	3	8–20
Шницели по-гамбургски, фрикадельки [1]	3	6–30
Бефстроганов, гирос	4	7–12
Мясной фарш	4	6–10
Шпиг	2	5–8
Рыба		
Рыба, жареная, например, форель	3	10–20
Рыбное филе, без панировки	3–4	10–20
Рыбное филе, в панировке	3–4	10–20
Лангустины	4	4–8
Креветки	4	4–8
Блюда из яиц		
Блины [2]	5	1,5–2,5
Омлет [2]	2	3–6
Яичница-глазунья	2–4	2–6
Яичница-болтунья	2	4–9
Императорский сладкий омлет	3	10–15
Французские тосты [2]	3	4–8
Картофель		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	5	6–12
Жареный картофель, из сырого картофеля	4	15–25
Картофельные оладьи [2]	5	2,5–3,5
Жареный картофель по-швейцарски	2	50–55
Глазированный картофель	3	15–20
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	1–2	2–10
Цукини, баклажаны	3	4–12
Сладкий перец, зеленая спаржа	3	4–15
Тушение овощей с добавлением жира и без добавления воды, например, цукини, зеленый сладкий перец	1	10–20
Грибы	4	10–15
Глазированные овощи	3	6–10
Лук, жаренный во фритюре	3	5–10
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15–20
Кордон блю [1]	4	10–30
Грудка птицы [1]	4	10–30
Куриные наггетсы	4	10–15
Гирос	4	10–15
Кебаб	4	10–15
Рыбное филе, без панировки	3	10–20
Рыбное филе, в панировке	3	10–20
Рыбные палочки	4	8–12
Картофель фри	5	4–6
Блюда для жарения, например обжаренные на сковороде овощи с курицей	3	6–10
Весенние рулеты	4	10–30
Камамбер/сыр	3	10–15
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25–35
Соус «Бешамель»	1	10–20
Сырный соус, например соус из горгондзолы	1	10–20
Восстановленные соусы, например томатный соус, соус болоньезе	1	25–35
Сладкие соусы, например соус из апельсинов	1	15–25
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7–10
Сухие готовые блюда с добавлением воды, например, макаронник	1	5–10
Крутоны	3	6–10
Миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	4	3–15

[1] Часто переворачивать.
[2] Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.

10 Приготовление пищи с использованием нового прибора

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

10.1 Приготовление с помощью индукционного нагрева

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

Советы по приготовлению

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

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8–9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения пищевой ценности не передерживайте блюдо. С помощью бытового таймера вы можете установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочерёдно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти в разделе Экономия электроэнергии → *Страница 5*.

Рекомендации по приготовлению

В обзоре указано, какой уровень мощности оптимален для приготовления определенных блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

Уровень мощности	Способы приготовления	Примеры
8-9	Предварительный нагрев	Вода Мясо
	Обжаривание Нагревание Быстрое кипячение Бланширование	Жир или растительное масло, жидкости Супы, соусы Овощи
6-8	Жарение	Мясо, картофель
5-7	Жарение	Рыба
6-7	Жарение Приготовление без крышки	Мучные блюда или блюда из яиц, например блины Макароны, жидкости
4-5	Приготовление на медленном огне без крышки	Картофельные клецки, овощные супы, густые супы, вареные яйца
3-4	Приготовление на медленном огне без крышки	Вареные сосиски
4-5	Приготовление на пару Припускание Тушение	Овощи, картофель, рыба Овощи, фрукты, рыба Рулеты, мясные рулеты, овощи
2-4	Тушение	Гуляш
2-4	Приготовление под крышкой	Супы, соусы
2-3	Размораживание Приготовление под крышкой Загущение	Продукты глубокой заморозки Рис, бобовые, овощи Блюда из яиц, например, омлет
1-2	Разогревание или поддержание в горячем состоянии	Супы, овощи в соусе
1	Разогревание или поддержание в горячем состоянии Растапливание	Густые супы, например чечевичная похлебка Сливочное масло, шоколад

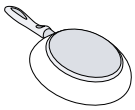
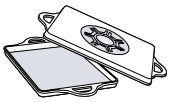
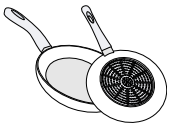
10.2 Подходящая посуда

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

Свойства кухонной посуды

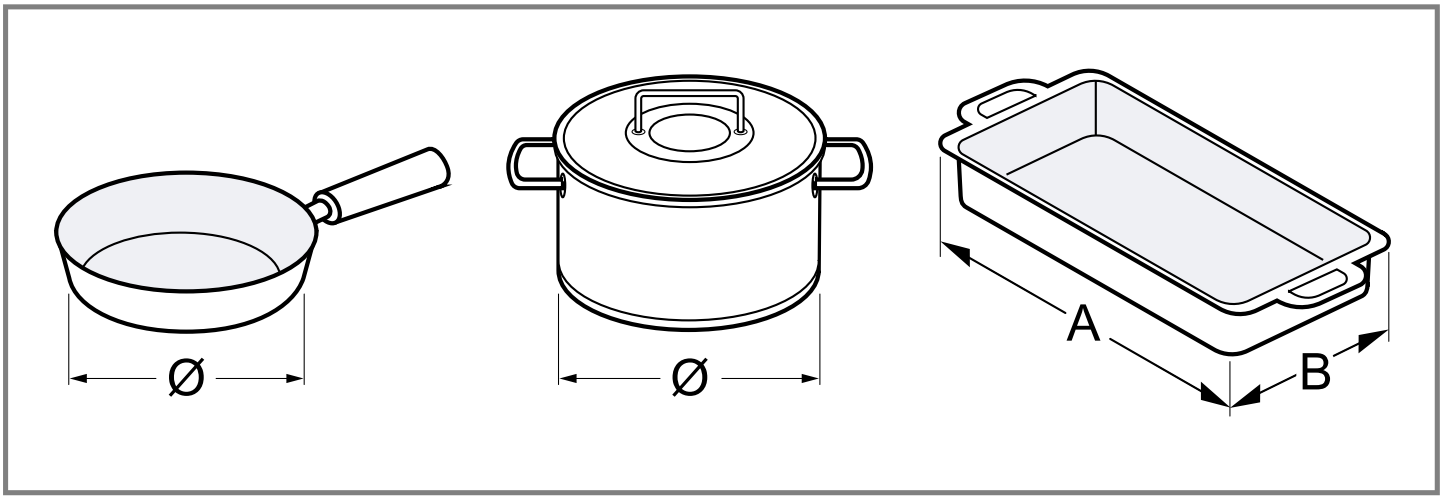
Для правильного распознавания кухонной посуды необходимо учитывать материал, из которого она изготовлена.
Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.

Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознается варочной панелью.

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

10.3 Размещение кухонной посуды в зависимости от ее размера

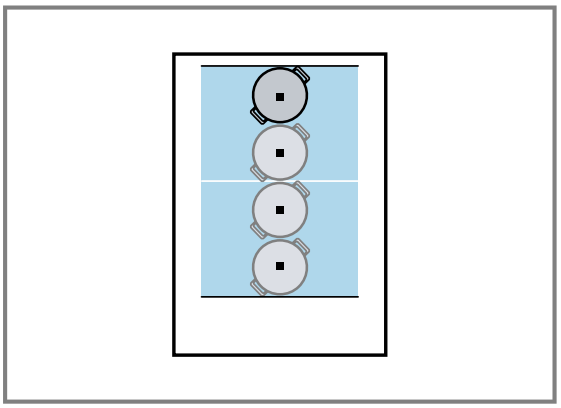
Для правильного распознавания посуды необходимо учитывать ее размеры. Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким. Использование на зоне нагрева кухонной посуды надлежащего размера обеспечивает ее правильное распознавание и гарантирует максимальную эффективность вашего прибора.
Проверьте с помощью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

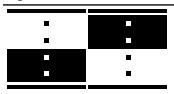


A	ширина
b	Длина

Круглая кухонная посуда Ø 9–13 см

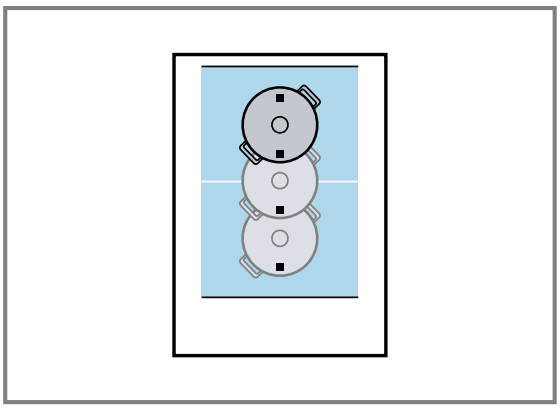
Расположите круглую кухонную посуду с диаметром дна от 9 см до 13 см по центру одной из четырех опорных точек.

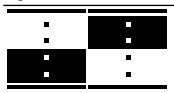


Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две отдельные зоны нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева. → *Страница 8*

Круглая кухонная посуда Ø 14–23 см

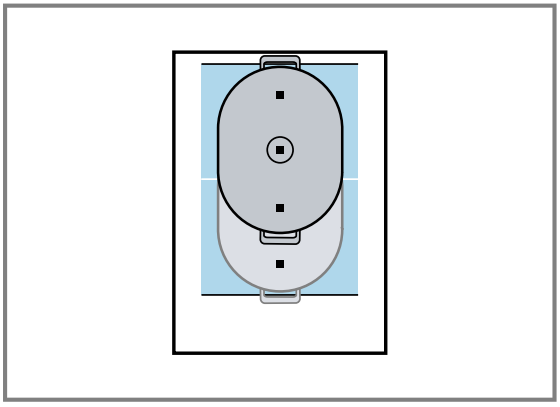
Расположите круглую кухонную посуду с диаметром дна от 14 см до 23 см так, чтобы перекрывались две опорные точки.



Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Две отдельные зоны нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева. → *Страница 8*
	Одна зона нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной зоны нагрева. → *Страница 8*

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

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



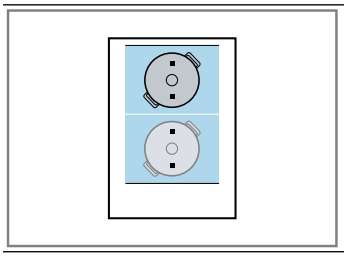
Возможная активация зон нагрева	Тип зон нагрева	Включение
	Одна зона нагрева у зоны нагрева Flex.	Используйте кухонную посуду подходящего размера. Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной зоны нагрева. → *Страница 8*

10.4 Одновременное использование нескольких предметов кухонной посуды

Здесь представлен обзор одновременного использования нескольких предметов кухонной посуды.

Правильное размещение нескольких предметов кухонной посуды на зонах нагрева

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



На каждой зоне нагрева используйте только один предмет посуды.

11 Очистка и уход

11.1 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

11.2 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.

11.3 Очистка соединительной панели

Указания

- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
- Не используйте лимон и уксус в качестве средств очистки, так как они могут оставить тусклые пятна.

▸ Очищайте соединительную панель мягкой тканевой салфеткой с теплым мыльным раствором.

11.4 Очистка регулятора

Указания

- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
- Во время очистки не снимайте регулятор.
- Не используйте лимон и уксус в качестве средств очистки, так как они могут оставить тусклые пятна.

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

12 Устранение неисправностей

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
→ *"Сервисная служба", Страница 16*

⚠ **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.

12.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Убедитесь в том, что прибор подключен в соответствии с электрической схемой. → *"Электрическое подключение", Страница 21*
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Электроника установила ошибку. ▸ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Световое кольцо регулятора мигает оранжевым и белым светом.	Прибор был непрерывно включен в течение длительного времени. Процесс нагрева прерван в результате срабатывания аварийного отключения. **1.** Поверните регулятор на 0. **2.** Снова включите прибор.
	Регулятор давно не поворачивался. Процесс нагрева прерван в результате срабатывания аварийного отключения. **1.** Поверните регулятор на 0. **2.** Снова включите прибор.
	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. **1.** Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. **2.** Снова включите зону нагрева.
	Электроника перегрелась и отключила все зоны нагрева. **1.** Подождите, пока электроника остынет в достаточной степени. **2.** Снова включите зону нагрева.
Звучат три звуковых сигнала. На регуляторе трижды мигает световое кольцо.	Функция «Powerboost» не активируется надлежащим образом. ▸ Активируйте функцию PowerBoost →*Страница 9*.
	Функция PowerBoost для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели. **1.** Поверните регулятор на 0. **2.** Снова включите прибор.
Световое кольцо регулятора быстро мигает оранжевым светом.	Перепад рабочего напряжения. Рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. ▸ Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.

12.2 При повторном сообщении об ошибке свяжитесь с сервисной службой

Требование: Сообщение об ошибке не приведено в обзоре →*Страница 15*.

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

12.3 Режим энергосбережения при сообщении об ошибке

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

12.4 Нормальные шумы вашего прибора

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

12.5 Выключение режима демонстрации

В демонстрационном режиме прибор не нагревается. Если световое кольцо регулятора горит белым светом, активирован демонстрационный режим.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Подождите минимум 30 секунд.
3. Снова подключите прибор.
   ▸ В течение следующих 3 минут деактивируйте демонстрационный режим.
4. Поверните регулятор на один щелчок влево на ».
5. Поверните тот же регулятор на три щелчка вправо на .
6. Поверните тот же регулятор на два щелчка влево на 0.

✔ Световое кольцо регулятора горит белым светом.
✔ Демонстрационный режим завершен.

13 Сервисная служба

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

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем вебсайте.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с ин-

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

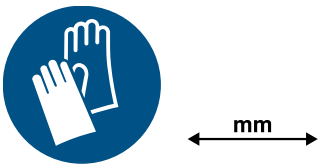
Сделано во Франции

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

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

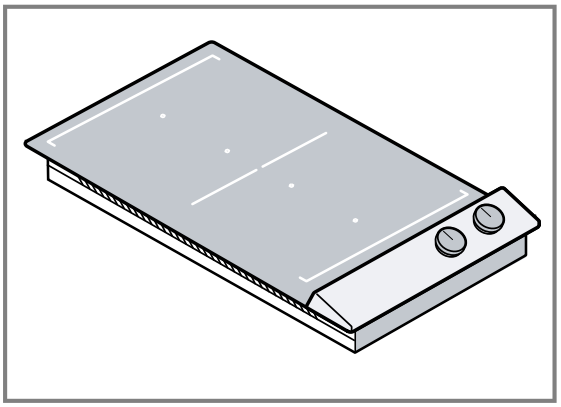
14 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



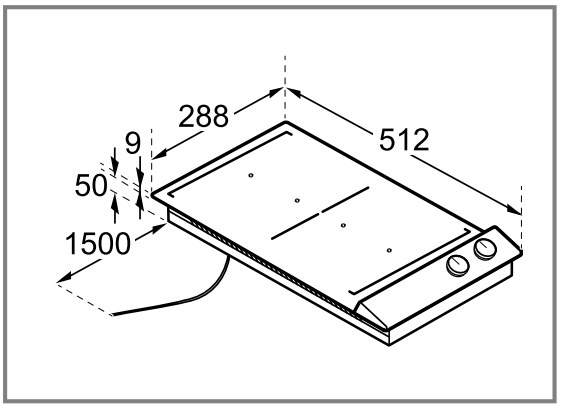
14.1 Комплект поставки

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



14.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



14.3 Общие указания

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

14.4 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**
Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные медицинские трансплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.
- Лицам с электронными трансплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Некоторые детали внутри прибора имеют острые кромки.
- Используйте защитные перчатки.

⚠ **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.

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.
- ▸ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▸ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.
- ▸ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- ▸ Если прибор встроен, необходимо предусмотреть свободный доступ к вилке сетевого кабеля или, если это невозможно, установить в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.
- ▸ При установке прибора не допускайте зажатия или повреждения сетевого кабеля.

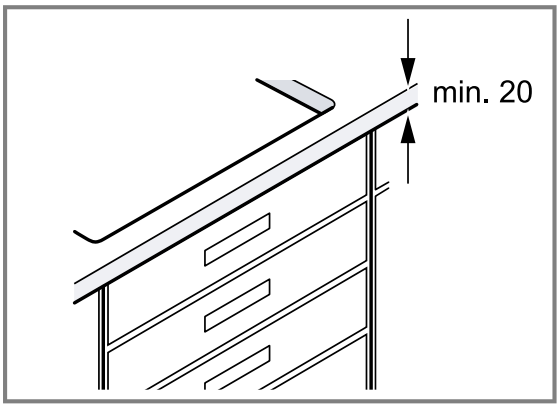
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за установки, выполненной ненадлежащим образом, ответственность несет сборщик.

14.5 Указания по установке

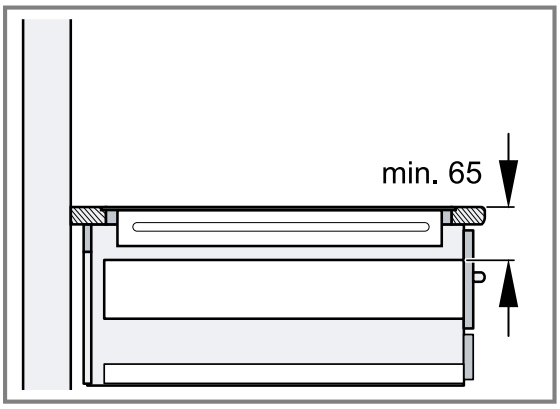
Соблюдайте следующие указания по установке.
- ▪ Выполненные ненадлежащим образом установка и подключение или неправильная сборка ведут к прекращению действия гарантии.
- ▪ Индукционную варочную панель можно устанавливать только над выдвижными ящиками или духовыми шкафами с вытяжными вентиляторами.
-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

Установка над шкафом для подогрева посуды

Столешница должна иметь толщину не менее 20 мм.



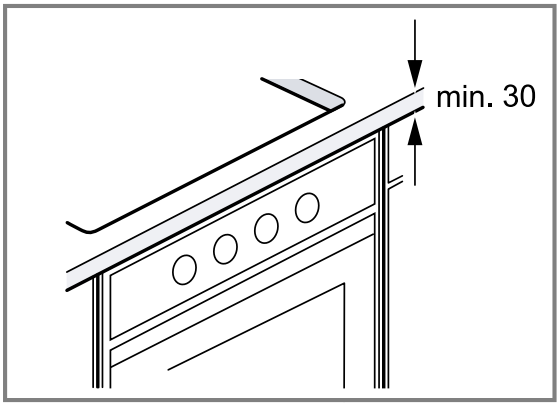
Чтобы обеспечить хорошую вентиляцию, расстояние между поверхностью столешницы и верхней частью шкафа для подогрева посуды должно составлять не менее 65 мм.



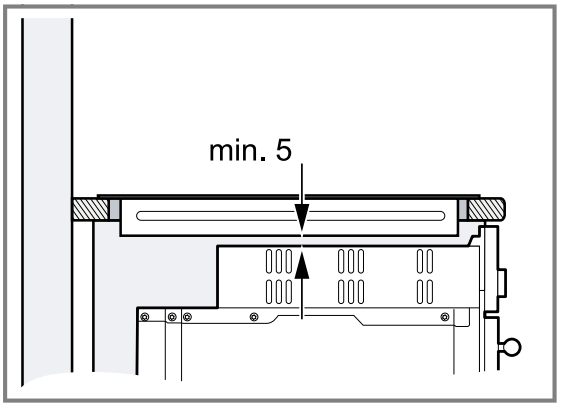
Примечание: Если металлические детали в шкафу для подогрева в связи с рециркуляцией воздуха через систему вентиляции варочной панели сильно нагреваются, используйте только деревянную промежуточную полку.

Встраивание над духовым шкафом

Столешница должна иметь толщину не менее 30 мм.



Чтобы обеспечить хорошую вентиляцию, расстояние между духовым шкафом и варочной панелью должно составлять не менее 5 мм.



Указания
- Если требуется увеличить расстояние между духовым шкафом и варочной панелью, обратитесь к инструкции по монтажу духового шкафа.
- При установке варочной панели над духовым шкафом другой марки используйте промежуточную полку из дерева.

14.6 Принадлежности для установки

Ниже представлен обзор принадлежностей для установки.
Используйте принадлежности только в соответствии с указаниями. Производитель не несет ответственности за неправильное использование принадлежностей.

Принадлежности	Номер для заказа
Крышка прибора, черная	VD200020
Соединительная панель, нержавеющая сталь	VV200010
Соединительная панель, черная	VV200020

14.7 Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте следующие указания.
- Перед подключением прибора проверьте домашнюю электропроводку. Убедитесь, что предохранители в вашем доме рассчитаны на соответствующее напряжение. Напряжение и частота электропитания прибора должны соответствовать характеристикам электросети (см. типовую табличку).
- Убедитесь, что электросеть заземлена надлежащим образом, а характеристики предохранителя, кабельной системы и проводки здания достаточны для электрической мощности прибора.
- Прокладывайте кабель питания так, чтобы он не касался нагретого корпуса прибора.
- Используйте только кабель питания, входящий в комплект поставки прибора или поставляемый сервисной службой.
- Этот прибор соответствует требованиям правил ЕС по подавлению радиопомех.
- Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с заземляющим проводом.
- Убедитесь, что в процессе установки обеспечена защита от прикосновения.
- Подключение прибора без штепсельной вилки может выполняться только квалифицированным специалистом, в строгом соответствии с региональными требованиями к электроснабжению. Мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО) в электрической цепи питания прибора.
- Выполняйте электрическое подключение согласно инструкции по монтажу. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
- Производитель не несет ответственности за неисправности или возможные повреждения, вызванные неправильным электромонтажом.

Кабель питания

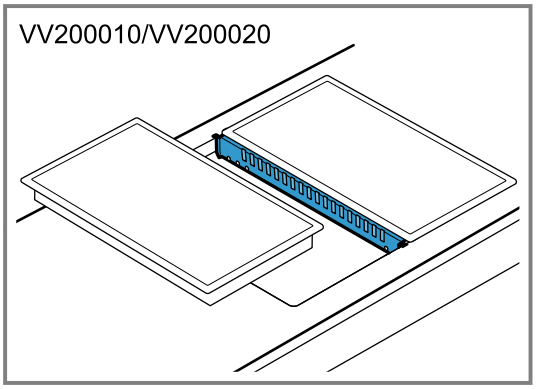
Кабель питания может быть подключен к распределительной коробке варочной панели или прилагаться к прибору.
- Необходимые параметры подключения указаны на типовой табличке и схеме подключения.
- Используйте только кабель питания из комплекта поставки прибора или кабель, приобретенный через сервисную службу. Если требуется более длинный кабель, свяжитесь с сервисной службой. Максимальная длина кабеля питания 2,20 м.

14.8 Монтаж

Комбинирование нескольких приборов

Требование: Для комбинирования нескольких приборов серии Vario требуется подходящая соединительная панель. Соединительную панель можно приобрести в качестве специальной принадлежности.

1. При изготовлении выреза в мебели учитывайте дополнительное пространство для соединительной панели между приборами.
   ▸ Соблюдайте инструкции по монтажу соединительной панели.



2. При необходимости установите приборы в отдельные вырезы.
   ▸ Оставьте между отдельными вырезами перемычку не менее 40 мм.

Подготовка мебели

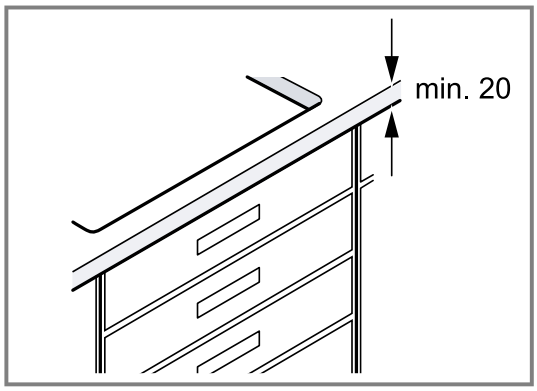
ВНИМАНИЕ

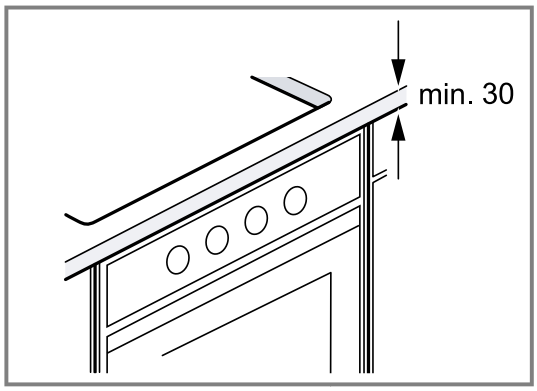
С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.
- ▸ Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните в нём небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. Существует риск всасывания этих предметов, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной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

Требования

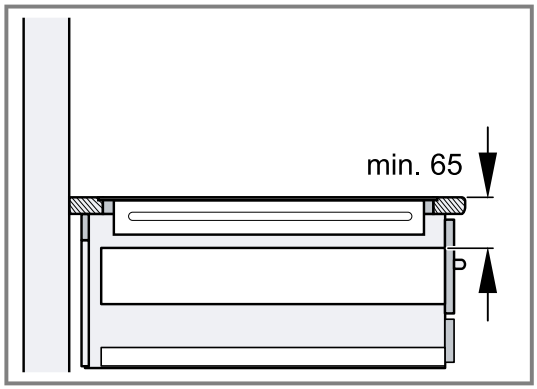
- Мебель для встраивания выдерживает температуру до 90 °C.
- Рабочая поверхность ровная, горизонтальная и неподвижная.

1. Соблюдайте указания по комбинированию нескольких приборов.
   → *"Комбинирование нескольких приборов", Страница 19*
2. Убедитесь, что толщина столешницы соответствует необходимой минимальной толщине.

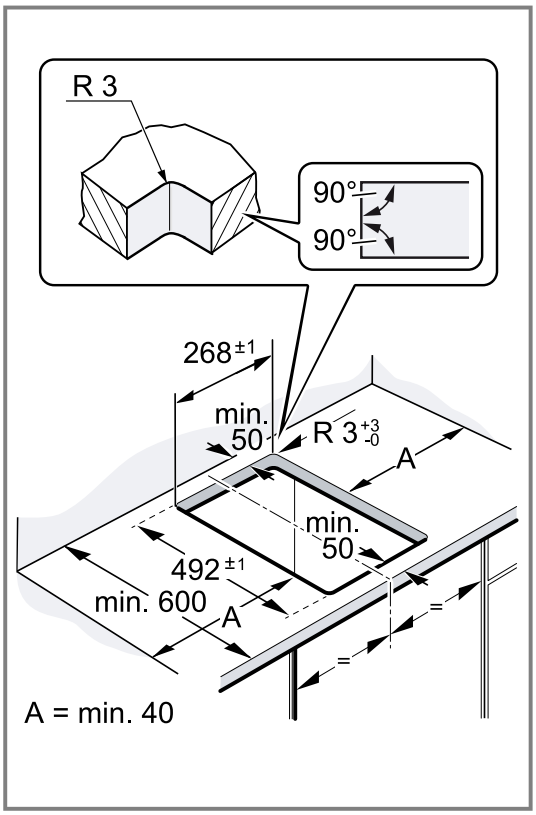




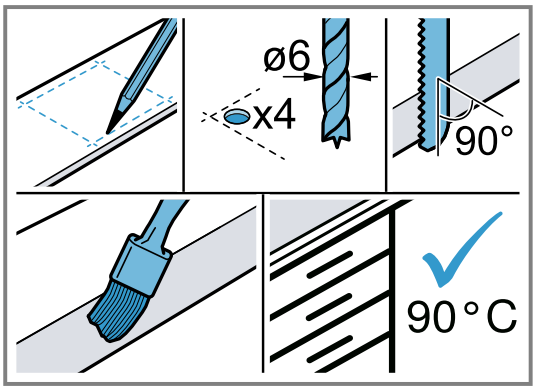
3. Соблюдайте минимальное расстояние от верхней кромки столешницы до верхней кромки установленного под ней выдвижного ящика.



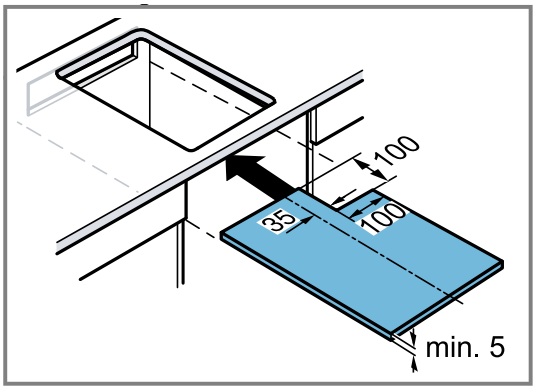
4. Изготовьте вырез в мебели в соответствии со схемой установки.



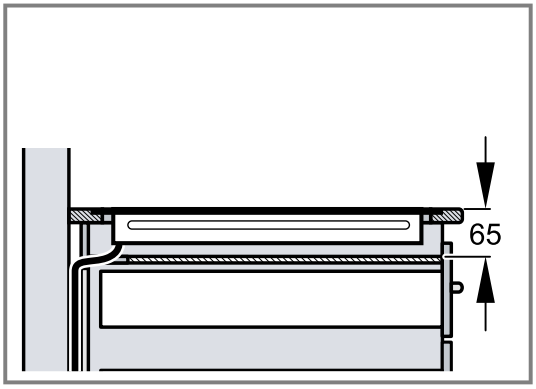
5. Убедитесь, что угол среза относительно поверхности столешницы составляет 90°.



6. Удалите пыль и отходы после выполнения выреза. Загерметизируйте поверхности среза термостойким и водонепроницаемым герметиком.
7. Установите промежуточную полку между прибором и верхним выдвижным ящиком.



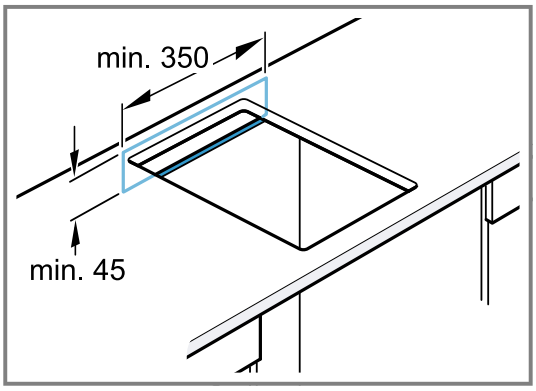
8. Выдерживайте необходимое расстояние между промежуточной полкой и столешницей.



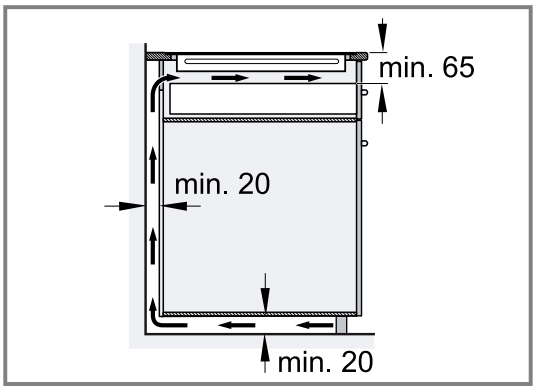
Изготовление вентиляционных отверстий

Требование: Для правильного функционирования прибора требуется достаточная вентиляция снизу.

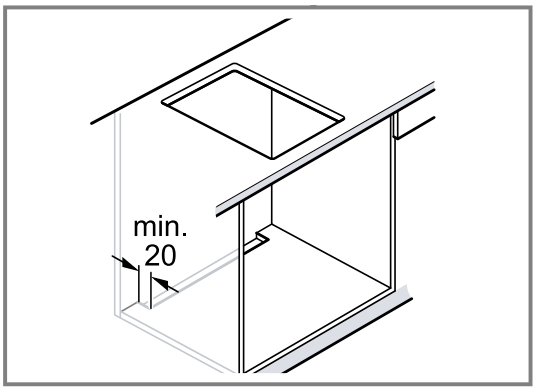
1. Изготовьте вырез в верхней части задней стенки мебели.



2. Выдерживайте минимальные расстояния.



3. Если минимальное расстояние от задней стенки мебели не выдерживается, изготовьте вырез в дне мебели.



4. Обеспечьте достаточную вентиляцию цоколя мебели.
5. При установке в островной кухонной тумбе обеспечьте достаточную вентиляцию прибора.

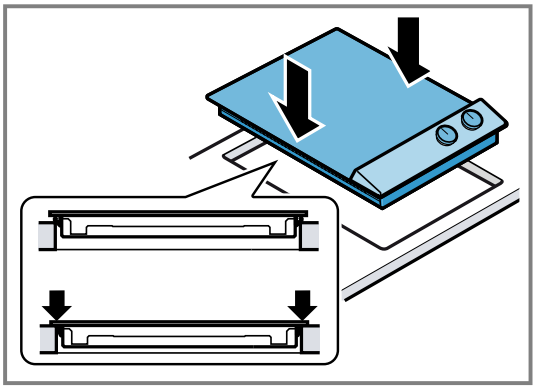
Монтаж прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

1. Равномерно установите прибор в вырез для встраивания.

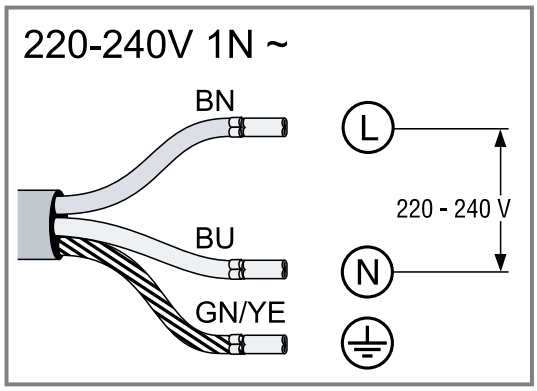


2. При нижнем расположении духового шкафа проведите сетевой кабель через задние углы духового шкафа к розетке.

Электрическое подключение

1. Учитывайте параметры подключения на типовой табличке.

2. Подключите кабель к распределительной коробке, как показано на рисунке.



3. Учитывайте цвет кабелей.
- BN: коричневый
- BU: синий
- GN/YE: желтый и зеленый

Проверка функционирования

1. Включите прибор.
2. Проверьте соответствие функционала прибора руководству по эксплуатации.

Демонтаж прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При отсоединении прибора от электросети на клеммах может оставаться напряжение.
▸ Электрическое подключение может выполняться только квалифицированным специалистом.

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

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Извлеките прибор, вытолкнув его снизу.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001867987 (060416) REG25
ru