Индукционная варочная панель

VI414105



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 8
8 Стандартное управление 8
9 Функции варочной панели 10
10 Функции таймера 13
11 Приготовление пищи с использованием нового прибора 14
12 Базовые установки 17
13 Home Connect 18
14 Очистка и уход 23
15 Устранение неисправностей 23
16 Сервисная служба 25
17 Сертификат соответствия 26

18 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 26
18.3 Общие указания 26

⚠ 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 требова-

EAC

ниям 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 элементов управления.
- ▸ 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 25*

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	Причина	Способ устранения
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 Установка Home Connect

- Установите Home Connect.
  → *"Home Connect", Страница 18*

5.2 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 23*

5.3 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 15*.

6 Знакомство с прибором

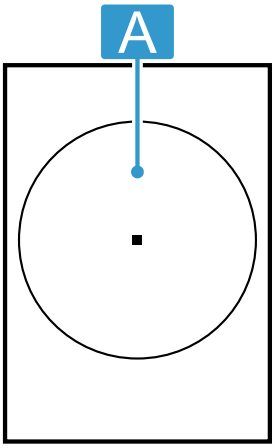
6.1 Зоны нагрева

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 15*.

Символ	Тип зон нагрева	Включение
	Трехконтурная зона нагрева	Зона нагрева включается автоматически при использовании кухонной посуды с дном, размер которого соответствует размеру внешней зоны нагрева, которую вы хотите использовать. Дополнительную информацию можно найти в разделе «Функция Wok». → *Страница 10*

6.2 Распределение зон нагрева

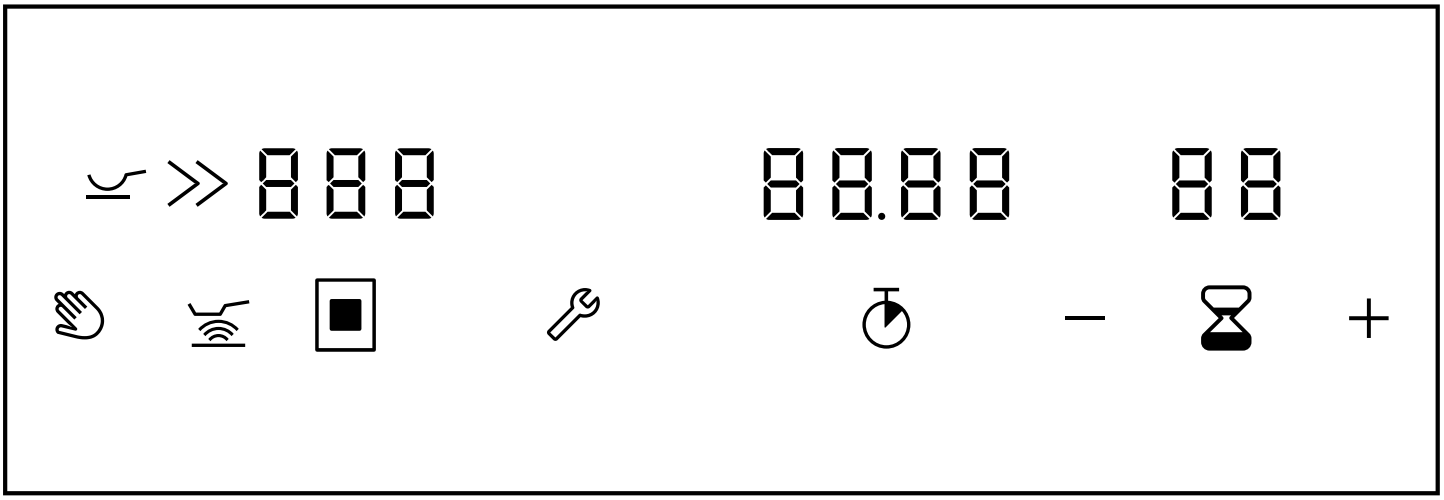
Указанная мощность измерена со стандартной посудой, описанной в IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера и материала посуды.



Положение	Область	Максимальная ступень нагрева конфорки	Мощность
A	Ø 21 см 	Уровень мощности 12 Функция «Booster» для кастрюль	2200 Вт 3700 Вт
A	Ø 26 см 	Уровень мощности 12 Функция «Booster» для кастрюль	2600 Вт 3700 Вт
A	Ø 32 см 	Уровень мощности 12 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.



Сенсорные поля

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

	Блокировка панели управления при вытирании
	Включение функции сенсора жарения
	Открывание меню базовых установок
− / +	Выбор установок
	Включение секундомера
	Установка таймера

Индикаторы на дисплее

Индикаторы отображают информацию об установленных значениях и функциях.

00	Режим работы
1-12	Ступени нагрева
H/h	Остаточное тепло
00	Таймер
00.00	Функция секундомера
	Конфорка
» / P	Функция Powerboost
	Функция Wok
A	Сенсор жарения
-/=/≡	Индикатор температуры сенсора жарения
	Домашняя беспроводная сеть

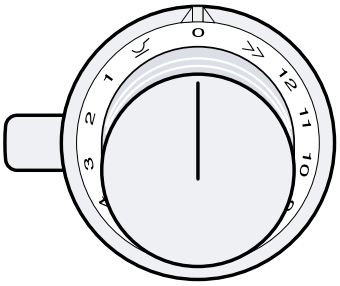
Сенсорные поля и индикаторы

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

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

Регуляторы

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 регуляторе служат для отображения установленной ступени нагрева в диапазоне от 1 до 12, функции PowerBoost и функции Wok.



0	Выключение зоны нагрева
1–12	Установка уровня мощности
»	Активация функции Powerboost
	Активация функции Wok

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.
Во время работы световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Вы можете выбрать один из двух цветов. При установке нескольких приборов рядом друг с другом вы можете изменить цвет в настройках прибора, чтобы все световые кольца загорались одним цветом.
→ *"Изменение цвета светового кольца", Страница 9*

Индикация	**Наименование**
Не горит	Прибор ВЫКЛЮЧЕН

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

Цвет светового кольца

Во время работы световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Вы можете выбрать один из двух цветов.

Вы можете изменить цвет, чтобы все световые кольца нескольких приборов светились одним цветом.
→ *"Изменение цвета светового кольца", Страница 9*

Индикация остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Индикация остаточного тепла показывает, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зоне нагрева, если индикатор остаточного тепла еще горит или недавно погас.

В зависимости от количества остаточного тепла на дисплее отображаются следующие символы:
- H: высокая температура
- h: низкая температура

Световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом. Если вы уберете посуду из зоны нагрева во время процесса приготовления, индикатор ступени нагрева начнет мигать, а световое кольцо загорится оранжевым светом. Когда зона нагрева выключается, загорается индикатор остаточного тепла и начинает мигать световое кольцо на регуляторе. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается теплой, даже если зона нагрева уже выключена.

7 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

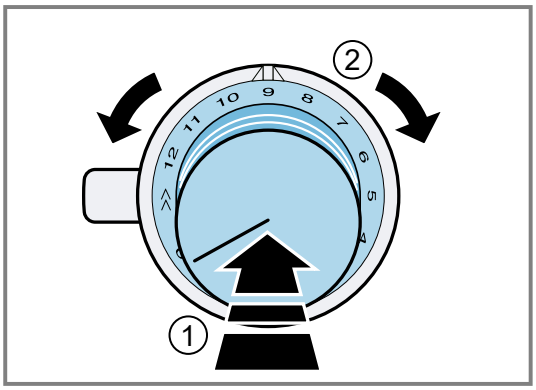
Принадлежности	Применение
Сковорода Wok WP400001	Рекомендуемая принадлежность из многослойного материала для индукционной зоны нагрева Wok. С круглым дном и ручкой, Ø 36 см, 6 л, высота 10 см.
Подставка под сковороду Wok WZ400001	Принадлежность, требующаяся для использования сковороды Wok на индукционной зоне нагрева Wok.

8 Стандартное управление

8.1 Включение варочной панели

Примечание: Если в зоне нагрева нет посуды или прибор не распознает посуду, выбранный уровень нагрева мигает, а световое кольцо на регуляторе горит оранжевым светом. Прим. через 9 минут зона нагрева выключится. На регуляторе мигает световое кольцо. Поверните регулятор в нулевое положение, световое кольцо регулятора гаснет.

1. Используйте посуду подходящего диаметра.
   → *"Подходящая посуда", Страница 15*
   ▸ Убедитесь, что дно посуды не выступает за обозначенные границы конфорки.
2. Нажмите на регулятор ① и поверните его в необходимое положение ②.



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

Указания
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.

- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.

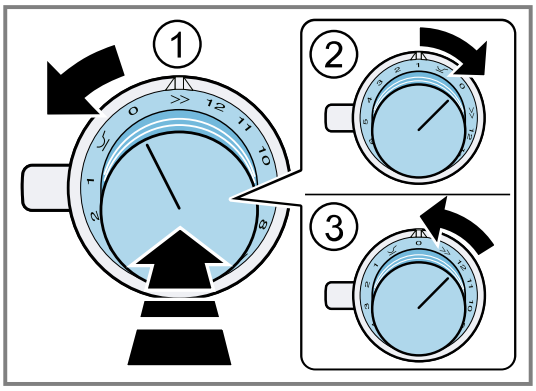
8.2 Выключение варочной панели

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

8.3 Изменение цвета светового кольца

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

1. Выполните без перерыва следующие операции.
2. Нажмите на регулятор и поверните его влево в положение ≫ ①.



При этом удерживайте регулятор нажатым

3. Поверните регулятор вправо на «1» ②.
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
4. Поверните регулятор влево на «0» ③.
- ✔ Загорается 🔧.
- ✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.
- ✔ Открыто меню, чтобы изменить оранжевый цвет на другой.

5. Нажмите на регулятор и поверните вправо в положение ⌣.
- ✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора загорается зеленым светом.
- ✔ Цвет изменен.

Возврат к первоначальному цвету

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

→ *"Изменение цвета светового кольца", Страница 9*

- ▸ Чтобы вернуть измененную установку к первоначальному варианту, нажмите на регулятор и поверните его влево в положение «0» или обратно в положение ⌣.
- ✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.

Выход из меню и сохранение установок

1. Нажмите на регулятор и поверните влево в положение ≫.
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
2. Поверните регулятор вправо в положение 1.
   При этом удерживайте регулятор нажатым.
3. Поверните регулятор влево в положение 0.
- ✔ Гаснет световое кольцо регулятора.
- ✔ Установки сохраняются в памяти.

8.4 Блокировка панели управления при вытирании

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

Активация блокировки панели управления при вытирании

- ▸ Нажмите ✎.
  Во время блокировки электропитание прибора прерывается. Зоны нагрева могут быть еще горячими.
- ✔ Раздается звуковой сигнал.
- ✔ Индикаторы ранее активированных функций мигают.
- ✔ Панель управления блокируется на 10 минут.
- ✔ Если в течение следующих 10 минут вы не деактивируете функцию, прибор выключится.

Деактивация блокировки панели управления при вытирании

- ▸ Нажмите ✎.
- ✔ Функция деактивирована.

8.5 Автоматическое отключение

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

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
2-4	5 часов
5-7	4 часа
8	3 часа
9-10	2 часа
11-12	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

Указания
- Если соединение прибора с домашней сетью отсутствует или было прервано, при включении варочной панели появляется окно первичной настройки соединения.
- Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится в зоне нагрева соответствующего размера.

9.1 Функция Wok

Функция Wok подходит только для использования со специальной сковородой и принадлежностями Wok и не подходит для использования с другой посудой.
Сковороду Wok и подставку под сковороду Wok можно приобрести в интернет-магазине или сервисной службе.
Используйте сковороду Wok и подставку под сковороду Wok только с функцией Wok.
Дно сковороды Wok круглое. Поэтому сковороду Wok можно использовать только со специальной подставкой.
При готовке прочно устанавливайте сковороду Wok на подставке. Ставьте подставку под сковороду Wok всегда по центру зоны нагрева.
Не нагревайте пустую сковороду Wok.
Используйте деревянную лопатку с длинной ручкой или специальную лопатку с закругленным концом.
Для извлечения блюда используйте ложку-лопатку. Блюда, которые готовились в горячем жире или в большом количестве соуса, проще всего извлекать шумовкой.
Для тушения используйте бамбуковую корзину.
Не мойте подставку под сковороду Wok в посудомоечной машине.
Дополнительную информацию по приготовлению с помощью функции Wok можно найти в разделе .
→ *"Приготовление пищи с помощью функции Wok", Страница 15*

Активация функции Wok

1. Нажмите на регулятор и поверните его на один щелчок влево на ⌒.
✔ Через несколько секунд раздастся сигнал и загорится ⌒.
✔ Функция Wok активирована.
2. Установите параметры требуемой конфорки с помощью регулятора.

Деактивация функции Wok

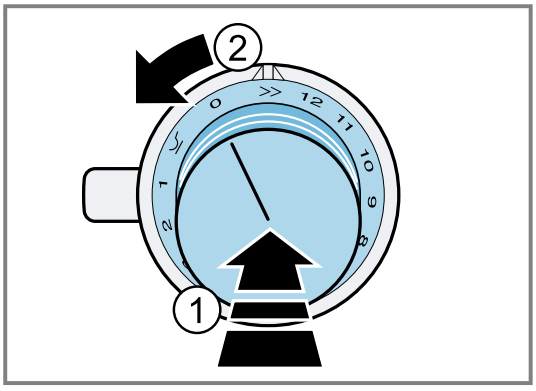
- Поверните регулятор на один щелчок вправо на 0.
✔ ⌒ гаснет.
✔ Появляется индикация остаточного тепла H/h.
✔ Световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом.
✔ Функция Wok деактивирована.

9.2 Функция «Booster» для кастрюль

Функция Функция «Booster» для кастрюль позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 12.

Включение Функция «Booster» для кастрюль

- Нажмите на регулятор ① и поверните его на один щелчок влево на » ②.



✔ Загораются P и ».
✔ Функция активирована.

Выключите Функция «Booster» для кастрюль

- Нажмите на регулятор и поверните на требуемую ступень нагрева.
✔ P и » гаснут.
✔ Загорается выбранная ступень нагрева.
✔ 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 12.
→ *"Деактивация Функция «Booster» для кастрюль после аварийного отключения", Страница 10*

Деактивация Функция «Booster» для кастрюль после аварийного отключения

Требование: На приборе автоматически установлена ступень нагрева 12.
- Поверните регулятор на один щелчок вправо на 0 или на необходимую ступень нагрева конфорки.

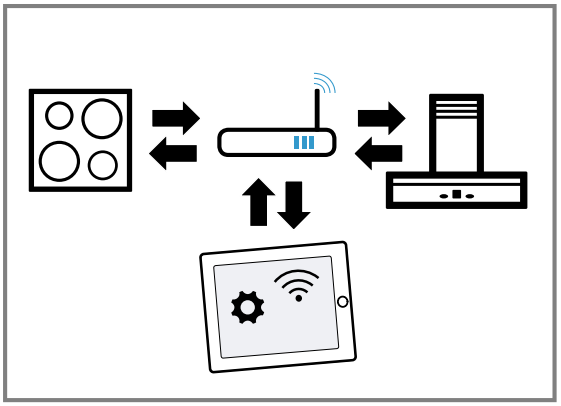
9.3 Управление вытяжкой, расположенное на варочной панели

Ваш прибор можно подключить к совместимой вытяжке и управлять функциями вытяжки через варочную панель. Вытяжку можно соединить с одной или двумя варочными панелями. Одну варочную панель нельзя соединить с несколькими вытяжками.
Если оба прибора поддерживают Home Connect, то подключение через Home Connect возможно. Информация об этом содержится в прилагаемой документации Home Connect.

Указания
- Соблюдайте изложенные в инструкции к вытяжке указания по технике безопасности. Соблюдайте изложенные в данной инструкции указания по технике безопасности также тогда, когда вы управляете прибором через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой.

- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.
- Соединение с вытяжкой можно устанавливать только через приложение Home Connect.

Если приборы подключаются друг к другу через домашнюю сеть, то их функциями можно управлять как через расположенное на варочной панели управление вытяжкой, так и через Home Connect.



Настройка подключения через Home Connect

1. Откройте меню настроек Home Connect.
   → *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*
2. Подключитесь к домашней беспроводной сети вручную или автоматически.
   → *"Ручная регистрация в домашней сети", Страница 20*
   → *"Автоматическая регистрация в домашней сети (WPS)", Страница 21*
3. Если варочная панель подключена к домашней сети, установите соединение с вытяжкой через приложение Home Connect. Для этого следуйте указаниям на мобильном устройстве.

Соединение дополнительной варочной панели с вытяжкой

1. Соедините обе варочные панели с Home Connect.
   → *"Ручная регистрация в домашней сети", Страница 20*
   → *"Автоматическая регистрация в домашней сети (WPS)", Страница 21*
2. Соедините вытяжку с Home Connect.
   ▸ Соблюдайте указания, изложенные в инструкции по эксплуатации вытяжки.
3. Установите в приложении Home Connect соединение первой варочной панели с вытяжкой.
4. Установите в приложении Home Connect соединение второй варочной панели с вытяжкой.

Управление вытяжкой через варочную панель

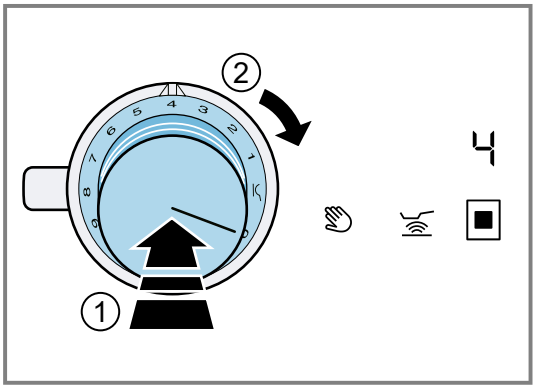
В приложении Home Connect вы можете настроить работу вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели или отдельных зон нагрева.

9.4 Функция сенсора жарения

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

Включение Сенсор жарения

1. Поставьте пустую посуду посередине на зону нагрева.
   ▸ Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.
2. Нажмите регулятор ① и выберите требуемый температурный режим ②.



   Для этой функции доступны температурные режимы от 1 до 5.
   → *"Температурные режимы", Страница 12*
   При выборе температурного режима выше 5, прибор автоматически установит температурный режим 5.
3. Нажмите .
- ✔ загорается оранжевым светом.
- ✔ и загорается выбранный температурный режим.
- ✔ Функция активирована.
- ✔ , или и выбранный температурный режим горят до достижения температуры жарения.
- ✔ При достижении установленной температуры раздается звуковой сигнал и индикатор температуры гаснет.

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		

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

	🌡	◷ min
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

	🌡	◷ min
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

9.5 Ограничение по мощности

С помощью этой функции вы можете регулировать общую мощность варочной панели. Для варочной панели установлены заводские настройки. Данные о максимальной мощности варочной панели приведены на типовой табличке. С помощью этой функции вы адаптируете настройки прибора к требованиям при каждой конкретной установке электрооборудования. Чтобы не превышать это установочное значение, варочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева по мере необходимости.
Пока эта функция активна, мощность каждой зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если зона нагрева включена и достигнуто ограничение мощности, на короткое время загорается _.
Прибор самостоятельно регулирует и выбирает максимально возможный уровень мощности.
Как это сделать, вы можете узнать в разделе Базовые установки → *Страница 17*.

10 Функции таймера

Для вашего прибора предусмотрены различные функции для установки времени приготовления.

10.1 Таймер

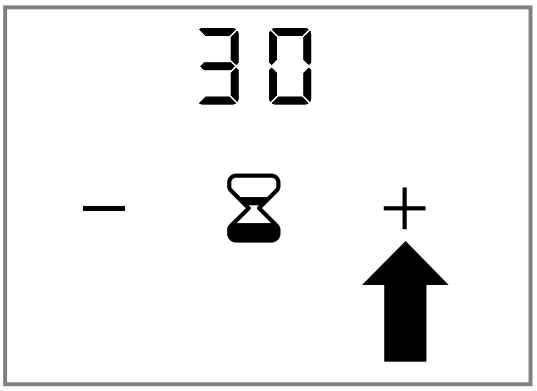
С помощью таймера можно установить время до *99* минут, после которого в течение 3 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Таймер не зависит от всех прочих установок и не выключает зону нагрева автоматически.

Установка таймера

1. Нажмите ⧖.

✔ Горят *00*, — и +.

2. Выберите необходимую зону нагрева в течение 10 секунд с помощью — и +.
   ▸ Чтобы быстрее установить время суток, нажмите и удерживайте — или +.



3. Нажмите ⧖.

✔ Выбранное время подтверждено.
✔ Начинается отсчёт времени приготовления.

Изменение таймера

1. Нажмите ⧖.
2. Измените время с помощью — и +.
3. Нажмите ⧖.

✔ Выбранное время подтверждено.

[1] Часто переворачивать.

Выключение таймера

Требование: По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал. *00* мигает.

- ▸ Нажмите ⧖.
- ✔ Индикатор гаснет.
- ✔ Звуковой сигнал отключается.

Сброс бытового таймера

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

10.2 Функция секундомера

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

Активация функции секундомера

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

Прерывание функции секундомера

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

Деактивация функции секундомера

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

11 Приготовление пищи с использованием нового прибора

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

11.1 Приготовление с помощью индукционного нагрева

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

Советы по приготовлению

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

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 10–12.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения пищевой ценности не передерживайте блюдо. С помощью бытового таймера вы можете установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочерёдно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти в разделе Экономия электроэнергии → *Страница 5*.

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
11-12	Доведение до кипения Обжаривание Нагревание Доведение до кипения Бланширование	Вода Мясо Жир или растительное масло, жидкости Супы, соусы Овощи
7-10	Жарение	Мясо, картофель
6-8	Жарение	Рыба
8-9	Выпекание	Мучные блюда или блюда из яиц, например блины
8-9	Приготовление без крышки	Макароны, жидкости
7-8	Подрумянивание Зажаривание Растапливание Уваривание	Мука, лук Миндаль, панировочные сухари Шпиг или сало с окорока Основы для приготовления соусов, соусы
6-7	Доведение до готовности на медленном огне без крышки	Кнедлики, клецки, заправка для супов, суповое мясо, вареные яйца

Уровень мощности	Способы приготовления	Примеры
5-6	Доведение до готовности на медленном огне без крышки	Вареные сосиски
6-7	Приготовление на пару Припускание Тушение	Овощи, картофель, рыба Овощи, фрукты, рыба Рулеты, жаркое, овощи
3-4	Тушение	Гуляш
4-5	Приготовление под крышкой	Супы, соусы
3-4	Размораживание Набухание Загустевание	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	Рагу, густой суп Сливочное масло, шоколад

11.2 Приготовление пищи с помощью функции Wok

Соблюдайте указания по приготовлению с помощью функции Wok.
Особым способом приготовления пищи с помощью функции Wok является пассерование. Мелко порезанные ингридиенты готовятся за очень короткое время при высокой температуре и постоянном помешивании. Большая круглая сковорода Wok позволяет легко и быстро перемешивать все ингридиенты, и ее можно использовать как обычную сковороду. Благодаря постоянному перемешиванию ингредиенты не пригорают. Излишки жира скапливаются в центре сковороды Wok. Поры мяса закрываются, и мясо остается сочным. Овощи остаются хрустящими. Все витамины и ароматы сохраняются.
С помощью Wok можно готовить быстрее, чем на обычной сковороде. Поэтому подготовьте все ингридиенты перед готовкой. Также важна последовательность добавления ингридиентов. Сначала добавляются ингридиенты с более длительным временем приготовления, например богатые балластными веществами овощи, такие как морковь. И только в конце добавляются ингридиенты с более коротким временем приготовления, например грибы или ростки.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
При готовке Wok и принадлежности Wok очень сильно нагреваются.
- ▸ Убирайте принадлежности Wok, только когда погаснет индикация остаточного тепла.
- ▸ Не подпускайте детей к Wok.

- Смажьте сковороду Wok растительным маслом. Хорошо подходит арахисовое или соевое масло.
- Нарезайте продукты одинаково мелко, но не слишком мелко, чтобы избежать быстрого пригорания.
- Нагрейте масло близко к точке дымления. Теперь можно приступить к пассерованию.
- При приготовлении большого количества продуктов мы рекомендуем пассеровать порционно. В противном случае не все ингридиенты в одно и то же время будут находиться на дне сковороды Wok.

Рекомендации по приготовлению с использованием Wok

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

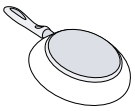
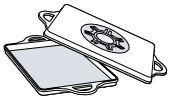
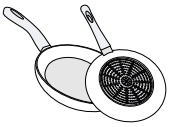
	Ступень предварительного разогрева	**Ступень нагрева конфорки**
Нагревание больших объемов воды		Функция «Powerboost»
Пассерование		
Свежие продукты, например овощи	-	10-11
Продукты глубокой заморозки, например пассерованные овощи и цыпленок	-	11-12
Жарение во фритюре, т. е. жарение порциями по 100–200 г в 1 л растительного масла		
Свежие продукты, например весенние рулеты	12	8-9
Продукты глубокой заморозки, например весенние рулеты	12	8-9
Овощи глубокой заморозки в тесте темпура	12	10-11
Овощи в тесте темпура	12	9-10
Приготовление без крышки		
Суп	12	6-7
Фондю		
Сырное фондю	6	3-4
Шоколадное фондю	8	3-4
Приготовление соусов		
например, соус терияки	-	2-3
Поддержание в горячем состоянии	-	1-2

11.3 Подходящая посуда

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

Свойства кухонной посуды

Для правильного распознавания кухонной посуды необходимо учитывать материал, из которого она изготовлена.
Дно посуды должно быть идеально плоским и гладким.
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.
→ *"Проверка посуды", Страница 16*

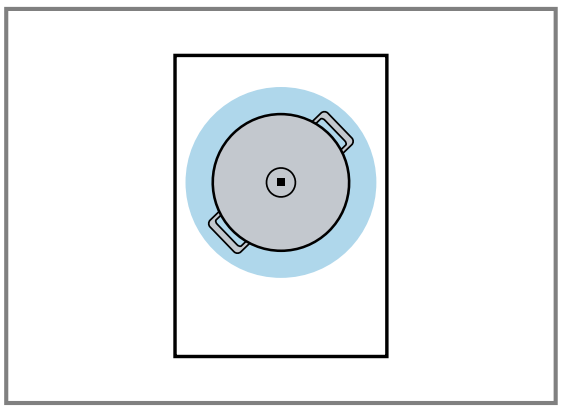
Кухонная посуда	Материалы	Характеристики
Рекомендуемая посуда 	Посуда из нержавеющей стали с дном типа «сэндвич» хорошо распределяет тепло.	Эта посуда равномерно распределяет тепло, быстро нагревается и всегда распознается варочной панелью. Такая посуда быстро нагревается и хорошо распознается.
	Ферромагнитная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

11.4 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.

Чтобы достичь наилучших результатов приготовления с помощью вашего прибора, следуйте следующим рекомендациям::

- Используйте кухонную посуду с диаметром дна от 9 до 30 см.
- Активируйте функцию Wok.Activate the Wok function → *Страница 10*.
- Устанавливайте посуду по центру относительно контрольной точки в середине зоны нагрева.



Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.
→ *"Проверка посуды", Страница 16*

11.5 Проверка посуды

От качества посуды во многом зависят скорость и результат приготовления.
С помощью этой функции можно проверить качество посуды.
Перед проверкой убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует диаметру используемой зоны нагрева.
Доступ осуществляется через базовые установки.
→ *Страница 17*
Проверьте с помощью Проверка посуды подходит ли посуда.
→ *"Проверка посуды", Страница 16*

Указания

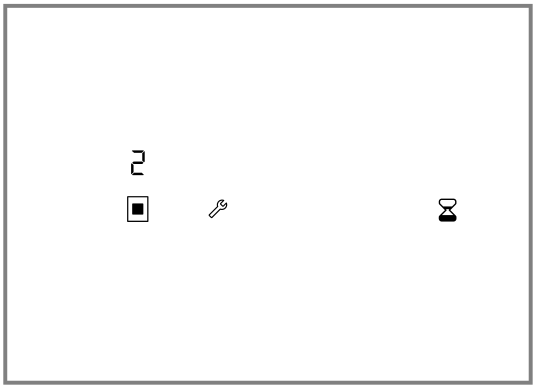
- Если используемая зона нагрева намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только середина посуды. Результат приготовления не будет оптимальным.
- Не используйте посуду и принадлежности Wok, если включена эта функция.
- Информацию о типе и размере посуды можно найти в разделе Подходящая кухонная посуда → *Страница 15*.

Проверка посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте ее при комнатной температуре по центру зоны нагрева.
2. Открывание меню базовых установок.
   → *Страница 17*
3. Выберите установку c3.

✔ Загорается OFF.

4. Нажмите + или −.
- ✔ Загорается *on*.
- ✔ Раздается звуковой сигнал.
- ✔ Светятся индикаторы зон нагрева.
- ✔ Функция активирована.
- ✔ Загорается *run*.
- ✔ Через несколько секунд появится результат качества и скорости процесса приготовления.



5. При необходимости повторите проверку с + или −.

Проверка результата

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

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

12 Базовые установки

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

12.1 Обзор базовых установок

Здесь вы можете ознакомиться с обзором базовых установок и заданных на заводе установочных значений.
На дисплее отображаются установки *c5*, *c6*, *c7* и *c8*, только когда прибор подключен к вытяжке.
На дисплее отображаются установки *c7* и *c8*, только когда прибор подключен к вытяжке с подсветкой.

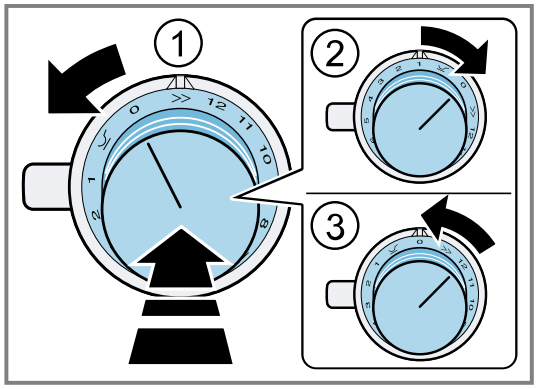
Индикация	Выбор
c1	Звуковые сигналы *on* Все звуковые сигналы включены. [2] *oFF* Включен только сигнал об ошибке.
c2	Функция ограничения мощности. Ограничивает общую мощность варочной панели. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели. *oFF* Деактивировано. [2] *1000* Минимальная ступень нагрева. *1500* *2000* ... *9500* Максимальная ступень нагрева варочной панели.
c3	Проверка посуды → *Страница 16*, результат приготовления *0* Не подходит. *1* Не оптимально. *2* Подходит.
c4	Возврат к стандартным установкам *oFF* Индивидуальные установки. [2] *on* Вернитесь к заводским установкам.
c5	Автоматический запуск вытяжки
c6	Инерционная фаза вентилятора *oFF* Вытяжка отключается вместе с варочной панелью. Не рекомендуется для вытяжки в режиме циркуляции воздуха. *A* Инерционная фаза вентилятора в автоматическом режиме. [2] *no* Инерционная фаза вентилятора с последними заданными установками.
c7	Автоматическое включение подсветки вытяжки *oFF* Выключено. [2] *on* Включено. Подсветка включается при включении варочной панели.
c8	Автоматическое выключение подсветки вытяжки *oFF* Выключено. [2] Подсветка выключается при выключении варочной панели. *on* Включено. Подсветка включается при выключении варочной панели. *run* Включено. Подсветка включается при включении вентилятора и гаснет по окончании его работы.

12.2 Открывание меню базовых установок

Требование: Варочная панель выключается.

[1] При наличии зоны нагрева меньшего размера, проверьте посуду, используя конфорку с меньшим диаметром.
[2] Заводская настройка

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



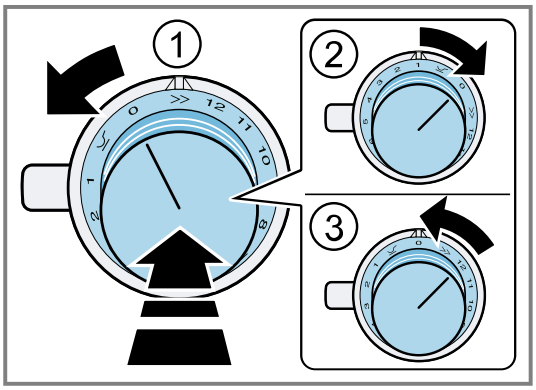
✔ Загорается 🔧.
✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.
2. Нажмите 🔧.
   С помощью индикации высвечивается информация об изделии.

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

3. Снова нажмите 🔧.
✔ Откроется меню «Базовые установки».
✔ Загораются c1 и oN.
4. Нажимайте 🔧, пока на дисплее не появится необходимая функция.
5. Выберите необходимую установку с помощью + или −.
6. Удерживайте 🔧 в течение мин. 4 секунд.
✔ Установки сохраняются в памяти.
7. Выход из меню базовых установок →*Страница 18*.

12.3 Выход из меню базовых установок

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



✔ 🔧 гаснет.
✔ Гаснет световое кольцо регулятора.

13 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети. Соедините прибор с мобильным устройством, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и контролировать текущее рабочее состояние. Дистанционный запуск или настройка ступени нагрева конфорки невозможны.
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.

13.1 Установка приложения Home Connect

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

13.2 Установка Home Connect

Требования

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

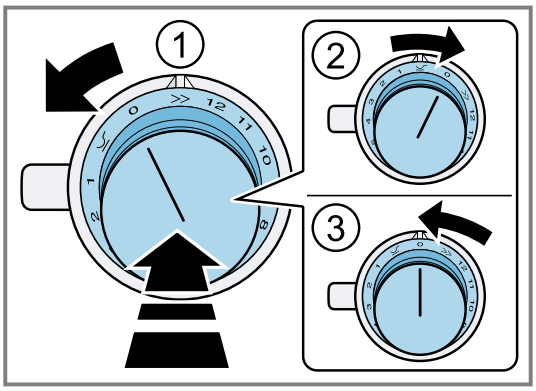
1. Сканируйте следующие QR-коды.

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

13.3 Открывание или закрывание меню установок Home Connect

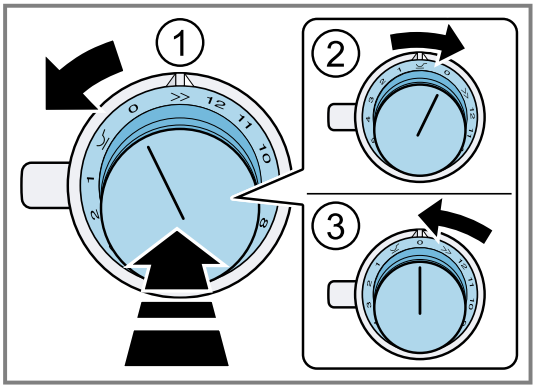
В меню установок Home Connect вы можете подключить прибор к Home Connect и выполнить установку для подключения к домашней сети WLAN.

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



✔ Световое кольцо регулятора загорается синим светом.

2. Чтобы выполнить установку, поверните регулятор в нужное положение.
   → *"Обзор настроек Home Connect", Страница 19*
3. Чтобы сохранить установку, выйдите из Home Connect меню настроек таким же образом.
   - Поверните на один щелчок влево на » ①.
   - Поверните регулятор на два щелчка вправо на ⌣ ②.
   - Поверните регулятор на один щелчок влево на 0 ③.



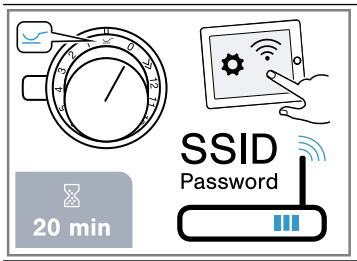
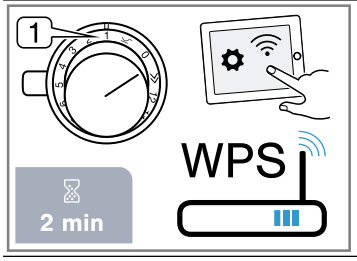
Индикация на световом кольце регулятора

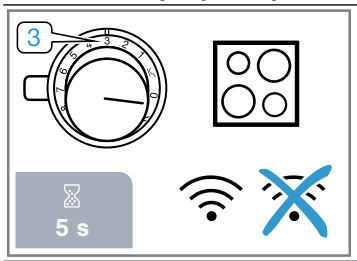
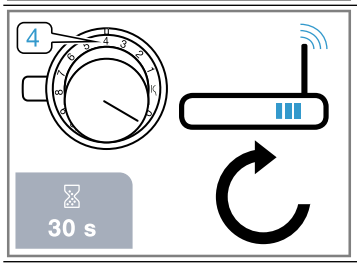
При подключении к Home Connect на световом кольце регулятора возможна следующая индикация.

Индикация	Значение
Горит синим светом	Вы находитесь в меню Home Connect.
Мигает синим светом	Прибор подключается к домашней сети.
Горит зеленым светом	Прибор подключился к домашней сети.
Горит красным светом	Прибор не может подключиться к домашней сети.

13.4 Обзор настроек Home Connect

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

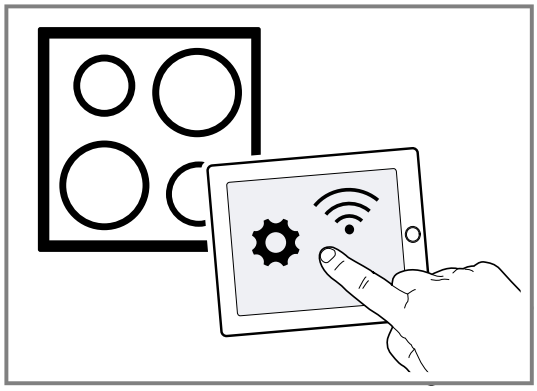
Положение регулятора	Настройка	Применение
	Ручная регистрация в домашней сети WLAN	Чтобы запустить регистрацию вручную, вам потребуется имя (SSID) и пароль (Key) вашей домашней сети WLAN. На вашем мобильном устройстве прим. 20 минут доступно подключение к сети WLAN Home Connect.
	Автоматическая регистрация в домашней сети WLAN	Регистрация в домашней сети WLAN с роутером с поддержкой WPS

Положение регулятора	Настройка	Применение
	Включение или выключение сети WLAN	Вы всегда можете отключить свою варочную панель от сети WLAN, например для экономии электроэнергии во время отпуска. Соединения с домашней беспроводной сетью и с вытяжкой будут сохранены. Когда вы снова подключитесь к сети WLAN, сохранённые соединения будут восстановлены.
	Сброс подключения к Home Connect	Вы можете сбросить все настройки для Home Connect, например при наличии новых данных доступа для роутера.

13.5 Подключение прибора к домашней сети (WLAN)

1. Выполните без перерыва следующие операции.
2. Откройте меню настроек Home Connect.
   → *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*

✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.



13.6 Ручная регистрация в домашней сети

Примечание: Для ручной регистрации в домашней сети (WLAN) вам потребуются имя сети (SSID) и пароль (Key) вашей домашней сети.

1. Поверните регулятор на один щелчок вправо на ⏦.

✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает попеременно синим и желтым светом.
✔ Загорается CON 2.
✔ Прибор находится в ручном режиме.

2. Перейдите в меню общих настроек вашего мобильного устройства и вызовите настройки WLAN.
   На вашем мобильном устройстве прим. на 20 минут доступно соединение WLAN Home Connect.
3. Выполните соединение WLAN Home Connect. Пароль: Home Connect.
4. Запустите приложение Home Connect на мобильном устройстве и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети.
5. Введите пароль (ключ) домашней сети.

✔ После успешного подключения к роутеру световое кольцо регулятора загорится зеленым светом прим. на 3 секунды.
✔ Загораются IAP и ᯤ.
✔ Световое кольцо на регуляторе поочередно мигает синим и белым светом. Соединение прибора с мобильным устройством установлено.
✔ Когда световое кольцо регулятора горит зеленым светом, прибор доступен в приложении на мобильном устройстве. Если световое кольцо регулятора горит красным светом, соединение не может быть установлено.

6. Для сохранения подключения выйдите из меню настроек Home Connect.
   → *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*

Подключение к роутеру не выполнено

1. Если соединение не может быть установлено, проверьте роутер и переведите регулятор в другое положение, а затем обратно на ⏦.

✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает попеременно синим и желтым светом.
✔ Загорается CON 2.

2. Перейдите в меню общих настроек вашего мобильного устройства и перезапустите подключение к сети WLAN.
3. Проверьте правильность ввода пароля.

Подключение к мобильному устройству не выполнено

1. Если соединение не может быть установлено, переведите регулятор в другое положение, а затем обратно на ⏦.

✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает синим и белым светом.
✔ Загорается PRI.

2. Запустите приложение Home Connect на мобильном устройстве и следуйте указаниям по регистрации в сети.

Подключение дополнительных мобильных устройств к той же учетной записи Home Connect

▸ При необходимости подключите другие мобильные устройства к прибору в приложении Home Connect.

Подключение дополнительных мобильных устройств к другой учетной записи Home Connect

Требование: Мобильное устройство подключено к прибору. Прибор находится в меню настроек Home Connect.

1. Поверните регулятор в другое положение, а затем обратно на ⌵.
✔ Световое кольцо регулятора мигает синим и белым светом.
✔ Загорается PA1.
✔ Прибор готов к подключению к другому мобильному устройству.
2. Запустите приложение Home Connect на мобильном устройстве и следуйте указаниям по регистрации в сети.
✔ Если световое кольцо регулятора горит зеленым светом, прибор доступен в приложении на мобильном устройстве.

13.7 Автоматическая регистрация в домашней сети (WPS)

Требование: Вам потребуется роутер с поддержкой WPS. Информация об этом приведена в руководстве по эксплуатации роутера. Вам потребуется доступ к роутеру. Если доступ отсутствует, следуйте указаниям, приведенным в разделе .

→ *"Ручная регистрация в домашней сети", Страница 20*

1. Нажмите на регулятор и поверните его на два щелчка вправо на 1.
✔ Во время подключения световое кольцо регулятора попеременно мигает синим и желтым светом.
✔ Загорается CON 1.
2. В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на роутере.
✔ После успешного подключения к роутеру световое кольцо регулятора загорится зеленым светом прим. на 3 секунды. После этого световое кольцо регулятора поочередно мигает синим и белым светом.
✔ Загорается PA1.
✔ Прибор готов к подключению к мобильному устройству.
3. Запустите приложение Home Connect на мобильном устройстве и следуйте указаниям по регистрации в сети.
✔ Если световое кольцо регулятора горит зеленым светом, прибор доступен в приложении на мобильном устройстве.
✔ Загорается ᯤ.
✔ Если световое кольцо регулятора горит красным светом, подключение не доступно.
4. Для сохранения подключения выйдите из меню настроек Home Connect.
→ *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*

Подключение к роутеру не выполнено

1. Если подключение не выполнено, проверьте роутер и переведите регулятор в другое положение, а затем обратно на 1.
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает попеременно синим и желтым светом.
✔ Загорается CON 1.
2. Перейдите в меню общих настроек вашего мобильного устройства и перезапустите подключение к сети WLAN.

Подключение к мобильному устройству не выполнено

1. Если подключение не выполнено, переведите регулятор в другое положение, а затем обратно на 1.
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает синим и белым светом.
✔ Загорается PA1.
2. Запустите приложение Home Connect на мобильном устройстве и следуйте указаниям по регистрации в сети.

Подключение дополнительных мобильных устройств к той же учетной записи Home Connect

▸ При необходимости подключите другие мобильные устройства к прибору в приложении Home Connect.

Подключение дополнительных мобильных устройств к другой учетной записи Home Connect

Требование: Мобильное устройство подключено к прибору. Прибор находится в меню настроек Home Connect.

1. Поверните регулятор в другое положение, а затем обратно на 1.
✔ Световое кольцо регулятора мигает синим и белым светом.
✔ Загорается CON 1.
✔ Прибор готов к подключению к другому мобильному устройству.
2. Запустите приложение Home Connect на мобильном устройстве и следуйте указаниям по регистрации в сети.
✔ Если световое кольцо регулятора горит зеленым светом, прибор доступен в приложении на мобильном устройстве.

13.8 Включение или выключение сети WLAN

Примечание: Вы всегда можете отключить варочную панель от WLAN, например, для экономии электроэнергии во время отпуска. Подключения к домашней сети и вытяжке будут сохранены. Когда вы снова подключитесь к WLAN, сохраненные подключения будут восстановлены.

1. Выполните без перерыва следующие операции.
2. Откройте меню настроек Home Connect.
→ *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.

3. Поверните регулятор на четыре щелчка вправо на 3.
✔ Световое кольцо регулятора горит зеленым светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает синим светом.
✔ Через несколько секунд световое кольцо регулятора загорится синим светом.
✔ Гаснут символы и WLAN на регуляторе. Функция WLAN деактивирована.
4. Закройте меню настроек Home Connect.
→ *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*
✔ Гаснет световое кольцо регулятора.
5. Если вы хотите снова подключиться к WLAN, выполните ту же последовательность действий.
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
✔ Прим. через 5 секунд световое кольцо регулятора замигает синим светом и затем загорится зеленым светом.
✔ На панели управления загораются и .

13.9 Сброс подключения к Home Connect

Вы можете отменить сохраненные в памяти подключения к домашней сети и варочной панели в любое время.

1. Откройте меню настроек Home Connect.
→ *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*
✔ Световое кольцо регулятора горит синим светом.
2. Поверните регулятор на пять щелчков вправо на «4».
✔ На панели управления загорается .
✔ Прим. через 30 секунд световое кольцо регулятора загорается зеленым светом. На панели управления загорается .
✔ Все настройки Home Connect сброшены. Прибор больше не будет отображаться в приложении Home Connect.
3. Закройте меню настроек Home Connect.
→ *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*
✔ Световое кольцо регулятора гаснет.

13.10 Выход из меню настроек Home Connect

1. Выполните без перерыва следующие операции.
2. Закройте меню настроек Home Connect.
→ *"Открывание или закрывание меню установок Home Connect", Страница 19*
✔ Световое кольцо регулятора гаснет.

13.11 Home Connect Установки

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

13.12 Обновление программного обеспечения

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

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

13.13 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*.

13.14 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.

14 Очистка и уход

14.1 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

14.2 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.

14.3 Очистка подставки под сковороду Wok

Примечание: Не мойте подставку под сковороду Wok в посудомоечной машине.

1. Очищайте подставку под сковороду Wok мягкой тканевой салфеткой с теплым мыльным раствором.
2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.4 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.

15 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 25*

⚠ **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.

15.1 Предупреждение

Указания

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

15.2 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Отсутствует	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. ▸ Убедитесь в том, что прибор подключен в соответствии с электрической схемой. → *"Электрическое подключение", Страница 32*
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Электроника установила ошибку. ▸ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Раздаётся звуковой сигнал.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ▸ Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Зона нагрева отключена. На регуляторе мигает световое кольцо.	Регулятор давно не поворачивался. Процесс нагрева прерван в результате срабатывания аварийного отключения. **1.** Поверните регулятор на 0. **2.** Снова включите прибор.
	Перегрев прибора. ▸ Обратите внимание на сообщение об ошибке на панели управления.
Индикация начинает мигать.	Прибор не распознал посуду. ▸ Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. **1.** Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру зоны нагрева. **2.** Поверните регулятор на 0. **3.** Снова включите зону нагрева.
Индикатор мигает и регулятор загорается оранжевым светом.	Посуда была убрана с конфорки в процессе приготовления. ▸ Поверните регулятор на 0.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. **1.** Снимите посуду с зоны нагрева. ✔ Если индикация неисправности гаснет, это указывает на то, что зона нагрева достаточно остыла. **2.** Поверните регулятор на 0. **3.** Установите ступень нагрева как обычно.
F4	Электроника перегрелась и все зоны нагрева были отключены. **1.** Уберите посуду с зоны нагрева. ✔ Если индикация неисправности гаснет, это указывает на то, что зона нагрева достаточно остыла. **2.** Поверните регулятор на 0. **3.** Установите ступень нагрева как обычно.
F5+ ступень нагрева конфорки и звуковой сигнал	В зоне панели управления находится горячая посуда. Угроза перегрева электроники. **1.** Снимите посуду. **2.** Подождите несколько секунд. ✔ Индикация неисправности гаснет. **3.** Продолжайте приготовление как обычно.
F5+ звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. **1.** Снимите посуду. **2.** Подождите несколько секунд. ✔ Индикация неисправности гаснет. **3.** Продолжайте приготовление как обычно.
F1 / *F6*	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности **1.** Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. **2.** Снова включите зону нагрева.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
F8	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. Сработала функция автоматического выключения. ▸ Учитывайте информацию об автоматическом защитном выключении →*Страница 9*.
E9000 / E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. ▸ Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель. **1.** Отсоедините варочную панель от электросети. **2.** Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
Home Connect не работает надлежащим образом.	Возможны различные причины. ▸ Зайдите на *www.home-connect.com*.
Горит dEMO. Прибор не нагревается.	Активирован режим демонстрации. ▸ Выключите режим демонстрации. →*Страница 25*

15.3 При повторном сообщении об ошибке свяжитесь с сервисной службой

Требование: Сообщение об ошибке не приведено в обзоре →*Страница 24*.

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.

15.4 Режим энергосбережения при сообщении об ошибке

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

15.5 Нормальные шумы вашего прибора

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

15.6 Выключение режима демонстрации

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

1. Отключите прибор от электросети.
2. Подождите 30 секунд.
3. Снова подключите прибор к электросети.
▸ В течение следующих 3 минут деактивируйте демонстрационный режим.
4. Поверните один из регуляторов на один щелчок влево на ».
5. Поверните тот же регулятор на три щелчка вправо на 1.
6. Поверните тот же регулятор на два щелчка влево на 0.
✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.
7. Поверните тот же регулятор на два щелчка вправо на 1.
✔ Загорается ON.
✔ Световое кольцо регулятора горит зеленым светом.
8. Подождите прим. 5 секунд.
✔ Загорается OFF.
✔ Световое кольцо регулятора горит желтым светом.
✔ Демонстрационный режим завершен.

16 Сервисная служба

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

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

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

16.1 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.

17 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

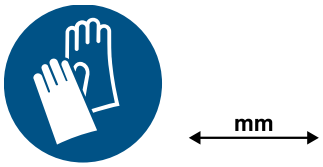
Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

	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.							

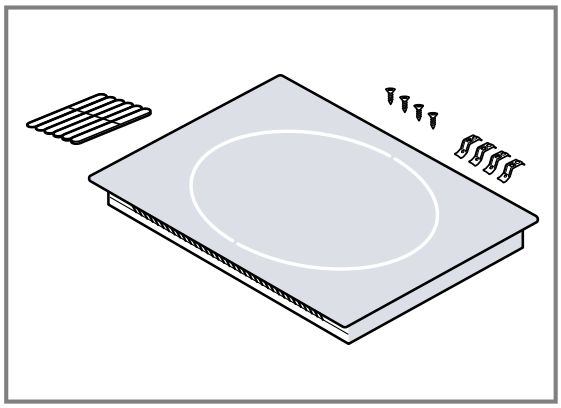
18 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

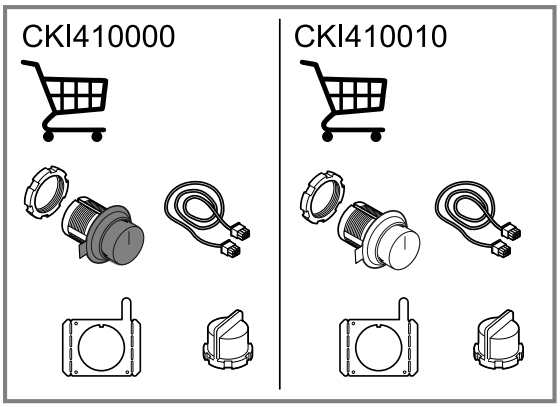


18.1 Комплект поставки

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

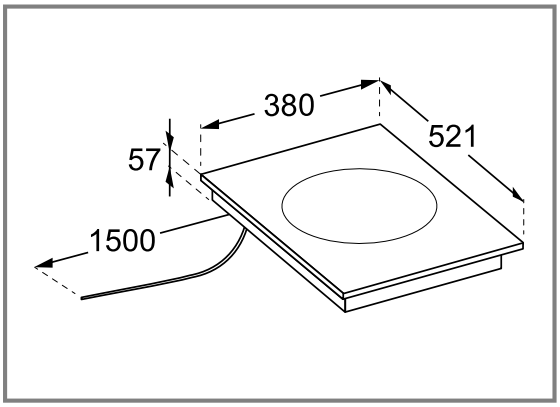


Закажите подходящий регулятор в черном цвете или из нержавеющей стали.



18.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



18.3 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.

18.4 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.

18.5 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.

Указания при встраивании заподлицо

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

Устанавливать прибор можно в следующие термостойкие и водонепроницаемые столешницы:
- каменные столешницы
- столешницы из искусственных материалов (например, Corian®)
- столешницы из массива дерева

При использовании других материалов согласуйте это с производителем столешницы.
Встраивание в столешницы из прессованной древесины невозможно.
Все вырезы в столешнице должны быть выполнены в специализированной мастерской в соответствии с установочным чертежом. Вырез должен быть чистым и аккуратным, так как края выреза будут видны на поверхности.
Очистите края выреза подходящим чистящим средством и обезжирьте. Соблюдайте инструкции по обработке от производителя силикона.
Для того чтобы выставить прибор по уровню, не используйте опоры на отдельных участках.

18.6 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
Соединительная панель для установки на одном уровне	VA420004

18.7 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.

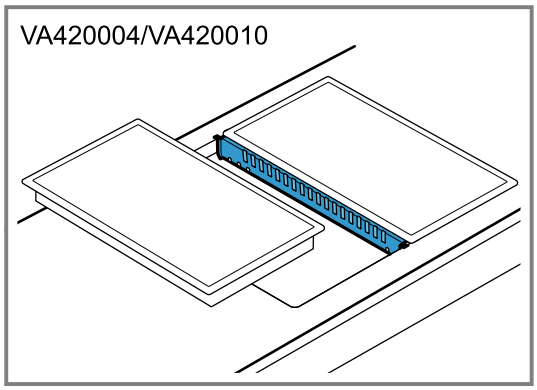
- Необходимые параметры подключения указаны на типовой табличке и схеме подключения.
- Используйте только кабель питания из комплекта поставки прибора или кабель, приобретенный через сервисную службу. Если требуется более длинный кабель, свяжитесь с сервисной службой. Максимальная длина кабеля питания 2,20 м.

18.8 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 50 мм.

Подготовка мебели

ВНИМАНИЕ

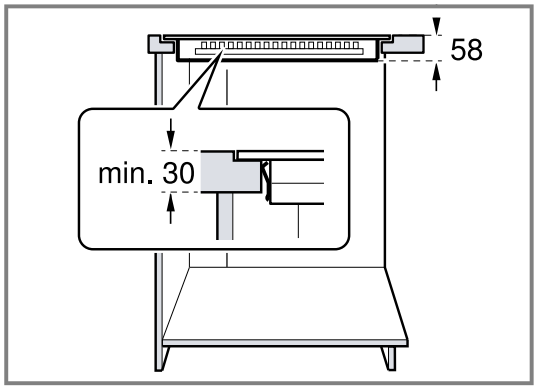
С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор.

- ▸ 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.

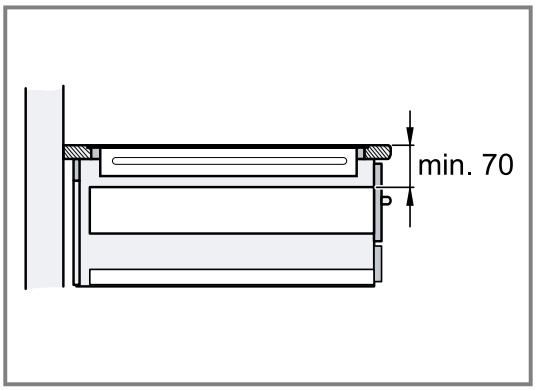
Требования

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

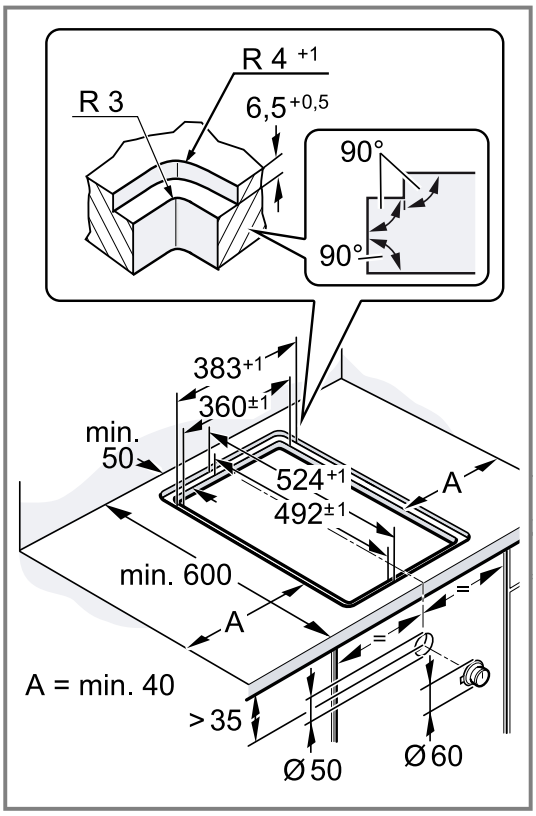
1. Соблюдайте указания по комбинированию нескольких приборов.
   → *"Комбинирование нескольких приборов", Страница 28*
2. Убедитесь, что толщина столешницы соответствует необходимой минимальной толщине.



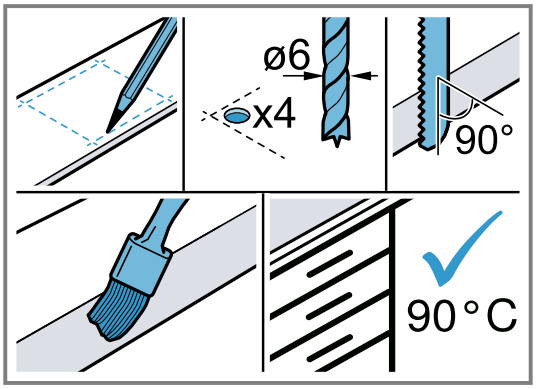
3. Соблюдайте минимальное расстояние от верхней кромки столешницы до верхней кромки установленного под ней выдвижного ящика.



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

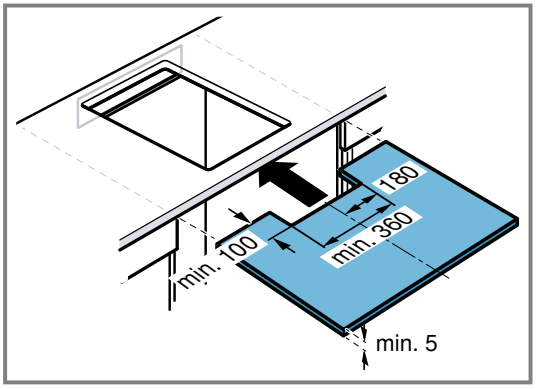


5. Убедитесь, что угол среза относительно поверхности столешницы составляет 90°.

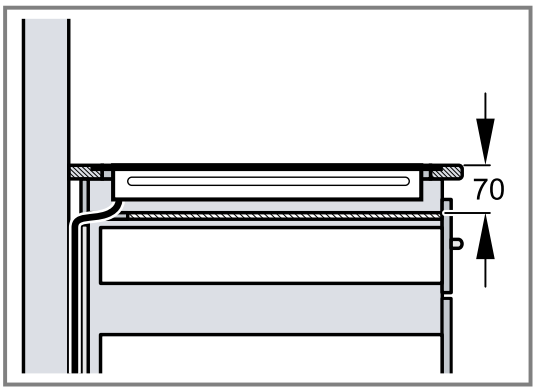


6. Удалите пыль и отходы вырезных работ. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.

7. Установите промежуточную полку между прибором и верхним выдвижным ящиком.

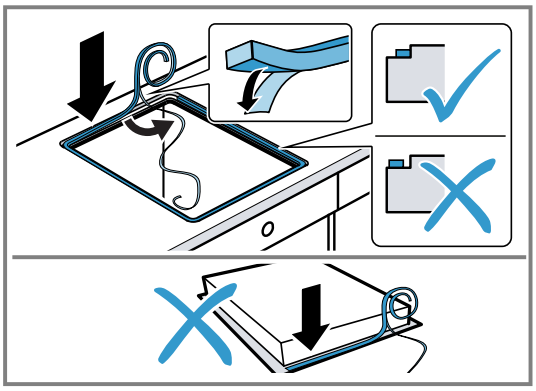


8. Выдерживайте необходимое расстояние между промежуточной полкой и столешницей.



Установите уплотнитель

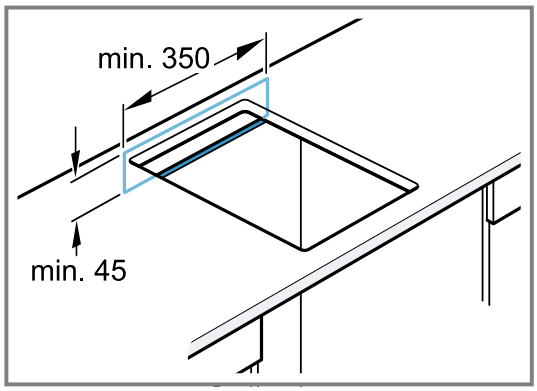
- Прикрепите уплотнитель на внутренний торец выреза в столешнице.



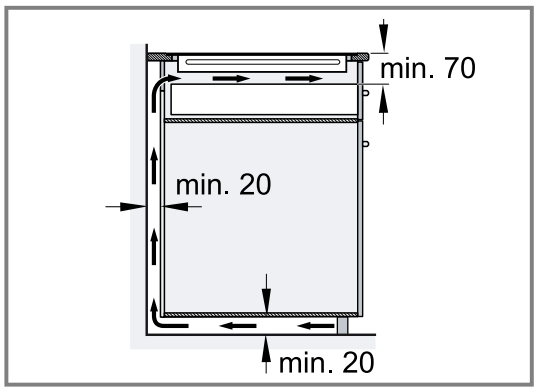
Изготовление вентиляционных отверстий

Требование: Для правильного функционирования прибора требуется достаточная вентиляция снизу.

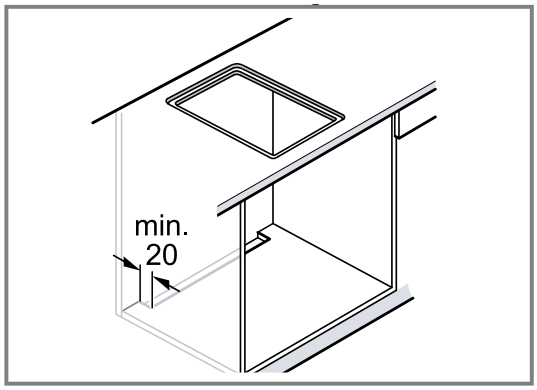
1. Изготовьте вырез в верхней части задней стенки мебели.



2. Выдерживайте минимальные расстояния.



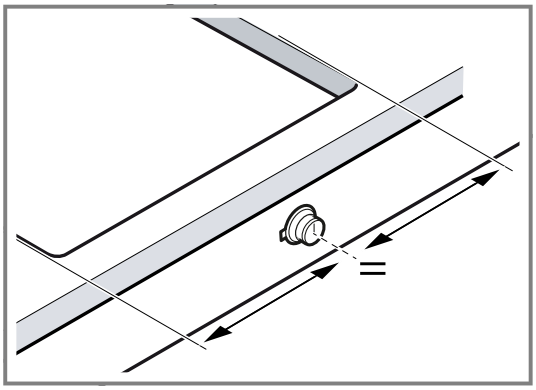
3. Если минимальное расстояние от задней стенки мебели не выдерживается, изготовьте вырез в дне мебели.



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

Изготовления выреза под регуляторы

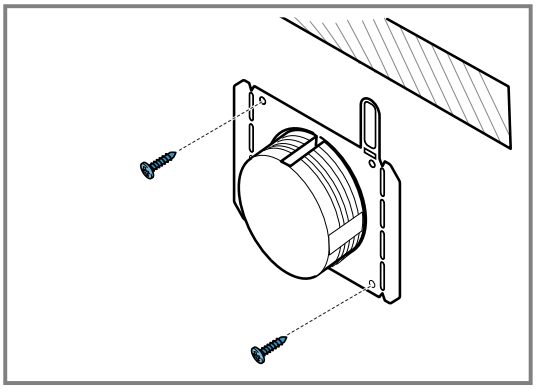
1. Изготовьте отверстие для регуляторов согласно прилагающемуся руководству.
2. При толщине панели более 23 мм сделайте вырез на задней стенке панели для крепежной пластины.
3. Учитывайте положение регулятора.



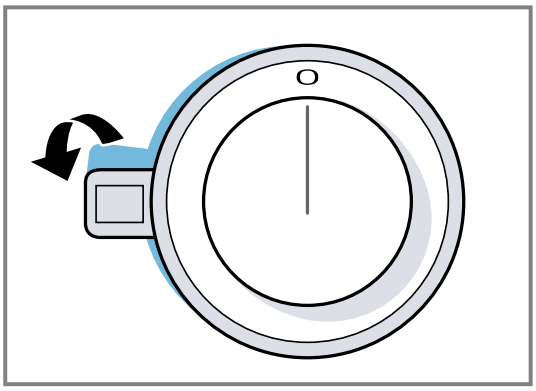
4. После выполнения выреза удалите опилки.
5. Загерметизируйте стыки термостойким и водонепроницаемым герметиком.

Установка регулятора

1. Удерживайте крепежную пластину на задней части панели.
2. Зафиксируйте крепежную пластину 2 винтами, чтобы она не съехала.
   ▸ Для крепления пластины к каменной столешнице используйте термостойкий двухкомпонентный клей.

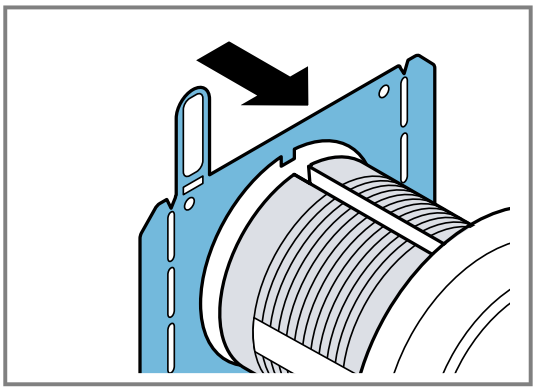


3. Снимите защитную пленку с обратной стороны светового кольца.

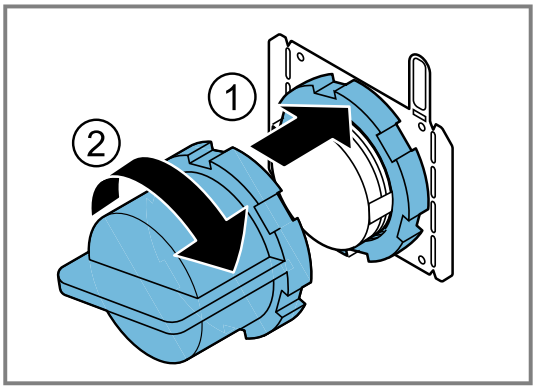


4. Вставьте регулятор в отверстие.
   ▸ Боковая маркировка на регуляторе должна находиться слева.

5. Убедитесь, что фиксирующий выступ на крепежной пластине находится на верхней стороне, а сам регулятор – в нулевом положении.



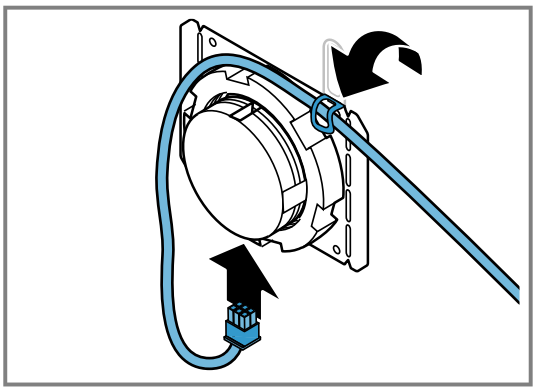
6. Затяните зажимную гайку на задней стороне регулятора с помощью прилагаемого монтажного инструмента.



7. Установите регулятор точно в нулевое положение.

Соединение регуляторов с соединительными кабелями

1. Соедините регулятор с прилагаемым соединительным кабелем.



Оба разъема на регуляторе идентичны.

2. Убедитесь, что штекер зафиксировался в разъеме.
3. После монтажа проверьте положение всех штекерных соединений.
4. Загните язычок на крепежной пластине, чтобы зафиксировать соединительный кабель после монтажа.

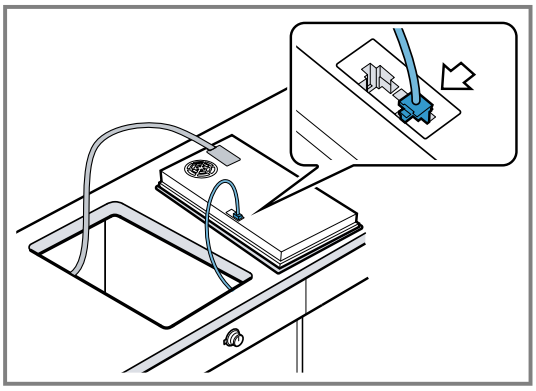
Соединение соединительного кабеля с прибором

ВНИМАНИЕ

Жар может повредить соединительный кабель прибора.

- Убедитесь, что соединительный кабель не касается горячих мест варочной панели или духового шкафа.
- Установите промежуточную полку, чтобы перекрыть доступ к соединительному кабелю после установки варочной панели.

1. Подключите соединительный кабель регулятора к разъему на приборе.



2. Убедитесь, что штекер зафиксировался в разъеме.

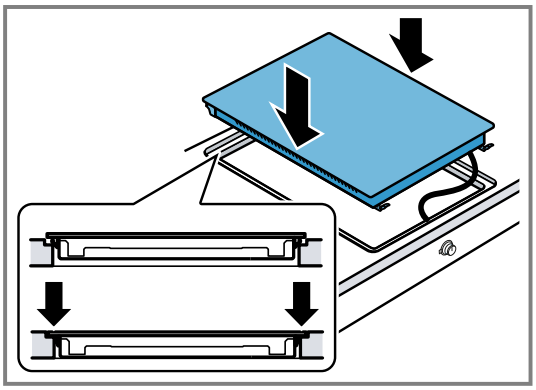
Монтаж прибора

⚠ **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.

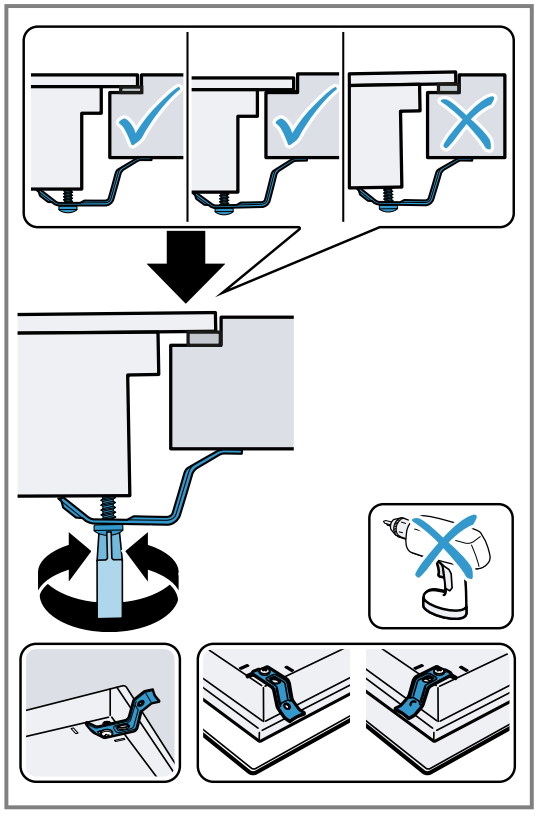
1. Равномерно установите прибор в вырез для встраивания.



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

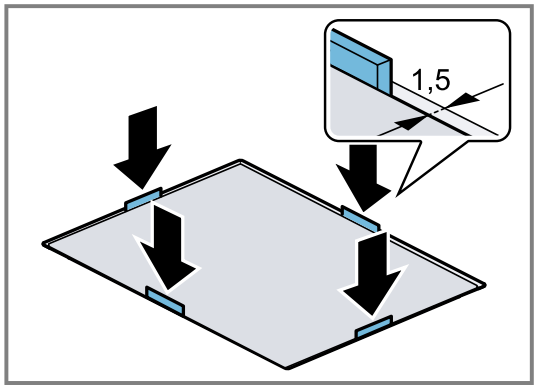
Выравнивание прибора

1. Насадите зажимы из комплекта поставки и осторожно сожмите.



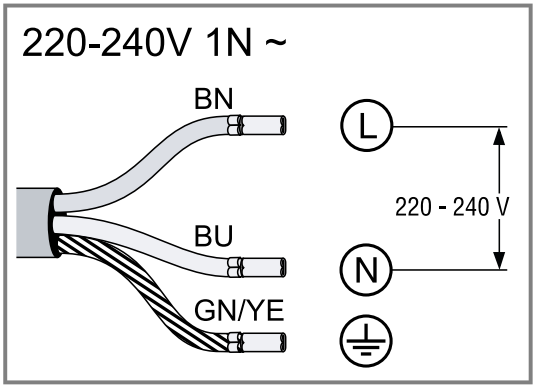
Не используйте электроотвертку.

2. Выровняйте варочную панель с помощью зажимов относительно рабочей поверхности.
3. С помощью прилагаемых распорок отрегулируйте стык между прибором и столешницей по всему периметру, оставляя зазор 1,5 мм.



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

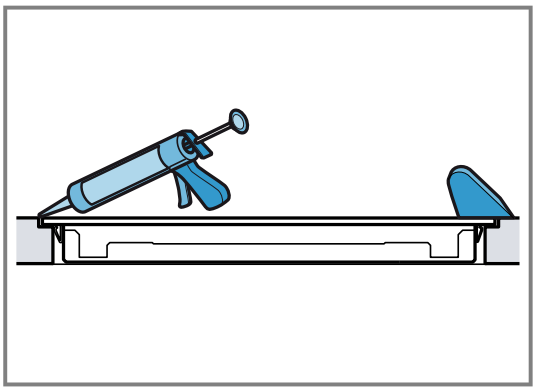
1. Включите прибор.
2. Если загораются U400, E013 или E, прибор подключен неправильно.
   ▸ Отключите прибор от источника питания и проверьте подключение кабеля.
   → *"Электрическое подключение", Страница 32*
3. Если на дисплее прибора не появляется индикация ошибок, проверьте работу прибора по руководству по эксплуатации.

Герметизация швов

При встраивании заподлицо заделайте стыки силиконом.

Требование: Перед заделкой швов обязательно проверьте функционирование прибора.

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



При использовании неподходящего силиконового клея столешница из натурального камня в некоторых местах может изменить цвет.

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

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. Разрежьте силиконовый шов.
3. Извлеките прибор, вытолкнув его снизу.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9001798118 (060416) REG25
ru