Gaggenau
Правила пользования

CX 482

В пределах всей варочной поверхности варочная панель оснащена функцией индукционного нагрева.

Оглавление

Применение по назначению 4

Важные правила техники безопасности 5

Причины повреждений 7
Обзор 7

Охрана окружающей среды 8
Рекомендации по экономии электроэнергии 8
Правильная утилизация упаковки 8

Приготовление в режиме индукционного нагрева 8
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева 8
Посуда 8

Знакомство с прибором 10
Рабочая зона 10
Панель управления 10
Обзор меню 11
Индикатор конфорки 12
Индикатор остаточного тепла 12

Управление бытовым прибором 13
Первое использование 13
Включение и выключение варочной панели 13
Установка параметров конфорки 13
Рекомендации по приготовлению 14

Динамическое приготовление 17
Активация 17
Деактивация 17

Профессиональное приготовление пищи 18
Активация 18
Деактивация 19

Функции времени 19
Автоматическая функция времени приготовления 19
Функция секундомера 20
Таймер 21

Функция «Booster» для кастрюль 22
Активация 22
Деактивация 22

Функция «Booster» для сковород 23
Рекомендации по использованию 23
Активация 23
Деактивация 23

Функция поддержания в горячем состоянии 24
Активация 24
Деактивация 24

Функция передачи 24
Активация 24

Беспроводной датчик температуры 25
Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором 25
Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления. 26
Очистка 26
Замена батарейки 27
Декларация о соответствии 27

Режим сенсора варки 28
Процессы приготовления с использованием сенсора варки 28
Преимущества 29
Рекомендации по приготовлению с помощью режима сенсора варки 29
Установка точки кипения 29
Установка 30
Рекомендуемые блюда 31

Динамическое приготовление для кухонной посуды 35
Активация 35
Деактивация 35

Режим теппаньяки 36
Подходящая кухонная посуда 36
Активация 36
Деактивация 36

Блокировка для безопасности детей 37
Активация 37
Деактивация 37
Автоматическая блокировка от включения детьми 37

Функция паузы 37
Активация 37
Деактивация 37

Автоматическое аварийное отключение 37

Базовые установки 38
Переход к базовым установкам 39

Home Connect 39
Соединение с домашней беспроводной сетью 39
Настройки Home Connect 42
Обновление ПО 44
Дистанционная диагностика 44
О защите данных 45
Декларация о соответствии 45

Функция управления вентилятором 45
Настройка 46
Отсоединение от сети 47
Управление вытяжным колпаком через варочную панель 47
Установки функции управления вентилятором 48

Очистка 49
Варочная панель 49
Рама варочной панели 49

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ) 50

Что делать в случае неисправности? 53
Указания и сообщения об ошибке 53
Рекомендации 53
Демонстрационный режим 54

Служба сервиса 55
Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) 55

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.gaggenau.com** и на сайте интернет-магазина **www.gaggenau.com/zz/store**

⚠ Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним выключателем с часовым механизмом или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

При использовании режима сенсора варки обратите внимание на то, чтобы выбранная конфорка совпадала с конфоркой, на которой находится посуда с сенсором варки.

Если вы используете включённый имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у вашего врача, соответствует ли он требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если даные 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.

⚠ Важные правила техники безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите варочную панель. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламегасящим покрывалом или подобными предметами.
- Варочная поверхность может быть очень горячей. Не кладите воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели.Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние участки, особенно рама варочной панели (при наличии), сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Обратитесь в сервисную службу.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки или другие предметы, имеющие в своём составе металл, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

Беспроводной сенсор варки обладает магнитными свойствами. Элементы с магнитными свойствами могут воздействовать на вживлённые электронные приборы, например, на кардиостимуляторы или инжекторы инсулина. Лица, имеющие электронные имплантаты, не должны носить сенсор варки в карманах своей одежды и при наличии кардиостимулятора или похожего медицинского прибора должны соблюдать дистанцию до сенсора минимум в 10 см.

⚠ Предупреждение – Опасность возникновения повреждений!

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, то в нём нельзя хранить небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. В противном случае возможно их всасывание, 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.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Беспроводной сенсор варки оснащён батарейкой, которая может быть повреждена при воздействии на неё высокой температуры. Снимите сенсор с посуды и уберите как можно дальше от любых источников тепла.
- В момент снятия сенсора варки с посуды он может быть очень горячим. Чтобы снять сенсор, используйте прихватки или кухонное полотенце.
- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!: –Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.

- Никогда не нагревайте пустую посуду. Это может привести к повреждениям.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Не рекомендуется использование защитной плёнки на варочной панели.

Обзор

В следующей таблице представлены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюль и сковород оставляет царапины на варочной панели.	Проверьте кухонную посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
	Износ из-за воздействия кухонной посуды.	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда используйте подходящую крышку для посуды. При приготовлении без крышки расход электроэнергии значительно возрастает. Используйте стеклянную крышку. Так вы сможете увидеть содержимое кастрюли, не поднимая крышку.
- Используйте посуду с ровным дном. При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.
- Всегда ставьте посуду в пределах используемой варочной поверхности.
- Для приготовления небольших объёмов продуктов используйте посуду небольшого размера. При приготовлении в большой посуде, заполненной небольшим объёмом продукта, расходуется много электроэнергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкий уровень мощности. В противном случае напрасно расходуется много электроэнергии.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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.

Беспроводной сенсор варки оснащён батарейкой. Утилизируйте использованную батарейку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева коренным образом отличается от стандартного приготовления, поскольку в этом случае тепло образуется непосредственно в посуде. Это обеспечивает ряд преимуществ:

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Жидкости, перелившиеся через край, не будут быстро пригорать.
- Контроль подвода тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подвод тепла, как только меняются условия эксплуатации. Если вы убираете посуду с конфорки, конфорка с индукционным нагревом сразу же обеспечивает прерывание подвода тепла, даже если конфорка предварительно не была выключена.

Посуда

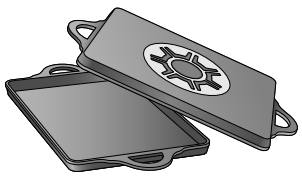
Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

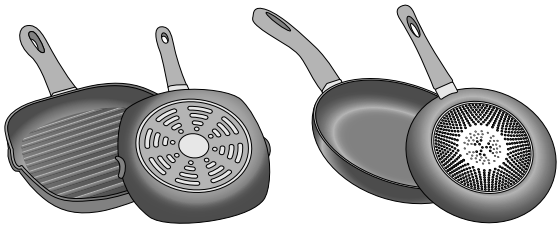
Чтобы определить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, проверьте, притягивается ли дно посуды магнитом, или уточните в инструкциях изготовителя.

Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



Неподходящая посуда

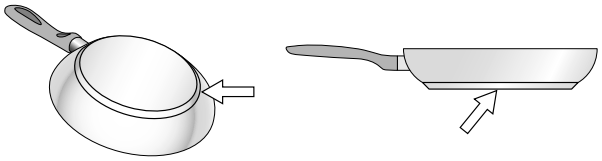
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. С помощью посуды, изготовленной из материалов, равномерно распределяющих тепло, например кастрюль с многослойным дном из высокосортной стали, вы сэкономите время и электроэнергию.

Лучше всего использовать посуду с полностью ровным дном. Неровное дно посуды или дно с рельефной маркировкой уменьшают подвод тепла.



Отсутствие или неподходящие размеры кухонной посуды

Всегда ставьте посуду в пределах используемой варочной поверхности. Если кухонная посуда установлена неправильно, выполнена из неподходящего материала или имеет неподходящие размеры, рядом с индикатором соответствующей конфорки появится символ ⊖. Переместите посуду или используйте другую посуду.

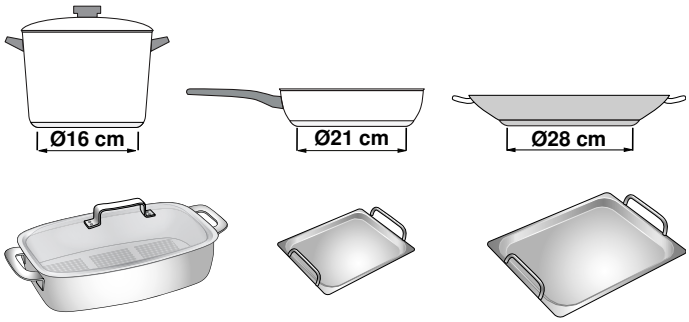
Если активная посуда снимается с варочной поверхности более чем на 30 секунд, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена внутренней системой безопасности. Тем не менее, в результате быстрого нагрева пустой посуды может своевременно не сработать функция автоматического отключения, в этом случае произойдёт перегрев. Дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную панель. Ни в коем случае не прикасайтесь к посуде и выключите варочную панель. Если варочная панель после остывания не функционирует, обратитесь в сервисную службу.

Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

Варочная панель автоматически распознаёт положение, размер и форму используемой посуды в зависимости от ферромагнитного диаметра и материала дна посуды. Подходит посуда с диаметром дна от 90 до 340 мм.



Указание: Индикаторы конфорок могут не совпадать с фактическими размером и формой посуды. Данные отклонения являются нормой и не влияют на работу варочной панели. Дополнительную информацию можно найти в главе ⟶ *"Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)"*

Знакомство с прибором

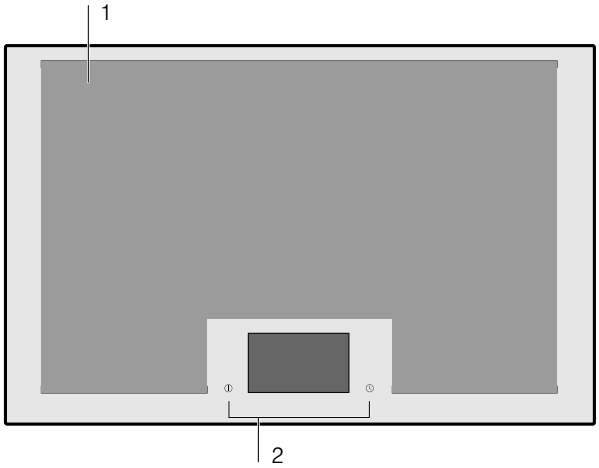
В этой главе описаны рабочая зона, панель управления и различные функции данного прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Рабочая зона

В пределах всей варочной поверхности варочная панель оснащена функцией индукционного нагрева. Ставьте посуду в любом месте, в пределах используемой варочной поверхности. Положение, размер и форма посуды распознаются автоматически.

Указание: На варочной поверхности можно одновременно использовать до 5 предметов посуды.



Варочная панель

1	Используемая рабочая зона
2	Панель управления

Панель управления

Панель управления оснащена сенсорными полями и сенсорным дисплеем.

Сенсорные поля

Сенсорные поля – это поля ввода информации, реагирующие на прикосновения. Чтобы выбрать функцию, нажмите на соответствующий символ. На дисплее отобразятся доступные функции.

Указания

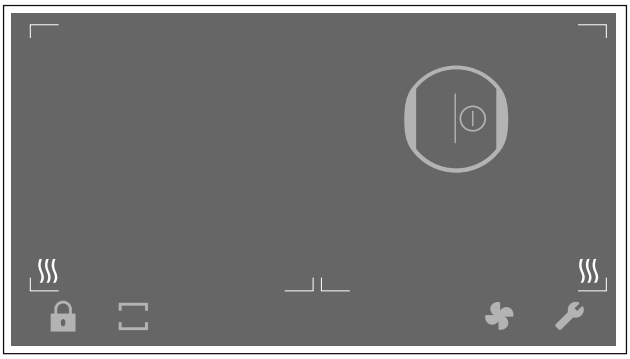
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.
- Никогда не ставьте горячую посуду на сенсорный дисплей. Электроника может перегреться.

Сенсорные поля		
Главный выключатель		
Меню времени		
	Таймер	
	Секундомер	
Защита от детей		
Функция паузы		
Режим варочной панели		
	Динамическое приготовление	
	Профессиональное приготовление пищи	
	Классическое приготовление	
Управление вентилятором		
Базовые установки		
Конфорка		
	1.0 – 9.0	Уровни мощности
		Функция «Booster» для кастрюль
		Функция «Booster» для сковород
		Функция поддержания в горячем состоянии
		Автоматическая функция времени приготовления
		Режим для посуды
		Динамичное управление для кухонной посуды
		Классическое приготовление для кухонной посуды
		Сенсор варки
		Теппаньяки

Сенсорный дисплей

На сенсорном дисплее представлен обзор установленной на варочной поверхности посуды и сенсорных полей для активации различных функций.

Если на варочную поверхность устанавливается посуда, на дисплее отображается индикатор конфорки для этой посуды.



Обзор меню

Интуитивная структура меню вашей варочной панели поможет вам быстро сориентироваться. Здесь приведена более подробная информация о самых важных меню.

Главное окно

На основном дисплее даётся обзор вариантов индикации, касающейся ёмкостей, которые установлены в рабочей зоне. Эта индикация отображает режим приготовления, уровни мощности, а также установленные функции таймера для включённых конфорок.

Область функций

Область функций предоставляет доступ к некоторым функциям и другим меню.

В области функций отображаются следующие опции:

- Защита от детей
  Функция паузы
- Режим приготовления
- Управление вентилятором
- Базовые установки

Информационное меню

Через информационное меню можно запросить информацию о приборе или о текущих активных функциях.

Для перехода в информационное меню прикоснитесь к символу **i** на панели инструментов. Сенсор показывает, когда функция будет доступна.

Указания и примечания

Указания информируют вас об изменении состояния прибора или сообщают о необходимости подтверждения со стороны пользователя.

Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу ✔.

Указание: Верхняя линия дисплея загорается оранжевым цветом.

Указания обращают ваше внимание на то, что требуется предпринять соответствующие меры.

Следуйте указаниям на дисплее и прикоснитесь к символу ✔ для возврата к главному окну.

Указание: Верхняя линия дисплея загорается синим цветом.

Меню режима для посуды

Варочная панель оснащена различными функциями для всей варочной поверхности.

Режим приготовления	Функция
Профессиональное приготовление пищи	Выбор уровня мощности в зависимости от положения посуды на варочной поверхности, справа налево.
Классическое приготовление	Выбор уровня мощности для конфорки.
Динамическое приготовление	Выбор уровня мощности в зависимости от положения посуды на варочной поверхности, спереди назад.

Для перехода в меню режима варочной панели прикоснитесь к символу на панели инструментов.

Меню режима для посуды

Для варочной панели предусмотрены различные функции конфорки.

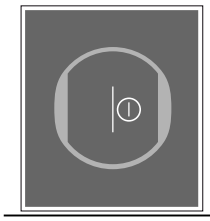
Режим для посуды	Функция
Динамическое приготовление для кухонной посуды	В зависимости от положения посуды с помощью данного режима можно управлять определённым уровнем мощности, передвигая посуду с переднего края варочной поверхности на задний.
Классическое приготовление для кухонной посуды	С помощью данного режима можно выбрать ступень нагрева конфорки для каждого предмета посуды на панели управления.
Сенсор варки	С помощью установленного на наружной стороне посуды сенсора варки можно автоматически поддерживать температуру. Режим сенсора варки подходит для приготовления блюд, при варке или жарении во фритюре которых требуется добавление большого количества воды, растительного масла или жира.
Теппаньяки	С помощью этого режима поверхность теппаньяки можно разделить на два участка. Таким образом на одном участке можно жарить, а на другом поддерживать блюда в горячем состоянии либо жарить на всей поверхности на одном и том же уровне мощности.

Чтобы перейти к меню режима для посуды, нажмите на индикатор конфорки и затем прикоснитесь к сенсорному полю .

Индикатор конфорки

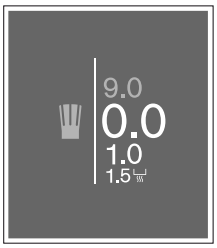
При установке посуды на варочную поверхность на сенсорном дисплее загорается индикатор соответствующей конфорки.

Распознанная конфорка



Посуда на варочной поверхности распознана. Загорается индикатор конфорки. Прикоснитесь к символу ⏻ для выбора конфорки.

Выбранная конфорка



Выбрана отображаемая конфорка. Вы можете установить уровень мощности.

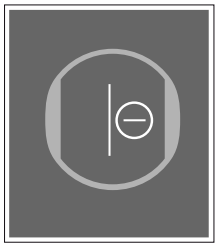
Включённая конфорка

Отображаемая конфорка включена. На индикаторе отображается заданный уровень мощности.

Посуда отсутствует на конфорке

Посуда убрана с конфорки. Уровень мощности, заданный ранее, светится менее интенсивно.

Другая индикация



Не получается настроить выбранную конфорку.

Для получения подробной информации нажмите на индикацию.

Возможные причины:

- На варочной поверхности можно одновременно использовать до 5 равномерно распределённых предметов посуды.
- Посуда не подходит для индукционных варочных панелей.
- Превышена максимальная потребляемая мощность прибора.

Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена несколькими индикаторами остаточного тепла , которые указывают на наличие ещё горячих конфорок. В зависимости от интенсивности остаточного тепла горят один, два или все три индикатора . Не прикасайтесь к варочной поверхности, если эти индикаторы ещё горят или недавно погасли.

Индикаторы остаточного тепла горят до тех пор, пока варочная поверхность не остынет, даже если варочная панель уже выключена.

Управление бытовым прибором

В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Первое использование

При первом включении прибора на дисплее появляется меню для выполнения выбора первых установок. Выберите необходимые вам установки.

После подтверждения установок появляется главное окно.

Указание: Установки можно изменить в любое время. Информацию по выбору этих установок можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ⏻. Индикатор над главным выключателем загорается. По истечении короткого времени включения варочная панель готова к работе.

Выключение: прикоснитесь к символу ⏻. Индикатор гаснет. Все конфорки выключены.

Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока зоны нагрева не будут достаточно охлаждены.

Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 30 секунд после выключения конфорок.
- Установки сохраняются в памяти в течение первых 10 секунд после выключения варочной панели. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, в главном окне можно будет подтвердить прежние установки. Информацию об этой установке можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*.

Установка параметров конфорки

Требуемый уровень мощности выбирается в зоне настройки.

Уровень мощности 1.0	= минимальная ступень нагрева
Уровень мощности 9.0	= максимальная ступень нагрева

Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение, обозначенное .5.

Указания

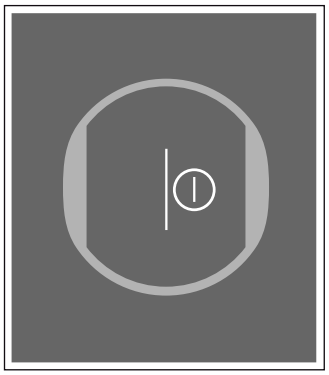
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.

Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1 Поставьте посуду на варочную поверхность.

2 Прикоснитесь к символу ⏻ конфорки на сенсорном дисплее. На индикаторе конфорки загорается зона настройки.



3 В течение следующих 4 секунд проведите пальцем вверх и выберите нужный уровень мощности. Для выбора уровня мощности 9.0 нажмите непосредственно на «9.0».

Ступень нагрева конфорки установлена.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите требуемую ступень нагрева в зоне настройки.

Выключение конфорки

Прикасайтесь к индикатору конфорки до тех пор, пока в зоне настройки не отобразится уровень мощности 0.0. Конфорка выключается.

Указание: Если перед включением варочной панели на варочной поверхности была установлена посуда, она распознаётся после прикосновения к главному выключателю, и на сенсорном дисплее появляется индикатор конфорки.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установить ступень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выступать пар. Для получения оптимального результата приготовления выход пара не требуется.
- После завершения приготовления держать блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью кухонного таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для сохранения важных для здоровья свойств блюда избегайте приготовления с использованием масла, ароматизированного коптильным дымом.
- Для подрумянивания блюд следует жарить продукты поочерёдно небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе ⟶ *"Охрана окружающей среды"*

Рекомендуемые блюда

В таблице можно узнать, какие ступени нагрева подходят для различных блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины блюда и качества продуктов.

	Ступень слабого нагрева	Время (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1.0 - 1.5	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1.0 - 2.0	-
Разогревание или поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлёбка	1.5 - 2.0	-
Молоко[1]	1.5 - 2.5	-
Подогрев колбасок в воде[1]	3.0 - 4.0	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3.0 - 4.0	15 - 25
Гуляш, глубокой заморозки	3.0 - 4.0	35 - 55
Доведение до готовности на медленном огне, томление		
Картофельные клёцки[1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба[1]	4.0 - 5.0	10 - 15
Белые соусы, например соус «Бешамель»	1.0 - 2.0	3 - 6
Взбитые соусы, например соус «Беарнез», голландский соус	3.0 - 4.0	8 - 12
Варка, приготовление на пару, припускание		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис[3]	2.0 - 3.0	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Макароны[1]	6.0 - 7.0	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи, глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
Рагу в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Мясной рулет	4.0 - 5.0	50 - 65
Тушёное мясо	4.0 - 5.0	60 - 100
Гуляш[3]	3.0 - 4.0	50 - 60

[1] Без крышки

[2] Несколько раз перевернуть

[3] Предварительный нагрев на ступени нагрева 8.0–8.5

	Ступень слабого нагрева	Время (мин)
Тушение/жарение в небольшом количестве масла[1]		
Шницель, в панировке или без неё	6.0 - 7.0	6 - 10
Шницель, глубокой заморозки	6.0 - 7.0	6 - 12
Отбивная котлета, в панировке или без неё[2]	6.0 - 7.0	6 - 12
Стейк (3 см толщиной)	7.0 - 8.0	6 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)[2]	5.0 - 6.0	10 - 20
Грудка птицы, глубокой заморозки[2]	5.0 - 6.0	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)[2]	4.5 - 5.5	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)[2]	6.0 - 7.0	10 - 20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5.0 - 6.0	8 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6.0 - 7.0	8 - 20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки (например, рыбные палочки)	6.0 - 7.0	8 - 15
Креветки и крабы	7.0 - 8.0	4 - 10
Пассерование овощей и грибов, свежих	7.0 - 8.0	10 - 20
Блюда для жарения по-азиатски (овощи и кусочки мяса)	7.0 - 8.0	15 - 20
Блюда для жарения, глубокой заморозки	6.5 - 7.5	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6.5 - 7.5	-
Омлет (жарение одного за другим)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яичница-глазунья	5.0 - 6.0	3 - 6
Жарение во фритюре[1] (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагеты	8.0 - 9.0	-
Крокеты, глубокой заморозки	7.0 - 8.0	-
Мясо, например цыплёнок кусочками	6.0 - 7.0	-
Рыба, в панировке или в пивном кляре	6.0 - 7.0	-
Овощи, грибы, в панировке, в пивном кляре или в темпуре	6.0 - 7.0	-
Мелкая выпечка, например пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	5.5 - 6.5	-

[1] Без крышки

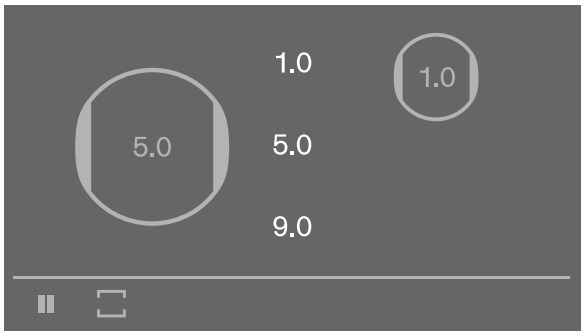
[2] Несколько раз перевернуть

[3] Предварительный нагрев на ступени нагрева 8.0–8.5

Динамическое приготовление

Используйте эту специальную функцию, прежде всего, для процессов приготовления, требующих частого изменения уровней мощности. Благодаря ей вы сможете в процессе приготовления быстро и удобно подобрать уровень мощности просто за счёт перемещения посуды вперёд или назад.

При активации данной функции вся площадь варочной панели превращается в варочную поверхность с тремя различными уровнями мощности. В зависимости от положения посуды активируется один или другой предварительно установленный уровень мощности. Назначенный для каждого предмета посуды уровень мощности появляется на соответствующем индикаторе конфорки.



Предварительно установленные уровни мощности:

Передний участок = уровень мощности 9.0

Средний участок = уровень мощности 5.0

Задний участок = уровень мощности 1.0

Вы можете изменить предварительно установленные уровни мощности. Информацию по изменению уровней мощности можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*

Указания

- Функция «Booster» для кастрюль и сковород и функция поддержания в горячем состоянии недоступны, пока активирован режим «Динамическое приготовление».
- Различные режимы для посуды и установка времени приготовления недоступны, пока активирован режим «Динамическое приготовление».
- Если вы перемещаете посуду по варочной поверхности, варочная панель включает автоматический поиск, после чего устанавливается уровень мощности для участка, на котором была распознана посуда.
- Дополнительную информацию о размере и установке кухонной посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

Активация

1 Прикоснитесь к символу ⊡.

2 Прикоснитесь сначала к символу ⇕ и затем к символу ✔ для подтверждения выбора. В главном окне отобразятся три предварительно установленных уровня мощности.

Функция активирована.

Размещение посуды

Если перед активацией функции на конфорке находится активная посуда, то появляется индикатор конфорки без отображения уровня мощности. Для подтверждения назначенного уровня мощности нажмите на индикатор конфорки и затем прикоснитесь к сенсорному полю ✔.

При установке новой посуды нажмите на индикатор конфорки и затем прикоснитесь к сенсорному полю ✔.

Указание: Если размер посуды не подходит для данной функции, на конфорке загорится символ ⊖.
Для получения информации прикоснитесь к символу ⊖.
Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу ✔.

Изменение уровня мощности

Ступени нагрева можно изменить во время приготовления. Коснитесь области, уровень мощности которой необходимо изменить, чтобы выбрать другой уровень мощности в области программирования.

Указание: При деактивации функции уровни мощности возвращаются к предварительно установленным значениям

Деактивация

1 Прикоснитесь к символу ⊡.

2 Выберите другой режим работы варочной панели и затем для подтверждения выбора прикоснитесь к символу ✔. Назначенные для соответствующей посуды уровни мощности сохраняются.

Функция деактивирована.

Профессиональное приготовление пищи

Используйте эту специальную функцию, прежде всего, для процессов приготовления, требующих частого изменения уровней мощности. Благодаря ей вы сможете в процессе приготовления быстро и удобно подобрать уровень мощности просто за счёт перемещения посуды влево или вправо.

При активации данной функции вся площадь варочной панели превращается в варочную поверхность с тремя различными уровнями мощности. В зависимости от положения посуды активируется один или другой предварительно установленный уровень мощности. Назначенный для каждого предмета посуды уровень мощности появляется на соответствующем индикаторе конфорки.

Предварительно установленные уровни мощности:

Левый участок = уровень мощности 1.5

Средний участок = уровень мощности 9.0

Правый участок = уровень мощности 5.0

Вы можете изменить предварительно установленные уровни мощности. Информацию по изменению уровней мощности можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*

Указания

- Дополнительную информацию о размере и установке кухонной посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.
- Режим для посуды, функция «Booster» для кастрюль и сковород и установка времени приготовления недоступны, пока активирована эта функция.

Активация

1 Прикоснитесь к символу ⊡.

2 Сначала прикоснитесь к символу ⊡ и затем подтвердите выбор, прикоснувшись к символу ✓. В главном окне отобразятся предварительно установленные уровни мощности.

Функция активирована.

Размещение посуды

Если перед активацией функции на конфорке находится активная посуда, то появляется индикатор конфорки без отображения уровня мощности. Для подтверждения назначенного уровня мощности нажмите на индикатор конфорки и затем прикоснитесь к сенсорному полю ✓.

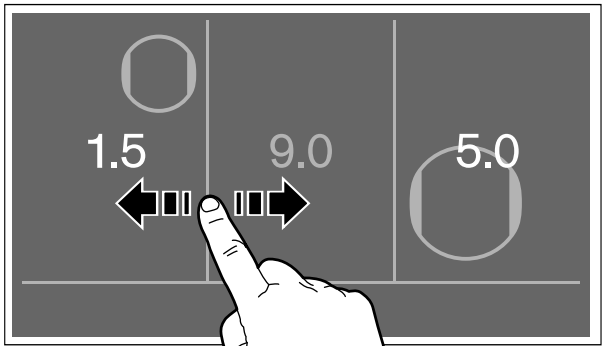
При установке новой посуды нажмите на индикатор конфорки и затем прикоснитесь к сенсорному полю ✓.

Указание: Если размер посуды не подходит для данной функции, на конфорке загорится символ ⊖.
Для получения информации прикоснитесь к символу ⊖.
Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу ✓.

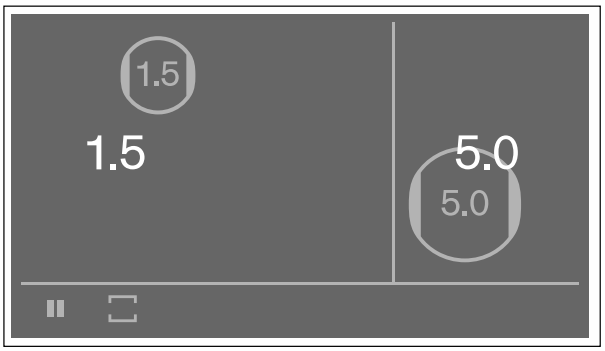
Комбинирование участков

Участки с предварительно установленными уровнями мощности могут комбинироваться для получения большей площади нагрева с одним и тем же уровнем мощности.

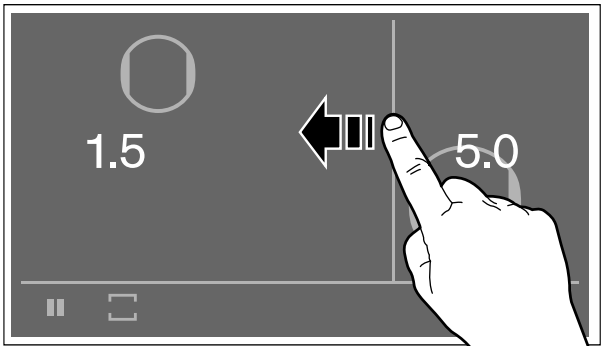
Для этого нажмите на один из вертикальных краёв среднего участка и проводите пальцем влево или вправо, пока соседний участок не будет закрыт.



Уровень мощности комбинированного участка соответствует уровню мощности участка, который будет увеличен.



Для повторного разделения комбинированных участков нажмите на один из вертикальных краёв участка и проводите пальцем вправо или влево, пока скрытый участок снова не начнёт отображаться.



Изменение уровня мощности

Ступени нагрева можно изменить во время приготовления. Коснитесь области, уровень мощности которой необходимо изменить, чтобы выбрать другой уровень мощности в области программирования.

Указание: При деактивации функции уровни мощности возвращаются к предварительно установленным значениям

Деактивация

1 Прикоснитесь к символу ⬚.

2 Выберите другой режим работы варочной панели и затем для подтверждения выбора прикоснитесь к символу ✔. Назначенные для соответствующей посуды уровни мощности сохраняются.

Функция деактивирована.

Функции времени

Для варочной панели предусмотрены три функции таймера:

- Автоматическая функция времени приготовления
- Секундомер
- Таймер

Автоматическая функция времени приготовления

По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

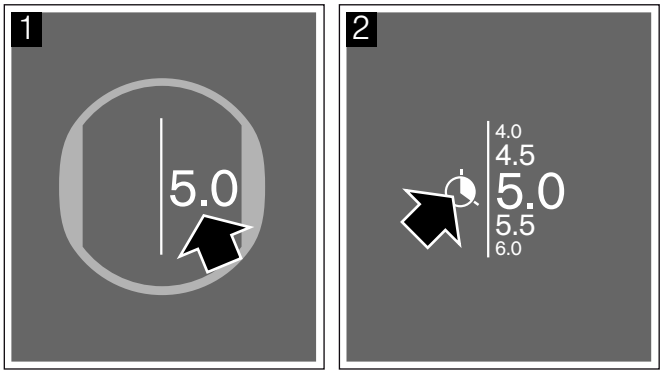
Вы можете установить время до 12 часов и 59 минут.

Установка:

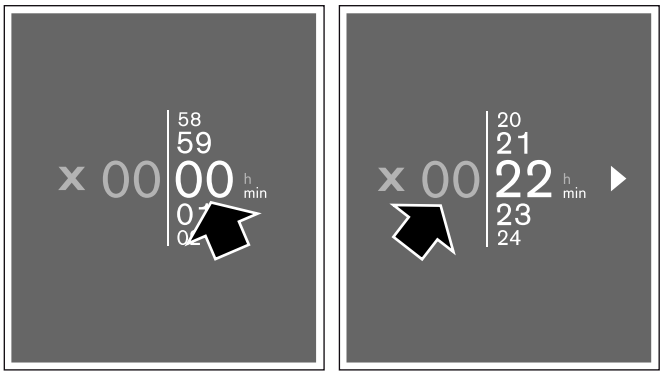
1 Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.

2 Нажмите на выбранный уровень мощности. В зоне индикации конфорки загорается символ ◔.

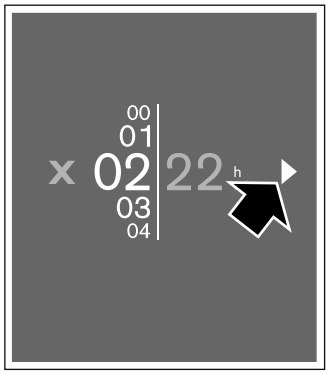
3 Прикоснитесь к символу ◔. В зоне индикации конфорки появится **00|00** h/min.



4 Затем выберите нужное время приготовления в часах и минутах.



5 Коснитесь символа ▶, чтобы подтвердить выбранное время. В зоне индикации конфорки появляется установленное время приготовления.



Начинается отсчёт времени приготовления.

Режим сенсора варки

Если для конфорки установлено время приготовления и активирован режим сенсора варки, отсчёт времени приготовления начинается только после того, как будет достигнута требуемая температура.

Изменение или сброс установленного времени

Выберите символ ◔.

Измените установленное время и после этого коснитесь символа ▶, чтобы подтвердить выбранную установку.

Для сброса времени прикоснитесь к символу ■.

По истечении времени

Конфорка выключается. Раздаётся звуковой сигнал. Установленное время приготовления находится на 00.00 и уровень мощности на 0.0.

Нажмите на индикатор времени. Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.

Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью функции секундомера не выполняется автоматическое выключение конфорки.

Активация

Прикоснитесь к сенсорному полю ◷ и выберите символ ⏱. Затем прикоснитесь к символу ▶ для подтверждения выбора. На панели инструментов загорается 00.00 и символ ⏱.

Секундомер активирован. Начинается отсчёт времени.

Остановка секундомера

Сначала прикоснитесь к символу ⏱ и затем к символу ❚❚, секундомер останавливается и снова начинает отображаться в главном окне.

Для его повторного запуска прикоснитесь сначала к символу ⏱ и затем к символу ▶.

Деактивация

Сначала прикоснитесь к символу ⏱ и затем к символу ■. Секундомер останавливается, время устанавливается на 00.00 и снова начинает отображаться в главном окне.

Функция деактивирована.

Указание: Для сброса меню и возврата к главному окну прикоснитесь к символу ✕.

Таймер

При помощи таймера вы можете установить время до 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Его можно активировать при включённой или при выключенной варочной панели.

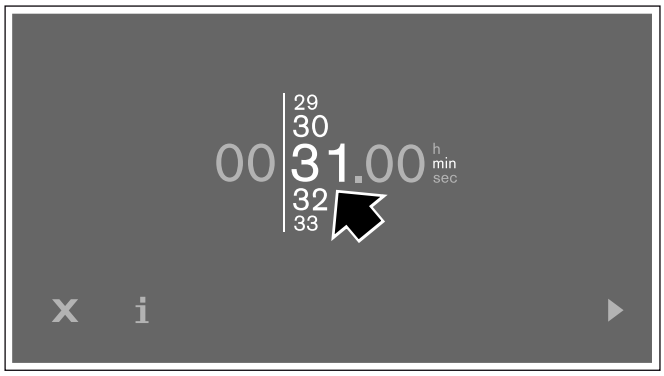
Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью функции таймера не выполняется автоматическое выключение конфорки.

Установка:

1 Прикоснитесь к сенсорному полю ⏲.

2 Выберите символ ⌛ и подтвердите выбор, прикоснувшись к ✓. Загорается индикатор 00 | 00.00 h min sec.

3 В течение следующих 10секунд путём перемещения пальца вверх или вниз установите нужное время приготовления в минутах, часах и секундах.



4 Коснитесь символа ▶, чтобы подтвердить выбранную установку. В области функций загорается символ ⌛ и установленное время.

Начинается отсчёт установленного времени приготовления.

Изменение или сброс установленного времени

Коснитесь символа ⌛.

Измените установленное время и коснитесь символа ▶, чтобы подтвердить выбранную установку.

Для сброса времени прикоснитесь к символу ■.

Приостановка таймера

Сначала коснитесь символа ⌛, а затем символа ❚❚, таймер будет приостановлен и снова появится в главном окне.

Чтобы запустить его снова, сначала коснитесь символа ⌛, а потом – символа ▶.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает 00.00.

Прикоснитесь к символу ⌛. Индикаторы гаснут, звуковой сигнал выключается.

При нажатии в течение нескольких секунд на символ ⌛ активируется секундомер. На дисплее перед символом + отображается истёкшее время.

Для установки нового значения времени на таймере нажмите на индикатор времени.

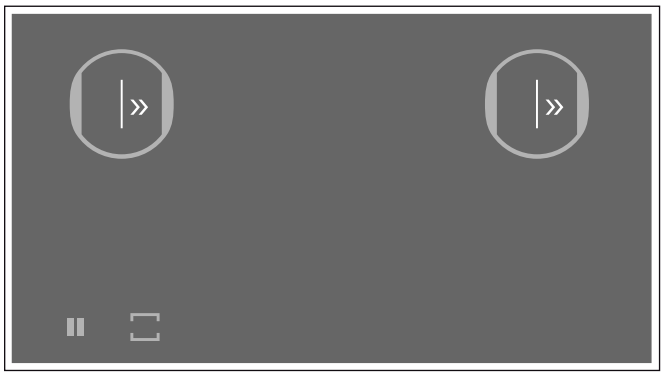
При прикосновении к индикатору времени в течение нескольких секунд индикаторы времени гаснут.

Функция «Booster» для кастрюль

Функция «Booster» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.0.

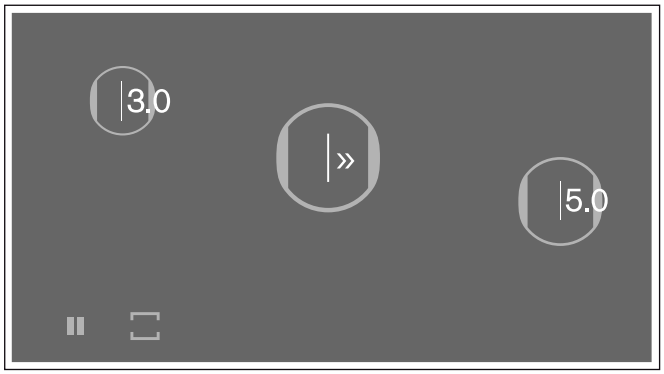
Эта функция доступна, если символ » отображается в зоне настройки посуды.

Функция «Booster» для кастрюль доступна только для одного предмета посуды на каждой стороне варочной поверхности.



Если активирована функция «Booster» для кастрюль и вы выбираете вторую конфорку на этой же стороне варочной поверхности, функция «Booster» для кастрюль деактивируется. Ступень нагрева конфорки автоматически устанавливается на «9.0».

Если активирована функция «Booster» для кастрюль на центральной части варочной поверхности, можно выполнить установки для других предметов посуды, находящихся на правой и левой стороне варочной панели.



Активация

Выберите конфорку и проведите пальцем вверх до появления индикации ».

Функция активирована.

Деактивация

Прикоснитесь к индикатору конфорки и выберите любую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Функция деактивирована.

Указание: При определенных условиях функция автоматически выключается для защиты электронных компонентов варочной панели.
Конфорка автоматически переключается снова на уровень мощности 9.0.

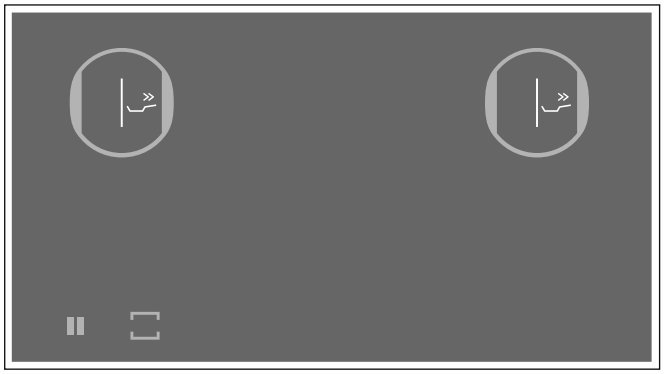
Функция «Booster» для сковород

Функция «Booster» для сковород позволяет разогреть посуду намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.0.

После деактивации функции выберите уровень мощности, подходящий для вашего блюда.

Эта функция доступна, если символ отображается в зоне настройки посуды.

Функция «Booster» для сковород доступна только для одного предмета посуды на каждой рабочей поверхности.



Если активирована функция «Booster» для сковород и выбираются установки для другой конфорки на этой же стороне варочной поверхности, функция «Booster» для сковород деактивируется и автоматически устанавливается ступень нагрева 9.0.

Если активирована функция «Booster» для сковород на центральной части варочной поверхности, можно выполнить установки для других предметов посуды, находящихся на правой и левой стороне варочной панели.

Рекомендации по использованию

- Всегда используйте холодную посуду.
- Используйте посуду с абсолютно ровным дном. Не используйте посуду с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Информацию о виде, размере и вариантах размещения посуды можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Активация

Нажмите на индикацию конфорки и в области настроек выберите символ .

Функция активирована.

Деактивация

Прикоснитесь к индикатору конфорки и выберите любую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Функция деактивирована.

Указание: Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.
Конфорка автоматически переключится снова на уровень мощности 9.0.

Функция поддержания в горячем состоянии

Данная функция прекрасно подходит для поддержания готовых блюд и посуды в горячем состоянии, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

Активация

Выберите нужную конфорку и затем уровень мощности 1.5 установите в зоне настройки.

Деактивация

Прикоснитесь к индикатору конфорки и выберите любую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Функция деактивирована.

Функция передачи

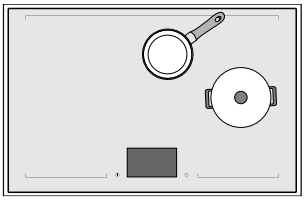
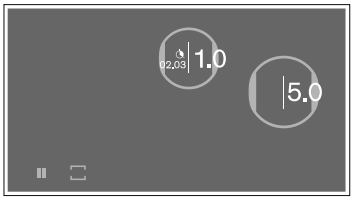
С помощью этой функции можно перенести настройки режима приготовления или температурного режима, а также длительности приготовления при перемещении посуды по поверхности рабочей зоны.

Если вы уберёте посуду с варочной поверхности или передвинете посуду, конфорка больше не будет нагреваться. Установки конфорки сохраняются в течение 30 секунд.

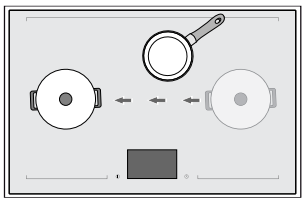
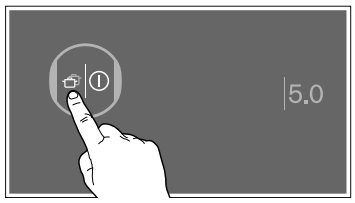
Если вы снова поставите посуду на то же место, установки сохранятся.

Активация

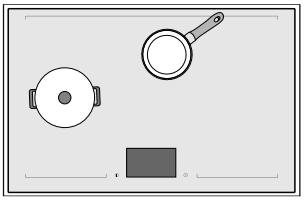
1 Установите посуду на поверхность рабочей зоны.

На новой конфорке появляется символ .

2 Коснитесь символа для новой конфорки, чтобы подтвердить перенос установок. Загорится индикация уровня мощности.



Выполнен перенос установок на новую конфорку.

Беспроводной датчик температуры

Перед первым использованием режима сенсора варки необходимо установить соединение между беспроводным датчиком температуры и варочной панелью.

Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

В этом разделе содержится следующая информация:

- Установка силиконовой накладки
- Установка беспроводного сенсора варки
- Очистка
- Замена батарейки

Силиконовую накладку и датчик температуры можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте. Для этого укажите соответствующий идентификационный номер:

00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
CA060300	Датчик температуры и набор из 5 силиконовых накладок

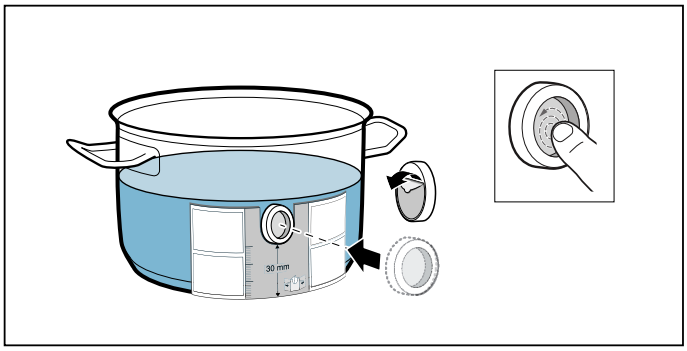
Наклеивание силиконовой накладки

Силиконовая накладка фиксирует сенсор варки на стенке посуды.

При первом использовании посуды с помощью режима сенсора варки следует установить силиконовую накладку непосредственно на данном предмете посуды. Для этого необходимо:

1 Очистить место наклеивания на кастрюле от возможных остатков жира. Вымыть кастрюлю, хорошо просушить и протереть место наклеивания, например, спиртом.

2 Снять защитную плёнку с силиконовой накладки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклеить силиконовую накладку снаружи на стенке кастрюли на соответствующей высоте.



3 Прижать всю поверхность силиконовой накладки, также и изнутри.

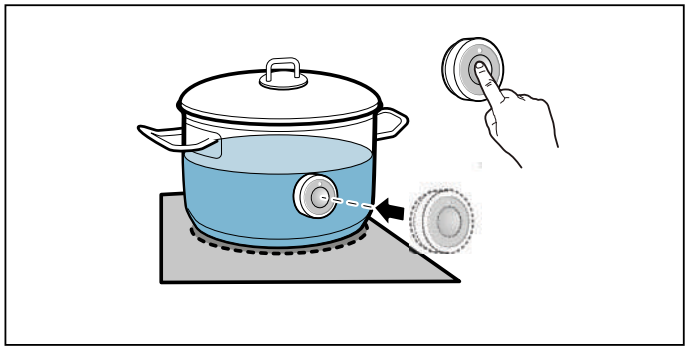
Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте кастрюлю.

Указания

- Не оставляйте кастрюлю с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.
- В случае если силиконовая накладка начнёт отклеиваться, её следует заменить на новую.

Установка беспроводного датчика температуры

Установите температурный сенсор на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



Указания

- Перед тем как установить сенсор варки, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
- Наполняйте посуду таким образом, чтобы её содержимое достигало той высоты, при которой силиконовая накладка сенсора варки была бы закрыта.
- Не устанавливайте сенсор варки на другом горячем предмете посуды во избежание перегрева.
- По окончании приготовления не забудьте снять сенсор варки с посуды. Храните сенсор варки в сухом и безопасном месте как можно дальше от источников тепла.
- Одновременно можно использовать до трёх сенсоров варки.

Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления.

Для соединения беспроводного датчика температуры с панелью управления выполните следующее:

1 Прикоснитесь к символу 🔧 в главном окне.

2 Выберите опцию *Соединение сенсора варки* и затем прикоснитесь к символу ✔ для подтверждения.

3 В течение следующих 30 секунд прикоснитесь к символу на беспроводном сенсоре варки.
Через несколько секунд на дисплее появится символ, отражающий результат соединения сенсора варки с панелью управления.
Затем прикоснитесь к символу ✔ для подтверждения.

4 Для подключения другого сенсора варки прикоснитесь к символу ✔. Для возврата в меню базовых установок прикоснитесь к символу ✖.

Режим сенсора варки становится доступен после установления соединения сенсора варки с панелью управления.

Указания

- Ошибка соединения в связи с неисправностью сенсора варки может возникнуть по следующим причинам:
  - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
  - Символ на сенсоре варки не был нажат в течение 30 секунд.
  - Ресурс батарейки в сенсоре варки закончился.

  Выполните возврат значений сенсора варки и повторите процесс соединения.
- При ошибке соединения вследствие ошибки передачи данных повторите процесс соединения. Если соединение по-прежнему не устанавливается, проинформируйте об этом специалиста технической службы.

Возврат значений беспроводного датчика температуры

1 Прикоснитесь к символу на сенсоре варки и удерживайте его в течение 8–10 секунд.
В это время светодиодный индикатор сенсора варки загорается трижды. При третьем включении светодиода запускается процесс возврата. После этого отпустите символ.
После того как светодиод погаснет, возврат значений сенсора варки считается завершённым.

2 Повторите процесс соединения.

Очистка

Запрещается мыть беспроводной температурный сенсор в посудомоечной машине.

Температурный сенсор

Используйте для очистки температурного сенсора влажное полотенце. Никогда не мойте температурный сенсор в посудомоечной машине. Никогда не погружайте его в воду и не мойте под струёй воды.

По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте, например в упаковке, и как можно дальше от источников тепла.

Силиконовая накладка

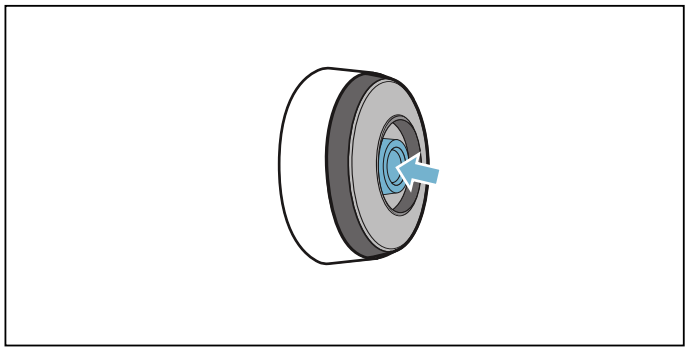
Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

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

Окошко температурного сенсора

Окошко температурного сенсора всегда должно быть чистым и сухим. Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

- Регулярно удаляйте загрязнения и брызги жира.
- Используйте для очистки мягкую тряпку или ватные палочки и средство для очистки стёкол.



Указания

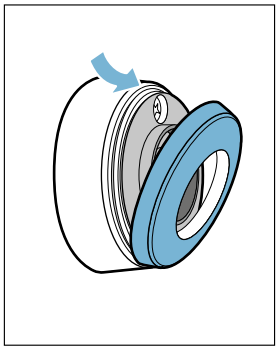
- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

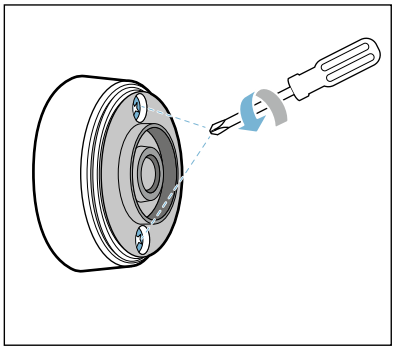
Замена батарейки

Если при нажатии на символ датчик температуры не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

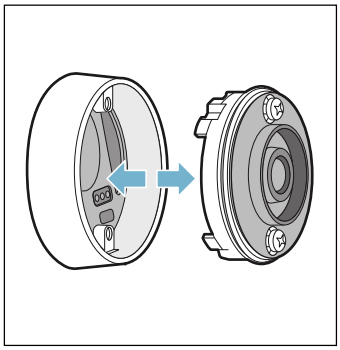
Замена батарейки

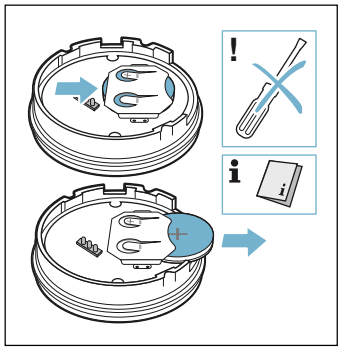
1 Снимите силиконовую крышку с нижней части корпуса датчика температуры и выверните оба винта с помощью отвёртки.





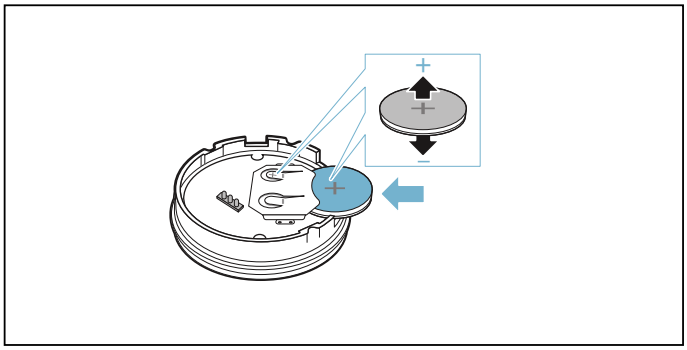
2 Откройте заглушку датчика температуры. Выньте батарейку из нижней части корпуса и установите новую батарейку (при этом следите за правильной установкой полюсных выводов батарейки).



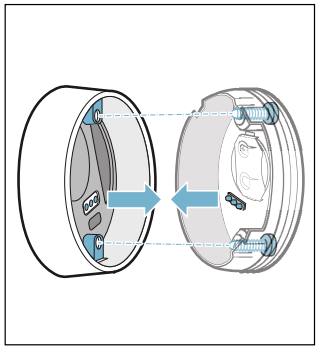


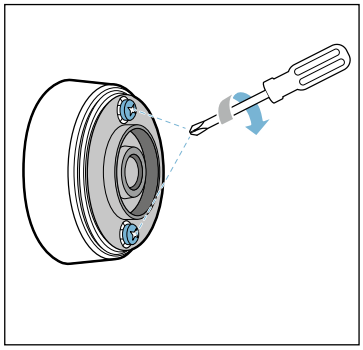
Внимание!

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

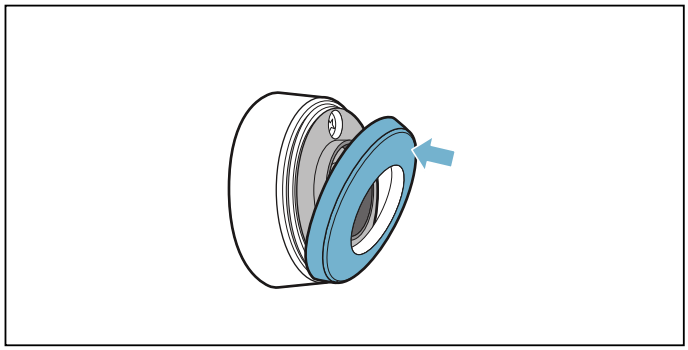


3 Закройте заглушку датчика температуры (выемки для винтов на заглушке должны совпадать с углублениями на нижней части корпуса). Затяните винты с помощью отвёртки.





4 Установите силиконовую крышку обратно на нижнюю часть корпуса датчика температуры.



Указание: Используйте только высококачественные батарейки типа CR2032 для обеспечения долгого срока службы датчика.

Декларация о соответствии

Настоящим Gaggenau Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного датчика температуры соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 2014/53/EC

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

Логотипы и марка Bluetooth® являются зарегистрированными торговыми знаками и собственностью Bluetooth SIG, Inc., поэтому любое использование этих марок компанией Gaggenau Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются собственностью соответствующих компаний.

Режим сенсора варки

Процессы приготовления с сенсором варки обеспечат простой процесс приготовления пищи и отличные результаты.

Беспроводной сенсор варки непрерывно измеряет температуру посуды. Это обеспечивает точную регулировку мощности и постоянное поддержание правильной температуры для предотвращения лишнего кипения и достижения оптимального результата приготовления.

После достижения нужной температуры можно загрузить продукты. Постоянная температура поддерживается без изменения ступени нагрева конфорки.

При наличии беспроводного сенсора варки режим сенсора варки доступен в пределах всей варочной поверхности.

Беспроводной сенсор варки передаёт информацию о температуре посуды на панель управления.

Ваша варочная панель оснащена одним беспроводным сенсором варки. При необходимости его можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или в нашем интернет-магазине. Одновременно можно использовать до трёх сенсоров варки.

Указание: Вы можете заказать его, указав идентификационный номер CA060300.

Информацию о сенсоре варки можно найти в главе
→ *"Беспроводной датчик температуры"*

Процессы приготовления с использованием сенсора варки

Режим сенсора варки позволяет выбрать оптимальный способ приготовления для каждого блюда.

Таблица содержит информацию о различных доступных процессах приготовления:

Процессы приготовления	Температура	Кухонная посуда	Подходит для
Поддержание в горячем состоянии, разогревание	70 °C		Например, пунш, гуляш
Доведение до готовности на медленном огне в молоке	85 °C		Например, панна-котта, молочный рис
Доведение до готовности на медленном огне в воде	90 °C		Например, рис, киноа
Варка	100 °C		Например, паста, ньокки, овощи
Приготовление в скороварке	115 °C		Например, домашние бульоны, бобовые
Жарение во фритюре при низкой температуре *	160 °C		Например, донатсы, пончики
Жарение во фритюре при средней температуре *	170 °C		Например, панированная рыба, мясные клёцки
Жарение во фритюре при высокой температуре *	180 °C		Например, картофель фри, глубокой заморозки

*Разогревание растительного масла под крышкой и жарение во фритюре без крышки.

Преимущества

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры. Это экономит электроэнергию.
- Температура поддерживается непрерывно. Это препятствует тому, чтобы блюда переливались через край. Кроме того, нельзя изменять температурный режим.
- Режим сенсора варки указывает на достижение оптимальной температуры масла или воды, необходимой для загрузки продуктов (см. исключения для продуктов, которые добавляются в самом начале приготовления).

Указания

- Используйте посуду с ровным и толстым дном. Не используйте посуду с тонким или деформированным дном.
- Наполняйте посуду таким образом, чтобы её содержимое достигало той высоты, при которой силиконовая накладка сенсора варки была бы закрыта.
- В процессе приготовления не снимайте сенсор варки с посуды.
- По окончании приготовления не забудьте снять сенсор варки с посуды. Будьте осторожны: сенсор варки может быть очень горячим.

Рекомендации по приготовлению с помощью режима сенсора варки

- Поддержание в горячем состоянии/разогревание: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Закройте посуду крышкой. Выберите температуру, рекомендованную в таблице.
- Доведение до готовности на медленном огне: этот процесс приготовления подходит для доведения до готовности продуктов при низких температурах, уваривания соусов и густых супов и кипячения молока. В зависимости от блюда выберите температуру, рекомендованную в таблице.
- Варка: этот процесс приготовления позволяет кипятить воду при закрытой крышке без риска того, что вода перельётся через край. Контроль температуры обеспечивает эффективное приготовление пищи. Выберите температуру, рекомендованную в таблице.
- Варка в скороварке: соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Выберите температуру, рекомендованную в таблице.
- Жарение во фритюре: рекомендуется нагревать масло при закрытой крышке. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. В зависимости от блюда выберите температуру, рекомендованную в таблице.

Указания

- Всегда готовьте с закрытой крышкой, кроме приготовления с использованием функции жарения во фритюре.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой. Если посуда накрыта крышкой, то, возможно, достигнут максимальный уровень мощности прибора или активирована установка *Ограничение мощности*. Необходимое время для достижения выбранной температуры может из-за этого меняться. Выключите или уменьшите уровни мощности других предметов посуды. См. главу ⟶ *"Базовые установки"*
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте подходящее для жарения во фритюре растительное масло. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топлёного сала, т.к. в нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.
- Если результат не удовлетворит вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

Установка точки кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, можно отрегулировать точку кипения. Выполните следующие действия:

- Прикоснитесь к сенсорному полю 🔧 и выберите базовую установку *Калибровка сенсора варки*.
- По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 200 – 400 м. Если дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, соответствующую высоте дома над уровнем моря.

Указание: Температурного режима 100 ºC достаточно для эффективного приготовления пищи, даже если вода при этом кипит не слишком сильно. Тем не менее, точку кипения можно изменить. Например, если требуется более интенсивное кипение, то можно выбрать более низкий уровень высоты.

Установка

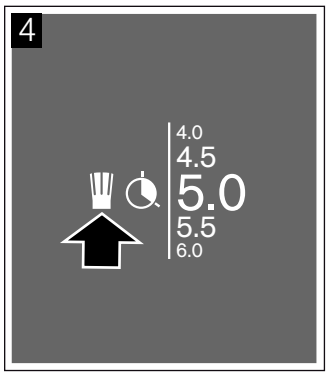
1 Крепление сенсора варки на посуде, см. главу

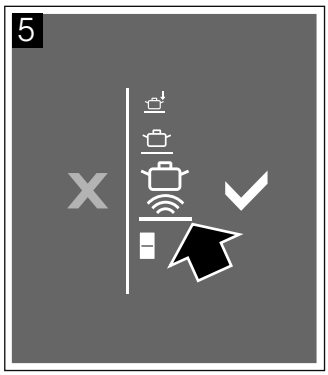
2 Устанавливайте в рабочей зоне только наполненную достаточным количеством жидкости и накрытую крышкой посуду. См. раздел → *"Установка беспроводного датчика температуры"*.

3 Нажмите на индикацию конфорки.

4 Прикоснитесь к символу .

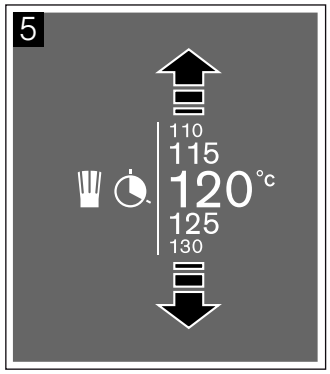
5 Проведите пальцем вверх до символа . После этого коснитесь символа ✓, чтобы подтвердить выбор.





6 Дотроньтесь до символа на беспроводном сенсоре варки, как показано на дисплее.

7 Выбрать температурный режим.
Режим сенсора варки активирован.
Символ температуры рядом с конфоркой будет гореть с возрастающей интенсивностью до тех пор, пока температура не достигнет заданного значения, после этого раздастся звуковой сигнал и символ температуры погаснет.



8 После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. Во время приготовления не снимайте крышку.

Рекомендация:

При необходимости более точной установки температуры её можно увеличить или уменьшить на 1–5 °C. Для этого нажмите на выбранную температуру и затем прикоснитесь к символу .

Затем выберите требуемую температуру и подтвердите выбор, прикоснувшись к символу ✓, или прикоснитесь к символу **X** для отмены и выхода из меню.

Деактивация

1 Нажмите на температурный режим.

2 Нажмите на символ и выберите в зоне настройки другой режим посуды.

3 Нажмите на символ ✓, чтобы подтвердить выбор.

Деактивирован режим сенсора варки.

Рекомендуемые блюда

Следующая таблица содержит список рекомендуемых блюд, рассортированных по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Мясо	Температура	Время (мин)
Доведение до готовности на медленном огне		
Колбаски [1]	90 °C	10 - 20
Варка		
Мясные клёцки [1]	100 °C	20 - 30
Суповая курица [1]	100 °C	60 - 90
Огузок [1]	100 °C	60 - 90
Приготовление в скороварке		
Суповая курица в скороварке [2]	115 °C	15 - 25
Огузок в скороварке [2]	115 °C	15 - 25
Жарение во фритюре		
Цыплёнок кусочками, жарение во фритюре [3]	170 °C	10 - 15
Мясные клёцки, жарение во фритюре [3]	170 °C	10 - 15

[1] Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

[2] Загрузить продукты в самом начале.

[3] Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить один за другим без крышки.

Рыба	Температура	Время (мин)
Доведение до готовности на медленном огне		
Рыба тушёная [1]	90 °C	15 - 20
Жарение во фритюре		
Рыба в пивном кляре, жарение во фритюре [2]	170 °C	10 - 15
Панированная рыба, жарение во фритюре [2]	170 °C	10 - 15

[1] Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

[2] Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить один за другим без крышки.

Блюда из яиц	Температура	Время (мин)
Варка		
Варёные яйца [1]	100 °C	5 - 10

[1] Загрузить продукты в самом начале.

Овощи и бобовые	Температура	Время (мин)
Варка		
Брокколи [1]	100 °C	10 - 20
Цветная капуста [1]	100 °C	10 - 20
Шпинат [1]	100 °C	5 - 10
Брюссельская капуста [1]	100 °C	30 - 40
Стручковая фасоль [1]	100 °C	15 - 30
Нут [2]	100 °C	60 - 90
Горошек [1]	100 °C	15 - 20
Чечевица [2]	100 °C	45 - 60
Приготовление в скороварке		
Овощи в скороварке [2]	115 °C	3 - 6
Нут в скороварке[2]	115 °C	25 - 35
Белая фасоль в скороварке [2]	115 °C	25 - 35
Чечевица в скороварке [2]	115 °C	10 - 20
Жарение во фритюре		
Панированные овощи, жарение во фритюре [3]	170 °C	4 - 8
Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре [3]	170 °C	4 - 8
Панированные грибы, жарение во фритюре [3]	170 °C	4 - 8
Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре [3]	170 °C	4 - 8

[1] Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

[2] Загрузить продукты в самом начале.

[3] Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить во фритюре один за другим без крышки.

Картофель	Температура	Время (мин)
Доведение до готовности на медленном огне		
Картофельные клёцки, приготовление[1]	85 °C	30 - 40
Варка		
Ньокки [1]	100 °C	3 - 6
Картофель, варка [2]	100 °C	30 - 45
Батат, варка[2]	100 °C	30 - 45
Приготовление в скороварке		
Картофель в скороварке[2]	115 °C	10 - 20
Батат в скороварке[2]	115 °C	10 - 20
Жарение во фритюре		
Картофель с пикантным соусом[3]	160 °C	8 - 12

[1] Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

[2] Загрузить продукты в самом начале.

[3] Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить во фритюре один за другим без крышки.

Изделия из теста и зерновые	Температура	Время (мин)
Доведение до готовности на медленном огне		
Манная каша[3]	85 °C	5 - 10
Пропаренный рис[1]	90 °C	25 - 35
Цельнозерновой рис[2]	90 °C	45 - 55
Экзотический рис (например, рис басмати, рис по-тайски)[2]	90 °C	8 - 12
Дикий рис[2]	90 °C	20 - 30
Киноа[1]	90 °C	10 - 12
Полента[3]	85 °C	3 - 8
Варка		
Паста из твёрдых сортов пшеницы[3]	100 °C	7 - 10
Домашняя паста[3]	100 °C	3 - 5
Цельнозерновая паста[3]	100 °C	7 - 10
Паста из твёрдых сортов пшеницы, с начинкой[3]	100 °C	15 - 20
Домашняя паста, с начинкой[3]	100 °C	5 - 8
Приготовление в скороварке		
Рис в скороварке[2]	115 °C	6 - 8
Цельнозерновой рис в скороварке[2]	115 °C	12 - 18

[1] Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

[2] Загрузить продукты в самом начале.

[3] Периодически перемешивать.

Супы	Температура	Время (мин)
Доведение до готовности на медленном огне		
Супы-пюре быстрого приготовления[2]	90 °C	10 - 15
Варка		
Домашние бульоны[1]	100 °C	60 - 90
Супы быстрого приготовления[2]	100 °C	5 - 10
Приготовление в скороварке		
Домашний бульон в скороварке[1]	115 °C	20 - 30

[1] Загрузить продукты в самом начале.

[2] Периодически перемешивать.

Десерт	Температура	Время (мин)
Доведение до готовности на медленном огне		
Молочный рис[3]	85 °C	40 - 50
Овсяная каша[3]	85 °C	10 - 15
Шоколадный пудинг[3]	85 °C	3 - 5
Варка		
Компот[1]	100 °C	15 - 25
Жарение во фритюре		
Пышки, жарение во фритюре[2]	160 °C	5 - 10
Пончики, жарение во фритюре[2]	160 °C	5 - 10
Буньюэлос, жарение во фритюре[2]	160 °C	5 - 10

[1] Загрузить продукты в самом начале.

[2] Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить во фритюре один за другим без крышки.

[3] Периодически перемешивать.

Продукты глубокой заморозки	Температура	Время (мин)
Поддержание в горячем состоянии, разогревание		
Овощи в сливочном соусе[4]	70 °C	15 - 20
Бульон, размораживание[2]	70 °C	15 - 25
Варка		
Стручковая фасоль, глубокой заморозки [1]	100 °C	15 - 30
Жарение во фритюре		
Картофель фри, жарение во фритюре[3]	180 °C	4 - 8

[1] Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить продукты после звукового сигнала.

[2] Загрузить продукты в самом начале.

[3] Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить во фритюре один за другим без крышки.

[4] Периодически перемешивать.

Прочее	Температура	Время (мин)
Поддержание в горячем состоянии, разогревание		
Суп-гуляш, разогревание [1]	70 °C	10 - 20
Глинтвейн, разогревание [1]	70 °C	5 - 15
Доведение до готовности на медленном огне		
Молоко, нагревание [1]	85 °C	3 - 10

[1] Загрузить продукты в самом начале.

Динамическое приготовление для кухонной посуды

При использовании данной функции предварительно установленный уровень мощности будет отображаться в процессе размещения посуды на поверхности рабочей зоны.

Это позволяет вам изменять уровень мощности во время приготовления просто перемещая посуду вперед или назад.

Предварительно установленные уровни мощности: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0 и 9.0.

Информацию об изменении предварительно установленных уровней мощности можно найти в главе ⟶ *"Базовые установки"*.

Указания

- Если данная функция недоступна в зоне настройки, причиной этого может быть слишком большой размер посуды. Используйте посуду меньшего размера.
- Если она не активируется при выборе уровня мощности, возможно, это потому, что достигнута максимальная потребляемая мощность прибора. См. установку *Ограничение мощности* в главе ⟶ *"Базовые установки"*.
- Дополнительную информацию о размере и установке кухонной посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

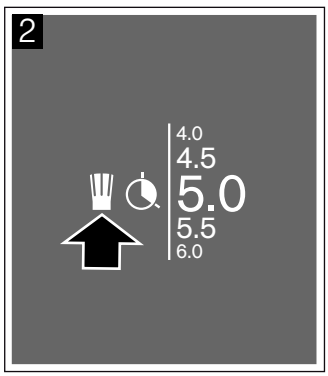
Активация

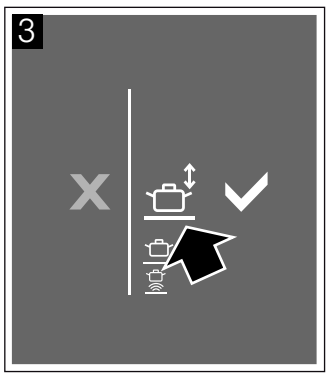
Установите посуду на поверхность рабочей зоны.

1 Нажмите на индикацию конфорки.

2 Прикоснитесь к символу .

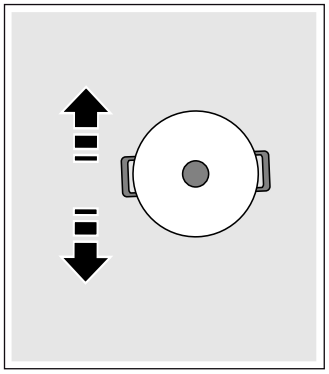
3 Проведите пальцем вниз до символа . После этого коснитесь символа ✓, чтобы подтвердить выбор.

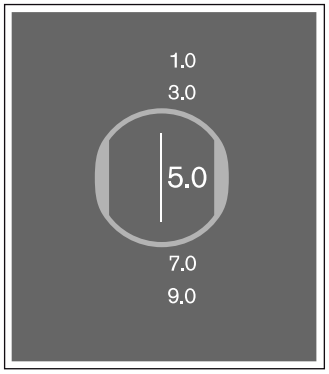




Функция активирована.

4 Перемещайте посуду по рабочей зоне, пока не установится нужный уровень мощности. В зоне индикации конфорки отобразится выбранный уровень мощности.





Изменение уровня мощности

Ступени нагрева можно изменить во время приготовления. Коснитесь области, уровень мощности которой необходимо изменить, чтобы выбрать другой уровень мощности в области программирования.

Указание: При деактивации функции уровни мощности возвращаются к предварительно установленным значениям

Деактивация

1 Нажмите на уровень мощности.

2 Нажмите на символ и выберите в зоне настройки другой режим посуды.

3 Нажмите на символ ✓, чтобы подтвердить выбор.

Функция деактивирована. Выбранный перед этим уровень мощности сохраняется.

Режим теппаньяки

С помощью данного режима вы можете разделить поверхность теппаньяки на две половины: на горячий участок с назначенной ступенью нагрева и участок без назначенной ступени нагрева.

Уровни мощности можно изменить в процессе приготовления.

Указание: Если данный режим недоступен в зоне настройки, причиной этого может быть слишком большой размер посуды. Используйте посуду меньшего размера.

Подходящая кухонная посуда

Оптимально подходят для использования с данным режимом специальные сковороды теппаньяки. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте. Укажите соответствующий идентификационный номер:

- GN232110 Размеры сковороды-гриль 325 x 530 мм
- CA051300 Размеры сковороды-гриль 265 x 415 мм

Активация

Установите посуду горизонтально или вертикально на поверхность рабочей зоны.

1 Нажмите на индикацию конфорки.

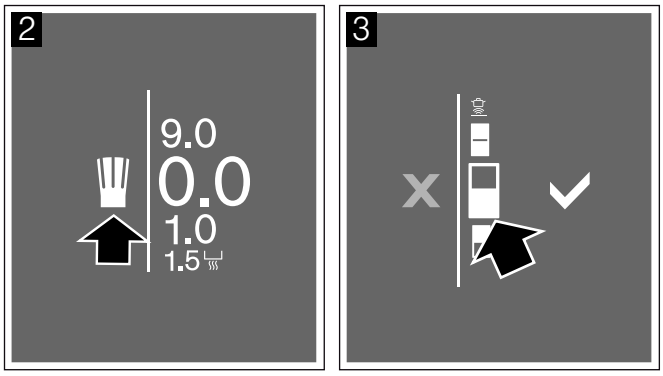
2 Прикоснитесь к символу .

3 Проведите пальцем вверх и выберите в рабочей зоне соответствующий символ для гриля теппаньяки.

Символ	Положение
	Вертикальное положение, подогрев двух конфорок
	Вертикальное положение, подогрев нижней конфорки
	Вертикальное положение, подогрев верхней конфорки
	Горизонтальное положение, подогрев двух конфорок
	Горизонтальное положение, подогрев правой конфорки
	Горизонтальное положение, подогрев левой конфорки

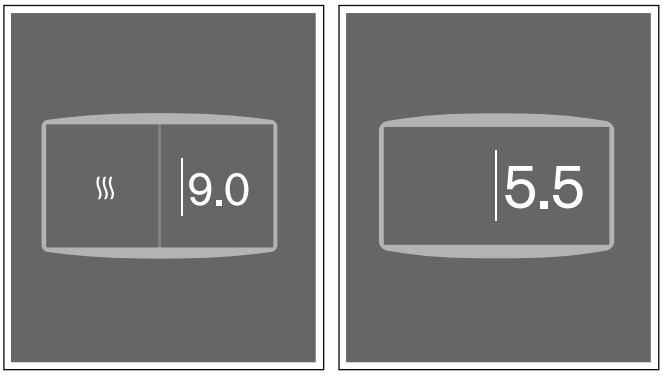
Указание: Отображаются только доступные символы в зависимости от размера гриля теппаньяки и его положения в рабочей зоне.

После этого коснитесь символа ✓, чтобы подтвердить выбор.



4 Выберите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

На дисплее отображаются указания по выравниванию гриля теппаньяки с учётом выбранного уровня мощности для конфорки или для всей области, на которой размещена посуда. У конфорки, для которой не был назначен уровень мощности, появляется символ остаточного тепла .



Режим активирован.

Изменение уровня мощности

Прикоснитесь к назначенному участку уровня мощности и проведите пальцем вверх или вниз до выбора нужного уровня мощности.

Указание: Если положение теппаньяки будет изменено, выберите подходящую опцию относительно нового положения на варочной поверхности.

Деактивация

1 Нажмите на уровень мощности.

2 Нажмите на символ и выберите в зоне настройки другой режим посуды.

3 Нажмите на символ ✓, чтобы подтвердить выбор.

Режим деактивирован.

Блокировка для безопасности детей

Функция защиты от детей позволяет заблокировать варочную панель от непреднамеренного включения.

Указание: Если конфорка включена, защиту от детей нельзя активировать.

Активация

Варочная панель должна быть включена.

Прикоснитесь к символу 🔒 и удерживайте его примерно 4 секунд. Загорается символ 🔒.

Защита от детей активирована. Варочная панель заблокирована.

Деактивация

Варочная панель должна быть включена.

Прикоснитесь к символу 🔒 и удерживайте его прим. 4 секунд. Загорается символ 🔒.

Защита от детей деактивирована. Варочная панель разблокирована.

Автоматическая блокировка от включения детьми

При использовании данной функции блокировка от включения детьми автоматически активируется каждый раз после отключения варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе ⟶ *"Базовые установки"*

Указание: Для деактивации автоматической защиты от детей прикоснитесь к символу 🔒 и удерживайте его прим. 4 секунд.

Функция паузы

Пока функция паузы активна, на сенсорном дисплее отображаются выбранные установки. Однако уровень мощности не используется и установленное время приготовления останавливается.

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

Блокировка не оказывает влияния на функционирование главного выключателя. Вы можете выключить варочную панель в любое время.

Активация

Прикоснитесь к символу **II**. Варочная панель блокируется на 30 минут. Теперь можно, например, вытереть поверхность сенсорного дисплея, не опасаясь изменения установок.

Указание: Как только процесс приготовления будет запущен как только процесс приготовления будет запущен, на панели инструментов отобразится символ **II**.

Деактивация

Через 30 минут варочная панель автоматически выключается.

Для деактивации функции до истечения 30 минут сначала прикоснитесь к символу ▶ и затем для подтверждения прикоснитесь к символу ✔.

Указание: Если вы переставляете посуду на поверхности варочной панели, пока активирована функция, все установки могут быть потеряны.

Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка включена в течение длительного времени и ни одна из настроек не была изменена, срабатывает функция автоматического выключения.

Зона нагрева при этом прекращает нагреваться. На дисплее появляется указание.

Прикоснитесь к символу ✔. Теперь конфорка снова может быть запрограммирована.

Момент активации функции автоматического выключения зависит от установленного уровня мощности (по истечении периода от 1 часа до 10 часов).

Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на такие, которые соответствуют вашим индивидуальным требованиям.

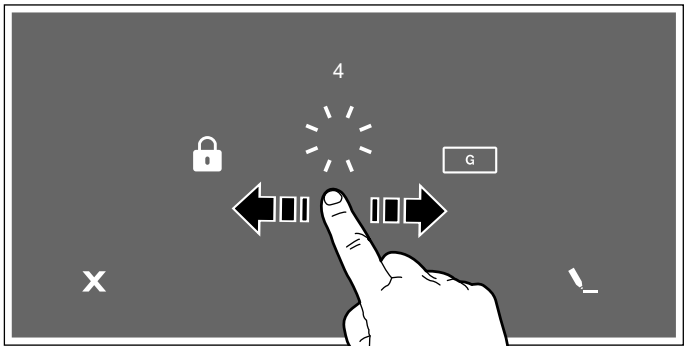
Установки		Описание и опции
	Яркость	Яркость сенсорного дисплея можно изменить.
G	Экран запуска	Вы можете выбрать, должен ли отображаться логотип марки при включении варочной панели.
	Сигналы	Вы можете выбрать, какие именно сигналы прибора будут звучать.
кВт	Ограничение мощности	Вы можете ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с условиями подключения к сети.
	Профессиональное приготовление – уровни мощности	Вы можете изменить предварительно установленные уровни мощности варочных поверхностей для режима «Профессиональное приготовление пищи».
	Динамическое приготовление – уровни мощности	Вы можете изменить предварительно установленные уровни мощности варочных поверхностей для режима «Динамическое приготовление».
	Динамическое приготовление для кухонной посуды – уровни мощности	Вы можете изменить предварительно установленные уровни мощности варочных поверхностей для режима «Динамическое приготовление для кухонной посуды».
КАЛ ИБР.	Калибровка сенсора варки	Установите высоту над уровнем моря, чтобы настроить температуру кипения.
	Соединение сенсора варки	Установите соединение между беспроводным сенсором варки и варочной панелью.
	Формат температуры	Вы можете изменить формат температуры.
	Язык	Вы можете изменить язык дисплея.
	Режим запуска	Выберите режим приготовления, при котором варочная панель включается.
	Номер прибора и дата производства	Здесь вы можете получить информацию о приборе.
	Автоматическое восстановление	Вы можете установить, какое количество времени потребуется прибору после выключения, чтобы сохранить установки, выбранные последними.
	Предустановки	Вы можете вернуть все установки на предустановленные на заводе.
	Блокировка для безопасности детей	Вы можете заблокировать варочную панель с помощью функции защиты от детей, чтобы предотвратить случайное включение панели детьми.
	Функция управления вентилятором	Управление вентилятором с варочной панели можно производить с помощью интеграции приборов в общую домашнюю сеть или с помощью прямого соединения между вентилятором и варочной панелью.
	Домашняя беспроводная сеть	Варочная панель может быть зарегистрирована в домашней беспроводной сети автоматически (через WPS) или вручную.

Переход к базовым установкам

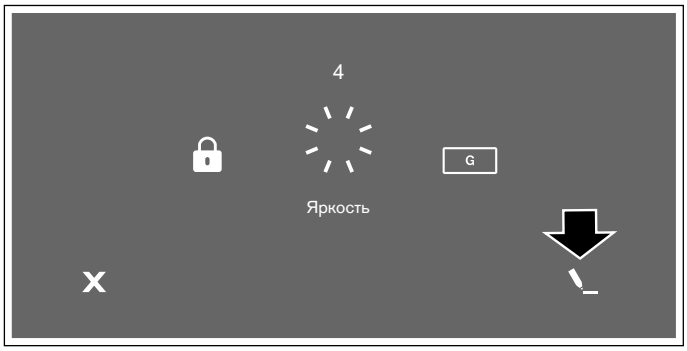
Все конфорки должны быть деактивированы.

1 Прикоснитесь к символу 🔧. На дисплее отображается меню базовых установок.

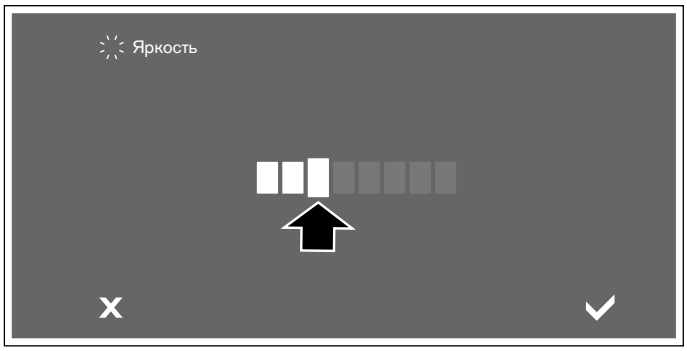
2 Предварительная установка *Яркость*. Проведите пальцем вверх или вниз, чтобы выбрать другую установку.



3 Чтобы изменить выбранную установку, нажмите на символ ✎.



4 Измените установку.



5 Коснитесь символа ✓, чтобы подтвердить выбор. Установки сохраняются в памяти.
Чтобы прервать операцию и выйти из меню, прикоснитесь к символу ✕.

Выход из меню базовых установок

Для выхода из меню базовых установок прикоснитесь к символу ⏻ главного выключателя.

Home Connect

Этот прибор поддерживает WLAN и его установки могут быть выполнены дистанционно через мобильное оконечное устройство.

При отсутствии соединения с домашней сетью прибор функционирует как варочная панель без сетевого соединения. Управление варочной панелью выполняется всегда с панели управления.

Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Сервис Home Connect имеется не во всех странах.Дополнительные сведения приведены на сайте www.home-connect.com.

Указания

- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения, поэтому за процессом готовки нужно следить.
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect. Соблюдайте также указания, приведенные в приложении Home Connect.⟶ *"Важные правила техники безопасности" на страница 5*
- Вы можете передать на прибор выполненные установки через приложение Home Connect и подтвердить их на приборе. Управление прибором вне дома невозможно.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

Соединение с домашней беспроводной сетью

Для выполнения настроек через Home Connect на вашем мобильном устройстве должно быть установлено и настроено приложение Home Connect.

Информация об этом содержится в прилагаемой документации для Home Connect.

Необходимо соединение приборов с помощью одной и той же домашней беспроводной сети.

Настройка приложения Home Connect

Указание: Вам потребуется мобильное оконечное устройство с установленной действующей версией операционной системы.

1 Откройте на вашем мобильном оконечном устройстве App Store (для устройств системы Apple) или Google Play Store (для устройств системы Android).

2 Введите ключевое слово «Home Connect».

3 Выберите приложение Home Connect и установите его на вашем мобильном оконечном устройстве.

4 Запустите приложение и установите доступ к Home Connect. Приложение подскажет вам, как пройти процедуру регистрации. Запишите ваш адрес электронной почты и пароль.

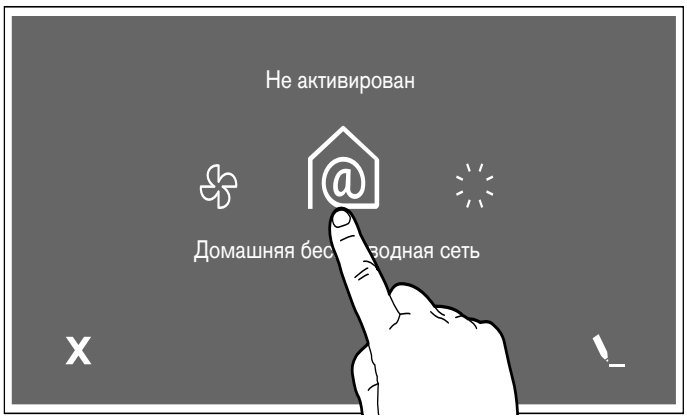
Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведённым в разделе «Ручная регистрация в домашней сети».

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

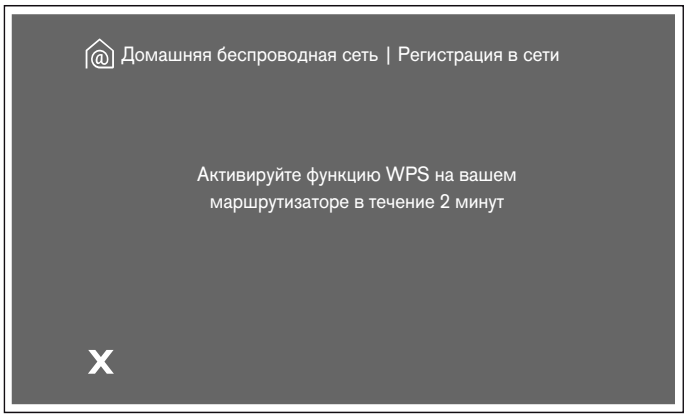
2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.



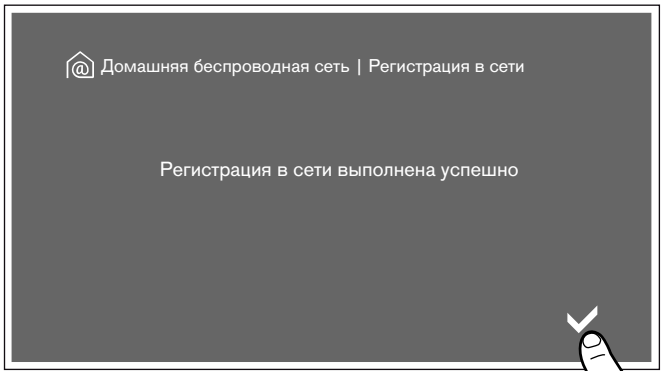
3 Для установки соединения с Home Connect отобразятся необходимые условия. Для подтверждения прикоснитесь к символу ✔ .

4 Выберите опцию *Автоматически (WPS)* и прикоснитесь к символу ✔ для подтверждения выбора.

5 В течение 2 минут, как указано на дисплее, нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе.

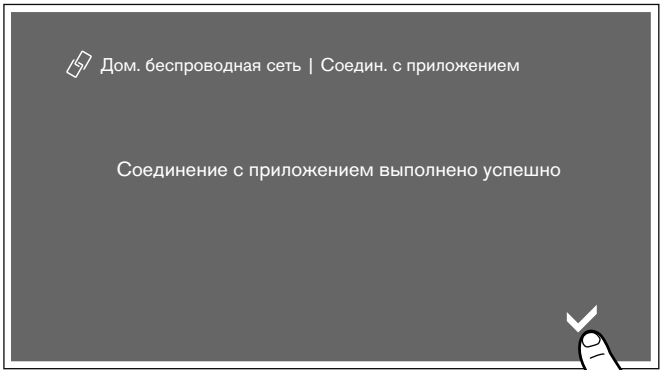


6 Когда варочная панель будет подключена к домашней сети, появится соответствующее сообщение. Подтвердите, прикоснувшись к символу ✔.



7 Затем откройте приложение Home Connect на мобильном устройстве и установите соединение, следуя указаниям на дисплее.

8 При успешном соединении с приложением появится соответствующее сообщение. Для подтверждения прикоснитесь к символу ✔.



На дисплее снова появляется меню базовых установок с данными по типу и надёжности соединения с домашней беспроводной сетью. Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу ✕ или выберите установку *Домашняя беспроводная сеть* для перехода к настройкам Home Connect.

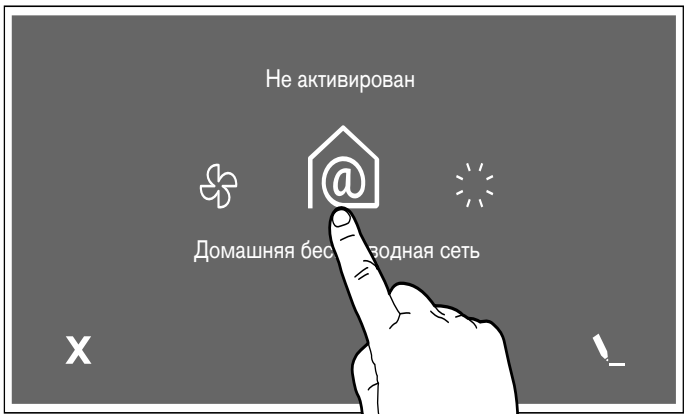
В главном окне появляется символ .

Указание: Если соединение установить не удаётся, снова запустите Assistent или зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную.

Ручная регистрация в домашней сети

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.

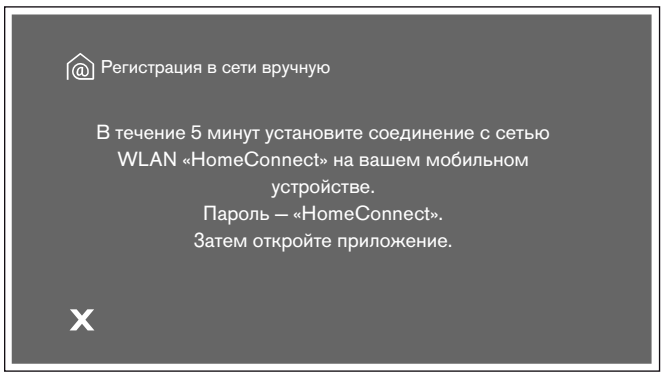


3 Для установки соединения с Home Connect отобразятся необходимые условия. Для подтверждения прикоснитесь к символу ✔ .

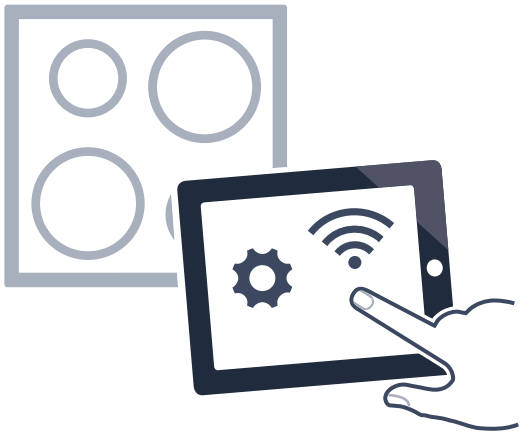
4 Выберите опцию *Вручную* и подтвердите выбор, прикоснувшись к символу ✔ .

5 На дисплее появляется уведомление, что нужно открыть сетевые настройки мобильного устройства. Для подтверждения прикоснитесь к символу ✔ .

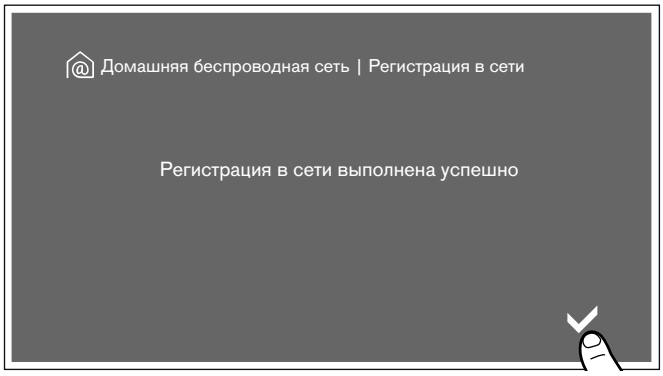
6 В течение 5 минут зарегистрируйте мобильное устройство со значением SSID «HomeConnect» и паролем «HomeConnect».



7 Затем откройте приложение Home Connect на мобильном устройстве.

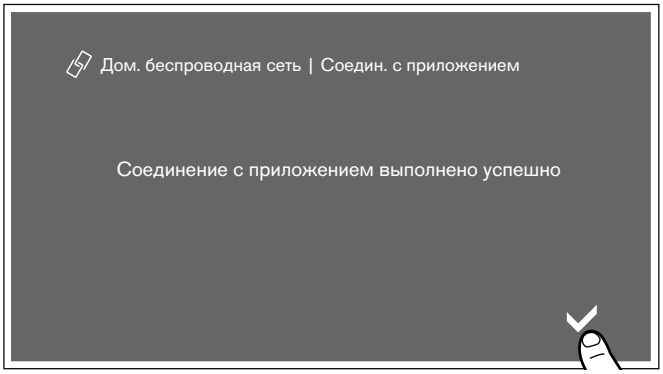


8 Когда варочная панель будет подключена к домашней сети, появится соответствующее сообщение. Подтвердите, прикоснувшись к символу ✔.



9 Затем откройте приложение Home Connect на мобильном устройстве и установите соединение, следуя указаниям на дисплее.

10 При успешном соединении с приложением появится соответствующее сообщение. Для подтверждения прикоснитесь к символу ✔.



На дисплее снова появляется меню базовых установок с данными по типу и надёжности соединения с домашней беспроводной сетью. Для возврата к главному окну прикоснитесь к символу ✕ или выберите установку *Домашняя беспроводная сеть* для перехода к настройкам Home Connect.

В главном окне появляется символ .

Указание: Если соединение установить не удаётся, снова запустите Assistent или зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную.

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

Выберите в базовых установках варочной панели установки Home Connect, чтобы просмотреть информацию о сети и приборе.

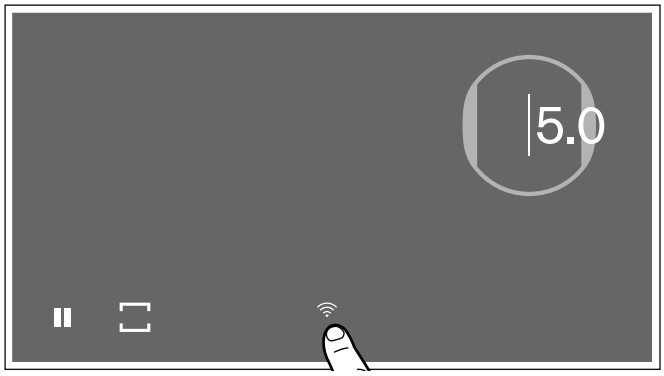
Установки		Описание
	Соединение	Обеспечивает включение или выключение сети WLAN.
	Соединение с приложением	Соединение можно установить с одним или несколькими аккаунтами Home Connect.
	Доступ к установкам через приложение	Вы можете настроить, будет ли возможна передача установок по приготовлению.
	Сброс настроек сети	Сброс всех настроек сети на приборе

Указание: Установка *Соединение* отображается только в том случае, если соединение с домашней беспроводной сетью ещё не установлено. Все остальные установки отображаются только в том случае, если соединение с домашней беспроводной сетью уже существует.

Символы WLAN

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

Символ	Описание
	Домашняя беспроводная сеть доступна, настройки в приложении активированы
	Домашняя беспроводная сеть доступна, настройки в приложении деактивированы
	Соединение с сервером Home Connect отсутствует, настройки в приложении активированы
	Соединение с сервером Home Connect отсутствует, настройки в приложении деактивированы
	Соединение WLAN недоступно, настройки в приложении активированы
	Соединение WLAN недоступно, настройки в приложении деактивированы
	Проводится дистанционное обслуживание, соединение WLAN доступно
	Проводится дистанционное обслуживание, соединение WLAN недоступно



Деактивация функции WLAN

Если функция WLAN активирована, можно использовать функцию Home Connect.

Указание: При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

Для деактивации функции WLAN выполните следующее:

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.

3 Выберите опцию *Соединение*.

4 Выберите опцию *Отсутствие соединения*.

Функция WLAN деактивирована и на панели управления гаснет символ .

Отсоедините от домашней беспроводной сети

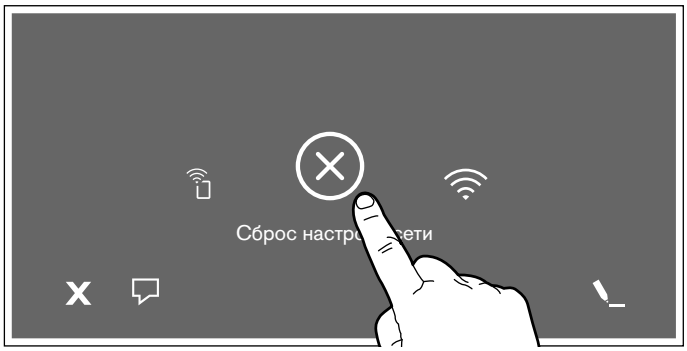
Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.

Указание: Если варочная панель отсоединена от сети, её управление через Home Connect невозможно.

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.

3 Выберите *Сброс настроек сети*.



4 Нажмите на символ ✔, чтобы подтвердить выбор.

Соединение прибора с домашней сетью прервано и на панели управления гаснет символ .

Указание: Соединение с сетью прерывается также в том случае, если восстанавливаются заводские установки прибора.

Соединение с домашней беспроводной сетью

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.

3 Выберите *Соединение*.

4 Следуйте указаниям в разделах «Ручная регистрация в домашней сети» или «Автоматическая регистрация в домашней сети».

Соединение с приложением

При наличии на мобильном устройстве установленного приложения Home Connect можно соединить это устройство с варочной панелью.

С варочной панелью можно соединить несколько мобильных устройств.

Указания

– Прибор должен иметь соединение с домашней беспроводной сетью.

– Необходимо открыть приложение Home Connect на мобильном устройстве и настроить его.

– Если выполняется прямое соединение с вытяжкой, отсоедините варочную панель от домашней беспроводной сети и снова восстановите соединение.

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.

3 Прикоснитесь к *Соединение с приложением*.

Также можно установить соединение другого аккаунта Home Connect с варочной панелью. Для этого прикоснитесь к *Соединение с приложением*.

4 Следуйте указаниям в приложении, чтобы завершить процесс соединения.

Установки через приложение

Приложение Home Connect предоставляет удобный доступ к базовым установкам вашей варочной панели и передаёт установки для конфорок на варочную панель.

Указания

- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. Если выполняется управление на самом приборе, управление через приложение Home Connect невозможно.
- Перенос установок по умолчанию активирован.
- Если перенос установок деактивирован, в приложении Home Connect отображаются только состояния работы варочной панели.

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Домашняя беспроводная сеть*.

3 Прикоснитесь к *Доступ к установкам через приложение*.

4 Для активации переноса прикоснитесь к *Да*; для деактивации переноса прикоснитесь к *Нет*.

Подтверждение установок варочной панели

Как только установки по приготовлению будут перенесены на конфорку, на сенсорном дисплее варочной панели появится сообщение о подтверждении.

Обновление ПО

Функция обновления ПО осуществляется актуализация программного обеспечения варочной панели (например, оптимизация, устранение ошибок, важные для безопасности обновления версии). Необходимым условием для использования приложения является ваша регистрация в качестве пользователя Home Connect, установка приложения на мобильном устройстве и установка связи приложения с сервером Home Connect.

Как только обновление ПО становится доступным, вы получаете об этом информацию через приложение Home Connect. Обновление ПО вы можете запустить через приложение или варочную панель. Для этого обратите внимание на указания на дисплее.

При наличии соединения с местной сетью после успешной загрузки можно выполнить установку ПО через приложение Home Connect.

Если установка прошла успешно, вы получите соответствующую информацию через приложение Home Connect.

Указания

- Варочной панелью можно пользоваться и во время загрузки.
- В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновлённую версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.

Дистанционная диагностика

При возникновении неисправностей сервисная служба может провести дистанционную диагностику вашего прибора.

Обратитесь в сервисную службу и убедитесь, что прибор подключён к серверу Home Connect, и что услуга дистанционной диагностики доступна в вашем регионе.

Указание: Для получения более подробной информации, а также для того, чтобы проверить доступность услуги дистанционной диагностики в вашем регионе, обратитесь к разделу «Help & Support» (Помощь и поддержка) на сайте Home Connect: www.home-connect.com.

О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передаёт на сервер Home Connect данные следующих категорий (первичная регистрация):

- Однозначный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения прибора.
- Статус восстановления заводских настроек (если производилось).

Первичная регистрация является этапом подготовки к пользованию функциями Home Connect. Необходимость в ней возникает лишь единожды, при первом использовании функций Home Connect.

Указание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

Декларация о соответствии

Настоящим компания Gaggenau Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциями Home Connect соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим положениям директивы 2014/53/EC.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.
5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

BE	BG	CZ	DK	RU	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении

Функция управления вентилятором

Этот прибор можно соединить с подходящей вытяжкой и таким образом управлять функциями вытяжки с помощью варочной панели.

Существуют различные возможности соединения приборов друг с другом:

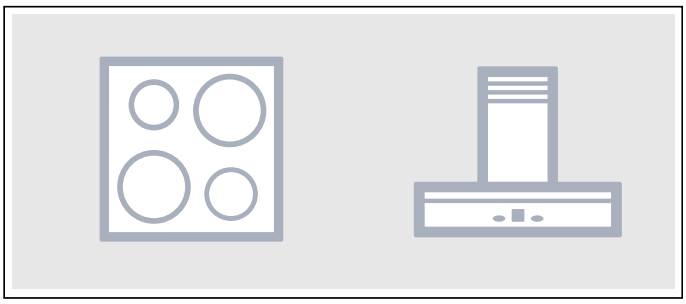
Home Connect

Если оба прибора поддерживают Home Connect, то соединение через приложение Home Connect возможно.

Информация об этом содержится в прилагаемой к Home Connect документации.

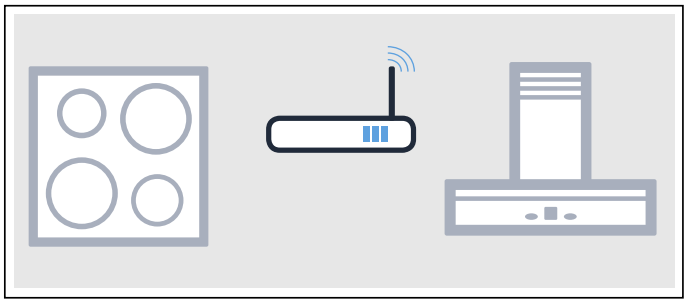
Прямое соединение приборов

Если прибор соединяется с вытяжкой напрямую, то соединение с домашней беспроводной сетью более невозможно. Прибор функционирует как варочная панель без соединения с сетью. Управление варочной панелью всегда может осуществляться при помощи панели управления.



Соединение приборов через домашнюю сеть

Если приборы соединяются друг с другом через домашнюю беспроводную сеть, то варочной панелью можно управлять как через функцию управления вытяжкой, так и через приложение Home Connect.



Указания

- Соблюдайте изложенные в инструкции к вытяжке правила техники безопасности. Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности также тогда, когда вы управляете прибором через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой.⟶ *"Важные правила техники безопасности" на страница 5*
- 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.

Настройка

Для настройки соединения между варочной панелью и вытяжкой необходимо включить варочную панель.

Прямое соединение

Убедитесь, что вытяжка выключена.

Для этого обратите внимание на главу «Соединение с варочной панелью» в руководстве по эксплуатации для вашей вытяжки.

Указание: Если варочная панель соединена с вытяжкой напрямую, то соединение с домашней беспроводной сетью далее невозможно, и вы больше не сможете использовать приложение Home Connect.

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу 🔧 в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Функция управления вентилятором*.

3 Выберите опцию *Функция управления вентилятором* и для подтверждения прикоснитесь к символу ✓.

4 В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке. См. руководство по эксплуатации вытяжки.

Если процесс завершён, вызывается сообщение, отображающее результат соединения. Если соединение установлено, в главном окне появляется символ ✤ для управления вентилятором с варочной панели.

Если требуется изменение установки, снова выберите опцию ✤ *Функция управления вентилятором* и затем выполните нужное изменение.

Соединение через домашнюю сеть

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. В противном случае следуйте указаниям, приведённым в разделе «Прямое соединение».

Сначала убедитесь, что вытяжка соединена с той же самой домашней беспроводной сетью.

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу 🔧 в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Функция управления вентилятором*.

3 Выберите опцию *Домашняя беспроводная сеть* и для подтверждения прикоснитесь к символу ✓.

4 В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе.
Когда варочная панель будет подключена к домашней сети, появится соответствующее сообщение.

5 В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке. См. руководство по эксплуатации вытяжки.

Если процесс завершён, вызывается сообщение, отображающее результат соединения. Если соединение установлено, в главном окне появляется символ ✤ для управления вентилятором с варочной панели.

Указание: Соединение может быть установлено только в том случае, если оба прибора соединены с домашней сетью и находятся в процессе соединения. Если время соединения у одного из приборов уже истекло, снова запустите процесс соединения.

Отсоединение от сети

Соединение с домашней беспроводной сетью может быть прервано.

1 Чтобы открыть меню базовых установок, прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Проведите пальцем вправо или влево и выберите установку *Функция управления вентилятором*.

3 Выберите *Отключение функции управления вентилятором* и для подтверждения прикоснитесь к символу ✓.

Соединения были сброшены.

Указание: Соединение с домашней беспроводной сетью можно установить снова в любое время.

Управление вытяжным колпаком через варочную панель

В меню базовых установок варочной панели можно настроить функцию вытяжки в зависимости от включения и выключения варочной панели.

Через панель управления можно выполнить и другие установки.

Настройка вентилятора

Активация

1 Прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Выберите режим работы вентилятора в зоне настройки. Доступны следующие установки:

0	Вентилятор выключен
1, 2, 3	Режимы работы вентилятора. Интенсивность: низкая, средняя, высокая
»	Интенсивный режим

В зависимости от выбранной настройки функции управления вентилятором также отображается следующее:

A	Автоматический режим
	Остаточный ход вентилятора
U	Неизвестный режим

В главном окне появляется выбранный режим рядом с символом .

Деактивация

Выберите режим работы 0.

Установка автоматического режима

Активация

1 Прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Выберите опцию *Функция управления вентилятором*.

3 Выберите опцию *Автоматически*.

В зависимости от сенсорной настройки вытяжки вентилятор включается автоматически, как только распознаётся чад. Дополнительную информацию можно найти в руководстве по эксплуатации вытяжки.

Деактивация

1 Прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Выберите другой режим работы вентилятора.

Настройка подсветки вытяжного колпака

Подсветку вытяжки можно включать и выключать с помощью панели управления варочной панели.

1 Прикоснитесь к символу в главном окне.

2 Выберите опцию *Яркость*.

3 Выберите ступень яркости.

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

Установки функции управления вентилятором

Расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой можно в любое время настроить под свои потребности.

Указание: : Установки отображаются только в том случае, если установлено соединение прибора с вытяжкой.

Установки		Описание
	Автоматическая функция управления	Вы можете выбрать режим работы вентилятора, в котором вентилятор начнёт работать при включении варочной панели.
	Функция работы после выключения	Функция остаточного хода выполняется после отключения варочной панели в течение определённого времени.
	Яркость	Вы можете выбрать ступень яркости, с которой загорается лампа вытяжки при включении варочной панели.
	Автоматическое выключение	Вы можете выбрать, должна ли лампа вытяжки также отключаться вместе с отключением варочной панели.
	Отключение функции управления вентилятором	Соединение с домашней беспроводной сетью может быть прервано.
Возможно, некоторые из этих установок недоступны		

Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Варочная панель

Очистка

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла.

Варочную панель следует очищать с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть насухо, чтобы избежать образования известкового налёта.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке изделия.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей варочных панелей результат очистки будет лучше.

Пятна	
Остатки воды и известкового налёта	Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.*
Сахар, рисовый крахмал или пластик	Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!*

* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.

Указание: Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте агрессивные или абразивные средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Использование

Нет индикации на дисплее

Возможно, яркость установлена неправильно. Посмотрите сверху на дисплей и установите яркость через меню базовых установок.

Более подробную информацию об установках см. в главе ⟶ *"Базовые установки"*

На главном дисплее появляется предупреждающее сообщение, а также раздаётся звуковой сигнал

Удалите жидкость или кусочки пищи с панели управления. При необходимости удалите все предметы, находящиеся на панели управления.

Указания по деактивации звуковых сигналов см. в главе ⟶ *"Базовые установки"*

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии. и не указывают на наличие неисправности.

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокого уровня мощности. Шум исчезает или становится тише при снижении уровня мощности.

Тихое гудение:

Возможно, посуда слишком мала или не предназначена для индукционной панели. Передвиньте посуду на другой участок рабочей поверхности или используйте посуду большего размера.

Слабый свист:

Появляется, если посуда не заполнена. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

Высокие свистящие звуки:

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальном уровне мощности. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении уровня мощности.

Треск:

Возникает при использовании кухонной посуды, изготовленной из многослойных материалов, или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость звука может варьироваться в зависимости от количества и способа приготовления пищи.

Шум вентилятора:

Варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура всё ещё слишком высока.

Щелчки:

Щелчки, появляющиеся периодически при активации или перемещении посуды, абсолютно нормальны.

Иногда случайно могут возникать другие звуки, никак не связанные с используемой посудой.

Посуда

Какая посуда подходит для индукционной варочной панели?

Информацию о посуде, предназначенной для приготовления пищи с помощью индукции, см. в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Почему варочная панель не нагревается?

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления пищи с помощью индукционного нагрева. Информацию о виде, размере и вариантах размещения посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлен высокий уровень мощности?

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. Информацию о виде, размере и вариантах размещения посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Изображение посуды на сенсорном дисплее не отражает размер или форму посуды

Изображение посуды на сенсорном дисплее служит исключительно для ориентации.

Убедитесь в том, что посуда полностью попадает в рабочую зону.

В рабочей зоне находится посуда, которая не отображается на сенсорном дисплее

В рабочей зоне размещено более 8 ёмкостей.

Размер посуды слишком мал: требуется диаметр от 90 до 340 мм.

Используйте посуду большего размера или посуду, подходящую для индукционной панели, либо измените распределение посуды по поверхности рабочей зоны. Информацию о посуде, предназначенной для приготовления пищи с помощью индукции, см. в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

На поверхности рабочей зоны размещены две ёмкости. На сенсорном дисплее, однако, они отображаются как одна ёмкость.

Если две ёмкости размещены очень близко друг к другу, они могут отображаться на сенсорном дисплее как одна.

Увеличивайте расстояние между ёмкостями, пока они не начнут отображаться на сенсорном дисплее по отдельности.

На поверхности рабочей зоны размещена одна ёмкость. На сенсорном дисплее, однако, отображается большее количество ёмкостей (две или больше).

Возможно, дно посуды деформировано или снабжено маркировкой либо посуда не предназначена для приготовления пищи с помощью индукции.

Убедитесь, что дно посуды не искривлено, и поставьте посуду снова на поверхность рабочей зоны. Информацию о виде, размере и вариантах размещения посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Не любая посуда, находящаяся на варочной поверхности, может быть активирована.

На варочную поверхность можно поставить до 8 предметов посуды, но можно использовать одновременно только до 5 равномерно распределённых предметов посуды.

Информацию об установке посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

На одной стороне можно использовать до 3 предметов посуды. Если предмет посуды находится на центральной части варочной поверхности или слишком большого размера, это ограничивает количество активных предметов посуды.

Информацию об установке посуды можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

Один из предметов посуды не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. На сенсорном дисплее рядом с неподходящей посудой появляется символ ⊖.

Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

Превышена максимальная потребляемая мощность прибора или активирована установка Ограничение мощности.

Проверьте подключение и правильно настройте установку Ограничение мощности. См. главу ⟶ *"Базовые установки"*

Уровень мощности не удаётся увеличить.

Достигнута максимальная потребляемая мощность прибора или активирована установка Ограничение мощности.

Измените распределение посуды на варочной поверхности. Проверьте подключение и правильно настройте установку Ограничение мощности. См. главу ⟶ *"Базовые установки"*

Режим сенсора варки недоступен.

Достигнута максимальная потребляемая мощность прибора или активирована установка Ограничение мощности.

Чтобы получить доступ к режиму сенсора варки, выключите другие конфорки или уменьшите уровень мощности других предметов посуды. Измените распределение посуды на варочной поверхности. Проверьте подключение и правильно настройте установку Ограничение мощности. См. главу ⟶ *"Базовые установки"*

Внутри посуды возникает неравномерное выделение пузырьков.

В зависимости от выбранного уровня мощности, вида посуды или комбинации с другой посудой может возникнуть неравномерное выделение пузырьков. Это не влияет ни на температуру, ни на процесс приготовления.

Дополнительную информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе
⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или жёсткие салфетки.

Более подробную информацию об очистке варочной панели и уходе за ней см. в главе ⟶ *"Очистка"*

Домашняя беспроводная сеть

Почему не удаётся установить соединение варочной панели с домашней сетью после нажатия кнопки WPS на маршрутизаторе?

После выбора опции автоматического соединения в течение следующих 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе.

Если это время истекло, снова запустите процесс соединения. Если проблемы сохраняются, вернитесь к заводским установкам, см. главу ⟶ *"Базовые установки"*.

Почему не удаётся выполнить регистрацию в сети Home Connect с мобильного устройства?

Установите соединение со значением SSID «HomeConnect» и паролем «HomeConnect».

Убедитесь, что все символы введены правильно и учтено написание с прописной и со строчной буквы.

Что делать в случае неисправности?

В случае возникновения проблемы или неисправности прибора на дисплее автоматически отображаются указания, предупреждения или сообщения об ошибке.

Указания и сообщения об ошибке

Указания отображаются в случае возникновения внутренней неисправности прибора, при которой использование варочной панели будет ограничено.

Следуйте указаниям на дисплее и прикоснитесь к символу ✓ для возврата к главному окну.

Сообщения об ошибке отображаются, если возникла внутренняя неисправность прибора или функциональная неисправность и дальнейшее использование варочной панели невозможно.

Отсоедините прибор от электросети. Подождите несколько секунд, после чего снова подсоедините прибор. Если индикация появляется снова, обратитесь в сервисную службу.

При обращении в сервисную службу укажите код неисправности.

Указания

- Верхняя линия дисплея загорается красным цветом.
- Вместе с некоторыми сообщениями об ошибке отображается код неисправности (пример: [E0513])
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.
- Дополнительную информацию можно найти в главе ⟶ *"Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)"*.

Рекомендации

Проблема	Устранение
Варочная панель не включается.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
Сенсорный дисплей не реагирует или заблокирован.	Влага или посторонний предмет на панели управления. Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Уровень мощности конфорки не увеличивается.	Общая мощность варочной панели ограничена. Измените общую мощность в пункте «Максимальная потребляемая мощность» в меню базовых установок. Очень большая посуда может влиять на максимальный уровень мощности на этой же половине варочной панели. Снова установите посуду.
Если на сенсорном дисплее лежит какой-либо предмет, раздаётся сигнал.	Уберите посторонний предмет и заново настройте варочную панель. Не ставьте горячую посуду на варочную панель.
Варочная панель реагирует необычно или перестаёт реагировать на сигналы управления.	Выключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей. Подождите несколько секунд и снова подключите прибор.
Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку. Электроника перегрелась, и все конфорки были отключены.	Подождите, пока электроника достаточно остынет. После того как индикация неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.
Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите соответствующую посуду. Подождите несколько секунд. После того как индикация неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.
Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите конфорку.
Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Активная посуда была убрана со своего положения и поставлена посуда другого размера. Выполните проверку с помощью той же самой посуды. Подтвердите индикацию неисправности, для этого прикоснитесь к любому сенсорному полю. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом технической службы.

Проблема	Устранение
Варочная панель была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу
Сенсор варки перегрелся, конфорка отключилась. E8202	Подождите, пока сенсор варки достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.
Сенсор варки перегрелся, и соседние конфорки отключились. E8203	Если сенсор варки не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других конфорок и источников тепла. Снова включите конфорки.
Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. E8204	Замените батарейку 3V CR2032. См. главу ⟶ *"Замена батарейки"*
Соединение с сенсором варки прервано. E8205	Выключите и снова включите функцию.
Сенсор варки повреждён. E8206	Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор сенсора варки не загорается и сенсор варки не реагирует.	Замените батарейку 3V CR2032. См. главу ⟶ *"Замена батарейки"* Если проблема сохраняется, нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. См. главу ⟶ *"Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления."* Если проблема по-прежнему сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор сенсора мигает два раза. Ресурс батарейки в сенсоре варки почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.	Замените батарейку 3V CR2032. См. главу ⟶ *"Замена батарейки"*
Индикатор сенсора мигает три раза. Соединение с сенсором варки прервано.	Нажмите символ на сенсоре варки и удерживайте его нажатым в течение 8–10 секунд, а затем повторно установите соединение сенсора варки с варочной панелью. См. главу ⟶ *"Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления."*
Варочная панель не может установить соединение с домашней сетью или с вытяжкой. E7010	Выключите и снова включите варочную панель. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы.
Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. E9000/E9010	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
Неправильно подключена варочная панель U400	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой.

Демонстрационный режим

Если в верхней зоне дисплея появится символ ⚒, это означает, что активирован демонстрационный режим. Прибор не нагревается. Отсоедините прибор от электросети. Подождите несколько секунд, после чего снова подсоедините прибор. Затем в течение следующих 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок. См. главу ⟶ *"Базовые установки"*

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Типовая табличка с соответствующими номерами находится:

- В паспорте прибора.
- На нижней стороне варочной панели.

Номер изделия (номер E) указан также на стеклокерамической поверхности варочной панели. Вы можете проверить список сервисных центров (KI) и заводской номер (номер FD), зайдя в меню базовых установок. См. главу ⟶ *"Базовые установки"*.

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

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

9001351298 (990321)
ru

GAGGENAU