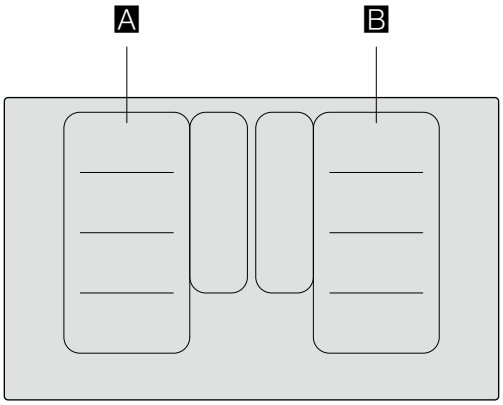
Gaggenau

Правила пользования

VI 482 103
VI 482 113

Варочная панель



		12*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Оглавление

Применение по назначению 4

Важные правила техники безопасности 5

Причины повреждений 7
Обзор 7

Охрана окружающей среды 8
Советы 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
Панель управления 10
Регулятор 11
Конфорки 11
Индикатор остаточного тепла 11

Специальные принадлежности 11

Управление бытовым прибором 12
Установка параметров конфорок 12
Рекомендации по приготовлению 12

Свободная зона нагрева 13
Рекомендации по использованию посуды 13
Использование двух независимых друг от друга конфорок 14
Использование одной конфорки 14

Зона нагрева FlexPlus 14
Указания в отношении посуды 14
Активация 15
Деактивация 15

Функции таймера 15
Бытовой таймер 15
Функция секундомера 16

Функция «Powerboost» 16
Активация 16
Деактивация 16

Сенсор жарения 17
Преимущества при жарении 17
Сковороды для приготовления с сенсором жарения 17
Температурный режим 17
Таблица 18
Установка 20

Блокировка панели управления при вытирании 20

Автоматическое аварийное отключение 20

Базовые установки 21
К базовым установкам можно перейти следующим образом: 21

Home Connect 22
Меню настройки Home Connect 23
Настройка 23
Включение/Выключение WLAN 24
Отмена соединения 24
Обновление ПО 25
Дистанционная диагностика 25
О защите данных 25
Декларация о соответствии 25

Соединение с вытяжкой 26
Подключение через домашнюю сеть 26
Прямое соединение 27
Управление вытяжным колпаком через варочную панель 27

Проверка пригодности посуды 28

Очистка 29
Варочная панель 29
Рама варочной панели 29
Регулятор 29

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ) 30

Что делать в случае неисправности? 32
Демонстрационный режим 33

Служба сервиса 33
Номер E и номер FD 33

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 таймером 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.

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 удушья!

Упаковочный материал представляет опасность для детей. Никогда не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко 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 части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования конфорок необходимо отключить их с помощью ручек управления. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорках.

⚠ 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 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!

- 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 кастюля 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 ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- 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.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

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.

Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

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.

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убежавшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

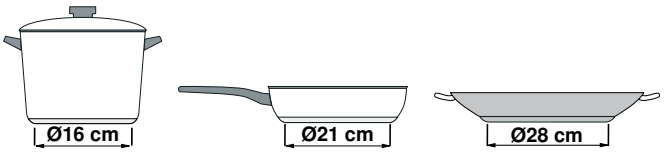
Посуда

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 проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе ⟶ *"Проверка пригодности посуды"*.

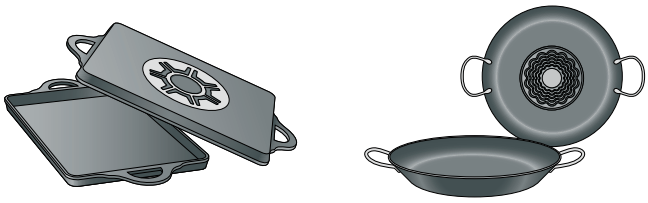
Для достижения хорошего результата при приготовлении пищи участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.



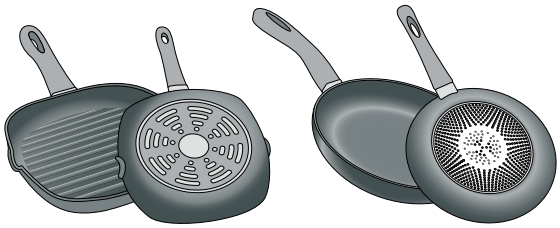
Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Дополнительную информацию об установке кухонной посуды можно найти в главе ⟶ *"Свободная зона нагрева"*.

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

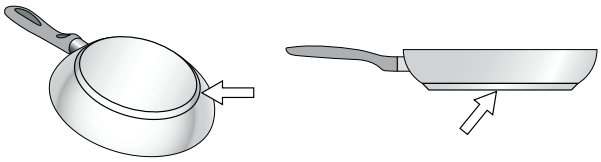
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

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

Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде,например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



Отсутствие или неподходящие размеры кухонной посуды

Если кухонная посуда не установлена на выбранную конфорку, выполнена из неподходящего материала или имеет неподходящие размеры, индикатор соответствующей конфорки начинает мигать. Чтобы индикатор перестал мигать, установите подходящую посуду на конфорку. Если это продолжается больше 9 минут, конфорка автоматически выключается.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

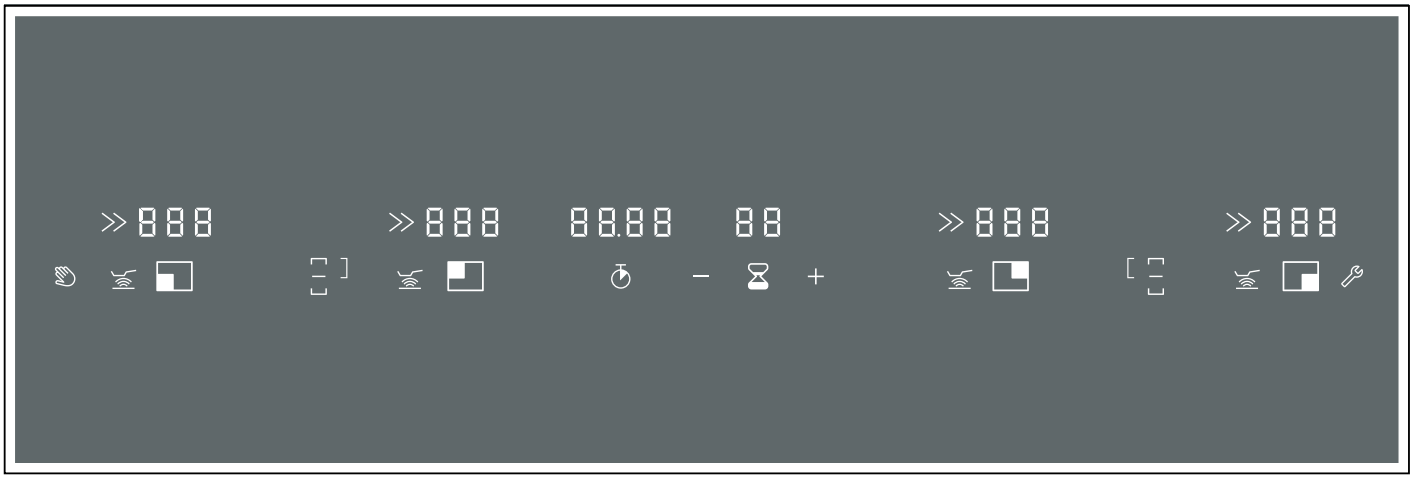
Знакомство с прибором

Вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок в ⟶ *Страница 2*

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

Этот прибор поддерживает работу в сети, и им можно управлять дистанционно через мобильное оконечное устройство. Сначала подключитесь к домашней беспроводной сети. ⟶ *"Home Connect" на страница 22*

Панель управления



Символы на панели управления	
	Блокировка панели управления при вытирании
	Сенсор жарения
	Базовые установки
– / +	Выбор установок
	Секундомер
	Таймер

Индикация	
00	Режим работы
1-12	Ступени нагрева конфорки
H/h	Остаточное тепло
00	Таймер
00.00	Секундомер
	Конфорка
» /P	Функция «Powerboost»
	Зона нагрева Flexzone активирована
	Зона нагрева Flexzone выключена
[/]	Зона нагрева FlexPlus
A	Сенсор жарения
_/=/≡	Индикатор температуры сенсора жарения
	Домашняя беспроводная сеть

Элементы панели управления

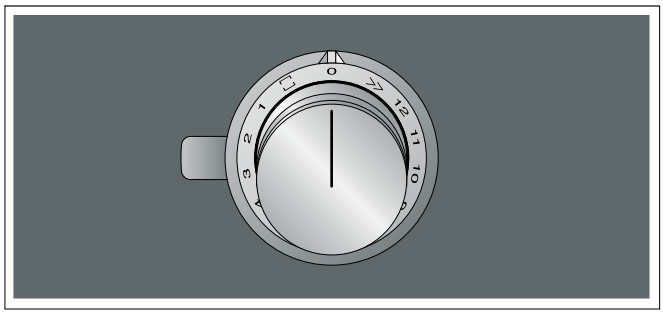
Во время нагрева варочной панели горят символы элементов панели управления, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция. Раздаётся звуковой сигнал подтверждения.

Указания

- Соответствующие символы элементов панели управления горят в зависимости от их доступности. Доступные элементы панели управления горят белым светом. При выборе той или иной функции соответствующий символ загорается оранжевым светом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Никогда не ставьте горячую посуду за пределами передней конфорки и на панель управления. Это может вызвать перегрев электроники панели управления.

Регулятор



С помощью регуляторов можно выбрать ступень нагрева конфорки, функцию «Powerboost» и свободную зону нагрева.

1	Минимальная ступень нагрева конфорки
12	Максимальная ступень нагрева конфорки
»	Функция «Powerboost»
⛶	Свободная зона нагрева активирована

Регуляторы оснащены световым кольцом с различными вариантами оптической индикации для каждой функции. При активации определённой функции или процесса световое кольцо изменяет свой цвет.

	Индикация	Значение
○	Выкл	Прибор ВЫКЛЮЧЕН
●	Горит оранжевым светом	Прибор ВКЛЮЧЁН
☀	Мигает оранжевым светом	Прибор ВЫКЛЮЧЕН Индикация остаточного тепла
●	Горит синим светом	Home Connect
☀	Мигает синим светом	Home Connect
☀	Поочерёдно мигает оранжевым и белым светом	Аварийное отключение, отключение электроэнергии
☀	Поочерёдно мигает жёлтым и пурпурным светом	Неисправность прибора Вызовите специалиста сервисной службы!
●	Горит в течение нескольких секунд зелёным светом, а затем жёлтым	Инициализация прибора выполняется, только после выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии

Конфорки

Конфорка		
⊟	Одноконтурная конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
▤	Зона нагрева FlexZone	См. главу ⟶ *"Свободная зона нагрева"*.
▤/▤	Зона нагрева FlexPlus	Зоны нагрева FlexPlus всегда включаются вместе с соответствующей зоной нагрева Flexzone (правой или левой). См. главу ⟶ *"Зона нагрева FlexPlus"*.

Используйте только посуду, подходящую для приготовления с помощью индукционного нагрева, см. главу ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели оснащена индикатором остаточного тепла, показывающим, что конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, если индикатор остаточного тепла ещё горит или недавно погас.

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:

- Индикация H: высокая температура
- Индикация h: низкая температура

и мигает световое кольцо регулятора.

При снятии кухонной посуды с конфорки во время приготовления пищи индикатор ступени нагрева конфорки мигает, а индикатор регулятора горит оранжевым светом.

Поверните регулятор в положение 0.

При выключении конфорки индикатор остаточного тепла горит непрерывно, а световое кольцо регулятора мигает. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

Специальные принадлежности

Вы можете приобрести в специализированном магазине следующие принадлежности.

CA 051 300	Панель теппаньяки из многослойного материала
CA 052 300	Сковорода-гриль из литого алюминия

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

Управление бытовым прибором

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

Установка параметров конфорок

Установите параметры требуемой конфорки с помощью регулятора.

0	Конфорка выключена.
Ступень нагрева конфорки 1	Самая низкая ступень
Ступень нагрева конфорки 12	Самая высокая ступень

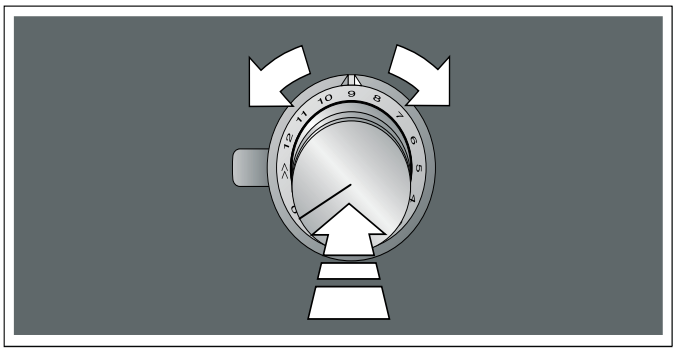
Указание: Используйте посуду подходящего диаметра. Диаметр дна посуды не должен превышать размеры конфорки.

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 ступени нагрева конфорки

Нажмите на регулятор и поверните на требуемую ступень нагрева конфорки.



Выбранная ступень нагрева отображается на индикаторе конфорки. Световое кольцо регулятора загорается.

Выключение конфорки

Поверните регулятор в положение 0.

Индикатор остаточного тепла горит непрерывно, а световое кольцо регулятора мигает, пока конфорка не остынет.

Указание: Если посуда отсутствует на конфорке и это обстоятельство не распознается, выбранная ступень нагрева конфорки мигает и световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Прим. через 9 минут конфорка выключается.

В этом случае световое кольцо регулятора мигает. Снова поверните регулятор в положение 0, световое кольцо перестаёт мигать.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

- При разогреве пюре, супов-пюре и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установите ступень нагрева конфорки 10–12.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления оставьте 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 бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для сохранения полезных свойств блюда следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Для получения румяной корочки жарьте блюдо небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе ⟶ *"Советы по экономии электроэнергии" на страница 8*.

Таблица рецептов

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно ступени нагрева подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

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

Свободная зона нагрева

При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

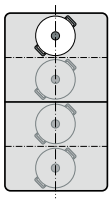
В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

Указание: Используйте посуду подходящего диаметра. Диаметр дна посуды не должен превышать размеры конфорки.

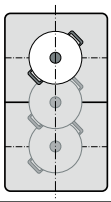
Рекомендации по использованию посуды

Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

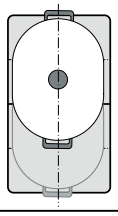
Использование одной конфорки



Диаметр равен 13 см или меньше
Установите посуду в одно из четырёх положений, которые можно увидеть на рисунке.

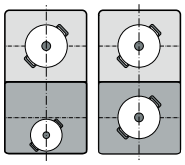


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

Использование двух независимых друг от друга конфорок



Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга.
Установите требуемую ступень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

Использование двух независимых друг от друга конфорок

Свободная зона нагрева используется как две независимые друг от друга конфорки.

Активация

См. главу ⟶ *"Управление бытовым прибором"*.

Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

Объединение конфорок

1 Установите посуду. Поверните один из регуляторов в положение ⊡.

2 Выберите ступень нагрева конфорки с помощью другого регулятора. Индикатор ⊡ загорается. Ступень нагрева загорается на индикаторах обеих конфорок.

Свободная зона нагрева активирована.

Изменение ступени нагрева конфорки

Измените ступень нагрева конфорки с помощью регулятора, который перед этим использовался для выбора ступени нагрева.

Добавление новой кухонной посуды

Устновите новую кухонную посуду на плиту. Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана свободная зона нагрева, в положение 0, а затем снова в положение ⊡.

Кухонная посуда распознаётся, и выбранная перед этим ступень нагрева конфорки сохраняется.

Указание: При перемещении посуды в пределах используемой конфорки или при снятии посуды варочная панель включает автоматический поиск, а выбранная перед этим ступень нагрева сохраняется.

Разделение конфорок

Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана свободная зона нагрева, в положение 0. Индикатор ⊡⊡ загорается.

Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать независимо друг от друга.

Указание: После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.

Зона нагрева FlexPlus

Варочная панель оснащена двумя зонами нагрева FlexPlus, которые находятся между двумя свободными зонами нагрева и функционируют, соответственно, в комбинации с правой или левой свободной зоной нагрева. Благодаря этому возможно использование посуды с большим диаметром и достижение лучших результатов приготовления.

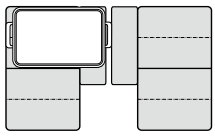
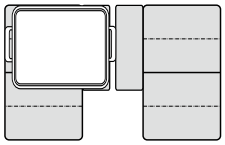
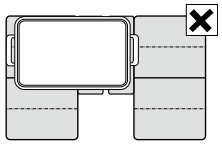
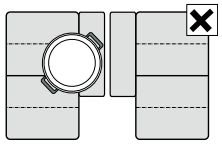
Одна из двух зон нагрева FlexPlus всегда включается вместе с соответствующей свободной зоной нагрева (правой или левой). Они не могут быть включены независимо друг от друга.

Указания в отношении посуды

Для оптимального распознавания и распределения тепла следует ставить посуду по центру.

Посуда должна закрывать боковую конфорку и зону нагрева FlexPlus.

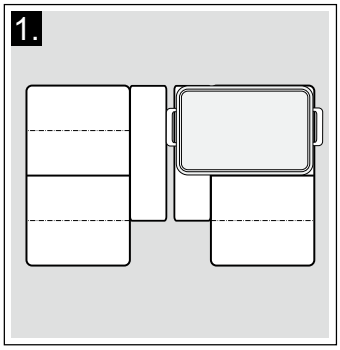
В зависимости от размера посуды возможна активация свободной зоны нагрева в качестве двух независимых конфорок или в качестве одной конфорки:

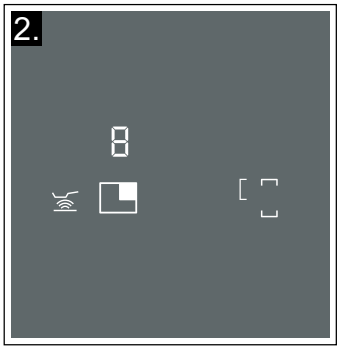
Размещение посуды	
	Посуда продолговатой формы: Активируйте свободную зону нагрева в качестве двух независимых друг от друга зон нагрева.
	Посуда продолговатой формы: Активируйте свободную зону нагрева в качестве единственной конфорки.
	Посуда не должна закрывать одновременно обе зоны нагрева FlexPlus.
	Не используйте посуду круглой формы, которая не полностью закрывает зону нагрева FlexPlus.

Активация

1 Поставьте посуду на конфорку и проследите за тем, чтобы зона нагрева FlexPlus также была закрыта.

2 Выберите конфорку и нужную ступень нагрева. Загораются индикаторы конфорки и зоны нагрева FlexPlus.





Зона нагрева FlexPlus активирована.

Деактивация

Снимите посуду с конфорки. Индикаторы гаснут.

Зона нагрева FlexPlus деактивирована.

Функции таймера

Для этой варочной панели предусмотрены две функции таймера:

- Таймер
- Секундомер

Бытовой таймер

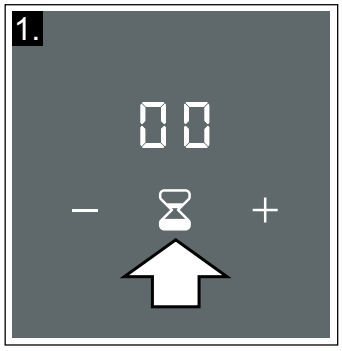
На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

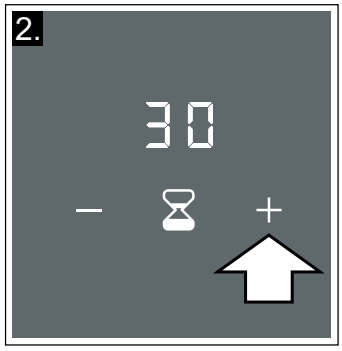
Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью данной функции не выполняется автоматическое выключение конфорки.

Установка

1 Прикоснитесь к символу ⌛. На индикаторе таймера загорается 00 и символы − и +.

2 В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления с помощью символов − и +.





Указание: При длительном нажатии на символ − или + время приготовления устанавливается быстрее.

3 Ещё раз прикоснитесь к символу ⌛ для подтверждения выбранного времени приготовления. Начинается отсчёт времени приготовления.

Указание: Если подтверждение не последует в течение 10 секунд, автоматически запустится таймер.

Изменение или сброс времени приготовления

1 Прикоснитесь к символу ⌛.

2 Измените время приготовления с помощью символов − и + или установите на 00.

3 Прикоснитесь к символу ⌛ для подтверждения времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает 00.

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

Функция секундомера

Секундомер показывает отсчитанное время приготовления в минутах и секундах (мин.сек). Максимальная продолжительность составляет 99 минут 59 секунд (99.59). После достижения данного значения индикация снова начинается с 00.00.

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

Активация

1 Выберите ступень нагрева конфорки. Индикатор ⏱ загорается.

2 Прикоснитесь к символу ⏱. На индикаторе секундомера загораются 00.00.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Остановка секундомера

Прикоснитесь к символу ⏱, секундомер останавливается. Индикаторы секундомера продолжают гореть.

Еще раз прикоснитесь к символу ⏱, секундомер запускается снова.

Деактивация

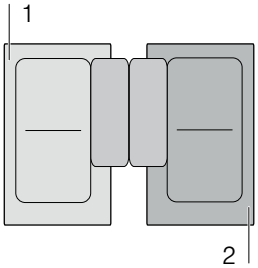
Нажмите и удерживайте символ ⏱ в течение нескольких секунд. Секундомер останавливается и индикаторы секундомера гаснут.

Функция деактивирована.

Функция «Powerboost»

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

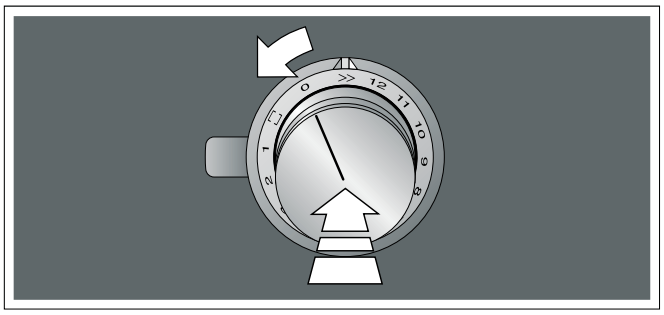
Данная функция доступна для всех конфорок, если не используется другая конфорка этой же группы. Если это условие не соблюдено, на индикаторе выбранной конфорки будут мигать P и 12; затем автоматически устанавливается ступень нагрева конфорки 12, но функция не активируется. В этом случае поверните регулятор в положение 0.



Указание: На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

Активация

Нажмите на регулятор и поверните в положение ≫. Индикаторы P и ≫ загораются.



Функция активирована.

Деактивация

Поверните регулятор на требуемую ступень нагрева конфорки. Индикаторы P и ≫ гаснут, и выбранная ступень нагрева конфорки загорается.

Функция деактивирована.

Указание: При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Powerboost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.
В этом случае автоматически устанавливается ступень нагрева 12. Поверните регулятор в положение 0 или на требуемую ступень нагрева.

Сенсор жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при поддержании подходящей температуры сковороды.

Преимущества при жарении

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры.Это позволяет экономить электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.
- Функция жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

Сковороды для приготовления с сенсором жарения

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Данные принадлежности можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

- GP900001 Сковорода с диаметром 15 см.
- GP900002 Сковорода с диаметром 19 см.
- GP900003 Сковорода с диаметром 21 см.
- GP900004 Сковорода с диаметром 28 см. Рекомендуется только для зоны нагрева FlexPlus.

Сковороды имеют антипригарное покрытие, поэтому при жарении требуется совсем немного растительного масла.

Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Убедитесь в том, что диаметр дна сковороды соответствует размеру конфорки. Ставьте сковороду на середину конфорки.
- При использовании свободной зоны нагрева и сковороды неподходящего размера или при неправильной установке сковороды может случиться так, что сенсор жарения не будет активирован. См. главу ⟶ *"Свободная зона нагрева"*.
- Если вы используете другую сковороду, она может перегреться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

Температурный режим

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

Таблица

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно температурные режимы подходят для соответствующих блюд. Время жарения может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

Предварительно нагрейте пустую сковороду, добавьте масло и положите продукт после звукового сигнала.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо		
Шницель в панировке или без	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлеты*	3	10 - 15
Кордон блю, венский шницель*	4	10 - 15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	5	6 - 8
Стейк, средне- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10 - 20
Колбаски, вареные или сырые*	3	8 - 20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, фрикадельки с начинкой*	3	6 - 30
Рагу, гирос	4	7 - 12
Мясной фарш	4	6 - 10
Шпиг	2	5 - 8
Рыба		
Рыба, жареная, целиком, например, форель	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке или без	3 - 4	10 - 20
Креветки, крабы	4	4 - 8
Блюда из яиц		
Блины**	5	1,5 - 2,5
Омлет**	2	3 - 6
Яичница-глазунья	2 - 4	2 - 6
Яичница-болтунья	2	4 - 9
Шмаррен по-королевски	3	10 - 15
французские тосты**	3	4 - 8
Картофель		
Жареный картофель (из картофеля в мундире)	5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля)	4	15 - 25
Картофельные оладьи**	5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски	2	50 - 55
Глазированный картофель	3	15 - 20
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	1 - 2	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4 - 12
Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4 - 15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	1	10 - 20
Грибы	4	10 - 15
Глазированные овощи	3	6 - 10
Лук, жаренный во фритюре	3	5 - 10

* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15 - 20
Кордон блю*	4	10 - 30
Грудка птицы*	4	10 - 30
Куриные нагеты	4	10 - 15
Гирос, кебаб	4	10 - 15
Рыбное филе, в панировке или без	3	10 - 20
Рыбные палочки	4	8 - 12
Картофель фри	5	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	3	6 - 10
Весенние рулеты	4	10 - 30
Камамбер/сыр	3	10 - 15
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25 - 35
Соус «Бешамель»	1	10 - 20
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10 - 20
Консервированные соусы, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	1	25 - 35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15 - 25
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7 - 10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, Макароны	1	5 - 10
Крутоны	3	6 - 10
миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	4	3 - 15

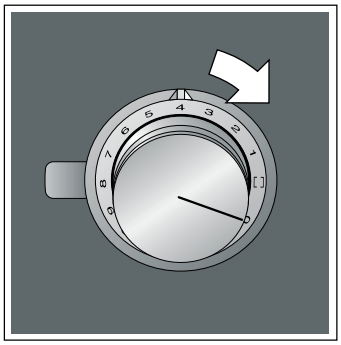
* Несколько раз перевернуть

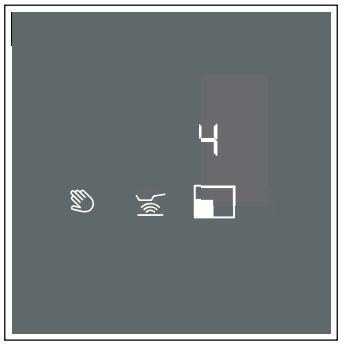
** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

Установка

Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.

1 Выберите требуемую температуру с помощью регулятора. Для данной функции доступны температурные режимы 1–5, см. таблицу температурных режимов.





2 Прикоснитесь к символу . Он загорается оранжевым светом.
Индикатор A и выбранный температурный режим горят.

Функция активирована.

Индикатор температуры _, = или ≡ и выбранный температурный режим горят до тех пор, пока не будет достигнута температура жарения. После этого раздаётся звуковой сигнал и индикатор температуры гаснет.

3 После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

Указания

– При выборе температурного режима выше «5» автоматически устанавливается режим 5. В этом случае поверните регулятор в положение 5.
– Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение сенсора жарения

Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана температура, в положение 0. Конфорка выключается и загорается индикатор остаточного тепла.

Блокировка панели управления при вытирании

При вытирании включённой панели управления возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

Включение: коснитесь символа . Раздаётся звуковой сигнал. Индикаторы активных функций мигают. Панель управления блокируется на 10 минут. После этого можно вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

Выключение: в течение следующих 10 минут коснитесь символа .

Если функция не будет деактивирована через 10 минут, варочная панель автоматически выключится.

Указания

– Функция блокировки не влияет на регулятор. Вы можете выключить варочную панель в любое время.
– Во время блокировки электропитание не подаётся на варочную панель. Конфорки могут быть ещё горячими.

Автоматическое аварийное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащён функцией защитного отключения. В зависимости от выбранной ступени нагрева процесс нагрева конфорки отключается, если в течение определённого времени не совершаются никакие действия.

Ступень нагрева конфорки	Деактивация через
1	10 часов
2 до 4	5 часов
5 до 7	4 часов
8	3 часов
9 до 10	2 часов
11 до 12	1 часа

Температурный режим с сенсором жарения	Деактивация через
1 до 5	3 часов

Звуковой сигнал показывает, что время истекло. Световое кольцо активированного регулятора мигает. На индикаторе конфорки горит F8.

Поверните регулятор в положение 0. После этого можно снова включить прибор обычным способом.

Базовые установки

Для прибора предусмотрены различные базовые установки. Эти базовые установки могут быть легко адаптированы к вашим индивидуальным требованиям.

Индикация	Функция
c1	**Звуковые сигналы**
ON	Активированы все звуковые сигналы.*
OFF	Активирован только сигнал распознавания неисправности.
c2	**Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели (ватт).**
OFF	Деактивировано.*
1000	Минимальная ступень нагрева
1500	
2000	
...	
9500	Максимальная ступень нагрева варочной панели
c3	**Проверка посуды, результат приготовления**
0	Не подходит
1	Не оптимально
2	Подходит
c4	**Возврат к стандартным установкам**
OFF	Индивидуальные установки*
ON	Возврат к заводским установкам.
c5	**Автоматический запуск вентилятора**
OFF	Выключено. При необходимости включите вытяжку вручную.
A	Включено в автоматическом режиме.* При включении зоны нагрева вытяжка включается в автоматическом режиме.
1/2/3	Включено в ручном режиме. При включении зоны нагрева вытяжка начинает работать в постоянном режиме.
c6	**Инерционная фаза вентилятора**
OFF	При выключении варочной панели вентилятор выключается.
A	Включено в автоматическом режиме.*
ON	Включено в стандартном инерционном режиме вентилятора.
NO	Без изменения установок.
c7	**Автоматическое включение подсветки**
OFF	Выключено.*
ON	Включено. Подсветка включается при включении варочной панели.

* Базовая установка

Индикация	Функция
c8	**Автоматическое выключение подсветки**
OFF	Выключено.* Подсветка выключается при выключении варочной панели.
ON	Включено. Подсветка включается при выключении варочной панели.
RUN	Включено. Подсветка включается при включении вентилятора и гаснет по окончании его работы.

* Базовая установка

Указания

- Установки c5, c6, c7 и c8 отображаются только в том случае, если установлено соединение прибора с вытяжкой.
- Установки c7 и c8 отображаются только в том случае, если установлено соединение прибора с вытяжкой с подсветкой.

К базовым установкам можно перейти следующим образом:

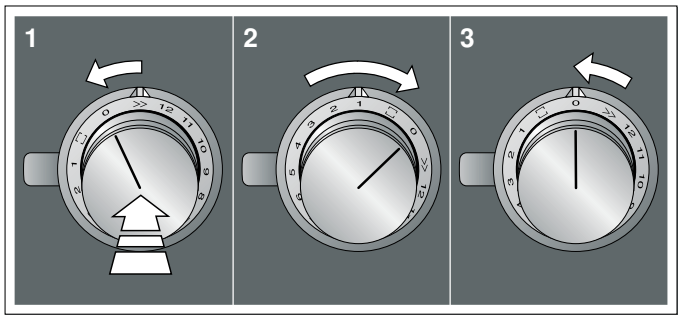
Варочная панель должна быть выключена.

1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите один из регуляторов и поверните влево в положение ≫.

3 Поверните регулятор вправо в положение 1.

4 Поверните регулятор влево в положение 0. Символ 🔧 загорается. Световое кольцо регулятора горит жёлтым светом.



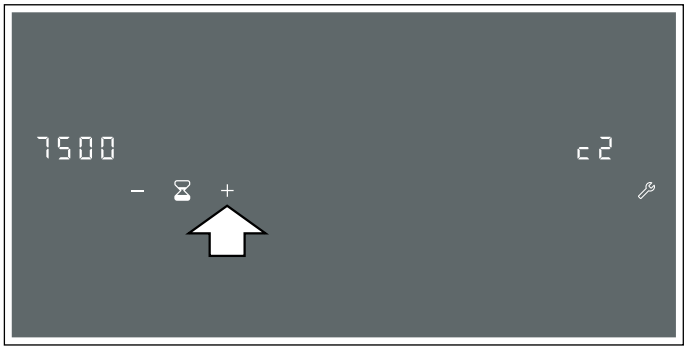
5 Прикоснитесь к символу 🔧.
С помощью индикации высвечивается информация об изделии.

Информация об изделии	Индикация
Список сервисных центров	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	05

6 При повторном прикосновении к символу 🔧 вызываются базовые установки.
На индикаторах загорается c 1 и ON в качестве предустановки.

7 Прикасайтесь к символу 🔧 до тех пор, пока требуемая функция не появится на дисплее.

8 После этого выберите требуемую установку с помощью символов **+** и **–**.



9 Прикоснитесь к символу 🔧 и удерживайте его в течение минимум 4 секунд.

Установки сохраняются в памяти.

Выход из меню «Базовые установки»

1 Поверните регулятор влево в положение ≫.

2 Поверните регулятор вправо в положение 1.

3 Поверните регулятор влево в положение 0.

Символ 🔧 и световое кольцо регулятора гаснут.

Home Connect

Эта варочная панель поддерживает подключение к сети WLAN, установки можно передавать через мобильное устройство на варочную панель.

При отсутствии подключения к домашней сети прибор функционирует как варочная панель без сетевого подключения. Управление варочной панелью всегда может осуществляться при помощи регулятора.

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, приведённые в приложении Home Connect.⟶ *"Важные правила техники безопасности" на страница 5*
- Вы можете изменять базовые установки вашей варочной панели через приложение Home Connect. Дистанционный запуск или настройка ступени нагрева конфорки невозможны.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

Меню настройки Home Connect

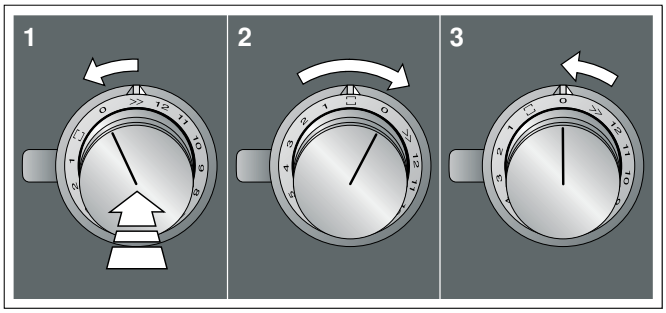
Для подключения вашего прибора к Home Connect или для настройки параметров подключения к домашней сети необходимо открыть меню настройки Home Connect на вашем приборе.

Указание: Очень важно выполнить последовательно, без перерыва следующие операции.

1 Нажмите на любой регулятор и поверните на один щелчок влево в положение ≫. При этом удерживайте регулятор нажатым.

2 Поверните регулятор на два щелчка вправо в положение ⊡ или ⌣. При этом удерживайте регулятор нажатым.

3 Поверните регулятор на один щелчок влево в положение **0**.



Указание: Если вы выполняете настройки в меню настройки Home Connect, вы должны выйти из меню Home Connect таким же образом, чтобы сохранить настройки.

Индикаторы на световом кольцо регулятора

- Когда вы находитесь в меню Home Connect, световое кольцо регулятора горит синим светом.
- Во время подключения прибора к домашней сети световое кольцо регулятора мигает синим светом.
- Когда прибор подключён к домашней сети, световое кольцо регулятора горит зелёным светом.
- Если прибор не может подключиться к домашней сети, световое кольцо регулятора горит красным светом.

Настройка

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

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

Настройка приложения Home Connect

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

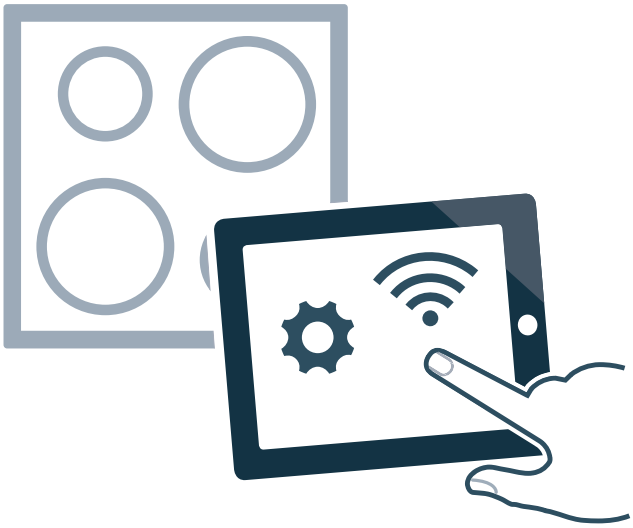
1 Откройте на вашем мобильном оконечном устройстве App Store (для устройств системы Apple) или Google Play Store (для устройств системы Android).

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.

Подключение прибора к домашней сети



1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите на один из регуляторов и поверните влево в положение ≫ .

3 Поверните регулятор вправо в положение ⊡ или ⌣.

4 Поверните регулятор влево в положение **0**. Световое кольцо регулятора загорится синим светом.

5 Поверните регулятор вправо в положение ⊡ или ⌣. На панели управления будут поочерёдно отображаться HHC и CON 1. Световое кольцо регулятора мигает синим светом. Теперь варочная панель готова к регистрации в домашней сети.

Автоматическая регистрация в домашней сети

Требуется наличие роутера с функциями WPS. Необходимая информация приведена в руководстве по эксплуатации роутера. Вам потребуется доступ к настройкам роутера.

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

1 В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на роутере.

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

Ручная регистрация в домашней сети

Указание: Чтобы запустить ручную регистрацию в домашней беспроводной сети (WLAN), вам потребуется имя (SSID) и пароль (Key) вашей домашней беспроводной сети.

1 Подождите две минуты, пока световое кольцо регулятора не мигнёт красным светом и на панели управления загорится CON2.
Теперь прибор переключен в ручной режим.

2 Перейдите в меню общих настроек вашего мобильного устройства и вызовите настройки WLAN.
На вашем мобильном устройстве доступно подключение к «Home Connect» в сети WLAN.

3 Подключение к «Home Connect» в сети WLAN (пароль: «Home Connect»).

4 Запустите на мобильном устройстве приложение и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети.

5 Прибор доступен в приложении на мобильном устройстве, когда на панели управления горит , а световое кольцо регулятора горит зелёным светом.

Указание: Если световое кольцо регулятора горит красным светом, подключение к домашней сети невозможно. Проверьте состояние роутера и повторите процесс подключения. Проверьте правильность ввода пароля.

Повтор процесса подключения

1 Поверните регулятор влево в положение **0**.
Световое кольцо регулятора загорается синим светом.

2 Поверните регулятор вправо в положение или .
На панели управления будут поочерёдно отображаться HHC и CON1. Световое кольцо регулятора мигает синим светом. Теперь варочная панель готова к регистрации в домашней сети.

Выход из меню настройки Home Connect

1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите на регулятор и поверните влево в положение .

3 Поверните регулятор вправо в положение или .

4 Поверните регулятор влево в положение **0**.
Световое кольцо регулятора гаснет.

Включение/Выключение WLAN

Вы всегда можете отключить свою варочную панель от сети WLAN (например, для экономии электроэнергии во время отпуска). Соединения с домашней беспроводной сетью и с вытяжкой будут сохранены. Когда вы снова подключитесь к сети WLAN, сохранённые соединения будут восстановлены.

1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите на один из регуляторов и поверните влево в положение .

3 Поверните регулятор вправо в положение или .

4 Поверните регулятор влево в положение **0**.
Световое кольцо регулятора загорится синим светом.

5 Поверните регулятор вправо в положение **1**.
Световое кольцо регулятора загорается зелёным светом. На панели управления горит . Через 5 секунд сеть WLAN будет отключена, и световое кольцо регулятора загорится синим светом. Символ на панели управления погаснет.

Если вы хотите снова включить сеть WLAN, выполните ту же последовательность действий. Световое кольцо регулятора загорается синим светом. Через 5 минут сеть WLAN включена. и световое кольцо регулятора загорается зелёным светом. На панели управления горит .

Отмена соединения

Вы можете отменить сохранённые в памяти подключение к домашней беспроводной сети и соединение с вытяжкой в любое время.

1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите на один из регуляторов и поверните влево в положение .

3 Поверните регулятор вправо в положение или .

4 Поверните регулятор влево в положение **0**.
Световое кольцо регулятора загорится синим светом.

5 Поверните регулятор вправо в положение **2**.
На панели управления горит rES. Через 30 секунд соединение сбрасывается, и световое кольцо регулятора мигает. Соединение сброшено, когда на панели управления горит done, и световое кольцо регулятора горит зелёным светом.

Обновление ПО

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение варочной панели (например, для оптимизации, устранения ошибок, важные для безопасности обновления версии). Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и установить связь с сервером Home Connect.

При наличии обновлённой версии ПО вы получите информацию об этом через приложение Home Connect и сможете также загрузить обновление ПО через приложение.

Указания

- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться варочной панелью.
- В зависимости от индивидуальных установок в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать без промедления.

Дистанционная диагностика

По вашему желанию сервисная служба может провести дистанционную диагностику, получив доступ к вашему прибору, если он подключен к серверу, а в вашей стране возможна удаленная диагностика.

Указание: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис/Поддержка на местном веб-сайте 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	

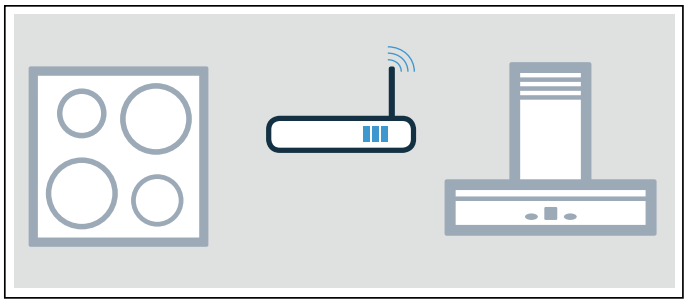
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении

Соединение с вытяжкой

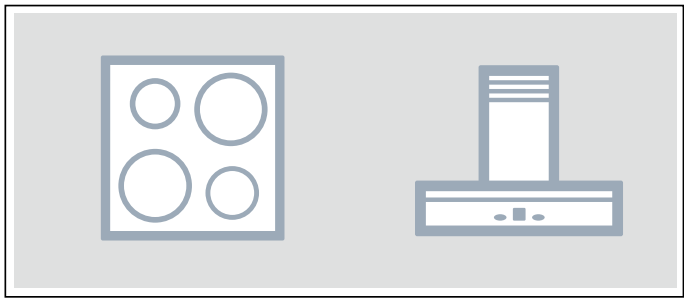
Этот прибор можно соединить с подходящей вытяжкой и таким образом управлять функциями вытяжки с помощью варочной панели.

Существуют два варианта соединения приборов друг с другом:

Соединение приборов через домашнюю беспроводную сеть
Если оба прибора поддерживают Home Connect, то соединение через домашнюю беспроводную сеть возможно. Соединение приборов выполнено через приложение Home Connect. Вы можете также воспользоваться функцией управления вытяжкой в приложении Home Connect.



Соединение приборов напрямую
Вы можете соединить оба прибора напрямую без подключения к домашней сети. При этом, использование функций Home Connect невозможно. Прибор функционирует как варочная панель без подключения к сети.



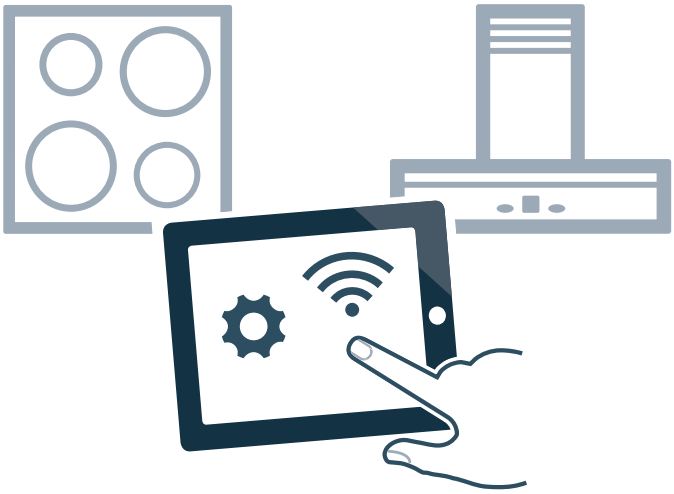
Указания

- Соблюдайте изложенные в инструкции к вытяжке правила техники безопасности, в том числе в ситуациях, когда вы управляете прибором через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой.
- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

Подключение через домашнюю сеть

Убедитесь, что оба прибора подключены к приложению Home Connect.

Выберите нужную варочную панель в приложении Home Connect. В меню установок найдите нужную вытяжку и подключите её к варочной панели.



Можно подключить несколько варочных панелей, поддерживающих подключение к Home Connect, к одной вытяжке:

1. Подключите первую варочную панель к вытяжке.
2. Отключите сеть WLAN на варочной панели.
3. Подключите вторую варочную панель к вытяжке.
4. Снова включите сеть WLAN на первой варочной панели.

Прямое соединение

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

1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите один из регуляторов и поверните влево в положение ≫.

3 Поверните регулятор вправо в положение ⊡ или ⌣.

4 Поверните регулятор влево в положение **0**. Световое кольцо регулятора загорится синим светом.

5 Поверните регулятор вправо в положение ⊡ или ⌣. На панели управления будут поочерёдно отображаться HHC и CON 1. Световое кольцо регулятора мигает синим светом. Теперь варочная панель готова к регистрации в домашней сети.

6 В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке. Для этого обратитесь к главе «Соединение с варочной панелью» в руководстве по эксплуатации для вашей вытяжки. Процесс соединения может занять несколько минут. Соединение варочной панели с вытяжкой установлено, когда на панели управления горит PA 1 и световое кольцо регулятора горит зелёным светом. На панели управления варочной панели отображается символ ⌔.

Сохранение соединения и выход из меню настройки

1 Выполните последовательно без перерыва следующие операции.

2 Нажмите на регулятор и поверните влево в положение ≫.

3 Поверните регулятор вправо в положение ⊡ или ⌣.

4 Поверните регулятор влево в положение **0**. Световое кольцо регулятора гаснет.

Управление вытяжным колпаком через варочную панель

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

Проверка пригодности посуды

С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

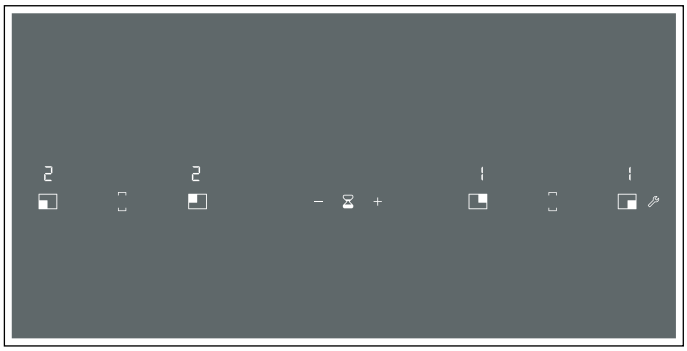
Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой конфорки.

1 Налейте в холодную кастрюлю прим. 200 мл воды и установите кастрюлю по центру конфорки, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

2 Перейдите к базовым установкам и выберите установку c 3. Индикатор OFF загорается.

3 Прикоснитесь к символу + или −. Индикатор ON загорается. После этого раздаётся звуковой сигнал и загораются индикаторы конфорки .
Функция активирована.

Индикатор RUN загорается. Через несколько секунд на индикаторах конфорок появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления.



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.

Выберите символ + или −, чтобы снова активировать функцию.

Указания

- С этой функцией нельзя готовить в режиме «Wok» и использовать принадлежности для режима «Wok».
- Свободная зона нагрева настроена в качестве одной конфорки. Используйте на ней только одну кастрюлю/сковороду.
- Если используемая конфорка намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только середина посуды, что в итоге может дать неоптимальный или неудовлетворительный результат.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → *"Базовые установки"*.
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"* и → *"Свободная зона нагрева"*.

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.

Регулятор

Используйте только тёплый мыльный раствор. Не используйте едкие и абразивые чистящие средства. Не используйте скребки для стеклянных поверхностей, так как они могут повредить регулятор.

Лимонный сок и уксус также не подходят для очистки регулятора. Они могут вызвать потускнение глянцевых поверхностей.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Шумы

Почему во время приготовления пищи 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 высокой ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени нагрева.

Низкий свист:

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

Треск:

Возникает при использовании кухонной посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

Высокие свистящие звуки:

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева.

Шум вентилятора:

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

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

Почему конфорка не нагревается, а индикатор ступени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что конфорка, на которой стоит посуда, включена.

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"* и ⟶ *"Свободная зона нагрева"*.

Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлена высокая ступень нагрева?

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах ⟶ *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"* и ⟶ *"Свободная зона нагрева"*.

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальных результатов можно достичь 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 по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе ⟶ *"Очистка"*.

Что делать в случае неисправности?

Как правило, неисправности можно легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Сбой электропитания.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.	Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники.	Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Раздаётся звуковой сигнал.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Конфорка была выключена. Световое кольцо регулятора мигает.	Давно не производилось вращение регулятора. Сработала функция автоматического выключения.	Поверните регулятор в положение 0. Снова включите конфорку.
	Перегрев прибора.	Обращайте внимание на сообщения об ошибке на панели управления.
Индикатор конфорки мигает.	Посуда не распознается. Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.	Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки. Поверните регулятор в положение 0. Снова включите конфорку.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Уберите кухонные принадлежности с конфорки. Когда конфорка достаточно остынет, индикация неисправности погаснет. Поверните регулятор в положение 0. Затем установите ступень нагрева в обычное положение.
F4	Электроника перегрелась и все конфорки были отключены.	
F5 + ступень нагрева конфорки и звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите посуду. Сразу после этого индикация неисправности гаснет. Можно продолжить процесс приготовления.
F5 и звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите посуду. Подождите несколько секунд. После того как индикация неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления.
F1/F6	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите конфорку.
F8	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу ⟶ *"Автоматическое аварийное отключение"*.
F9	Невозможно активировать зону нагрева FlexPlus.	Проверьте индикацию о неисправности, прикоснувшись к любому элементу управления. Вы можете готовить как обычно, используя остальные конфорки. Свяжитесь со специалистом технической службы.
E9000 E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
U400	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой.
Не ставьте горячую посуду на панель управления.		

Указания

- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд, после чего снова подсоедините её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

Демонстрационный режим

Если на дисплее появляются индикации dE ON , это означает, что активирован демонстрационный режим. Прибор не нагревается. Отсоедините прибор от электросети. Подождите 30 секунд, после чего снова подсоедините прибор. После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим следующим образом:

1 Поверните один из регуляторов влево в положение ≫.

2 Поверните тот же регулятор вправо в положение 1.

3 Поверните тот же регулятор влево в положение 0. Световое кольцо регулятора горит жёлтым светом.

4 Поверните тот же регулятор вправо в положение 1. Индикатор ON загорается, а цвет светового кольца изменяется на зелёный.
Подождите 5 секунд. Индикатор OFF загорается, а цвет светового кольца изменяется на жёлтый.

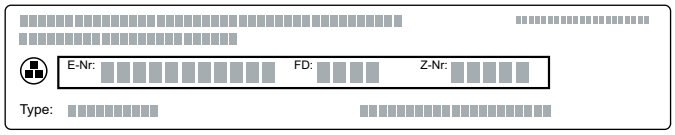
Демонстрационный режим деактивирован.

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 E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



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"*.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☏

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

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

9001475443 (000225)
ru

GAGGENAU