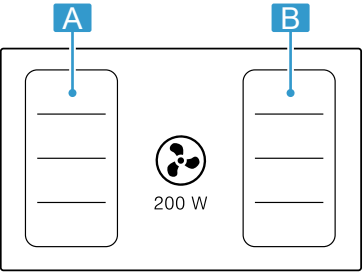


Gaggenau

ru Руководство пользователя

CV2821.1

Индукционная варочная панель Flex с интегрированной системой вентиляции



A / B	g^1	b^1
	2200 BТ	3700 BТ
	3300 BТ	3700 BТ

¹ IEC 60335-2-6

Содержание

1	Безопасность	3
2	Предотвращение материального ущерба	6
3	Защита окружающей среды и экономия	7
4	Утилизация	8
5	Приготовление с помощью индукционного нагрева.....	8
6	Знакомство с прибором	10
7	Режимы работы	12
8	Перед первым использованием	12
9	Магнитная панель со съёмным магнитным переключателем	13
10	Стандартное управление	13
11	Flex Zone	18
12	Подтверждение установок	19
13	Функция «Профессиональный повар».....	20
14	Функция таймера	21
15	Функция «Booster» для кастрюль	22
16	Функция «Booster» для сковород	23
17	Функция поддержания в горячем состоянии	23
18	Функция сенсора жарения	23
19	Блокировка для безопасности детей.....	26
20	Блокировка панели управления при вытирании	27
21	Автоматическое отключение	27
22	Базовые установки	27
23	Home Connect	29
24	Проверка посуды	31
25	Ограничение по мощности	32
26	Очистка и уход	32
27	FAQ	36
28	Устранение неисправностей	38
29	Сервисная служба	40
30	Сертификат соответствия.....	40



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

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

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

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

Не используйте прибор:

- на лодках и в автомобилях.
- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.
- для всасывания опасных или взрывоопасных веществ и паров.
- для всасывания мелких деталей или жидкости.

Если вы используете активный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у врача, соответствует ли этот прибор требованиям

Директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 Июня 1990 г., а также EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

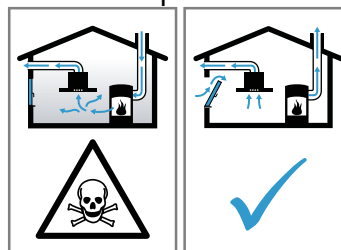
- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность отравления!

Втянутые обратно в помещение отработавшие газы могут стать причиной отравления. Источники пламени с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле обогревательные приборы, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную трубу) из помещения на улицу. Во время работы вытяжки из кухни и располагающихся рядом помещений удаляется воздух и, вследствие недостаточного количества воздуха возникает понижение давления. Токсичные газы из дымохода или вытяжного канала всасываются обратно в жилые помещения.



- ▶ Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.
- ▶ Безопасным для эксплуатации прибора с открытым пламенем является понижение давления не более чем на 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если необходимый для сжигания воздух будет поступать через незакрывающиеся отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенового короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мер. Только один стеновой короб системы притока/отвода воздуха не обеспечивает гарантию соблюдения предельного значения.
- ▶ В любой ситуации обращайтесь за советом к компетентному лицу, ответственному за эксплуатацию и очистку труб, способному оценить вентиляционную систему всего дома и предложить вам решение по принятию соответствующих мер.
- ▶ Если прибор работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

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

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

После каждого использования выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

- ▶ Не ждите, пока варочная панель выключится автоматически из-за отсутствия на ней кастрюль или сковород.

Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.

- ▶ Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- ▶ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- ▶ Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).
- ▶ Прибор можно устанавливать вблизи источника для сжигания твёрдого топлива (например, дрова или уголь), если данный источник оборудован цельной несъёмной защитной панелью. Не должно быть разлетающихся искр.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели.

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

Вентиляционная решётка очень быстро нагревается на варочной панели.

- ▶ Никогда не оставляйте её на варочной панели.
- ▶ Не ставьте кастрюли на вентиляционную решётку.
- ▶ Не ставьте горячие предметы на вентиляционную решётку.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.
- ▶ Если в прибор попали горячие жидкости, снимайте вентиляционную решётку, жироулавливающий фильтр или ёмкость для слива лишней жидкости только после остывания прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 40

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

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

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

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

- ▶ Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ▶ Используйте только термостойкую посуду. Прибор с треснувшей или разбитой поверхностью может стать причиной резаных ран.
- ▶ Не используйте прибор с треснувшей или разбитой поверхностью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Съемный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

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

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

- ▶ Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву электроники.

- ▶ Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления, индикаторы, раму варочной панели или вентиляционную решетку.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

- ▶ Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

- ▶ Не используйте защитную пленку для плит.
- ▶ Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

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

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

Рекомендация: Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

- Неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

- При приготовлении в посуде без крышки прибору требуется значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

- Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

- Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

- При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

- Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

- Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева. Используйте подходящую ступень нагрева конфорки.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Настройте режим работы вентилятора в зависимости от интенсивности испарений.

- Режим работы вентилятора с пониженной мощностью способствует снижению расхода электроэнергии.

Включайте интенсивный режим только при необходимости.

При высокой интенсивности испарений заранее выбирайте режим работы вентилятора с повышенной мощностью.

- Неприятные запахи будут меньше распространяться по помещению.

Выключите прибор, если не предполагается его дальнейшее использование.

■

Во время приготовления пищи хорошо проветривайте помещение.

- Прибор функционирует эффективнее, вытяжка работает тише.

Очищайте или заменяйте фильтр с указанной периодичностью.

- Эффективность работы фильтров не изменяется.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

4 Утилизация

4.1 Утилизация старого бытового прибора

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

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

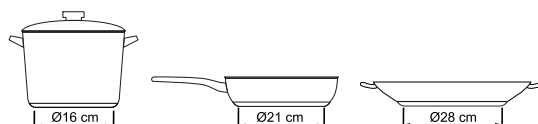
5 Приготовление с помощью индукционного нагрева

5.1 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 целый 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 изменяются условия эксплуатации. Если убрать посуду с конфорки с индукционным нагревом, подвод тепла будет сразу же прекращён, даже если конфорка предварительно не была выключена.

нагрева. Если зона нагрева не распознаёт посуду, переставьте посуду на зону нагрева меньшего диаметра.



Если свободная зона нагрева Flex используется в качестве единственной зоны нагрева, можно использовать посуду большого размера, подходящую для данной зоны нагрева. Дополнительную информацию о размещении посуды см. здесь:

→ "Flex Zone", Страница 18

5.2 Кухонная посуда

Для приготовления на индукционной варочной панели подходит только посуда из ферромагнитного материала.

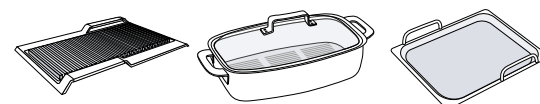
Например:

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционных плит из нержавеющей стали.

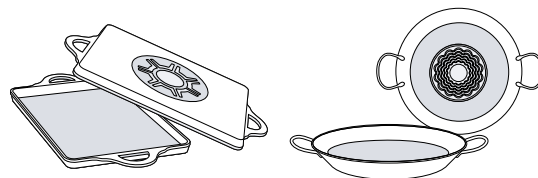
Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, см. здесь:

→ "Проверка посуды", Страница 31.

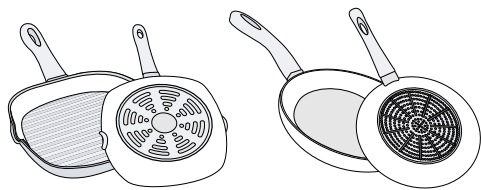
Для достижения хорошего результата приготовления убедитесь, что дно посуды, изготовленное из ферромагнитного материала, соответствует размеру зоны



Дно некоторой индукционной посуды не полностью ферромагнитное: у посуды большого размера с небольшим ферромагнитным дном нагревается только ферромагнитная поверхность. Таким образом, тепло неравномерно распределяется по всему объёму. Поэтому температура области не из ферромагнитного материала может быть слишком низкой для приготовления.



Дно посуды с алюминиевыми элементами сокращает ферромагнитную поверхность. Это может снижать мощность, в результате посуда может недостаточно хорошо распознаваться или не распознаваться вообще и, следовательно, недостаточно нагреваться.



Неподходящая посуда

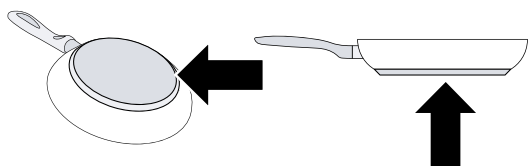
Не используйте пластину-переходник или посуду из:

- обычной тонкостенной стали
- стекла
- глины
- меди
- алюминия

Состояние 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 высококачественной стали, вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте преимущественно посуду с плоским дном, неровное дно способствует неравномерной подаче тепла.



Отсутствие или неподходящие размеры кухонной посуды

Если на выбранную зону нагрева не установлена кухонная посуда или установленная посуда изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящие размеры, начинает мигать индикатор зоны нагрева. Чтобы индикация отключилась, установите подходящую посуду на зону нагрева. Если в течение 90 секунд на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда, зона нагрева выключится автоматически.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оснащена внутренней системой безопасности. В противном случае пустая посуда может очень быстро нагреться до очень высокой температуры, и функция «автоматического отключения» не успеет сработать. В результате дно посуды может начать плавиться, что приведёт к повреждению стеклянной поверхности. В таком случае не прикасайтесь к посуде и выключите зону нагрева. Если после охлаждения зона нагрева перестала работать, свяжитесь со специалистом сервисной службы.

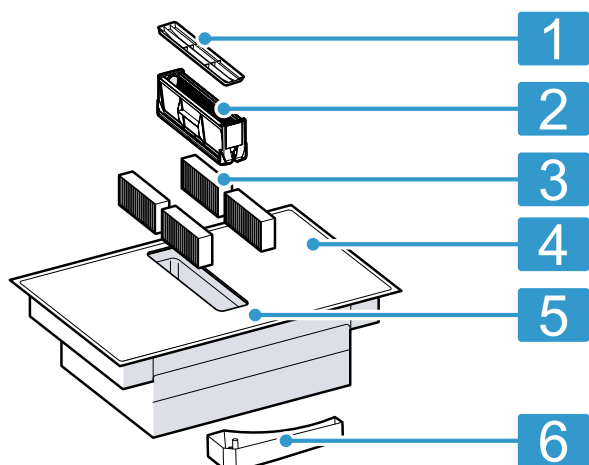
Распознавание посуды

Каждая зона нагрева имеет минимальный порог для распознавания, который зависит от диаметра ферромагнитной пластины и материала дна посуды. Используйте зону нагрева, диаметр которой соответствует диаметру дна посуды.

6 Знакомство с прибором

6.1 Ваш новый прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



Но- мер	Обозначение
1	Вентиляционная решетка
2	Жироулавливающий фильтр
3	Фильтр для поглощения запахов в режиме циркуляции воздуха или шумопоглотитель в режиме отвода воздуха
4	Варочная панель

Но- мер	Обозначение
5	Панель управления
6	Ёмкость для слива лишней жидкости

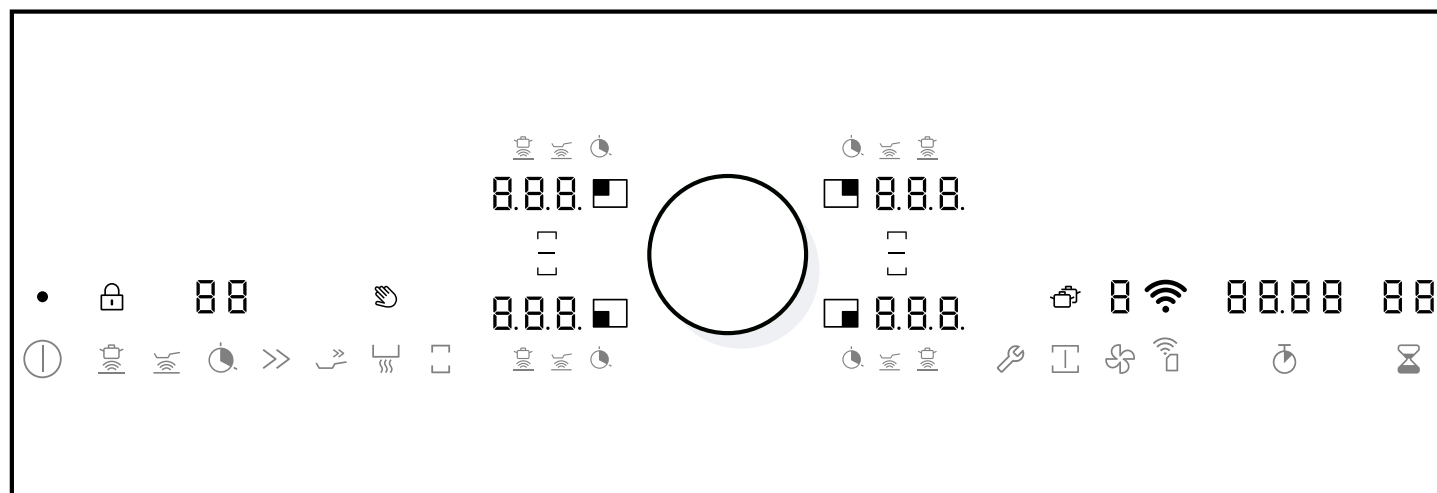
6.2 Специальные принадлежности

В зависимости от варианта встраивания прибора можно использовать различные принадлежности, которые вы можете приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу или на нашем официальном сайте.

Фильтр для удаления запаха	CA282111
Шумопоглощающий фильтр	CA084010
Прибор с управляемой рециркуляцией	CA082020
Прибор с неуправляемой рециркуляцией для глубины столешницы 60 см	CA082060
Прибор с неуправляемой рециркуляцией для глубины столешницы 70 см	CA082070
Панель Terpan Yaki из многослойного материала	CA051300
Сковорода-гриль из литого алюминия	CA052300

6.3 Панель управления

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



Сенсорные поля

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

ⓘ	Включение и выключение прибора
🔥	Включение функции сенсора варки ¹
🍳	Включение функции сенсора жарения

¹ Данная функция недоступна для этой модели.

	Настройка автоматической функции времени приготовления
	Активация функции «Booster» для кастрюль
	Активация функции «Booster» для сковород
	Активация функции поддержания в горячем состоянии
	Активация функции свободной зоны нагрева Flex
	Открытие меню базовых установок
	Активация функции «Профессиональный повар»
	Переход от зоны настройки варочной панели к вентиляции/Настройка вентиляции/Включение интенсивного режима, автоматического старта и функции с интервалами для вентиляции
	Включение секундомера
	Установка таймера
	Подтверждение настройки Home Connect

¹ Данная функция недоступна для этой модели.

Индикации

Индикаторы отображают информацию об установленных значениях и функциях.

	Рабочий режим
	Зона нагрева
	Степени нагрева конфорки/Режимы работы вентилятора
	Промежуточные положения ступеней нагрева конфорки
	Функция сенсора варки ¹
	Функция сенсора жарения
	Автоматическая функция времени приготовления

¹ Данная функция недоступна для этой модели.

Зоны нагрева

Здесь приведен обзор различных вариантов включения зон нагрева.

Для получения дополнительной информации о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, см. «Приготовление с помощью индукционного нагрева».

→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8

Символ	Тип зон нагрева	Включение
	Простая зона нагрева	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
	Свободная зона нагрева	Для получения дополнительной информации см. раздел «Свободная зона нагрева». → Страница 18

	Функция «Booster» для кастрюль/Интенсивный режим для вентиляции
	Функция «Booster» для сковород
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Остаточное тепло
	Функция таймера
	Функция секундомера
	Блокировка дисплея при очистке
	Функция «Блокировка для безопасности детей»
	Функция свободной зоны нагрева Flex активирована
	Функция свободной зоны нагрева Flex деактивирована
	Функция переноса
	Вентиляция включена
	Функция режима работы с интервалами для вентиляции
	Автоматический режим для вентиляции
	Инерционная фаза вентилятора
	Индикатор насыщения фильтров для удаления запаха
	Домашняя беспроводная сеть

¹ Данная функция недоступна для этой модели.

Сенсорные поля и индикаторы

При включении варочной панели символы доступных в данный момент сенсорных полей загораются белым светом. Индикаторы выбранных функций загораются оранжевым светом.

Чтобы активировать соответствующую функцию, прикоснитесь к символу. Раздается звуковой сигнал подтверждения.

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

Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией двухступенчатой индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева, показывающей, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зоне нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:

- Индикация *H*: высокая температура

- Индикация *h*: низкая температура

Если вы уберете посуду с зоны нагрева во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная ступень нагрева будут мигать поочередно. Когда зона нагрева выключается, загорается индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается теплой, даже если зона нагрева уже выключена.

7 Режимы работы

Вы можете использовать прибор в режиме отвода воздуха или в режиме циркуляции воздуха.

7.1 Режим отвода воздуха

Втянутый воздух очищается жирособиравшим фильтром и выводится по системе труб наружу.



Воздух нельзя отводить в дымоход, используемый для вывода отработавших газов приборов, работающих на газе или других видах топлива (это не относится к устройствам с циркуляцией воздуха).

- При подключении вытяжки к неиспользуемому дымоходу, необходимо получить разрешение в специальной инстанции, отвечающей за эксплуатацию и чистку труб.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический вентиляционный канал, проходящий в стене.

7.2 Режим циркуляции воздуха

Всасываемый воздух проходит через жирособиравшие фильтры и фильтр для поглощения запаха и очищенным выводится обратно в помещение.



Для связывания неприятных запахов в режиме циркуляции воздуха необходимо установить фильтр для поглощения запахов. Информацию о различных вариантах использования прибора в режиме циркуляции воздуха можно посмотреть в нашем каталоге или получить у дилера. Необходимые принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.

8 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

8.1 Установка режима работы

Требование: При поставке прибор настроен на режим циркуляции воздуха.

- Чтобы перенастроить прибор на режим отвода воздуха, см. «Базовые установки» → Страница 27.

8.2 Настройка Home Connect

1. При первом включении прибора появляется окно настройки домашней сети. На дисплее на несколько секунд слабым светом загорается . Для запуска установки подключения нажмите .
2. Установите Home Connect.
→ "Home Connect", Страница 29
Для выхода из режима начальной установки нажмите любой символ.

9 Магнитная панель со съёмным магнитным переключателем

Магнитная панель представляет собой зону настройки, на которой магнитным переключателем можно выбирать зоны нагрева и устанавливать ступени нагрева. Съёмный переключатель является магнитным.

9.1 Установка магнитного переключателя

- ▶ Расположите магнитный переключатель в центре отмеченной области на магнитной панели.
 - Убедитесь, что магнитный переключатель находится по центру между индикаторами магнитной панели.

9.2 Активация зоны нагрева магнитным переключателем

Требование: Магнитный переключатель находится в центре отмеченной области магнитной панели.

- ▶ Для активации зоны нагрева наклоните магнитный переключатель на уровне выбранной зоны нагрева.

9.3 Установка ступени нагрева магнитным переключателем

Требование: Магнитный переключатель находится в центре отмеченной области магнитной панели.

- ▶ Для выбора требуемой ступени нагрева поверните магнитный переключатель.

9.4 Снятие магнитного переключателя

Можно снять магнитный переключатель во время приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Варочная панель может продолжать нагреваться. Если в течение 10 минут после удаления магнитного переключателя в области магнитной панели находится металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться.

- ▶ Варочную панель всегда следует выключать главным выключателем.
- ▶ Снимите магнитный переключатель с магнитной панели.
- ✓ Функция Защита при вытирании активируется на 10 минут.
- ✓ Если до истечения этого времени вы не вернете магнитный переключатель обратно, варочная панель выключается.

9.5 Указания по использованию

- Внутри вращающейся ручки находится сильный магнит. Не кладите вращающуюся ручку рядом с магнитными носителями данных, такими как банковские карты или карты с магнитной полосой. Они могут быть повреждены. Также, помехи могут возникать при использовании телевизоров и дисплеев.
- Вращающаяся ручка является магнитной. Прилипшие к нижней стороне металлические частицы могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель. → *Страница 36*

10 Стандартное управление

10.1 Варочная панель

Примечания

- Если соединение прибора с домашней сетью отсутствует или было прервано, при включении варочной панели появляется окно первичной настройки соединения.
- Если вы установите посуду на свободную зону нагрева, варочная панель распознает ее, и зона нагрева будет выбрана автоматически. Дополнительную информацию можно найти здесь → *"Flex Zone", Страница 18.*

Включение варочной панели

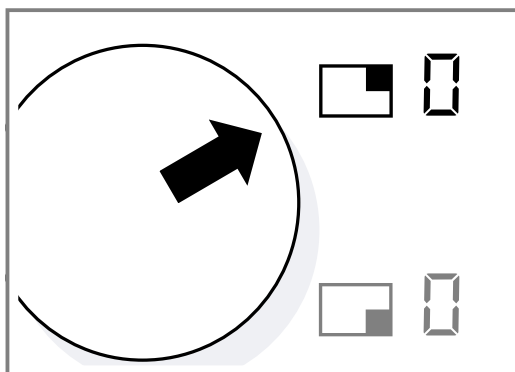
1. Установите магнитный переключатель на зону настройки.
2. Нажмите ①.
 - ✓ Загораются символы, относящиеся к зонам нагрева, и доступные в данный момент функции.
 - ✓ Рядом с зонами нагрева загорается ②.
 - ✓ Варочная панель готова к эксплуатации.

Выбор зоны нагрева и уровня мощности

Заметка: Если перед включением прибора на зоне нагрева находится посуда, то в течение 20 секунд после нажатия главного выключателя прибор распознает посуду и автоматически выберет эту зону нагрева. В течение следующих 10 секунд установите ступень нагрева. В противном случае через 20 секунд прибор снова выключит зону нагрева. Если при включении варочной панели на ней находится несколько кастрюль или сковород, то прибор распознает только один предмет посуды.

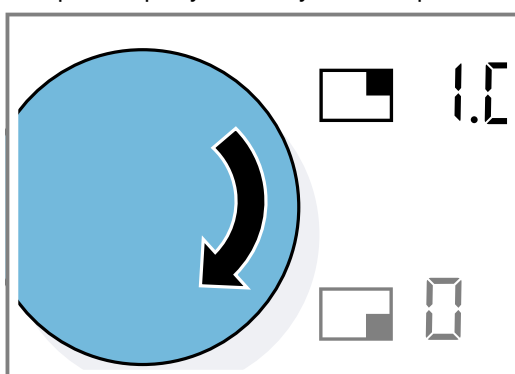
Требование: Варочная панель включена.

1. Выберите зону нагрева.



Для этого коснитесь магнитного переключателя на уровне выбранной зоны нагрева.

2. В течение следующих 10 секунд поворачивайте магнитный переключатель, пока на индикаторе не загорится требуемая ступень нагрева.



Если на зоне нагрева не стоит посуда, индикатор уровня мощности начинает мигать. Через некоторое время зона нагрева выключается.

3. При размещении посуды на свободной зоне нагрева располагайте ее правильно в соответствии с размером.

→ "Flex Zone", Страница 18

✓ Посуда распознается и прибор выбирает зону нагрева автоматически.

4. Если после выполнения установок индикаторы мигают, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева.

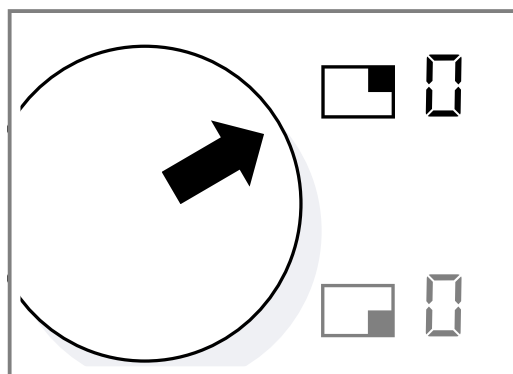
→ "Проверка посуды", Страница 31

Примечания

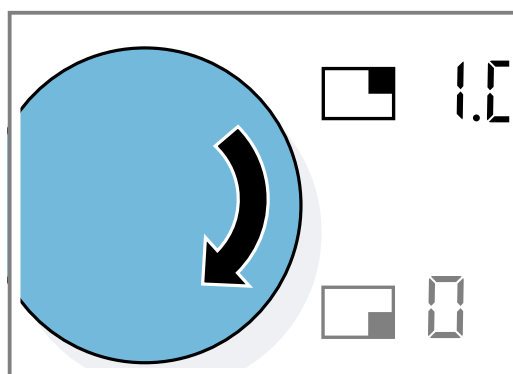
- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может временно уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума прибора варочная панель может уменьшить уровень мощности на какое-то время.

Изменение уровня мощности

1. Выберите зону нагрева.



2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы на индикаторе загорелся требуемый уровень мощности.



Выключение зоны нагрева

1. Выберите зону нагрева.
 2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы на индикаторе загорелся уровень мощности 0.
 - Отдельно выключите вентиляцию.
→ "Выключение вентиляции", Страница 15
- ✓ Индикатор остаточного тепла будет гореть, пока зоны нагрева не остынут.

Выключение варочной панели

- ▶ Нажимайте ① до тех пор, пока не погаснет индикатор.
- ✓ Все зоны нагрева выключены.
- ✓ Индикатор остаточного тепла будет гореть, пока зоны нагрева не остынут.

Примечания

- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение 5 секунд после выключения зоны нагрева. Если в течение этого времени снова включить варочную панель, то будут мигать ранее установленные уровни мощности. Нажмите в течение следующих 5 секунд на магнитный переключатель, чтобы принять эти установки. Если вы не нажмете на магнитный переключатель или нажмете на другое сенсорное поле, прибор сбросит все прежние установки.
- Варочная панель автоматически выключается через 20 секунд после выключения всех зон нагрева и вентиляции.

10.2 Вентиляция

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Вентиляционная решётка очень быстро нагревается на варочной панели.

- ▶ Никогда не оставляйте её на варочной панели.
- ▶ Не ставьте кастрюли на вентиляционную решётку.
- ▶ Не ставьте горячие предметы на вентиляционную решётку.

Никогда не используйте прибор без ёмкости для слива лишней жидкости, жираулавливающего фильтра и вентиляционной решетки.

Включайте вентиляцию в начале приготовления пищи и выключайте только через несколько минут после завершения. В этом случае кухонный чад устраняется наиболее эффективно.

Всегда устанавливайте мощность в соответствии с фактическими условиями эксплуатации. При сильном кухонном чаде выбирайте высокий уровень мощности.

При использовании высокой посуды оптимальная производительность вытяжки не гарантируется. Можно повысить производительность вытяжки, устанавливая крышку под наклоном.

Не перекрывайте вентиляционные отверстия другими предметами. Не ставьте предметы на вентиляционную решетку. В противном случае производительность вентиляции уменьшится.

Включение вентиляции

1. Нажмите .
 - ✓  загорается оранжевым светом.
 - ✓ Вентиляция запускается на уровне мощности .
 - ✓ Загорается индикатор уровня мощности вентиляции.
2. В течение нескольких секунд можно выбрать уровень мощности для вентиляции. Пока  горит оранжевым светом, установите требуемый уровень мощности магнитным переключателем.

Заметка: Во время установки уровня мощности для вентиляции нельзя изменять уровни мощности для зон нагрева.

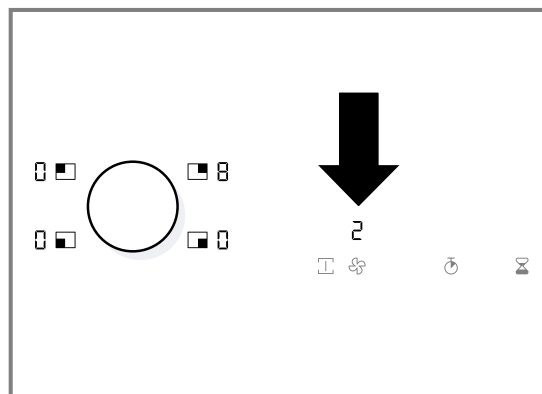
Установка ступеней нагрева магнитным переключателем снова будет возможна, когда  загорится белым светом.

 - ✓ Загорается установленный уровень мощности.

Изменение уровня мощности вентиляции

Требование: Вентиляция включена.

1. Нажмите .
2. Установите требуемый уровень мощности магнитным переключателем.
 - ✓ Загорается установленный уровень мощности.



Выключение вентиляции

1. Нажмите .
2. Установите уровень мощности  магнитным переключателем.
3. Для переключения на зону настройки варочной панели нажмите .

10.3 Интенсивный режим

При особенно сильном запахе или чаде можно использовать интенсивный режим. В интенсивном режиме вентиляция в течение короткого времени работает на максимальной мощности. Затем она автоматически переключается обратно на менее интенсивный режим.

Включение интенсивного режима

1. Нажмите .
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы отобразился символ .
 - ✓ Интенсивный режим активирован.
 - ✓ Через 6 минут прибор автоматически переключится обратно на уровень мощности .

Выключение интенсивного режима

1. Нажмите .
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы отобразился уровень мощности .
3. Для переключения на зону настройки варочной панели нажмите .

10.4 Автоматический запуск

Для автоматического запуска задайте в базовых установках, на каком уровне мощности прибор должен включать вентиляцию, при выборе уровня мощности зоны нагрева.

При выборе уровня мощности зоны нагрева в базовых установках → *Страница 27* можно выбрать следующие варианты:

- Вентиляция не запускается.
- Вентиляция запускается на уровне мощности, который выбирается сенсором.
- Вентиляция запускается на установленном уровне мощности.

Кроме того, в базовых установках можно скорректировать чувствительность сенсора.

10.5 Автоматический режим с сенсорным управлением

В автоматическом режиме датчик, расположенный в приборе, определяет интенсивность испарений, возникающих в процессе приготовления пищи. В зависимости от настройки чувствительности датчика оптимальная скорость работы вентилятора плавно устанавливается автоматически. Если датчик реагирует слишком слабо или слишком сильно, вы можете изменить настройки чувствительности.

Включение автоматического режима с сенсорным управлением

1. Нажмите .
 - ✓ Вентиляция запускается на уровне мощности .
2. Поверните магнитный переключатель вправо, чтобы показывался символ .
3. Нажмите .
 - ✓ Оптимальный уровень мощности вентиляции устанавливается автоматически при помощи сенсора.

Выключение автоматического режима с сенсорным управлением

1. Нажмите .
2. Установите магнитным переключателем другой уровень мощности или поверните магнитный переключатель так, чтобы отображался символ .
- ✓ На дисплее отображается установленный уровень мощности.
- ✓ Автоматический режим с сенсорным управлением выключается.

10.6 Остаточный ход вентилятора

Инерционная фаза вентилятора включится только в том случае, если минимум одна зона нагрева была включена не менее одной минуты. После выключения зоны нагрева вентиляция продолжит работу в течение нескольких минут, чтобы удалить остатки кухонного чада. После этого вентиляция выключается автоматически.

Если в базовых установках активирована автоматическая функция с сенсорным управлением остаточным ходом, то инерционная фаза вентилятора включится автоматически после выключения прибора.

При выключении прибора или всех зон нагрева, загорятся белым светом  и . Инерционная фаза вентилятора включена.

Если вы включите прибор и снова включите зону нагрева, то прибор выключит инерционную фазу вентилятора.

Выключение инерционной фазы вентилятора

1. Нажмите .
 - ✓  загорается оранжевым светом.

Рекомендации по установкам для приготовления

Здесь вы найдете обзор ступеней нагрева для различных продуктов. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

2. Выберите уровень мощности  магнитным переключателем.
3. Нажмите .
 - ✓ Инерционная фаза вентилятора выключается.

10.7 Вентиляция с интервалами

При вентиляции с интервалами вентиляция автоматически включается на 6 минут каждый час.

Включение функции вентиляции с интервалами

1. Нажмите .
2. Поверните магнитный переключатель так, чтобы отображался символ .
3. Нажмите .
 - ✓ Функция режима работы с интервалами активирована.

Заметка: После выключения прибора символы  и  загораются белым светом.

Выключение вентиляции с интервалами

1. Нажмите .
2. Поворачивайте магнитный переключатель, пока не загорится .
3. Для переключения на зону настройки варочной панели нажмите .
 - ✓ Функция вентиляции с интервалами выключается.

10.8 Советы по приготовлению

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

- При разогревании пюре, крем-супов или густых соусов периодически помешивайте блюдо.
- Для разогрева используйте ступень нагрева 8–9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления до подачи на стол оставьте блюдо под крышкой.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера вы можете установить оптимальное время приготовления.
- Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Обжаривайте продукты поочередно небольшими порциями.
- Некоторая посуда в ходе приготовления может нагреваться до высоких температур, поэтому используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению пищи см. здесь:
 - "Как сэкономить электроэнергию", Страница 7.

Способ приготовления	Уровень мощности	Время приготовления, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1–1,5	–
Сливочное масло, мед, желатин	1–2	–
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например чечевичная похлебка	1,5–2	–
Молоко ¹	1,5–2,5	–
Вареные сосиски ¹	3–4	–
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3–4	15–25
Гуляш, глубокой заморозки	3–4	35–55
Доведение до готовности при низкой температуре, томление		
Картофельные клецки ¹	4,5–5,5	20–30
Рыба ¹	4–5	10–15
Белые соусы, например соус «Бе-шамель»	1–2	3–6
Взбитые соусы, например, беарнский соус, голландский соус	3–4	8–12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2,5–3,5	15–30
Молочный рис ²	2–3	30–40
Картофель в мундире	4,5–5,5	25–35
Отварной картофель	4,5–5,5	15–30
Макароны ¹	6–7	6–10
Рагу, густой суп	3,5–4,5	120–180
Супы	3,5–4,5	15–60
Овощи	2,5–3,5	10–20
Овощи, глубокой заморозки	3,5–4,5	7–20
Рагу, приготовление в скороварке	4,5–5,5	–
Тушение		
Мясной рулет	4–5	50–65
Тушеное мясо	4–5	60–100
Гуляш ²	3–4	50–60
Тушение или жарение в небольшом количестве масла¹		
Шницель, в панировке или без нее	6–7	6–10
Шницель, глубокой заморозки	6–7	6–12
Отбивная котлета, в панировке или без нее ³	6–7	8–12
Стейк, толщина 3 см	7–8	8–12
Грудка птицы, толщина 2 см ³	5–6	10–20
Грудка птицы, глубокой заморозки ³	5–6	10–30
Рубленые котлеты, толщина 3 см ³	4,5–5,5	20–30
Шницель по-гамбургски, толщина 2 см ³	6–7	10–20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5–6	8–20

¹ Без крышки² Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8–8,5³ Часто переворачивать.

Способ приготовления	Уровень мощности	Время приготовления, мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6–7	8–20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6–7	8–15
Креветки и крабы	7–8	4–10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7–8	10–20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7–8	15–20
Блюда глубокой заморозки	6–7	6–10
Блины (выпекание одного за другим)	6,5–7,5	–
Омлет (жарение одного за другим)	3,5–4,5	3–10
Яичница-глазунья	5–6	3–6
Жарение во фритюре, порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла¹		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные нагетсы	8–9	–
Крокеты, глубокой заморозки	7–8	–
Мясо, например, цыпленок кусочками	6–7	–
Рыба, в панировке или в пивном кляре	6–7	–
Овощи, грибы в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6–7	–
Мелкая выпечка, например, пончики или пышки, фрукты в пивном кляре	4–5	–

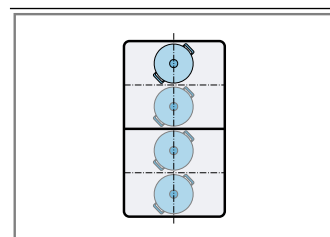
¹ Без крышки
² Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8–8,5
³ Часто переворачивать.

11 Flex Zone

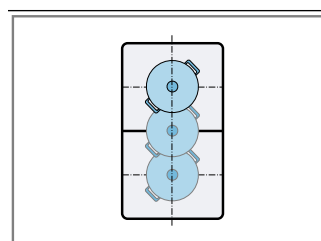
При необходимости зону нагрева Flex можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки. Свободная зона нагрева Flex предусматривает четыре индикатора. Индукторы работают независимо друг от друга и активируют только ту зону варочной панели, на которой расположена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

11.1 Размещение посуды в режиме единственной зоны нагрева

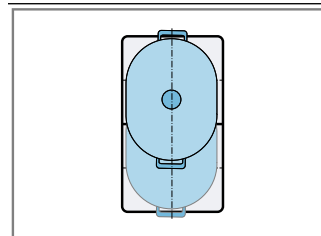
Здесь представлен обзор размещения посуды. Для оптимального распознавания посуды и распределения тепла ставьте посуду по центру.



Если диаметр составляет до 13 см, установите посуду в одном из четырех положений, как показано на рисунке.



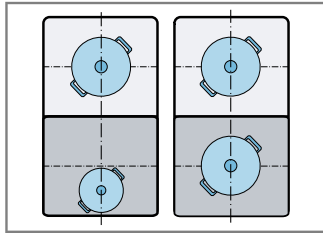
Если диаметр превышает 13 см, установите посуду в одном из четырех положений, как показано на рисунке.



Если посуда не помещается на одной зоне нагрева, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

11.2 Размещение посуды в режиме двух независимых зон нагрева

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



На каждой зоне нагрева используйте только один предмет посуды.

11.3 Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева

- ▶ Свободная зона нагрева Flex используется в качестве двух отдельных зон нагрева.
- "Стандартное управление", Страница 13

11.4 Использование зоны нагрева Flex в качестве единственной конфорки

Требование: Зоны нагрева объединены.

→ "Подключение обеих зон нагрева", Страница 19

- ▶ Используйте объединенную зону нагрева.

Подключение обеих зон нагрева

1. Установите посуду.
2. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
3. Нажмите .
- ✓ Загорается .
- ✓ Свободная зона нагрева Flex активирована.
- ✓ На индикаторах обеих зон нагрева появляется индикация ступени нагрева.

Примечания

- Если перед объединением для обеих зон нагрева были установлены различные ступени нагрева, то при активации обе зоны нагрева будут включены со ступенью нагрева 0.
- Если для одной зоны нагрева была запрограммирована автоматическая функция времени приготовления, то после объединения она будет действовать и для другой зоны нагрева.

Изменение ступени нагрева конфорки

1. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
2. Измените ступень нагрева регулятором и установите магнитным переключателем.

Установка дополнительной посуды

1. Поставьте новую кухонную посуду.
- ✓ При правильном размещении посуда распознается, и зона нагрева будет выбрана автоматически.
- ✓  мигает.
2. Подтвердите установку в течение 90 секунд магнитным переключателем.
- ✓ Индикаторы перестают мигать и прибор начинает нагрев посуды.

Примечания

- Если индикаторы не перестают мигать, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева.
- Если вы поднимите посуду или начнете ее передвигать по используемой зоне нагрева, то варочная панель запустит автоматический поиск, и сохранится ранее заданная ступень нагрева.

Разъединение зоны нагрева

1. Выберите одну из двух зон свободной зоны нагрева.
2. Нажмите .
- ✓ На индикаторе зоны нагрева горит .
- ✓ Свободная зона нагрева Flex деактивирована.
- ✓ Обе зоны нагрева работают как независимые друг от друга зоны нагрева.

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

12 Подтверждение установок

Эта функция позволяет переносить установки с одной зоны нагрева на другую.

Функция Подтверждение установок доступна на свободных зонах нагрева.

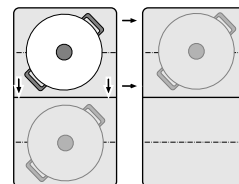
Дополнительную информацию о правильном размещении посуды можно найти в главе

→ "Flex Zone", Страница 18

12.1 Активация Подтверждение установок

1. Поднимите посуду.
- ✓ Индикатор зоны нагрева начинает мигать.
- ✓ Зона нагрева не нагревается.

2. Поставьте посуду на свободную зону нагрева в течение 90 секунд.



Переместите посуду на неактивную зону нагрева, для которой не были выбраны предустановки и на которой не стояла перед этим посуда.

- ✓ Будет распознана новая зона нагрева.
- ✓ Горит .
- ✓ На индикаторе мигает принятый уровень мощности.

3. Используйте магнитный переключатель, чтобы выбрать новую зону нагрева в течение 90 секунд.

✓ Установки перенесены.

Заметка: Если при перемещении посуды на свободную зону нагрева была активирована функция свободной зоны нагрева, прибор принимает установки автоматически.

Прибор также переносит установки времени на новую зону нагрева. Установки для функции сенсора жарения прибором не переносятся.

Вы можете переключить действие функции «Booster» для зон нагрева слева направо или справа налево только в том случае, если ни одна зона нагрева не активна.

Если вы поставили новую посуду на другую зону нагрева до подтверждения установок, то данная функция будет доступна для обеих зон. Подтвердите необходимую зону нагрева.

Если вы переставляете несколько предметов посуды, эту функцию можно использовать только для зоны нагрева, на которую был переставлен последний предмет посуды.

Вы можете переставить посуду обратно на предыдущую зону нагрева в течение установленного времени. Зона нагрева будет без подтверждения продолжать нагрев, используя ранее принятые установки.

13 Функция «Профессиональный повар»

С помощью функции «Профессиональный повар» возможно отображение предварительно установленных ступеней нагрева для каждой зоны нагрева.

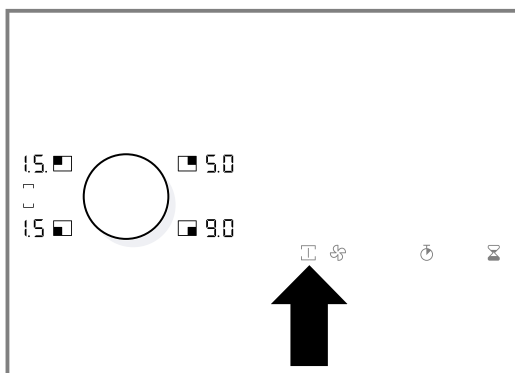
Примечания

- Предлагаемые значения можно изменить в базовых установках → *Страница 27*.
- В режиме «Профессиональный повар» можно установить только функцию поддержания в горячем состоянии и функцию свободной зоны нагрева Flex.
- Если вы используете неподходящую посуду, например алюминиевую, то индикатор ступени нагрева будет мигать до тех пор, пока вы ее не уберете. При проверке, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева, обратите внимание на следующую информацию: → *"Проверка посуды", Страница 31*

13.1 Активация функции «Профессиональный повар»

Требование: Варочная панель включена.

1. Нажмите



- ✓ На индикаторе конфорки загораются предустановленные уровни мощности.
 - ✓ Зоны нагрева на левой стороне объединены.
2. В течение 8 минут установите подходящую посуду.
 - ✓ После распознавания посуды выбирается соответствующая зона нагрева.

3. При необходимости скорректируйте уровень мощности магнитным переключателем.

✓ Если время установки истекло, индикаторы ступеней нагрева незанятых зон нагрева начинают мигать. Если вы не коснетесь , неиспользуемые зоны нагрева отключаются.

13.2 Продление функции «Профессиональный повар»

Требования

- Функция «Профессиональный повар» активирована.
- Время установки истекло.
- ▶ В течение 90 секунд снова нажмите .

13.3 Деактивация функции «Профессиональный повар»

- ▶ Нажмите .
- ✓ Все конфорки переключаются на уровень мощности .
- ✓ горит белым светом.

13.4 Автоматическая деактивация функции «Профессиональный повар»

Если в течение 8 минут вы не поставите подходящую посуду на одну или несколько конфорок, то символ и индикаторы соответствующих конфорок начнут мигать. Вы можете деактивировать функцию «Профессиональный повар» или она будет автоматически завершена через 90 секунд.

- ▶ Чтобы деактивировать функцию «Профессиональный повар» дважды нажмите .
- Если вы не нажмете , функция «Профессиональный повар» будет выключена автоматически через 90 секунд.
- ✓ горит белым светом.
- ✓ Зоны нагрева без посуды переключаются на уровень мощности . Занятые зоны нагрева сохраняют установленный уровень мощности.

14 Функция таймера

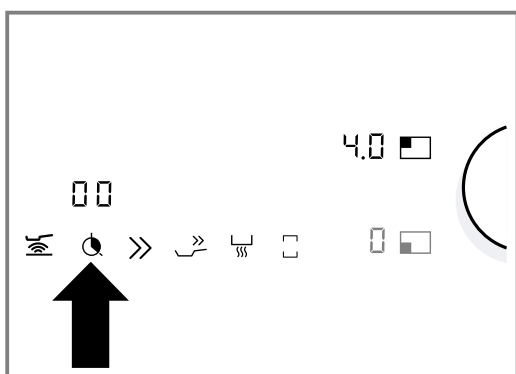
Для вашего прибора предусмотрены различные функции для установки времени приготовления.

14.1 Автоматическая функция времени приготовления

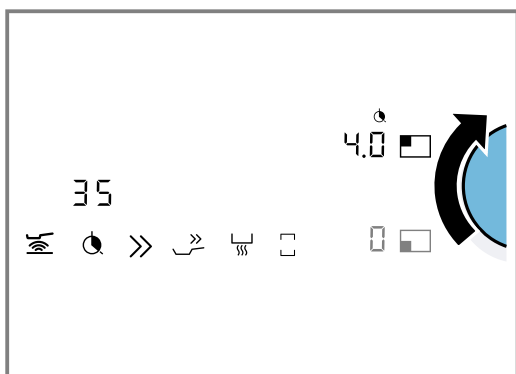
Зона нагрева автоматически выключается по истечении установленного времени. Вы можете установить время от 1 до 99 минут.

Настройка автоматической функции времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Установите требуемый уровень мощности.
3. Нажмите .



- ✓ Загорается . На индикаторе таймера появляется .
- 4. Установите требуемое время приготовления магнитным переключателем.
- 5. Для подтверждения выбранного времени приготовления нажмите .



- ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления зона нагрева выключается.
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Индикатор уровня мощности показывает , а на индикаторе таймера мигает .
- 6. Нажмите любой символ или используйте магнитный переключатель.
- ✓ Звуковой сигнал отключается.
- ✓ Индикаторы гаснут.

Примечания

- Время приготовления отображается на индикаторе таймера в минутах, последние 30 секунд будут отображаться в секундах.

- Чтобы запросить оставшееся время приготовления, выберите соответствующую зону нагрева. Время приготовления появится на 10 секунд.
- Если установлено одно время приготовления для нескольких зон нагрева, на индикаторе таймера будет отображаться время, которое истекает первым. Индикатор  зоны нагрева горит оранжевым светом.
- Если свободная зона нагрева Flex выбрана в качестве единственной зоны нагрева, установленное время приготовления будет одинаковым для всей зоны нагрева.
- Если запрограммировано время приготовления для одной зоны нагрева и активирован сенсор жарения, то отсчет времени приготовления начнется сразу, а не после достижения выбранного температурного режима.

Изменение автоматической функции времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
3. Установите время приготовления магнитным переключателем.

Сброс автоматической функции времени приготовления

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
3. Установите время приготовления магнитным переключателем на .

14.2 Таймер

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

Установка таймера

1. Нажмите .
- ✓ На индикаторе таймера появляется .
2. Установите требуемое время магнитным переключателем.
3. Для подтверждения выбранного времени приготовления нажмите .
- ✓ Начинается отсчет времени.

Изменение таймера

1. Нажмите .
2. Установите требуемое время магнитным переключателем.

Сброс таймера

1. Нажмите .
2. Установите время магнитным переключателем на .

Выключение таймера

Требование: По истечении времени раздается звуковой сигнал.  мигает.

- Нажмите .
- ✓ Индикатор гаснет.

- ✓ Звуковой сигнал отключается.

14.3 Таймер Plus

С помощью таймера Plus можно активировать функцию секундомера. Функция секундомера показывает время, прошедшее с момента окончания времени таймера.

Установка таймера Plus

- ▶ До отключения звукового сигнала нажмите и удерживайте символ  нажатым в течение нескольких секунд.
- ✓ На индикаторе секундомера появляется время, прошедшее с момента окончания установленного времени.
- ✓ На индикаторе таймера мигает предварительно установленное время.

Отключение таймера Plus

- ▶ Нажмите и удерживайте .
- ✓ Функция секундомера остановлена.
- ✓ Индикаторы гаснут.

14.4 Функция секундомера

Функция секундомера показывает время в минутах и секундах (мм.сс), прошедшее с момента активации функции. Функция секундомера не зависит от всех прочих установок и не выключает зону нагрева автоматически.

Максимальная продолжительность времени составляет 99 минут и 59 секунд (99.59). Когда это значение будет достигнуто, индикация снова начинается с 00.00.

Активация функции секундомера

- ▶ Нажмите .
- ✓ На индикаторе секундомера появляется 00.00.
- ✓ Начинается отсчет времени.

Прерывание функции секундомера

1. Нажмите .
 - ✓ Функция секундомера остановлена.
 - ✓ Индикаторы секундомера продолжают гореть.
2. Нажмите .
 - ✓ На индикаторе выполняется обратный отсчет времени.

Деактивация функции секундомера

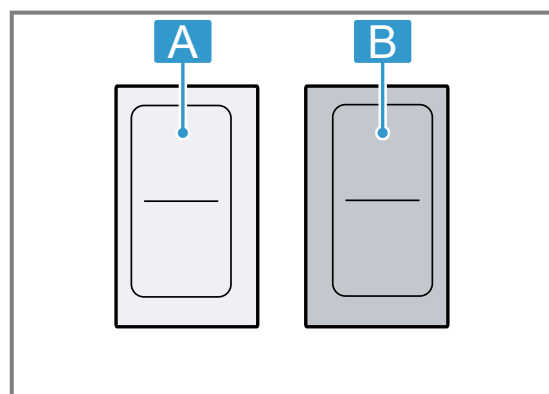
- ▶  удерживайте нажатой.
- ✓ Функция секундомера остановлена.
- ✓ Индикатор секундомера гаснет.
- ✓ Функция секундомера деактивирована.

15 Функция «Booster» для кастрюль

Функция «Booster» для кастрюль позволяет нагреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Функция «Booster» для кастрюль кратковременно увеличивает максимальную мощность выбранной зоны нагрева.

Функция «Booster» для кастрюль доступна для зоны нагрева, если не используется другая зона нагрева этой же группы.



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

15.1 Активация функции «Booster» для кастрюль

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
 - ✓ Загорается .
 - ✓ Функция активирована.

15.2 Деактивация функции «Booster» для кастрюль

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
3. Используйте магнитный переключатель или выберите другую функцию.
 - ✓  гаснет.
 - ✓ Зона нагрева переключается обратно на уровень мощности 9.
 - ✓ Функция деактивирована.

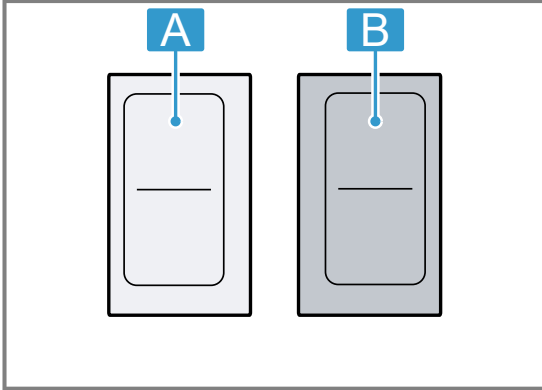
Примечания

- При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Booster» для кастрюль в целях защиты электронных элементов внутри варочной панели.
- Если перед включением функции был установлен уровень мощности, то после ее выключения он будет снова автоматически принят.

16 Функция «Booster» для сковород

Функция «Booster» для сковород позволяет нагреть посуду быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Функция «Booster» для сковород доступна для зоны нагрева, если не используется другая зона нагрева этой же группы.



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

16.1 Рекомендации по использованию

Соблюдайте следующие рекомендации по использованию функции «Booster» для сковород:

- Всегда используйте посуду без предварительного разогрева.
- Используйте кастрюли и сковороды с ровным дном. Не используйте посуду с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра разогреваемую пустую посуду, жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.

- Ставьте посуду по центру зоны нагрева. Убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует размеру зоны нагрева.
- Учитывайте следующую информацию относительно типа, размера и размещения посуды:
→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8

16.2 Активация функции «Booster» для сковород

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
- ✓ Загорается .
- ✓ Функция активирована.

16.3 Деактивация функции «Booster» для сковород

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите .
3. Используйте магнитный переключатель или выберите другую функцию.
- ✓  гаснет.
- ✓ Зона нагрева переключается обратно на уровень мощности 9.
- ✓ Функция деактивирована.

Примечания

- Через 30 секунд функция «Booster» для сковород автоматически выключится. Выберите подходящий уровень мощности для блюда.
- Если перед включением функции был установлен уровень мощности, то после ее выключения он будет снова автоматически принят.

17 Функция поддержания в горячем состоянии

С помощью функции поддержания в горячем состоянии можно плавить шоколад или масла, а также подерживать блюда или посуду в горячем состоянии.

17.1 Активация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите .
- ✓ Загорается индикатор .

17.2 Деактивация функции поддержания в горячем состоянии

1. Выберите зону нагрева.
2. Нажмите , поверните магнитный переключатель или выберите другую функцию.
- ✓ Индикатор  гаснет.
- ✓ Зона нагрева выключается и загорается индикация остаточного тепла.

18 Функция сенсора жарения

Функция сенсора жарения позволяет поддерживать подходящую температуру сковороды при жарении. Эта функция доступна для всех зон нагрева. Под варочной панелью находятся сенсоры температуры. Они контролируют температуру дна кастрюли или сковороды.

Сенсоры измеряют температуру посуды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает точную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения оптимального результата приготовления.

18.1 Преимущества при жарении

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для поддержания температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а растительное масло или жир не перегреваются.
- Звуковой сигнал указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла и последующего выкладывания продуктов.

Примечания

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

18.2 Подходящая кухонная посуда

Выберите зону нагрева, диаметр которой соответствует дну посуды. Поставьте посуду на середину этой зоны нагрева.

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Данные принадлежности вы можете дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе.

Заметка: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Дополнительную информацию можно получить у специалистов сервисной службы.

→ "Сервисная служба", Страница 40

Специальные принадлежности

Сковорода Ø 15 см	GP900001
Сковорода Ø 19 см	GP900002
Сковорода Ø 21 см	GP900003
Панель Террап Yaki	CA051300, только для свободной зоны нагрева.
Сковорода-гриль	CA052300, только для свободной зоны нагрева.

18.4 Функции сенсора жарения

В обзоре представлены доступные установки для функции сенсора жарения.

Функция сенсора жарения	Температурные режимы	Кухонная посуда	Доступность	Подключение
Жарение в большом количестве масла	1, 2, 3, 4, 5		Все зоны нагрева	

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

Примечания

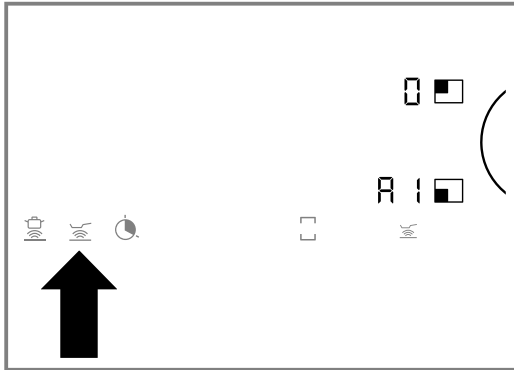
- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Другие сковороды могут перегреваться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.
- При приготовлении пищи на свободной зоне нагрева и использовании сковороды неподходящего размера или неправильной установке сковороды сенсор жарения может не активироваться. Дополнительную информацию см. в главе → "Flex Zone", Страница 18.

18.3 Температурные режимы

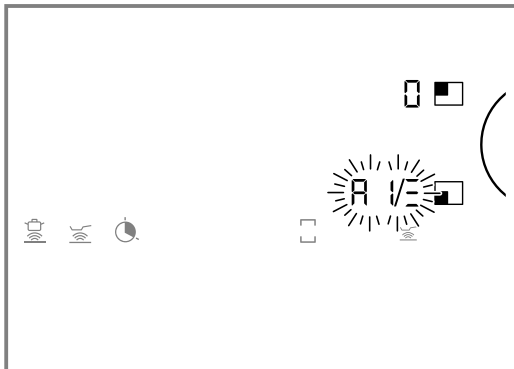
Ре-жи-мы		Подходит для
1	очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина.
2	низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла категории «Экстра», сливочного масла или маргарина (например, приготовление омлета).
3	низкая – средняя	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
4	средняя – высокая	Жарение стейков (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 или средней прожарки, картофельных оладий и картофеля

18.5 Включение функции сенсора жарения

1. Выберите из обзора подходящую ступень нагрева.
2. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.
3. Выберите зону нагрева.
4. Нажмите



- ✓ Загорается .
 - ✓ Загорается температура жарения Я I.
5. В течение следующих 10 секунд установите требуемую ступень нагрева магнитным переключателем.



- ✓ На индикаторе процесс нагрева от до показывается попеременно с установленной степенью нагрева. Когда достигается установленная температура жарения, раздается звуковой сигнал и индикатор нагрева гаснет. Загорается индикатор температурного режима.
6. После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

Заметка: Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

18.6 Выключение функции сенсора жарения

1. Выберите зону нагрева.
 2. Нажмите или установите магнитным переключателем температурный режим .
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
 - ✓ гаснет.
 - ✓ Функция деактивирована.

18.7 Рекомендации по приготовлению с использованием сенсора жарения

В таблице указано, какая ступень нагрева оптимально подходит для приготовления определённых блюд. Время жарения (⌚ min) может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов. Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды. Предварительно разогреть пустую сковороду. Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.

		⌚ min
Мясо		
Шницель, без панировки ¹	4	6-10
Шницель, в панировке ¹	4	6-10
Филе ²	4	6-10
Котлеты ¹	3	10-15
Кордон блю ¹	4	10 - 15
Венский шницель ¹	4	10-15
Стейк с кровью, толщиной 3 см ²	5	6-8
Стейк среднепрожаренный, толщиной 3 см ²	5	8-12
Стейк хорошо прожаренный, толщиной 3 см ¹	4	8-12
Грудка птицы, толщиной 2 см ¹	3	10-20
Нарезанное полосками мясо ³	4	7-12
Гирс ³	4	7-12
Шпиг ¹	2	5 - 8
Мясной фарш ³	4	6-10
Шницель по-гамбургски, толщина 1,5 см ¹	3	6-10
Рубленые котлеты, толщина 2 см ¹	3	10-20
Фрикадельки с начинкой ¹	3	10-20
Сардельки ¹	3	8-20
Свежие колбаски ¹	3	8-20
Рыба		
Рыбное филе, без панировки ¹	4	10-20
Рыбное филе, в панировке ¹	3	10-20
Лангустины ¹	4	4 - 8
Креветки ¹	4	4 - 8
Рыба, жареная, целиком ¹	3	10-20
Блюда из яиц		

¹ Часто переворачивать.

² Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.

³ Периодически перемешивать.

⁴ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала.

⁵ Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.

⁶ Добавить воду после звукового сигнала. Пока вода закипает подготовить продукты.

⁷ Добавить продукты после звукового сигнала.

	⌚	⌚ min
Яичница-глазунья на сливочном масле ⁴	2	2-6
Яичница-глазунья ²	4	2-6
Яичница-болтунья ³	2	4-9
Омлет ⁵	2	3-6
Блины ⁵	5	1,5-2,5
Гренки ⁵	3	4-8
Шмаррен по-королевски ⁵	3	10-15
Овощи и бобовые		
Чеснок ³	2	2-10
Лук, тушёный ³	2	2-10
Репчатый лук, кольцами ³	3	5-10
Цукини ¹	3	4-12
Баклажан ¹	3	4-12
Сладкий перец ¹	3	4-15
Зелёная спаржа ¹	3	4-15
Грибы ³	4	10-15
Овощи, тушённые в растительном масле ³	1	10-20
Овощи, глазированные ³	3	6-10
Картофель		
Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель ³	5	6-12
Картофель фри (из сырого картофеля) ³	4	15-25
Картофельные оладьи ⁵	5	2,5-3,5
Жареный картофель по-швейцарски ⁴	2	50-55
Глазированный картофель ³	3	10-15
Соусы		
¹ Часто переворачивать.		
² Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.		
³ Периодически перемешивать.		
⁴ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала.		
⁵ Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.		
⁶ Добавить воду после звукового сигнала. Пока вода закипает подготовить продукты.		
⁷ Добавить продукты после звукового сигнала.		

	⌚	⌚ min
Томатный соус с овощами ³	1	25-35
Соус «Бешамель» ³	1	10-20
Сырнй соус ³	1	10-20
Соус, уваривание ³	1	25-35
Сладкие соусы ³	1	15-25
Продукты глубокой заморозки		
Шницель ¹	4	15-20
Кордон блю ¹	4	10 - 30
Грудка птицы ¹	4	10-30
Куриные нагетсы ¹	4	10-15
Гирс ³	4	10-15
Кебаб ³	4	10-15
Рыбное филе, без панировки ¹	3	10-20
Рыбное филе, в панировке ¹	3	10-20
Рыбные палочки ¹	4	8-12
Картофель фри, на сковороде ³	5	4-6
Блюда для жарения ³	3	6-10
Весенние рулеты ¹	4	10-30
Камамбер ¹	3	10-15
Другие		
Жареный сыр ¹	3	7-10
Крутоны ³	3	6-10
Сухие готовые блюда ⁶	1	5-10
Миндаль, обжаренный ⁷	4	3-15
Фундук, обжаренный ⁷	4	3-15
Кедровые орехи, обжаренные ⁷	4	3-15
¹ Часто переворачивать.		
² Положить продукты и добавить растительное масло после звукового сигнала.		
³ Периодически перемешивать.		
⁴ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала.		
⁵ Время приготовления порции. Жарить одну порцию за другой.		
⁶ Добавить воду после звукового сигнала. Пока вода закипает подготовить продукты.		
⁷ Добавить продукты после звукового сигнала.		

19 Блокировка для безопасности детей

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

19.1 Активация блокировки для безопасности детей

Требование: Варочная панель выключается.

- ▶ Снимите магнитный переключатель с варочной панели.

- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Символ  загорается на 10 секунд.
- ✓ Варочная панель заблокирована.

Замечка: Если при снятии магнитного переключателя варочная панель включена, то прибор блокируется на 10 минут. Если в течение 10 минут вы не вернете магнитный переключатель на место, то варочная панель выключится и активируется блокировка для безопасности детей.

19.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

- Разместите магнитный переключатель на магнитной панели.

20 Блокировка панели управления при вытирании

Эта функция позволяет на короткое время заблокировать панель управления для очистки. Вы можете очистить поверхность панели управления, не вызывая изменения установок.

20.1 Активация блокировки панели управления при вытирании

- Снимите магнитный переключатель с варочной панели.
- ✓ Раздается звуковой сигнал.
- ✓ Индикатор  и установки варочной панели мигают.
- ✓ Прибор перестает нагреваться.

- ✓ Если запрограммирована автоматическая функция времени приготовления, то она приостанавливается.
- ✓ Панель управления блокируется на 10 минут.

20.2 Деактивация блокировки панели управления при вытирании

- В течение 10 минут верните магнитный переключатель на место.
- ✓ Панель управления разблокирована.
- ✓ Варочная панель продолжает нагреваться с предыдущими установками.

21 Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активируется, если в течение длительного времени использовать одну зону нагрева, не изменяя установок. В зависимости от выбранного уровня мощности зона нагрева автоматически отключается через 1–10 часов.

Зона нагрева перестает нагреваться. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе зоны нагрева появляется индикация остаточного тепла h или H .

Можно в любой момент снова выбрать зону нагрева и выполнить установки.

22 Базовые установки

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

22.1 Обзор базовых установок

Здесь вы можете ознакомиться с обзором базовых установок и заданных на заводе установочных значений.

Индикация	Выбор
$c1$	Звуковые сигналы  Все звуковые сигналы включены. ¹  Включен только сигнал об ошибке.
$c2$	Время выбора зоны нагрева Зона нагрева остается выбранной в течение 5 секунд. Зона нагрева остается выбранной в течение 10 секунд. ¹ Зона нагрева остается выбранной в течение 15 секунд.  Не ограничено: остается выбранной последняя активная зона нагрева.

¹ Заводская настройка

² Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

³ Данная функция недоступна для этой модели.

Индикация	Выбор
$c3$	Ограничение по мощности. Ограничивает общую мощность варочной панели. Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели.  Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. ^{1, 2} 1 1000 Вт Минимальная мощность. 1 1500 Вт ... 3 3000 Вт Рекомендуется для 13 А. 3 3500 Вт Рекомендуется для 16 А. 4 4000 Вт 4 4500 Вт Рекомендуется для 20 А. ... 9 или 9 . Максимальная мощность варочной панели. ²
$c4$	Возврат к заводским установкам  Индивидуальные установки сохранены. ¹  Вернитесь к заводским установкам.

¹ Заводская настройка

² Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

³ Данная функция недоступна для этой модели.

Индикация	Выбор
c5	Функция сенсора варки ³ Соедините беспроводной датчик температуры с варочной панелью. Установка в зависимости от высоты над уровнем моря: 1-2 Понижение уровня. 3 Базовая установка. 4-5 Повышение уровня.
cb	Функция «Профессиональный повар» Выберите отдельную зону нагрева для предустановки ступени нагрева для функции «Профессиональный повар». Предустановленные значения ¹ : Левая свободная зона нагрева: 1.5 Верхняя правая зона нагрева: 5.0 Нижняя правая зона нагрева: 9.0
c7	Проверка посуды, результат приготовления 0 Не подходит. 1 Не оптимальный. 2 Подходит.
c9	Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха 0 Режим циркуляции воздуха установлен. ¹ 1 Режим отвода воздуха установлен.
ca	Установка автоматического запуска A Включено. ¹ Вентиляция запускается на уровне мощности, который выбирается с помощью сенсора. 1/2/3 Включено. Вентиляция запускается на уровне мощности 1, 2 или 3. OFF Выключено.
cb	Настройка чувствительности сенсора для вентилятора 1 Настройка пониженной чувствительности сенсора. 2 Настройка умеренной чувствительности сенсора. ¹ 3 Настройка повышенной чувствительности сенсора.
cc	Установка автоматической функции с сенсорным управлением остаточным ходом OFF Выключено. ON Включено. ¹
cd	Home Connect → "Обзор настроек Home Connect", Страница 30

¹ Заводская настройка
² Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.
³ Данная функция недоступна для этой модели.

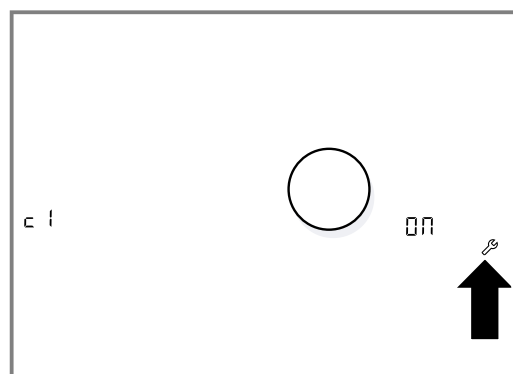
22.2 Открывание меню базовых установок

Требование: Варочная панель выключается.

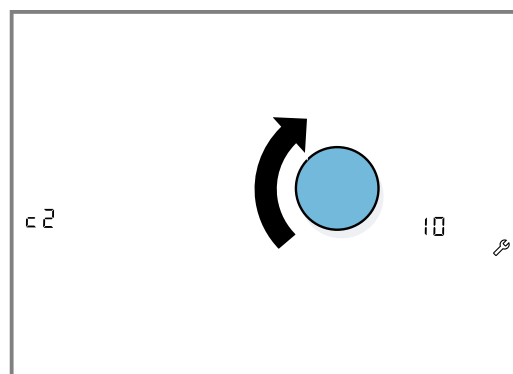
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите .
 - Для просмотра отдельных индикаций поверните магнитный переключатель.
 Первые четыре индикации показывают информацию об изделии.

Информация об изделии	Индикация
Индекс сервисного центра (KI)	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	0.5

3. Снова нажмите .



- ✓ Откроется меню «Базовые установки».
 - ✓ Горят c1 и 01.
4. Нажимайте  до тех пор, пока не будет показана требуемая функция.
 5. Выберите требуемую установку магнитным переключателем.



6. Удерживайте  в течение мин. 4 секунд.
- ✓ Установки сохраняются в памяти.
7. → "Выход из меню базовых установок",
Страница 28

22.3 Выход из меню базовых установок

- Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

23 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.

Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Рекомендации

- Соответствующая информация содержится в прилагаемой документации Home Connect.
- Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Примечания

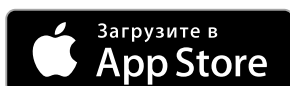
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect. → "Безопасность", Страница 3
- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения. Процесс приготовления необходимо контролировать.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

23.1 Настройка Home Connect

Требования

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

1. Скачайте приложение Home Connect.



2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.



3. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

23.2 Изменение установок Home Connect

1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд нажмите . С помощью индикации высвечивается информация об изделии.

Информация об изделии	Индикация
Индекс сервисного центра (KI)	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	0.5

3. Снова нажмите .
 - ✓ Откроется меню «Базовые установки».
 - ✓ Горят и .
4. Нажимайте , пока не появится .
5. Для изменения установки Home Connect нажимайте до тех пор, пока не будет показана требуемая установка.
 - "Обзор настроек Home Connect", Страница 30
6. Выберите требуемое значение для установки магнитным переключателем.
7. Удерживайте в течение мин. 4 секунд.
 - ✓ Установки сохраняются в памяти.
8. → "Выход из меню базовых установок", Страница 28

23.3 Обзор настроек Home Connect

В меню базовых установок вашей варочной панели вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

Установка	Выбор или индикация	Дополнительная информация
<i>HC 1 / WEL</i>	Регистрация в домашней беспроводной сети (WLAN) <i>OFF</i> – Нет подключения/Прервать подключение к сети <i>CO1</i> – Автоматическое подключение <i>CO2</i> – Подключение вручную <i>ON</i> – Подключено	Зарегистрируйте варочную панель в домашней сети WLAN (Wi-Fi) или отключите от сети.
<i>HC 2 / PAI</i>	Подключение к приложению <i>OFF</i> – Нет подключения или сеанс завершен <i>ON</i> – Установить подключение	<i>HC 2 / PAI</i> отображается только в том случае, если варочная панель подключена к домашней сети.
<i>HC 3 / CON</i>	Подключение к домашней беспроводной сети (WLAN) <i>OFF</i> – Модуль беспроводной связи выключен <i>ON</i> – Модуль беспроводной связи включен	Если функция WLAN активирована, функциями Home Connect можно пользоваться. <i>HC 3 / CON</i> отображается только в том случае, если варочная панель уже была ранее подключена к сети.
<i>HC 4 / RES</i>	Настройка через приложение <i>OFF</i> – Выключено <i>ON</i> – Включено ¹	Если настройка выключена, в приложении Home Connect отображается только режим работы варочной панели.
<i>HC 5 / UPd</i>	Обновление ПО <i>dEF</i> – Обновление доступно и готово к установке <i>INS</i> – Начать установку	<i>HC 5 / UPd</i> отображается только в том случае, если доступно обновление ПО.
<i>HC 6 / GEd</i>	Дистанционный доступ сервисной службы <i>OFF</i> – Не доступно <i>ON</i> – Доступно	<i>HC 6 / GEd</i> отображается только когда сервисная служба пытается получить доступ к варочной панели. Предоставленный доступ вы можете в любой момент отменить.
<i>HC 7 / SLF</i>	Уровень сигнала WLAN <i>NA</i> – Нет подключения к домашней беспроводной сети (WLAN) <i>1</i> – Уровень сигнала 1 (слабый) <i>2</i> – Уровень сигнала 2 (средний) <i>3</i> – Уровень сигнала 3 (хороший)	<i>HC 7 / SLF</i> показываются только при наличии подключения к WLAN.
<i>HC 8 / SER</i>	Подключение к серверу Home Connect <i>OFF</i> – Нет подключения <i>ON</i> – Подключено	<i>HC 8 / SER</i> показываются только при наличии подключения к WLAN.

¹ Заводская настройка

23.4 Включение WLAN

1. Откройте базовую установку *cd*.
2. Прикасайтесь к символу , пока не начнут поочередно мигать установки *HC 3* и *CON*.
✓ Загорается *OFF*.
3. Установите значение *ON* магнитным переключателем.
✓ Загорается .
- ✓ WLAN активирована.

23.5 Отключение WLAN

Примечания

- Если сеть WLAN активирована, вы можете пользоваться функциями Home Connect.
- В сетевом режиме ожидания ваш прибор потребляет не более 2 Вт.

1. Откройте базовую установку *cd*.
2. Прикасайтесь к символу , пока не начнут поочередно мигать установки *HC 3* и *CON*.
✓ Загорается *ON*.
3. Установите значение *OFF* магнитным переключателем.
✓ На панели управления гаснет .
- ✓ WLAN деактивирована.

Заметка: Настройки сети сохраняются в памяти. При повторной активации WLAN варочная панель запустит процесс подключения к сохраненной сети.

23.6 Прерывание подключения к сети

Варочную панель можно отключить от сети в любой момент.

Заметка: Когда варочная панель отключена от сети, управление с помощью Home Connect невозможно.

1. Откройте базовую установку $c\bar{d}$.
2. Прикасайтесь к символу $\bar{\Phi}$, пока не начнут поочередно мигать установки $H\bar{C}$ 1 и $P\bar{E}\bar{E}$.
 - ✓ Загорается $\bar{O}\bar{N}$.
3. Установите значение $\bar{O}\bar{F}\bar{F}$ магнитным переключателем.
 - ✓ На панели управления гаснет $\bar{\Phi}$.
 - ✓ Прибор отключен от домашней сети.

23.7 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, 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 обновленной версии ПО вы получите об этом информацию через приложение Home Connect и можете запустить обновление ПО через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Примечания

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

23.8 Дистанционная диагностика

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

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: www.home-connect.com

23.9 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом соединении прибора с домашней сетью, имеющей выход в интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первоначальная регистрация):

- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодовых номеров прибора и MAC-адреса встроенного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Первоначальная регистрация является этапом подготовки к использованию функций Home Connect и требуется лишь однократно, при первом использовании функций Home Connect.

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

24 Проверка посуды

С помощью данной функции можно проверять скорость и качество процесса приготовления в зависимости от посуды. Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой зоны нагрева.

Заметка: Дополнительная информация по этой функции приводится в разделе Базовые установки → Страница 27, а по типу, размеру и размещению посуды в

→ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8 и

→ "Flex Zone", Страница 18.

24.1 Проверка посуды

1. Налейте в кастрюлю прим. 200 мл воды и поставьте ее при комнатной температуре по центру зоны нагрева, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.
2. → "Открытие меню базовых установок", Страница 28.
3. Выберите установку $c\bar{7}$.
4. Прикоснитесь к зоне настройки.
 - ✓ — мигает.
 - ✓ Функция активирована.

- ✓ Через 10 секунд появится результат качества и скорости процесса приготовления.

5. Проверьте результат по обзору
→ "Результат в зависимости от посуды", Страница 32.
6. Для повторной активации функции снова поверните магнитный переключатель.

Примечания

- Если используемая зона нагрева намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только середина посуды. Результат приготовления не будет оптимальным.
- Свободная зона нагрева настроена в качестве единственной зоны нагрева, на ней можно проверить только один предмет посуды.

24.2 Результат в зависимости от посуды

В следующем обзоре представлены возможные результаты по качеству и скорости процесса приготовления в зависимости от посуды.

Индикация	Результат
0	Посуда не подходит для зоны нагрева и поэтому не нагревается. ¹
¹ При наличии зоны нагрева меньшего размера протестируйте посуду ещё раз на меньшей зоне нагрева.	

Индикация	Результат
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления. ¹
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.
¹ При наличии зоны нагрева меньшего размера протестируйте посуду ещё раз на меньшей зоне нагрева.	

25 Ограничение по мощности

С помощью этой функции вы можете регулировать общую мощность варочной панели. Для варочной панели установлены заводские настройки. Данные о максимальной мощности варочной панели приведены на типовой табличке. С помощью этой функции вы адаптируете настройки прибора к требованиям при каждой конкретной установке электрооборудования. Чтобы не превышать это установочное значение, ва-

рочная панель автоматически распределяет доступную мощность по активным зонам нагрева по мере необходимости.

Пока эта функция активна, мощность каждой зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если зона нагрева включена и достигнуто ограничение мощности, на короткое время загорается .. Прибор самостоятельно регулирует и выбирает максимально возможный уровень мощности.

Как это сделать, вы можете узнать в разделе Базовые установки → Страница 27.

26 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

26.1 Чистящие средства

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

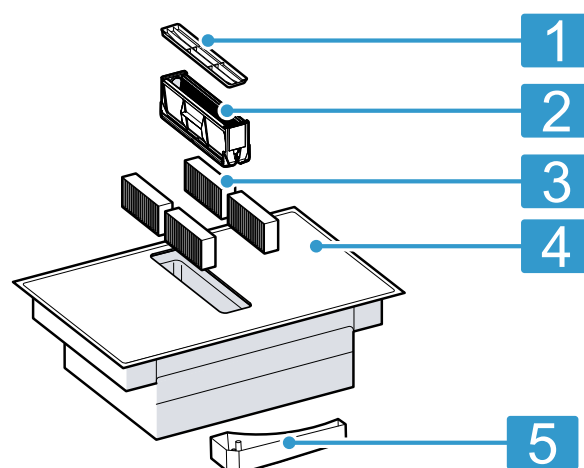
- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.
- ▶ Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящие средства. Это может привести к появлению пятен на поверхности.

Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

26.2 Для очищенных деталей и компонентов под замену

В следующем обзоре представлены компоненты прибора, которые следует заменить или очистить.



1	Вентиляционная решётка
2	Жироулавливающий фильтр
3	Фильтр для удаления запаха или шумопоглотитель
4	Стеклокерамика
5	Ёмкость для слива лишней жидкости

26.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

Примечания

- Учитывайте информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 32*
 - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очистите раму варочной панели мягкой салфеткой с мыльным раствором. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
 2. Протрите насухо мягким полотенцем.

26.4 Очистка варочной панели

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

Заметка: Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 32*

Требования

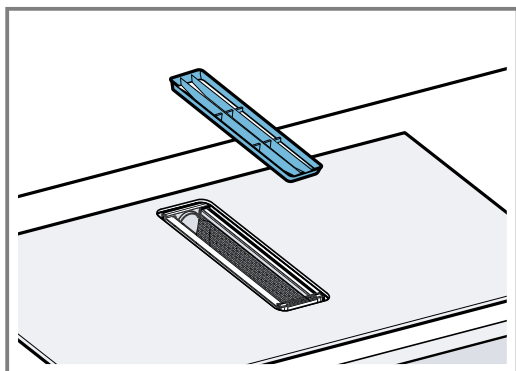
- Варочная панель остыла.
 - На время очистки варочной панели оставляйте жироулавливающий фильтр в приборе для сбора остатков пищи.
1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стекол.
 2. Очистите варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.
- Рекомендация:** Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

26.5 Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя

Регулярно заменяйте фильтр для удаления запаха. Заменяйте шумопоглотители по мере их загрязнения.

Заметка: Фильтр для удаления запаха или шумопоглотитель можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу или в интернет-магазине.

1. Используйте только оригинальные фильтры для обеспечения эффективной работы.
2. Снимите вентиляционную решётку.



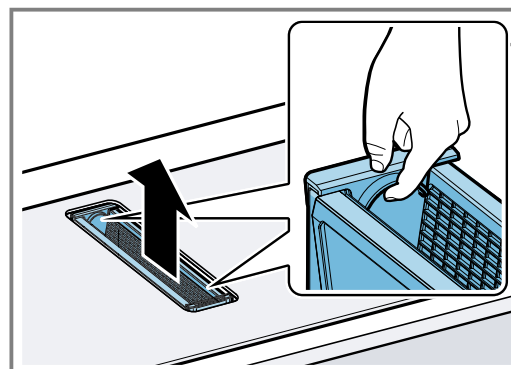
3. ВНИМАНИЕ!

При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.

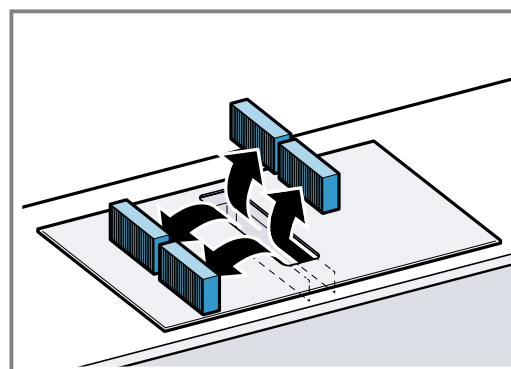
- Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

Извлеките жироулавливающие фильтры.

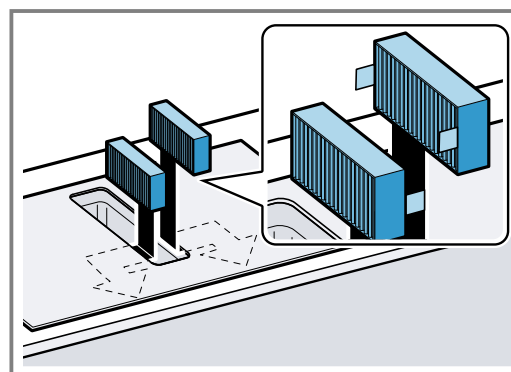
- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



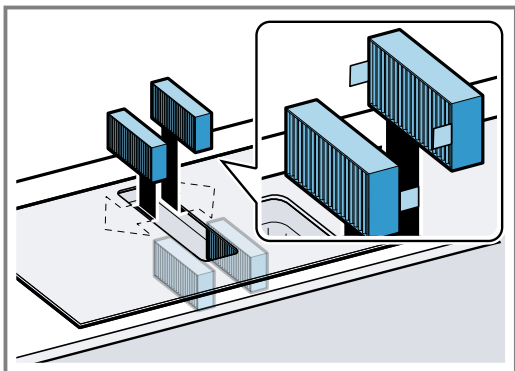
4. Извлеките 4 фильтра для удаления запаха или шумопоглотители и утилизируйте надлежащим образом.



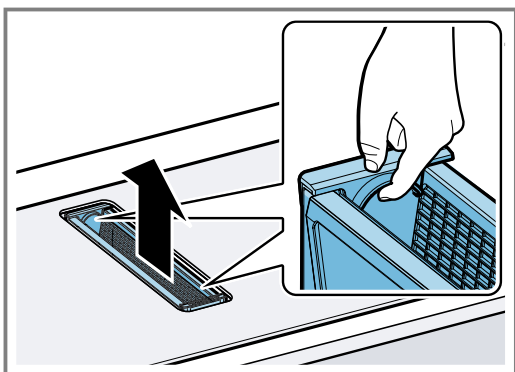
5. Вставьте 2 фильтра для удаления запаха или шумопоглотители слева и справа в прибор и выдвиньте вперед.



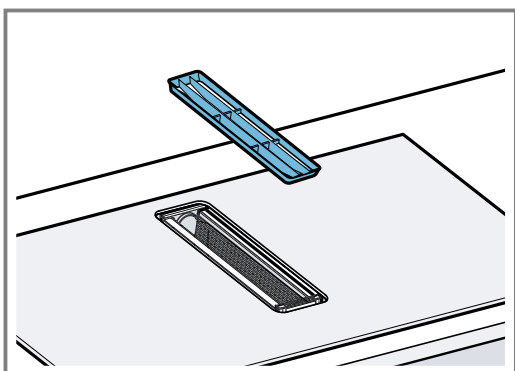
6. Вставьте другие фильтры для удаления запаха или шумопоглотитель слева и справа в прибор.



7. Вставьте жироулавливающие фильтры.



8. Установите вентиляционную решётку.



Обнуление индикатора насыщения

Требование: После выключения прибора раздается звуковой сигнал и загораются F *CHANGGE*.

1. Замените фильтр для удаления запаха.
→ Страница 33
2. Выключите прибор.
✓ Загорается F *CHANGGE*.
3. Нажмите и удерживайте , пока не раздастся звуковой сигнал.
✓ Индикатор насыщения обнулен.

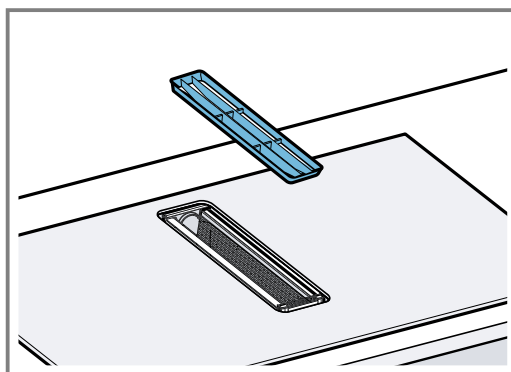
26.6 Очистка жироулавливающего фильтра

Жироулавливающий фильтр задерживает жир из кухонных испарений. Для обеспечения оптимального функционирования регулярно очищайте жироулавливающие фильтры.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!
Отложения жира в жироулавливающих фильтрах могут вспыхнуть.

- ▶ Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- ▶ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.
- ▶ Никогда не работайте с открытым пламенем рядом с прибором (например, фламбирование).

1. Снимите вентиляционную решётку.



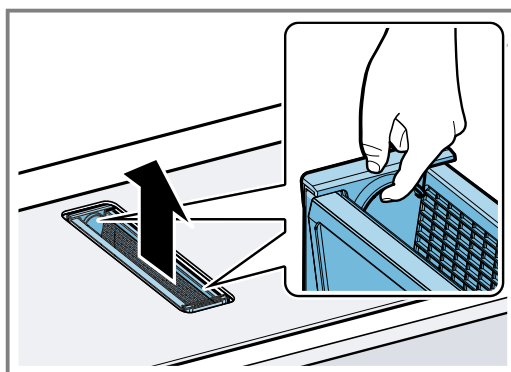
2. **ВНИМАНИЕ!**

При падении жироулавливающий фильтр может повредить варочную панель.

- ▶ Придерживайте жироулавливающий фильтр снизу рукой.

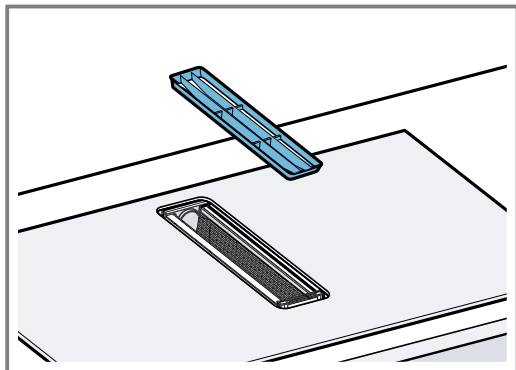
Извлеките жироулавливающий фильтр.

- Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте жироулавливающие фильтры, чтобы избежать стекания жира.



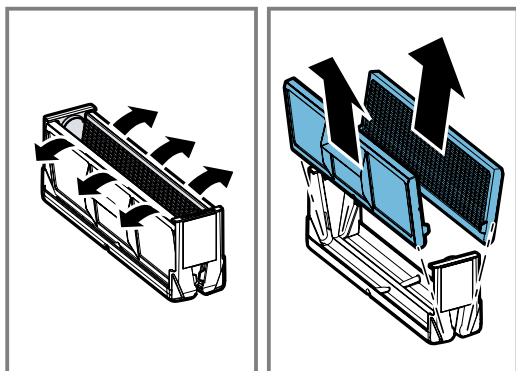
3. Очистите жироулавливающий фильтр.
 - → "Очистка жироулавливающего фильтра вручную", Страница 35
 - → "Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине", Страница 35
4. При необходимости извлеките фильтр для удаления запаха или шумопоглощающий фильтр и очистите прибор изнутри.
→ "Замена фильтра для удаления запаха или шумопоглотителя", Страница 33
5. При попадании в прибор посторонних предметов, извлеките их и убедитесь, что доступ воды к емкости для слива лишней жидкости не закрыт.

6. Очистите прибор изнутри мягкой салфеткой с мыльным раствором.
7. После очистки вставьте просушенный жироулавливающий фильтр.
8. Установите вентиляционную решётку.



Очистка жироулавливающего фильтра вручную

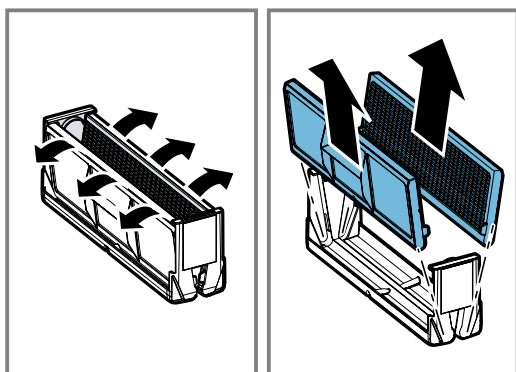
1. Снимите жироулавливающие фильтры.



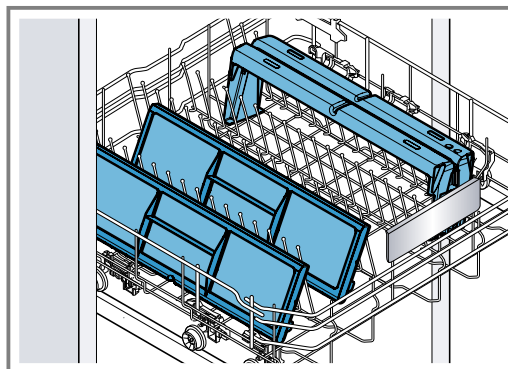
2. Замочите жироулавливающие фильтры в горячем мыльном растворе.
3. Очистите жироулавливающие фильтры щёткой. Не используйте агрессивные, кислото- или щелоче-содержащие очистители. При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров. Приобретите растворитель жиров через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине.
4. Хорошо промойте жироулавливающие фильтры.
5. Дайте жироулавливающим фильтрам стечь.

Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине

1. Разберите жироулавливающий фильтр на детали для достижения оптимального результата очистки.



2. Поместите отдельные детали жироулавливающего фильтра в посудомоечную машину на расстоянии друг от друга, не допуская их защемления.



Не мойте сильнозагрязненные жироулавливающие фильтры вместе с посудой.

Не используйте агрессивные, кислото- или щелоче-содержащие очистители.

3. Запустите посудомоечную машину. При установке температуры выберите максимум 70 °C.
4. Дайте жироулавливающим фильтрам стечь.

26.7 Очистка вентиляционной решётки

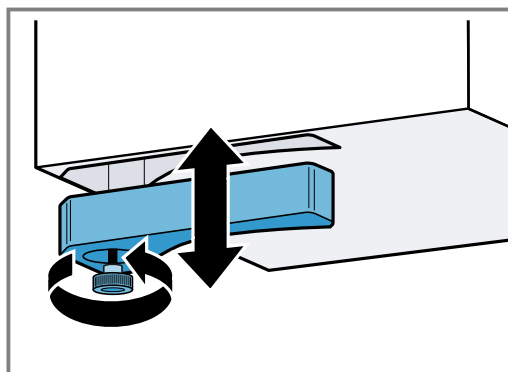
- ▶ Очистите вентиляционную решётку с помощью влажной салфетки и протрите насухо мягким полотенцем или промойте в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине поверхность может слегка потерять цвет. Потеря цвета не влияет на рабочие свойства.

26.8 Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

В ёмкости для слива лишней жидкости скапливается жидкость или посторонние предметы, попавшие в прибор сверху.

Требование: Прибор остыл и индикатор остаточного тепла погас.

1. Возьмитесь одной рукой за ёмкость для слива лишней жидкости, а другой выкрутите её.
 - Не наклоняйте ёмкость, чтобы избежать вытекания воды.



2. Опорожните и промойте ёмкость.
3. При необходимости отвинтите винты и поместите ёмкость для слива лишней жидкости без винтов в посудомоечную машину для очистки.
4. После очистки снова вкрутите ёмкость.

5. Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт.
После остывания прибора, извлеките попавшие в него посторонние предметы. Для этого извлеките жироулавливающие фильтры. → *Страница 34*

26.9 Очистка магнитного переключателя

Очищайте магнитный переключатель по необходимости.

Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 32*

- Не используйте для очистки жесткие губки и острые предметы.
- Не мойте магнитный переключатель в посудомоечной машине.
- Не погружайте магнитный переключатель в воду.
- Очищайте магнитный переключатель теплым мыльным раствором и мягкой салфеткой.

27 FAQ

Здесь вы представлен обзор часто задаваемых вопросов об использовании, шумах, посуде и процессе очистки.

27.1 Использование

Вопрос	Ответ
Почему я не могу включить варочную панель и почему горит символ блокировки для безопасности детей?	■ Активирована блокировка для безопасности детей. Дополнительную информацию о данной функции можно найти здесь → <i>"Блокировка для безопасности детей", Страница 26.</i>
Почему мигают световые индикаторы и слышен звуковой сигнал?	■ Очистите поверхность панели управления от жидкости или остатков пищи. Удалите все посторонние предметы с поверхности панели управления. Дополнительную информацию об отключении звукового сигнала можно найти здесь → <i>"Базовые установки", Страница 27.</i>
Вентиляция не включается, хотя автоматический запуск активирован.	■ Активируйте вентиляцию вручную или проверьте настройки автоматического запуска. Дополнительную информацию можно найти в главе → <i>"Базовые установки", Страница 27.</i>
Вентиляция работает слишком сильно или слишком слабо в режиме сенсорного управления.	■ Чувствительность сенсора для вентиляции настроена неправильно. Дополнительную информацию о данной установке можно найти в разделе → <i>"Базовые установки", Страница 27.</i>
Вентиляция продолжает функционировать, даже если зоны нагрева выключены.	■ Выключите вентиляцию вручную. Дополнительную информацию о данных настройках можно найти в главе → <i>"Стандартное управление", Страница 13.</i>
Вентиляция включается, даже если прибор выключен.	■ Активирована функция остаточного хода с сенсорным управлением. Дополнительную информацию о данной установке можно найти в разделе → <i>"Базовые установки", Страница 27.</i>
Слишком слабая мощность забора воздуха.	■ Убедитесь, что жироулавливающий фильтр не загрязнён. Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → <i>"Очистка и уход", Страница 32.</i>

27.2 Шумы

Вопрос	Ответ
Почему во время приготовления слышны шумы?	В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии. и не указывают на наличие неисправности.
Возможные шумы	Низкий гул, похожий на звук трансформатора: возникает во время приготовления с использованием высокой степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени нагрева. Слабый свист: возникает, если посуда пустая. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты. Треск: возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов, или при использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления. Высокие свистящие звуки: могут возникать при одновременном использовании двух конфорок на максимальной степени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении степени нагрева. Шум вентилятора: варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура все еще слишком высока.

27.3 Кухонная посуда

Вопрос	Ответ
Какая посуда подходит для использования на индукционной варочной панели?	Дополнительную информацию о посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, см. здесь: → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8.</i>
Почему зона нагрева не нагревается и мигает индикатор степени нагрева конфорки?	- Зона нагрева, на которой стоит посуда, не включена. Убедитесь, что зона нагрева, в которой размещена посуда, включена. - Диаметр дна посуды слишком мал для включенной зоны нагрева 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 в зоне нагрева соответствующего размера. Дополнительную информацию можно найти в разделе → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8</i>
Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлен высокий уровень мощности?	Диаметр дна посуды слишком мал для включенной зоны нагрева 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 в зоне нагрева соответствующего размера. Дополнительную информацию можно найти в разделе → <i>"Приготовление с помощью индукционного нагрева", Страница 8</i> → <i>"Кухонная посуда", Страница 8</i>

27.4 Очистка

Вопрос	Ответ
Как очищать варочную панель?	Оптимальный результат очистки достигается при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не используйте чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине или концентрированные средства, а также жесткие салфетки. Дополнительную информацию можно найти здесь → <i>"Очистка и уход", Страница 32.</i>
В шкафу под варочной панелью накапливается вода.	Проверьте уровень наполнения ёмкости для слива лишней жидкости. Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе → <i>"Очистка и уход", Страница 32</i>

Вопрос	Ответ
По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку ёмкости для слива лишней жидкости?	Регулярно очищайте ёмкость для слива лишней жидкости. Более подробную информацию по очистке ёмкости для слива лишней жидкости можно найти здесь → "Очистка и уход", Страница 32.
По прошествии какого периода времени необходимо повторять очистку жирособирающего фильтра?	Регулярно очищайте жирособирающий фильтр. Информацию об очистке и замене фильтра можно найти в главе → "Очистка и уход", Страница 32.

28 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

28.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. - Подключите прибор к электросети. Сбой электропитания. - Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении. Сработал предохранитель в блоке предохранителей. - Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
Сенсорные поля функции вентилятора не горят.	Управление двигателем не работает. Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 40
Вентилятор не работает.	Двигатель или управление неисправны. Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 40
Подсветка символов не функционирует.	Блок управления неисправен. Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 40
F CHANGE	Поглотитель запахов загрязнен. - Замените фильтр для удаления запаха. → Страница 33 Индикатор насыщения продолжает гореть, хотя фильтр для поглощения запаха был заменён. - Обнулите индикатор насыщения. → Страница 34
Индикация отсутствует	Нарушение подачи напряжения. - С помощью других электрических приборов проверьте, нет ли сбоя в сети электропитания в виде короткого замыкания. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. - Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Индикация отсутствия	Неисправность электроники. ► Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
Раздаётся звуковой сигнал.	Влага или посторонний предмет на панели управления. ► Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>F2/E8207/E70 15</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. 1. Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. 2. Затем нажмите на любое сенсорное поле варочной панели.
<i>F4/E8208/E70 15</i>	Электроника перегрелась и все зоны нагрева были отключены. 1. Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. 2. Затем нажмите на любое сенсорное поле варочной панели.
<i>F5+</i> ступень нагрева конфорки и звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. 1. Снимите посуду. 2. Подождите несколько секунд. ✓ Индикация неисправности гаснет. 3. Продолжайте приготовление как обычно.
<i>F5+</i> звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась. 1. Снимите посуду. 2. Подождите несколько секунд. ✓ Индикация неисправности гаснет. 3. Продолжайте приготовление как обычно.
<i>F1/F6</i>	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. 1. Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере. 2. Снова включите зону нагрева.
<i>F8</i>	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени. Активировано автоматическое отключение. ► Обратите внимание на информацию об автоматическом отключении → <i>Страница 27</i> .
<i>F9</i>	Невозможно активировать зону нагрева FlexPlus. 1. Проверьте индикацию о неисправности, нажав на любой элемент управления. 2. Вы можете готовить как обычно, используя остальные зоны нагрева. 3. Обратитесь в сервисную службу.
<i>E70 10</i>	Варочная панель не может подключиться к домашней сети или соединиться с вытяжкой. 1. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы подтвердить индикацию о неисправности. 2. Продолжайте приготовление как обычно без подключения к домашней сети. 3. Если снова загорятся <i>E70 10</i> , обратитесь в сервисную службу → <i>Страница 40</i> .
<i>E9000 / E90 10</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение находится за пределами нормального рабочего диапазона. ► Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель. ► Отсоедините варочную панель от электросети. Подключите варочную панель в соответствии с электрической схемой.
<i>dE</i>	Активирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините варочную панель от электросети. 2. Подождите 30 секунд, а затем снова подключите варочную панель к сети. 3. В течение следующих 3 минут нажмите любое сенсорное поле. ✓ Демонстрационный режим деактивирован.

28.2 Просмотр кода ошибки

- Если горит *E*, выберите затронутую зону нагрева, нажмите и удерживайте магнитный переключатель, чтобы считать код ошибки.

28.3 Режим ожидания при сообщении об ошибке

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

28.4 При повторном сообщении об ошибке свяжитесь с сервисной службой

Требование: Сообщение об ошибке не приведено в обзоре → *Страница 38*.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Подождите 30 секунд.
3. Снова подключите прибор к электросети.

4. Если снова показывается сообщение об ошибке, свяжитесь с сервисной службой и точно укажите сообщение об ошибке.

29 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

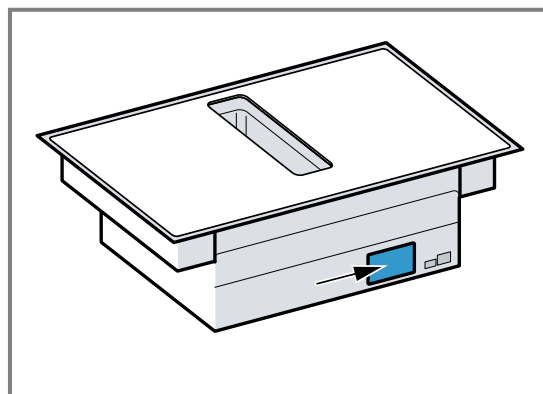
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

Типовая табличка находится:

- в паспорте прибора.
- спереди на нижней стороне варочной панели.

Номер изделия (E-Nr.) также можно найти на стекло-керамической поверхности. Можно также выбрать отображение индикации сервисной службы (KI) и заводского номера (FD) в базовых установках
→ Страница 27.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.

30 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.

Полный текст декларации соответствия RED размещен на интернет-сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

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



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

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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

GAGGENAU



9001726914 ru (020509)