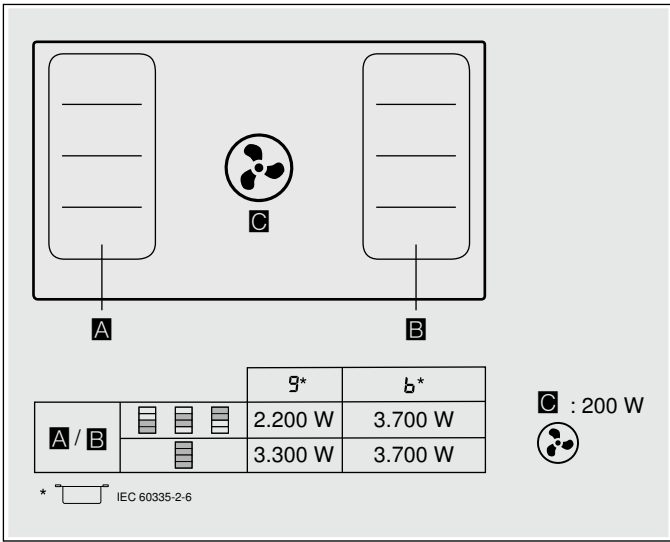


Gaggenau

ru Правила пользования

# CV 282

Индукционная варочная панель Flex с интегрированной системой кондиционирования



## Оглавление

<b>Использование по назначению</b>	<b>4</b>	<b>Функции таймера</b>	<b>24</b>
<b>Важные правила техники безопасности</b>	<b>5</b>	Автоматическая функция времени приготовления	24
<b>Причины повреждений</b>	<b>8</b>	Таймер	24
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>9</b>	Функция секундомера	25
Экономия электроэнергии	9	<b>Функция «Booster» для кастрюль</b>	<b>25</b>
Правильная утилизация упаковки	9	Активация	25
<b>Приготовление в режиме индукционного нагрева</b>	<b>10</b>	Деактивация	25
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	10	<b>Функция «Booster» для сковород</b>	<b>26</b>
Посуда	10	Рекомендации по использованию	26
<b>Знакомство с прибором</b>	<b>12</b>	Активация	26
Ваш новый прибор	12	Деактивация	26
Специальные принадлежности	12	<b>Функция поддержания в горячем состоянии</b>	<b>27</b>
Панель управления	13	Активация	27
Индикация остаточного тепла	14	Деактивация	27
Режимы работы	14	<b>Автоматические функции</b>	<b>27</b>
<b>Перед первым использованием</b>	<b>15</b>	Виды автоматических функций	28
Первый ввод в эксплуатацию	15	Подходящая кухонная посуда	28
<b>Магнитная панель с магнитным переключателем</b>	<b>15</b>	Сенсоры и специальные принадлежности	29
Снятие магнитного переключателя	15	Функции и ступени нагрева конфорок	29
Хранение магнитного переключателя	15	Рекомендуемые блюда	33
<b>Управление бытовым прибором</b>	<b>16</b>	Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры	39
Включение и выключение варочной панели	16	Декларация о соответствии	41
Регулировка конфорок	16	<b>Блокировка для безопасности детей</b>	<b>41</b>
Включение и выключение вентилятора	17	Включение и выключение блокировки для безопасности детей	41
Интенсивный режим	18	<b>Блокировка дисплея при вытирании</b>	<b>41</b>
Автоматический запуск	18	<b>Автоматическое аварийное отключение</b>	<b>41</b>
Автоматический режим с сенсорным управлением	18	<b>Базовые установки</b>	<b>42</b>
Функция работы после выключения	18	К базовым установкам можно перейти следующим образом:	43
Вентиляция с интервалами	19	<b>Проверка пригодности посуды</b>	<b>44</b>
Рекомендации по приготовлению	19	<b>Ограничитель мощности Power-Manager</b>	<b>44</b>
<b>Функция свободной зоны нагрева</b>	<b>21</b>	<b>Очистка</b>	<b>45</b>
Рекомендации по использованию посуды	21	Чистящие средства	45
Использование двух независимых друг от друга конфорок	21	Компоненты, требующие очистки	46
Использование одной конфорки	21	Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели)	46
<b>Функция передачи</b>	<b>22</b>	Варочная панель	47
<b>Функция «Профессиональный повар»</b>	<b>23</b>	Вентилятор	47
Активация	23	Очистка ёмкости для слива лишней жидкости	50
Деактивация	23	Съёмный магнитный переключатель	50
Изменение установок	23	Беспроводной температурный сенсор	50

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	51
Что делать в случае неисправности?	53
Служба сервиса	55

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) и на сайте интернет-магазина [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

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

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

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

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

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

При использовании функций приготовления в качестве рабочей конфорки должна быть выбрана конфорка, на которой находится посуда с температурным сенсором.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при использовании индукционных варочных панелей и приближении к ним во время их эксплуатации. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением инструкции по монтажу. За безупречность функционирования ответственность несёт монтажёр.

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

Не допускайте попадания в вытяжку опасных и взрывчатых веществ и паров.

Следите за тем, чтобы мелкие детали и жидкости не попадали в прибор.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

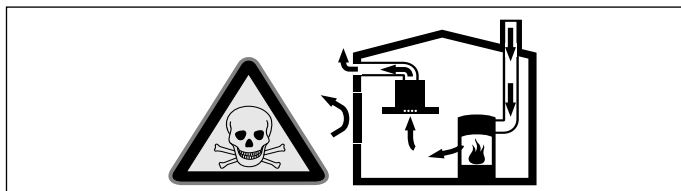
### **⚠ Предупреждение – Опасность удушья!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасно для жизни!**

Втянутые обратно отработавшие газы могут стать причиной отравления.

Всегда обеспечивайте приток достаточного количества воздуха, если прибор и источник пламени с подводом воздуха из помещения работают одновременно в режиме отвода воздуха.

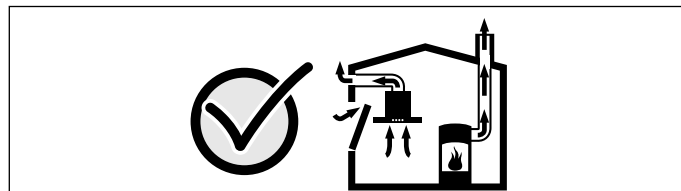


Источники пламени с подводом воздуха из помещения (например, работающие на газе, жидком топливе, дровах или угле нагреватели, проточные водонагреватели, бойлеры) получают воздух для сжигания топлива из помещения, где они установлены, а отработавшие газы отходят через вытяжную систему (например, вытяжную 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. Ядовитые газы из вытяжной трубы или вытяжного короба втягиваются обратно в жилые помещения.

- Поэтому всегда следует заботиться о достаточном притоке воздуха.
- Сам стенной короб системы притока/отвода воздуха не обеспечивает гарантию соблюдения предельной величины.

Для безопасной эксплуатации понижение давления в помещении, где установлен источник пламени, не должно быть выше 4 Па (0,04 мбар). Это может быть достигнуто, если требуемый для сжигания воздух будет поступать через незакрываемые отверстия, например, в дверях, окнах, с помощью стенового короба системы притока/отвода воздуха или иных технических мероприятий.



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 вытяжка работает исключительно в режиме циркуляции воздуха, то эксплуатация возможна без ограничений.

### **⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть.  
**Очищайте жироулавливающий фильтр как минимум каждый месяц .**  
Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.
- Отложения жира в фильтрах могут вспыхнуть.  
Выполните очистку прибора, как описано ранее.  
Соблюдайте интервалы между очистками. Никогда не используйте прибор без жироулавливающего фильтра.

- Во время работы вентилятора отложения жира в жироулавливающем фильтре могут вспыхнуть. 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 предусмотрена цельная несъёмная защитная панель. Не должно быть разлетающихся искр.

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Крышка фильтра очень быстро нагревается на варочной панели. Никогда не оставляйте её на варочной панели. Не ставьте на крышку фильтра кастрюли и не кладите на неё другие горячие предметы.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.

- Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей, перед тем, как снять крышку фильтра, металлический жироулавливающий фильтр, контейнер, ёмкость для слива лишней жидкости или защитный корпус, дайте прибору остыть в течение минимум двух часов.

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

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

### **⚠ Предупреждение – Существует электромагнитная опасность!**

- Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми помпами не рекомендуется приближаться к работающему прибору и пользоваться им. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.
- Беспроводной датчик температуры и магнитный переключатель обладают магнитными свойствами. Элементы с магнитными свойствами могут воздействовать на вживлённые электронные приборы, например, на кардиостимуляторы или инъекторы инсулина. Лица, имеющие электронные имплантаты, не должны поэтому носить датчик температуры или магнитный переключатель в карманах своей одежды и при наличии кардиостимулятора или похожего медицинского прибора должны соблюдать минимальное расстояние до них 10 см.

### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- Посуда и варочная панель очень сильно нагреваются. Никогда не беритесь за горячую варочную панель или посуду голыми руками.
- Беспроводной сенсор варки оснащён батареей, которая может быть повреждена при воздействии на неё высокой температуры. Снимите сенсор с посуды и уберите как можно дальше от любых источников тепла.
- При снятии температурного сенсора с посуды будьте осторожны: он может быть очень горячим. Используйте для снятия кухонное полотенце или рукавицу.
- Неподходящие сковороды Wok могут стать причиной несчастных случаев. Используйте только сковороды Wok, входящие в комплект поставки производителя в качестве специальных принадлежностей.

### **⚠ Предупреждение – Опасность возникновения повреждений!**

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, то в нём нельзя хранить небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. В противном случае возможно их всасывание, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.

Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

---

## **Причины повреждений**

---

- Внимание!:** – Опасность повреждения твёрдыми или острыми предметами. Не допускайте падения твёрдых или острых предметов на варочную панель.
- Опасность повреждения из-за нагревания пустой посуды. Не нагревайте пустую посуду.
  - Опасность повреждения горячими кастрюлями или сковородами. Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов, раму варочной панели или крышку фильтра.
  - Опасность повреждения алюминиевой фольгой или пластиковыми ёмкостями. Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые ёмкости на горячую конфорку. Не используйте защитную плёнку.
  - Опасность повреждения. Опасность повреждения крышки фильтра. Крышку фильтра снимайте осторожно. Не допускайте падения крышки фильтра.
  - Повреждение поверхности, изменение цвета и пятна в результате применения неподходящих чистящих средств. Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
  - Повреждение поверхности и изменение цвета из-за трения посуды. Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над поверхностью.
  - Повреждение поверхности и пятна из-за пригоревших блюд. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
  - Повреждение поверхности солью, сахаром и песком. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
  - Повреждение поверхности шероховатым дном посуды. Проверьте посуду перед использованием.
  - Повреждение поверхности или образование так называемых «неровностей» из-за сахара и продуктов с высоким содержанием сахара. Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.



## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Экономия электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Используйте кастрюлю со стеклянной крышкой, чтобы можно было увидеть её содержимое, не поднимая крышку.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева. Так вы сэкономите электроэнергию.
- Во время приготовления позаботьтесь о достаточном притоке воздуха, чтобы обеспечить эффективную и бесшумную работу вентилятора.
- Настройте режим работы вентилятора в зависимости от интенсивности испарений. Включайте интенсивный режим только при необходимости. Пониженный режим работы вентилятора способствует снижению расхода электроэнергии.
- При высокой интенсивности испарений заранее выбирайте повышенный режим работы вентилятора. При значительном скоплении испарений в кухне потребуются более длительное использование вентилятора.
- Выключите прибор, если не предполагается его дальнейшее использование.
- Следует очищать и менять фильтр с указанной периодичностью в целях повышения эффективности работы системы вентиляции и предотвращения опасности возникновения пожара.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Беспроводной температурный сенсор оснащён батареей. Использованные батарейки должны утилизироваться экологически безопасным способом.

## Приготовление в режиме индукционного нагрева

### Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

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

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

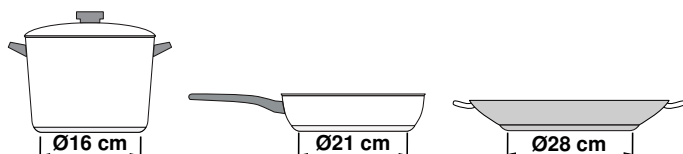
### Посуда

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

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

Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе → "Функция свободной зоны нагрева".

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

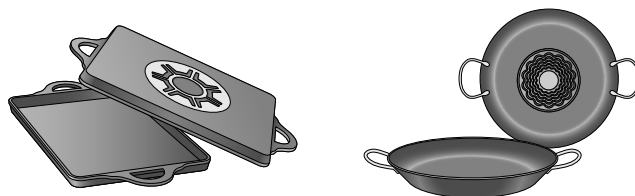


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Функция свободной зоны нагрева" на страница 21.

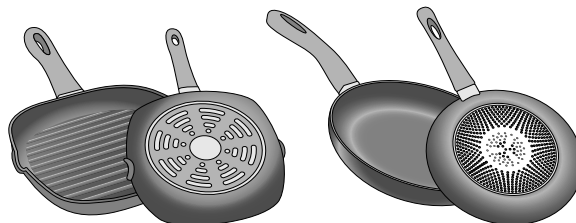


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

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



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



### Неподходящая посуда

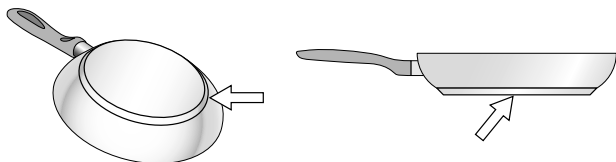
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

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

### Свойства дна посуды

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

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



### Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки мигает. Чтобы символ степени нагрева перестал мигать, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не поставить посуду на конфорку в течение 90 секунд, она автоматически отключится.

### Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

### Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

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

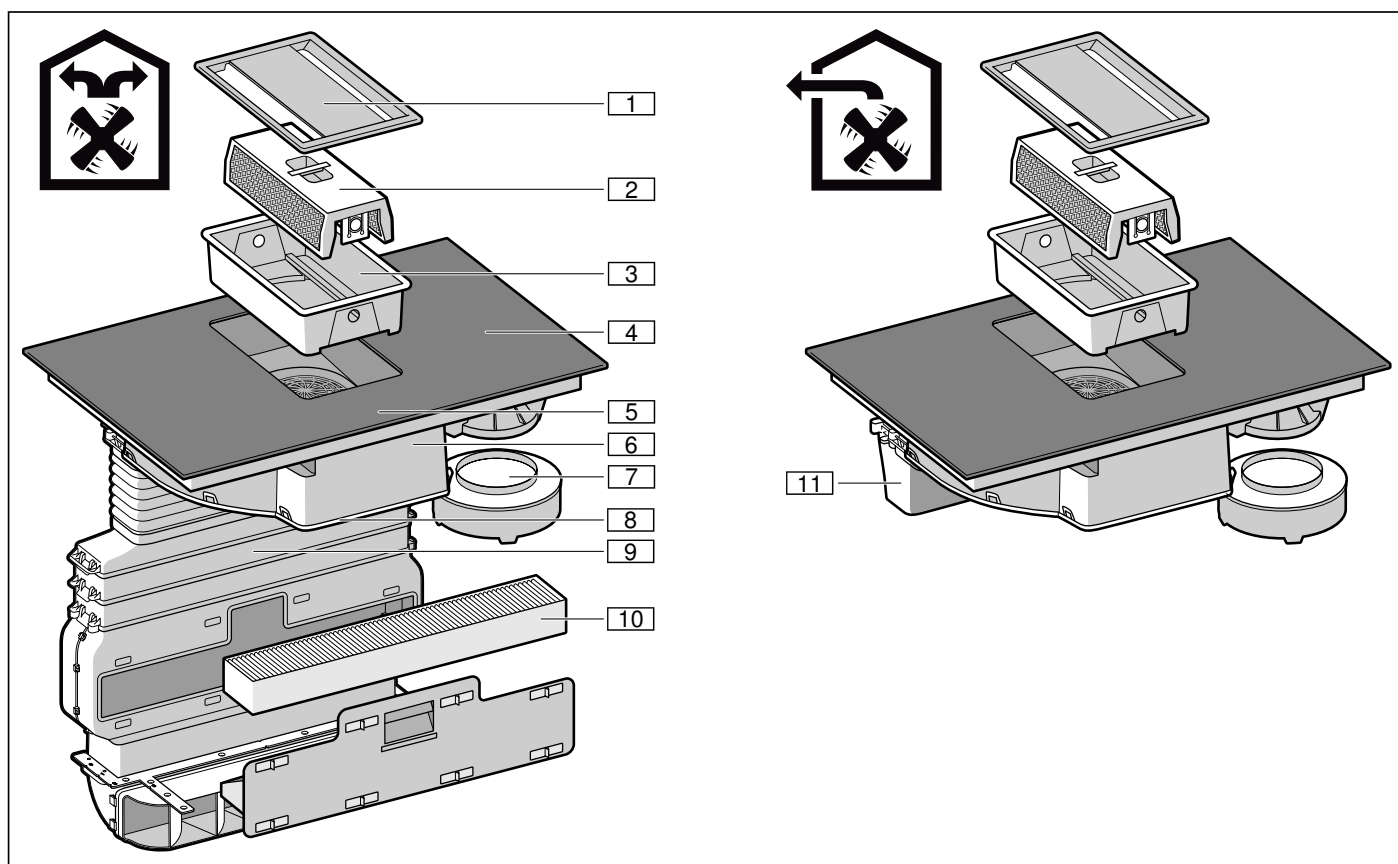
## Знакомство с прибором

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

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

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

## Ваш новый прибор



Номер	Обозначение
1	Крышка фильтра
2	Металлический жироулавливающий фильтр
3	Контейнер
4	Варочная панель
5	Панель управления
6	Корпус вентилятора
7	Ёмкость для слива лишней жидкости
8	Защитный корпус
9	Система труб*
10	Фильтр с активированным углём*
11	Вытяжная труба**

\*только в режиме циркуляции воздуха  
 \*\*только в режиме отвода воздуха

## Специальные принадлежности

Датчик температуры	CA 060 300
Соединительный элемент для плоского вытяжного канала	CA 284 010
Циркуляционный модуль	CA 282 810
Фильтр с активированным углём	CA 282 110
Магнитный переключатель, чёрного цвета	CA 230 100
Теппаньяки из многослойного материала	CA 051 300
Сковорода-гриль из литого алюминия	CA 052 300

## Подходящая кухонная посуда

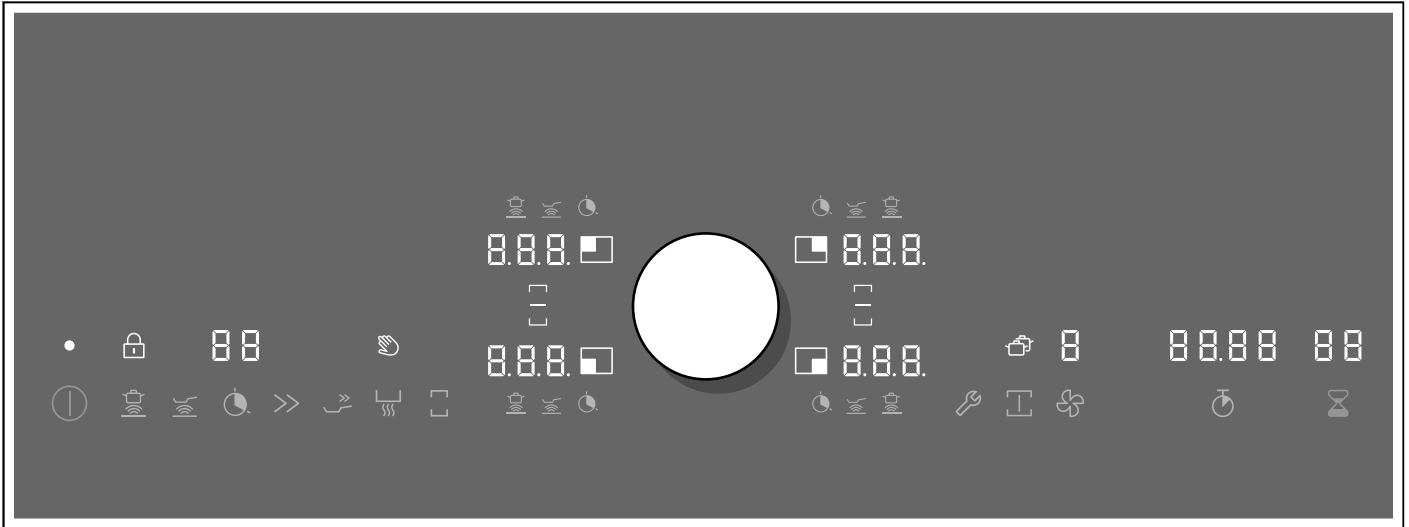
Оптимально подходят для использования с функцией сенсора жарения специальные сковороды. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

ёмкость малого размера с диаметром 15 см GP 900001

ёмкость среднего размера с диаметром 18 см GP 900002

ёмкость большого размера с диаметром 21 см GP 900003

## Панель управления



### Сенсорные клавиши

	Включение и выключение прибора
	Включение функции сенсора варки
	Включение функции сенсора жарения
	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
	Открытие меню базовых установок
	Активация функции «Профессиональный повар»
	Переход от зоны настройки варочной панели к вентилятору/Настройка вентилятора/Включение интенсивного режима, автоматического старта и функции с интервалами для вентилятора
	Включение секундомера
	Установка таймера

### Индикаторы

	Рабочий режим
	Конфорка
	Ступени нагрева конфорки/Режимы работы вентилятора
	Функция сенсора варки
	Функция сенсора жарения

### Индикаторы

	Автоматическая функция времени приготовления
	Функция «Booster» для кастрюль/Интенсивный режим для вентилятора
	Функция «Booster» для сковород
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Остаточное тепло
	Функция таймера
	Функция секундомера
	Блокировка дисплея при вытирании
	Функция защиты от детей
	Функция свободной зоны нагрева активирована
	Функция свободной зоны нагрева деактивирована
	Функция передачи
	Вентилятор включён
	Функция с интервалами для вентилятора
	Автоматический режим для вентилятора
	Функция остаточного хода для вентилятора
	Металлический жироулавливающий фильтр установлен неправильно
	Индикатор насыщения фильтра с активированным углём
	Индикатор насыщения металлического жироулавливающего фильтра

### Сенсорные кнопки

Во время нагрева варочной панели горят символы сенсорных кнопок, доступных на данный момент.

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

### Указания

- Соответствующие символы сенсорных кнопок горят в зависимости от их доступности. Индикаторы доступных функций загораются белым цветом. Как только функция будет выбрана, её индикатор загорится оранжевым цветом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.
- Не подносите посуду близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

### Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла, который показывает с помощью символа, если конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

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

Если вы уберёте посуду с конфорки во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка мигают поочередно.

Когда конфорка выключена, горит индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

### Режимы работы

Этот прибор может использоваться как в режиме вытяжной вентиляции, так и в режиме циркуляции воздуха.

#### Режим отвода воздуха



Втянутый воздух очищается жирулавливающим фильтром и подаётся по системе труб наружу.

**Указание:** Вытяжной воздух не должен выходить ни через эксплуатируемую дымовую трубу, ни в шахту, служащую для вытяжной вентиляции помещений, в которых находится источник пламени.

- Если вытяжной воздух выходит в неиспользуемую дымовую трубу, следует получить разрешение у компетентного лица, ответственного за эксплуатацию и очистку труб.
- Если вытяжной воздух отводится через наружную стену, следует использовать телескопический блок в кладке.

#### Режим циркуляции воздуха



Вытяжка всасывает воздух, который очищается, проходя через жирулавливающие и угольный фильтры, а затем возвращается обратно в кухню.

**Указание:** Для поглощения запахов в режиме циркуляции воздуха необходимо установить угольный фильтр. Информацию о различных возможностях использования прибора в режиме циркуляции воздуха Вы можете найти в проспектах или получить в специализированном магазине. Необходимые для этого принадлежности можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или в магазине в Интернете.

## Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора выполните следующее:





Тщательно очистите прибор и принадлежности.

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок.

### Первый ввод в эксплуатацию

**Указание:** При поставке прибор установлен на режим циркуляции воздуха.

Возможные установки:

- В режиме циркуляции воздуха при индикации  установлено значение  (заводская установка).
- В режиме отвода воздуха при индикации  установлено значение .

Перенастройка прибора на режим отвода воздуха  
→ "Базовые установки" на страница 42.

## Магнитная панель с магнитным переключателем

Twistpad представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать степень нагрева.

Магнитный переключатель расположен в центре отмеченной зоны Twistpad. Для активации конфорки поверните магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки. Установите степень нагрева, поворачивая магнитный переключатель.

Расположите магнитный переключатель в зоне настройки (Twistpad) так, так чтобы он находился в центре площадки с индикаторами, которые ограничивают область панели магнитного переключателя.

**Указание:** Даже если магнитный переключатель не находится точно по центру, это не окажет отрицательного влияния на его функционирование.

### Снятие магнитного переключателя

При снятии магнитного переключателя активируется функция защиты при вытирании.

Магнитный переключатель можно снять в процессе приготовления. Функция защиты при вытирании активируется на 10 минут. Если по истечении этого времени магнитный переключатель не будет возвращён в своё положение, варочная панель выключается.

#### Предупреждение – Опасность возгорания!!

Если в течение 10 секунд в зону Twistpad будет перемещён металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

### Хранение магнитного переключателя

Внутри магнитного переключателя находится сильный магнит. Держите его вдали от магнитных носителей данных, например, кредитных карточек или карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их.

Также в подобных случаях возможно возникновение неисправностей телевизоров и дисплеев.

**Указание:** Съёмный переключатель является магнитными. Прикреплённые к нижней стороне металлические части могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.

## Управление бытовым прибором

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**



Крышка фильтра очень быстро нагревается на варочной панели. Никогда не оставляйте её на варочной панели. Не ставьте на крышку фильтра кастрюли и не кладите на неё другие горячие предметы.


**Указание:** Включайте вентилятор в начале приготовления блюда и выключайте только через несколько минут после завершения приготовления. В этом случае кухонный чад устраняется наиболее эффективно.

**Указание:** Никогда не используйте прибор без контейнера, металлического жиρούлавливающего фильтра и крышки фильтра.

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

**Включение:** переведите магнитный переключатель в зону настройки. Прикоснитесь к символу . Мигают символы, относящиеся к конфоркам и функции, доступные в данный момент. Рядом с конфорками горит . Варочная панель готова к эксплуатации.

**Выключение:** прикасайтесь к символу , пока индикатор не погаснет. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

### Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд и выключен вентилятор.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение 5 секунд после выключения варочной панели. Если в данный промежуток времени варочная панель снова будет включена, предварительно установленные ступени нагрева начнут мигать. Нажав на магнитный переключатель в течение следующих 5 секунд, установки будут приняты. Если магнитный переключатель не будет нажат, или вы прикаснетесь к другой сенсорной клавише, то все предыдущие установки аннулируются.

## Регулировка конфорок

Установите магнитным переключателем нужную ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, которое отображается на индикаторе конфорки с помощью **.5**.

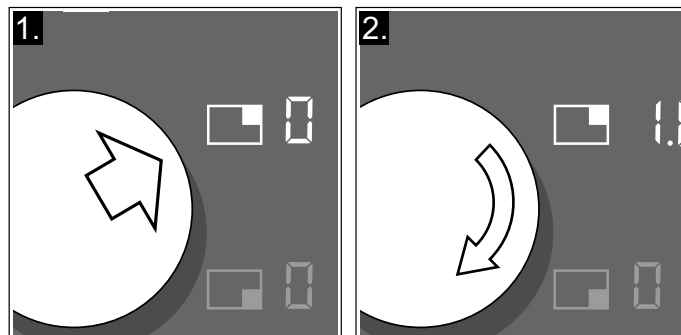
### Указания

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

### Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите конфорку. Для этого нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки.
- 2 В течение следующих 10 секунд поверните магнитный переключатель, так чтобы на дисплее загорелась требуемая ступень нагрева.



Ступень нагрева конфорки установлена.

### Указания


- При установке посуды на свободную зону нагрева необходимо правильное её расположение в соответствии с размером, см. главу → *"Функция свободной зоны нагрева"*. Посуда распознаётся и конфорка будет выбрана автоматически. Вы можете ввести установки.
- Если после ввода установок мигают индикаторы, проверьте, подходит ли ваша посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева. См. главу → *"Проверка пригодности посуды"*.

### Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и измените требуемую ступень нагрева конфорки магнитным переключателем.



## Выключение конфорки

Выберите конфорку и поворачивайте магнитный переключатель, пока не появится . Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

### Указания

- Индикатор конфорки мигает, если на индукционной конфорке отсутствует посуда. Через некоторое время конфорка выключится.
- Если перед включением варочной панели на конфорке находится посуда, то самое позднее через 20 секунд после задействования главного выключателя посуда распознаётся и осуществляется автоматический выбор конфорки. В течение следующих 10 секунд установите ступень нагрева. В противном случае через 20 секунд конфорка снова выключится.  
Посуда распознаётся как одна ёмкость также в том случае, если при включении на варочной панели находятся несколько кастрюль или сковород.
- Вентилятор необходимо выключать отдельно.  
→ "Выключение вентилятора" на страница 17

## Включение и выключение вентилятора



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




**Указание:** При отсутствии металлического жироулавливающего фильтра вентилятор не может быть включён. Вставьте металлический жироулавливающий фильтр. Функции варочной панели доступны и без металлического жироулавливающего фильтра. → "Очистка" на страница 45

**Указание:** При использовании высокой посуды оптимальная мощность вытяжки не гарантируется. Мощность вытяжки можно улучшить, положив крышку под наклоном.


**Указание:** Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты другими предметами. Не ставьте на крышку фильтра посторонние предметы. В противном случае мощность вентилятора уменьшится.

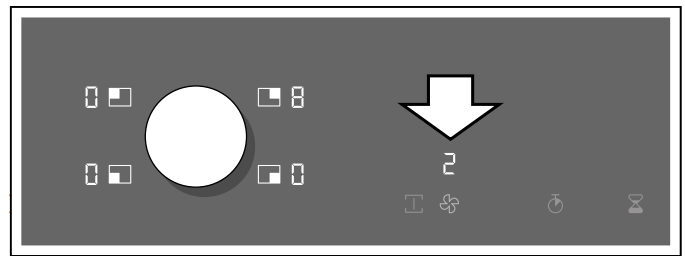
## Включение вентилятора


**Указание:** Если на дисплее мигает *F INSECT* и символ  не доступен, правильно установите металлический жироулавливающий фильтр. На дисплее появится . Вентилятор может быть включён.

- 1 Прикоснитесь к символу . Символ  загорается оранжевым цветом. Вентилятор запустится на уровне мощности . Установленный уровень мощности отображается на дисплее.


### Указания




- Ступени нагрева конфорки не могут быть изменены во время установки уровней мощности вентилятора.
  - В течение нескольких секунд может быть выбран уровень мощности для вентилятора. Символ  загорается белым цветом, как только магнитный переключатель снова можно будет использовать для установки ступеней нагрева конфорки.
- 2 Установите магнитным переключателем нужный уровень мощности. Установленный уровень мощности отображается на дисплее.



- 3 Для установки другого уровня мощности прикоснитесь к символу  и установите магнитным переключателем нужный уровень мощности. Установленный уровень мощности отображается на дисплее.

## Выключение вентилятора

Если вы хотите выключить прибор, прикоснитесь к символу . Если вы хотите выключить только вентилятор, выполните следующие действия:

- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 Установите магнитным переключателем уровень мощности .
- 3 Прикоснитесь к символу , чтобы перейти к зоне настройки варочной панели.

**Указание:** Если функция остаточного хода включена, вентилятор можно отключить только с помощью магнитного переключателя. → "Функция работы после выключения" на страница 18

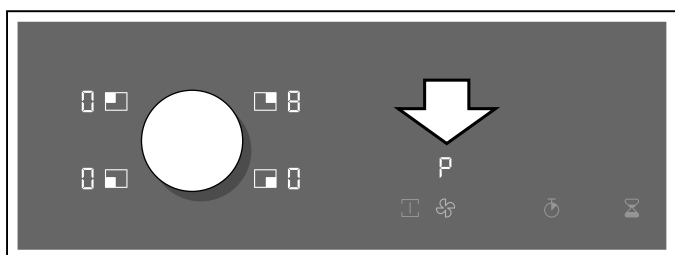
## Интенсивный режим

При особенно сильном запахе или чаде активируйте интенсивный режим. При этом вентилятор работает в течение короткого времени с максимальной мощностью. Через некоторое время он автоматически переключается на менее интенсивный режим.

### Включение

- 1 Прикоснитесь к символу
- 2 Поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится **P**.

Интенсивный режим включён.



**Указание:** Через 6 минут прибор автоматически переключается на уровень мощности **3**.

### Выключение

- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 Установите магнитным переключателем уровень мощности **1**.
- 3 Прикоснитесь к символу , чтобы перейти к зоне настройки варочной панели.

## Автоматический запуск

В зависимости от выбранных базовых установок возможны следующие опции после выбора уровня мощности зоны нагрева:

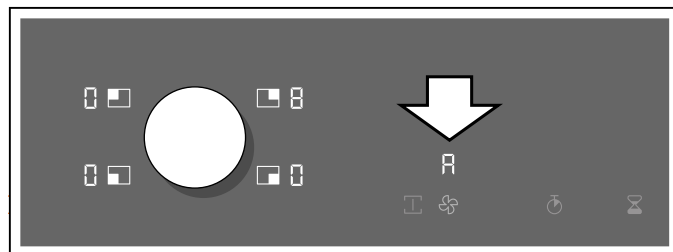
- Вентилятор не запускается.
- Вентилятор запускается на уровне мощности, выбранном сенсором.
- Вентилятор запускается на установленном уровне мощности.

В базовых установках выберите нужную опцию. Кроме того, в базовых установках вы можете задать чувствительность сенсора.

## Автоматический режим с сенсорным управлением

### Включение

- 1 Прикоснитесь к символу .
  - Вентилятор запустится на уровне мощности **2**.
  - 2 Поворачивайте магнитный переключатель вправо, пока на дисплее не появится **A**.
  - 3 Прикоснитесь к символу .
- Оптимальный уровень мощности устанавливается автоматически при помощи сенсора.



### Выключение

- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 С помощью магнитного переключателя установите другой уровень мощности или поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится **1**. На дисплее отобразится установленный уровень мощности. Автоматический режим с сенсорным управлением выключен.

## Функция работы после выключения

**Указание:** Функция остаточного хода запустится только в том случае, если минимум одна зона нагрева была включена не менее одной минуты.

Благодаря функции остаточного хода система вентиляции продолжает работать в течение нескольких минут после выключения, за счёт чего удаляется кухонный чад. После этого система вентиляции автоматически выключается.

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

Если прибор или все зоны нагрева будут выключены, то на дисплее появится **1**. горит белым цветом. Функция остаточного хода включена.

### Выключение




- 1 Прикоснитесь к символу .
  - Символ загорается оранжевым цветом.
  - 2 Выберите магнитным переключателем уровень мощности **1**.
  - 3 Прикоснитесь к символу .
- Функция остаточного хода выключается.



Функция остаточного хода отключается, если будет включён прибор или снова включится зона нагрева.

## Вентиляция с интервалами




### Включение

При наличии функции вентиляции с интервалами вентилятор каждый час автоматически включается на 6 минут.

- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 Поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, пока на дисплее не появится .
- 3 Прикоснитесь к символу . Функция вентиляции с интервалами активирована.

**Указание:** После выключения прибора символы  и  горят белым цветом.

### Выключение

- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 Установите магнитным переключателем уровень мощности .
- 3 Прикоснитесь к символу , чтобы перейти к зоне настройки варочной панели. Функция вентиляции с интервалами выключена.

### Таблица рецептов

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

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1.5 - 2	-
Молоко*	1.5 - 2.5	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55

\* Без крышки

\*\* Несколько раз перевернуть

\*\*\*Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.5

## Рекомендации по приготовлению

### Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установить степень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить степень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выступать пар.
- После завершения приготовления держать блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдать рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держать блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для достижения оптимального результата приготовления с учётом требований к здоровой пище не следует нагревать масло или жир до образования дыма.
- Для подрумянивания блюд следует жарить продукты поочерёдно небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе → "Охрана окружающей среды".

	Степень нагрева конфорки	Время приго- товления (мин)
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Картофельные клёцки*	4.5 - 5.5	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объёме воды)	2.5 - 3.5	15 - 30
Молочный рис***	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4.5 - 5.5	25 - 35
Отварной картофель	4.5 - 5.5	15 - 30
Изделия из теста, макароны*	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
Приготовление в скороварке	4.5 - 5.5	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60
<b>Тушение/ жарение с малым количеством масла*</b>		
Шницель в панировке или без	6 - 7	6 - 10
Шницель, глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Котлета, в панировке или без**	6 - 7	8 - 12
Стейк (3 см толщиной)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)**	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы, глубокой заморозки**	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)**	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6 - 7	8 - 15
Лангустины, креветки	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 для жарения 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
<b>Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)</b>		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8 - 9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

\* Без крышки

\*\* Несколько раз перевернуть

\*\*\*Предварительный нагрев, степень нагрева конфорки 8 - 8.5

## Функция свободной зоны нагрева

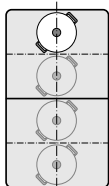
При необходимости свободную зону нагрева можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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

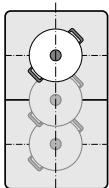
## Рекомендации по использованию посуды

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

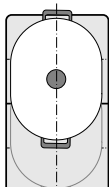
### Использование одной конфорки



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

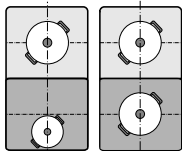


Диаметр более 13 см  
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



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

### Использование двух независимых друг от друга конфорок



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

## Использование двух независимых друг от друга конфорок

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



### Активация

См. главу → "Управление бытовым прибором" на страница 16

## Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

### Объединение конфорок

- 1 Установите посуду. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и установите степень нагрева конфорки.
- 2 Коснитесь символа . Загорается индикатор .

Свободная зона нагрева активирована. На обоих индикаторах свободной зоны нагрева появляется степень нагрева.


### Указания

- Если для обеих конфорок перед объединением установлена различная степень нагрева, то обе конфорки при активации переключаются на степень нагрева 0.
- При программировании автоматической функции времени приготовления для одной конфорки эта функция будет активна также для другой конфорки при их объединении.

### Изменение степени нагрева конфорки



Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и магнитным переключателем установите степень нагрева конфорки.

### Добавление новой посуды

- 1 Установите новую посуду на подходящее место в зависимости от её размера. См.  
Если посуда установлена правильно, выполняется её распознавание и автоматический выбор конфорки. Мигает соответствующая часть индикации .
- 2 Подтвердите установку в течение 90 секунд с помощью магнитного переключателя. Индикаторы больше не мигают, выполняется нагрев посуды.  
**Указание:** Если индикаторы продолжают мигать, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева

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

### Разделение конфорок

- 1 Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева.
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 На индикаторе зоны нагрева появляется символ .

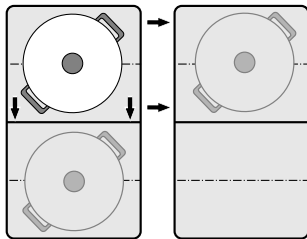
Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

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

## Функция передачи

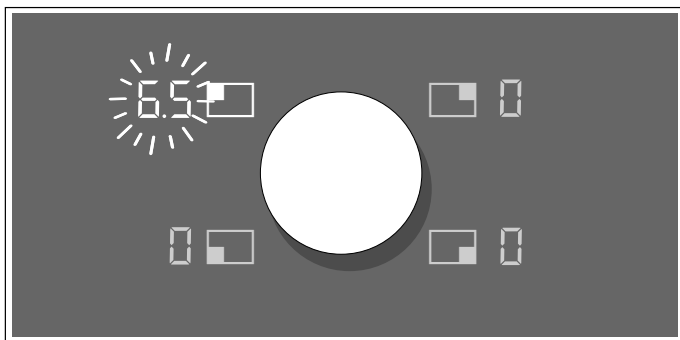
Данная функция позволяет перенести установки одной конфорки на другую конфорку.


Данная функция доступна при использовании свободных зон нагрева.

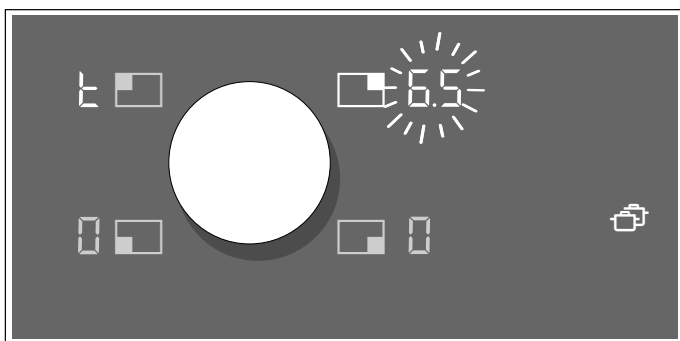


**Указание:** Дополнительную информацию о правильной установке посуды можно найти в главе → "Функция свободной зоны нагрева"

- 1 Поднимите посуду.  
Индикатор конфорки начинает мигать. Конфорка не нагревается.



- 2 В течение следующих 90 секунд поставьте посуду на одну из конфорок свободной зоны нагрева.  
Выполняется распознавание новой конфорки и загорается символ . На индикаторе конфорки мигает принятая ступень нагрева.



- 3 В течение 90 секунд выберите новую конфорку магнитным переключателем. Установка принята.


### Указания

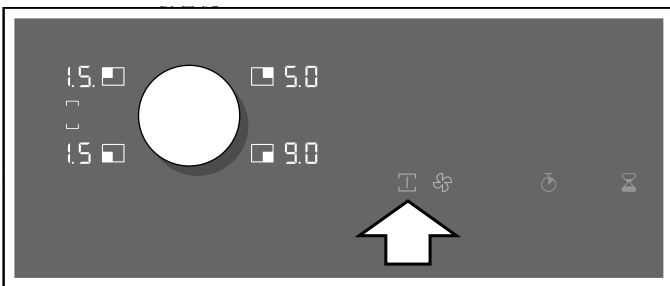
- Переместите посуду на неключенную конфорку, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Если при перемещении посуды на свободную зону нагрева активируется функция свободной зоны нагрева, установки принимаются автоматически.
- Установленное время приготовления и функция сенсора варки также переносятся на новую конфорку. Функция сенсора жарения не переносится.
- Если ни одна конфорка не включена, то функции «Booster» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если новая ёмкость устанавливается на другую конфорку перед подтверждением настроек, то данная функция будет доступна для обеих ёмкостей. Подтвердите выбор нужной конфорки.
- При перемещении нескольких ёмкостей данная функция будет доступна только для последней из перемещённых ёмкостей.
- Во время выполнения установок посуда может быть снова перемещена на прежнюю конфорку. Нагрев конфорки выполняется с учётом прежней установки, подтверждение не требуется.


## Функция «Профессиональный повар»

С помощью функции «Профессиональный повар» возможно отображение предварительно установленной степени нагрева для каждой конфорки. В течение 8 минут установите подходящую посуду, чтобы принять предлагаемое значение.

### Активация

- 1 Включите варочную панель.
- 2 Прикоснитесь к символу . На индикаторах конфорок загораются предварительно установленные степени нагрева. Зоны нагрева на левой стороне объединены.








- 3 В течение 8 минут установите подходящую посуду. Как только посуда будет распознана, будет выбрана соответствующая конфорка. Степень нагрева можно изменить магнитным переключателем. По истечении времени установки индикаторы свободных конфорок начинают мигать.
- 4 В течение 90 секунд снова прикоснитесь к символу , чтобы продлить время активации функции «Профессиональный повар». Если символ не будет нажат, неиспользуемые конфорки отключатся.




### Указания

- В режиме «Профессиональный повар» можно установить только функцию поддержания в горячем состоянии и функцию свободной зоны нагрева.
- Если установлена неподходящая посуда (например, посуда из алюминия), индикатор степени нагрева мигает до тех пор, пока посуда остаётся на конфорке. Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе → «Проверка пригодности посуды».

## Деактивация

**Немедленное выключение функции:** прикоснитесь к символу . Все конфорки переключаются на степень нагрева . Символ  горит белым цветом.

**Автоматическое выключение функции:** если через 8 минут на одну или несколько конфорок не была установлена подходящая посуда, начинает мигать символ  и соответствующие индикаторы конфорок в течение 90 секунд. Для выключения функции дважды прикоснитесь к символу .

Если вы не прикоснётесь к символу , функция «Профессиональный повар» автоматически выключится через 90 секунд. Символ  горит белым цветом, незанятые конфорки переключаются на степень нагрева . Для эксплуатируемых конфорок сохраняются установленные степени нагрева.

## Изменение установок

Предлагаемые значения можно изменить в меню базовых установок. См. главу → «Базовые установки»

## Функции таймера

Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:


- Автоматическая функция для времени приготовления
- Таймер
- Функция секундомера

### Автоматическая функция времени приготовления


По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

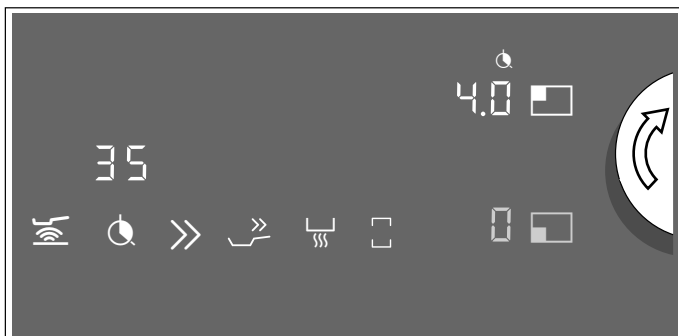
Можно устанавливать время от 1 до 99 минут. На индикаторе таймера начнётся обратный отсчёт времени в минутах, последние 30 секунд будут отображаться в секундах.

#### Установка:

- 1 Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
- 2 Прикоснитесь к символу .



- 3 Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления.
- 4 Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления. Индикатор  выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера загорается '00'.



Начинается отсчёт времени приготовления.


**Указание:** Если свободная зона нагрева выбрана в качестве единственной конфорки, установленное время будет одинаковым для всей зоны нагрева.

### Функция сенсора жарения/сенсора варки



При программировании для конфорки времени приготовления и активации сенсора жарения или сенсора варки отсчёт времени приготовления начинается сразу, а не после того, как будет достигнут выбранный температурный режим.

### Изменение или сброс установленного времени


Выберите конфорку и коснитесь символа .

Измените время приготовления с помощью магнитного переключателя или установите , чтобы удалить время приготовления.

### По истечении времени

Конфорка выключается. Раздаётся сигнал, конфорка показывает , на индикаторе таймера мигает . Прикоснитесь к любому символу или задействуйте магнитный переключатель. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

### Указания




- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера всегда будет отображаться истекающее первым время приготовления. Индикатор  выбранной конфорки горит оранжевым.
- Чтобы запросить оставшееся время приготовления для конфорки, выберите соответствующую конфорку. Время приготовления появляется на 10 секунд.

### Таймер

С помощью таймера можно устанавливать время от 1 до 99 минут.

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

### Установка функции

- 1 Прикоснитесь к символу , на индикаторе таймера появляется .
  - 2 Выберите требуемое время магнитным переключателем.
  - 3 Снова прикоснитесь к символу  для подтверждения выбранного времени.
- Начинается отсчёт времени приготовления.

### Изменение или сброс установленного времени

Прикоснитесь к символу  и измените время магнитным переключателем или установите на .



### По истечении времени

В течение трёх минут звучит сигнал. На индикаторе таймера мигает **00**. Снова прикоснитесь к символу **⌚**. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

## Функция секундомера

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

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

### Активация

Коснитесь символа **⌚**. На индикаторе секундомера появляется **00.00**.

Начинается отсчёт времени.

### Деактивация

Прикоснитесь к символу **⌚**, выполнение функции секундомера приостанавливается. Индикаторы секундомера продолжают гореть.

При повторном прикосновении к символу **⌚** в течение того времени, пока он горит оранжевым цветом, отсчёт времени продолжается.

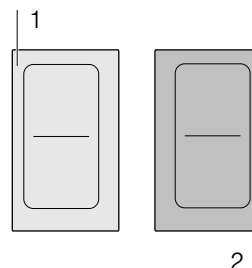
При прикосновении к символу **⌚** и удерживании индикаторы гаснут.

Функция деактивирована.

## Функция «Booster» для кастрюль

Данная функция позволяет нагреть большое количество воды быстрее, чем при уровне мощности «5». Функция «Booster» для кастрюль увеличивает на короткое время максимальную мощность выбранной конфорки.▮

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



**Указание:** Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать функцию «Booster».

### Активация

- 1 Выберите конфорку.
- 2 Прикоснитесь к символу **>>>**. Загорается индикатор **P**.

Функция активирована.

### Деактивация

- 1 Выберите конфорку.
- 2 Прикоснитесь к символу **>>>**, задействуйте магнитный переключатель или выберите другую функцию. Индикатор **P** гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева **5**.

Функция деактивирована.

### Указания

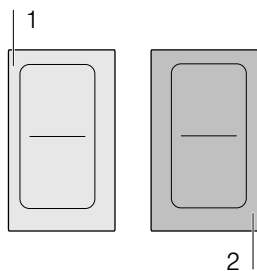
- При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.
- Если перед включением функции была установлена ступень нагрева, то после её выключения она будет снова автоматически принята.

## Функция «Booster» для сковород

Эта функция позволяет разогреть посуду намного быстрее, чем при использовании степени нагрева 9.

После деактивации функции выберите степень нагрева, подходящую для вашего блюда.

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).





**Указание:** Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно также активировать функцию «Booster» для приготовления на сковороде.

## Рекомендации по использованию



- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду на середину конфорки. Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в разделе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

## Активация

- 1 Выберите конфорку.
- 2 Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор .

Функция активирована.

## Деактивация

- 1 Выберите конфорку.
- 2 Прикоснитесь к символу , задействуйте магнитный переключатель или выберите другую функцию. Индикатор  гаснет. Степень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки 9.



Функция деактивирована.

**Указание:** Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.

## Функция поддержания в горячем состоянии



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

### Активация

- 1 Выберите конфорку:
- 2 В течение следующих 10 секунд коснитесь к символу . На индикаторе появляется .

Функция активирована.

### Деактивация

- 1 Выберите конфорку.
- 2 Коснитесь к символу , поверните магнитный переключатель или выберите другую функцию. Индикатор  гаснет. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

Функция деактивирована.

## Автоматические функции

Автоматические функции позволяют значительно упростить процесс приготовления пищи и всегда получать оптимальный результат. Рекомендуемые температурные режимы подходят для любого способа приготовления.

Они обеспечивают равномерный процесс приготовления без лишнего кипения и гарантируют превосходный результат как при варке, так и при жарении и тушении.

Сенсоры измеряют температуру кастрюли или сковороды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает постоянную регулировку мощности и поддержание правильной температуры.

После достижения требуемой температуры можно загрузить продукты. При этом блюдо не перегреется и не перекипит.

Функция сенсора жарения доступна для всех конфорок.

При наличии беспроводного датчика температуры функция сенсора жарения доступна для всех конфорок.



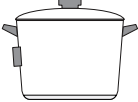

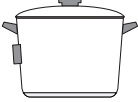







Эта глава содержит информацию о следующем:

- Виды автоматических функций
- Подходящая посуда
- Сенсоры и специальные принадлежности
- Функции и ступени нагрева конфорок
- Рекомендуемые блюда

## Виды автоматических функций

Автоматические функции позволяют выбрать оптимальный способ приготовления для каждого блюда.

Таблица содержит различные установки для автоматических функций:

Автоматические функции	Температурные режимы	Кухонная посуда	Доступность	Активация
<b>Функция сенсора жарения</b>				
Тушение/жарение в небольшом количестве жира	1, 2, 3, 4, 5		Все конфорки	
<b>Функция сенсора варки</b>				
	<b>Подходящая температура</b>			
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	60–70 °С		Все конфорки	
Доведение до готовности на медленном огне	80–90 °С		Все конфорки	
Варка	90–100 °С		Все конфорки	
Приготовление в скороварке	110–120 °С		Все конфорки	
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)*	170–180 °С		Все конфорки	

\*Предварительный разогрев под крышкой или жарение во фритюре без крышки.

Если варочная панель не оснащена беспроводным датчиком температуры, его можно приобрести отдельно в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте.

## Подходящая кухонная посуда

Выберите конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды, и поставьте ёмкость на середину этой конфорки.

Для функций приготовления используйте посуду такой высоты, чтобы необходимое количество воды в ней закрывало силиконовую накладку беспроводного сенсора варки.

Оптимально подходят для использования с функцией сенсора жарения специальные сковороды. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер:

- **GP900001** ёмкость малого размера (диаметр 15 см)
- **GP900002** ёмкость среднего размера (диаметр 18 см)
- **GP900003** ёмкость большого размера (диаметр 21 см)

- **CA051300** Панель Террап Yaki. Рекомендуется только для свободной зоны нагрева
- **CA052300** Сковорода-гриль. Рекомендуется только для свободной зоны нагрева.

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

### Указания

- Функция сенсора жарения установлена специально для данного вида и размера сковороды.
- При использовании свободных зон нагрева и сковороды неподходящего размера или при неправильной установке сковороды может случиться так, что функция сенсора жарения не будет активирована. См. главу → "Функция свободной зоны нагрева" на страница 21.
- Сковороды других типов могут перегреться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

Для функций приготовления подходит любая посуда, предназначенная для индукционных плит. Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева" на страница 10.

В таблице автоматических функций указана подходящая посуда для каждой функции.

## Сенсоры и специальные принадлежности

Сенсоры измеряют температуру кастрюли или сковороды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает точную регулировку мощности и поддержание правильной температуры:

Варочная панель оснащена двумя различными системами для регулировки температуры:

- Функция сенсора жарения: под варочной панелью находятся датчики температуры. Они контролируют температуру дна кастрюли или сковороды.
- Функция сенсора варки: беспроводной датчик температуры передаёт сигнал температуры посуды на панель управления. Он устанавливается непосредственно на посуде.

Для использования функции сенсора варки требуется беспроводной датчик температуры. Его можно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте, указав идентификационный номер **CA060300**.

Информацию о беспроводном датчике температуры см. в разделе → "Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры"

### Температурный режим

Температурный режим	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 средняя – низкая	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.

## Функции и ступени нагрева конфорок

### Функция сенсора жарения

Используя функцию сенсора жарения, можно готовить блюда на сковороде с небольшим количеством масла.

Данная функция доступна для всех конфорок.

### Преимущества



- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло и жир не перегреваются.
- Когда пустая сковорода достигает температуры, оптимальной для добавления масла и загрузки продуктов, раздаётся звуковой сигнал.

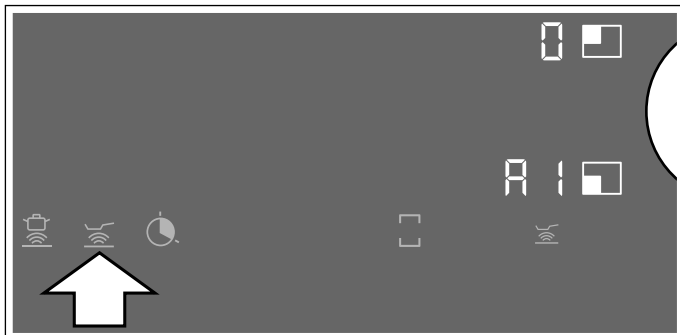
### Указания



- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активируется надлежащим образом. Для того чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать сито для защиты от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима или топленого свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не разогревайте жир или масло без присмотра.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, датчик температуры не будет активирован надлежащим образом.
- Для жарения в большом количестве масла (во фритюре) всегда используйте функцию сенсора варки. «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», установка 170–180 °С.

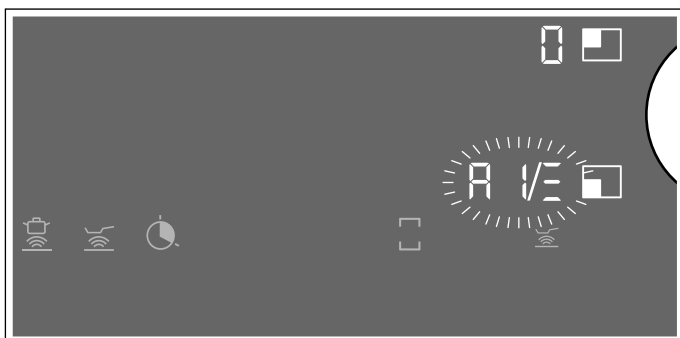
### Установка

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

- 1 Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки горит  и отображается температурный режим **А I**.






- 2 В течение следующих 10 секунд выберите требуемый температурный режим магнитным переключателем.
- 3 На индикаторе конфорки отображается процесс нагрева с  до  и мигает поочередно с установленным температурным режимом. Когда будет достигнута установленная температура жарения, раздастся сигнал и индикатор нагрева погаснет. Снова отображается температурный режим.



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

**Указание:** Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

### Отключение функции сенсора жарения

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу  или установите температурный режим  магнитным переключателем. Раздаётся звуковой сигнал и гаснет символ . Функция деактивирована.

### Функция сенсора варки (опция)

С помощью этой функции блюда можно разогревать, доводить до готовности, варить, в том числе в скороварке, и жарить в кастрюле с большим количеством масла (во фритюре) при контролируемой температуре.

Данная функция доступна для всех конфорок.

### Преимущества

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло или жир не перегреваются.
- Осуществляется непрерывный контроль температуры. Предотвращается переливание через край. Дополнительная регулировка температуры не требуется.
- Звуковой сигнал сообщает о том, что вода или масло достигли температуры, необходимой для загрузки продуктов. Если продукты должны быть загружены в посуду в самом начале, это указано в таблице.

### Указания

- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте кастрюли и сковородки с тонким или деформированным дном.
- При наполнении посуды следите за тем, чтобы уровень жидкости был выше уровня силиконовой накладки на наружной стенке посуды.
- При жарении в небольшом количестве масла используйте функцию сенсора жарения.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы датчик температуры не был обращён в сторону другой посуды.
- В процессе приготовления не снимайте датчик температуры с посуды.
- По окончании приготовления не забудьте снять датчик температуры с посуды. Будьте осторожны: датчик температуры может быть очень горячим.

### Диапазоны температур

Функции приготовления	Диапазон температур	Подходит для
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	60–70 °С	например, супы, пунш
Доведение до готовности на медленном огне	80–90 °С	например, рис, молоко
Варка	90–100 °С	например, макароны, овощи
Приготовление в скороварке	110–120 °С	например, цыплёнок, рагу, густой суп.
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)	170–180 °С	например, донаты, мясные тефтели

### Рекомендации по приготовлению с помощью функции сенсора варки

- Подогревание/поддержание в горячем состоянии: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в подходящую посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Закройте посуду и установите температуру 70 °С. Время от времени перемешивайте.
- Доведение до готовности: уваривание блюд, например, соусов. Доведите блюдо до кипения при рекомендованной температуре. После загустевания оставьте набухать при температуре 85 °С. После того как раздастся звуковой сигнал, можно оставить блюдо на этом температурном режиме для поддержания в горячем состоянии в течение необходимого времени.
- Варка: нагревайте воду при закрытой крышке. В этом случае она не убежит. Установите 100 °С.
- Варка в скороварке: соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Установите 115 °С.
- Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре): нагревайте масло при закрытой крышке. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. Установите 175 °С.

### Указания

- Перед приготовлением убедитесь в том, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Исключение: «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», температура 170 °С.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топленого сала. В нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.
- Если результат не удовлетворит вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

### Установка точки кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, необходимо отрегулировать точку кипения. Для этого выполните следующее:

- Выберите базовую установку **С 5**, см. главу
- По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 3. Если ваш дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, указанную в таблице для соответствующей высоты над уровнем моря:

Высота	Установочное значение <b>С 5</b>
0–100 м	1
100–200 м	2
200–400 м	3*
400–600 м	4
600–800 м	5
800–1000 м	6
1000–1200 м	7
1200–1400 м	8
Выше 1400 м	9







\*Базовая установка

**Указание:** Температурного режима 100 °С достаточно для нормального приготовления пищи, даже если вода при этом бурлит не слишком сильно. Однако, если вы всё же недовольны результатом, вы можете изменить установленную точку кипения.

### Установите соединение беспроводного датчика температуры с панелью управления.

Перед первым использованием функции сенсора варки необходимо установить соединение между беспроводным датчиком температуры и панелью управления.

Для соединения беспроводного датчика температуры с панелью управления выполните следующее:

- 1 Выполните вызов базовой установки **С 5**, см. главу → "Базовые установки"  
Символ  горит белым цветом.
- 2 Нажмите символ . Раздаётся звуковой сигнал, символ  загорается оранжевым цветом. Индикаторы конфорок горят белым цветом, индикаторы сенсора варки на конфорках мигают. В течение 30 секунд нажмите на символ  на беспроводном датчике температуры.
- 3 **Подключение успешно:** через несколько секунд беспроводной датчик температуры будет распознан системой. Раздаются три коротких звуковых сигнала и оранжевый цвет символа  меняется на белый цвет. Индикаторы сенсора варки на конфорках гаснут.  
**Ошибка подключения:** раздаются пять коротких звуковых сигналов. Оранжевый цвет символа  сразу меняется на белый и индикаторы сенсора варки на конфорках гаснут.

- Функция сенсора варки становится доступна после установления соединения датчика температуры с панелью управления.
- Ошибка соединения в связи с неисправностью датчика температуры может возникнуть по следующим причинам:
  - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
  - Символ  на датчике температуры не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
  - Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.
 Выполните возврат значений беспроводного датчика температуры и повторите процесс соединения.







- При ошибке соединения вследствие ошибки передачи данных повторите процесс соединения. Если соединение не устанавливается, обратитесь в сервисную службу.

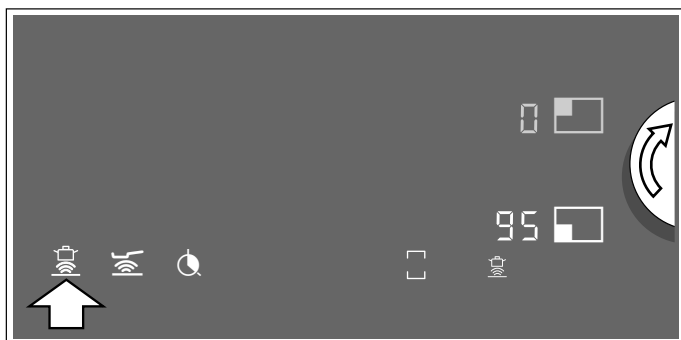
#### Возврат значений беспроводного датчика температуры

- 1 Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 8–10 секунд. В это время светодиодный индикатор датчика температуры загорается трижды. При третьем загорании светодиода запускается процесс возврата. В этот момент уберите палец с символа. После того, как светодиод погаснет, возврат значений датчика температуры считается завершённым.
- 2 Повторите процесс соединения, начиная с пункта 2.



#### Программирование

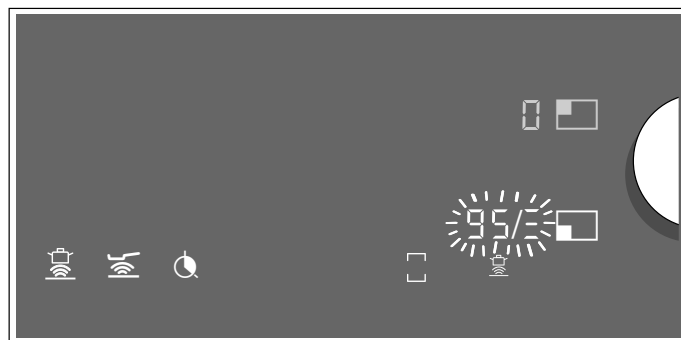
Варочная панель должна быть включена.

- 1 Установите датчик температуры на стенке посуды, см. главу → "Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры"
- 2 Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости по центру требуемой конфорки и обязательно накройте крышкой.
- 3 Выберите магнитным переключателем нужную конфорку. На индикаторе ступени нагрева появляется .
- 4 Нажмите на символ  на панели управления. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе конфорки загорается символ .
- 5 Нажмите на символ  на беспроводном датчике температуры, установленном на стенке посуды. Как только датчик температуры будет распознан, на индикаторе конфорки загорается предложенное значение температуры 95 °С.




- 6 С помощью съёмного магнитного переключателя установите нужную температуру. Температура может быть пошагово изменена, начиная с 5 °С.

- 7 На индикаторе конфорки отображается процесс нагрева с  до  и мигает поочерёдно с установленной температурой. Когда будет достигнута установленная температура, раздастся сигнал, и индикатор нагрева погаснет. Выбранная температура снова отобразится.



- 8 После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. В процессе приготовления крышка должна оставаться закрытой. **Указание:** При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.




Вы можете активировать функцию сенсора варки через беспроводной датчик температуры. Выполните следующие действия:


- Поставьте посуду и нажмите на символ  на беспроводном датчике температуры.
- Выберите конфорку с помощью съёмного магнитного переключателя.

После готовности функции отображается предложенное значение температуры 95 °С.

#### Выключение сенсора варки

Функцию можно деактивировать несколькими способами:

- Выберите конфорку и прикоснитесь к символу .
- Выберите конфорку и установите температуру  магнитным переключателем.
- Нажмите символ  на беспроводном сенсоре варки.

Раздаётся сигнал и гаснет символ  на индикаторе конфорки. Функция деактивирована.



## Рекомендуемые блюда

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

Мясо	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Шницель, в панировке или без неё	Функция сенсора жарения	4	6–10
Филе	Функция сенсора жарения	4	6–10
Отбивная котлета*	Функция сенсора жарения	3	10–15
Кордон блю, венский шницель*	Функция сенсора жарения	4	10–15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	Функция сенсора жарения	5	6–8
Стейк, слабо- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	Функция сенсора жарения	4	8–12
Мясо грудки птицы (2 см толщиной)*	Функция сенсора жарения	3	10–20
Колбаски, варёные или сырые*	Функция сенсора жарения	3	8–20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, мясной рулет с начинкой*	Функция сенсора жарения	3	6–30
Печёночный паштет	Функция сенсора жарения	2	6–9
Рагу, гирос	Функция сенсора жарения	4	7–12
Мясной фарш	Функция сенсора жарения	4	6–10
Шпиг	Функция сенсора жарения	2	5–8
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b>			
Колбаски	Функция сенсора варки	85 °C	10–20
<b>Функция варки</b>			
Мясные фрикадельки	Функция сенсора варки	100 °C	20–30
Цыплёнок	Функция сенсора варки	100 °C	60–90
Варёная или тушёная телятина	Функция сенсора варки	100 °C	60–90
<b>Функция варки в скороварке</b>			
Цыплёнок, телятина***	Функция сенсора варки	115 °C	15–25
<b>Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Крылышки цыплёнка и клёцки**	Функция сенсора варки	175 °C	10–15

\* Несколько раз перевернуть.

\*\* Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

\*\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Рыба	Автоматические функции	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Рыба жареная, целиком, например, форель	Функция сенсора жарения	3	10–20
Рыбное филе, в панировке или без неё	Функция сенсора жарения	3–4	10–20
Лангустины, креветки	Функция сенсора жарения	4	4–8
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b>			
Рыба тушёная, например, хек	Функция сенсора варки	90 °C	15–20
<b>Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Рыба, в панировке или пивном кляре*	Функция сенсора варки	175 °C	10–15

\* Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Блюда из яиц	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Французские блинчики*	Функция сенсора жарения	5	–
Омлет*	Функция сенсора жарения	2	3–6
Яичница–глазунья	Функция сенсора жарения	2–4	2–6
Яичница–болтунья	Функция сенсора жарения	2	4–9
Шмаррен по–королевски	Функция сенсора жарения	3	10–15
Французские тосты	Функция сенсора жарения	3	4–8
<b>Функция варки</b>			
Яйца вкрутую**	Функция сенсора варки	100 °C	5–10

\* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Овощи и бобовые	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Чеснок, репчатый лук	Функция сенсора жарения	1–2	2–10
Кабачки цуккини, баклажаны	Функция сенсора жарения	3	4–12
Сладкий перец, зелёная спаржа	Функция сенсора жарения	3	4–15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	Функция сенсора жарения	1	10–20
Грибы	Функция сенсора жарения	4	10–15
Глазированные овощи	Функция сенсора жарения	3	6–10
<b>Функция варки</b>			
Овощи свежие, например, брокколи	Функция сенсора варки	100 °C	10–20
Овощи свежие, например, брюссельская капуста	Функция сенсора варки	100 °C	30–40
Чечевица, горох, нут*	Функция сенсора варки	100 °C	15–20
Рагу, густой суп*	Функция сенсора варки	100 °C	45–60
<b>Функция варки в скороварке</b>			
Овощи, например, стручковая фасоль*	Функция сенсора варки	115 °C	3–6
Чечевица*	Функция сенсора варки	115 °C	5–10
Фасоль, нут*	Функция сенсора варки	115 °C	10–12
Рагу, густой суп*	Функция сенсора варки	115 °C	15–20
<b>Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре**	Функция сенсора варки	175 °C	5–10

\* Загрузить продукты в самом начале.

\*\* Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Картофель	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Жареный картофель (из отварного картофеля «в мундире»)	Функция сенсора жарения	5	6–12
Картофель фри (из сырого картофеля)	Функция сенсора жарения	4	15–25
Драники*	Функция сенсора жарения	5	2,5–3,5
Жареный картофель по-швейцарски	Функция сенсора жарения	1	50–55
Глазированный картофель	Функция сенсора жарения	3	15–20
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b>			
Картофельные клёцки	Функция сенсора варки	85 °C	30–40
<b>Функция варки</b>			
Картофель	Функция сенсора варки	100 °C	30–40

\* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Картофель	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция варки в скороварке</b>			
Картофель**	Функция сенсора варки	115 °C	10–12

\* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Макаронны и блюда из злаков	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b>			
Рис	Функция сенсора варки	85 °C	25–35
Полента*	Функция сенсора варки	85 °C	20–25
Манная каша	Функция сенсора варки	85 °C	5–10
<b>Функция варки</b>			
Макаронны	Функция сенсора варки	100 °C	7–10
Пельмени, например, равиоли	Функция сенсора варки	100 °C	6–15
<b>Функция варки в скороварке</b>			
Рис**	Функция сенсора варки	115 °C	6–8

\* Предварительно разогреть под крышкой, готовить без крышки, постоянно перемешивая.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Супы	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b>			
Супы быстрого приготовления, например, крем-супы*	Функция сенсора варки	85 °C	10–15
<b>Функция варки</b>			
Домашние бульоны, например, мясные и овощные супы**	Функция сенсора варки	100 °C	60–90
Супы быстрого приготовления, например, суп с макаронными изделиями	Функция сенсора варки	100 °C	5–10
<b>Функция варки в скороварке</b>			
Домашние бульоны, например, овощной суп**	Функция сенсора варки	115 °C	20–30

\*Часто перемешивать

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Соусы	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Томатный соус с овощами	Функция сенсора жарения	1	25–35
Соус «Бешамель»	Функция сенсора жарения	1	10–20
Соус с сыром, например, соус с сыром горгонзола	Функция сенсора жарения	1	10–20
Уваривание соусов, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	Функция сенсора жарения	1	25–35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	Функция сенсора жарения	1	15–25
<b>Десерты</b>			
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b>			
Молочный рис*	Функция сенсора варки	85 °C	40–50
Овсяная каша	Функция сенсора варки	85 °C	10–15
Компот**	Функция сенсора варки	85 °C	10–20
Шоколадный пудинг***	Функция сенсора варки	85 °C	3–5
<b>Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Мелкая выпечка, например, пышки, пончики и донатсы****	Функция сенсора варки	175 °C	5–10

\* Часто перемешивать.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

\*\*\* Предварительно разогреть под крышкой, готовить без крышки, постоянно перемешивая.

\*\*\*\* Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Продукты глубокой заморозки	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Шницель	Функция сенсора жарения	4	15–20
Кордон блю*	Функция сенсора жарения	4	10–30
Мясо грудки птицы*	Функция сенсора жарения	4	10–30
Куриные нагеты	Функция сенсора жарения	4	10–15
Гирос, кебаб	Функция сенсора жарения	3	5–10
Рыбное филе, в панировке или без неё	Функция сенсора жарения	3	10–20
Рыбные палочки	Функция сенсора жарения	4	8–12
Картофель фри	Функция сенсора жарения	5	4–6
Жареные блюда, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	Функция сенсора жарения	3	6–10
Весенние рулеты	Функция сенсора жарения	4	10–30
Камамбер/сыр	Функция сенсора жарения	3	10–15
<b>Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии</b>			
Овощи глубокой заморозки в сливочном соусе, например, шпинат**	Функция сенсора варки	100 °C	15–20
<b>Функция варки</b>			
Овощи замороженные, например, стручковая фасоль**	Функция сенсора варки	100 °C	15–30
<b>Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)</b>			
Картофель фри замороженный***	Функция сенсора варки	170 °C	4–8

\* Несколько раз перевернуть.

\*\* Добавить жидкость в соответствии с указаниями изготовителя.

\*\*\* Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

Другие	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция жарения в небольшом количестве масла</b>			
Камамбер/сыр	Функция сенсора жарения	3	7–10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, макароны	Функция сенсора жарения	1	5–10
Крутоны	Функция сенсора жарения	3	6–10
Миндаль/фундук/кедровые орехи	Функция сенсора жарения	4	3–15

\* Загрузить продукты в самом начале, часто перемешивать.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

Другие	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
<b>Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии</b> Консервы, например, суп-гуляш*	Функция сенсора варки	70 °C	10–15
Глинтвейн**	Функция сенсора варки	70 °C	–
<b>Функция доведения до готовности на медленном огне</b> Молоко**	Функция сенсора варки	85 °C	–

\* Загрузить продукты в самом начале, часто перемешивать.

\*\* Загрузить продукты в самом начале.

## Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры

В этом разделе содержится следующая информация:

- Наклеивание силиконовой наклейки
- Использование беспроводного датчика температуры
- Очистка
- Замена батарейки

Различные принадлежности, такие как силиконовая наклейка и датчик температуры, можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Для этого необходимо указать соответствующий идентификационный номер:

**CA060300** Датчик температуры и набор из 5 силиконовых накладок

**00577921** Набор из 5 силиконовых накладок

### Наклеивание силиконовой наклейки

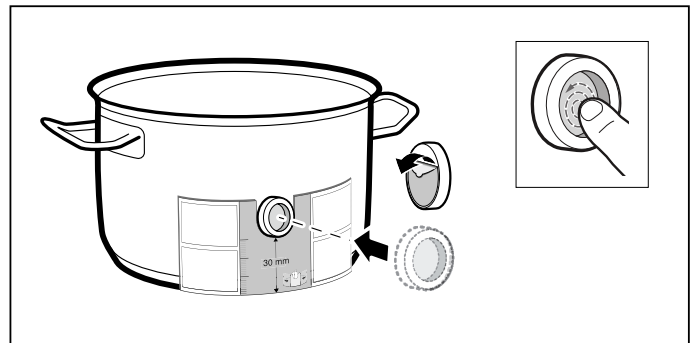
Силиконовая наклейка фиксирует датчик температуры на стенке посуды.

При первом использовании посуды с функцией сенсора варки следует обязательно установить силиконовую наклейку.

Выполните следующие действия:

- 1 Очистите место наклеивания на посуде от возможных остатков жира. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртом.

- 2 Снимите защитную плёнку с силиконовой наклейки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклейте силиконовую наклейку на стенку посуды на соответствующей высоте.



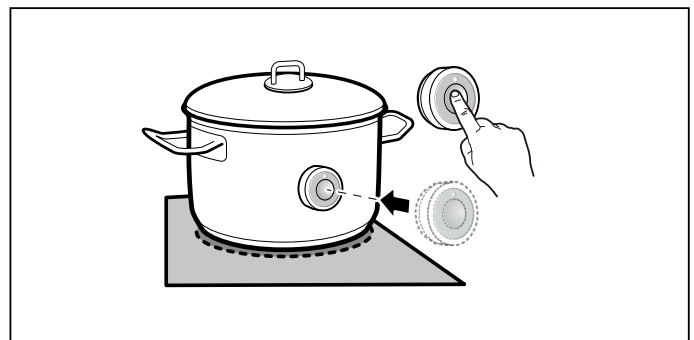
- 3 Прижмите силиконовую наклейку, в том числе внутреннюю поверхность. Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте посуду.

### Указания

- Не оставляйте посуду с силиконовой наклейкой в мыльном растворе на длительное время.
- В случае, если силиконовая наклейка начнёт отклеиваться, её следует заменить на новую.

### Установка беспроводного датчика температуры

Установите датчик температуры на силиконовой наклейке так, чтобы он плотно прилегал.



**Указания**

- Одновременно можно использовать до трёх датчиков температуры.
- Перед тем как установить датчик температуры, убедитесь, что силиконовая наклейка абсолютно сухая.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы датчик температуры был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.
- Датчик температуры не должен быть обращён в сторону другой горячей посуды во избежание перегрева.
- По окончании приготовления снимите датчик температуры с посуды. Храните датчик температуры в сухом и безопасном месте как можно дальше от источников тепла.

**Очистка**

Запрещается мыть беспроводной датчик температуры в посудомоечной машине.

Информацию по очистке датчика температуры см. в главе → "Очистка"

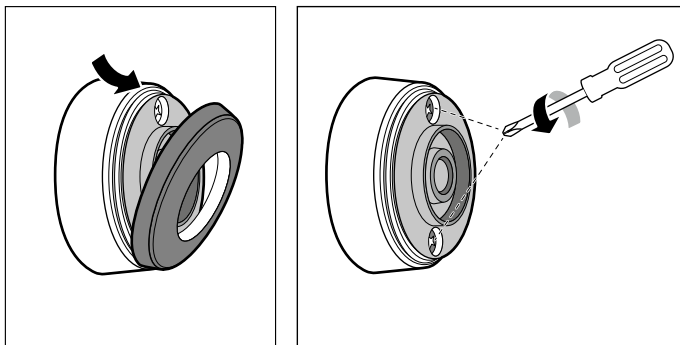
**Замена батарейки**

**Замена батарейки**

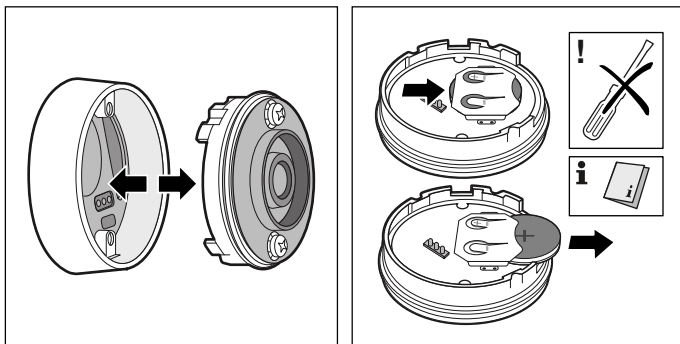
Если при нажатии на символ беспроводного датчика температуры светодиод не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

**Замена батарейки**

- 1 Снимите силиконовую крышку в нижней части корпуса. Выверните винты с помощью отвёртки.

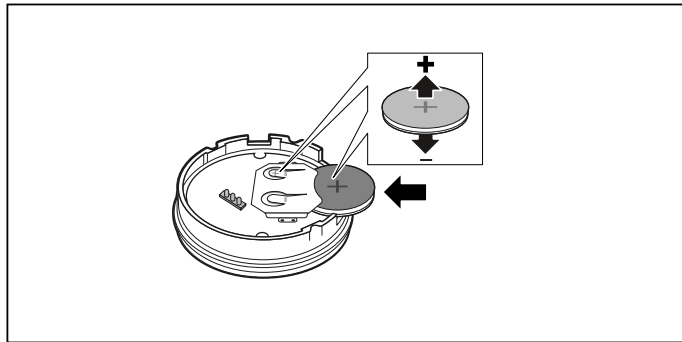


- 2 Снимите верхнюю часть корпуса. Выньте старую батарейку. Вставьте новую батарейку. При этом обратите внимание на правильность расположения полюсов.

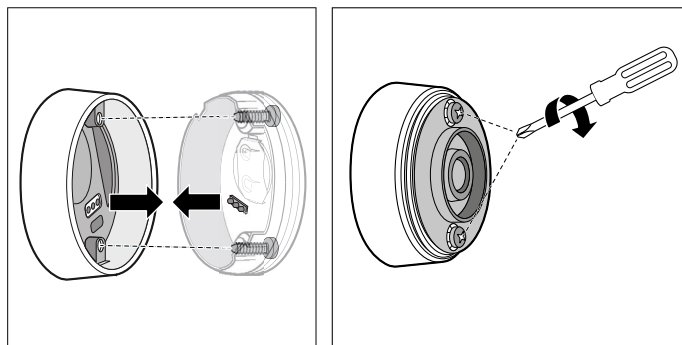


**Внимание!**

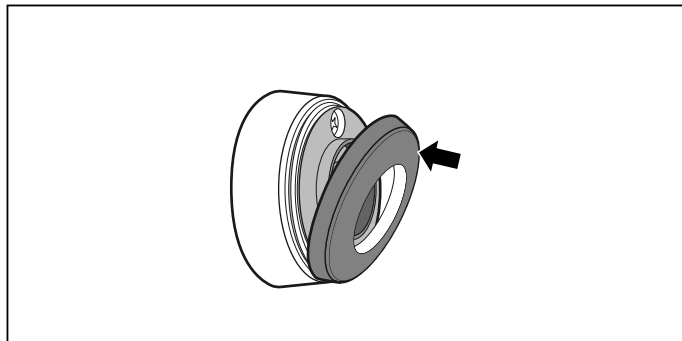
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к контактам.



- 3 Соедините верхнюю и нижнюю части корпуса. При этом обратите внимание на правильность положения контактных штырьков.



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



**Указание:** Используйте только высококачественные батарейки типа CR2032. Они имеют особенно большой ресурс.



## Декларация о соответствии

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

Подробную декларацию о соответствии RED вы найдёте на сайте [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) на странице с описанием вашего прибора в разделе «Дополнительная документация».

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

---


## Блокировка для безопасности детей

---

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

**Активация:** снимите магнитный переключатель с варочной панели. Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

**Деактивация:** установите магнитный переключатель на магнитной панели.


**Указание:** Если при снятии магнитного переключателя варочная панель включена, сначала активируется функция защиты дисплея при очистке. Если по истечении 10 минут магнитный переключатель не будет снова установлен, варочная панель отключится и активируется блокировка для безопасности детей.

---

## Блокировка дисплея при вытирании

---

В случае вытирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

**Активация:** снимите магнитный переключатель. Раздаётся звуковой сигнал. Мигает индикация  и установки варочной панели. Процесс нагрева прекращается. Если запрограммирована автоматическая функция времени приготовления, то она приостанавливается. Панель управления блокируется на 10 минут.

Теперь вы можете вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

**Деактивация:** в течение 10 минут снова установите магнитный переключатель. Панель управления разблокирована. Нагрев конфорки выполняется с учётом прежних установок. Для преждевременного отключения функции снова установите магнитный переключатель до истечения 10 минут.

---

## Автоматическое аварийное отключение

---

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

Нагрев конфорки прекращается. Раздаётся сигнал и на индикаторе конфорки загорается индикация остаточного тепла  $h$  или  $H$ .

Конфорку можно снова выбрать и настроить в любое время.

Момент активации функции автоматического выключения зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1–10 часов).

## Базовые установки

Индикация	Функция
	<b>Звуковые сигналы</b>
c 1	ON Все звуковые сигналы включены.*
	OFF Большинство звуковых сигналов выключено.
	<b>Время выбора конфорки</b>
c 2	5 Конфорка остаётся выбранной в течение 5 секунд.
	10 Конфорка остаётся выбранной в течение 10 секунд.*
	15 Конфорка остаётся выбранной в течение 15 секунд.
	OFF Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная конфорка.
	<b>Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели</b> <b>Доступные установки зависят от максимальной мощности варочной панели.</b>
c 3	OFF Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели. */**
	1 1000 Вт минимальная мощность.
	1. 1500 Вт
	...
	3 3000 Вт рекомендуется для 13 ампер.
	3. 3500 Вт рекомендуется для 16 ампер.
	4 4000 Вт
	4. 4500 Вт рекомендуется для 20 ампер.
	...
	9 или 9. Максимальная мощность варочной панели.**
	<b>Возврат к заводским установкам</b>
c 4	OFF Сохранение индивидуальных установок.*
	ON Возврат к заводским установкам.
	<b>Функция сенсора варки</b>
c 5	Соедините беспроводной датчик температуры с варочной панелью
	Установка в зависимости от высоты над уровнем моря:
	1-2 Уменьшение
	3 Базовая установка
	4-9 Увеличение
	<b>Функция «Профессиональный повар».</b>
c 6	Выберите отдельную конфорку, чтобы выполнить предварительную установку ступени нагрева для функции «Профессиональный повар».
	Предварительно установленные значения*:
	Левая свободная зона нагрева: 1.5
	Верхняя правая конфорка: 5.0 Нижняя правая конфорка: 9.0
	<b>Посуда, проверка результата приготовления</b>
c 7	0 Не подходит
	1 Не оптимальный
	2 Подходит
	<b>Установка режима циркуляции воздуха или режима отвода воздуха</b>
c 9	0 Режим циркуляции воздуха установлен.*
	1 Режим отвода воздуха установлен.


	<b>Установка автоматического запуска</b>
	<i>A</i> Включён. Вентилятор запустится на уровне мощности, выбранном сенсором.*
	<i>1, 2</i> или <i>3</i> включены. Вентилятор запустится на уровне мощности <i>1, 2</i> или <i>3</i> .
<i>cA</i>	<i>OFF</i> Выключен.
	<b>Настройка чувствительности сенсора для вентилятора</b>
	<i>1</i> Настройка пониженной чувствительности сенсора.
	<i>2</i> Настройка умеренной чувствительности сенсора.*
<i>сb</i>	<i>3</i> Настройка повышенной чувствительности сенсора.
	<b>Установка автоматической функции с сенсорным управлением остаточным ходом</b>
	<i>OFF</i> Выключено*
<i>сc</i>	<i>ON</i> Включено.*

\* Заводская установка


\*\*Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

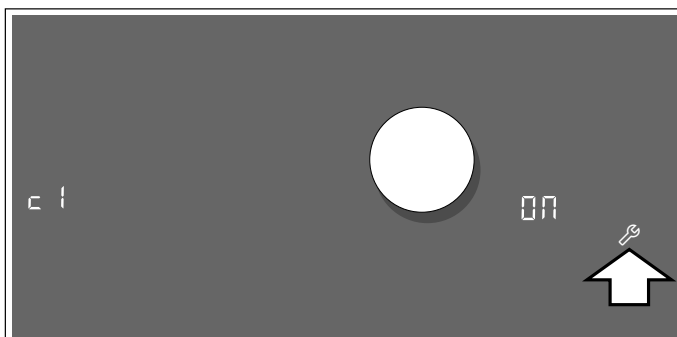
## К базовым установкам можно перейти следующим образом:


Варочная панель должна быть выключена.

- 1 Включите варочную панель.
- 2 В течение следующих 10 секунд нажмите на символ . С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.

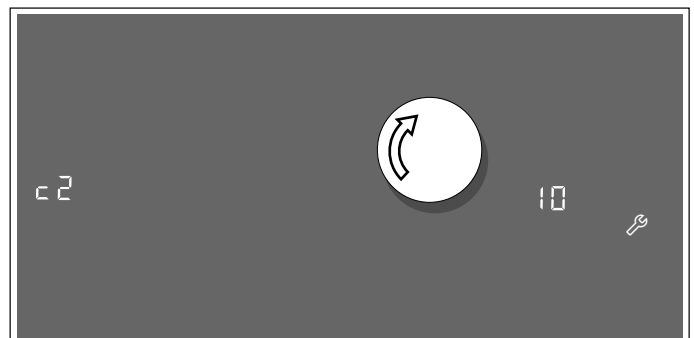
Информация об изделии	Индикация
Список сервисных центров	<i>01</i>
Заводской номер	<i>Fd</i>
Заводской номер 1	<i>95.</i>
Заводской номер 2	<i>05</i>


- 3 После повторного прикосновения к символу  выполняется переход к базовым установкам. На индикаторах появляются *c 1* и *0n* в качестве предустановки.



- 4 Прикасайтесь к символу , пока требуемая функция не появится на дисплее.

- 5 Затем выберите магнитным переключателем требуемую установку.



- 6 Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

### Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

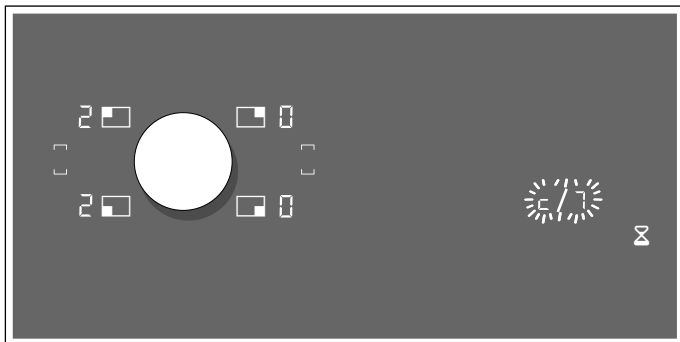
## Проверка пригодности посуды

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

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

- 1 Поставьте холодную ёмкость с прим. 200 мл воды на середину конфорки, диаметр которой оптимально подходит к диаметру дна посуды.
- 2 Перейдите к базовым установкам и выберите установку **7**.
- 3 Прикоснитесь к зоне настройки. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ **—**. Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторе конфорки появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления.



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

### Результат

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

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

Для повторной активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

### Указания

- Если диаметр используемой конфорки намного меньше диаметра дна посуды, то нагревается только середина ёмкости, и результат приготовления не будет оптимальным или удовлетворительным.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → "Базовые установки"
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

## Ограничитель мощности Power-Manager

С помощью функции ограничения мощности можно установить общую мощность варочной панели.

Установки варочной панели предварительно заданы на заводе. Её максимальная мощность приведена на типовой табличке. С помощью функции ограничения мощности можно изменить её значение в соответствии с требованиями электромонтажа.

Для того чтобы не допустить превышения данного установочного значения, варочная панель автоматически распределяет предоставленную мощность для включённых зон нагрева.

Пока активирована функция ограничения мощности, мощность зоны нагрева может временно опуститься ниже номинального значения. Если при включении зоны нагрева достигается значение ограничения по мощности, на индикаторе ступеней нагрева конфорки на короткое время появляется индикация **\_**. Прибор регулирует и автоматически выбирает максимально возможный уровень мощности.

Более подробную информацию об изменении общей мощности варочной панели можно найти в главе → "Базовые установки"

## Очистка

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

Во время работы прибор сильно нагревается. При попадании в прибор горячих жидкостей, перед тем, как снять крышку фильтра, металлический жирославливающий фильтр, контейнер, ёмкость для слива лишней жидкости или защитный корпус, дайте прибору остыть в течение минимум двух часов.

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током. Очищайте прибор только влажной салфеткой. Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

Некоторые детали внутри прибора имеют острые кромки. Используйте защитные перчатки.

**Указание:** Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.

#### **Указания**

- Перед очисткой снимите любые украшения с рук.
- Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

## Чистящие средства

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

Соблюдайте все указания и предупреждения, касающиеся чистящих средств.

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

### **Внимание! Повреждение поверхности**

Не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные чистящие средства;
- очистители высокого давления или пароструйные очистители;
- средство для очистки духовок;
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители;
- чистящие средства с большим содержанием спирта;
- жёсткие, царапающие губки, щётки или мочалки

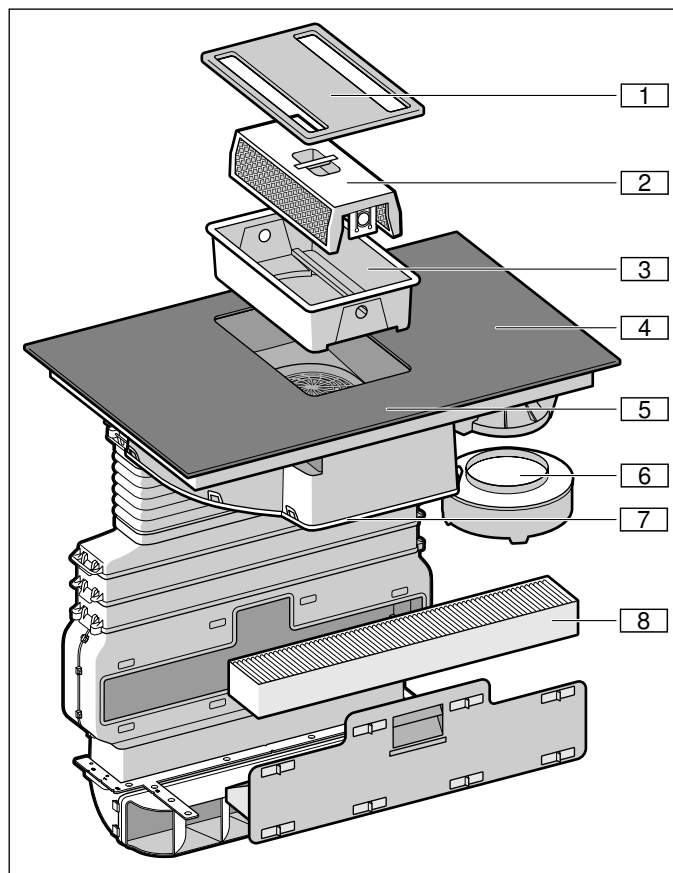
### **Внимание! Повреждение поверхности**

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием!

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

Зона очистки	Чистящее средство
Стеклокерамика	<p>Средство для очистки стёкол при наличии пятен от остатков воды и известкового налёта:</p> <p>Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей или средства для очистки стёкол (номер для заказа 00311499).</p> <p>Скребок для стеклянных поверхностей (номер для заказа 00087670) при наличии пятен от сахара, рисового крахмала или пластика:</p> <p>при появлении пятен немедленно очистите поверхность. Осторожно: опасность ожога.</p> <p>Очистите с помощью влажной ткани, а затем вытрите насухо.</p> <p><b>Указание:</b> Не используйте чистящие средства для посудомоечных машин.</p>
Нержавеющая сталь	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой ткани, а затем вытрите досуха.</p> <p>Используйте для очистки небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь прибора.</p> <p>Размочите засохшие места небольшим количеством воды с моющим средством, но не скребите.</p> <p>Очищайте поверхности из нержавеющей стали только в направлении шлифования.</p> <p>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями можно приобрести через сервисную службу, в нашем интернет-магазине или в специализированном магазине (номер для заказа 00311499). Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой ткани.</p> <p><b>Указание:</b> Для очистки рамы варочной панели не используйте скребок для стеклянных поверхностей.</p>
Пластмасса	<p>Горячий мыльный раствор: очистите влажной тканью или помойте в посудомоечной машине.</p>
Элементы управления	<p>Горячий мыльный раствор или подходящее средство для очистки стёкол (номер для заказа 00311499): очистите с помощью влажной ткани, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.</p>
Крышка фильтра	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью влажной ткани, а затем вытрите насухо.</p>

## Компоненты, требующие очистки



Номер	Обозначение
1	Крышка фильтра
2	Металлический жирославляющий фильтр
3	Контейнер
4	Варочная панель
5	Панель управления
6	Ёмкость для слива лишней жидкости
7	Защитный корпус
8	Фильтры с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

## Рама варочной панели (только для приборов с рамой варочной панели)

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

## Варочная панель

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла. Немедленно удаляйте убежавшие жидкости, не оставляйте остатки пищи засыхать.

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

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей или чистящего средства для стеклокерамических поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей (номер для заказа 00087670) можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

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

## Вентилятор

Для обеспечения должного качества улавливания запахов и жира необходимо регулярно заменять или очищать фильтры.

### Металлические жирулавливающие фильтры

Очистку металлических жирулавливающих фильтров надлежит производить через каждые 30 часов эксплуатации, однако не реже чем один раз в месяц.

### **⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!!**

Отложения жира в жирулавливающем фильтре могут вспыхнуть.

**Очищайте жирулавливающий фильтр как минимум каждый месяц .**

Никогда не используйте прибор без жирулавливающего фильтра.

### Фильтры с активированным углём

Замена фильтра с активированным углём должна осуществляться регулярно. Для этого следите за индикатором насыщения на вашем приборе.

### Индикатор насыщения

При насыщении металлического жирулавливающего фильтра или фильтра с активированным углём после выключения прибора раздаётся звуковой сигнал.



На дисплее отображаются следующие символы:

- **Металлический жирулавливающий фильтр: загорается *FFULL***
- **Фильтр с активированным углём: загорается *FCCHANGE***
- **Металлический жирулавливающий фильтр и фильтр с активированным углём: поочередно загораются *FFULL* и *FCCHANGE***

Следует немедленно очистить металлический жирулавливающий фильтр или заменить фильтр с активированным углём.

После очистки или замены соответствующих фильтров необходимо обнулить индикатор насыщения, чтобы символы *FFULL* и *FCCHANGE* перестали мигать или гореть.

После выключения прибора горит *FFULL* или *FCCHANGE*.

- 1 Удерживайте нажатым символ  в течение прим. 4 секунд, пока не раздаётся звуковой сигнал. Индикатор насыщения металлического жирулавливающего фильтра обнулён.
- 2 Если загорается *FCCHANGE*, снова удерживайте нажатым символ  в течение прим. 4 секунд, пока не раздаётся звуковой сигнал. Индикатор насыщения фильтра с активированным углём обнулён.

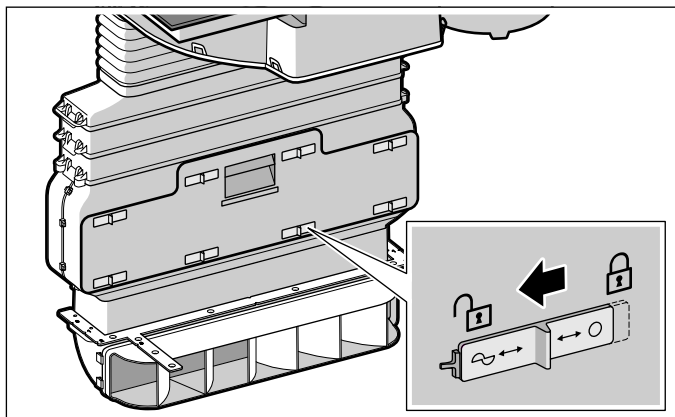
### Замена фильтра с активированным углём (только в режиме циркуляции воздуха)

Фильтры с активированным углём устраняют неприятные запахи кухонного чада. Они используются только в режиме циркуляции воздуха.

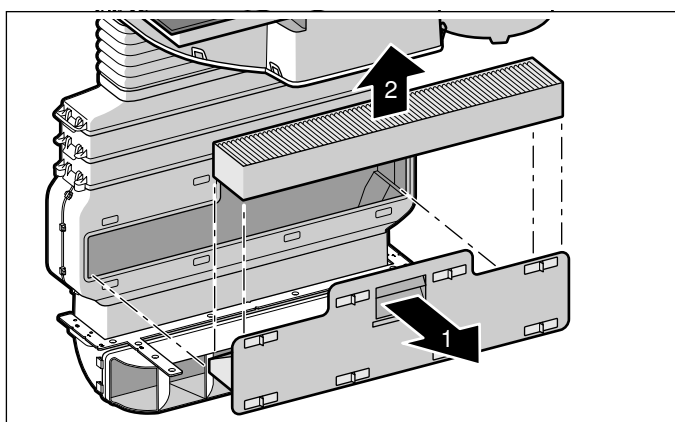
### Указания

- Фильтр с активированным углём не входит в комплект поставки. Фильтр с активированным углём (номер для заказа CA 282 110) можно приобрести в специализированном магазине, сервисной службе или интернет-магазине.
- Фильтр с активированным углём не подлежит очистке и повторному использованию.
- Используйте только оригинальные фильтры. Это обеспечит их оптимальное функционирование.

- 1 Во встроенной мебели откройте все крышки на выдвижном ящике в плоском вытяжном канале.



- 2 Откройте выдвижной ящик в плоском вытяжном канале и извлеките фильтр с активированным углём.

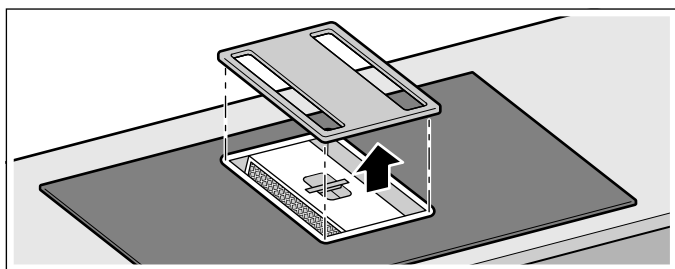


- 3 Вставьте новый фильтр с активированным углём.
  - 4 Закройте выдвижной ящик в плоском вытяжном канале и закройте все крышки.
- Указание:** Убедитесь, что все крышки закрыты правильно. В противном случае могут появиться шумы и мощность вентилятора может уменьшиться.

### Снятие металлического жирулавливающего фильтра

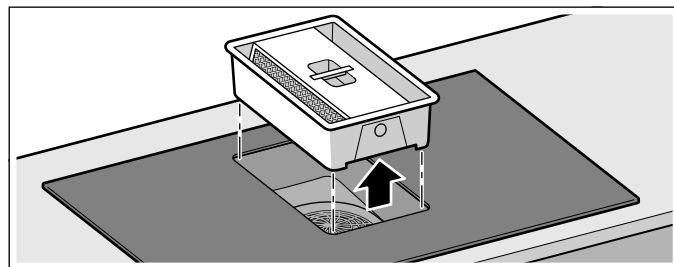
Жир, содержащийся в кухонном чаде, фильтруется при помощи металлических жирулавливающих фильтров. Для обеспечения оптимального выполнения функции очистки фильтров надлежит производить не реже чем один раз в месяц.

- 1 Снимите крышку фильтра.



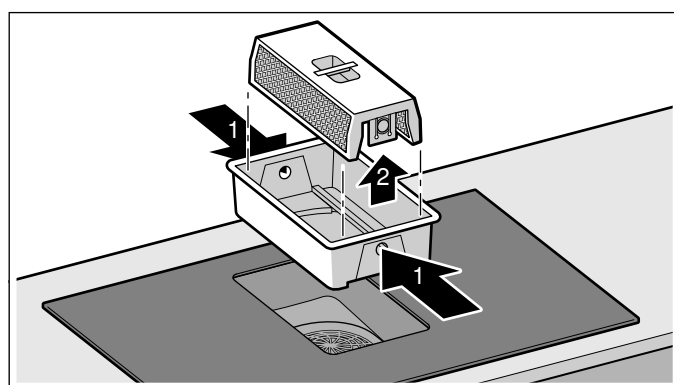
**Указание:** Убедитесь, что крышка фильтра не упадёт, повредив варочную панель.

- 2 Выньте металлический жирулавливающий фильтр и контейнер.



**Указание:** Жир может собираться внизу в контейнере. Не наклоняйте металлический жирулавливающий фильтр, чтобы избежать стекания жира.

- 3 Нажмите на крышки с обеих сторон контейнера, чтобы отсоединить металлический жирулавливающий фильтр от него.



- 4 При необходимости опорожните контейнер.
- 5 Очистите металлический жирулавливающий фильтр и крышку фильтра.
- 6 После снятия металлического жирулавливающего фильтра очистите прибор изнутри.

### Чистка металлических жирулавливающих фильтров

#### Указания

- Не используйте агрессивные, кислото- или щелочесодержащие очистители.
- Металлический жирулавливающий фильтр можно очищать в посудомоечной машине или вручную.

#### Вручную:

**Указание:** При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров (номер для заказа 00311297). Вы можете заказать его в интернет-магазине.

- Замочите металлический жирулавливающий фильтр в горячем мыльном растворе.
- Почистите металлический жирулавливающий фильтр щёткой и тщательно прополощите.
- Дайте воде стечь.



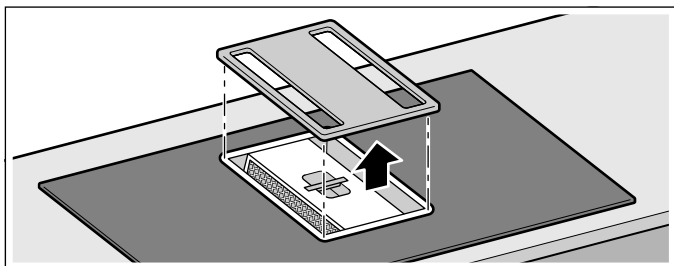
**В посудомоечной машине:**

- Не мойте сильно загрязненный металлический жирулавливающий фильтр вместе с обычной посудой.
- Свободно размещайте металлический жирулавливающий фильтр в посудомоечной машине. Не зажимайте металлический жирулавливающий фильтр.
- Для достижения оптимального результата очистки установите металлический жирулавливающий фильтр в посудомоечную машину, положив его стороной фильтра вниз.

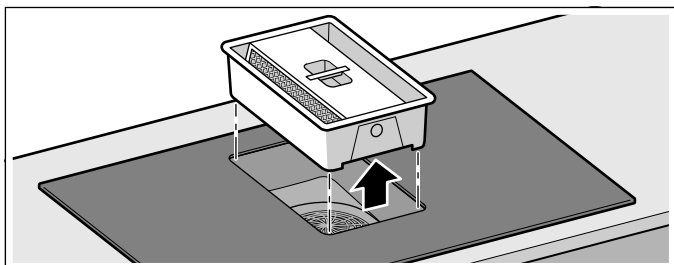
**Демонтаж и очистка других компонентов прибора**

Также регулярно очищайте внутреннюю поверхность встроенной в столешницу вытяжки. При наличии стойких загрязнений можно использовать специальный растворитель жиров (номер для заказа 00311297).

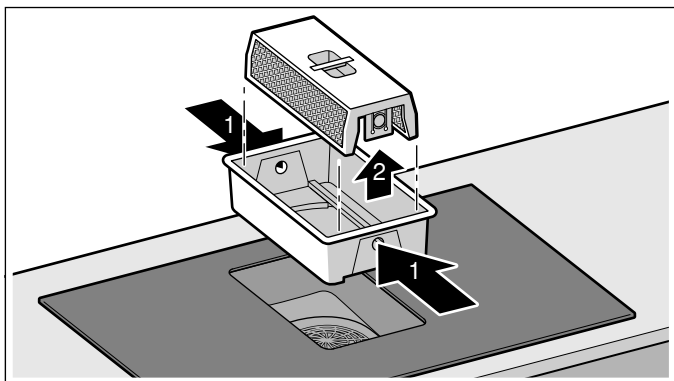
- 1 Снимите крышку фильтра и очистите её влажной тканью.



- 2 Выньте металлический жирулавливающий фильтр и контейнер.

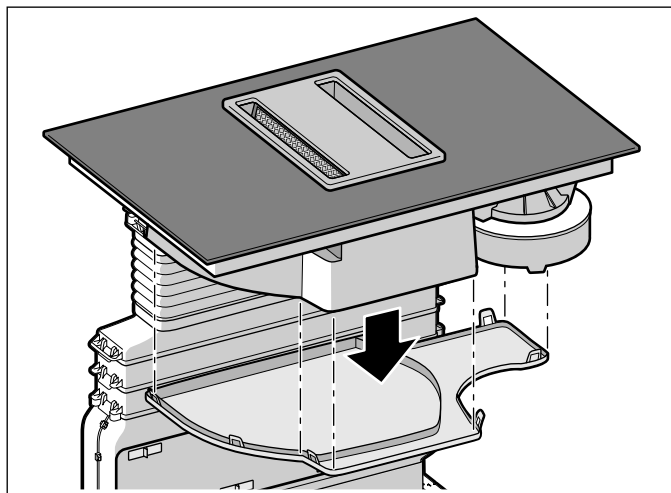


- 3 Нажмите на крышки с обеих сторон контейнера, чтобы отсоединить металлический жирулавливающий фильтр от него.



- 4 При необходимости опорожните контейнер.
- 5 Вымойте металлический жирулавливающий фильтр и контейнер в посудомоечной машине.

- 6 При необходимости снимите защитный корпус под прибором и очистите его.



- 7 После очистки установите высушенные детали на место.

**Установка металлического жирулавливающего фильтра**

- 1 Вставьте контейнер.
- 2 Вставьте металлический жирулавливающий фильтр.



**Указание:** Убедитесь в том, что металлический жирулавливающий фильтр установлен надлежащим образом. В противном случае вентилятор работать не будет.

- 3 Установите крышку фильтра.

**Обнуление индикатора насыщения**

После очистки или замены соответствующих фильтров необходимо обнулить индикатор насыщения, чтобы символы *FFULL* и *FCHANGE* перестали мигать или гореть.

После выключения прибора горит *FFULL* или *FCHANGE*.

- 1 Удерживайте нажатым символ  в течение прим. 4 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Индикатор насыщения металлического жирулавливающего фильтра обнулён.
- 2 Если загорается *FCHANGE*, снова удерживайте нажатым символ  в течение прим. 4 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Индикатор насыщения фильтра с активированным углём обнулён.

## Очистка ёмкости для слива лишней жидкости

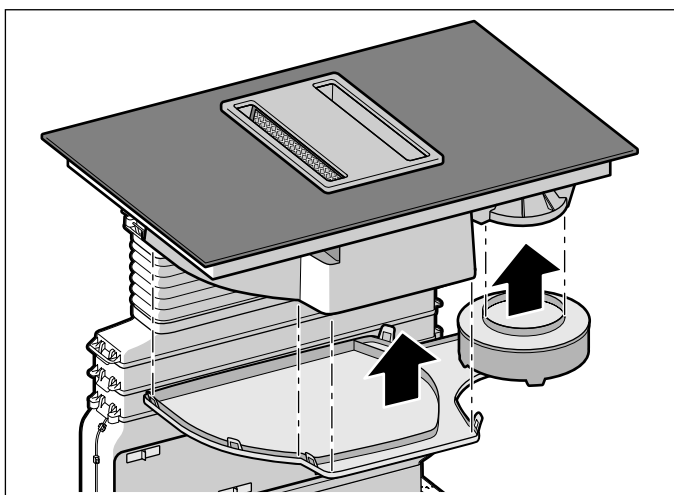
### Указания

- Убедитесь, что доступ воды к ёмкости для слива лишней жидкости не закрыт. Если в прибор попали посторонние предметы, выньте их после остывания прибора. Для этого снимите крышку фильтра, извлеките металлический жироулавливающий фильтр и контейнер.
- Если сверху в прибор попадает вода, она собирается в ёмкости для слива лишней жидкости. Выкрутите и опорожните ёмкость для слива лишней жидкости. При необходимости снимите защитный корпус.

- 1 Двумя руками открутите ёмкость для слива лишней жидкости.

### Указания

- Не наклоняйте её, чтобы избежать вытекания воды.
- При необходимости снимите защитный корпус.



- 2 Опорожните и промойте ёмкость.
- 3 После очистки снова прикрутите её.
- 4 Снова установите защитный корпус.

## Съёмный магнитный переключатель

Для очистки съёмного магнитного переключателя лучше всего использовать тёплый мыльный раствор. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не чистите съёмный магнитный переключатель в посудомоечной машине или под струей воды — это может привести к его повреждению.

## Беспроводной температурный сенсор

### Температурный сенсор

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

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

### Силиконовая накладка

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

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

### Окошко температурного сенсора

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

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

### Указания

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

---

## Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

---

---

### Использование

---

#### Почему я не могу включить варочную панель, и почему горит символ функции защиты от детей?

Функция защиты от детей активирована. Установите магнитный переключатель на магнитную панель.

Информацию о данной функции можно найти в главе → *"Блокировка для безопасности детей"*

---

#### Почему слышен звуковой сигнал?

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

Руководство по деактивации звукового сигнала можно найти в главе → *"Базовые установки"*

---

---

### Шумы

---

#### Почему во время приготовления слышны шумы?

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

---

#### Возможные шумы:

##### Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени нагрева.

---

##### Низкий свист:

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

---

##### Треск:

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

---

##### Высокие свистящие звуки:

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной 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 всё ещё слишком высока.

---

---

### Кухонная посуда

---

#### Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

Прочитайте информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева.

---

#### Почему конфорка не нагревается, а индикатор степени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что включена соответствующая конфорка.

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

Прочитайте информацию о виде, размере и установке кухонной посуды.

---

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

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

Прочитайте информацию о виде, размере и установке кухонной посуды.

---

---

## Очистка

---

### Каким образом выполняется очистка варочной панели?

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

Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе → *"Очистка"*

---

## Что делать в случае неисправности?

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

### **⚠ Предупреждение: Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность/Индикация	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
Кнопки для функций вентилятора не горят. Горит <i>F INSECT</i> .	Металлический жирулавливающий фильтр установлен неправильно.	Правильно установите металлический жирулавливающий фильтр. → "Очистка" на страница 45
Кнопки для функций вентилятора не горят.	Управление двигателем не работает.	Обратитесь в сервисную службу.
Вентилятор не работает.	Двигатель или управление неисправны.	Обратитесь в сервисную службу.
Подсветка символов не функционирует.	Блок управления неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
<i>F FULL</i>	Металлический жирулавливающий фильтр заполнен.	Очистите металлический жирулавливающий фильтр. → "Очистка" на страница 45
<i>F CHANGE</i>	Фильтр с активированным углём заполнен.	Замените фильтр с активированным углём. → "Очистка" на страница 45
<i>F FULL / F CHANGE</i>	Горит индикатор насыщения, хотя фильтр был очищен или заменён.	Обнулите индикатор насыщения. → "Обнуление индикатора насыщения" на страница 49
индикация отсутствует	Сбой электропитания.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Раздаётся звуковой сигнал	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
<i>F2 / E8207</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, пока электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<i>F4 / E8208</i>	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
<i>F5</i> + ступень нагрева и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Вскоре после этого индикация о неисправности погаснет. Процесс приготовления может быть продолжен.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того как погаснет индикация о неисправности, можно продолжить процесс приготовления.

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

Неисправность/Индикация	Возможная причина	Устранение
<i>F 1/F6</i>	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу → "Автоматическое аварийное отключение"
<i>F9</i>	Функция свободной зоны нагрева не может быть активирована.	Проверьте индикацию о неисправности, прикоснувшись к любому элементу управления. Вы можете готовить как обычно, используя остальные конфорки. Свяжитесь со специалистом технической службы.
<i>E8202</i>	Датчик температуры перегрелся, и конфорка отключилась.	Подождите, пока датчик температуры достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.
<i>E8203</i>	Датчик температуры перегрелся, и все конфорки отключились.	Если датчик температуры не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других конфорок и источников тепла. Снова включите конфорки.
<i>E8204</i>	Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.	Замена батарейки 3V CR2032. См. раздел «Замена батарейки».
<i>E8205</i>	Соединение с датчиком температуры прервано.	Выключите и снова включите функцию.
<i>E8206</i>	Датчик температуры неисправен/повреждён.	Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор датчика температуры не горит	Датчик температуры не реагирует, и индикатор не загорается.	Замена батарейки 3V CR2032. См. раздел «Замена батарейки».  Если проблема сохраняется, нажмите на символ на датчике температуры и удерживайте нажатым в течение 8 секунд, а затем повторно установите соединение датчика температуры с варочной панелью.  Если проблема по-прежнему сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на датчике температуры мигает два раза.	Ресурс батарейки в датчике температуры почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.	Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел «Замена батарейки».
Индикатор на датчике температуры мигает три раза.	Соединение с датчиком температуры прервано.	Нажмите на символ на датчике температуры и удерживайте нажатым в течение 8 секунд, а затем повторно установите соединение датчика температуры с варочной панелью.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.
<i>DE</i>	Включён демонстрационный режим	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите её. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Демонстрационный режим завершён.

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

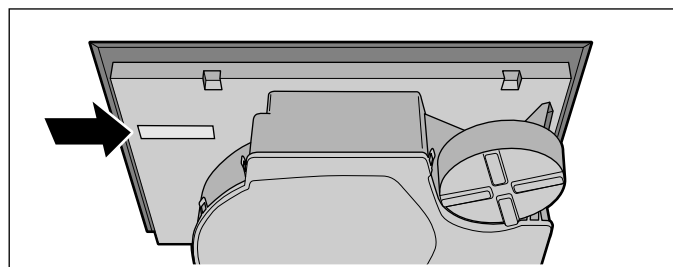
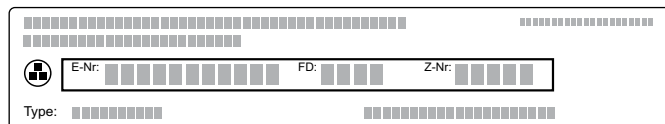
## Указания

- Если на дисплее появляется **E**, нажмите и удерживайте сенсорное поле соответствующей зоны нагрева, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

## Служба сервиса

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

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне варочной панели.



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001237080 (981111)  
ru

**GAGGENAU**

