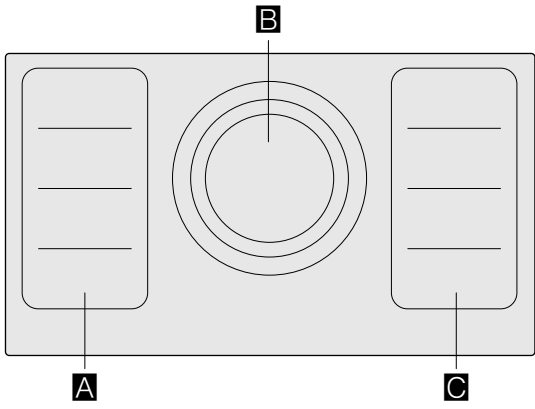


Gaggenau

Правила пользования

CI 292

Варочная панель



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Оглавление

Применение по назначению	5	Функция «Booster» для сковород	22
Важные правила техники безопасности	6	Рекомендации по использованию	22
Причины повреждений	8	Активация	23
Обзор	8	Деактивация	23
Охрана окружающей среды	9	Функция поддержания в горячем состоянии	23
Советы по экономии электроэнергии	9	Активация	23
Правильная утилизация упаковки	9	Деактивация	23
Приготовление в режиме индукционного нагрева	9	Вспомогательные функции приготовления	24
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	9	Виды вспомогательных функций приготовления	24
Посуда	9	Подходящая кухонная посуда	25
Знакомство с прибором	11	Сенсоры и специальные принадлежности	25
Панель управления	11	Функции и ступени нагрева конфорок	25
Конфорки	12	Рекомендуемые блюда	29
Индикация остаточного тепла	12	Терран Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone	35
Магнитная панель с магнитным переключателем	13	Беспроводной датчик температуры	37
Снятие магнитного переключателя	13	Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором	37
Хранение магнитного переключателя	13	Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления.	38
Управление бытовым прибором	13	Очистка	38
Включение и выключение варочной панели	13	Замена батарейки	39
Регулировка конфорок	14	Декларация о соответствии	39
Рекомендации по приготовлению	14	Блокировка для безопасности детей	40
Функция свободной зоны нагрева	17	Включение и выключение блокировки для безопасности детей	40
Рекомендации по использованию посуды	17	Защита дисплея при очистке	40
Использование двух независимых друг от друга конфорок	17	Автоматическое аварийное отключение	40
Использование одной конфорки	17	Базовые установки	41
Функция передачи	18	К базовым установкам можно перейти следующим образом:	42
Функция «Профессиональный повар»	19	Home Connect	42
Активация	19	Настройка	42
Деактивация	20	Настройки Home Connect	44
Изменение установок	20	Обновление ПО	46
Функции таймера	20	Дистанционная диагностика	46
Автоматическая функция времени приготовления	20	О защите данных	47
Таймер	21	Декларация о соответствии	47
Функция секундомера	21	Соединение с кухонным вытяжным колпаком	47
Функция «Booster» для кастрюль	22	Настройка	48
Активация	22	Отмена соединения	48
Деактивация	22	Управление вытяжным колпаком через варочную панель	49
		Установки для управления вытяжным колпаком	49

Проверка посуды	50
Ограничитель мощности Power-Manager	51
Очистка	51
Варочная панель	51
Рама варочной панели	52
Съёмный магнитный переключатель	52
Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	53
Что делать в случае неисправности?	55
Служба сервиса	57
Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)	57

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

⚠ Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, 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 сенсора варки убедитесь, что установленная зона нагрева совпадает с той зоной нагрева, на которой находится посуда с датчиком температуры.

Если вы используете включённый имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у вашего врача, соответствует ли он требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

⚠ Важные правила техники безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

- Съёмные элементы управления являются магнитными и могут воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инжектор инсулина. Лицам, имеющим электронные имплантаты, нельзя носить такие элементы управления близко к телу (например, в карманах рубашки или брюк). Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.
- Беспроводной температурный сенсор обладает магнитными свойствами. Магнитные элементы могут нарушить функционирование электронных имплантатов, например, кардиостимулятора или инсулиновой помпы. В связи с этим лица, имеющие электронные имплантаты, не должны носить температурный сенсор в карманах одежды и стараться держаться от него на расстоянии не менее 10 см, чтобы избежать нарушения функционирования кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность возникновения повреждений!

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

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

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Беспроводной сенсор варки оснащён 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.
- 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.

Причины повреждений

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

- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Обзор

В следующей таблице представлены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

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.

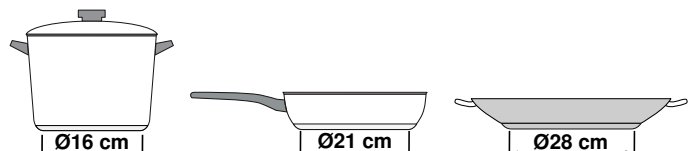
Посуда

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, прочтите главу → "Проверка посуды".

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.

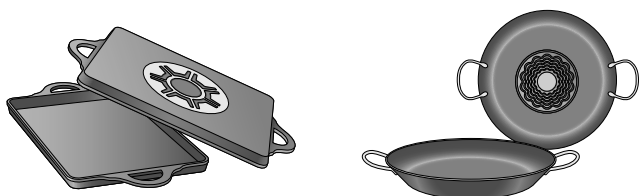


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти в главе → "Функция свободной зоны нагрева".

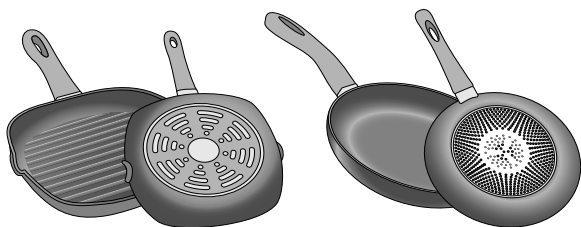


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

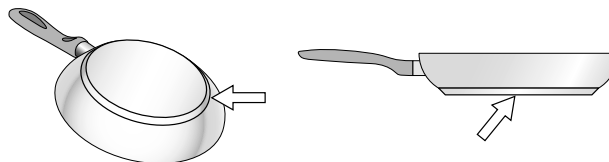
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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 стержневую 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.

Автоматическое распознавание при использовании двух- или трёхконтурной конфорки

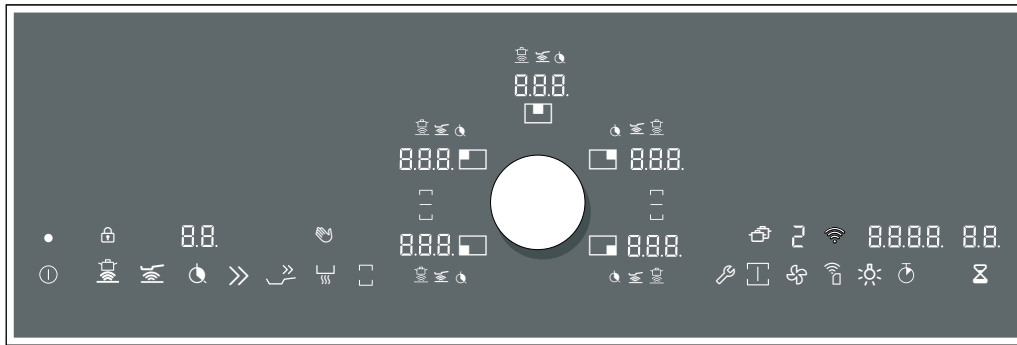
Данные конфорки могут распознавать наличие посуды различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды, конфорка автоматически настраивается благодаря активизации трёх-, двух или одноконтурной конфорки таким образом, что выбирается мощность, оптимальная для желаемого результата приготовления.

Знакомство с прибором

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

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

Панель управления



Сенсоры выбора

	Главный выключатель
	Сенсор варки
	Сенсорный режим жарения для сковород
	Функция таймера
	Функция «Booster» для кастрюль
	Функция «Booster» для сковород
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Функция свободной зоны нагрева
	Базовые установки
	Функция «Профессиональный повар»
	Функция управления вентилятором
	Подтверждение настройки Home Connect
	Подсветка вытяжки
	Секундомер
	Таймер

Индикаторы

	Рабочий режим
	Зоны нагрева
	Уровни мощности
	Сенсор варки
	Сенсорный режим жарения для сковород
	Автоматическая функция времени приготовления
	Функция «Booster» для кастрюль
	Функция «Booster» для сковород
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Остаточное тепло
	Домашняя беспроводная сеть
	Режимы работы вентилятора
	Таймер
	Секундомер
	Блокировка дисплея при вытирании
	Защита от детей
	Функция свободной зоны нагрева активирована
	Функция свободной зоны нагрева деактивирована
	Функция передачи

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.

Конфорки

Зоны нагрева		
	Простая зона нагрева	Используйте посуду подходящего размера.
	Трёхконтурная зона нагрева	Контур включается автоматически при использовании посуды с дном, размер которого соответствует размеру внешней зоны (☉ или ☉).
	Свободная зона нагрева Flex Zone	См. главу → "Функция свободной зоны нагрева"

Используйте только подходящую для индукционного нагрева посуду, см. главу → "Приготовление в режиме индукционного нагрева"

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.

Магнитная панель с магнитным переключателем

Twistpad представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать степень нагрева. В области Twistpad магнитный переключатель центрируется автоматически.

Переключатель обладает магнитными свойствами и устанавливается на площадке. Для активации конфорки нажмите 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.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

При первом включении прибора активируется установка домашней беспроводной сети. На дисплее в течение нескольких секунд слабым светом загорается символ . Для запуска установки подключения прикоснитесь к сенсору  и соблюдайте указания, приведённые в главе → "Home Connect" на страница 42. Для выхода из режима начальной установки прикоснитесь к любому сенсору.

Включение: переведите магнитный переключатель в зону настройки. Прикоснитесь к символу . Мигают символы, относящиеся к зонам нагрева, и функции, доступные в данный момент. Рядом с зонами нагрева горит . Варочная панель готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу , пока индикатор не погаснет. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока зоны нагрева не будут достаточно охлаждены.

Указания

- Если соединение установить не удалось или оно было прервано, то при включении варочной панели всегда активируется режим начальной установки сетевого соединения.
- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- 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. При нажатии на магнитный переключатель в течение следующих 5 секунд установки принимаются. Если магнитный переключатель не будет нажат, или вы прикоснётесь к другой сенсорной кнопке, 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**.

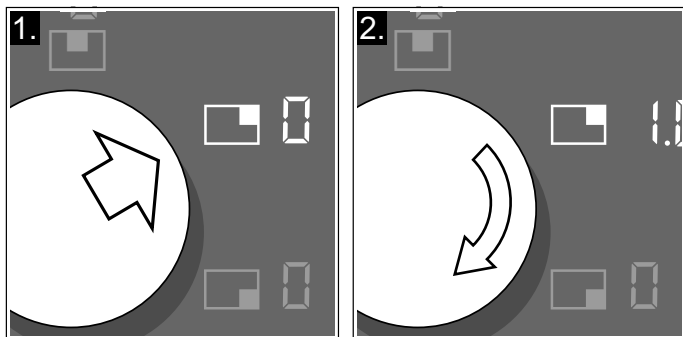
Указания

- 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 следует учитывать размер посуды, см. главу → "Функция свободной зоны нагрева". Посуда распознаётся и выбор конфорки осуществляется автоматически. Вы можете выполнить установки.
- Если после выполнения установок индикаторы мигают, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева. См. главу → "Проверка 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 **0**. 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.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

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

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.

	Уровень мощности	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.5	-
Сливочное масло, мёд, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Густой суп, например, чечевичная похлёбка	1.5 - 2	-
Молоко*	1.5 - 2.5	-
Варёные сосиски*	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат, глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш, глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности на медленном огне, томление		
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 «Беарнез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
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
Макаронны*	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3.5 - 4.5	120 - 180
Супы	3.5 - 4.5	15 - 60
Овощи	2.5 - 3.5	10 - 20
Овощи, глубокой заморозки	3.5 - 4.5	7 - 20
Рагу, приготовление в скороварке	4.5 - 5.5	-
Тушение		
Мясной рулет	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60

*Без крышки

** Несколько раз перевернуть

***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8–8,5

	Уровень мощности	Время приготовления (мин)
Тушение/ жарение в небольшом количестве масла*		
Шницель, в панировке или без неё	6 - 7	6 - 10
Шницель, глубокой заморозки	6 - 7	6 - 12
Котлеты, в панировке или без неё**	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
Креветки и крабы	7 - 8	4 - 10
Пассерование овощей и грибов (охлажденных)	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
Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)		
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 в пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы, в панировке, или в пивном кляре, или в темпуре	6 - 7	-
Мелкая выпечка (например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре)	4 - 5	-

*Без крышки

** Несколько раз перевернуть

***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8–8,5

Функция свободной зоны нагрева

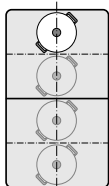
При необходимости свободную зону нагрева можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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.

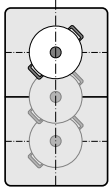
Рекомендации по использованию посуды

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

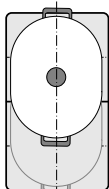
Использование одной конфорки



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

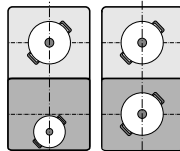


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



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 ступень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

Использование двух независимых друг от друга конфорок

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



Активация

См. главу → "Управление бытовым прибором"

Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

Объединение конфорок

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

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


Указания

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

Изменение ступени нагрева конфорки



Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и магнитным переключателем установите ступень 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 → "Проверка посуды"

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

Разделение зон нагрева

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

Функция свободной зоны нагрева деактивирована. Обе зоны нагрева продолжают работать как независимые друг от друга зоны нагрева.

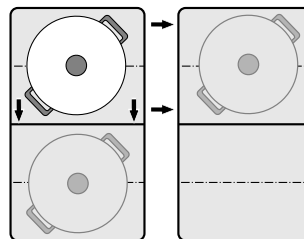
Указание: После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.

Функция передачи

С помощью данной функции можно выполнить перенос уровня мощности, установленного времени приготовления и выбранной функции сенсора варки с одной зоны нагрева на другую.

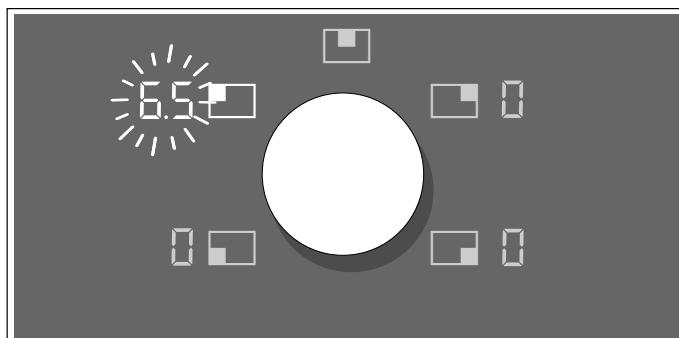
Для переноса настроек снимите посуду с включённой зоны нагрева и поставьте её на другую зону нагрева.


Данная функция доступна при использовании свободных зон нагрева.

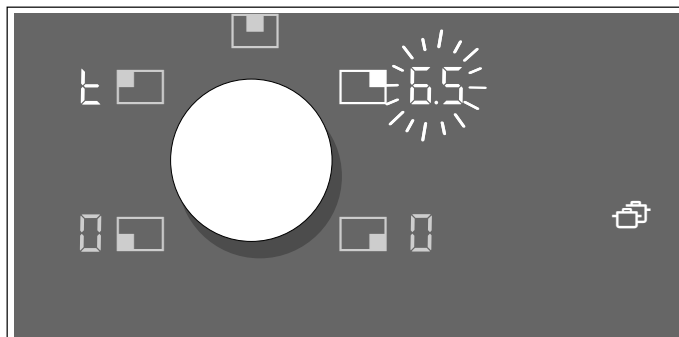


Указание: Дополнительную информацию о правильной установке посуды можно найти в главе → "Функция свободной зоны нагрева"

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



- 2 В течение следующих 90 секунд снимите посуду со свободной зоны нагрева. Распознаётся новая конфорка и загорается символ . На индикаторе конфорки мигает принятая ступень нагрева.



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


Указания

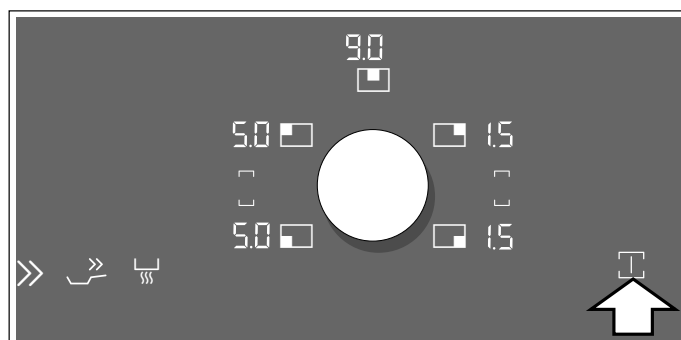
- Переместите посуду на неключённую зону нагрева, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.
- Если при перемещении посуды на свободную зону нагрева активируется функция свободной зоны нагрева, установки принимаются автоматически.
- Если ни одна зона нагрева не включена, то функции «Booster» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если новая ёмкость устанавливается на другую зону нагрева перед подтверждением настроек, то данная функция будет доступна для обеих ёмкостей. Подтвердите выбор нужной зоны нагрева.
- Если вы переставите больше одного предмета посуды, функция будет доступна только для последней переставленной ёмкости.
- Если вы снова поставите посуду на то же место, установки сохранятся.


Функция «Профессиональный повар»

С помощью функции «Профессиональный повар» возможно отображение предварительно установленной ступени нагрева для каждой конфорки. В течение 9,5 минут установите подходящую посуду, чтобы принять предлагаемое значение.

Активация

- 1 Включите варочную панель.
- 2 Прикоснитесь к символу . На индикаторах зон нагрева загораются предварительно установленные уровни мощности.








- 3 В течение 8 минут установите подходящую посуду. Как только посуда будет распознана, будет выбрана соответствующая зона нагрева. Уровень мощности можно изменить магнитным переключателем. По истечении времени установки индикаторы уровней мощности свободных зон нагрева начинают мигать.
- 4 В течение 90 секунд снова прикоснитесь к символу , чтобы продлить время активации функции «Профессиональный повар». Свободные зоны нагрева отключатся, если вы не прикоснётесь к символу.




Указания

- В режиме «Профессиональный повар» можно установить функцию поддержания в горячем состоянии.
- При установке неподходящей посуды (например, посуды из алюминия) индикатор уровня мощности мигает до тех пор, пока посуда остаётся на конфорке. Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе → «Проверка посуды»

Деактивация

Немедленное выключение функции: прикоснитесь к символу . Все конфорки переключаются на ступень 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 ступень нагрева . Для эксплуатируемых конфорок сохраняются установленные ступени 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.

Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут. Отсчёт времени в минутах отображается на индикаторе таймера, последние 30 секунд отображаются в секундах.

Установка:

- 1 Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.
- 2 Прикоснитесь к символу . Индикатор  выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера загорается .



- 3 Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления.




Начинается отсчёт времени приготовления.


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

Сенсорный режим жарения для сковород/сенсор варки



При установке времени приготовления для зоны нагрева с активированным сенсорным режимом жарения или активированным сенсором варки отсчёт времени приготовления начинается сразу же, а не только после того, как будет достигнуто заданное значение температуры.

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

На таймере можно устанавливать время до 99 минут.



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

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 . Снова прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Таймер Plus

При удерживании символа  нажатым в течение нескольких секунд до выключения звукового сигнала активируется секундомер.

На индикаторе секундомера появляется время, истекшее с момента окончания установленного времени таймера. На индикаторе таймера мигает предварительно установленное время.

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



Функция деактивирована.

Функция секундомера

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


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


Активация


Коснитесь символа . На индикаторе секундомера появляется .

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.

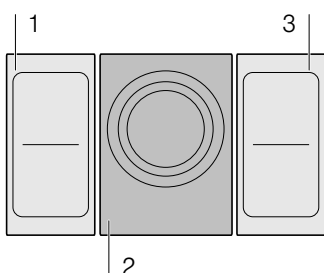
При прикосновении к символу  и удерживании индикаторы гаснут.

Функция деактивирована.

Функция «Booster» для кастрюль

Эта функция позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности **9**. Функция «Booster» для кастрюль кратковременно увеличивает 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 **9**.

Функция деактивирована.

Указания

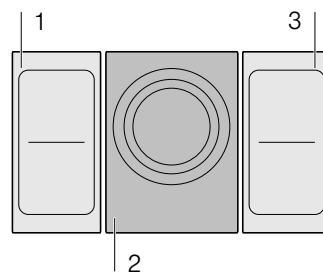
- При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.
- Если перед включением функции была установлена ступень нагрева, то после её выключения она будет снова автоматически принята.

Функция «Booster» для сковород

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

После деактивации функции выберите ступень 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 .

Функция деактивирована.



Указания

- Через 30 секунд данная функция автоматически выключится.
- Если перед включением функции был установлен уровень мощности, то после её выключения он будет снова автоматически принят.

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 прикоснитесь к символу . На индикаторе появляется .

Функция активирована.

Деактивация

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

Функция деактивирована.

Вспомогательные функции приготовления

Вспомогательные функции приготовления гарантируют простоту приготовления пищи и отличные результаты. 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.

Датчики непрерывно измеряют температуру посуды. Это обеспечивает точную регулировку мощности для поддержания правильной температуры.

После достижения заданного значения температуры можно загрузить продукты. Постоянная температура поддерживается без изменения температурного режима.

Данная функция доступна для всех зон нагрева.

При наличии беспроводного сенсора варки функции приготовления доступны для всех зон нагрева.













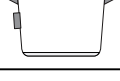

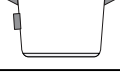



Эта глава содержит информацию о следующем:

- Виды вспомогательных функций приготовления
- Подходящая кухонная посуда
- Сенсоры и специальные принадлежности
- Функции и ступени нагрева конфорок
- Рекомендуемые блюда

Виды вспомогательных функций приготовления

Вспомогательные функции приготовления позволяют выбрать идеальный способ приготовления для каждого блюда.

Таблица содержит различные установки для вспомогательных функций приготовления:

Процессы приготовления	Температурные режимы	Кухонная посуда	Доступность	Активация
Сенсорный режим жарения для сковород				
Жарение в небольшом количестве масла	1, 2, 3, 4, 5		Все зоны нагрева	
Сенсор варки				
Поддержание в горячем состоянии, разогревание	70 °C		Все зоны нагрева	
Доведение до готовности на медленном огне в молоке	85 °C		Все зоны нагрева	
Доведение до готовности на медленном огне в воде	90 °C		Все зоны нагрева	
Варка	100 °C		Все зоны нагрева	
Варка в скороварке	115 °C		Все зоны нагрева	
Жарение во фритюре при низкой температуре	160 °C		Все зоны нагрева	
Жарение во фритюре при средней температуре	170 °C		Все зоны нагрева	
Жарение во фритюре при высокой температуре	180 °C		Все зоны нагрева	

*Предварительный разогрев под крышкой и жарение во фритюре без крышки.

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

Подходящая кухонная посуда

Выберите зону нагрева, диаметр которой соответствует дну посуды, и поставьте посуду на середину этой конфорки.

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

Для сенсорного режима жарения в наличии имеются подходящие сковороды и принадлежности. Их можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном веб-сайте. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер:

- **GP900001** Сковорода с диаметром 15 см.
- **GP900002** Сковорода с диаметром 18 см.
- **GP900003** Сковорода с диаметром 21 см.
- **GP900004** Сковорода с диаметром 28 см. Рекомендуется только для простой зоны нагрева с диаметром 28 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

- Сенсорный режим жарения для сковород специально адаптирован для данного вида и размера сковород и идеально подходит для использования панели Террап Yaki и принадлежностей для гриля на свободной зоне нагрева.
- Если сковороды другого размера или неправильно установлены, то, возможно, что сенсорный режим жарения свободной зоны нагрева Flex Zone не активируется. См. главу → "*Функция свободной зоны нагрева*".
- 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 сенсора варки подходит любая посуда, предназначенная для приготовления с помощью индукционного нагрева. Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → "*Приготовление в режиме индукционного нагрева*".

В таблице вспомогательных функций приготовления указан подходящий тип посуды для каждой функции.

Сенсоры и специальные принадлежности

Датчики непрерывно измеряют температуру посуды. Это обеспечивает точную регулировку мощности для поддержания правильной температуры и достижения оптимального результата приготовления.

Ваша варочная панель оснащена двумя различными системами регулировки температуры для достижения оптимального результата приготовления:

- Датчики температуры, находящиеся внутри варочной панели и контролирующие температуру дна посуды. Система подходит для сенсорного режима жарения для сковород.
- Беспроводной сенсор варки, передающий данные температуры посуды на панель управления. Подходит для использования с функциями приготовления.

Сенсор варки обязателен при использовании функций приготовления.

Если ваша варочная панель не оснащена беспроводным сенсором варки, 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 → "*Беспроводной датчик температуры*".

Функции и ступени нагрева конфорок

Сенсорный режим жарения для сковород

С помощью этой функции вы можете поддерживать подходящую температуру сковороды при жарении.

Данная функция доступна для всех зон нагрева.

Преимущества при жарении

- Зона нагрева нагревается только в том случае, если это необходимо для поддержания температуры, что позволяет экономить электроэнергию, а растительное масло или жир не перегреваются.
- Сенсорный режим жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления растительного масла, а затем и продукта.

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активируется надлежащим образом. Используйте сито для защиты от брызг, чтобы избежать разбрызгивания при жарении.
- Используйте подходящее 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 растительное масло без присмотра.

- Если температура зоны нагрева выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор варки не будет активирован надлежащим образом.



- Для жарения в большом количестве масла всегда используйте следующую функцию сенсора варки: «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», установите температуру от 160 до 180 °С.

Температурный режим



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

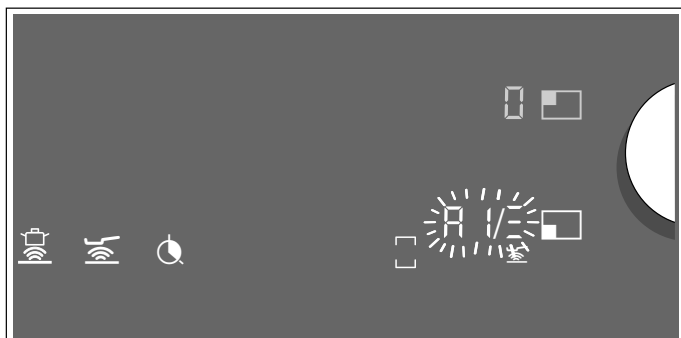
Установка

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 **A 1**.






- 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.

Выключение сенсорного режима жарения для сковород

Выберите зону нагрева и прикоснитесь к символу  или установите температурный режим  с помощью магнитного переключателя. Раздаётся звуковой сигнал и символ  гаснет. Функция деактивирована.

Сенсор варки

С помощью этих функций 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.

Эти функции доступны для всех конфорок

Преимущества

- Зона нагрева нагревается только для поддержания температуры. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегреваются.
- Осуществляется непрерывный контроль температуры. Это предотвращает переливание блюд через край и исключает необходимость в изменении температурного режима.
- Функции сенсора варки указывают на достижение оптимальной температуры масла или воды, необходимой для загрузки продуктов (см. в таблице исключения для продуктов, которые добавляются в самом начале приготовления).

Указания

- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным и толстым дном. Не используйте кастрюли и сковороды с тонким или деформированным дном.
- Наполняйте посуду таким образом, чтобы её содержимое достигало той высоты, при которой силиконовая накладка сенсора варки была бы закрыта.
- При жарении в небольшом количестве масла всегда используйте сенсорный режим жарения для сковород.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы беспроводной сенсор варки был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.

- В процессе приготовления не снимайте беспроводной сенсор варки с посуды.
- По окончании приготовления снимите беспроводной сенсор варки с посуды. Будьте осторожны: сенсор варки может быть очень горячим.

Ступени нагрева и диапазон температур

Сенсор варки	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, изделия из теста, 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, донатсы, клёцки

Рекомендации по приготовлению с помощью сенсора варки

- Поддержание в горячем состоянии/разогревание: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Закройте посуду крышкой и установите температуру 70 °С. Периодически перемешивайте.
- Доведение до готовности на медленном огне: эта функция подходит для доведения до готовности продуктов при низких температурах и уваривания соусов и густых супов. Установите температуру 90 °С.
- Варка: эта функция позволяет кипятить воду при закрытой крышке, не опасаясь её переливания через край. Контроль температуры обеспечивает эффективное приготовление пищи. Установите температуру 100 °С.
- Варка в скороварке: соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Установите температуру 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, если в таблице «Рекомендуемые блюда» не даны другие указания. Установите температуру 170 °С.

Указания

- Всегда готовьте с закрытой крышкой, исключая использование функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» при 170 °С.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой. Для оптимального функционирования сенсора варки рекомендуется использование крышки, исключая использование функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)».
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте подходящее для жарения во фритюре растительное масло. Не используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топленого сала, т.к. в нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.

- Если результат приготовления – например, при варке картофеля – не удовлетворит вас, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендованный температурный режим.

Установка точки кипения

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

- Выберите базовую установку **с 5**, см. главу → «Базовые установки».
- 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 с 5
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

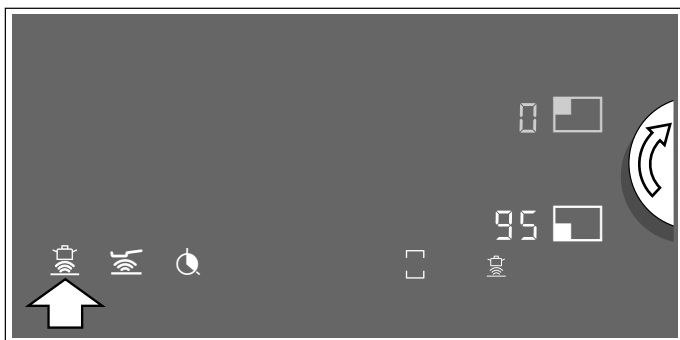
* Базовая установка



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

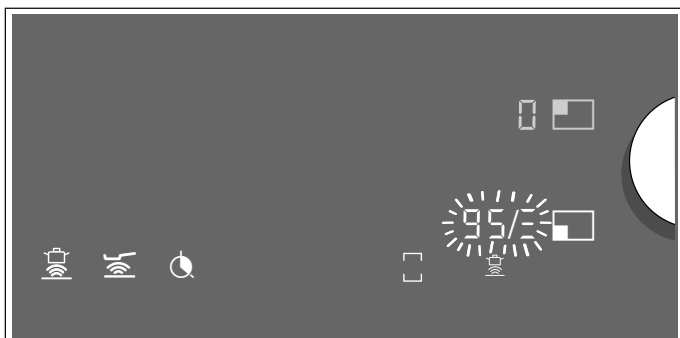
Программирование

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Закрепите температурный сенсор на посуде, см. главу → "Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором"
- 2 Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости на требуемую конфорку 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 сенсоре варки. Как только сенсор варки будет распознан, на индикаторе конфорки загорится предложенное значение температуры 95 °С.




- 6 С помощью съемного 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 поочередно 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.




Функции сенсора варки можно вызвать с помощью беспроводного сенсора варки. Для этого:


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

Индикация предложенного значения температуры 95 °С сообщает о готовности функции.

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.

Вспомогательные функции приготовления:

	Сковороды для жарения в сенсорном режиме
	Сенсор варки

Мясо	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в небольшом количестве масла			
Шницель без панировки ¹		4	6 - 10
Шницель в панировке ¹		4	6 - 10
Филе ²		4	6 - 10
Котлеты ¹		3	10 - 15
Кордон блю ¹		4	10 - 15
Венский шницель ¹		4	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ²		5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) ²		5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹		4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹		3	10 - 20
Нарезанное полосками мясо ³		4	7 - 12
Гирос ³		4	7 - 12
Шпиг ¹		2	5 - 8
Мясной фарш ³		4	6 - 10
Шницели по-гамбургски (1,5 см толщиной) ¹		3	6 - 15
Фрикадельки (2 см диаметром) ¹		3	10 - 20
Фрикадельки с начинкой ¹		3	10 - 20
Сардельки ¹		3	8 - 20
Колбаски сырые ¹		3	8 - 20
Доведение до готовности на медленном огне			
Колбаски ⁴		90 °C	10 - 20
Варка			
Мясные клёцки ⁴		100 °C	20 - 30
Суповая курица ⁴		100 °C	60 - 90
Огузок ⁴		100 °C	60 - 90
Варка в скороварке			
Суповая курица ⁵		115 °C	15 - 25
Огузок ⁵		115 °C	15 - 25

¹ Несколько раз перевернуть.

² Налить растительное масло и положить продукты после звукового сигнала.

³ Периодически перемешивать.

⁴ Нагрев и доведение до готовности под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.

⁵ Положить продукты в самом начале.

⁶ Нагреть масло при закрытой крышке. Поочередно обжарить без крышки.

Мясо	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в большом количестве масла (во фритюре)			
Цыплёнок кусочками, жарение во фритюре ⁶		170 °C	10 - 15
Мясные клёцки, жарение во фритюре ⁶		170 °C	10 - 15
¹ Несколько раз перевернуть.			
² Налить растительное масло и положить продукты после звукового сигнала.			
³ Периодически перемешивать.			
⁴ Нагрев и доведение до готовности под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.			
⁵ Положить продукты в самом начале.			
⁶ Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			
Рыба	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение с малым количеством масла			
Рыбное филе, без панировки ¹		4	10 - 20
Рыбное филе, в панировке ¹		3	10 - 20
Крабы ¹		4	4 - 8
Креветки ¹		4	4 - 8
Рыба целиком ¹		3	10 - 20
Доведение до готовности на медленном огне			
Рыба тушёная ²		90 °C	15 - 20
Жарение во фритюре			
Рыба в пивном кляре, жарение во фритюре ³		170 °C	10 - 15
Панированная рыба, жарение во фритюре ³		170 °C	10 - 15
¹ Несколько раз перевернуть.			
² Нагрев и доведение до готовности под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.			
³ Нагреть масло при закрытой крышке. Поочерёдно обжарить без крышки.			
Блюда из яиц	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в небольшом количестве масла			
Яичница-глазунья, сливочное масло ¹		2	2 - 6
Яичница-глазунья ²		4	2 - 6
Яичница-болтунья ³		2	4 - 9
Омлет ⁴		2	3 - 6
Блины ⁴		5	1,5 - 2,5
Гренки ⁴		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски ⁴		3	10 - 15
Варка			
Варёные яйца ⁵		100 °C	5 - 10
¹ Добавить сливочное масло и приправы после звукового сигнала.			
² Налить растительное масло в сковороду и положить продукты после звукового сигнала.			
³ Периодически перемешивать.			
⁴ Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.			
⁵ Загрузить продукты в самом начале.			

Овощи и бобовые	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в небольшом количестве масла			
Чеснок ¹		2	2 - 10
Лук, тушеный ¹		2	2 - 10
Лук кольцами ¹		3	5 - 10
Цуккини ²		3	4 - 12
Баклажаны ²		3	4 - 12
Сладкий перец ¹		3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение ²		3	4 - 15
Грибы ¹		4	10 - 15
Овощи в растительном масле, тушение ¹		1	10 - 20
Глазированные овощи ¹		3	6 - 10
Варка			
Брокколи ³		100 °C	10 - 20
Цветная капуста ³		100 °C	10 - 20
Брюссельская капуста ³		100 °C	30 - 40
Стручковая фасоль ³		100 °C	15 - 30
Нут ⁴		100 °C	60 - 90
Горошек ³		100 °C	15 - 20
Чечевица ⁴		100 °C	45 - 60
Приготовление в скороварке			
Овощи в скороварке ⁴		115 °C	3 - 6
Нут в скороварке ⁴		115 °C	25 - 35
Белая фасоль в скороварке ⁴		115 °C	25 - 35
Чечевица в скороварке ⁴		115 °C	10 - 20
Жарение в большом количестве масла (во фритюре)			
Панированные овощи, жарение во фритюре ⁵		170 °C	4 - 8
Овощи в пивном кляре, жарение во фритюре ⁵		170 °C	4 - 8
Панированные грибы, жарение во фритюре ⁵		170 °C	4 - 8
Грибы в пивном кляре, жарение во фритюре ⁵		170 °C	4 - 8

¹ Периодически перемешивать.

² Несколько раз перевернуть.

³ Нагрев и приготовление под крышкой. Положить продукты в скороводу после звукового сигнала.

⁴ Положить продукты в самом начале.

⁵ Нагреть масло при закрытой крышке. Поочередно обжарить без крышки.

Картофель	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение с малым количеством масла			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель ¹		5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля) ¹		4	15 - 25
Картофельные оладьи ²		5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски ³		2	50 - 55
Глазированный картофель ¹		3	10 - 15

Доведение до готовности на медленном огне			
Картофельные клёцки, приготовление ⁴		85 °C	30 - 40

Варка			
Картофель, варка ⁵		100 °C	30 - 45

Варка в скороварке			
Картофель в скороварке ⁵		115 °C	10 - 20

¹ Периодически перемешивать.

² Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

³ Налить растительное масло в сковороду и положить продукты после звукового сигнала.

⁴ Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.

⁵ Положить продукты в самом начале.

Макаронны и блюда из злаков	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Доведение до готовности на медленном огне			
Рис ¹		90 °C	25 - 35
Полента ²		85 °C	3 - 8
Манная каша ²		85 °C	5 - 10

Варка			
Изделия из теста ²		100 °C	7 - 10
Изделия из теста с начинкой ²		100 °C	6 - 15

Варка в скороварке			
Рис в скороварке ³		115 °C	5 - 8

¹ Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.


² Периодически перемешивать.

³ Положить продукты в самом начале.

Супы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Доведение до готовности на медленном огне			
Крем-суп быстрого приготовления ¹		90 °C	10 - 15
Варка			
Домашние бульоны ²		100 °C	60 - 90
Супы быстрого приготовления ¹		100 °C	5 - 10






¹ Периодически перемешивать.

² Положить продукты в самом начале.




Супы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Варка в скороварке Домашний бульон в скороварке ²		115 °C	20 - 30

¹ Периодически перемешивать.

² Положить продукты в самом начале.

Соусы	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в небольшом количестве масла Томатный соус с овощами ¹		1	25 - 35
Соус «Бешамель» ¹		1	10 - 20
Сырный соус ¹		1	10 - 20
Соус, уваривание ¹		1	25 - 35
Сладкие соусы ¹		1	15 - 25

¹ Периодически перемешивать.

Десерт	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Доведение до готовности на медленном огне Молочный рис ¹		85 °C	40 - 50
Овсяная каша ¹		85 °C	10 - 15
Шоколадный пудинг ¹		85 °C	3 - 5

Варка Компот ²		100 °C	15 - 25
-------------------------------------	---	--------	---------

Жарение во фритюре Пышки, жарение во фритюре ³		160 °C	5 - 10
Пончики, жарение во фритюре ³		160 °C	5 - 10
Бунуэлос, жарение во фритюре ³		160 °C	5 - 10

¹ Периодически перемешивать.

² Положить продукты в самом начале.

³ Нагреть масло при закрытой крышке. Поочередно обжарить без крышки.

Продукты глубокой заморозки	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в небольшом количестве масла			
Шницель ¹		4	15 - 20
Кордон блю ¹		4	10 - 30
Грудка птицы ¹		4	10 - 30
Куриные наггетсы ¹		4	10 - 15
Гирос ²		4	10 - 15
Кебаб ²		4	10 - 15
Рыбное филе, без панировки ¹		3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке ¹		3	10 - 20
Рыбные палочки ¹		4	8 - 12
Картофель фри, жарение ²		5	4 - 6
Блюда для жарения ²		3	6 - 10
Весенние рулеты ¹		4	10 - 30
Камамбер ¹		3	10 - 15
Поддержание в горячем состоянии, разогревание			
Овощи в сливочном соусе ²		70 °C	15 - 20
Варка			
Стручковая фасоль, глубокой заморозки ³		100 °C	15 - 30
Жарение во фритюре			
Картофель фри, жарение во фритюре ⁴		180 °C	4 - 8

¹ Несколько раз перевернуть.

² Периодически перемешивать.

³ Нагрев и приготовление под крышкой. Добавить приправы после звукового сигнала.

⁴ Нагреть масло при закрытой крышке. Поочередно обжарить без крышки.

Прочее	Вспомогательные функции приготовления	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Жарение в небольшом количестве масла			
Камамбер ¹		3	7 - 10
Крутоны ²		3	6 - 10
Сухие готовые блюда ³		1	5 - 10
Обжарка миндаля ⁴		4	3 - 15
Обжарка фундука ⁴		4	3 - 15
Обжарка кедровых орехов ⁴		4	3 - 15
Поддержание в горячем состоянии, разогревание			
Суп-гуляш, разогревание ⁵		70 °C	10 - 20
Глинтвейн, разогревание ⁵		70 °C	5 - 15
Доведение до готовности на медленном огне			
Молоко, нагревание ⁵		85 °C	3 - 10

¹ Несколько раз перевернуть.

² Периодически перемешивать.

³ Добавить воду после звукового сигнала. Добавить продукты, как только закипит вода.

⁴ Добавить продукты после звукового сигнала.

⁵ Положить продукты в самом начале.

Террап Yaki и Grill для свободной зоны нагрева Flex Zone

Панель Террап Yaki и принадлежности для гриля идеально подходят для свободной зоны нагрева и оптимальны для использования сенсорного режима жарения.

Grill

































Grill подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса и рыбы (большие и маленькие порции), свежих овощей и хлеба с минимальным количеством растительного масла. Гофрированная форма способствует тому, что блюда впитывают меньше жира. Простой способ приготовления позволяет готовить блюда на гриле таким образом, что они выглядят и имеют вкус, словно были приготовлены на гриле традиционным способом. Налейте немного масла на гриль или на поверхность блюда для облегчения передачи тепла.

Террап Yaki

Благодаря Террап Yaki вы можете готовить простые и полезные для здоровья блюда из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей, хлеба, а также десерты, с минимальным количеством растительного масла. Террап Yaki отлично подходит к свободной зоне нагрева Flex Zone. Благодаря прямому контакту с панелью и равномерной передаче тепла сохраняются консистенция, цвет и сочность продуктов при обжаривании и подрумянивании.

В следующей таблице представлен выбор блюд и сортировка по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Указание: Установите свободную зону нагрева Flex Zone в качестве единственной зоны нагрева, чтобы активировать функцию надлежащим образом.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо			
Шницель, без панировки ¹	 / 	4	6 - 10
Филе ¹	 / 	4	6 - 10
Котлеты ¹	 / 	3	10 - 15
Стейк с кровью (3 см толщиной) ¹	 / 	5	6 - 8
Стейк средней прожарки (3 см толщиной) ¹	 / 	5	8 - 12
Стейк хорошо прожаренный (3 см толщиной) ¹	 / 	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной) ¹	 / 	3	10 - 20
Шпиг ¹	 / 	3	5 - 8
Шницель по-гамбургски ¹	 / 	3	6 - 15
Сардельки ¹	 / 	4	8 - 20
Колбаски, сырые ¹	 / 	4	8 - 20
Гирос ²		4	7 - 12
Мясной фарш ²		4	6 - 10
Рыба и морепродукты			
Рыбное филе, без панировки ¹	 / 	4	10 - 20
Крабы ¹	 / 	4	4 - 8
Креветки ¹	 / 	4	4 - 8
Рыба целиком, жарение ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть






























² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.

	Кухонная посуда	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Овощи			
Кабачки цуккини ¹	 / 	3	4 - 12
Баклажаны ¹	 / 	3	4 - 12
Сладкий перец ¹	 / 	3	4 - 15
Зелёная спаржа, жарение ¹	 / 	3	4 - 15
Грибы ²	 / 	4	10 - 15
Чеснок ²		2	2 - 10
Лук, тушение ²		2	2 - 10
Овощи, глазирование ²		3	6 - 10
Картофель			
Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель ²		5	6 - 12
Картофельные оладьи ⁴		5	2,5 - 3,5
Глазированный картофель ²		3	10 - 15
Блюда из яиц			
Яичница-глазунья на сливочном масле ³		2	2 - 6
Яичница-глазунья на растительном масле ¹		4	2 - 6
Яичница-болтуня ²		2	4 - 9
Омлет ⁴		2	3 - 6
Блины ⁴		5	1,5 - 2,5
Гренки ⁴		3	4 - 8
Шмаррен по-королевски ⁴		3	10 - 15
Прочее			
Обжаривание ⁵	 / 	4	4 - 6
Крутоны ²		3	6 - 10
Обжаривание миндаля ⁶		4	3 - 15
Обжаривание фундука ⁶		4	3 - 15
Обжаривание кедровых орехов ⁶		4	3 - 15

¹ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть

² Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Периодически перемешивать.

³ Положить продукты и добавить сливочное масло после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁴ Положить продукты и добавить растительное масло (при необходимости) после звукового сигнала. Общее время приготовления каждой порции. Жарить одну порцию за другой.

⁵ Положить продукты и добавить растительное масло (натереть поверхность продукта) после звукового сигнала. При необходимости перевернуть.

⁶ Добавить продукты после звукового сигнала.

Беспроводной датчик температуры

Перед первым использованием функций сенсора варки установите соединение между беспроводным датчиком температуры и панелью управления.

Подготовка и уход за беспроводным температурным сенсором

В этом разделе содержится следующая информация:

- Наклеивание силиконовой наклейки
- Установка беспроводного сенсора варки
- Чистка
- Замена батарейки

Силиконовую наклейку и сенсор варки можно дополнительно приобрести в специализированном магазине, в нашей сервисной службе или на нашем официальном сайте. Для этого укажите соответствующий идентификационный номер:

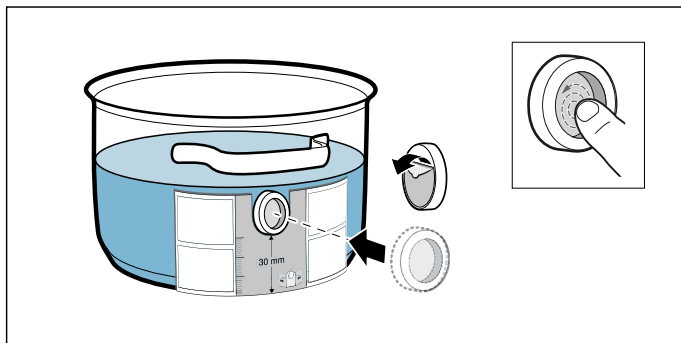
00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
CA060300	Сенсор варки и набор из 5 силиконовых накладок

Наклеивание силиконовой наклейки

Силиконовая наклейка фиксирует сенсор варки на стенке посуды.

При первом использовании посуды с функциями сенсора варки следует установить силиконовую наклейку непосредственно на данном предмете посуды. Для этого:

- 1 Очистить место наклеивания на кастрюле от возможных остатков жира. Вымыть кастрюлю, хорошо просушить и протереть место наклеивания, например, спиртом.
- 2 Снять защитную плёнку с силиконовой наклейки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклеить силиконовую наклейку снаружи на стенке кастрюли на соответствующей высоте.



- 3 Прижать всю поверхность силиконовой наклейки, также и изнутри.

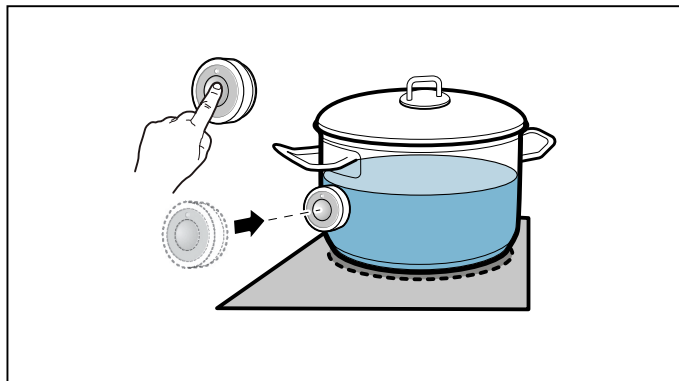
Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте кастрюлю.

Указания

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

Установка беспроводного датчика температуры

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











Указания


- Перед применением температурного сенсора убедитесь в том, что силиконовая наклейка абсолютно сухая.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы температурный сенсор был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.
- Температурный сенсор не должен быть обращён в сторону другой горячей посуды во избежание перегрева.
- По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте как можно дальше от источников тепла.
- Одновременно можно использовать до трех температурных сенсоров.

Установите соединение беспроводного температурного сенсора с панелью управления.

Для соединения беспроводного сенсора варки с панелью управления выполните следующее:

- 1 Выберите базовую установку , см. главу → "Базовые установки". Символ  горит белым цветом.
 - 2 Прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал, символ  загорается оранжевым цветом. Индикаторы конфорок горят белым цветом, индикаторы сенсора варки на конфорках мигают. В течение следующих 30 секунд прикоснитесь к символу  на беспроводном сенсоре варки.
 - 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 зонах нагрева гаснут.
Ошибка подключения: раздаются пять коротких звуковых сигналов. Оранжевый цвет символа  сразу меняется на белый и индикаторы сенсора варки на конфорках гаснут.
- Функции приготовления становятся доступны после установления соединения между беспроводным сенсором варки и панелью управления.
 - Ошибка соединения в связи с неисправностью беспроводного сенсора варки может возникнуть по следующим причинам:
 - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
 - Символ  на сенсоре варки не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
 - Ресурс элемента питания в беспроводном сенсоре варки закончился.
 Выполните возврат значений беспроводного сенсора варки 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.

Очистка

Запрещается мыть беспроводной температурный сенсор в посудомоечной машине.

Температурный сенсор

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

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

Силиконовая накладка

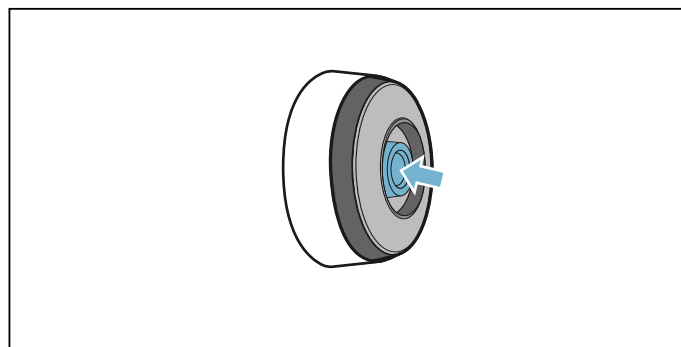
Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

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

Окошко температурного сенсора

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

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



Указания

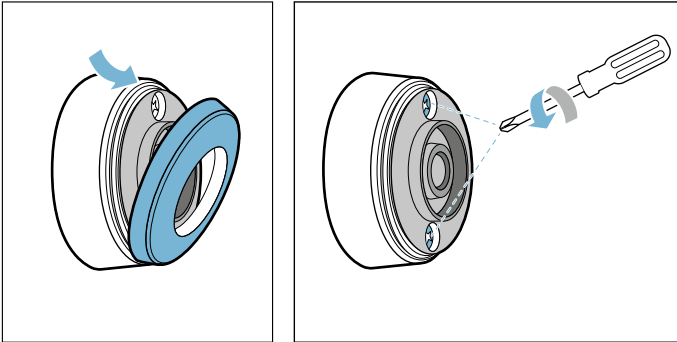
- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

Замена батарейки

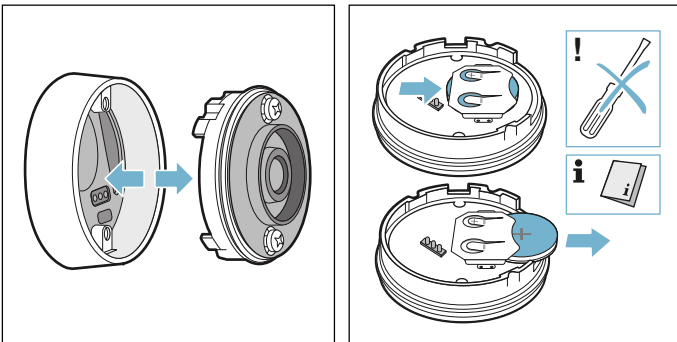
Если при нажатии на символ датчик температуры не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

Замена батарейки

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

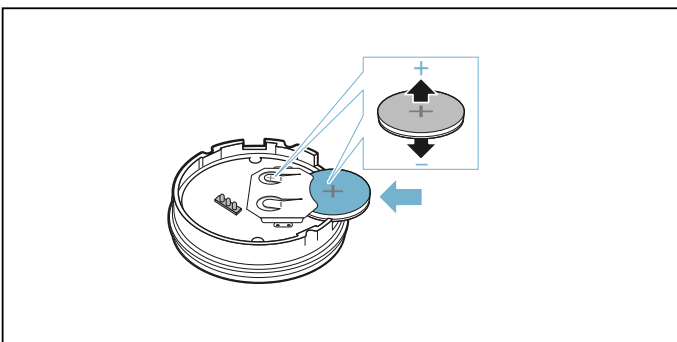


- 2 Откройте заглушку датчика температуры. Выньте батарейку из нижней части корпуса и установите новую батарейку (при этом следите за правильной установкой полюсных выводов батарейки).

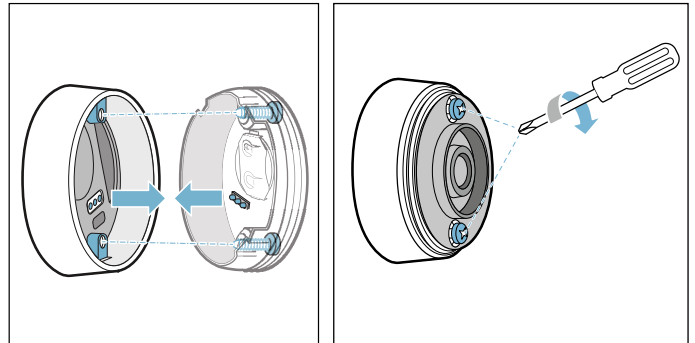


Внимание!

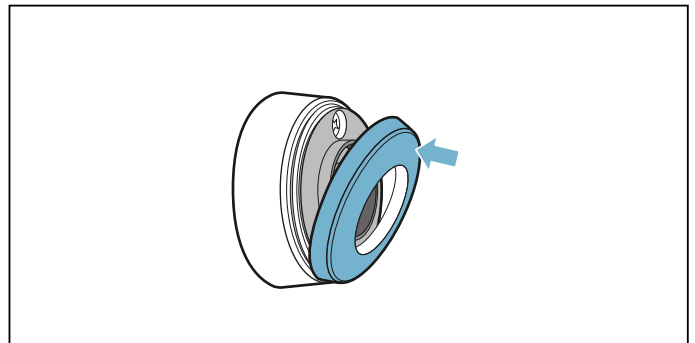
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к точкам подключения батарейки.



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



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



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

Декларация о соответствии

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


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

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

Блокировка для безопасности детей

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.

Защита дисплея при очистке

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 степени нагрева конфорки (через 1–10 часов).

Базовые установки

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


Индикация	Функция
	Звуковые сигналы
c 1	00 Все сигналы включены.*
	0FF Почти все сигналы выключены.
	Время выбора конфорки
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.
	0FF Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная конфорка.
	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели
c 3	0 Деактивировано. Максимальная мощность варочной панели.**
	1 1000 Вт Минимальная мощность.
	1.5 1500 Вт
	-
	3 3000 Вт Рекомендуется для 13 ампер.
	3.5 3500 Вт Рекомендуется для 16 ампер.
	4 4000 Вт
	4.5 4500 Вт Рекомендуется для 20 ампер.
	-
	9 или 9.5 Максимальная мощность варочной панели.**
	Возврат к заводским установкам
c 4	0FF Сохранение индивидуальных установок.*
	00 Возврат к заводским установкам.
	Сенсор варки
c 5	Соединение беспроводного сенсора варки с варочной панелью.
	Установка в зависимости от высоты над уровнем моря:
	1 - 2 Уменьшение
	3 Базовая установка
	4 - 9 Увеличение
	Функция «Профессиональный повар»
c 6	Выберите отдельную зону нагрева, чтобы выполнить предварительную установку уровня мощности для функции «Профессиональный повар».
	Посуда, проверка результата приготовления
c 7	0 Не подходит
	1 Не оптимальный
	2 Подходит
	Home Connect
c 9	→ "Настройки Home Connect" на страница 44

* Заводская установка




** Максимальная мощность варочной панели указана на типовой табличке.

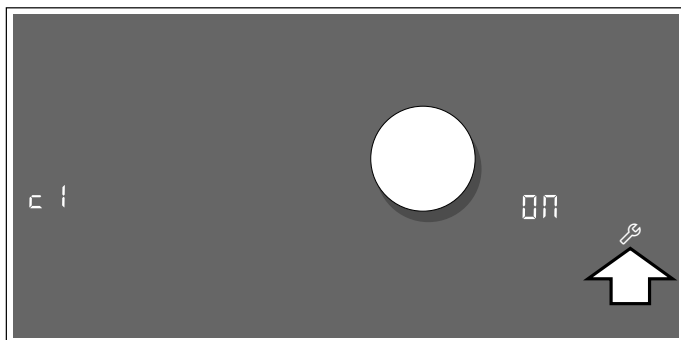
К базовым установкам можно перейти следующим образом:


Варочная панель должна быть выключена.

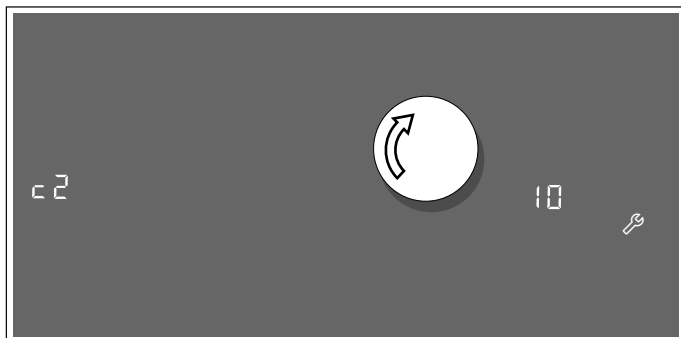
- 1 Включите варочную панель.
- 2 В течение следующих 10 секунд нажмите на символ .
С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.


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

- 3 После повторного прикосновения к символу  выполняется переход к базовым установкам. На индикаторах появляются  и  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.

Home Connect

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

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

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

Указания

- Варочные панели не предназначены для бесконтрольного применения, поэтому за процессом готовки нужно следить.
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect. Соблюдайте также указания, приведенные в приложении Home Connect. → "Важные правила техники безопасности" на страница 6
- Вы можете передать на прибор выполненные установки через приложение Home Connect и подтвердить их на приборе. Управление прибором вне дома невозможно.
- Приоритетным является управление на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

Настройка

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

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

Настройка приложения Home Connect

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



- 1 Откройте на вашем мобильном оконечном устройстве App Store (для устройств системы Apple) или Google Play Store (для устройств системы Android).
- 2 Введите ключевое слово «Home Connect».

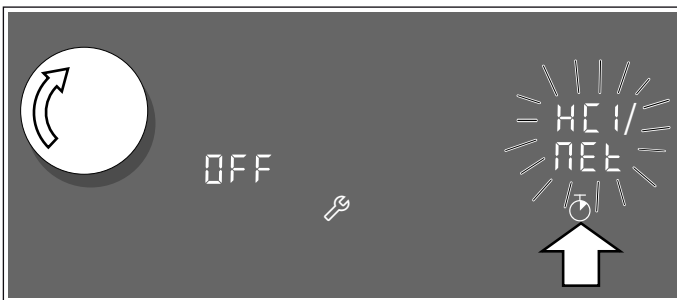
- 3 Выберите приложение Home Connect и установите его на вашем мобильном оконечном устройстве.
- 4 Запустите приложение и установите доступ к Home Connect. Приложение подскажет вам, как пройти процедуру регистрации. Запишите ваш адрес электронной почты и пароль.



Автоматическая регистрация в домашней сети

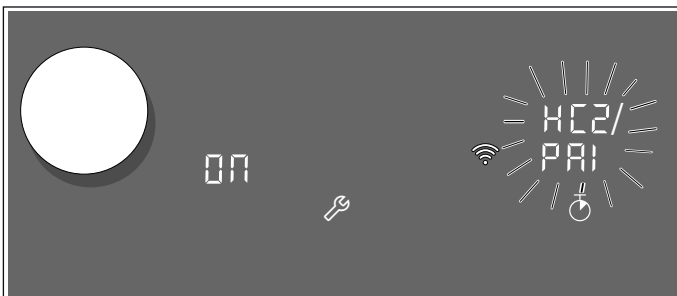
Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS. Информация об этом приведена в руководстве по эксплуатации маршрутизатора. Необходим доступ к маршрутизатору.

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

- 1 Откройте меню базовых установок.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка **С9HC**.
- 3 Прикоснитесь к символу , чтобы открыть настройки Home Connect. В зоне настройки поочерёдно мигает индикация **HC I** и **ПЕЕ**. На индикаторе конфорки загорается **OFF**.



- 4 Магнитным переключателем установите значение **С01**. На индикаторе конфорки мигает **С01** и символ .
- 5 В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе. Варочная панель подключена к сети, если на панели управления символ  перестаёт мигать и горит постоянно. **Указание:** Если соединение установить не удастся, отобразится значение **С02** «соединение вручную». Зарегистрируйте прибор в домашней сети вручную или повторно запустите автоматическое соединение.





Прибор пытается автоматически установить соединение с приложением. В зоне настройки поочерёдно мигает индикация **HC2** и **РА1**. На индикаторе конфорки мигает значение **01**.

- 6 Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям по автоматической регистрации в сети.


Регистрация завершена, когда на индикаторе конфорки больше не мигает значение **01** и снова загорается значение **OFF**.

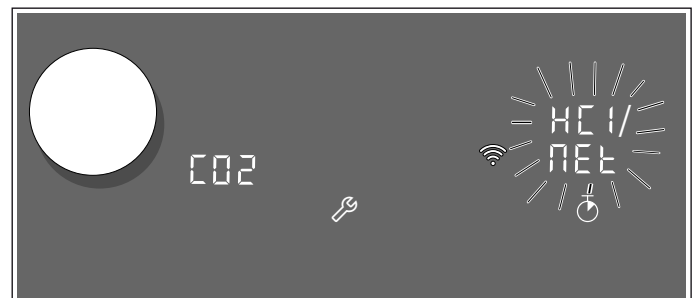
Ручная регистрация в домашней сети

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

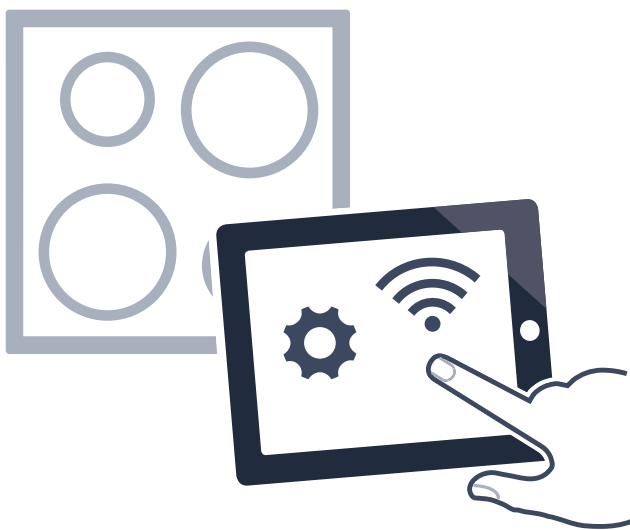
- 1 Откройте меню базовых установок.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка **С9HC**.
- 3 Прикоснитесь к символу , чтобы открыть настройки Home Connect. В зоне настройки поочерёдно мигает индикация **HC I** и **ПЕЕ**. На индикаторе конфорки загорается **OFF**.



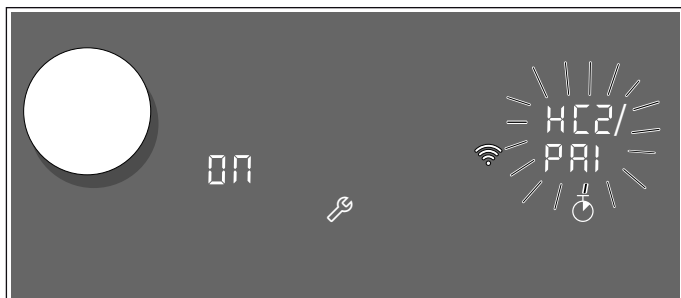
- 4 Магнитным переключателем установите значение **С02**. На индикаторе конфорки мигает **С02** и символ .



- 5 Перейдите в меню общих настроек вашего оконечного мобильного устройства и вызовите настройки WLAN.



- 6 Зарегистрируйте мобильное оконечное устройство в сети варочной панели при помощи SSID «HomeConnect» с Key «HomeConnect». Процесс соединения может продлиться до 60 секунд.
- 7 После успешного соединения откройте приложение Home Connect. Приложение в течение нескольких секунд выполнит поиск вашей варочной панели. Если соединение с варочной панелью установлено, вам потребуется – в случае, если это ещё не было выполнено – ввести в соответствующие поля имя (SSID) и пароль (Key) вашей домашней беспроводной сети (WLAN).
- 8 Нажмите на «Передать на бытовой прибор».
- 9 Варочная панель подключена к домашней сети, если на панели управления загорается символ .



Прибор пытается автоматически установить соединение с приложением. В зоне настройки поочерёдно мигает индикация **HC2** и **PA1**. На индикаторе конфорки мигает значение **ON**.

Регистрация завершена, когда на индикаторе конфорки больше не мигает значение **ON** и снова загорается значение **OFF**.

Затем вы можете установить соединение вашего мобильного оконечного устройства с домашней беспроводной сетью.

Следуйте указаниям в приложении.

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

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

Индикация	Функция
HC1/KEY	Регистрация в домашней беспроводной сети (WLAN)
	OFF Отсутствие соединения/Прервать соединение с сетью
	CO1 Автоматическое соединение
	CO2 Соединение вручную
ON Соединение установлено	
HC2/PA1	Соединение с приложением
	OFF Отсутствие соединения/Регистрация завершена
	ON Установка соединения
HC3/CON	Соединение с домашней беспроводной сетью (WLAN)
	OFF Радиомодуль выключен
	ON Радиомодуль включён
HC4/RES	Доступ к установкам через приложение
	OFF Выключен
	ON Включён*
HC5/UPd	Обновление ПО
	DEF Обновление доступно и готово к установке
	INS Запуск установки
HC6/SED	Дистанционный доступ для сервисной службы
	OFF Запрещён
	ON Разрешён
HC7/SIG	Уровень сигнала WLAN
	NA Отсутствие соединения с домашней беспроводной сетью (WLAN)
	1 Уровень сигнала 1 (слабый)
	2 Уровень сигнала 2 (средний)
	3 Уровень сигнала 3 (хороший)
HC8/SEF	Соединение с сервером Home Connect
	NA Отсутствие соединения
	ON Соединение установлено

* Базовая установка


Указания

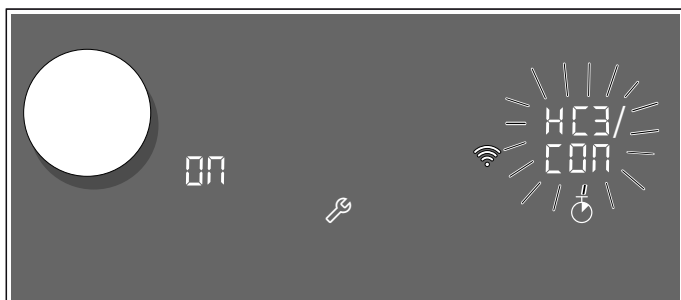
- Установка **HC2** отображается только в том случае, если обновлено соединение прибора с домашней беспроводной сетью.
- Установка **HC3** отображается только в том случае, если соединение прибора с сетью уже было установлено.
- Установка **HC5** отображается только в том случае, если доступно обновление.
- Установка **HC6** отображается только в том случае, если сервисная служба пытается установить соединение с прибором. Предоставленный доступ к прибору можно в любой момент прервать.
- Установки **HC7** и **HC8** отображаются только в том случае, если выполняется соединение с WLAN.

Отключение WLAN


Если функция WLAN активирована, функциями Home Connect можно пользоваться.

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

- 1 Откройте базовую установку **c9**.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока установка **HC3** и **CO1** не начнут мигать поочередно.
На индикаторе конфорки загорается **ON**.



- 3 Магнитным переключателем установите значение **OFF**.


Функция WLAN деактивирована и на панели управления гаснет символ .

Указание: Настройки сети сохраняются в памяти. В случае активации функции WLAN варочная панель начинает пытаться установить соединение с сохранённой сетью.


Отсоединение от сети

Варочную панель можно отсоединить от сети в любой момент.


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

- 1 Откройте базовую установку **c9**.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока установки **HC1** и **PE1** не начнут мигать поочередно.
На индикаторе конфорки загорается **ON**.

- 3 Магнитным переключателем установите значение **OFF**.

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

Соединение с сетью

- 1 Откройте базовую установку **c9**.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока установки **HC1** и **PE1** не начнут мигать поочередно.
На индикаторе конфорки загорается **OFF**.




- 3 Магнитным переключателем установите значение **CO1** «Автоматическое соединение» или **CO2** «Соединение вручную».
- 4 Следуйте инструкциям из раздела «Автоматическая регистрация в домашней сети» или «Ручная регистрация в домашней сети».

Соединение с приложением

При наличии на мобильном оконечном устройстве установленного приложения Home Connect можно соединить его с варочной панелью.

Указания

- Прибор должен иметь соединение с сетью.
- Необходимо открыть и настроить приложение.
- Если выполняется прямое соединение с вытяжкой, отсоедините варочную панель от домашней беспроводной сети и снова запустите процесс соединения. → "Отсоединение от сети" на страница 45, → "Соединение с сетью" на страница 45

- 1 Откройте базовую установку **c9**.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока установки **HC2** и **PA1** не начнут мигать поочередно.
На индикаторе конфорки загорается **OFF**.



- 3 Магнитным переключателем установите значение **ON**.
- 4 Запустите на мобильном оконечном устройстве приложение и следуйте указаниям в нём, чтобы завершить процесс соединения.

Регистрация завершена, когда на индикаторе конфорки больше не мигает значение **ON** и снова загорается значение **OFF**.

Установки через приложение

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

Указания

- Чтобы изменить базовые установки, необходимо выключить варочную панель.
 - Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
 - Перенос установок на момент поставки активирован.
 - Если перенос установок деактивирован, в приложении Home Connect отображаются только состояния работы варочной панели.
- 1 Откройте базовую установку **с 9**.
 - 2 Прикасайтесь к символу **⏻** до тех пор, пока установки **НС4** и **ГЕС** не начнут мигать поочередно.
 - 3 Для активации переноса выберите магнитным переключателем значение **ON**; для деактивации переноса выберите значение **OFF**.



Подтверждение установок варочной панели

Как только установки по приготовлению будут переданы на конфорку, индикатор конфорки начнёт мигать. Чтобы подтвердить установки, прикоснитесь к мигающей индикации **⏻**. Для отказа от установок прикоснитесь к любой другой кнопке варочной панели.

Обновление ПО

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

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

Если вы находитесь в вашей местной сети, после успешной загрузки можно запустить установку ПО на варочной панели (меню базовых установок, установки **с 9**, установка **НС5/UPd**) или через приложение Home Connect.

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

Указания

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

Дистанционная диагностика

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

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

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

О защите данных

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

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

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

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

Декларация о соответствии

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

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



2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.

5 ГГц Связь: 100 мВт макс.



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

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

Соединение с кухонным вытяжным колпаком

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

Существуют различные возможности соединения приборов друг с другом:

Home Connect

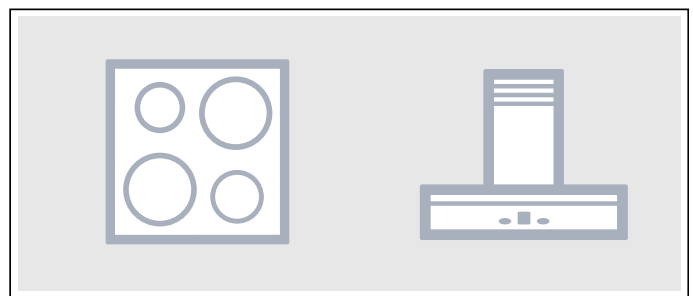
Если оба прибора поддерживают Home Connect, то соединение через приложение Home Connect возможно.

Информация об этом содержится в прилагаемой к Home Connect документации.



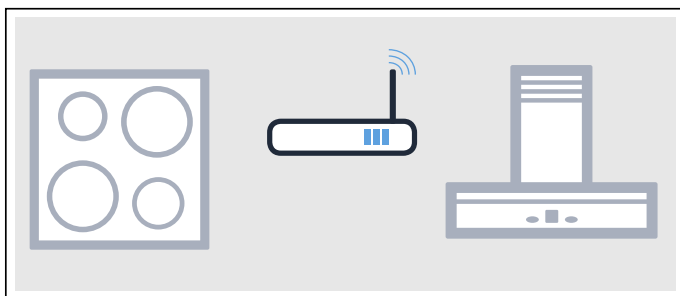
Прямое соединение приборов

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



Соединение приборов через домашнюю сеть

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



Указания

- Соблюдайте изложенные в инструкции к вытяжке правила техники безопасности. Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности также тогда, когда вы управляете прибором через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой. → "Важные правила техники безопасности" на страница 6
- Приоритетным является управление непосредственно на самой вытяжке. В этом случае одновременное управление через расположенную на варочной панели функцию управления вытяжкой невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.

Настройка


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

Прямое соединение

Убедитесь, что вытяжка выключена.

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

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

- 1 Откройте меню базовых установок.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка ΣE .
На индикаторе конфорки загорается OFF.

- 3 Магнитным переключателем установите значение I .
На индикаторе конфорки мигает I .
- 4 В течение следующих 2 минут запустите процесс соединения на вытяжке.


Соединение варочной панели с вытяжкой установлено, если на индикаторе конфорки появляется значение 00 . На панели управления варочной панели отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

Соединение через домашнюю сеть

Требуется наличие маршрутизатора с функциями WPS.

Необходим доступ к маршрутизатору. Если он отсутствует, следуйте указаниям, приведённым в разделе «Прямое соединение».

Сначала убедитесь, что вытяжка соединена с домашней беспроводной сетью.


- 1 Откройте меню базовых установок.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка ΣE .
На индикаторе конфорки загорается OFF.
- 3 Магнитным переключателем установите значение I .
На индикаторе конфорки мигает I .
- 4 В течение 2 минут нажмите кнопку WPS на маршрутизаторе.
Варочная панель соединяется с домашней беспроводной сетью, на индикаторе конфорки появляется значение Σ .
- 5 Запустите соединение на вытяжке.

Соединение варочной панели с вытяжкой установлено, если на индикаторе конфорки появляется значение 00 . На панели управления варочной панели отобразятся символы расположенной на варочной панели функции управления вытяжкой.

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

Отмена соединения

В любое время вы можете отменить сохранённые в памяти соединения с домашней беспроводной сетью и с вытяжкой.

- 1 Откройте меню базовых установок.
- 2 Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не появится установка ΣE .
- 3 Магнитным переключателем установите значение OFF.

Управление вытяжным колпаком через варочную панель

В базовых установках варочной панели можно установить режим работы кухонного вытяжного колпака в зависимости от включения и выключения варочной панели или отдельных конфорок. → "Установки для управления вытяжным колпаком" на страница 49

На панели управления можно выполнить другие установки.

Настройка вентилятора







Включение

Прикоснитесь к символу .

Установка режима работы вентилятора



Поворачивайте магнитный переключатель влево или вправо для настройки режима работы вентилятора.

Доступны следующие установки:

Индикация	Функция
	Вентилятор выключен
	Автоматический режим Вентилятор включается автоматически при образовании чада
	Режимы работы вентилятора Интенсивность: низкая, средняя, высокая
	Функция «Powerboost»
	Вентиляция с интервалами
	Инерционная фаза вентилятора


Выключение


Выключение и дальнейшее приготовление:

- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 Магнитным переключателем выберите режим работы вентилятора .

Выключение варочной панели:

Продолжение работы вентилятора после выключения варочной панели зависит от выбранной базовой установки.

Вентилятор работает в режиме остаточного хода при отображении индикации .

Указание: Также после выключения варочной панели и вентилятора может быть плохо виден символ .

Настройка подсветки вытяжного колпака

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

Прикоснитесь к символу .

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






















→ "Установки для управления вытяжным колпаком"

Установки для управления вытяжным колпаком





Установки для управления вытяжным колпаком

Функции управления вытяжным колпаком через варочную панель можно в любое время настроить под свои потребности.

Изменение базовых установок → "Базовые установки"

Индикация	Функция
	Соединение варочной панели с вытяжкой
	Отсутствие соединения*/Прервать соединение.
	Установка соединения.
	Установлено соединение с домашней беспроводной сетью.
	Установлено соединение с вытяжкой.
	Автоматический запуск вентилятора
	Выключен. При необходимости вытяжку следует включать вручную.
	Включён в автоматическом режиме.* При включении зоны нагрева вытяжка включается в автоматическом режиме.
	Включён в ручном режиме. При включении зоны нагрева вытяжка включается в режиме минимальной мощности.
	Включён в ручном режиме. При включении зоны нагрева вытяжка включается в режиме средней мощности.
	Включён в ручном режиме. При включении зоны нагрева вытяжка включается в режиме самой высокой мощности.
	Инерционная фаза вентилятора
	Вентилятор выключается при выключении варочной панели.
	Включена в автоматическом режиме.*
	Включена в стандартном инерционном режиме вентилятора.
	Без изменения установок.
	Автоматическое включение подсветки
	Выключено.*
	Включено. Подсветка включается при включении варочной панели.
	Автоматическое выключение подсветки
	Выключено.*
	Включено. Подсветка включается при выключении варочной панели.

* Базовая установка

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

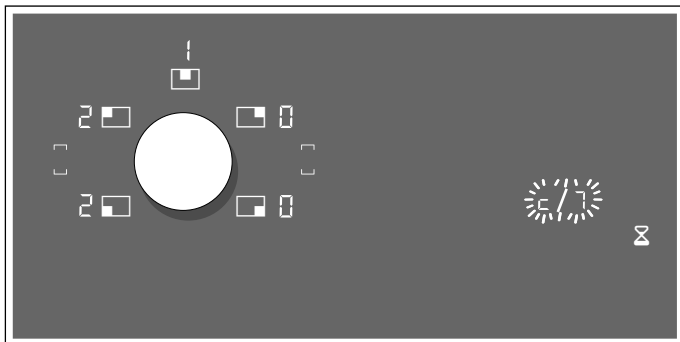
Проверка посуды

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 **7**. 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 поверните магнитный переключатель.

Указания

- Если свободная зона нагрева является единственной конфоркой, используйте только один предмет посуды.
- Если используемая конфорка намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только центральная часть посуды, что в итоге может дать неоптимальный или неудовлетворительный результат.
- Информацию о данной функции можно найти в главе → "Базовые установки".
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → "Приготовление в режиме индукционного нагрева" и → "Функция свободной зоны 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

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

Варочная панель

Очистка

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

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

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

Пятна

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

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

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.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Потребление

Почему я не могу включить варочную панель, и почему горит символ блокировки для безопасности детей?

Блокировка для безопасности детей включена. Выровняйте магнитный переключатель относительно зоны Twistpad.

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 деактивизации звукового сигнала можно найти в главе → *"Базовые установки"*

Почему не удается активировать вспомогательные функции приготовления?

Достигнута макс. потребляемая мощность прибора или включена функция PowerManager. Выключите или уменьшите мощность активных зон нагрева.

Дополнительную информацию о данной функции можно найти в главе → *"Ограничитель мощности Power-Manager"*

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.

Посуда

Какая посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

Почему зона нагрева не нагревается и мигает индикатор ступени нагрева конфорки?

Зона нагрева, на которой стоит посуда, не включена.

Проверьте, включена ли зона нагрева, на которой стоит посуда.

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

Проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева и находится ли она на зоне нагрева соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*, → *"Функция свободной зоны нагрева"* и → *"Функция передачи"*.

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

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

Проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева и находится ли она на зоне нагрева соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*, → *"Функция свободной зоны нагрева"* и → *"Функция передачи"*.

Как включить двух- и трёхконтурные зоны нагрева?

Данные зоны нагрева могут распознавать наличие посуды различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды конфорка автоматически настраивается благодаря активизации трёх-, двух- или одноконтурной зоны нагрева. Таким образом обеспечивается мощность, оптимальная для желаемого результата приготовления.

Хорошо подходит посуда, размер дна которой соответствует размеру конфорки, а дно изготовлено из ферромагнитного материала. Информацию о виде кухонной посуды, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → *"Приготовление в режиме индукционного нагрева"*.

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

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

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

Что делать в случае неисправности?

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

Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Сбой электропитания. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. Если вы не можете устранить неисправность, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы.
Мигают индикаторы.	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите 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 все зоны нагрева были отключены.	
<i>F5</i> + уровень мощности и звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите соответствующую посуду. Сразу после этого гаснет индикация неисправности. Вы можете продолжить процесс приготовления.
<i>F5</i> и звуковой сигнал	Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева зона нагрева отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация неисправности гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
<i>F1/F6</i>	Зона нагрева перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Дождитесь, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
<i>F0</i>	Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Подтвердите неисправность, прикоснувшись к любому сенсору. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
<i>F8</i>	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу
<i>E8202</i>	Датчик температуры перегрелся, и конфорка отключилась.	Подождите, пока сенсор варки достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.
<i>E8203</i>	Датчик температуры перегрелся, и все зоны нагрева отключились.	Если датчик температуры не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других зон нагрева или источников тепла. Снова включите конфорки.
<i>E8204</i>	Ресурс элемента питания в датчике температуры закончился.	Замените элемент питания 3V CR2032. См. раздел «Замена элемента питания».
<i>E8205</i>	Соединение с датчиком температуры прервано.	Выключите и снова включите функцию.
<i>E8206</i>	Датчик температуры неисправен/повреждён.	Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Индикатор датчика температуры не горит.	Датчик температуры не реагирует, и индикатор не загорается.	Замените элемент питания 3V CR2032. См. раздел «Замена элемента питания». 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 сервисной службы.

Не ставьте горячую посуду на панель управления.

Индикация	Возможная причина	Устранение
Индикатор на датчике температуры мигает два раза.	Ресурс элемента питания в датчике температуры почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа элемента питания.	Замените элемента питания 3V CR2032. См. раздел «Замена элемента питания».
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, что она подключена в соответствии с электрической схемой.
<i>dE</i>	Активирован демонстрационный режим.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд, а затем снова подсоедините. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Демонстрационный режим выключен.

Не ставьте горячую посуду 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.

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

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Типовая табличка с соответствующими номерами находится:

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

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

9001365328 (990321)
ru

GAGGENAU

