

CX480

Индукционная варочная панель с зоной нагрева по всей площади

Оглавление

Указания по технике безопасности	3	Очистка и уход	15
Правила техники безопасности при обращении с прибором	3	Стеклокерамика	15
Причины повреждений	4	Рама варочной панели	15
Охрана окружающей среды	4	Устранение неисправностей	15
Правильная утилизация упаковки	4	Указания, предупреждения и сообщения об ошибке	15
Рекомендации по экономии электроэнергии	5	Рекомендации	16
Приготовление в режиме индукционного нагрева	5	Демонстрационный режим	17
Преимущества	5	Кнопка Info	17
Кухонная посуда	5	Нормальные рабочие шумы варочной панели	17
Знакомство с прибором	5	Служба сервиса	18
Варочная панель	5		
Сенсорный дисплей	6		
Индикаторы конфорок	6		
Функция прокрутки	7		
Индикатор остаточного тепла	7		
Настройка варочной панели	7		
Включение и выключение варочной панели	7		
Режим ожидания	7		
Регулировка конфорок	7		
Таблица настройки	8		
Функция «Booster»	9		
Ограничения применения функции «Booster»	9		
Включение и выключение функции «Booster»	9		
Таймер	10		
Установка времени приготовления	10		
По истечении времени приготовления	10		
Аварийное отключение	10		
Перенос настроек	10		
Время сохранения настроек	10		
Функция переноса настроек	11		
Время суток	11		
Настройка времени суток	11		
Блокировка для очистки дисплея	11		
Блокировка для безопасности детей	12		
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	12		
Таймер	12		
Установка времени приготовления	12		
По истечении времени приготовления	12		
Меню опций	13		
Изменение установок	14		
Калибровка сенсорного дисплея	14		
Настройка яркости	14		

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-eshop.com

Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

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.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Взрослые и дети не должны пользоваться прибором без присмотра, если

- их физическое или психическое состояние
- либо отсутствие необходимых знаний и опыта

не позволяют им правильно управлять прибором.

Следите за тем, чтобы дети не играли рядом с прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление на водяной бане

На водяной бане можно готовить блюда в посуде, стоящей в кастрюле большего объема с водой. Пища нагревается постепенно и равномерно, ее приготовление происходит в результате воздействия горячей воды, а не конфорки. При приготовлении на водяной бане банки, стеклянные емкости и другую посуду не следует ставить непосредственно на дно кастрюли с водой во избежание растрескивания стекла варочной панели или посуды в результате перегрева конфорки.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания!

- Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога! Отключите варочную панель от электросети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее к электросети. Если индикация по-прежнему отсутствует, обратитесь в сервисную службу.

Варочная панель отключается

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Если после этого проблема не устраняется, обратитесь в сервисную службу.

Металлические предметы

Опасность ожога! Никогда не кладите на варочную панель металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) или продукты в алюминиевой фольге, они могут очень быстро нагреться.

Охлаждающий вентилятор

С нижней стороны варочной панели установлен охлаждающий вентилятор. Если варочная панель находится над шкафом для подогрева посуды, в нем не должно быть мелких предметов или бумаги. В противном случае возможно их всасывание, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.

Расстояние между содержимым шкафа для подогрева посуды и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током! При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Выключение варочной панели

После каждого использования выключайте варочную панель главным выключателем. Не дожидайтесь, пока варочная панель выключится автоматически, поскольку на ней больше нет посуды.

Кардиостимуляторы

Данный прибор соответствует нормативам в отношении безопасности и электромагнитной совместимости.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли и сковороды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Истирание посуды	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Несмотря на это, людям с кардиостимуляторами следует держаться от него на расстоянии!

Существует вероятность, что некоторые предлагаемые на рынке кардиостимуляторы не соответствуют нормативам в отношении безопасности и электромагнитной совместимости, что может стать причиной возникновения помех. Это может привести к сбою в работе кардиостимулятора. Возможны нарушения в работе других приборов, например, слуховых аппаратов.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие сковороды и кастрюли на панель управления, главный выключатель или рамку. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Правильная утилизация упаковки



Данный прибор соответствует требованиям европейской директивы 2002/96/EG в отношении старой бытовой электрической и электронной техники (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкий уровень мощности.

Приготовление в режиме индукционного нагрева

Преимущества

При приготовлении в режиме индукционного нагрева тепло создается непосредственно в дне кастрюли. Это дает множество преимуществ:

- **Экономия времени при варке и жаренье.** Происходит непосредственный нагрев посуды.
- **Экономия электроэнергии.**
- **Более простой уход и очистка.** Перелившиеся через край блюда пригорают не так быстро.
- **Контролируемая подача тепла и безопасность.** В режиме индукционного нагрева подача тепла начинается или прекращается сразу же после выполнения вами соответствующего действия. Нагрев прекращается, как только вы снимаете посуду с конфорки, даже если конфорка еще включена.

Кухонная посуда

Подходящая кухонная посуда

Используйте только ферромагнитную посуду из эмалированной стали, чугуна или специальную посуду для индукционного нагрева из нержавеющей высококачественной стали.

Неподходящая кухонная посуда

Не используйте кухонную посуду из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди или алюминия.

Проверка посуды

Посуда подходит, если дно кастрюли или сковороды притягивает магнит. Изготовители кастрюль, как правило, помещают в документах изделий информацию о пригодности посуды для индукционного нагрева.

Дно посуды

Качество дна посуды может влиять на результат приготовления. Материал, из которого изготовлено дно посуды, должен обеспечивать равномерное распределение тепла. Хорошо подходит, например, многослойное дно из нержавеющей стали.

Пустая посуда или кухонная посуда с тонким дном

Опасность ожога!

Не нагревайте пустую посуду или кухонную посуду с тонким дном. В результате чрезмерно интенсивного нагрева посуды может своевременно не сработать аварийное отключение, в этом случае произойдет перегрев. Дно посуды может расплавиться и вызвать повреждение стеклокерамики варочной панели. Не прикасайтесь к горячей посуде и выключите конфорку. Если варочная панель после остывания конфорки не функционирует, обратитесь в сервисную службу.

Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

Варочная панель автоматически распознает положение, размер и форму используемой посуды. Подходит посуда диаметром от 90 до 340 мм.

Указание: Индикаторы конфорки могут не совпадать с реальными размерами и формой посуды. Данные отклонения являются нормой и не влияют на работу варочной панели.

Знакомство с прибором

Варочная панель

На всей поверхности варочной панели производится индукционный нагрев. Вы можете ставить посуду в любом месте рабочей поверхности. Положение, размер и форма используемой посуды распознаются автоматически.

Указание: На каждой половине варочной панели одновременно могут работать не более двух конфорок.



Сенсорный дисплей

Управление сенсорным дисплеем осуществляется просто, при помощи пальцев. Активизация нужной функции производится коротким касанием соответствующих полей или зон дисплея.

Указание: Соответствующая функция становится активной только после прекращения контакта пальца с дисплеем.

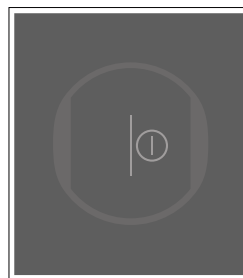


Внимание! Никогда не ставьте горячую посуду в зоне сенсорного дисплея. Это может привести к перегреву электроники.

Указание: Дисплей всегда должен быть сухим. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

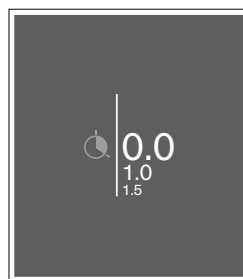
Индикаторы конфорок

Распознанная конфорка



Отображаемая конфорка распознана. Для выбора конфорки прикоснитесь к символу ①.

Выбранная конфорка



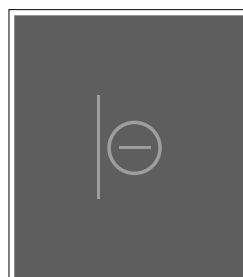
Отображаемая конфорка выбрана. Вы можете установить уровень мощности.

Включенная конфорка



Отображаемая конфорка включена. На индикаторе отображается заданный уровень мощности.

Прочая индикация



Указанная конфорка не настраивается.

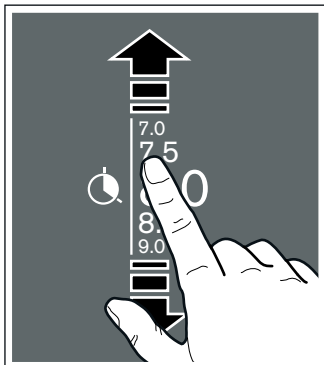
Возможные причины:

- На каждой половине варочной панели одновременно могут работать не более двух конфорок.
- Возможно, посуда не подходит для индукционного нагрева.



Функция прокрутки

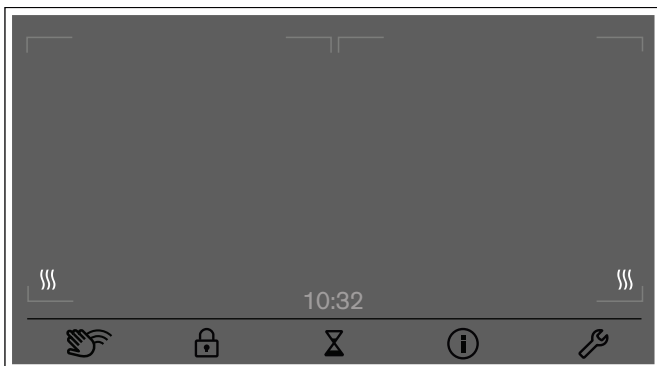
Функция прокрутки позволяет изменять различные регулируемые параметры, например, уровень мощности, время приготовления и время суток, а также другие значения в меню опций.

Выберите параметр, который необходимо изменить. Коснитесь поля дисплея и перемещайте палец вверх или вниз.



Индикатор остаточного тепла

С каждой стороны варочной панели имеется индикатор остаточного тепла , который указывает на наличие еще горячих конфорок. При наличии данного индикатора не прикасайтесь к конфоркам или к соответствующей стороне варочной панели. Даже после выключения варочной панели индикатор  продолжает гореть, пока конфорки остаются горячими.





Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс настройки конфорок. В таблице настройки приводятся уровни мощности и время приготовления различных блюд.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

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

Выключение: прикоснитесь к символу . Индикатор на дисплее гаснет. Все конфорки выключаются. Спящий режим активен. См. главу *Спящий режим*.

Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до остывания конфорок.

Указание: Варочная панель автоматически выключается, если все конфорки остаются включенными более 60 секунд, и вы не производите установки на сенсорном дисплее.

Режим ожидания

При выключении варочной панели на заданное время активируется режим ожидания. Лампа над главным выключателем начинает мигать. Полное выключение варочной панели происходит лишь по истечении заданного времени. В режиме ожидания вы можете снова включить прибор при помощи главного выключателя. Прибор сразу же будет готов к работе.

Указание: Порядок изменения времени режима ожидания см. в главе *«Меню опций»*.

Регулировка конфорки

При помощи функции прокрутки установите нужный уровень мощности.

Уровень мощности	= минимальная мощность
1.0	


Уровень мощности	= максимальная мощность
9.0	

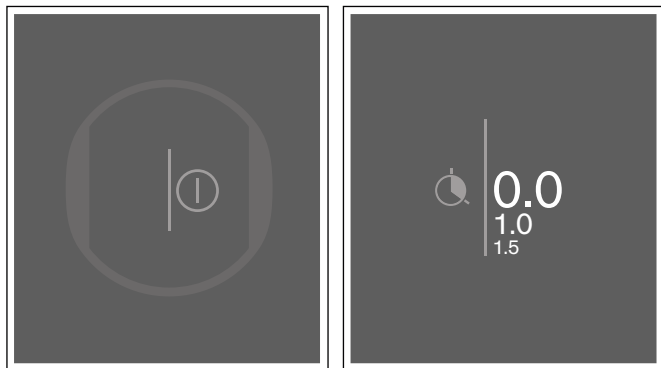
Каждый уровень мощности имеет промежуточное положение. Оно обозначено как x.5.

Указание: Порядок деактивации промежуточных положений см. в главе *«Меню опций»*.

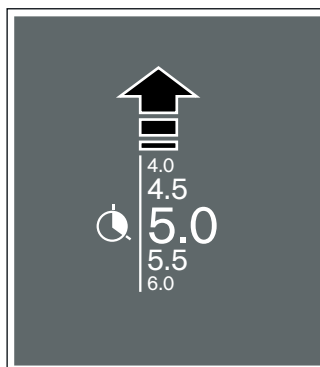
Установка уровня мощности

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Поставьте посуду на рабочую поверхность.
- 2 Прикоснитесь к символу  конфорки на дисплее. На индикаторе загорится **0.0**.



- 3 В течение следующих 4 секунд, перемещая палец вверх, установите нужный уровень мощности.



Выключение конфорки

Перемещайте палец вниз до появления **0.0**. Конфорка выключается и прим. через 4 секунды отображается как распознанная конфорка.

Таблица настройки

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Указание: В процессе приготовления рагу или жидких блюд, например, супов, соусов или напитков они могут нагреваться слишком быстро и в результате этого переливаться через край или разбрызгиваться. По этой причине рекомендуется постепенный нагрев на соответствующем уровне мощности при непрерывном перемешивании.

	Уровень мощности
Растапливание	
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд	1.0
Желатин	1.0 - 2.0
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1.0 - 2.0
Молоко**	1.5 - 2.5
Разогревание сосисок в воде**	3.0 - 4.0
Размораживание и разогревание	
Шпинат, глубокой заморозки	2.5 - 3.5
Гуляш, глубокой заморозки	2.5 - 3.5
Доведение до готовности, варка без кипения	
Клёцки, фрикадельки	4.5 - 5.5*
Рыба	4.0 - 5.0
Белые соусы, например, бешамель	1.0 - 2.0
Взбитые соусы, например, бернский или голландский	3.0 - 4.0
Варка, варка на пару, тушение	
Рис	2.0 - 3.0
Молочный рис	2.0 - 3.0
Картофель в мундире	4.0 - 5.0
Отварной картофель	4.0 - 5.0
Изделия из теста, макароны	6.0 - 7.0*
Рагу, супы	3.5 - 4.5
Овощи	2.5 - 3.5
Овощи глубокой заморозки	3.5 - 4.5
Приготовление в скороварке	4.5 - 5.5
Тушение	
Рулеты	4.0 - 5.0
Тушёное мясо	4.0 - 5.0

	Уровень мощности
Гуляш	3.5 - 4.5
Жарение**	
Шницель в панировке или без неё	6.0-7.0
Шницель глубокой заморозки	6.0-7.0
Отбивная в панировке или без неё	6.0-7.0
Стейк (3 см толщиной)	7.0-8.0
Грудка птицы (2 см толщиной)	5.0-6.0
Грудка птицы глубокой заморозки	5.0-6.0
Рыба и рыбное филе, без панировки	5.0-6.0
Рыба и рыбное филе, в панировке	6.0-7.0
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6.0-7.0
Омары и креветки	7.0-8.0
Блюда для приготовления на сковороде, глубокой заморозки	6.0-7.0
Блины	6.0-7.0
Омлет	3.5 - 4.5
Яичница-глазунья	5.0-6.0
Приготовление во фритюре** (150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла)	
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8.0-9.0
Крокеты	7.0-8.0
Мясные шарики	7.0-8.0
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6.0-7.0
Рыба, в панировке или в пивном кляре	6.0-7.0
Овощи, грибы, в панировке или в пивном кляре	6.0-7.0
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4.0 - 5.0

* Приготовление на медленном огне без крышки

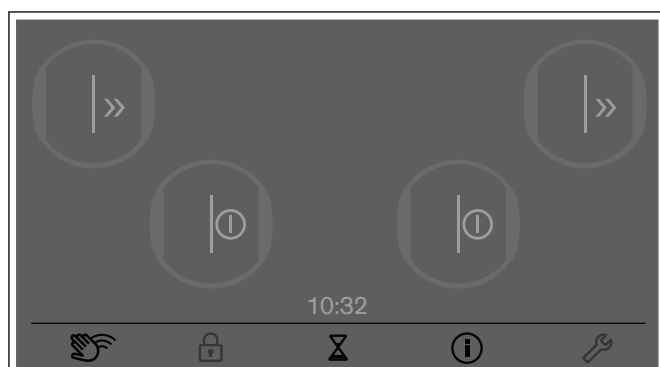
** Без крышки

Функция «Booster»

Данная функция позволяет нагревать ваши блюда еще быстрее, чем на уровне мощности **9.0**. Функция «Booster» на короткое время повышает максимальную мощность выбранной конфорки.

Ограничения применения функции «Booster»

Функцию «Booster» вы можете активировать на правой и левой половинах варочной панели только один раз. Если включается вторая конфорка или она уже включена, функция «Booster» не выполняется или деактивируется, и конфорка переходит обратно на уровень мощности **9.0**.



Включение и выключение функции «Booster»

Должна быть выбрана конфорка.

Включение: перемещайте палец вверх до выбора функции «Booster». На индикаторе конфорок появится символ >>. Функция активна.

Выключение: перемещайте палец вниз. Функция деактивирована. Для полного выключения конфорки перемещайте палец вниз до появления на индикаторе **0.0**.

Указание: При определенных условиях функция «Booster» автоматически выключается для предотвращения перегрева электронных компонентов варочной панели.

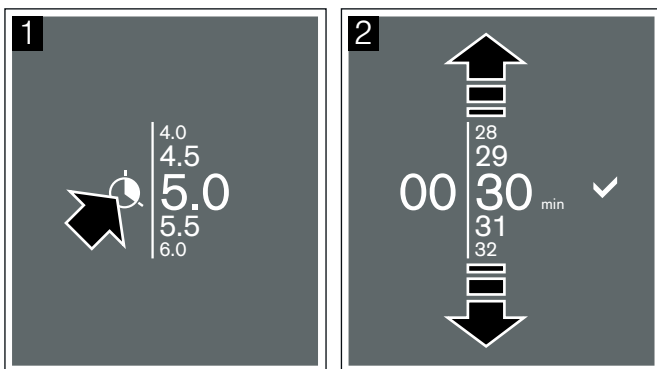
Таймер

При помощи таймера можно настроить автоматическое выключение конфорки по истечении установленного времени приготовления.

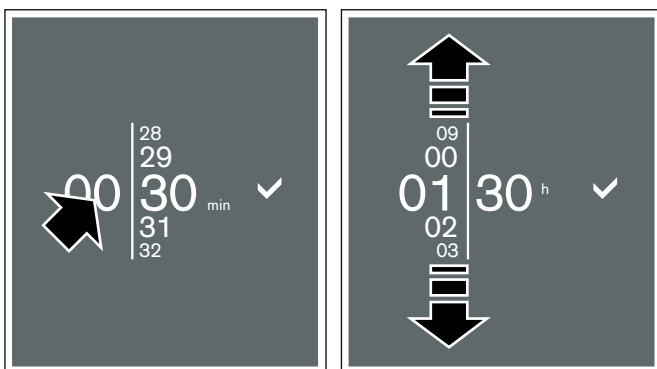
Установка времени приготовления

Должна быть выбрана конфорка и установлен уровень мощности.

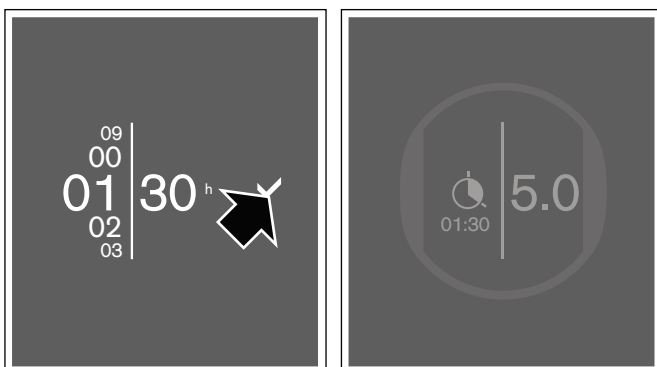
- 1 Прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорок появится **00|00** ^h_{min}.
- 2 В течение следующих 4 секунд, перемещая палец вверх или вниз, установите нужное время приготовления в минутах.



- 3 Установите часы. Перемещая палец вверх или вниз, установите нужное время приготовления в часах.



- 4 Прикоснитесь к символу . Установленное время приготовления сохраняется. На индикаторе начинается отсчёт времени приготовления.



По истечении времени приготовления

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздаётся сигнал. На индикаторе конфорок появляются **00.00** ^h_{min} и уровень мощности **0.0**.

Указание: Вы можете установить время приготовления до 9 часов и 59 минут. В зависимости от установленного уровня мощности конфорка может выключиться также до истечения времени приготовления. См. главу *Аварийное отключение*.

Корректировка времени приготовления: выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Установите заново время приготовления. Для сохранения времени приготовления прикоснитесь к символу .

Сброс времени приготовления: выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Для сброса времени приготовления установите его на **00|00** ^h_{min} и прикоснитесь к символу .

Аварийное отключение

Если конфорка работает долго и вы не изменяете настройки, срабатывает аварийное отключение.

Конфорка выключается. На индикаторе появляется «*Конфорка работает слишком долго*». Прикоснитесь к символу . Индикация гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Время, через которое срабатывает аварийное отключение, зависит от установленного уровня мощности. Подробную информацию см. в главе «*Устранение неисправностей*».

Перенос настроек

Время сохранения настроек

Если вы приподнимаете или переставляете посуду на варочной панели, все настройки конфорки сохраняются на короткое время (10-90 секунд). Конфорка не нагревается.



Указание: В течение заданного времени сохранения настроек можно изменить настройки конфорки (исключения: функция «Booster» и таймер).

В течение заданного времени сохранения настроек поставьте посуду на то же место. Произойдет автоматическая передача настроек. Конфорка нагревается.

Указания

- Если положение сильно отличается от первоначального воспользуйтесь функцией передачи
- Порядок изменения времени сохранения настроек см. в главе «*Меню опций*».


Функция переноса настроек

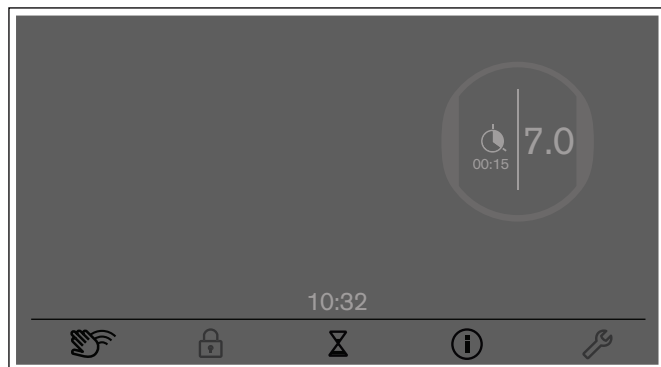
При помощи данной функции можно передать настройки одной конфорки другой конфорке.

- 1 В течение времени сохранения настроек переставьте посуду в другое место на варочной панели. Новая конфорка признана.

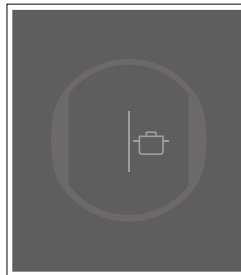


Указание: Функция переноса не сможет выполняться, если вы в это время:

- производите настройку (исключение: настройки для конфорки с заданным временем сохранения настроек)
 - повторно переставляете посуду
- 2 Прикоснитесь к символу . Перенос настроек произведен.



Указание:





Если этот символ появится на индикаторе конфорки, значит, настройка была перенесена не полностью. Приподнимите посуду или подвигайте её по поверхности панели. Настройте конфорку заново.

Время суток


Настройка времени суток


Варочная панель должна быть включена.

- 1 Прикоснитесь к символу . На дисплее отобразится меню опций.
- 2 Прикоснитесь к полю дисплея «Часы». На индикаторе появится формат времени и установленное время суток.
- 3 Выберите формат времени и настройте время при помощи функции прокрутки.
- 4 Прикоснитесь к символу  внизу справа. Время суток установлено.

Блокировка для очистки дисплея

Вытирая дисплей при включенной варочной панели, вы можете изменить установки. Для предотвращения этого варочная панель снабжена блокировкой.

Включение: прикоснитесь к символу . Раздаётся сигнал. Дисплей заблокирован на 20 секунд. На индикаторе отображается оставшееся время. Вы можете вытирать дисплей, не опасаясь изменения установок.

Выключение: для выключения блокировки до истечения оставшегося времени прикоснитесь к символу  и затем к полю дисплея «**выключена**».

Указание: Действие блокировки для очистки дисплея не распространяется на главный выключатель. Можно выключить варочную панель в любой момент.


Блокировка для безопасности детей


При помощи этой функции вы можете заблокировать прибор, чтобы дети не могли изменить его настройки.

Указание: Если конфорка включена, блокировка для безопасности детей не действует.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть включена.

Включение: прикоснитесь к символу . Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и затем к полю дисплея «выключена». Блокировка снимается.


Указание: Блокировка для безопасности детей имеет разные настройки (автоматическая, ручная, выключена). Порядок изменения настроек см. в главе «*Меню опций*».

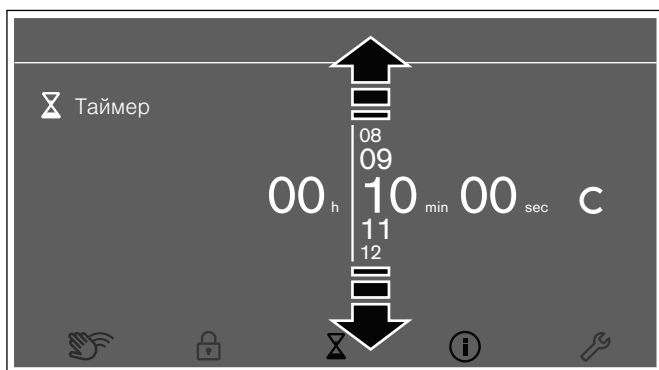
Таймер


При помощи таймера вы можете установить время приготовления до 9 часов, 59 минут и 59 секунд. Он работает независимо от варочной панели.

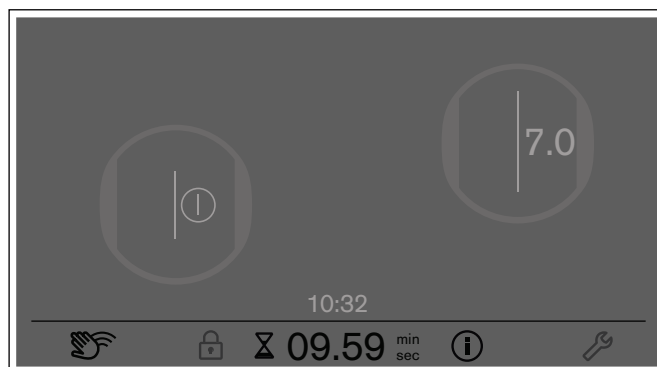
Использование данной функции не приводит к автоматическому отключению конфорки.

Установка времени приготовления

- 1 Прикоснитесь к символу . На индикаторе появится **0 ч | 00 мин 00 сек.**
- 2 В течение следующих 10 секунд, перемещая палец вверх или вниз, установите нужное время приготовления в минутах.





- 3 Установите нужные часы и секунды. Перемещая палец вверх или вниз, установите нужное время приготовления.
- 4 Прикоснитесь к символу . На индикаторе начинается отсчёт времени приготовления.



По истечении времени приготовления

По истечении времени приготовления вы услышите сигнал. На индикаторе загорится **00.00** ^{min}/_{sec}. Прикоснитесь к этому индикатору. Таймер выключен.

Корректировка времени приготовления: прикоснитесь к символу  и установите заново время приготовления. Прикоснитесь к символу  для сохранения установленного времени приготовления.

Сброс времени приготовления: прикоснитесь к символу  и затем к символу .

Меню опций

В вашем приборе предусмотрены различные предустановки. Вы можете использовать их в соответствии со своими индивидуальными требованиями.


Указание: Если конфорка включена, меню опций пользоваться нельзя.

Установка	Описание / опции
Сенсорный дисплей	Вы можете откалибровать дисплей или изменить его яркость. Калибровка позволяет установить оптимальную скорость срабатывания дисплея при касании его пальцем. <ul style="list-style-type: none">● Яркость (средняя*)● Калибровка
Часы	Здесь вы можете осуществить установку времени и выбрать его формат. <ul style="list-style-type: none">● 12-часовой формат● 24-часовой формат*● Время суток
Звуковой сигнал	Звуковой сигнал можно включить или выключить. <ul style="list-style-type: none">● Включить звуковой сигнал*● Включить только сигнал предупреждений● Выключить звуковой сигнал
Режим ожидания	Вы можете установить продолжительность режима ожидания. По истечении заданного времени происходит полное выключение прибора. В режиме ожидания прибор сразу же готов к работе. 0,5-72 часа (1 час*)
Ограничение мощности	Вы можете ограничить общую мощность варочной панели в соответствии с вашими условиями подключения к сети. Обратитесь по этому вопросу к электрику. 600-7200 Вт (7200 Вт*)
Уровни мощности	Можно выбрать 9 или 17 уровней мощности. При наличии 17 уровней мощности для более точной настройки вы можете выбирать также промежуточные положения. <ul style="list-style-type: none">● 17 уровней мощности*● 9 уровней мощности
Блокировка для безопасности детей	Можно заблокировать варочную панель, чтобы дети не могли ею пользоваться. <ul style="list-style-type: none">● Ручная*-Блокировку для безопасности детей всегда необходимо включать и выключать вручную● Автоматическая-Блокировка для безопасности детей всегда включается автоматически, когда вы выключаете варочную панель● Выключена-Функция блокировки для безопасности детей не выполняется
Время сохранения настроек	Вы можете установить время сохранения настроек. Если вы приподнимаете или переставляете посуду, все настройки конфорки сохраняются в течение этого времени. 10-90 секунд (30 секунд*)
Язык	Вы можете выбрать один из 15 языков (английский*).
Демонстрационный режим	Вы можете использовать прибор для демонстрации, не включая нагрев. Установить демонстрационный режим можно в течение первых 3 минут после включения. <ul style="list-style-type: none">● ВЫКЛ*● ВКЛ
Предустановка	Вы можете вернуть все настройки на значения, установленные перед поставкой.

* Предустановка

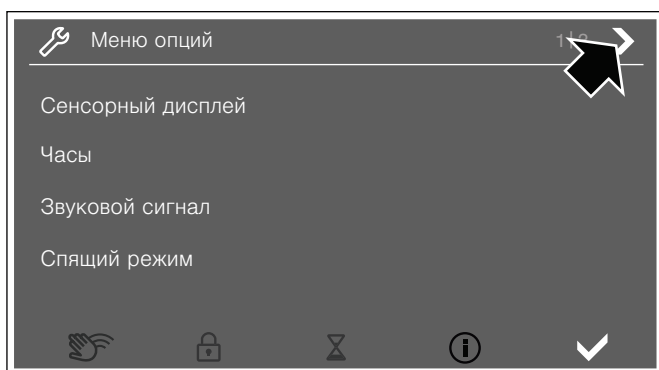
Изменение установок

Варочная панель должна быть включена.

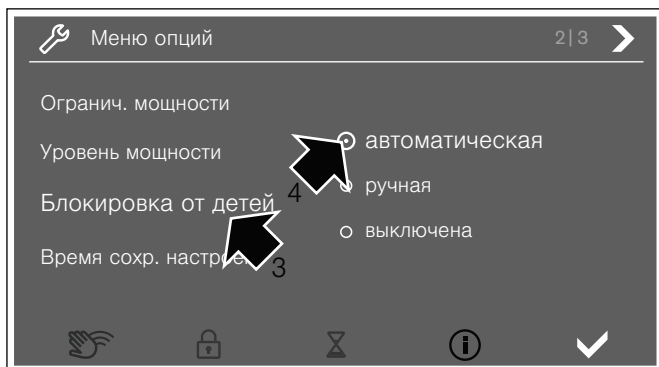
- 1 Прикоснитесь к символу . На дисплее отобразится меню опций.



- 2 Для просмотра прикасайтесь к символам  или .



- 3 Прикоснитесь к нужной установке.
- 4 Установите нужное значение или опцию.




- 5 Прикоснитесь к символу . Установка сохраняется.

Калибровка сенсорного дисплея

При помощи данной функции вы можете отрегулировать точность касания пальцем при вводе параметров на дисплее.


Указание: На заводе производится предварительная калибровка сенсорного дисплея. Однако повторная калибровка требуется для повышения точности ввода на сенсорном дисплее.

- 1 Прикоснитесь к символу . На дисплее отобразится меню опций.
- 2 Прикоснитесь к полю дисплея «**Сенсорный дисплей**». На индикаторе появятся установки яркости и калибровки.
- 3 Прикоснитесь к полю дисплея «**Калибровка**».
- 4 Следуйте инструкциям на дисплее.



Калибровка сенсорного дисплея произведена.

Настройка яркости

При помощи данной опции вы можете изменить яркость сенсорного дисплея.

- 1 Прикоснитесь к символу . На дисплее отобразится меню опций.
- 2 Прикоснитесь к полю дисплея «**Сенсорный дисплей**». На индикаторе появятся установки яркости и калибровки.
- 3 Прикоснитесь к полю дисплея «**Яркость**». Появится изображение для настройки яркости сенсорного дисплея.



- 4 Прикасаясь к символу  или , настройте нужную яркость.



- 5 Прикоснитесь к символу . Установка сохраняется.

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью. Подходящие чистящие средства можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

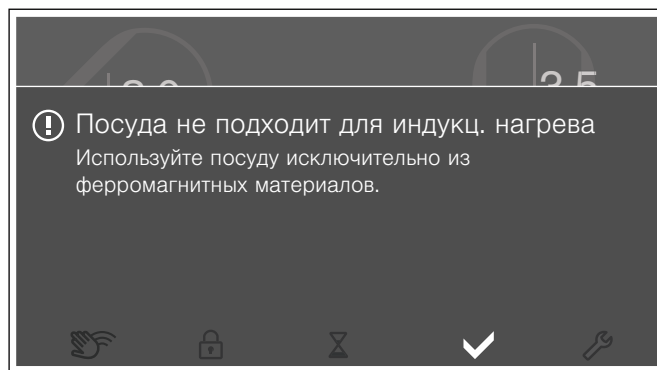
Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обратиться в сервисную службу, воспользуйтесь следующими указаниями и рекомендациями.

Указания, предупреждения и сообщения об ошибке

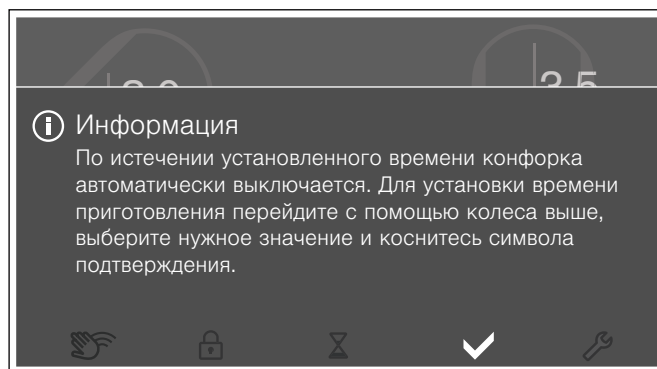
В случае возникновения проблемы на дисплее автоматически отображаются указания, предупреждения или сообщения об ошибке.

Указания

Указания появляются на дисплее в случае, если требуется изменить текущие условия на варочной панели. Однако возможен также вызов указаний пользователем. См. главу *Кнопка Info*.



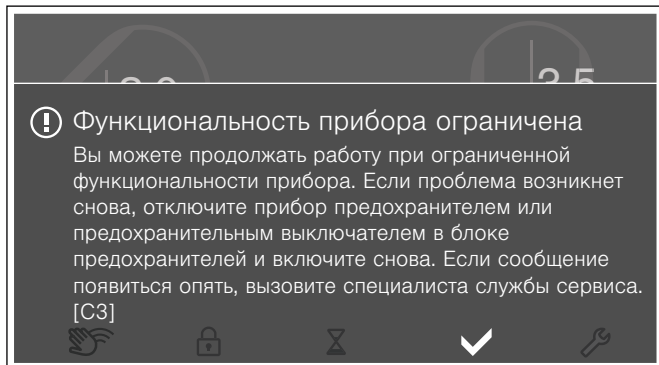
Чтобы удалить указания, коснитесь к полю дисплея ✓.



Указание: Указания выделяются голубой линией.

Предупреждения

Предупреждения отображаются в случае возникновения внутренних сбоев, при которых пользоваться варочной панелью можно только с ограничениями. Следуйте инструкциям на дисплее и прикоснитесь к ✓, чтобы удалить предупреждение.



Указания

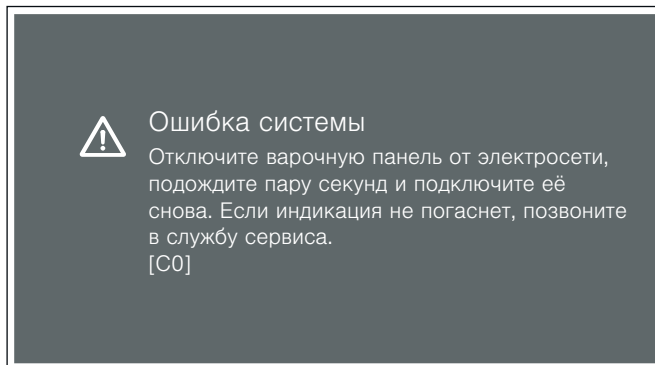
- Предупреждения выделяются красной линией.
- Вместе с некоторыми предупреждениями отображается код неисправности (пример: [C3])

В случае обращения в сервисную службу сообщите код неисправности.

Сообщения об ошибке

Сообщения об ошибке отображаются в случае возникновения внутренних сбоев или неисправностей, при которых нельзя продолжать пользоваться варочной панелью.

Отключите варочную панель от электросети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее к электросети. Если индикация появляется снова, обратитесь в сервисную службу.



Указание: Вместе с некоторыми сообщениями об ошибке отображается код неисправности (пример: [C0])

В случае обращения в сервисную службу сообщите код неисправности.

Рекомендации

Проблема	Способ устранения
На сенсорном дисплее неправильно отображаются размер и форма посуды.	Отклонения при отображении кухонной посуды на дисплее – нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора (очень маленькая посуда распознается как круглая). Возможно, две конфорки, расположенные близко друг к другу, отображаются как одна конфорка. Переставьте посуду. Никогда не ставьте посуду за пределами рабочей зоны.
Уровень мощности конфорки не увеличивается.	Общая мощность варочной панели ограничена. Измените общую мощность в пункте « Ограничение мощности » в меню опций. Очень большая посуда может влиять на максимальный уровень мощности других конфорок на этой же половине варочной панели. Переставьте посуду.
Функция «Booster» была деактивирована или не может быть активирована.	Функцию «Booster» можно активировать на правой и левой половинах варочной панели только один раз. Если включается вторая конфорка или она уже включена, функция «Booster» не выполняется или деактивируется, и конфорка переходит обратно на уровень мощности 9.0 . Общая мощность варочной панели ограничена. Измените общую мощность в пункте « Ограничение мощности » в меню опций.
Если на сенсорном дисплее лежит какой-либо предмет, раздаётся сигнал.	Уберите посторонний предмет и подтвердите указание на дисплее. После этого можно снова выполнять настройку варочной панели.
Посуда не распознается.	Диаметр посуды находится за пределами диапазона подходящих диаметров. Подходит посуда диаметром от 90 до 340 мм. Возможно, под посудой жидкость. Проверьте, сухое ли дно посуды. Возможно, посуда не подходит для индукционного нагрева.

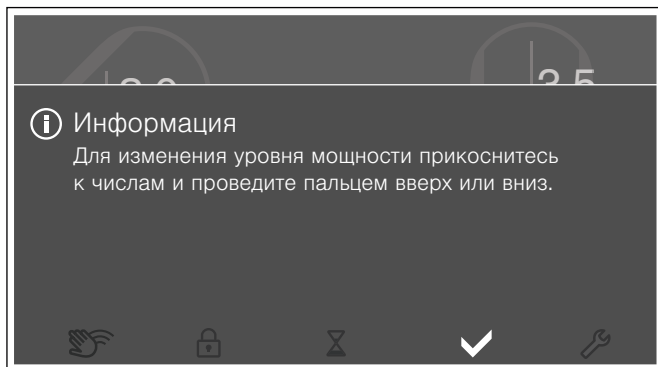
Проблема	Способ устранения
Варочная панель автоматически выключается.	Если на варочной панели не работает ни одна конфорка, и вы в течение длительного времени не изменяете настройки, варочная панель автоматически выключается.
Конфорка не настраивается.	На каждой стороне варочной панели можно одновременно использовать только 2 конфорки. Посуда, стоящая посередине варочной панели, занимает по одной конфорке с каждой стороны панели. Таким образом, с каждой стороны варочной панели вы можете настроить еще только по одной конфорке. Возможно, посуда не подходит для индукционного нагрева.
Настройки конфорки при перестановке посуды не сохраняются.	Перемещайте посуду по варочной панели медленнее или воспользуйтесь функцией передачи.
Варочная панель реагирует необычно или больше не управляется надлежащим образом.	Отключите варочную панель от электросети. Подождите несколько секунд и снова подключите её.

Демонстрационный режим

При активации демонстрационного режима на дисплее появляется символ ✎. Прибор не нагревается. Отключите варочную панель от электросети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее к электросети. После этого в течение первых 3 минут выключите Демо-режим.

Кнопка Info

При помощи кнопки Info вы можете получить важную дополнительную информацию в отношении используемой в данный момент функции. Для вызова информации прикоснитесь к полю дисплея ⓘ. Появится указание. Чтобы удалить информацию, прикоснитесь к полю дисплея ✓.



Нормальные рабочие шумы варочной панели

Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Они обеспечивают нагрев непосредственно дна посуды. Кастрилы или сковороды, в зависимости от технологии изготовления, вызывают различные шумы или вибрации. Данные шумы могут быть следующего характера:

Низкое гудение (как при работе трансформатора)

Подобные звуки возникают во время приготовления пищи на высоких уровнях мощности. Уровень шума определяется количеством энергии, передаваемой от варочной панели на посуду. Шум исчезает или становится тише при снижении уровня мощности.

Слабый свист

Подобные звуки возникают, если посуда пустая. Они исчезают при заполнении посуды водой или продуктами.

Потрескивание

Подобные звуки имеют место при нагревании многослойной посуды из различных материалов. Они возникают в результате вибрации поверхностей раздела различных материалов. Источником шума является посуда, при этом шум может быть разной интенсивности в зависимости от количества и способа приготовления пищи.

Громкий свист

Подобные звуки имеют место при нагревании многослойной посуды из различных материалов, которая при этом используется на максимальном уровне мощности и одновременно на двух конфорках. Шум исчезает или становится тише при снижении уровня мощности.

Шум вентилятора

Для надлежащей работы электронной системы требуется регулировка температуры варочной панели. С этой целью варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который включается для снижения и регулирования температуры электронной системы. Вентилятор может продолжать работать даже при выключенном приборе, если измеренная температура после выключения варочной панели остается слишком высокой.

Описанные шумы являются нормальным свойством индукционной технологии и не должны рассматриваться как неисправность.


Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать вызова специалиста, не обусловленного необходимостью.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить вам квалифицированную поддержку. Фирменная табличка с этими номерами находится на нижней стороне прибора. Чтобы долго не искать, здесь вы можете занести данные вашего прибора и номер телефона службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

Обращаем внимание на то, что в случае неправильного обращения с прибором вызов техника сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

9000500019 ru (140391)

GAGGENAU