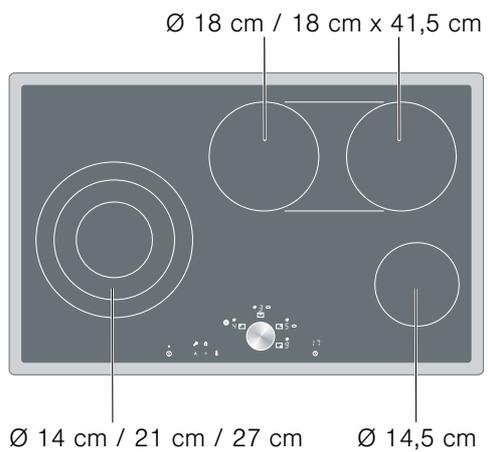


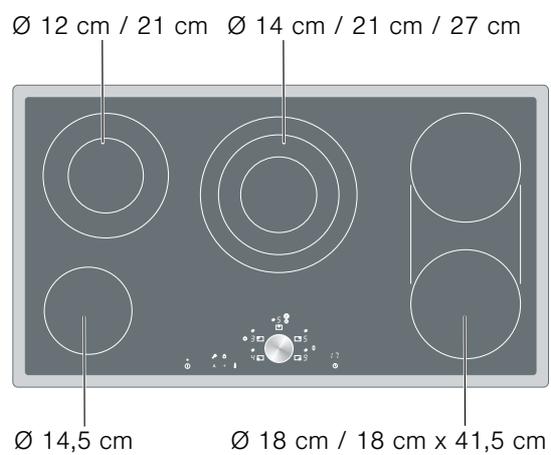
CE481/491

Стеклокерамическая газовая панель

CE481



CE491



Оглавление

Правила техники безопасности	4	Очистка и уход	19
Причины повреждений	5	Стеклокерамика	19
Охрана окружающей среды	6	Рама варочной панели	19
Экологически чистая утилизация	6	Магнитный переключатель	19
Рекомендации по экономии электроэнергии	6	Самостоятельное устранение мелких неисправностей	20
Знакомство с прибором	7	Сервисная служба	21
Панель управления	7		
Сенсорные кнопки	7		
Конфорки	8		
Индикатор остаточного тепла	8		
Специальные принадлежности	8		
Магнитная панель с магнитным переключателем	9		
Снятие магнитного переключателя	9		
Хранение магнитного переключателя	9		
Настройка варочной панели	10		
Включение и выключение варочной панели	10		
Установка ступени нагрева конфорки	10		
Изменение ступени нагрева конфорки	10		
Выключение конфорки	10		
Таблица настройки	11		
Функция автоматического контроля закипания	12		
Включение функции автоматического контроля закипания	12		
Выключение функции автоматического контроля закипания	12		
Сенсор жарения	13		
Сковорода для использования с сенсором жарения	13		
Режимы жарения	13		
Включение сенсора жарения	14		
Выключение сенсора жарения	14		
Таблица для жарения	15		
Блокировка для безопасности детей	16		
Активизация блокировки для безопасности детей	16		
Деактивизация блокировки для безопасности детей	16		
Таймер	16		
Настройка функции автоматического контроля закипания	16		
Корректировка времени приготовления	17		
Досрочная отмена	17		
Таймер	17		
Настройка кратковременного таймера	17		
Автоматическое отключение	17		
Меню опций	18		
Настройки в меню опций	18		
Выбор меню опций	19		

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

⚠️ Правила техники безопасности

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Используйте прибор только для приготовления пищи. Постоянно следите за прибором во время его работы.

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 или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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.

Опасность ожога!

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность удара током!

- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Очистка прибора паром может привести к удару электрическим током. Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите

предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Опасность, связанная с магнитным полем!

Съёмный элемент управления является магнитным и может воздействовать на электронные имплантаты, например, кардиостимулятор или инжектор инсулина. Для лиц, имеющих электронные имплантаты: не носите съёмные магнитные переключатели в карманах одежды. Минимальная дистанция для кардиостимулятора - 10 см.

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 кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. 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.

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 или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	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.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

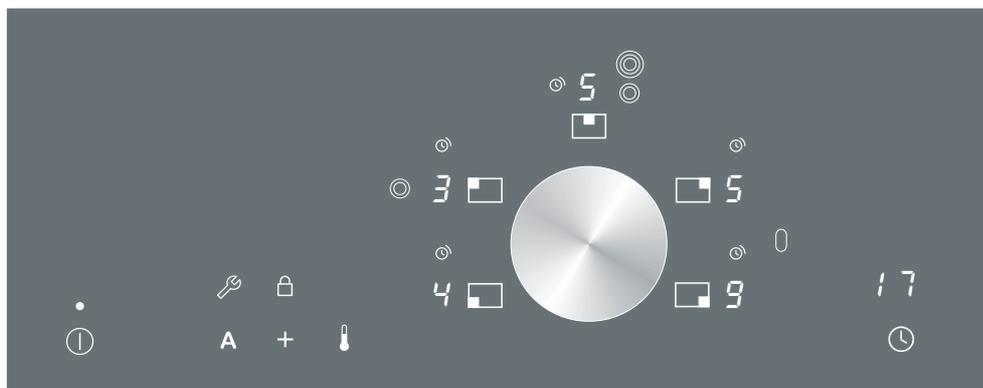
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклоянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



Сенсорные клавиши

ⓘ	Главный выключатель
A	Функция автоматического контроля закипания
🔑	Меню опций
+	Подключение
🔒	Блокировка для безопасности детей
🔥	Сенсор жарения
🕒	Таймер

Индикация

1-9	Степени нагрева конфорки
🕒	Таймер
00	Время приготовления
A	Функция автоматического контроля закипания
⦿	Подключение двухконтурной конфорки
⦿	Подключение трёхконтурной конфорки
○/0	Подключение зоны нагрева для жаровни

Сенсорные кнопки

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, настройки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы сенсорные кнопки всегда были сухими. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Подключение: выберите конфорку с помощью магнитного переключателя, в течение 5 секунд задайте ступень нагрева конфорки, в течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу подключения + . Отключение: выберите конфорку, в течение 5 секунд прикоснитесь к символу подключения + .
◎ Трёхконтурная конфорка	Подключение: выберите конфорку с помощью магнитного переключателя, в течение 5 секунд установите ступень нагрева, в течение следующих 5 секунд прикасайтесь к символу подключения + до тех пор, пока не будет выбрана требуемая величина площади нагрева. Отключение: выберите конфорку, в течение 5 секунд прикоснитесь к символу подключения + .
○/○ Зона нагрева для жаровни	Подключение: выберите одну из двух зон нагрева для жаровни с помощью магнитного переключателя, в течение 5 секунд установите ступень нагрева, в течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу подключения + . Отключение: выберите конфорку, в течение 5 секунд прикоснитесь к символу подключения + .

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

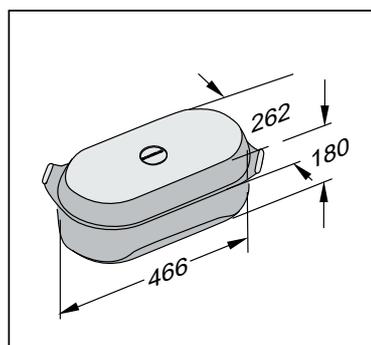
Индикатор остаточного тепла

Варочная панель имеет индикатор остаточного тепла для каждой конфорки.

Если на индикаторе отображается бегущая строка с нулем, это означает, что конфорка еще горячая. Её можно использовать, например, для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Специальные принадлежности

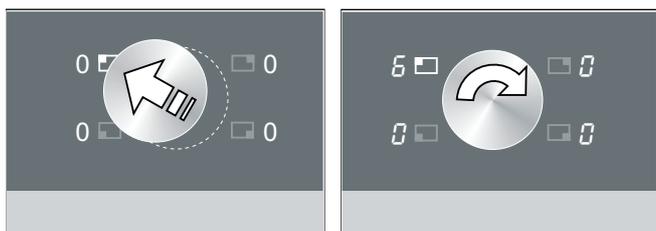
BT 481-000: литые сковороды из алюминия с крышкой, с антипригарным покрытием, для конфорки размером 18 x 41,5 см.



Магнитная панель с магнитным переключателем

Магнитная панель представляет собой зону настройки, в которой с помощью магнитного переключателя можно выбрать конфорку и степень нагрева конфорки. Магнитный переключатель центрируется на магнитной панели автоматически.

Магнитный переключатель устанавливается на магнитную панель. При перемещении магнитного переключателя в направлении символа конфорки активизируется соответствующая конфорка. Поворотом магнитного переключателя устанавливается степень нагрева.



Снятие магнитного переключателя

Магнитный переключатель можно снять. Это значительно облегчает процесс ухода за варочной панелью.

Если магнитный переключатель снять при работающей варочной панели, все конфорки выключатся на 3 секунды.

⚠ Опасность возгорания!

Если в течение этих 3 секунд вы положите какой-нибудь металлический предмет на магнитную панель управления, варочная панель будет продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

Хранение магнитного переключателя

В магнитный переключатель встроен сильный магнит. Не храните магнитный переключатель в непосредственной близости от магнитных носителей данных, например, аудио- и видеокассет, дискет, кредитных карточек и карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их. На экранах телевизоров и мониторов возможно возникновение помех.

⚠ Предупреждение!

Для лиц, имеющих электронные имплантаты, например, кардиостимулятор, инъектор инсулина. Не следует забывать, что магнитное поле оказывает влияние на некоторые имплантаты. Поэтому никогда не носите магнитный переключатель в карманах одежды. Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.

Указание: Магнитный переключатель имеет сильное магнитное поле. Частицы металла могут скапливаться на его нижней стороне и царапать стеклокерамику. Регулярно тщательно протирайте магнитный переключатель.

Настройка варочной панели

Данная глава посвящена процессу настройки варочной панели. В таблице ниже вы найдёте способы приготовления и примеры для различных ступеней нагрева.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: Прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Лампочка над главным выключателем и индикаторы  загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу  до тех пор, пока лампочка над главным выключателем не выключится. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.
- Настройки сохраняются ещё в течение 5 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними настройками.

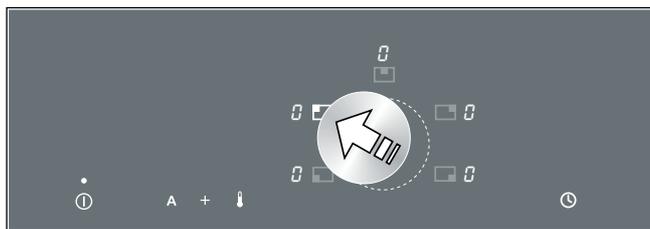
Установка степени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена с помощью главного выключателя. Каждая конфорка имеет 9 ступеней нагрева с промежуточными положениями. При выборе промежуточного положения рядом с индикацией степени нагрева отображается точка.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

- 1 Выберите конфорку. Для этого переместите магнитный переключатель в направлении соответствующего символа конфорки.
- 2 Верните магнитный переключатель в центральное положение на магнитной панели



- 3 В течение следующих 5 секунд поворачивайте магнитный переключатель, пока на индикаторе степени нагрева конфорки не появится требуемая степень нагрева.

Через несколько секунд раздаётся звуковой сигнал, подтверждающий новую установку.

Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку. Выберите требуемую степень нагрева конфорки с помощью поворотного переключателя.

Выключение конфорки

Выберите конфорку. Установите магнитный переключатель на 0. Конфорка выключается. Прим. через 5 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Таблица настройки

Каждая конфорка имеет 9 ступеней нагрева с промежуточными положениями. Чтобы конфорка быстро нагрелась до требуемой температуры, используйте функцию автоматического контроля закипания или ступень нагрева 9. После этого обязательно переключите соответствующую конфорку на более низкую температуру.

Зоны настройки идентичны у всех конфорок.

Значения, указанные в таблице настройки, являются ориентировочными, так как необходимое количество тепла зависит от вида и состояния блюда, а также размера и степени заполнения посуды.

Степень нагрева конфорки	Способ приготовления	Примеры
9	Доведение до кипения	Вода
	Обжаривание	Мясо
	Разогревание	Жиры, жидкости
	Доведение до кипения	Супы, соусы
9-8	Бланширование	Овощи
8-6	Жарение	Мясо, картофель
6-5	Жарение	Рыба
7-6	Выпекание	Блюда из муки и яиц
	Приготовление на медленном огне в закрытой посуде	Блюда из теста, жидкости
6-5	Подрумянивание	Мука, лук
	Обжаривание	Миндаль, панировочные сухари
	Вытапливание	Шпиг
	Уваривание	Соусы
5-4	Доведение до готовности в открытой посуде	Кнедлики, клецки, заправка для супов, суповое мясо, вареные яйца
4-3	Доведение до готовности в открытой посуде	Сардельки
5-4	Приготовление на пару	Овощи, картофель, рыба
	Тушение	Овощи, фрукты, рыба
	Тушение	Рулеты, жаркое, овощи
3-2	Тушение	Гуляш
4-3	Приготовление на медленном огне в закрытой посуде	Супы, соусы
3-2	Размораживание	Продукты глубокой заморозки
3-2	Набухание	Рис, бобовые
	Загустевание	Блюда из яиц
2-1	Нагревание/поддержание в горячем состоянии	Супы, рагу, овощи в соусе
	Растапливание	Сливочное масло, шоколад

Функция автоматического контроля закипания

Все конфорки имеют функцию автоматического контроля закипания. При активизации функции автоматического контроля закипания варочная панель не несколько минут переключается с выбранной степени нагрева конфорки на максимальную степень нагрева. Благодаря этому быстрее достигается температура непрерывного приготовления пищи.

По истечении времени закипания прибор автоматически переключается обратно на выбранную степень нагрева. Продолжительность времени закипания может регулироваться.

При выбранной степени нагрева конфорки 9 активизация функции автоматического контроля закипания невозможна.

Включение функции автоматического контроля закипания

Варочная панель должна быть включена с помощью главного выключателя.

- 1 Выберите конфорку. Для этого переместите магнитный переключатель в направлении соответствующего символа конфорки.
- 2 Верните магнитный переключатель в центральное положение на магнитной панели.
- 3 В течение 5 секунд выберите требуемую степень нагрева конфорки с помощью магнитного переключателя. Выбранная степень нагрева отображается на индикаторе степени нагрева.
- 4 В течение 5 секунд прикоснитесь к символу **A**. На индикаторе степени нагрева попеременно отображается степень нагрева и **A**.
- 5 Вы можете изменить время закипания в течение 5 секунд. В качестве настройки по умолчанию задано 3 минуты. С помощью магнитного переключателя вы можете установить время от 1 до 20 минут.

Вы также можете задать различное время закипания отдельно для каждой конфорки. При повторной активизации функции автоматического контроля закипания в качестве предварительной настройки будет выбрано последнее заданное время.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень слабого нагрева.

Выключение функции автоматического контроля закипания

Вы можете выключить функцию автоматического контроля закипания еще до истечения времени закипания (например, из-за того, что блюдо кипит слишком сильно).

- 1 Выберите конфорку.
- 2 В течение 5 секунд прикоснитесь к символу **A**. Варочная панель переключается на выбранную степень нагрева.

Сенсор жарения

Трёхконтурная конфорка оснащена сенсором жарения. Если используется конфорка с сенсором жарения, температуру сковороды регулирует сенсор. Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.

Сенсор жарения может использоваться только при подключении среднего контура конфорки. При включении сенсора жарения конфорка автоматически переключается на средний контур.

Указания

- Никогда не разогревайте жир без присмотра.
- Ставьте сковороду на середину конфорки. Следите за тем, чтобы диаметр дна сковороды был подходящим.
- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе система регулировки работать не будет. Можно использовать сито для защиты от брызг.
- Устанавливайте режим жарения min, если вы используете оливковое масло. При использовании

легко нагреваемых масел и жиров, например, рафинированных растительных масел или топленого масла, можно использовать все режимы жарения.

Сковорода для использования с сенсором жарения

Сковороду, которая оптимально подходит для жарения с использованием сенсорного режима, вы можете купить в специализированном магазине электроники или через сайт www.gaggenau.com.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей онлайн может различаться в зависимости от страны.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для системной сковороды.

Указание: Сенсорный режим жарения можно использовать и с обычными сковородами. Сначала проверьте сковороды в режиме жарения min, а при необходимости измените режим. При более мощном режиме жарения сковорода может перекалиться.

Режимы жарения

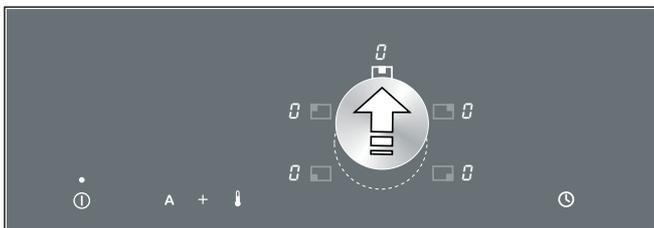
Режим жарения	Температура	Подходит
max	Высокая	Для картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med plus	Средняя - высокая	Для жарки тонких кусков: шницелей, продуктов глубокой заморозки в панировке, бефстроганов, овощей
med	Низкая - средняя	Для жарки толстых кусков: рубленые котлеты и колбаски, рыба
min	Низкая	Для омлетов, для обжаривания в оливковом или сливочном масле или в маргарине

Включение сенсора жарения

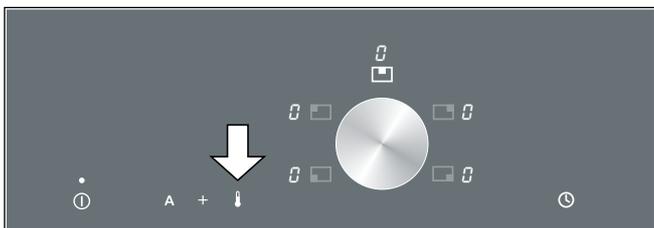
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда.

Варочная панель должна быть включена.

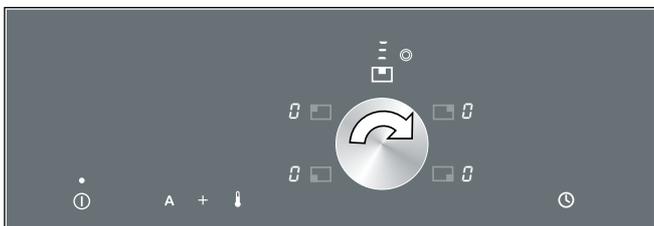
- 1 Поставьте сковороду на конфорку.
- 2 Выберите конфорку: сдвиньте магнитный переключатель к соответствующему символу конфорки.



- 3 Прикоснитесь к символу 🔥 и удерживайте его в течение 5 секунд.



- 4 Поворачивайте магнитный переключатель до тех пор, на индикаторе не появится требуемая ступень нагрева.



Автоматически активируется среднее подключение конфорки. Конфорка нагревается. На индикаторе ступени нагрева конфорки мигает выбранная ступень нагрева.

- 5 После того как раздастся звуковой сигнал, добавьте на сковороду жир для жарения. На индикаторе ступени нагрева конфорки горит выбранная ступень нагрева. Придерживайтесь времени приготовления блюд, указанного в таблице. Переворачивайте приготовляемое блюдо на сковороде как обычно.

Выключение сенсора жарения

Нажмите символ 🔥. Сенсор жарения выключен, средний контур конфорки остается включенным.

Таблица для жарения

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

Указанные в приложении режимы жарения подходят для сенсорной сковороды Gaggenau. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Телячий шницель, в панировке или без нее (1,5 см толщиной)	med plus	6-10 мин
	Филе (свинина, говядина или телятина), средней прожарки (2,5 см толщиной)	med plus	6-10 мин
	Отбивная котлета (свинина или баранина, 2 см толщиной)	med	10-17 мин
	Стейк из говядины, с кровью (3 см толщиной)	max	6-8 мин
	Стейк из говядины, среднепрожаренный или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	med plus	8-12 мин
	Баранина, спинка, среднепрожаренная (1,5-2,5 см толщиной)	med	10-15 мин
	Куриная грудка (2 см толщиной)	med	10-20 мин
	Колбаска для жарения, варёная или сырая (Ø 1-3 см)	med	8-20 мин
	Шницели по-гамбургски/фрикадельки (1-3 см толщиной)	med	6-30 мин
	Бефстроганов	med plus	7-12 мин
	Мясной фарш	med plus	6-10 мин
Сало для завтраков/бекон	min	5-8 мин	
Рыба	Рыба целиком	med	15-25 мин
	Рыбное филе в панировке или без нее	med/med plus	10-20 мин
	Стейк из лосося (2,5 см толщиной)	med	8-12 мин
	Стейки из тунца, хорошо прожаренные (2,5 см толщиной)	med	8-12 мин
	Омары, креветки	med plus	4-8 мин
	Гребешок	med plus	5-8 мин
Блюда из яиц	Блины, французские блинчики	med plus	Непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med plus	2-6 мин
	Яичница-болтунья	min	2-4 мин
	Французские тосты	med	Непрерывно жарить
Картофель	Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	max	6-12 мин
	Жареный картофель*	med	15-25 мин
	Картофельные оладьи	max	Непрерывно жарить
	Жареный картофель	min	30-40 мин
	Глазированный картофель	med plus	10-15 мин
Овощи	Чеснок, лук	min	2-10 мин
	Цуккини, баклажаны	med	4-12 мин
	Болгарский перец, зеленая спаржа, морковь	med	4-15 мин
	Грибы	med plus	10-15 мин
	Глазированные овощи	med plus	6-10 мин
Продукты глубокой заморозки	Рыбное филе, в панировке или без нее (0,5-1 см толщиной)	med	10-20 мин
	Блюда для жарения/овощи для жарения	min	8-15 мин
	Весенние рулеты (2,5-3 см толщиной)	med	10-30 мин
Прочее	Рис, макаронные изделия	max	8-15 мин
	Крутоны	med	6-10 мин
	Обжарка миндаля/фундука/кедровых орехов*	min	3-7 мин

* Выкладывать в холодную сковороду

Блокировка для безопасности детей

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

Указание: Для возможности использования этой функции необходимо предварительно разблокировать ее в меню опций (см. меню опций).

Активизация блокировки для безопасности детей

- 1 Включите варочную панель с помощью главного выключателя. Не включайте конфорки и таймер. Прим. через 10 секунд над символом **+** появляется символ .
- 2 Прикоснитесь к символу **+**. Раздаётся звуковой сигнал. Удерживайте символ **+** до тех пор, пока не раздастся другой звуковой сигнал.

Варочная панель выключается.  медленно мигает в течение прим. 10 секунд. Функция блокировки для безопасности детей активизирована.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Чтобы снова деактивизировать функцию блокировки для безопасности детей, выполните те же операции, что и при активизации.

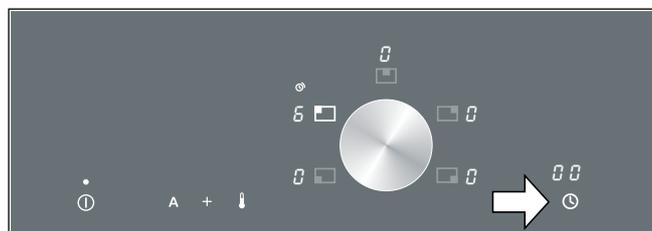
Таймер

Встроенный таймер позволяет выбирать время между 1 и 90 минутами с шагом в 1 минуту, по истечении которого конфорка должна выключаться (автоматический контроль времени приготовления). Вы можете задать время выключения отдельно для каждой конфорки.

Настройка функции автоматического контроля закипания

Варочная панель должна быть включена с помощью главного выключателя.

- 1 Выберите конфорку. Выберите требуемую ступень нагрева в течение 5 секунд.
- 2 В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу .



На индикаторе таймера горит . Над индикатором ступеней нагрева конфорки горит .

- 3 Выберите требуемое время от 1 до 90 минут с помощью магнитного переключателя.



По истечении заданного времени конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева мигает . В течение трёх минут звучит звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает . Прикоснитесь к любой сенсорной клавише. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Для того чтобы узнать оставшееся время приготовления для конфорки, выберите данную конфорку. Время приготовления отображается в течение 5 секунд.

Если время задано одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера будет отсчитываться самое короткое время. На символе таймера данной конфорки будет гореть кружок .

Указание: В случае задания  в меню опций (бесконечное время выбора при выборе конфорки) при однократном прикосновении к символу  будет активизироваться кратковременный таймер. Для

активизации функции автоматического контроля закипания для выбранной конфорки прикоснитесь к символу ⌚ ещё раз.

Корректировка времени приготовления

Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу ⌚. Измените время приготовления.

Досрочная отмена

Выберите конфорку. Прикоснитесь к символу ⌚. Выберите . Через несколько секунд индикация гаснет. Конфорка продолжает нагреваться на выбранной ступени нагрева.

Указание: В случае отключения электроэнергии функция автоматического контроля закипания деактивируется.

Таймер

Вы можете использовать встроенный таймер также как кратковременный таймер независимо от выбранных функций прибора. Кратковременный таймер функционирует даже, если все конфорки выключены.

Настройка кратковременного таймера

Варочная панель должна быть включена с помощью главного выключателя. Ни одна конфорка не должна быть выбрана.

- 1 Прикоснитесь к символу ⌚. На индикаторе таймера отображается .
- 2 Выберите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Если все конфорки выключены, прибор переходит в режим ожидания. Горит только индикатор таймера.

По истечении времени приготовления индикация  начинает мигать. В течение трех минут звучит звуковой сигнал. Прикоснитесь к символу ⌚. Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

Чтобы изменить время приготовления, прикоснитесь к символу ⌚ и измените время с помощью магнитного переключателя.

Указание: В случае отключения электроэнергии после восстановления подачи кратковременный таймер не включается снова.

Автоматическое отключение

Если настройка не изменяется в течение продолжительного времени, конфорка автоматически отключается. Если функция автоматического отключения активна, это зависит от выбранной конфорки (1-10 часов).

Конфорка отключается, индикация остаточного тепла на индикаторе ступени нагрева конфорки горит до тех пор, пока конфорка не остынет.

Вы можете снова включить конфорку в любой момент.

Меню опций

В меню опций можно индивидуально настроить следующие функции варочной панели:

- Подключение
- Звуковые сигналы нажатия кнопок
- Блокировка для безопасности детей
- Сброс всех значений
- Время выбора при выборе конфорки

Настройки в меню опций

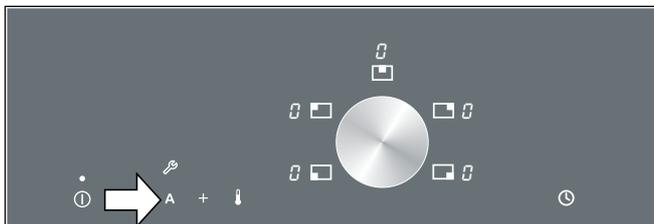
В таблице ниже представлены все функции и указания по их настройке:

Индикация	Функция	Указания по настройке
с 1	Подключение Функция подключения деактивизирована при включении варочной панели и может быть активизирована.* —Функция подключения активизирована при включении варочной панели и может быть деактивизирована. ! При включении варочной панели выбирается состояние, которое было задано последним.	Функция подключения может задаваться отдельно для каждой конфорки, имеющей эту функцию. Предварительно выберите требуемую конфорку с помощью магнитного переключателя. После этого выберите требуемую настройку с помощью символа +.
с 2	Звуковые сигналы нажатия кнопок ! Звуковые сигналы нажатия кнопок выключены. ! Звуковые сигналы нажатия кнопок включены.*	Выберите требуемую настройку с помощью магнитного переключателя. Рядом с выбранной настройкой на индикаторе появляется точка. Указание: Эта настройка не касается звуковых сигналов таймера, предупреждающих звуковых сигналов и сигнала главного выключателя.
с 3	Блокировка для безопасности детей ! Активизация функции блокировки для безопасности детей невозможна.* ! Активизация функции блокировки для безопасности детей возможна.	Для возможности использования функции блокировки для безопасности детей необходимо предварительно разблокировать ее в меню опций. Выберите требуемую настройку с помощью магнитного переключателя. Рядом с выбранной настройкой на индикаторе появляется точка.
с 4	Сброс всех значений ! Значения не соответствуют заводской настройке.	С помощью этой функции можно сбросить все значения в меню опций, а также время закипания, на значения, заданные на заводе. Сброс всех значений: выберите ! с помощью магнитного переключателя. Рядом с ! на индикаторе появляется точка.
с 5	Время выбора при выборе конфорки ! Время выбора 5 секунд.* ! .Время выбора не ограничено.	При выборе конфорки вы должны задать степень нагрева этой конфорки в течение определённого времени. При бесконечном времени выбора вы можете изменить степень нагрева конфорки в любой момент без повторного выбора конфорки.

*Заводская настройка

Выбор меню опций

- 1 Включите варочную панель с помощью главного выключателя. Не выбирайте конфорку. Таймер должен быть выключен.
Примерно через 10 секунд появляется символ  над символом **A**.
- 2 Прикоснитесь к символу **A** и удерживайте до тех пор, пока не услышите два звуковых сигнала.



- 3 Прикоснитесь к символу **A** и удерживайте до тех пор, пока не появится требуемая опция.
- 4 Выберите требуемую установку с помощью символа **+** или магнитного переключателя.
- 5 Чтобы сохранить установки и выйти из меню опций, прикоснитесь к символу **A** и удерживайте до тех пор, пока не услышите два сигнала.

Указания

- Сигнал не раздается, если функция . Звуковые сигналы нажатия клавиш выключены.
- Чтобы выйти из меню опций без сохранения установок, прикоснитесь к главному выключателю .

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете 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
- жёсткие 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.

Магнитный переключатель

Протирайте магнитный переключатель чуть тёплым мыльным раствором. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Мытье в посудомоечной машине или в воде с моющим средством может повредить магнитный переключатель.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Неисправность	Способ устранения
Варочная панель не работает.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
Варочная панель не включается. Главный выключатель несколько раз мигает при прикосновении.	На одной из сенсорных клавиш лежит посторонний предмет (например кухонное полотенце). Уберите этот предмет и включите варочную панель, как обычно.
Варочная панель работает, однако конфорки не нагреваются. На индикаторе таймера горит точка.	Прибор находится в демонстрационном режиме, который был активен при первом подключении. Отключите прибор от сети с помощью предохранителя не менее, чем на 10 секунд. Снова подключите прибор к сети и в течение 3 минут выполните следующие операции: <ol style="list-style-type: none">1 Включите варочную панель с помощью главного выключателя ①. Таймер должен быть выключен.2 Прикоснитесь к символу + и удерживайте. В течение 3 секунд дополнительно прикоснитесь к главному выключателю ①. Варочная панель выключается.3 Снимите палец с символа +. Раздаётся звуковой сигнал. Точка на индикаторе таймера исчезает.
Варочная панель выключилась.	Вы случайно прикоснулись к главному выключателю. Вы можете снова включить варочную панель. Одна из конфорок слишком долго работала без перерыва. Функция автоматического выключения была активизирована. Вы можете снова включить конфорку.
Индикация E и цифры	Имеет место неисправность электроники. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей (перезапуск). Если индикация появляется снова, отключите прибор от сети с помощью предохранителя. Вызовите специалиста сервисной службы.
Чередующиеся индикация H и 7	Конфорка, для которой была выбрана степень нагрева 8 или 9, слишком горячая. Степень нагрева этой конфорки снижается до 7 степени. Когда H погаснет, можно вновь установить большую степень нагрева.
Индикация H	Прибор слишком нагрелся и конфорка выключилась. Снимите посуду с конфорки. H выключится, когда конфорки достаточно остынут. Подождите несколько минут, пока конфорки остынут. Если после включения снова появляется H , это означает, что варочная панель еще недостаточно остыла. Выключите конфорки и дайте им остыть.
Индикация F 1	Неисправность электроники конфорки Выключите и через несколько минут снова включите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей (перезапуск). Если индикация появляется снова, отключите прибор от сети с помощью предохранителя. Вызовите специалиста сервисной службы.
Индикация F 4	Панель управления слишком нагрелась и прибор отключился. Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая посуда. Снимите посуду с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления остынет. Если после включения снова появляется F 4, отключите прибор от сети с помощью предохранителя. Вызовите специалиста сервисной службы.
Индикация F 7	Сенсор жарения не исправен. Подтвердите сигнал сообщения об ошибке прикосновением к сенсорной клавише. Вызовите специалиста сервисной службы. Плитой можно пользоваться при неработающем сенсоре жарения.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

9000680195 ru (910531)

GAGGENAU