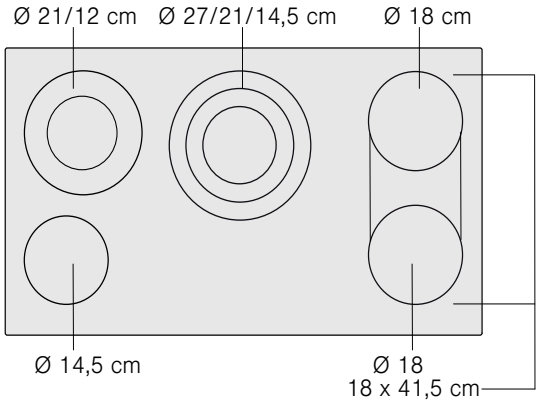
CE291...

Стеклокерамическая варочная поверхность

CE291...



Оглавление

Использование по назначению 3

Важные указания по технике безопасности 3

Причины повреждений 4
Обзор 4

Охрана окружающей среды 4
Правильная утилизация упаковки 4
Рекомендации по экономии электроэнергии 5

Знакомство с прибором 5
Панель управления 5
Конфорки 6
Индикатор остаточного тепла 6

Настройка варочной панели 6
Включение и выключение варочной панели 6
Регулировка конфорок 6
Таблица настройки 7

Функция «Powerboost» 8
Включение функции «Powerboost» 8
Выключение функции «Powerboost» 8

Функция сенсора жарения 8
Сковороды для жарения в сенсорном режиме 8
Режимы жарения 9
Установка функции сенсора жарения 9
Отключение функции сенсора жарения 9
Таблица для жарения 10

Блокировка для безопасности детей 11
Включение и выключение блокировки для безопасности детей 11
Автоматическая блокировка для безопасности детей 11

Таймер 11
Автоматическое отключение конфорок 11
Автоматический таймер 12
Бытовой таймер 12

Защитное отключение 12

Защита при вытирании 12

Меню опций 13
Выбрать меню опций 14

Очистка и уход 14
Стеклокерамика 14
Рама варочной панели 14

Устранение неисправностей 15

Сервисная служба 15

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**

⚠ Использование 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.

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

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

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

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

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, отвественных 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.

⚠ Важные указания по технике безопасности

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.

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.
- Разрешается использовать только допущенные нами защитные решетки, например, детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

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.

Опасность травмирования!

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

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	Причина	Способ устранения
Удаление пятен	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.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

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.

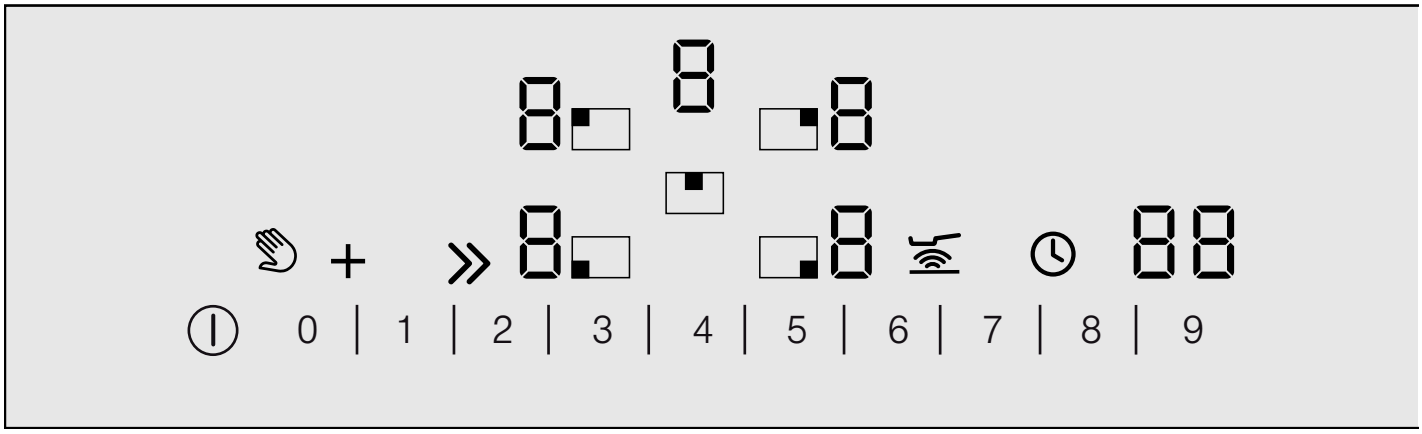
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная 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 посуды 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 объемов 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.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут 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



Индикаторы	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
b	Функция «Powerboost»
88	Таймер

Элементы панели управления	
⏻	Главный выключатель
	Защита при вытирании/блокировка для безопасности детей
+	Подключение зон

Элементы панели управления	
»	Функция «Powerboost»
	Выбор конфорки
1|2|3|4|	Зона настройки
	Сенсорный режим жарения
	Таймер

Указания

– При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

– Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
– Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

Конфорки

	Конфорка	Подключение и отключение
◯	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Выберите конфорку, коснитесь символа +.
◎	Трёхконтурная конфорка	Выберите конфорку, прикоснитесь к символу +, подключается 2-й нагревательный контур Ещё раз прикоснитесь к символу +, подключается 3-й нагревательный контур.
⬭	Конфорка для жаровни	Выберите одну из двух конфорок для жаровни, прикоснитесь к символу +, подключаются 2-й нагревательный контур и жаровня.
Подключение конфорки: соответствующий индикатор мигает.		

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ H, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на h. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки 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.

Включение

Прикоснитесь к символу ⏻. Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор над главным выключателем и индикации 0 загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение

Прикасайтесь к символу ⏻ до тех пор, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не выключатся. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

– Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены в течение некоторого времени (10-60 секунд).
– Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настроек.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

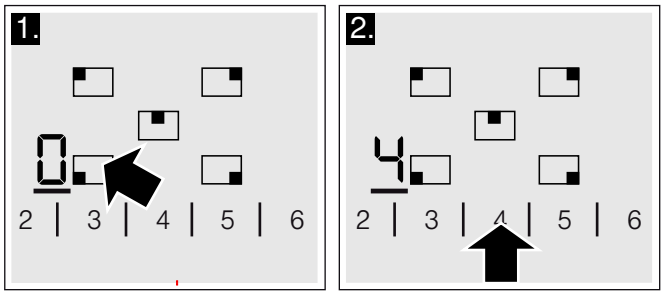
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Настройка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1 Коснитесь символа ▄ для выбора конфорки. На индикаторе ступени нагрева конфорки загорается 0, а под индикатором загорается _ .

2 Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



Конфорка включена.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Выключение конфорки

Выберите конфорку, касаясь символа ▄. Установите 0 в зоне настройки. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

Указание: Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.

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.

Ступень 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 «Powerboost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных символом ⟫.

Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

Включение функции «Powerboost»

1 Выберите конфорку.

2 В зоне настроек прикоснитесь к символу ⟫. Загорается индикатор 6.

Функция «Powerboost» включена.

Выключение функции «Powerboost»

1 Выберите конфорку.

2 Установите любую ступень слабого нагрева. Индикатор 6 гаснет.

Функция «Powerboost» выключена.

Указания

– Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.

– Учтите, что масло и жир при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения. Перегретые масло и жир быстро воспламеняются, см. главу «Важные указания по безопасности».

Функция сенсора жарения

Трехконтурная конфорка имеет функцию сенсора жарения. Если вы используете конфорку с функцией сенсора жарения, то сенсор регулирует температуру сковороды. Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегреваются.

При настройке сенсорного режима жарения автоматически включается 2-й нагревательный контур трехконтурной конфорки.

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 используете для жарения оливковое масло. При использовании масел и жиров, нагревающихся до высоких температур, например, рафинированных растительных масел или топленого масла, можно использовать все режимы жарения.

Сковороды для жарения в сенсорном режиме

Пригодные для данной функции сковороды можно дополнительно приобрести в качестве специальных принадлежностей в специализированных магазинах или в нашей сервисной службе. Обязательно укажите следующие номера артикулов:

GP900003 емкость большого размера (21 см)

Сковорода имеет антипригарное покрытие. Продукты можно жарить во фритюре также с малым количеством жира.

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

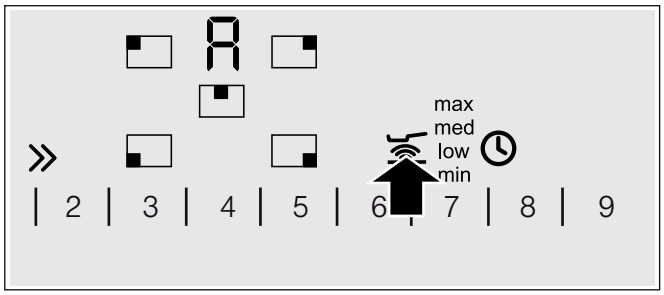
Режим жарения	Температура	Подходит
max	высокая	например, для картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя - высокая	например, для жарки тонких кусков: шницелей, продуктов глубокой заморозки в панировке, бефстроганов, овощей
low	низкая - средняя	например, для жарки толстых кусков: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

Установка функции сенсора жарения

Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

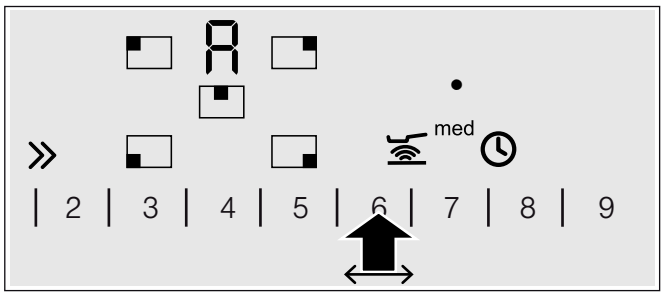
1 Коснитесь символа . На дисплее загорается A. В меню индикаторов появляются возможные режимы жарения.



2 В течение следующих 10 секунд выберите в зоне настроек требуемый режим жарения:

мин.	Ступень нагрева конфорки 2
low	Ступень нагрева конфорки 4
med	Ступень нагрева конфорки 6
max	Ступень нагрева конфорки 8

Сенсорный режим жарения активизирован. Автоматически включен 2-й нагревательный контур трехконтурной конфорки.



Символ ● горит до тех пор пока не будет достигнута температура жарения. Потом раздается сигнал. Символ температуры гаснет.

3 Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.
Переворачивайте продукты как обычно, чтобы они не пригорели.

Отключение функции сенсора жарения

Коснитесь символа .

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 режимы жарения подходят для сковороды с сенсором жарения Gaggenau. При использовании других сковород режимы жарения могут быть иными.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель из телятины, в панировке или без нее (толщиной 1,5 см)	med	6-10 мин
	Филе (свинина, говядина или телятина), среднепрожаренное (толщиной 2,5 см)	med	6-10 мин
	Котлета (свинина или ягнятина, толщиной 2 см)	low	10-17 мин
	Говяжий стейк с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8 мин
	Говяжий стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный (толщиной 3 см)	med	8-12 мин
	Седло ягненка, среднепрожаренное (толщиной 1,5 - 2,5 см)	low	10-15 мин
	Куриная грудка (толщиной 2 см)	low	10-20 мин
	Колбаски для жарения, вареные или сырые (Ø 1-3 см)	low	8-20 мин
	Шницели по-гамбургски / фрикадельки (толщиной 1-3 см)	low	6-30 мин
	Бефстроганов	med	7-12 мин
	Мясной фарш	med	6-10 мин
	Ветчина для завтрака / бекон	min	5-8 мин
Рыба	Рыба, целиком	low	15-25 мин
	Рыбное филе в панировке или без нее	low/med	10-20 мин
	Стейк из лосося (толщиной 2,5 см)	low	8-12 мин
	Стейк из тунца, хорошо прожаренный (толщиной 2,5 см)	low	8-12 мин
	Лангустины, креветки	med	4-8 мин
	Моллюски	med	5-8 мин
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min/med	2-6 мин
	Яичница-болтунья	min	2-4 мин
	Французские тосты	low	непрерывно жарить
Картофель	Сваренный в мундире и затем обжаренный картофель	max	6-12 мин
	Жареный картофель*	low	15-25 мин
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Жареный картофель	min	30-40 мин
	Глазированный картофель	med	10-15 мин
Овощи	Чеснок, репчатый лук	min	2-10 мин
	Кабачки цуккини, баклажаны	low	4-12 мин
	Сладкий перец, зелёная спаржа, морковь	low	4-15 мин
	Грибы	med	10-15 мин
	Глазированные овощи	med	6-10 мин
Продукты глубокой заморозки	Рыбное филе, в панировке или без (толщиной 0,5 - 1 см)	low	10-20 мин
	Блюда для жарения/овощи для жарения	min	8-15 мин
	Весенние рулеты (толщиной 2,5 - 3 см)	low	10-30 мин
Прочее	Рис, макароны	max	8-15 мин
	Крутоны	low	6-10 мин
	Обжаркаминдаля/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.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу и удерживайте его примерно 4 секунды. Индикатор горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу и удерживайте его примерно 4 секунды. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Меню опций».

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

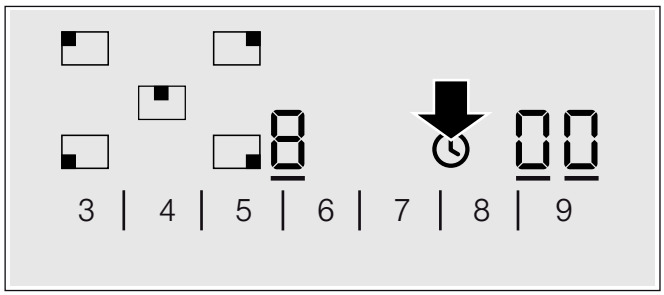
Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

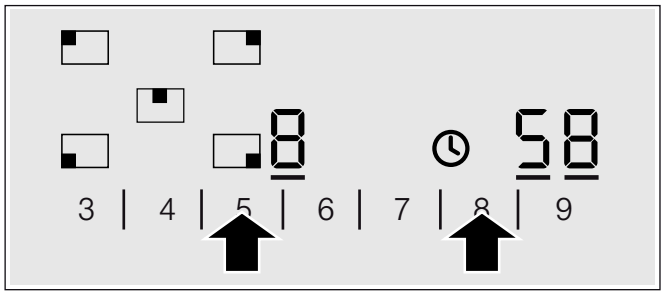
Установка времени приготовления

Конфорка должна быть выбрана и установлена.

1 Коснитесь символа . Индикатор выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера появляется 00.



2 В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления в зоне настройки.



Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться время приготовления для выбранной конфорки.

Сенсорный режим жарения

При приготовлении в сенсорном режиме жарения отсчёт установленного времени приготовления начинается только по достижении температуры выбранного режима.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на индикаторе на 10секунд загорается 00. Индикатор загорается ярким светом. Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу . Индикатор загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на 00.

Указание: Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Меню опций».

Указание: Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:
Выберите конфорку и прикоснитесь к символу ⏲.
Соответствующий индикатор |→| загорается ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на 00.

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Включение бытового таймера

Бытовой таймер можно включить 2 различными способами:

- Если конфорка уже выбрана, дважды в течение 10 секунд прикоснитесь к символу ⏲.
- Если конфорка не выбрана, прикоснитесь к символу ⏲.

Загорается индикатор 🔔.

Установка бытового таймера

Установите требуемое время в зоне настройки.

По истечении времени

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал и на индикаторе таймера загорается 00. Индикатор 🔔 бытового таймера загорается ярким светом. По истечении 10 секунд индикатор выключается.

Индикация времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ⏲.
Время будет показано на 10 секунд.

Корректировка времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа ⏲ и заново установите время.

Защитное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция защитного отключения.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ F 8 и индикатор остаточного тепла H/h.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции защитного отключения зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1–10 часов).

Защита при вытирании

В случае вытирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Коснитесь символа 🖐. Раздаётся звуковой сигнал. Над символом 🖐 загорается индикаторная лампочка. Панель управления блокируется на 30 секунд. Теперь можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

Меню опций

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей**
	0 Выключено.*
	1 Включено.
	2 Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.
c2	**Звуковой сигнал**
	0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены.
	1 Включен только сигнал сообщения об ошибке.
	2 Включен только сигнал подтверждения.
	3 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
c5	**Автоматический таймер**
	0 Выключено.*
	1-99 Время, по истечении которого конфорки выключаются
c6	**Продолжительность сигнала истечения времени таймера**
	1 10 секунд*
	2 30 секунд
	3 1 минута
c7	**Подключение нагревательных контуров**
	0 Выключено.
	1 Включено.
	2 Последняя установка перед выключением конфорки.**
c9	**Время выбора конфорки**
	0 Не ограничено: Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*
	1 После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку.
c0	**Восстановление базовых установок**
	0 Выключено.*
	1 Включено.

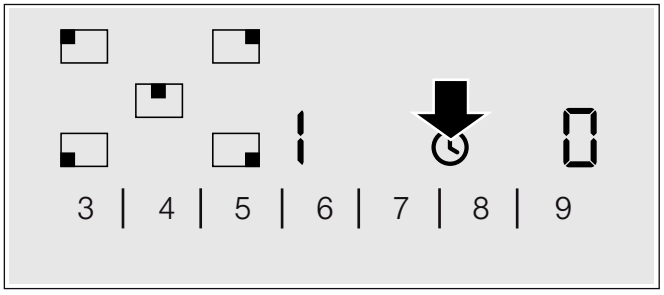
*Базовая установка

Выбрать меню опций

Варочная панель должна быть выключена.

1 Включите варочную панель.

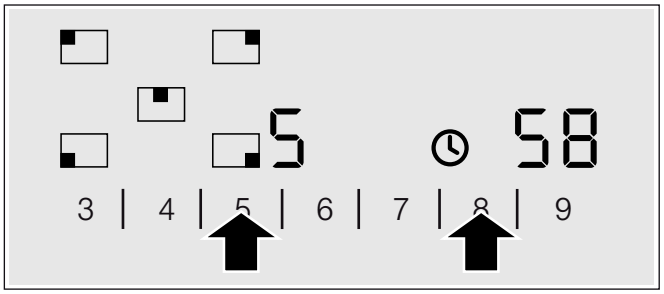
2 В течение следующих 10 секунд коснитесь символа ⏲ на 4 секунды.



На левом дисплее поочерёдно мигают символы c и 1, а на правом горит символ 0.

3 Прикасайтесь к символу ⏲ до тех пор, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4 Установите требуемое значение в зоне настройки.



5 Прикоснитесь к символу ⏲ и удерживайте его 4 секунды.

Настройка задействована.

Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

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.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

Электроника вашей варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой области может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация F2, F4 или F5 появляется поочерёдно с индикацией остаточного тепла H или h.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Нарушение подачи напряжения.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если F2 гаснет, то электроника достаточно остыла. Можно продолжать приготовление пищи.
F4	Несмотря на отключение конфорки через F2 электроника продолжала нагреваться. Поэтому все конфорки отключились.	Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если F4 гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
Поочередно мигают F5 и ступень нагрева конфорки. Слышен звуковой сигнал	Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Можно продолжать приготовление пищи.
F5 со звуковым сигналом	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если F5 гаснет, можно продолжать приготовление пищи.
F7	Сенсор жарения неисправен.	Подтвердите сигнал сообщения об ошибке прикосновением к панели управления. Готовьте без использования сенсорного режима жарения. Вызовите специалиста сервисной службы.
F8	Конфорка была слишком долго включена и отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

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
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001159458 ru (971026)

GAGGENAU