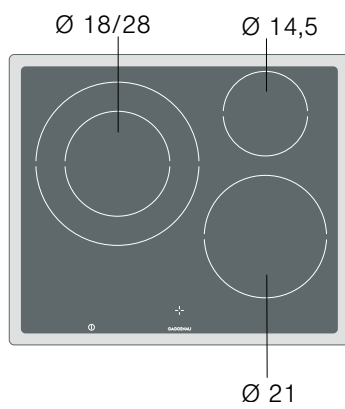


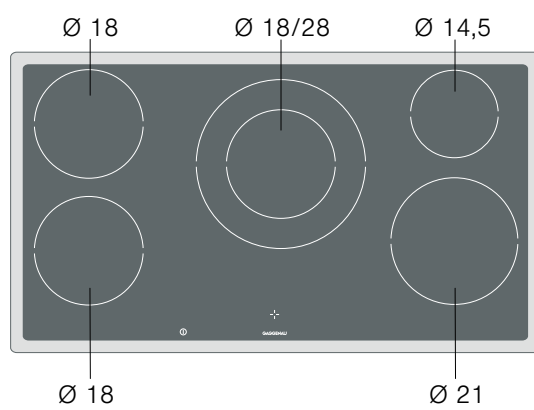
CI262, CI491

Варочная панель

CI262



CI491



Оглавление

Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	6
Защита окружающей среды	7
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	7
Советы по экономии электроэнергии	7
Приготовление пищи на индукционных варочных панелях	7
Преимущества индукционных варочных панелей	7
Подходящая посуда	7
Знакомство с прибором	9
Панель управления	9
Конфорки	9
Индикатор остаточного тепла	9
Панель Twistpad и переключатель Tipr	10
Снятие переключателя Tipr	10
Храните переключатель Tipr	10
Управление варочной панелью	10
Включение и отключение варочной панели	10
Настройка конфорки	10
Таблица	11
Функция жарения	12
Сковороды, подходящие для использования функции жарения	12
Температурные режимы	12
Программирование	13
Таблица	14
Блокировка от включения от детьми	15
Включение и отключение блокировки от включения детьми	15
Приготовление пищи с использованием функции быстрого нагрева	15
Программирование	15
Рекомендации по использованию функции быстрого нагрева	16
Функция Powerboost	16
Ограничения при использовании	16
Включение функции	16
Отключение функции	16
Функция таймера	17
Автоматическое отключение конфорки	17
Сигнальный таймер	17
Автоматическое ограничение времени	18
Базовые настройки	19
Доступ к базовым настройкам	19

Уход и очистка	20
Варочная панель	20
Рама варочной панели	20
Устранение неполадок	21
Шум во время работы прибора	21
Служба сервиса	22

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.

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.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они

старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

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 подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

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

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.

Существует электромагнитная опасность!

- Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми помпами не рекомендуется приближаться к работающему прибору и пользоваться им. Невозможно гарантировать, что абсолютно все подобные устройства, представленные на рынке, соответствуют действующим нормам относительно электромагнитной совместимости и что в них не могут возникнуть интерференции, которые поставят под угрозу работу электрокардиостимулятора. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.
- 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.

Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.

- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Общая информация

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

Повреждения	Причина	Решение
Пятна	Пролившиеся продукты	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.
	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.
	Шероховатое дно посуды царапает варочную панель.	Проверьте используемую посуду.
Обесцвечивание	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
	Трение посуды	Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.
Нагар	Сахар, продукты с высоким содержанием сахара	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.

Защита окружающей среды

Снимите упаковку с прибора и выбросьте ее так, чтобы не нанести вред природе.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза

Советы по экономии электроэнергии

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая ее.
- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. В противном случае энергия может расходоваться впустую. Обратите внимание: как правило, производители указывают на изделии диаметр верхнего края кастрюли. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности.

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях

Преимущества индукционных варочных панелей

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка. Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, она прекращает нагрев.

Подходящая посуда

Посуда из ферромагнитных сплавов

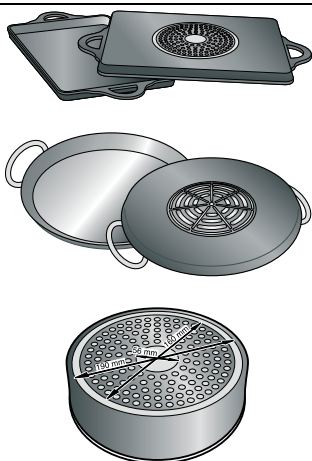
На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- стальную посуду с эмалированным покрытием,
- чугунную посуду,
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.

Чтобы убедиться в том, что посуда подходит для индукционной панели, проверьте, притягивается ли она магнитом.

Другие виды посуды, подходящие для индукционных варочных панелей

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.



При использовании больших кастрюль и сковород со вставкой из ферромагнитных сплавов меньшего диаметра нагревание будет происходить только в ферромагнитной вставке, так что распределение тепла может оказаться неравномерным.

Посуда с алюминиевыми вставками в дне имеет меньшую площадь ферромагнитной поверхности, поэтому она может хуже нагреваться и распознаваться.

Для получения оптимальных результатов приготовления диаметр ферромагнитного диска на дне кастрюли или сковороды должен соответствовать диаметру конфорки. Если поставленная на конфорку посуда не обнаруживается автоматически, попробуйте переставить ее на чуть меньшую конфорку.

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- глина,
- медь,
- алюминий.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

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

Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

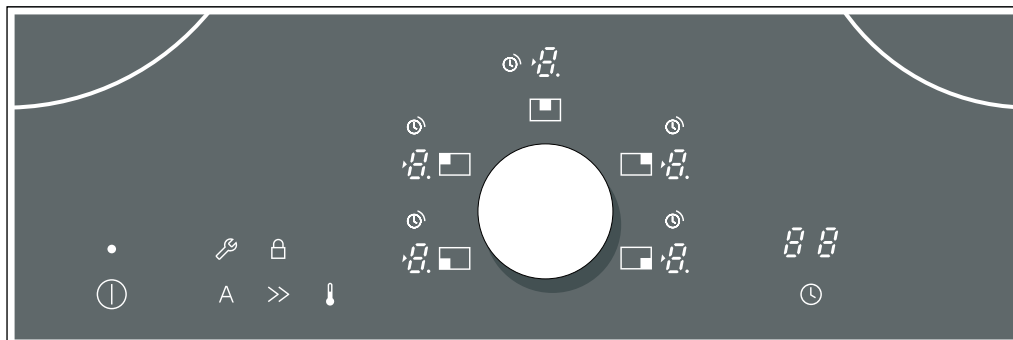
Автоматическое обнаружение посуды на двухконтурных и трехконтурных конфорках

Подобные конфорки могут распознавать посуду с дном различного диаметра. В зависимости от материала, из которого изготовлена посуда, и ее характеристик, конфорка автоматически приспосабливается к ней, включая меньшую или большую зону нагрева и подавая соответствующую мощность для обеспечения наилучших результатов приготовления пищи.

Знакомство с прибором

Данное руководство пользователя действительно для нескольких моделей варочных панелей. На *странице 2* показан общий вид моделей с указанием их размеров.

Панель управления



Сенсорные кнопки	Функция
ⓘ	Главный выключатель
A	Быстрый нагрев и меню базовых настроек
>>	Функция Powerboost и блокировка от детей
🔥	Функция жарения
⌚	Программирование таймера

Индикаторы	Функция
🔧	Базовые настройки
🔒	Блокировка от включения детьми
1-9	Уровни мощности
🟩	Готовность к работе и остаточное тепло
⚡	Быстрый нагрев
⚡	Функция Powerboost
⌚	Программирование таймера

Конфорки

Конфорка	Включение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	Поставьте на конфорку посуду подходящего размера.
◎ Двухконтурная конфорка	При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, эта зона включается автоматически.
◎ Трехконтурная конфорка	Данная конфорка автоматически включается при использовании посуды, дно которой соответствует размерам внешнего контура (◎ или ◎), который необходимо включить.

Пользуйтесь только посудой, подходящей для индукционных конфорок, см. раздел «Подходящая посуда».

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Не прикасайтесь к конфорке, индикатор которой светится.

Даже если варочная панель выключена, индикатор  будет гореть, пока конфорка не остынет.

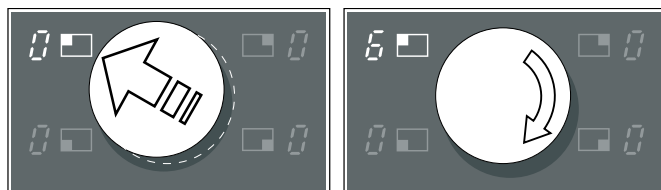
Если с включенной конфорки снять посуду, то поочередно начнут мигать индикатор остаточного тепла и заданный уровень мощности.

Панель Twistpad и переключатель Tírr

Twistpad — это панель управления, на которой с помощью переключателя Tírr можно выбрать конфорку и уровень мощности.

Переключатель Tírr автоматически устанавливается по центру панели Twistpad.

Переключатель Tírr является магнитным и устанавливается на панель Twistpad. При смещении переключателя Tírr в сторону символа одной из конфорок, она включается. Уровень мощности конфорки задается поворотом переключателя Tírr.



Снятие переключателя Tírr

Для того, чтобы облегчить чистку варочной панели, предусмотрена возможность снятия переключателя Tírr.

Переключатель Tírr можно снять даже во время работы конфорки. В этом случае через 3 секунды все конфорки отключаются.

⚠ Существует опасность пожара!

Если в течение этих 3 секунд на панель Twistpad положить металлический предмет, то варочная панель продолжит нагревание, поэтому всегда отключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

Храните переключатель Tírr

Внутри переключателя Tírr находится мощный магнит. Не подносите к переключателю Tírr магнитные носители информации (видеокассеты, дискеты, кредитные карточки и карточки с магнитной лентой). Магнитные носители могут быть повреждены.

Переключатель может также создавать помехи в работе телевизоров и мониторов.

⚠ Для людей с электронными имплантатами, например, с электрокардиостимуляторами и инсулиновыми насосами.!

Действие имплантантов может быть нарушено из-за магнитных полей.

Поэтому никогда не кладите переключатель Tírr в карманы одежды. Между ручкой и электрокардиостимулятором должно быть расстояние не менее 10 см.

Указание: Переключатель Tírr - магнитный. Металлические части, которые присоединяются к нижней части, могут тереться о поверхность плиты. Всегда хорошо чистите переключатель Tírr.

Управление варочной панелью

В этом разделе вы найдете информацию о том, как задать настройки для работы конфорки. В таблице показаны рекомендуемые степени нагрева конфорки и время приготовления различных блюд.

Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя.

Включение: нажмите на символ ①. Раздастся звуковой сигнал. Индикатор ② конфорок загорится. Варочная панель готова к использованию.

Отключение: нажмите на символ ① и удержите его, пока не погаснет индикатор ② конфорок. Все конфорки отключаются. Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока все конфорки полностью не остынут.

Указание: Если все конфорки выключены в течение более 20 секунд, варочная панель отключается автоматически. Если варочная панель еще не остыла, появится индикатор остаточного тепла. Если через несколько секунд после отключения варочную панель снова включить, появятся последние заданные параметры работы.

Настройка конфорки

Выставьте необходимую степень нагрева при помощи переключателя Tírr.

Степень нагрева 1 = минимальная мощность.

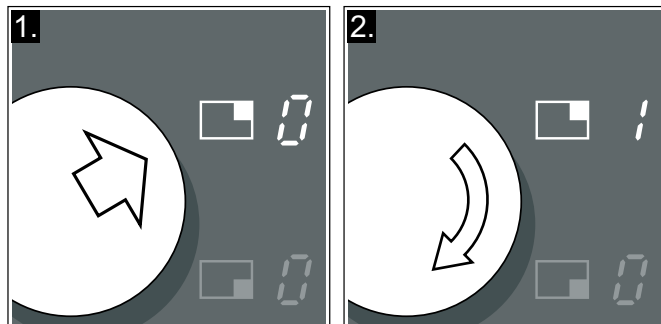
Степень нагрева 9 = максимальная мощность.

Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

Регулировка уровня мощности

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите нужную конфорку. Для этого следует сместить переключатель Típp в сторону нужной конфорки.
- 2 Поверните переключатель Típp до тех пор, пока на индикационном поле не появится нужный вам уровень мощности.



- 3 Изменение уровня мощности: выберите конфорку и измените уровень мощности при помощи переключателя Típp.

Отключение конфорки

Выберите конфорку и поверните переключатель Típp, пока не появится . Конфорка отключается, загорается индикатор остаточного тепла.

Указание: Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, символ степени нагрева будет мигать. Через некоторое время конфорка выключится.

Таблица

В данной таблице приводятся некоторые примеры. Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому на практике возможны вариации.

Выбор уровня мощности влияет на результаты приготовления пищи.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать.

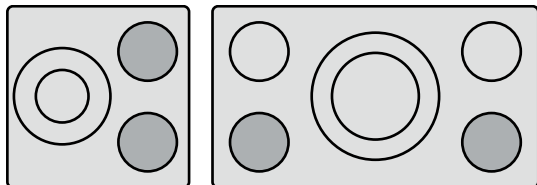
В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать уровень мощности 9.

Уровень мощности	Действие	Примеры
9	Предварительный разогрев Обжаривание до корочки на сильном огне Нагревание Доведение до кипения	Вода Мясо Жир, жидкости Супы, соусы
9-8.	Бланширование	Овощи
8-6	Жарение во фритюре	Мясо, картофель
7-5	Жарение во фритюре	Рыба
7-6	Жарение во фритюре Кипячение без крышки	Мучные изделия, блюда из яиц Макаронные изделия, жидкости
6-5	Подрумянивание Прокаливание Жарение Уваривание	Мука, лук Миндаль, панировочные сухари Сало Бульон, соусы
5-4	Медленное приготовление без крышки	Картофельные клецки, овощной суп, мясной суп, яйца, сваренные без скорлупы
4-3	Медленное приготовление без крышки	Отваривание сосисок
5-4	Приготовление на пару Притушивание Тушение	Овощи, картофель, рыба Овощи, фрукты, рыба Мясной рулет, жаркое, овощи
3-2.	Тушение	Гуляш
4-3	Приготовление с крышкой	Супы, соусы
3-2.	Размораживание	Продукты глубокой заморозки
3-2	Медленное приготовление Доведение до загустения	Рис, бобовые Блюда из яиц
2-1	Разогревание, поддержание температуры	Супы, суп из бобовых, овощное рагу
1-1	Растапливание	Сливочное масло, шоколад

Функция жарения

С помощью данной функции можно жарить продукты, автоматически регулируя температуру сковороды.

В зависимости от модели варочной панели, данная функция имеется на передних или правых крайних конфорках (см. рис.).



Преимущества

Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо. Таким образом экономится электроэнергия. Масло и жир не перегреваются.

Указания

- Никогда не оставляйте без присмотра нагревающийся смалец, растительное или сливочное масло.
- Ставьте сковороду по центру конфорки. Проверьте, чтобы диаметр дна сковороды соответствовал диаметру конфорки.
- Не накрывайте сковороду крышкой. При использовании крышки автоматическая регулировка температуры не работает. Можно использовать защитную сетку, она на автоматическую регулировку температуры не влияет.
- Используйте только масло, подходящее для жарения. Если вы используете сливочное масло, маргарин, оливковое масло или свиной смалец, установите температурный режим **min**.

Сковороды, подходящие для использования функции жарения

Имеются сковороды, оптимально подходящие для этой функции, которые можно дополнительно приобрести в специализированных магазинах или в сервисном центре. Всегда указывайте соответствующий артикул.

- **GP900001** маленькая сковорода (диаметр 15 см)
- **GP900002** средняя сковорода (18 см)
- **GP900003** большая сковорода (21 см)

Сковороды имеют антипригарное покрытие. В них также можно жарить продукты в небольшом количестве масла.

Нижеприведенные значения температуры были специально подобраны для этого типа сковород.

Указание: Если вы используете сковороды другого типа, задайте самое низкое из рекомендованных значений температуры и изменяйте его по мере необходимости. Такие сковороды могут перегреваться.

Температурные режимы

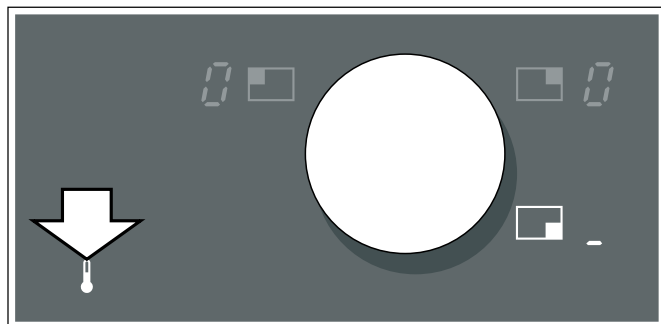
Уровень мощности	Температура	Действия, для которых подходит данный режим
max	высокая	например: картофельные оладьи, жареный картофель и стейки с кровью
med plus	средне-высокая	например: тонкие или мелко нарезанные продукты для жарения (замороженные полуфабрикаты в панировке, шницели, рагу, овощи)
med	средне-низкая	например: толстые порции или крупные куски продуктов для жарения (котлеты, сосиски и колбаски, рыба)
min	низкая	например: омлеты, продукты, жареные на маргарине, сливочном или растительном масле

Программирование

С помощью таблицы выберите подходящий температурный режим. Поставьте сковороду на конфорку.

Варочная панель должна быть включена.

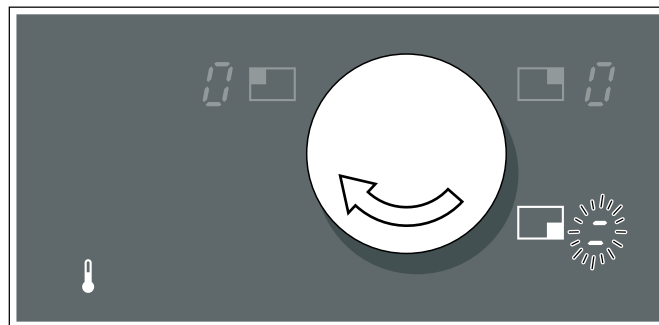
- 1 Выберите нужную конфорку.
- 2 Нажмите на символ ↓. Индикатор _ загорится на индикационном поле конфорки.



Каждому индикатору соответствует определенный температурный режим:

-	низкая температура
≡	средне-низкая температура
≡	средне-высокая температура
≡.	высокая температура

- 3 В течение последующих 5 секунд выберите нужный температурный режим с помощью переключателя Tirr. Загорятся индикаторы _ . Функция жарения включена.



Индикаторы _ мигают, пока не будет достигнута заданная температура жарения. В момент достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал.

- 4 Налейте масло на сковороду и затем выложите продукты. Как обычно переворачивайте приготавливаемые продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение функции жарения

Выберите конфорку и нажмите на символ ↓. Затем снимите сковороду.

Таблица

В таблице указано, какой температурный режим лучше всего подходит для разных продуктов. Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа, веса, толщины и качества продуктов.

Рекомендованные температурные режимы специально подобраны для фирменных сковород Gaggeneau. Оптимальный уровень мощности зависит от вида используемой сковороды.

		Температурный режим	Общее время приготовления с момента звукового сигнала
Мясо	Эскалоп, натуральный или в панировке (толщиной 1,5 см)	med plus	6-10 мин.
	Стейк, средне прожаренный (свиной, говяжий или телячий, толщиной 2,5 см)	med plus	6-10 мин.
	Корейка на кости (свиные или бараньи, толщиной 2 см)	med	10-17 мин.
	Телячий бифштекс с кровью (толщиной 3 см)	max	6-8 мин.
	Телячий бифштекс, средне или хорошо прожаренный (толщиной 3 см)	med plus	8-12 мин.
	Филейная часть баранины среднего размера (толщиной 1,5–2,5 см)	med	10-15 мин.
	Куриная грудка (толщиной 2 см)	med	10-20 мин.
	Сырые или отварные сосиски (1–3 см)	med	8-20 мин.
	Котлеты / Тефтели (толщиной 1–3 см)	med	6-30 мин.
	Пагу	med plus	6-10 мин.
	Мясной фарш	med plus	6-10 мин.
	Бекон	min	5-8 мин.
Рыба	Целая рыба	med	15-25 мин.
	Рыбное филе, натуральное или в панировке	med / med plus	10-20 мин.
	Филе лосося (толщиной 2,5 см)	med	8-12 мин.
	Филе тунца, хорошо прожаренное (толщиной 2,5 см)	med	8-12 мин.
	Креветки	med plus	4-8 мин.
	Морепродукты	med plus	5-8 мин.
Блюда из яиц	Блины	med plus	жарить порциями
	Омлеты	min	жарить порциями
	Яичница	min / med plus	2-6 мин.
	Яичница—болтунья	min	2-4 мин.
	Гренки, французские тосты	med	жарить порциями
Картофель	Жареный картофель из отварного картофеля	max	6-12 мин.
	Жареный картофель из сырого картофеля*	med	15-25 мин.
	Картофельные оладьи	max	жарить порциями
	Картофель ломтиками	min	30-40 мин.
	Обжаренный картофель	med plus	10-15 мин.
Овощи	Чеснок, лук	min	2-10 мин.
	Кабачки, баклажаны	med	4-12 мин.
	Сладкий перец, зеленая спаржа, морковь	med	4-15 мин.
	Грибы	med plus	10-15 мин.
	Обжаренная овощная смесь	med plus	6-10 мин.
Замороженные продукты	Филе рыбы, натуральное или в панировке (толщиной 0,5–1 см)	med	10-20 мин.
	Готовые блюда и овощные смеси для поджаривания	min	8-15 мин.
	Китайские жареные пирожки (толщиной 2–3,5 см)	med	10-30 мин.
Прочее	Рис, тальятелле	max	8-15 мин.
	Крутоны	med	6-10 мин.
	Каленый миндаль, грецкие орехи, орешки пинии*	min	3-7 мин.

* Помещать на холодную сковороду.

Блокировка от включения от детьми

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не смогли включить конфорки.

Включение и отключение блокировки от включения детьми

Чтобы включить блокировку от детей, необходимо активировать данную функцию **с** **2** в меню базовых настроек.

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: включите варочную панель, через несколько секунд загорится индикатор . После этого нажмите на символ **»** и удержите его в течение более 4 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Варочная панель заблокирована. Через некоторое время индикатор  погаснет.

Отключение: включите варочную панель, через несколько секунд загорится индикатор . После этого нажмите на символ **»** и удержите его в течение более 4 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Блокировка отключена.

Указание: Активация и отключение блокировки от включения детьми может произойти самопроизвольно из-за попадания на символ **»** пролитой во время очистки варочной панели воды, убежавшей в процессе приготовления пищи или посторонних предметов.

Приготовление пищи с использованием функции быстрого нагрева

Функция быстрого нагрева имеется на всех конфорках. Вначале необходимо задать уровень мощности, необходимый для приготовления блюда на медленном огне. Благодаря данной функции конфорка разогреется на максимальной мощности, а затем автоматически переключится на заданный уровень мощности. Продолжительность быстрого нагревания зависит от заданного уровня мощности.

Программирование

- 1 Выберите нужный уровень мощности для медленного приготовления. Для уровня мощности **5** данная функция недоступна.
- 2 Нажмите на символ **A**. Включается функция быстрого нагрева. На индикационном поле поочередно мигают **A** и заданный ранее уровень мощности.

Через определенное время, которое зависит от заданного уровня мощности, функция быстрого нагрева отключается. Конфорка автоматически переключается на уровень мощности, заданный для медленного приготовления. На индикационном поле светится только индикатор заданного ранее уровня мощности нагрева. Время работы конфорки можно изменить, этот параметр показан на индикационном поле функции таймера.

Рекомендации по использованию функции быстрого нагрева

- Функция быстрого нагрева не предназначена для приготовления продуктов. Данная функция служит для сохранения питательных свойств продуктов при медленном отваривании в небольшом количестве воды за счет быстрого закипания. При использовании данной функции на больших конфорках добавьте в кастрюлю всего 3 чашки воды, при использовании ее на маленьких конфорках добавьте приблизительно 2 чашки воды. При отваривании риса жидкости должно быть вдвое больше, чем риса. Закрывайте кастрюлю крышкой. Функция быстрого нагрева не подходит для продуктов, которые необходимо отваривать в большом количестве воды (например для макаронных изделий).
- Молоко и другие продукты, при закипании которых образуется пена, могут перелиться через край кастрюли. Используйте кастрюлю с высокими стенками.
- Молоко может пригореть. Перед тем, как налить его в кастрюлю, ополосните кастрюлю холодной водой.
- Чтобы продукты при жарении не прилипали к сковороде, кладите продукты в сковороду, когда она разогреется. Когда растительное или сливочное масло нагреется, оно образует разводы, если наклонить сковороду. Не торопитесь переворачивать продукты. Спустя некоторое время после начала приготовления мясо и омлет с картофелем легко отделяются от сковороды сами.

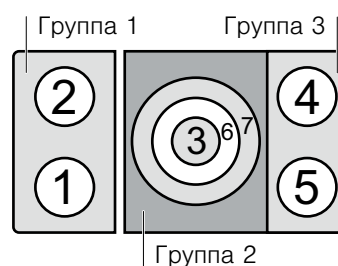
Функция Powerboost

Применение функции Powerboost позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании уровня мощности **9**.

Ограничения при использовании

Данная функция доступна для всех конфорок при условии, что другая конфорка той же группы отключена (см. рисунок). В противном случае, на индикационном поле выбранной конфорки замигают символы **P** и **9**, а затем она автоматически переключится на степень нагрева **9**.

В группе 2 функция Powerboost может быть включена на всех конфорках одновременно (см. рисунок).



Включение функции

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите нужную конфорку. Загорится соответствующий индикатор.
- 2 Нажмите на символ **>>**. Загорится индикатор **P**. Функция включена.

Отключение функции

- 1 Выберите нужную конфорку. Загорится соответствующий индикатор.
- 2 Нажмите на символ **>>**. Буква **P** исчезнет, и конфорка переключится на уровень мощности **9**. Функция отключена.

Указание: При определенных обстоятельствах функция Powerboost может быть автоматически отключена для защиты электронных компонентов внутри варочной поверхности.

Функция таймера

Данную функцию можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического отключения конфорки;
- в качестве сигнального таймера.

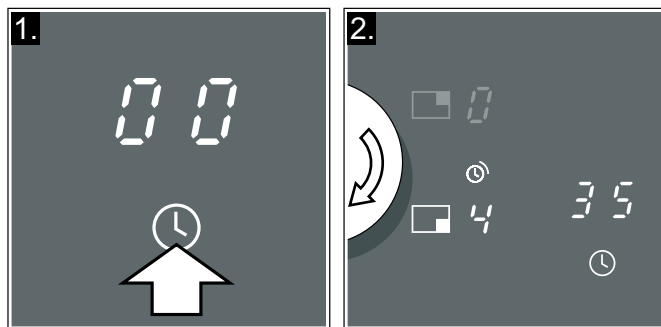
Автоматическое отключение конфорки

Задайте нужное время работы для выбранной конфорки. По истечении этого времени конфорка отключится автоматически.

Программирование

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите нужную конфорку и задайте уровень мощности. Несколько раз нажмите на символ ⌚, пока не загорится индикатор ⌚ выбранной конфорки. На индикационном поле функции таймера загорится индикатор 00.
- 2 Задайте нужное время с помощью переключателя Тірр.



Отсчет времени начнется через несколько секунд. На индикационном поле будет указано самое короткое заданное время.

По окончании заданного времени

По окончании заданного времени конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал.

На конфорке мигает ⌚, а на индикационном поле функции таймера — цифры 00.

Нажмите на символ ⌚. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Выберите конфорку и нажмите на символ ⌚. Измените время с помощью переключателя Тірр или же поверните переключатель, пока не загорятся 00. Индикатор ⌚ погаснет.

Указания

- Выберите конфорку, чтобы увидеть время, остающееся до ее отключения
- Можно задать на таймере время до 90 минут.

Сигнальный таймер

На сигнальном таймере можно задать время до 90 минут. Он работает независимо от варочной панели.

Программирование

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Нажмите на символ ⌚. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
- 2 Задайте нужное время поворотом переключателя Тірр.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера мигает 00. Нажмите на символ ⌚. Индикаторы погаснут, звуковой сигнал прекратится.

Изменение или отмена заданного времени

Нажмите на символ ⌚ и измените время с помощью переключателя Тірр или же поверните переключатель Тірр, пока на индикационном поле функции таймера не загорятся 00.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках варочной панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки загорается индикатор остаточного тепла.

Период работы конфорки, после которого включается функция автоматического ограничения времени, зависит от заданного уровня мощности и составляет от 1 до 10 часов.

Базовые настройки

Варочная панель имеет различные базовые настройки. Некоторые из этих настроек можно изменить.

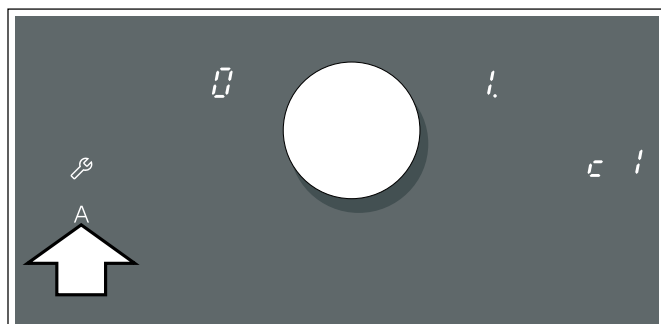
Показания индика- тора	Функция
с 1	Звуковые сигналы 0 Большинство сигналов отключено. 1 Все сигналы включены*
с 2	Блокировка от включения детьми 0 Выключена* 1 Включена
с 3	Возврат к настройкам по умолчанию 0 Возврат к настройкам по умолчанию
с 4	Выбор конфорки 1 С ограничением по времени: конфорка остается выбранной только в течение 5 секунд.* 2 Без ограничения по времени: последняя запрограммированная конфорка остается выбранной.
с 5	Функция Power-Management 0 = отключена.* 1 = 1000 Вт, минимальная мощность. 2 = 1500 Вт. 3 = 2000 Вт. ... 9 или 9. = максимальная мощность варочной панели.

*Заводские настройки

Доступ к базовым настройкам

Варочная панель должна быть выключена.

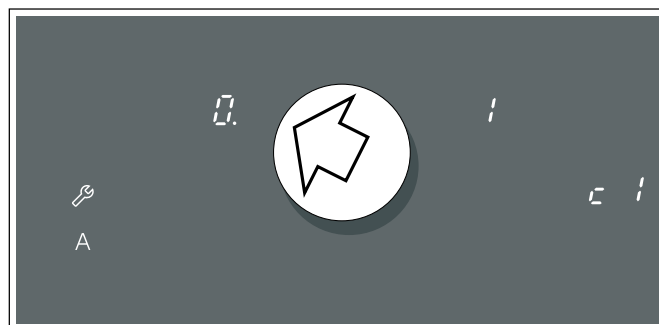
- 1 Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
- 2 В течение последующих 10 секунд загорится индикатор 0. Нажмите на символ A и удержите его в течение 4 секунд, пока не прозвучит второй сигнал подтверждения.



На индикационном поле функции таймера загорятся с 1

- 3 Несколько раз нажмите на символ A, пока не появится индикатор нужной функции.

- 4 Затем выберите нужный вариант настройки с помощью переключателя Tipr. Для этого сместите переключатель в сторону нужного варианта настройки. Выбранный вариант будет отмечен точкой (см. рисунок).



- 5 Нажмите на символ A и удержите его в течение более 4 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Новые настройки сохранены.

Выход из меню базовых настроек

Для выхода из меню базовых настроек выключите варочную панель нажатием главного выключателя.

Уход и очистка

Советы и разъяснения, включенные в этот раздел, помогут вам правильно осуществлять очистку варочной панели и уход за ней.

Варочная панель

Очистка

Очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи. Таким образом можно избежать пригорания прилипших остатков пищи. Очищайте варочную панель, только когда она остынет.

Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей. Внимательно прочитайте указания по применению на упаковке средства.

Никогда не используйте:

- Абразивные порошки
- Агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов и пятновыводители
- Жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность
- Устройства для очистки под давлением или пароочистители

Скребок для стекла

Удаляйте сильные загрязнения скребком для стекла.

- 1 Снимите со скребка защитный чехол.
- 2 Лезвием очистите поверхность варочной панели.

Не очищайте варочную панель чехлом скребка — так можно поцарапать поверхность.

Существует опасность получения травм!

Скребок очень острый. Существует опасность пореза. Когда скребок не используется, надевайте на его лезвие чехол. При повреждении лезвия сразу произведите его замену.

Уход

Используйте средства для сохранения и защиты варочной панели. Следуйте указаниям по применению на упаковке средства.

Переключатель Típp

Для очищения переключателя Típp рекомендуется использовать теплую воду с небольшим количеством моющего средства. Не пользуйтесь абразивными средствами и не трите поверхность ручки. Запрещается мыть переключатель Típp в посудомоечной машине или погружать его в воду для мытья посуды. Это может его испортить.

Рама варочной панели

Чтобы не повредить раму варочной панели, следуйте данным указаниям.

- Используйте горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства или острые предметы.
- Не используйте скребок для стекла.

Устранение неполадок

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Перед тем как обратиться в сервисный центр, прочтите следующие рекомендации.

Показания индикатора	Неполадка	Решение
Отсутствуют	Прервана подача электротока. Подключение прибора не соответствует схеме подключения. Сбой в электронной системе.	С помощью других электроприборов проверьте, нет ли перебоев в подаче электротока. Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме. Если после выполнения вышеописанных действий неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.
E + цифра / d + цифра / E + цифра	Сбой в электронной системе.	Отключите варочную панель от сети. Через 30 секунд снова подключите прибор. * Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.
$F0 / F9$	Произошел внутренний сбой в работе.	Отключите варочную панель от сети. Подождите 30 секунд и снова включите ее. *
H	Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась.	Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели. *
$F4$	Электронная система перегрелась, и все конфорки отключились.	
$U1$	Недопустимое напряжение питания, выходящее за нормальные рабочие пределы.	Свяжитесь с электроснабжающей компанией.
$U2 / U3$	Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель.	Подождите, пока электронная система остынет, и снова включите ее.

* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.

Шум во время работы прибора

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых разогревается дно посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

Сильное гудение, наподобие трансформатора

Это гудение возникает при приготовлении пищи на конфорке с высокой степенью нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. При снижении степени нагрева это гудение исчезает или ослабевает.

Тихий свист

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

Потрескивание

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыке соединений слоев различных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество

продуктов и способ их приготовления могут влиять на описываемые шумы.

Сильный свист

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальной степени нагрева. При снижении степени нагрева свист исчезает или ослабевает.

Шум вентилятора

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого в варочной панели установлен охлаждающий вентилятор, который включается при достижении определенной температуры, зависящей от степени мощности. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадке.

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.

Опасность удара током!

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

9000712098 ru (911129)

GAGGENAU