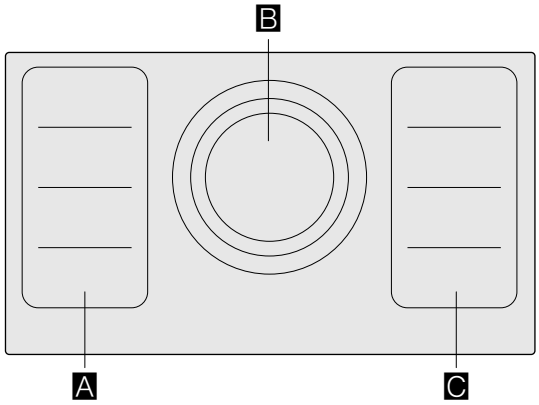
CI 292

Варочная панель



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

* IEC 60335-2-6

Оглавление

Использование по назначению **4**

Важные указания по технике безопасности **5**

Причины повреждений **6**
Обзор 6

Защита окружающей среды **7**
Советы по экономии электроэнергии 7

Приготовление с помощью индукционного нагрева **7**
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева 7
Посуда 7

Знакомство с прибором **9**
Панель управления 9
Конфорки 10
Индикация остаточного тепла 10

Магнитная панель со съёмным магнитным переключателем **11**
Снятие магнитного переключателя 11
Хранение магнитного переключателя 11

Управление прибором **11**
Включение и выключение варочной панели 11
Регулировка конфорок 11
Рекомендации по приготовлению 12

Функция свободной зоны нагрева **15**
Рекомендации по использованию посуды 15
Использование двух независимых друг от друга конфорок 15
Использование одной конфорки 15

Функция передачи **16**

Функция «Профессиональный повар» **17**
Активация 17
Деактивация 18
Изменение установок 18

Функции таймера **18**
Автоматическая функция времени приготовления 18
Таймер 19
Функция секундомера 19

Функция «Booster» для кастрюль **20**
Активация 20
Деактивация 20

Функция «Booster» для сковород **20**
Рекомендации по использованию 20
Активация 20
Деактивация 21

Функция поддержания в горячем состоянии **21**
Активация 21
Деактивация 21

Функция сенсора жарения **22**
Преимущества при жарении 22
Подходящая кухонная посуда 22
Температурный режим 22
Таблица 23
Установка 25

Блокировка от включения от детьми **25**
Включение и выключение блокировки для безопасности детей 25

Защита дисплея при очистке **26**

Автоматическое отключение **26**

Основные установки **27**
К базовым установкам можно перейти следующим образом: 28

Проверка посуды **28**

Очистка **29**
Варочная панель 29
Рама варочной панели 29
Съёмный магнитный переключатель 29

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ) **30**

Что делать в случае неисправности? **32**

Служба сервиса **33**

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**

⚠ 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.

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.

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

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

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

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

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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, 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 8 лет и их контролируют взрослые.

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

Процесс приготовления необходимо контролировать. Быстрые процессы приготовления следует контролировать непрерывно.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при использовании индукционных варочных панелей и приближении к ним во время их эксплуатации. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

⚠ 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.

Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

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, связанная с магнитным полем!

Съёмные элементы управления являются магнитными и могут воздействовать на электронные имплантаты,например, кардиостимулятор или инжектор инсулина. Лицам, имеющим электронные имплантаты, нельзя носить такие элементы управления близко к телу(например, в карманах рубашки или брюк). Расстояние до кардиостимулятора должно составлять не менее 10 см.

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 кастюля 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.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Защита окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

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

Приготовление с помощью индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева существенно отличается от стандартного приготовления, поскольку в этом случае тепло образуется непосредственно в посуде. Это обеспечивает целый ряд преимуществ:

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убежавшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

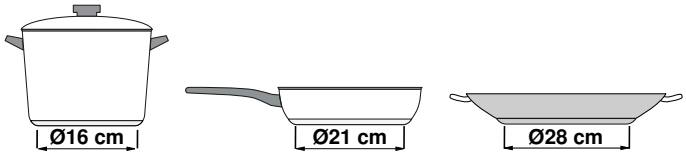
Посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе ⟶ "Проверка посуды".

Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.

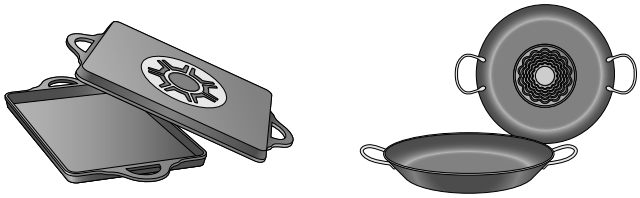


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Информацию об установке посуды можно найти

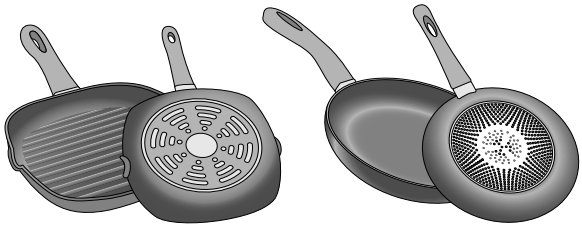
в главе ⟶ "Функция свободной зоны нагрева".

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

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



Неподходящая посуда

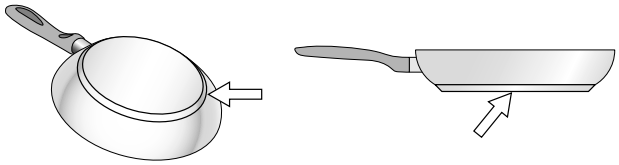
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде,например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



Неподходящий диаметр дна посуды или ее отсутствие на конфорке

Если на выбранную конфорку не поставить посуду или если размер посуды или материал, из которого она изготовлена, не подходят для индукционных панелей, символ степени нагрева на индикаторе конфорки замигает. 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.

Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

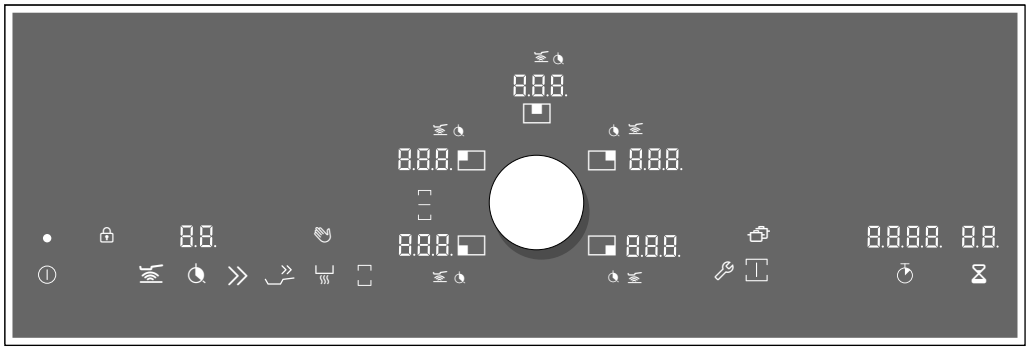
Автоматическое распознавание при использовании двух- или трёхконтурной конфорки

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

Знакомство с прибором

Информацию о размерах и мощности конфорок можно найти в обзоре. ⟶ "" на страница 2

Панель управления



Кнопки сенсора	
	Главный выключатель
	Функция сенсора жарения
	Функция таймера
	Функция «Booster» для кастрюль
	Функция «Booster» для сковород
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Функция свободной зоны нагрева
	Базовые установки
	Функция «Профессиональный повар»
	Секундомер
	Таймер

Индикаторы	
0	Рабочий режим
	Конфорка
1-9	Ступени нагрева конфорок
	Функция сенсора варки
	Функция сенсора жарения
	Автоматическая функция времени приготовления
P	Функция «Booster» для кастрюль
b	Функция «Booster» для сковород
L	Функция поддержания в горячем состоянии
H/h	Остаточное тепло
00	Функция таймера
00.00	Функция секундомера
	Защита дисплея при очистке
	Блокировка для безопасности детей

Индикаторы	
	Функция свободной зоны нагрева активирована
	Функция свободной зоны нагрева деактивирована
	Функция передачи

Кнопки сенсора

Во время нагрева варочной панели горят символы кнопок сенсора, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция. Раздаётся сигнал подтверждения.

Указания

- Соответствующие символы кнопок сенсора горят в зависимости от их доступности.
  Индикаторы доступных функций загораются белым цветом. После выбора функции соответствующий индикатор горит оранжевым цветом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Наличие влаги оказывает отрицательное воздействие на функционирование прибора.

Конфорки

Конфорки		
▭ / ◯	Простая конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
◎	Трёхконтурная конфорка	Конфорка включается автоматически при использовании кухонной посуды с дном, размер которого соответствует размеру внешней зоны (◎ или ◎).
▤	Свободная зона нагрева	См. главу ⟶ "Функция свободной зоны нагрева"
Используйте только подходящую для индукционной варочной панели кухонную посуду, см. раздел ⟶ "Приготовление с помощью индукционного нагрева"		

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла, который показывает с помощью символа, если конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, пока горит индикатор остаточного тепла.

В зависимости от количества остаточного тепла, отображается следующее:

- Индикация H: высокая температура
- Индикация h: низкая температура

Если вы уберёте посуду с конфорки во время процесса приготовления, индикатор остаточного тепла и выбранная конфорка мигают поочерёдно.

Когда конфорка выключена, горит индикатор остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

Магнитная панель со съёмным магнитным переключателем

Twistpad представляет собой зону настройки, на которой с помощью магнитного переключателя можно выбирать конфорки и устанавливать ступень нагрева.

Магнитный переключатель расположен в центре отмеченной зоны Twistpad. Для активации конфорки поверните магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки. Установите ступень нагрева, поворачивая магнитный переключатель.

Расположите магнитный переключатель в зоне настройки (Twistpad) так, так чтобы он находился в центре площадки с индикаторами, которые ограничивают область панели магнитного переключателя.

Указание: Даже если магнитный переключатель не находится точно по центру, это не окажет отрицательного влияния на его функционирование.

Снятие магнитного переключателя

При снятии магнитного переключателя активируется функция защиты при вытирании.

Магнитный переключатель можно снять в процессе приготовления. Функция защиты при вытирании активируется на 10 минут. Если по истечении этого времени магнитный переключатель не будет возвращён в своё положение, варочная панель выключается.

⚠ **Опасность возгорания!!**

Если в течение 10 секунд в зону Twistpad будет перемещён металлический предмет, варочная панель может продолжать нагреваться. Поэтому всегда выключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

Хранение магнитного переключателя

Внутри магнитного переключателя находится сильный магнит. Держите его вдали от магнитных носителей данных, например, кредитных карточек или карт с магнитной полосой, чтобы не повредить их.

Также в подобных случаях возможно возникновение неисправностей телевизоров и дисплеев.

Указание: Съёмный переключатель является магнитными. Прикреплённые к нижней стороне металлические части могут оцарапать поверхность варочной панели. Всегда тщательно очищайте магнитный переключатель.

Управление прибором

В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: переведите магнитный переключатель в зону настройки. Прикоснитесь к символу ⏻. Мигают символы, относящиеся к конфоркам и функции, доступные в данный момент. Рядом с конфорками горит 0. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ⏻, пока индикатор не погаснет. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла горит до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Выбранные установки сохраняются в памяти в течение 5 секунд после выключения варочной панели.
  Если в течение данного промежутка времени варочная панель снова будет включена, мигают предварительно установленные ступени нагрева. При нажатии на магнитный переключатель в течение следующих 5 секунд настройки принимаются.
  Если магнитный переключатель не нажат или нажата другая кнопка сенсора, все прежние установки будут удалены.

Регулировка конфорок

Установите магнитным переключателем нужную ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

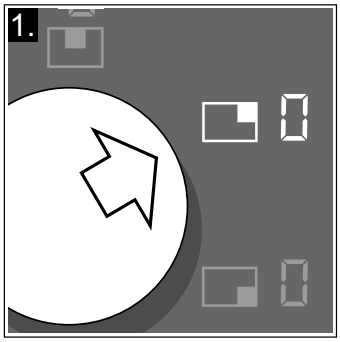
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. которое отображается на индикаторе конфорки с помощью **.5**.

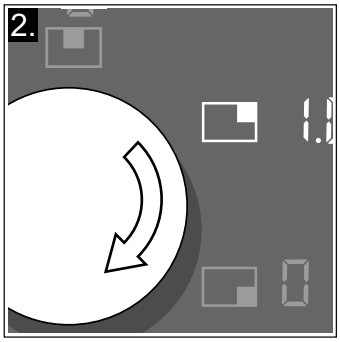
Выбор конфорки и ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1 Выберите конфорку. Для этого нажмите магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки.

2 В течение следующих 10 секунд поверните магнитный переключатель, так чтобы на дисплее загорелась требуемая ступень нагрева.





Ступень нагрева конфорки установлена.

Указания

– При установке посуды на свободную зону нагрева следует учитывать размер посуды, см. главу ⟶ "Функция свободной зоны нагрева".
Посуда распознаётся и выбор конфорки осуществляется автоматически. Вы можете выполнить установки.

– Если после выполнения установок индикторы мигают, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева. См. главу ⟶ "Проверка посуды"

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и измените требуемую ступень нагрева конфорки магнитным переключателем.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и поворачивайте магнитный переключатель, пока не появится 0. Конфорка выключается и горит индикатор остаточного тепла.

Указания

– Индикатор конфорки мигает, если на индукционной конфорке отсутствует посуда. Через некоторое время конфорка выключится.

– Если перед включением варочной панели на конфорке находится посуда, то самое позднее через 20 секунд после задействования главного выключателя посуда распознаётся и осуществляется автоматический выбор конфорки. В течение следующих 10 секунд установите ступень нагрева. В противном случае через 20 секунд конфорка снова выключится.
Посуда распознаётся как одна ёмкость также в том случае, если при включении на варочной панели находятся несколько кастрюль или сковород.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установить ступень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выступать пар.
- После завершения приготовления держать блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для достижения оптимального результата приготовления с учётом требований к здоровой пище не следует нагревать масло или жир до образования дыма.
- Для подрумянивания блюд следует жарить продукты поочерёдно небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению можно найти в главе ⟶ "Защита окружающей среды"

Таблица рецептов

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно ступени нагрева подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

	Ступень нагрева конфорки	Время приготовления (мин)
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1 - 1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1 - 2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичная похлёбка	1. - 2	-
Молоко*	1. - 2.	-
Варка сосисок в воде*	3 - 4	-
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3 - 4	15 - 25
Гуляш глубокой заморозки	3 - 4	35 - 55
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клёцки*	4. - 5.	20 - 30
Рыба*	4 - 5	10 - 15
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1 - 2	3 - 6
Взбитые соусы, например, соус «Бернез», голландский соус	3 - 4	8 - 12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2. - 3.	15 - 30
Молочный рис***	2 - 3	30 - 40
Картофель в мундире	4. - 5.	25 - 35
Отварной картофель	4. - 5.	15 - 30
Изделия из теста, макароны*	6 - 7	6 - 10
Рагу, густой суп	3. - 4.	120 - 180
Супы	3. - 4.	15 - 60
Овощи	2. - 3.	10 - 20
Овощи глубокой заморозки	3. - 4.	7 - 20
Приготовление в скороварке	4. - 5.	-
Тушение		
Рулеты	4 - 5	50 - 65
Тушёное мясо	4 - 5	60 - 100
Гуляш***	3 - 4	50 - 60

* Без крышки
** Несколько раз перевернуть
***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.

	Ступень нагрева конфорки	Время приго-товления (мин)
Тушение/ жарение с малым количеством масла*		
Шницель, в панировке или без	6 - 7	6 - 10
Шницель, глубокой заморозки	6 - 7	8 - 12
Котлета, в панировке или без**	6 - 7	8 - 12
Стейк (3 см толщиной)	7 - 8	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)**	5 - 6	10 - 20
Грудка птицы, глубокой заморозки**	5 - 6	10 - 30
Фрикадельки (3 см толщиной)**	4. - 5.	20 - 30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)**	6 - 7	10 - 20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5 - 6	8 - 20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6 - 7	8 - 20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6 - 7	8 - 15
Лангустины, креветки	7 - 8	4 - 10
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты	7 - 8	10 - 20
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7 - 8	15 - 20
Продукты глубокой заморозки, например, блюда для жарения	6 - 7	6 - 10
Блины (выпекание одного за другим)	6. - 7.	-
Омлет (жарение одного за другим)	3. - 4.	3 - 6
Яичница-глазунья	5 - 6	3 - 6
Жарение во фритюре* (порции по 150–200 г, жарение порциями в 1–2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8 - 9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7 - 8	-
Мясо, например, цыплёнок кусочками	6 - 7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	6 - 7	-
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6 - 7	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4 - 5	-

* Без крышки
** Несколько раз перевернуть
***Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8 - 8.

Функция свободной зоны нагрева

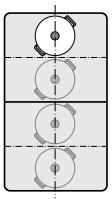
При необходимости, свободную зону нагрева можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При активированной функции свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

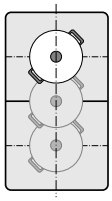
Рекомендации по использованию посуды

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

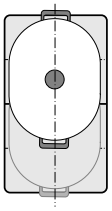
Использование одной конфорки



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

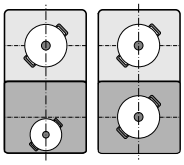


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

Использование двух независимых друг от друга конфорок



Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга.
Установите требуемую ступень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

Использование двух независимых друг от друга конфорок

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

Активация

См. главу ⟶ "Управление прибором"

Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

Объединение конфорок

1 Установите посуду. Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и установите ступень нагрева конфорки.

2 Коснитесь символа ⬚. Загорается индикатор ⬚.

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

Указания

– Если для обеих конфорок перед объединением установлена различная ступень нагрева, то обе конфорки при активации переключаются на ступень нагрева 0.

– При программировании автоматической функции времени приготовления для одной конфорки эта функция будет активна также для другой конфорки при их объединении.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева, и магнитным переключателем установите ступень нагрева конфорки.

Добавление новой посуды

1 Установите новую посуду на подходящее место в зависимости от её размера. См.
Если посуда установлена правильно, выполняется её распознавание и автоматический выбор конфорки. Мигает соответствующая часть индикации ⬚.

2 Подтвердите установку в течение 90 секунд с помощью магнитного переключателя. Индикаторы больше не мигают, выполняется нагрев посуды.

Указание: Если индикаторы продолжают мигать, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева ⟶ "Проверка посуды"

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

Разделение конфорок

1 Выберите одну из двух конфорок, относящихся к свободной зоне нагрева.

2 Прикоснитесь к символу ⊡.

3 На индикаторе зоны нагрева появляется символ ⊡.

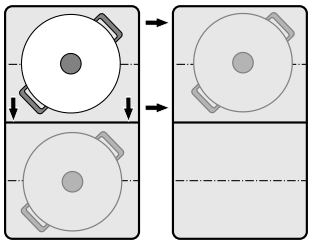
Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

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

Функция передачи

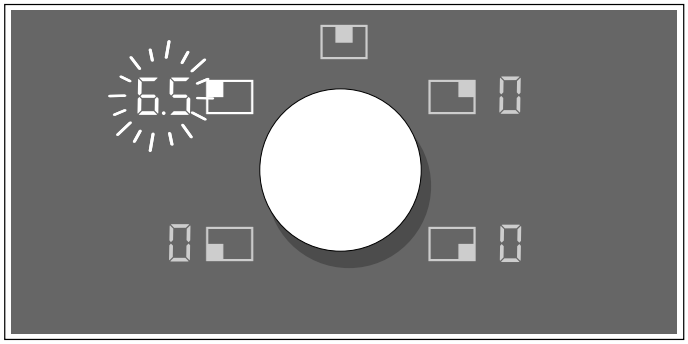
Данная функция позволяет перенести установки одной конфорки на другую конфорку.

Данная функция доступна при использовании свободных зон нагрева.

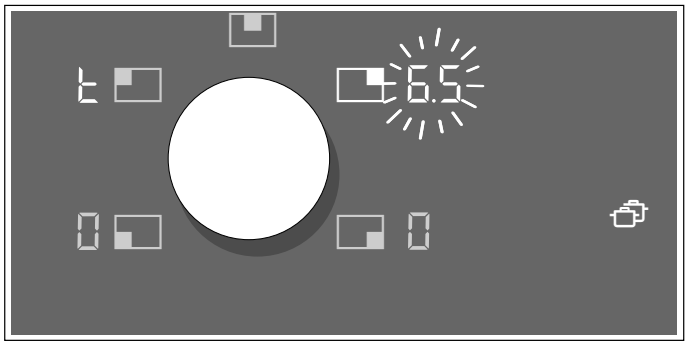


Указание: Дополнительную информацию о правильной установке посуды можно найти в главе ⟶ "Функция свободной зоны нагрева"

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



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



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

Указания

– Переместите посуду на невключенную конфорку, для которой не были предварительно выбраны настройки или на которой не стояла перед этим посуда.

– Если при перемещении посуды на свободную зону нагрева активируется функция свободной зоны нагрева, установки принимаются автоматически.

- Установленное время приготовления также переносится на новую конфорку. Функция сенсора жарения не переносится.
- Если ни одна конфорка не включена, то функции «Booster» можно переустанавливать только слева направо или справа налево.
- Если новая ёмкость устанавливается на другую конфорку перед подтверждением настроек, то данная функция будет доступна для обеих ёмкостей. Подтвердите выбор нужной конфорки.
- При перемещении нескольких ёмкостей данная функция будет доступна только для последней из перемещённых ёмкостей.
- Во время выполнения установок посуда может быть снова перемещена на прежнюю конфорку. Нагрев конфорки выполняется с учётом прежней установки, подтверждение не требуется.

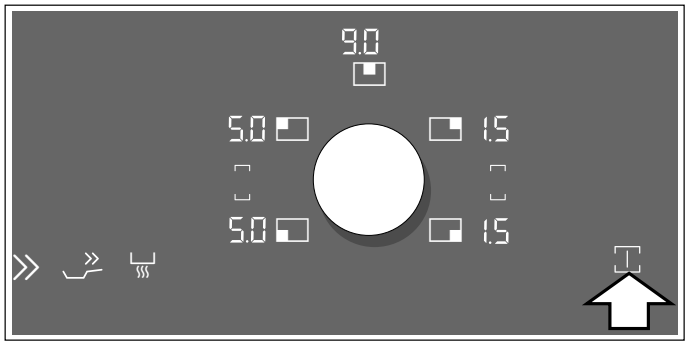
Функция «Профессиональный повар»

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

Активация

1 Включите варочную панель.

2 Прикоснитесь к символу ⌶.
На индикаторах конфорок загораются предварительно установленные ступени нагрева. Свободные зоны нагрева объединены, и их разделение невозможно.



3 В течение 8 минут установите подходящую посуду. Как только посуда будет распознана, будет выбрана соответствующая конфорка. Ступень нагрева можно изменить магнитным переключателем.
По истечении времени установки индикаторы свободных конфорок начинают мигать.

4 В течение 90 секунд снова прикоснитесь к символу ⌶, чтобы продлить время активации функции «Профессиональный повар». Неиспользуемые конфорки отключатся, если вы не прикоснётесь к символу.

Указания

- В режиме «Профессиональный повар» можно установить также функцию «Booster» для кастрюль, функцию «Booster» для сковород, а также функцию поддержания в горячем состоянии. Свободная зона нагрева не может быть разделена.
- Если установлена неподходящая посуда (например, посуда из алюминия), индикатор ступени нагрева мигает до тех пор, пока посуда остаётся на конфорке. Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе ⟶ "Проверка посуды".

Деактивация

Немедленное выключение функции: прикоснитесь к символу ⊥. Все конфорки переключаются на ступень нагрева 0. Символ ⊥ горит белым цветом.

Автоматическое выключение функции: если через 8 минут на одну или несколько конфорок не была установлена подходящая посуда, начинает мигать символ ⊥ и соответствующие индикаторы конфорок в течение 90 секунд. Для выключения функции дважды прикоснитесь к символу ⊥.
Если вы не прикоснётесь к символу ⊥, функция «Профессиональный повар» автоматически выключится через 90 секунд. Символ ⊥ горит белым цветом, незанятые конфорки переключаются на ступень нагрева 0. Для эксплуатируемых конфорок сохраняются установленные ступени нагрева.

Изменение установок

Предлагаемые значения можно изменить в меню «Базовые установки». См. главу ⟶ "Основные установки"

Функции таймера

Для этой варочной панели предусмотрены три функции таймера:

- Автоматическая функция для времени приготовления
- Таймер
- Функция секундомера

Автоматическая функция времени приготовления

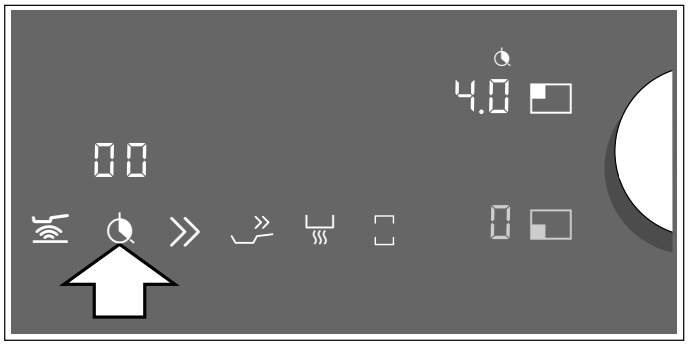
По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

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

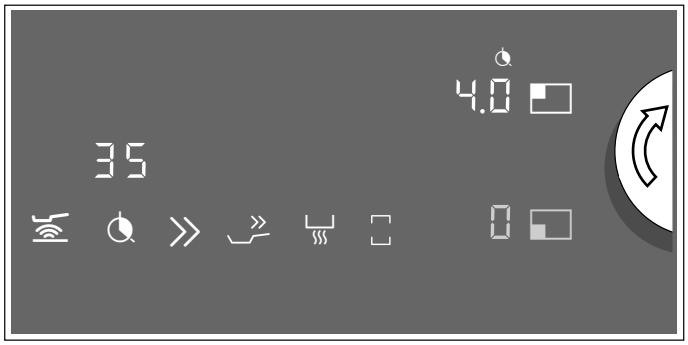
Установка:

1 Выберите конфорку и нужную ступень нагрева.

2 Прикоснитесь к символу ◔. Индикатор ◔ выбранной конфорки загорается. На индикаторе таймера загорается 00.



3 Выберите магнитным переключателем требуемое время приготовления.



Начинается отсчёт времени приготовления.

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

Функция сенсора жарения

При программировании для конфорки времени приготовления и активации сенсора жарения отсчёт времени приготовления начинается сразу, а не после того, как будет достигнут выбранный температурный режим.

Изменение или сброс установленного времени

Выберите конфорку и коснитесь символа ◔.

Измените время приготовления с помощью магнитного переключателя или установите 00 , чтобы удалить время приготовления.

По истечении времени

Конфорка выключается. Раздаётся сигнал, конфорка показывает 0, на индикаторе таймера мигает 00. Прикоснитесь к любому символу или задействуйте магнитный переключатель. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Указания

- Если запрограммировано одно время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе таймера всегда будет отображаться истекающее первым время приготовления. Индикатор ◔ выбранной конфорки горит оранжевым.
- Чтобы запросить оставшееся время приготовления для конфорки, выберите соответствующую конфорку. Время приготовления появляется на 10 секунд.

Таймер

На таймере можно устанавливать время до 99 минут.

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

Установка функции

1 Прикоснитесь к символу ⧗, на индикаторе таймера появляется 00.

2 Выберите требуемое время магнитным переключателем.

3 Снова прикоснитесь к символу ⧗ для подтверждения выбранного времени.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Изменение или сброс установленного времени

Прикоснитесь к символу ⧗ и измените время магнитным переключателем или установите на 00.

По истечении времени

В течение трёх минут звучит сигнал. На индикаторе таймера мигает 00. Снова прикоснитесь к символу ⧗. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Функция секундомера

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

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

Активация

Коснитесь символа ⏱. На индикаторе секундомера появляется 00.00.

Начинается отсчёт времени.

Деактивация

Прикоснитесь к символу ⏱, выполнение функции секундомера приостанавливается. Индикаторы секундомера продолжают гореть.

При повторном прикосновении к символу ⏱ в течение того времени, пока он горит оранжевым цветом, отсчёт времени продолжается.

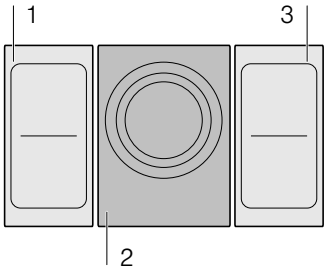
При прикосновении к символу ⏱ и удерживании индикаторы гаснут.

Функция деактивирована.

Функция «Booster» для кастрюль

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

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



Указание: Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, для неё можно также активировать функцию «Booster».

Активация

1 Выберите конфорку.

2 Прикоснитесь к символу ≫.
Загорается индикатор P.

Функция активирована.

Деактивация

1 Выберите конфорку.

2 Прикоснитесь к символу ≫, задействуйте магнитный переключатель или выберите другую функцию.
Индикатор P гаснет и конфорка переключается на ступень нагрева 9.

Функция деактивирована.

Указания

– При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

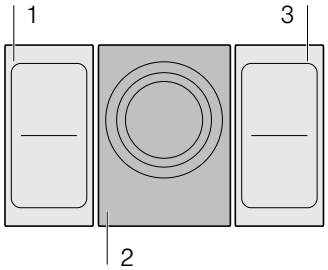
– Если перед активацией функции для приготовления на сковороде была установлена ступень нагрева, она снова автоматически принимается после деактивации функции.

Функция «Booster» для сковород

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

После деактивации функции выберите ступень нагрева, подходящую для вашего блюда.

Данная функция всегда может быть активизирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рис.).



Указание: Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно также активировать функцию «Booster» для приготовления на сковороде.

Рекомендации по использованию

- Используйте только ту посуду, которая не была предварительно нагрета.
- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте ёмкости с тонким дном.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустую разогреваемую посуду либо разогреваемые жир, растительное или сливочное масло.
- Не закрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду на середину конфорки. Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует размеру конфорки.
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в разделе

Активация

1 Выберите конфорку .

2 Прикоснитесь к символу ≫. Загорается индикатор b.

Функция активирована.

Деактивация

1 Выберите конфорку .

2 Прикоснитесь к символу , задействуйте магнитный переключатель или выберите другую функцию. Индикатор b гаснет. Ступень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки 9.

Функция деактивирована.

Указания

– При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

– Если перед активацией функции для приготовления на сковороде была установлена ступень нагрева, она снова автоматически принимается после деактивации функции.

Функция поддержания в горячем состоянии

Данная функция прекрасно подходит для поддержания готовых блюд и посуды в горячем состоянии, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

Активация

1 Выберите конфорку:

2 В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу .
На индикаторе появляется L .

Функция активирована.

Деактивация

1 Выберите конфорку.

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

Функция деактивирована.

Функция сенсора жарения

Благодаря функции сенсора жарения выполняется регулировка температуры сковороды с помощью температурных режимов. Соответствующая температура сохраняется во время всего процесса жарения.

Данная функция доступна для всех конфорок.

Преимущества при жарении

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры.Это позволяет экономить электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.
- Функция жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

Указания

– Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.

– Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.

– Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.

Подходящая кухонная посуда

Выберите конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды, и поставьте ёмкость на середину этой конфорки.

Для данной функции имеются специальные сковороды. Эти принадлежности можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер:

- **GP900001** ёмкость малого размера (диаметр 15 см)
- **GP900002** ёмкость среднего размера (диаметр 18 см)
- **GP900003** ёмкость большого размера (диаметр 21 см)
- **GP900004** ёмкость большого размера (диаметр 28 см)

Эти сковороды имеют антипригарное покрытие, благодаря чему при жарении требуется совсем немного растительного масла.

Указания

– Функция сенсора жарения установлена специально для данного вида и размера сковороды.

– При использовании свободных зон нагрева и сковороды неподходящего размера или при неправильной установке сковороды может случиться так, что функция сенсора жарения не будет активирована. См. главу ⟶ "Функция свободной зоны нагрева".

– Сковороды других типов могут перегреться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите более низкую температуру, а затем увеличьте при необходимости.

Температурный режим

Температурный режим		Подходят для
1	Очень низкая	Приготовление и консервирование соусов, легкое тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина.
2	Низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина, например, приготовление омлета.
3	Средняя низкая	Жарение рыбы и крупно нарезанных продуктов, например, мясные тефтели и колбаски.
4	Средняя высокая	Жарение стейков, среднепрожаренных или хорошо прожаренных, глубокой заморозки, в панировке и тонко нарезанных продуктов, например, шницель, рагу и овощи.
5	Высокая	Жарение блюд при высокой температуре, например, стейки с кровью, картофельные оладьи и жареный картофель.

Таблица

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно температурные режимы подходят для соответствующих блюд. Время жарения может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

Предварительно нагрейте пустую сковороду, добавьте масло и положите продукт после звукового сигнала.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо		
Шницель в панировке или без	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлеты*	3	10 - 15
Кордон блю, венский шницель*	4	10 - 15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	5	6 - 8
Стейк, средне- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10 - 20
Колбаски, вареные или сырые*	3	8 - 20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, фрикадельки с начинкой*	3	6 - 30
Паштет	2	6 - 9
Рагу, гирос	4	7 - 12
Мясной фарш	4	6 - 10
Шпиг	2	5 - 8
Рыба		
Рыба, жареная, целиком, например, форель	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке или без	3 - 4	10 - 20
Креветки, крабы	4	4 - 8
Блюда из яиц		
Блины**	5	-
Омлет**	2	3 - 6
Яичница-глазунья	2 - 4	2 - 6
Яичница-болтунья	2	4 - 9
Шмаррен по-королевски	3	10 - 15
французские тосты**	3	4 - 8
Картофель		
Жареный картофель (из картофеля в мундире)	5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля)	4	15 - 25
Картофельные оладьи**	5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски	1	50 - 55
Глазированный картофель	3	15 - 20

* Несколько раз перевернуть

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

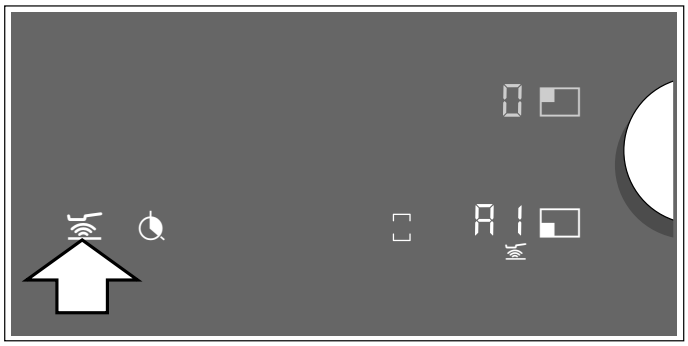
	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	1 - 2	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4 - 12
Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4 - 15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	1	10 - 20
Грибы	4	10 - 15
Глазированные овощи	3	6 - 10
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15 - 20
Кордон блю*	4	10 - 30
Грудка птицы*	4	10 - 30
Куриные нагеты	4	10 - 15
Гирос, кебаб	3	5 - 10
Рыбное филе, в панировке или без	3	10 - 20
Рыбные палочки	4	8 - 12
Картофель фри	5	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	3	6 - 10
Весенние рулеты	4	10 - 30
Камамбер/сыр	3	10 - 15
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25 - 35
Соус «Бешамель»	1	10 - 20
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10 - 20
Консервированные соусы, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	1	25 - 35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15 - 25
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7 - 10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, Макароны	1	5 - 10
Крутоны	3	6 - 10
миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	4	3 - 15

* Несколько раз перевернуть
** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

Установка

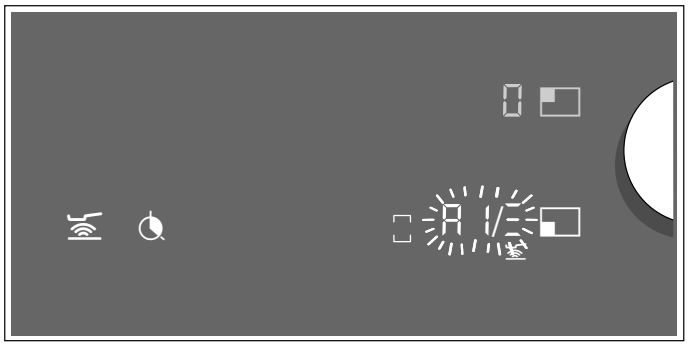
Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Ставьте пустую сковороду на конфорку.

1 Выберите конфорку и прикоснитесь к символу. На индикаторе конфорки горит и отображается температурный режим A 1.



2 В течение следующих 10 секунд выберите требуемый температурный режим магнитным переключателем.

3 На индикаторе конфорки отображается процесс нагрева с _ до ‾ и мигает поочерёдно с установленным температурным режимом. Когда будет достигнута установленная температура жарения, раздастся сигнал и индикатор нагрева погаснет. Снова отображается температурный режим.



4 После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

Указание: Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение функции сенсора жарения

Выберите конфорку и прикоснитесь к символу или установите температурный режим 0 магнитным переключателем. Раздаётся звуковой сигнал и гаснет символ. Функция деактивирована.

Блокировка от включения от детьми

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Активация: снимите магнитный переключатель с варочной панели. Индикатор горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Деактивация: установите магнитный переключатель в зоне Twistpad.

Указание: Если при снятии магнитного переключателя варочная панель включена, сначала активируется функция защиты дисплея при очистке. Если по истечении 10 минут магнитный переключатель не будет снова установлен, варочная панель отключается и активируется блокировка для безопасности детей.

Защита дисплея при очистке

В случае вытирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

Активация: снимите магнитный переключатель. Раздаётся звуковой сигнал. Мигает индикатор и установки варочной панели. Панель управления блокируется на 10 минут. Теперь вы можете вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

Деактивация: в течение 10 минут снова установите магнитный переключатель. Панель управления разблокирована. Для преждевременного отключения функции снова установите магнитный переключатель до истечения 10 минут.

Автоматическое отключение

Если конфорка включена в течение длительного времени и ни одна из настроек не была изменена, срабатывает функция автоматического выключения.

Нагрев конфорки прекращается. Раздаётся сигнал и на индикаторе конфорки загорается индикация остаточного тепла h или H.

Конфорку можно снова выбрать и настроить в любое время.

Момент активации функции автоматического выключения зависит от установленной ступени нагрева конфорки (через 1–10 часов).

Основные установки

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

Индикация	Функция
	Звуковые сигналы
	ON Все сигналы включены.*
c 1	OFF Почти все сигналы выключены.
	Время выбора конфорки
	5 Конфорка остаётся выбранной в течение 5 секунд.
	10 Конфорка остаётся выбранной в течение 10 секунд.*
	15 Конфорка остаётся выбранной в течение 15 секунд.
c2	OFF Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная конфорка.
	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели
	0 Выкл.*
	1.0 1000 Вт, минимальная мощность
	1.5 1500 Вт
	2.0 2000 Вт
	...
c3	9.0 9000 Вт Максимальная мощность варочной панели
	Возврат к заводским установкам
	OFF Сохранение индивидуальных установок.*
c4	ON Возврат к заводским установкам.
	Функция «Профессиональный повар»
	Выберите отдельную конфорку, чтобы выполнить предварительную установку ступени нагрева для функции «Профессиональный повар».
	Предварительно установленные значения*: Левая свободная зона нагрева: 5.0 Средняя конфорка: 9.0
c6	Правая свободная зона нагрева: 1.5
	Посуда, проверка результата приготовления
	0 Не подходит
	1 Не оптимальный
c7	2 Подходит

*Заводская установка

К базовым установкам можно перейти следующим образом:

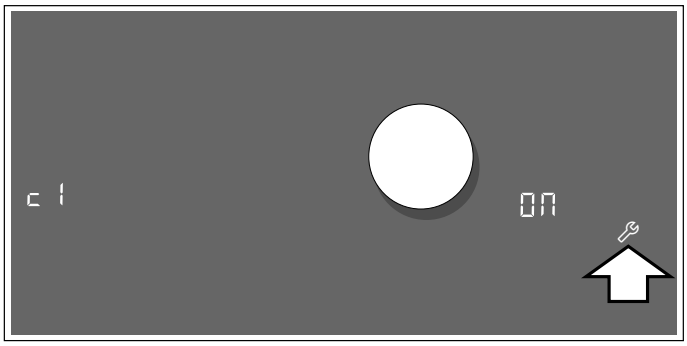
Варочная панель должна быть выключена.

1 Включите варочную панель.

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

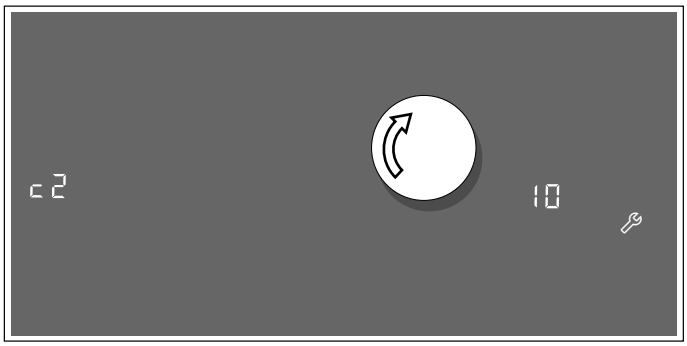
Информация об изделии	Индикатор
Список сервисных служб (СС)	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	0.5

3 После повторного прикосновения к символу 🔧 выполняется переход к базовым установкам.
На индикаторах появляются c 1 и 0n в качестве предустановки.



4 Прикасайтесь к символу 🔧, пока требуемая функция не появится на дисплее.

5 Затем выберите магнитным переключателем требуемую установку.



6 Удерживайте символ🔧 нажатым минимум 4 секунды.

Установки сохраняются в памяти.

Выход из базовых настроек

Выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

Проверка посуды

С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

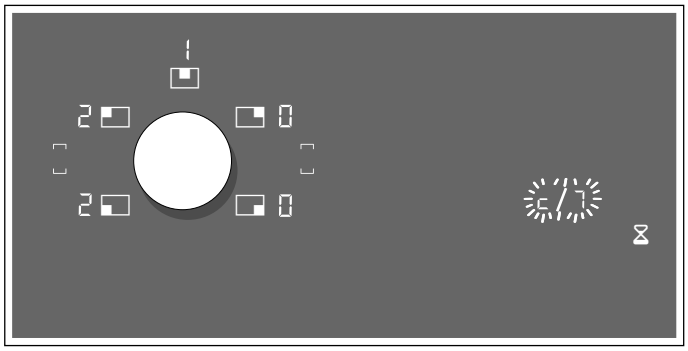
Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой конфорки.

1 Поставьте холодную ёмкость с прим. 200 мл воды на середину конфорки, диаметр которой оптимально подходит к диаметру дна посуды.

2 Перейдите к базовым установкам и выберите установку c 7.

3 Прикоснитесь к зоне настройки. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ –.
Функция активирована.

Через 10 секунд на индикаторе конфорки появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления.



Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

Результат	
0	Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.*
1	Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.*
2	Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален.

* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.

Для повторной активации функции прикоснитесь к зоне настройки.

Указания

- Если диаметр используемой конфорки намного меньше диаметра дна посуды, то нагревается только середина ёмкости, и результат приготовления не будет оптимальным или удовлетворительным.
- Информацию о данной функции можно найти в главе ⟶ "Основные установки"
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главе ⟶ "Приготовление с помощью индукционного нагрева"

Очистка

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

Варочная панель

Очистка

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

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

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

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

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Съёмный магнитный переключатель

Для очистки съёмного магнитного переключателя лучше всего использовать тёплый мыльный раствор. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не чистите съёмный магнитный переключатель в посудомоечной машине или под струей воды — это может привести к его повреждению.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)

Потребление

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

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

Информацию о данной функции можно найти в главе ⟶ "Блокировка от включения от детьми"

Почему слышен звуковой сигнал?

Удалите жидкость или кусочки пищи с панели управления. При необходимости удалите все предметы, находящиеся на панели управления.

Руководство по деактивизации звукового сигнала можно найти в главе ⟶ "Основные установки"

Шумы

Почему во время приготовления слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды, при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии и не указывают на наличие неисправности.

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени нагрева.

Низкий свист:

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

Треск:

Возникает при использовании посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

Высокие свистящие звуки:

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева.

Шум вентилятора:

Варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура всё ещё слишком высока.

Кухонная посуда

Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

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

Почему конфорка не нагревается, а индикатор ступени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что конфорка, на которой стоит посуда, включена.

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

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах ⟶ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", и .

Кухонная посуда

Почему нагрев посуды длится так долго или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлена высокая ступень нагрева?

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

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах ⟶ "Приготовление с помощью индукционного нагрева", ⟶ "Функция свободной зоны нагрева" и ⟶ "Функция передачи".

Как включить двух- и трёхконтурные конфорки?

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

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

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

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

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

Что делать в случае неисправности?

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

Индикация	Возможная причина	Устранение неисправности
Отсутствует	Сбой электропитания.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.	Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники.	Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста технической службы.
Раздаётся звуковой сигнал	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
F4	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
F5 + ступень нагрева конфорки и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.	Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Процесс приготовления может быть продолжен.
F5 и звуковой сигнал	Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.	Снимите кастрюлю. Подождите несколько секунд. Прикоснитесь к любому элементу управления. После того, как погаснет индикация о неисправности, можно продолжить процесс приготовления.
F1/F6	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
F0	Невозможно активировать функцию переноса настроек.	Проверьте индикацию о неисправности, прикоснувшись к любому элементу управления. Вы можете готовить как обычно, не используя функцию переноса настроек. Свяжитесь со специалистом технической службы.
F8	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу ⟶ "Автоматическое отключение"
E9000 E9010	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
E9011	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован режим демонстрации.	Отсоедините варочную панель от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите её. В течение следующих 3 минут прикоснитесь к любому элементу управления. Режим демонстрации завершён.
Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.		

Указания

- Если на индикаторе появляется E, следует нажать и удерживать символ соответствующей конфорки, чтобы считать код неисправности.
- Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд и снова подключите её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.

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-№) и заводской номер (FD-№) , 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-№	FD-№

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

GAGGENAU

9001126343 ru (950630)