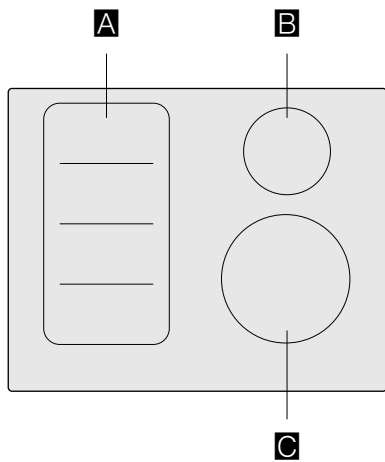


CI 262

Варочная панель



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Оглавление

Использование по назначению	4
Важные указания по технике безопасности	5
Причины повреждений	7
Обзор	7
Защита окружающей среды	8
Советы по экономии электроэнергии	8
Правильная утилизация упаковки	8
Приготовление с помощью индукционного нагрева	8
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	8
Посуда	8
Знакомство с прибором	10
Панель управления	10
Конфорки	11
Индикация остаточного тепла	11
Магнитная панель со съёмным магнитным переключателем	12
Снятие магнитного переключателя	12
Хранение магнитного переключателя	12
Управление прибором	12
Включение и выключение варочной панели	12
Регулировка конфорок	12
Рекомендации по приготовлению	13
Функция свободной зоны нагрева	16
Рекомендации по использованию посуды	16
Использование двух независимых друг от друга конфорок	16
Использование одной конфорки	16
Функция передачи	17
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

Автоматические функции	22
Виды автоматических функций	22
Подходящая кухонная посуда	23
Сенсоры и специальные принадлежности	23
Функции и ступени нагрева конфорок	23
Рекомендуемые блюда	27
Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры	33
Декларация о соответствии	35
Блокировка от включения от детьми	35
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	35
Защита дисплея при очистке	36
Автоматическое отключение	36
Основные установки	37
К базовым установкам можно перейти следующим образом:	38
Проверка посуды	38
Очистка	39
Варочная панель	39
Рама варочной панели	39
Съёмный магнитный переключатель	39
Беспроводной температурный сенсор	39
Часто задаваемые вопросы и ответы на них (FAQ)	41
Что делать в случае неисправности?	43
Служба сервиса	45

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, 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.

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

При использовании функций приготовления в качестве рабочей конфорки должна быть выбрана конфорка, на которой находится посуда с температурным сенсором.

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 перестает 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.
- Беспроводной температурный сенсор обладает магнитными свойствами. Магнитные элементы могут нарушить функционирование электронных имплантатов, например, кардиостимулятора или инсулиновой помпы. В связи с этим лица, имеющие электронные имплантаты, не должны носить температурный сенсор в карманах одежды и стараться держаться от него на расстоянии не менее 10 см, чтобы избежать нарушения функционирования кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора.

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 слишком сильном нагреве батарейка беспроводного температурного сенсора может повредиться или даже взорваться. По окончании приготовления снимите температурный сенсор с варочной панели и уберите как можно дальше от источников тепла.
- При снятии температурного сенсора с посуды будьте осторожны: он может быть очень горячим. Используйте для снятия кухонное полотенце или рукавицу.
- 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 подпрыгнуть 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.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Беспроводной температурный сенсор оснащён батареей. Используемые батарейки должны утилизироваться экологически безопасным способом.

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. Убравшиеся 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.

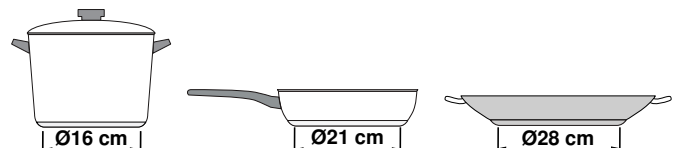
Посуда

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.

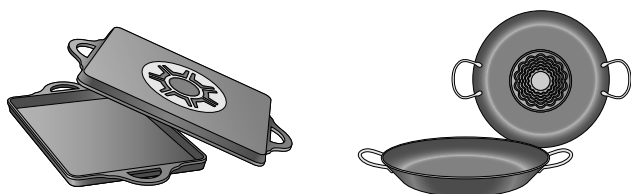


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Более подробную информацию о размещении посуды можно найти здесь → "Функция свободной зоны нагрева"

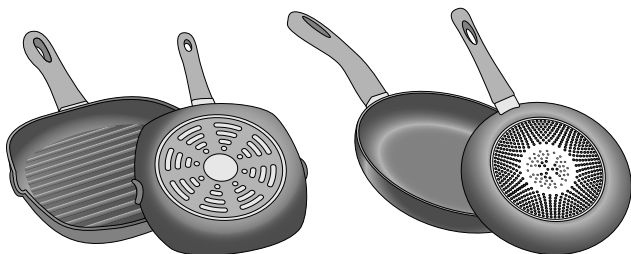


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- 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

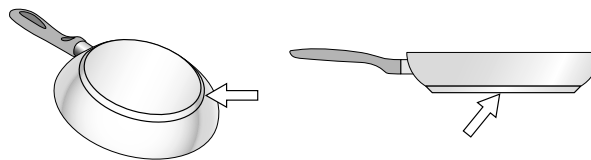
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- 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 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.

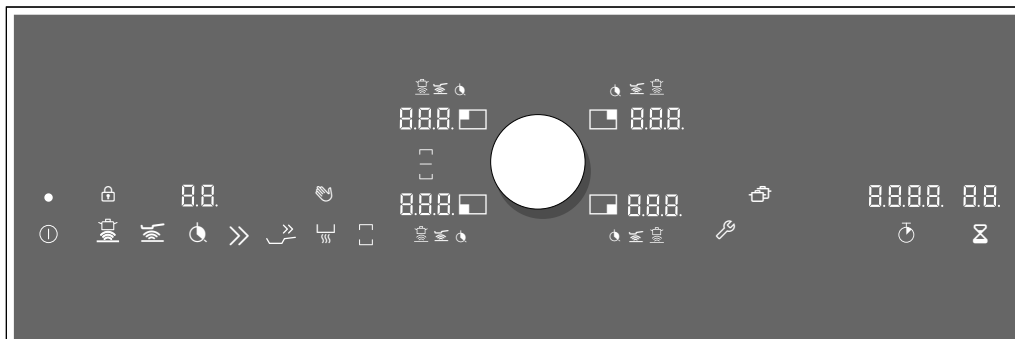
Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

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.

Знакомство с прибором

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

Панель управления



Кнопки сенсора

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

Индикаторы

	Рабочий режим
	Конфорка
	Ступени нагрева конфорок
	Функция сенсора варки
	Функция сенсора жарения
	Автоматическая функция времени приготовления
	Функция «Booster» для кастрюль
	Функция «Booster» для сковород
	Функция поддержания в горячем состоянии
	Остаточное тепло
	Функция таймера
	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.

☰ Свободная зона нагрева См. раздел → "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 степень нагрева.

Магнитный переключатель расположен в центре отмеченной зоны Twistpad. Для активации конфорки поверните магнитный переключатель в зоне выбранной конфорки. Установите степень 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 . 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.

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная ступень нагрева.

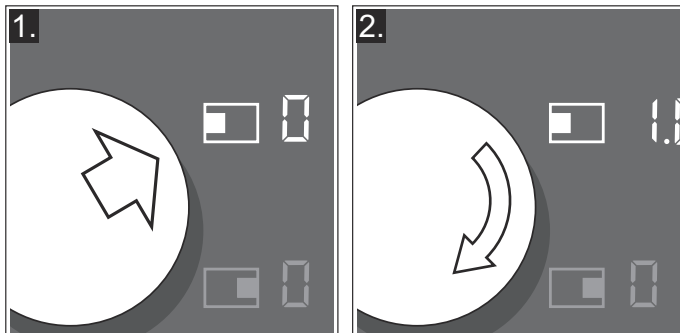
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная ступень нагрева.

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

Выбор конфорки и степени 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 степень нагрева.



Степень 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 индикаторы мигают, проверьте, подходит ли посуда для приготовления с помощью индукционного нагрева. См. главу → "Проверка посуды"

Изменение степени нагрева конфорки

Выберите конфорку и измените требуемую степень нагрева конфорки магнитным переключателем.

Выключение конфорки

Выберите конфорку и поворачивайте магнитный переключатель, пока не появится . 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 степень 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 степень нагрева конфорки 8–9.
- При приготовлении блюда под крышкой уменьшить степень 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.

	Степень 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, степень нагрева конфорки 8 - 8.

	Степень нагрева конфорки	Время приготовления (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, степень нагрева конфорки 8 - 8.

Функция свободной зоны нагрева

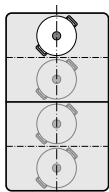
При необходимости, свободную зону нагрева можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

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.

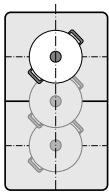
Рекомендации по использованию посуды

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

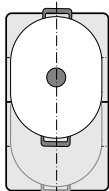
Использование одной конфорки



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

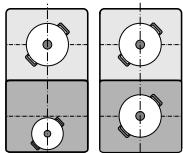


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



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 степень 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 степень нагрева конфорки.
- 2 Коснитесь символа . Загорается индикатор .

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

Указания

- Если для обеих конфорок перед объединением установлена различная степень нагрева, то обе конфорки при активации переключаются на степень нагрева 0.
- При программировании автоматической функции времени приготовления для одной конфорки эта функция будет активна также для другой конфорки при их объединении.

Изменение степени нагрева конфорки

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

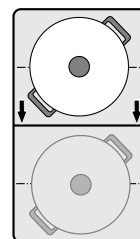
Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать как независимые друг от друга конфорки.

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

Функция передачи

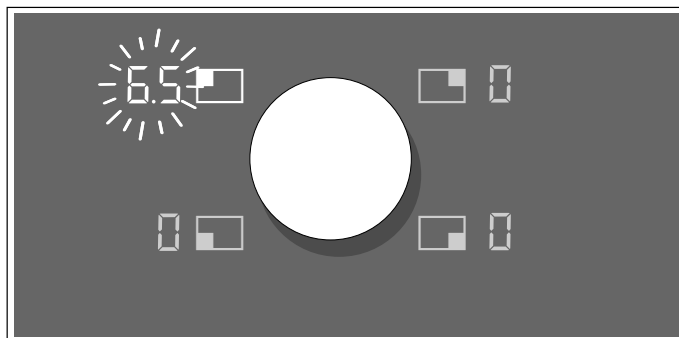
Данная функция позволяет перенести установки одной конфорки на другую конфорку.


Данная функция доступна при использовании свободных зон нагрева.

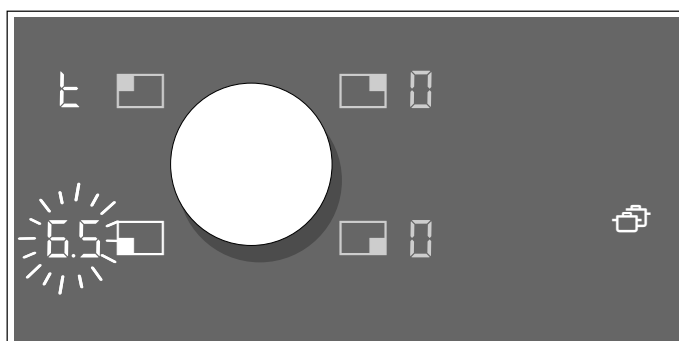


Указание: Дополнительную информацию о правильной установке посуды можно найти в главе → "Функция свободной зоны нагрева"

- 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 неключенную 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 или функция сенсора варки также переносятся на новую конфорку. Функция сенсора жарения и функции «Booster» не переносятся.
- Во время выполнения установок посуда может быть снова перемещена на прежнюю конфорку. Нагрев конфорки выполняется с учётом прежней установки, подтверждение не требуется.

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.

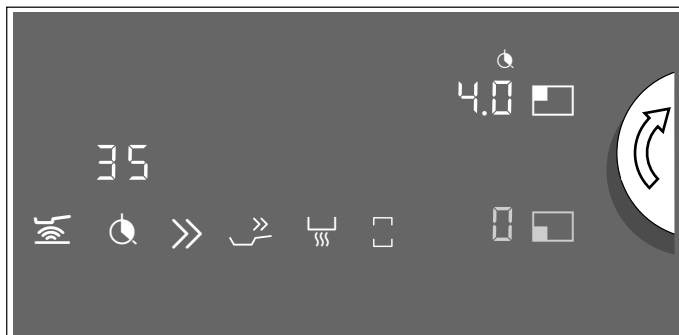
Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут. Отсчёт времени в минутах отображается на индикаторе таймера, последние 30 секунд отображаются в секундах.

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/сенсора варки



При программировании для конфорки времени приготовления и активации сенсора жарения или сенсора варки 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 , чтобы удалить время приготовления.

По истечении времени

Конфорка выключается. Раздаётся сигнал, конфорка показывает , на индикаторе таймера мигает . 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 .
- 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 .

По истечении времени



В течение трёх минут звучит сигнал. На индикаторе таймера мигает . 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 .

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.

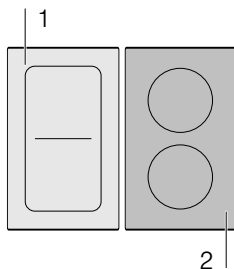
При прикосновении к символу  и удерживании индикаторы гаснут.

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

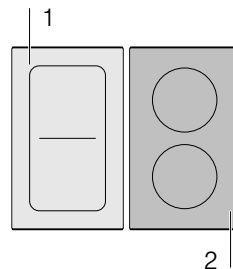
- При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение данной функции для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.
- Если перед активацией функции для приготовления на сковороде была установлена ступень нагрева, она снова автоматически принимается после деактивации 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  гаснет. Степень нагрева конфорки горит на индикаторе конфорки .

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 степень 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 .

Функция активирована.

Деактивация

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

Функция деактивирована.

Автоматические функции

Автоматические функции позволяют значительно упростить процесс приготовления пищи и всегда получать оптимальный результат. Рекомендуемые температурные режимы подходят для любого способа приготовления.

Они обеспечивают равномерный процесс приготовления без лишнего кипения и гарантируют превосходный результат как при варке, так и при жарении и тушении.

Сенсоры измеряют температуру кастрюли или сковороды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает постоянную регулировку мощности и поддержание правильной температуры.

После достижения требуемой температуры можно загрузить продукты. При этом блюдо не перегреется и не перекипит.

Функция сенсора жарения доступна для всех конфорок.

При наличии беспроводного датчика температуры функция сенсора жарения доступна для всех конфорок.









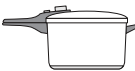



Эта глава содержит информацию о следующем:

- Виды автоматических функций
- Подходящая посуда
- Сенсоры и специальные принадлежности
- Функции и ступени нагрева конфорок
- Рекомендуемые блюда
- Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры

Виды автоматических функций

Автоматические функции позволяют выбрать оптимальный способ приготовления для каждого блюда.

Таблица содержит различные установки для автоматических функций:

Автоматические функции	Температурный режим	Кухонная посуда	Доступность	Активация
Функция сенсора жарения				
Тушение/жарение в небольшом количестве жира	1, 2, 3, 4, 5		Все конфорки	
Функция сенсора варки	Подходящая температура			
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	60–70 °C		Все конфорки	
Доведение до готовности на медленном огне	80–90 °C		Все конфорки	
Варка	90–100 °C		Все конфорки	
Приготовление в скороварке	110–120 °C		Все конфорки	
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)*	170–180 °C		Все конфорки	

*Предварительный разогрев под крышкой или жарение во фритюре без крышки.

Если варочная панель не оснащена беспроводным датчиком температуры, его можно приобрести отдельно в специализированном магазине или в нашей сервисной службе.

Подходящая кухонная посуда

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

Функция сенсора варки не подходит для жарения в сковороде, как это возможно с функцией сенсора жарения.

Оптимально подходят для использования с функцией сенсора жарения специальные сковороды. Их 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)

Эти сковороды имеют антипригарное покрытие, благодаря которому 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.

Для функций приготовления подходит любая посуда, предназначенная для индукционных плит. Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе → "Приготовление с помощью индукционного нагрева".

В таблице автоматических функций указана подходящая посуда для каждой функции.

Сенсоры и специальные принадлежности

Сенсоры измеряют температуру кастрюли или сковороды в течение всего процесса приготовления. Это обеспечивает точную регулировку мощности и поддержание правильной температуры:

Варочная панель оснащена двумя различными системами для регулировки температуры:

- Функция сенсора жарения: под варочной панелью находятся датчики температуры. Они контролируют температуру дна кастрюли или сковороды.

- Функция сенсора варки: беспроводной датчик температуры передаёт сигнал температуры посуды на панель управления. Он устанавливается непосредственно на посуде.

Для использования функции сенсора варки требуется беспроводной датчик температуры. Его можно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе, указав идентификационный номер **CA060300**.

Информацию о беспроводном датчике температуры см. в разделе → "Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры"

Функции и ступени нагрева конфорок

Функция сенсора жарения

Используя функцию сенсора жарения, можно готовить блюда на сковороде с небольшим количеством масла.

Данная функция доступна для всех конфорок.

Преимущества

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло и жир не перегреваются.
- Когда пустая сковорода достигает температуры, оптимальной для добавления масла и загрузки продуктов, раздаётся звуковой сигнал.

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать сито для защиты от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, оливкового масла холодного отжима 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.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, датчик температуры не будет активирован надлежащим образом.
- Для жарения в большом количестве масла (во фритюре) всегда используйте функцию сенсора варки. «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», установка 170–180 °С.

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.

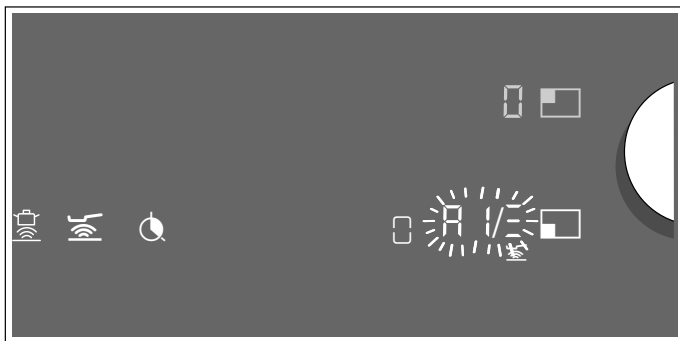
Установка

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 поочередно 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 магнитным переключателем. Раздаётся звуковой сигнал и гаснет символ . Функция деактивирована.

Функция сенсора варки (опция)

С помощью этой функции блюда можно разогревать, доводить до готовности, варить, в том числе в скороварке, и жарить в кастрюле с большим количеством масла (во фритюре) при контролируемой температуре.

Данная функция доступна для всех конфорок.

Преимущества

- Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо, что позволяет экономить электроэнергию. Масло или жир не перегреваются. Осуществляется непрерывный контроль температуры. Предотвращается переливание через край. Дополнительная регулировка температуры не требуется
- Звуковой сигнал сообщает о том, что вода или масло достигли температуры, необходимой для загрузки продуктов. Если продукты должны быть загружены в посуду в самом начале, это указано в таблице.

Указания

- Используйте только кастрюли и сковородки с ровным дном. Не используйте кастрюли и сковородки с тонким или деформированным дном.
- При наполнении посуды следите за тем, чтобы уровень содержимого был выше уровня силиконовой накладке на наружной стенке посуды.
- При жарении в небольшом количестве масла используйте функцию сенсора жарения.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы датчик температуры не был обращён в сторону другой посуды.
- В процессе приготовления не снимайте датчик температуры с посуды. После окончания процесса приготовления можно выбрать данную функцию для другой конфорки.

- По окончании приготовления не забудьте снять датчик температуры с посуды. Будьте осторожны: датчик температуры может быть очень горячим.

Диапазоны температур

Функции приготовления	Диапазон температур	Подходит для
Разогревание/поддержание в горячем состоянии	60–70 °C	например, супы, пунш
Доведение до готовности на медленном огне	80–90 °C	например, рис, молоко
Варка	90–100 °C	например, макароны, овощи
Приготовление в скороварке	110–120 °C	например, цыпленок, рагу, густой суп.
Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)	170–180 °C	например, донаты, мясные тефтели

Рекомендации по приготовлению с помощью функции сенсора варки

- Подогревание/поддержание в горячем состоянии: продукты глубокой заморозки порциями, например, шпинат. Выложите продукт глубокой заморозки в подходящую посуду. Добавьте воду в количестве, указанном на упаковке. Закройте посуду и установите температуру 70 °C. Время от времени перемешивайте.
- Доведение до готовности: уваривание блюд, например, соусов. Доведите блюдо до кипения при рекомендованной температуре. После загустевания оставьте набухать при температуре 85 °C. После того как раздастся звуковой сигнал, можно оставить блюдо на этом температурном режиме для поддержания в горячем состоянии в течение необходимого времени.
- Варка: нагревайте воду при закрытой крышке. В этом случае она не убежит. Установите 100 °C.
- Варка в скороварке: соблюдайте рекомендации производителя. После того как раздастся сигнал, продолжайте варить в течение указанного времени. Установите 115 °C.
- Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре): нагревайте масло при закрытой крышке. После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. Установите 175 °C.

Указания

- Перед приготовлением убедитесь в том, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
- Всегда готовьте с закрытой крышкой. Исключение: «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)», температура 170 °C.
- Если звуковой сигнал отсутствует, убедитесь, что посуда накрыта крышкой.
- Никогда не оставляйте нагреваемое масло без присмотра. Используйте растительное масло или жир, подходящие для жарения во фритюре. Не

используйте смеси различных жиров, например, растительного масла и топленого сала. В нагретом состоянии смеси жиров могут начать пениться.

- Если результат не удовлетворит вас, например, при варке картофеля, в следующий раз добавьте больше воды, но при этом сохраните рекомендуемый температурный режим.

Установка точки кипения

Момент, в который вода начинает кипеть, зависит от высоты вашего дома над уровнем моря. Если вода кипит слишком сильно или слабо, необходимо отрегулировать точку кипения. Для этого выполните следующее:

- Выберите базовую установку **5**, см. главу → "Основные установки"
- По умолчанию в качестве базовой установки выбрано значение 3. Если ваш дом находится на высоте от 200 до 400 м над уровнем моря, регулировка точки кипения не требуется. В остальных случаях нужно выбрать установку, указанную в таблице для соответствующей высоты над уровнем моря:

Высота	Установочное значение 5
0–100 м	1
100–200 м	2
200–400 м	3*
400–600 м	4
600–800 м	5
800–1000 м	6
1000–1200 м	7
1200–1400 м	8
Выше 1400 м	9





*Базовая установка


Указание: Температурного режима 100 °C достаточно для нормального приготовления пищи, даже если вода при этом бурлит не слишком сильно. Однако, если вы всё же недовольны результатом, вы можете изменить установленную точку кипения.


Установите соединение беспроводного датчика температуры с панелью управления.


Перед первым использованием функции сенсора варки необходимо установить соединение между беспроводным датчиком температуры и панелью управления.

Для соединения беспроводного датчика температуры с панелью управления выполните следующее:

- 1 Выполните вызов базовой установки **5**, см. главу → "Основные установки"
Символ  горит белым цветом.
- 2 Нажмите символ . Раздаётся звуковой сигнал, символ  горит оранжевым цветом. Индикаторы конфорок горят белым цветом, индикаторы сенсора варки на конфорках мигают. В течение 30 секунд нажимайте на символ  на беспроводном датчике температуры.

3 Подключение успешно: через несколько секунд беспроводной датчик температуры будет распознан системой. Раздаются три коротких звуковых сигнала и оранжевый цвет символа  меняется на белый цвет. Индикаторы сенсора варки на конфорках гаснут.


Ошибка подключения: раздаются пять коротких звуковых сигналов. Оранжевый цвет символа  сразу меняется на белый и индикаторы сенсора варки на конфорках гаснут.

- Функция сенсора варки становится доступна после установления соединения датчика температуры с панелью управления.
- Ошибка соединения в связи с неисправностью датчика температуры может возникнуть по следующим причинам:
 - Ошибка передачи информации по Bluetooth.
 - Символ  на датчике температуры не был нажат в течение 30 секунд после выбора конфорки.
 - Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.

Выполните возврат значений беспроводного датчика температуры и повторите процесс соединения.




- При ошибке соединения вследствие ошибки передачи данных повторите процесс соединения. Если соединение не устанавливается, обратитесь в сервисную службу.


Возврат значений беспроводного датчика температуры

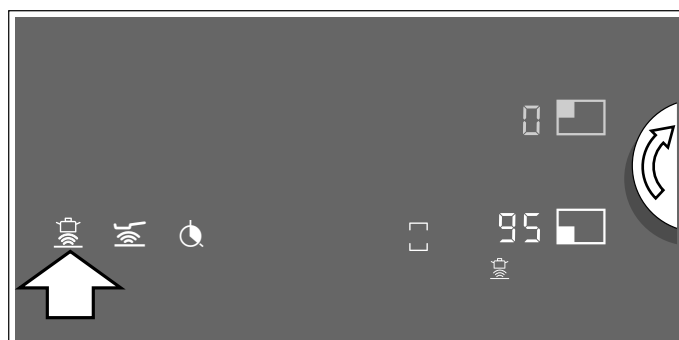
- 1 Прикоснитесь к символу  и удерживайте его прим. 8–10 секунд. В это время светодиодный индикатор датчика температуры загорается трижды. При третьем загорании светодиода запускается процесс возврата. В этот момент уберите палец с символа. После того, как светодиод погаснет, возврат значений датчика температуры считается завершённым.
- 2 Повторите процесс соединения, начиная с пункта 2.



Программирование

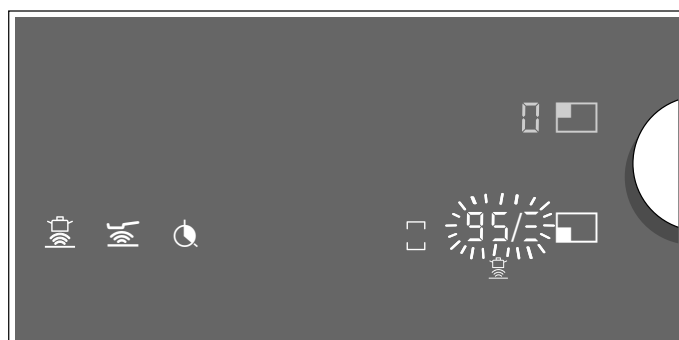
Варочная панель должна быть включена.

- 1 Установите датчик температуры на стенке посуды, см. главу → "Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры"
- 2 Поставьте посуду с достаточным количеством жидкости по центру требуемой конфорки и обязательно накройте крышкой.
- 3 Выберите магнитным переключателем нужную конфорку. На индикаторе ступени нагрева появляется .
- 4 Нажмите на символ  на панели управления. Раздается звуковой сигнал. На индикаторе конфорки загорается символ .

- 5 Нажмите на символ  на беспроводном датчике температуры, установленном на стенке посуды. Как только датчик температуры будет распознан, на индикаторе конфорки загорается предложенное значение температуры 95 °С.




- 6 С помощью съёмного магнитного переключателя установите нужную температуру. Температура может быть пошагово изменена, начиная с 5 °С.
- 7 На индикаторе конфорки отображается процесс нагрева с  до  и мигает поочерёдно с установленной температурой. Когда будет достигнута установленная температура, раздастся сигнал, и индикатор нагрева погаснет. Выбранная температура снова отобразится.



- 8 После того как раздастся звуковой сигнал, снимите крышку и загрузите продукты. В процессе приготовления крышка должна оставаться закрытой.
Указание: При использовании функции «Жарение в кастрюле в большом количестве масла (во фритюре)» не накрывайте кастрюлю крышкой.




Вы можете активировать функцию сенсора варки через беспроводной датчик температуры. Выполните следующие действия:


- Поставьте посуду и нажмите на символ  на беспроводном датчике температуры.
- Выберите конфорку с помощью съёмного магнитного переключателя.

После готовности функции отображается предложенное значение температуры 95 °С.

Выключение сенсора варки

Функцию можно деактивировать несколькими способами:

- Выберите конфорку и прикоснитесь к символу .
- Выберите конфорку и установите температуру  магнитным переключателем.
- Нажмите символ  на беспроводном сенсоре варки.

Раздаётся сигнал и гаснет символ  на индикаторе конфорки. Функция деактивирована.

Рекомендуемые блюда

Следующая таблица содержит список рекомендуемых блюд, рассортированных по продуктам. Температура и время приготовления зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Мясо	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель, в панировке или без неё	Функция сенсора жарения	4	6–10
Филе	Функция сенсора жарения	4	6–10
Отбивная котлета*	Функция сенсора жарения	3	10–15
Кордон блю, венский шницель*	Функция сенсора жарения	4	10–15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	Функция сенсора жарения	5	6–8
Стейк, слабо- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	Функция сенсора жарения	4	8–12
Мясо грудки птицы (2 см толщиной)*	Функция сенсора жарения	3	10–20
Колбаски, варёные или сырые*	Функция сенсора жарения	3	8–20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, мясной рулет с начинкой*	Функция сенсора жарения	3	6–30
Печёночный паштет	Функция сенсора жарения	2	6–9
Рагу, гирос	Функция сенсора жарения	4	7–12
Мясной фарш	Функция сенсора жарения	4	6–10
Шпиг	Функция сенсора жарения	2	5–8
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Колбаски	Функция сенсора варки	85 °C	10–20
Функция варки			
Мясные фрикадельки	Функция сенсора варки	100 °C	20–30
Цыплёнок	Функция сенсора варки	100 °C	60–90
Варёная или тушёная телятина	Функция сенсора варки	100 °C	60–90

* Несколько раз перевернуть.

** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

*** Загрузить продукты в самом начале.

Мясо	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция варки в скороварке			
Цыплёнок, телятина***	Функция сенсора варки	115 °С	15–25
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Крылышки цыплёнка и клёцки**	Функция сенсора варки	175 °С	10–15

* Несколько раз перевернуть.

** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

*** Загрузить продукты в самом начале.

Рыба	Автоматические функции	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Рыба жареная, целиком, например, форель	Функция сенсора жарения	3	10–20
Рыбное филе, в панировке или без неё	Функция сенсора жарения	3–4	10–20
Лангустины, креветки	Функция сенсора жарения	4	4–8
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рыба тушёная, например, хек	Функция сенсора варки	90 °С	15–20
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Рыба, в панировке или пивном кляре*	Функция сенсора варки	175 °С	10–15

* Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Блюда из яиц	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Французские блинчики*	Функция сенсора жарения	5	–
Омлет*	Функция сенсора жарения	2	3–6
Яичница–глазунья	Функция сенсора жарения	2–4	2–6
Яичница–болтунья	Функция сенсора жарения	2	4–9
Шмаррен по–королевски	Функция сенсора жарения	3	10–15
Французские тосты	Функция сенсора жарения	3	4–8

* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

** Загрузить продукты в самом начале.

Блюда из яиц	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция варки			
Яйца вкрутую**	Функция сенсора варки	100 °C	5–10

* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

** Загрузить продукты в самом начале.

Овощи и бобовые	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Чеснок, репчатый лук	Функция сенсора жарения	1–2	2–10
Кабачки цуккини, баклажаны	Функция сенсора жарения	3	4–12
Сладкий перец, зелёная спаржа	Функция сенсора жарения	3	4–15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	Функция сенсора жарения	1	10–20
Грибы	Функция сенсора жарения	4	10–15
Глазированные овощи	Функция сенсора жарения	3	6–10

Функция варки			
Овощи свежие, например, брокколи	Функция сенсора варки	100 °C	10–20
Овощи свежие, например, брюссельская капуста	Функция сенсора варки	100 °C	30–40
Чечевица, горох, нут*	Функция сенсора варки	100 °C	15–20
Рагу, густой суп*	Функция сенсора варки	100 °C	45–60

Функция варки в скороварке			
Овощи, например, стручковая фасоль	Функция сенсора варки	115 °C	3–6
Чечевица	Функция сенсора варки	115 °C	5–10
Фасоль, нут	Функция сенсора варки	115 °C	10–12
Рагу, густой суп	Функция сенсора варки	115 °C	15–20

Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре**	Функция сенсора варки	175 °C	5–10

* Загрузить продукты в самом начале.

** Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Картофель	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Жареный картофель (из отварного картофеля «в мундире»)	Функция сенсора жарения	5	6–12
Картофель фри (из сырого картофеля)	Функция сенсора жарения	4	15–25
Драники*	Функция сенсора жарения	5	2,5–3,5
Жареный картофель по-швейцарски	Функция сенсора жарения	1	50–55
Глазированный картофель	Функция сенсора жарения	3	15–20

Функция доведения до готовности на медленном огне

Картофельные клёцки	Функция сенсора варки	85 °C	30–40
---------------------	-----------------------	-------	-------

Функция варки

Картофель	Функция сенсора варки	100 °C	30–40
-----------	-----------------------	--------	-------

Функция варки в скороварке

Картофель**	Функция сенсора варки	115 °C	10–12
-------------	-----------------------	--------	-------

* Общее время приготовления для каждой порции. Жарить порции по очереди.

** Загрузить продукты в самом начале.

Макаронны и блюда из злаков	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Рис	Функция сенсора варки	85 °C	25–35
Полента*	Функция сенсора варки	85 °C	20–25
Манная каша	Функция сенсора варки	85 °C	5–10
Функция варки			
Макаронны	Функция сенсора варки	100 °C	7–10
Пельмени, например, ravioli	Функция сенсора варки	100 °C	6–15
Функция варки в скороварке			
Рис**	Функция сенсора варки	115 °C	6–8

* Предварительно разогреть под крышкой, готовить без крышки, постоянно перемешивая.

** Загрузить продукты в самом начале.

Супы	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Супы быстрого приготовления, например, крем-супы*	Функция сенсора варки	85 °С	10–15
Функция варки			
Домашние бульоны, например, мясные и овощные супы**	Функция сенсора варки	100 °С	60–90
Супы быстрого приготовления, например, суп с макаронными изделиями	Функция сенсора варки	100 °С	5–10
Функция варки в скороварке			
Домашние бульоны, например, овощной суп**	Функция сенсора варки	115 °С	20–30

*Часто перемешивать

** Загрузить продукты в самом начале.

Соусы	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Томатный соус с овощами	Функция сенсора жарения	1	25–35
Соус «Бешамель»	Функция сенсора жарения	1	10–20
Соус с сыром, например, соус с сыром горгонзола	Функция сенсора жарения	1	10–20
Уваривание соусов, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	Функция сенсора жарения	1	25–35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	Функция сенсора жарения	1	15–25

Десерты	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молочный рис*	Функция сенсора варки	85 °С	40–50
Овсяная каша	Функция сенсора варки	85 °С	10–15
Компот**	Функция сенсора варки	85 °С	10–20
Шоколадный пудинг***	Функция сенсора варки	85 °С	3–5
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Мелкая выпечка, например, пышки, пончики и донатсы****	Функция сенсора варки	175 °С	5–10

* Часто перемешивать.

** Загрузить продукты в самом начале.

*** Предварительно разогреть под крышкой, готовить без крышки, постоянно перемешивая.

**** Нагреть масло при закрытой крышке. Жарить порции по очереди во фритюре без крышки (время для каждой порции указано в таблице).

Продукты глубокой заморозки	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Шницель	Функция сенсора жарения	4	15–20
Кордон блю*	Функция сенсора жарения	4	10–30
Мясо грудки птицы*	Функция сенсора жарения	4	10–30
Куриные нагеты	Функция сенсора жарения	4	10–15
Гирос, кебаб	Функция сенсора жарения	3	5–10
Рыбное филе, в панировке или без неё	Функция сенсора жарения	3	10–20
Рыбные палочки	Функция сенсора жарения	4	8–12
Картофель фри	Функция сенсора жарения	5	4–6
Жареные блюда, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	Функция сенсора жарения	3	6–10
Весенние рулеты	Функция сенсора жарения	4	10–30
Камамбер/сыр	Функция сенсора жарения	3	10–15
Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии			
Овощи глубокой заморозки в сливочном соусе, например, шпинат**	Функция сенсора варки	100 °C	15–20
Функция варки			
Овощи замороженные, например, стручковая фасоль**	Функция сенсора варки	100 °C	15–30
Функция жарения в большом количестве масла (во фритюре)			
Картофель фри замороженный***	Функция сенсора варки	170 °C	4–8

* Несколько раз перевернуть.

** Добавить жидкость в соответствии с указаниями изготовителя.

*** Нагреть масло при закрытой крышке. Обжарить порциями без крышки (время для каждой порции см. в таблице).

Другие	Автоматическая функция	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Функция жарения в небольшом количестве масла			
Камамбер/сыр	Функция сенсора жарения	3	7–10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, макароны	Функция сенсора жарения	1	5–10
Крутоны	Функция сенсора жарения	3	6–10
Миндаль/фундук/кедровые орехи	Функция сенсора жарения	4	3–15
Функция разогревания/поддержания в горячем состоянии			
Консервы, например, суп-гуляш*	Функция сенсора варки	70 °C	10–15
Глинтвейн**	Функция сенсора варки	70 °C	–
Функция доведения до готовности на медленном огне			
Молоко**	Функция сенсора варки	85 °C	–

* Загрузить продукты в самом начале, часто перемешивать.

** Загрузить продукты в самом начале.

Подготовка и уход за беспроводным датчиком температуры

В этом разделе содержится следующая информация:

- Наклеивание силиконовой наклейки
- Использование беспроводного датчика температуры
- Очистка
- Замена батарейки

Различные принадлежности, такие как силиконовая наклейка и датчик температуры, можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Для этого необходимо указать соответствующий идентификационный номер:

CA060300	Датчик температуры и набор из 5 силиконовых накладок
-----------------	--

00577921	Набор из 5 силиконовых накладок
-----------------	---------------------------------

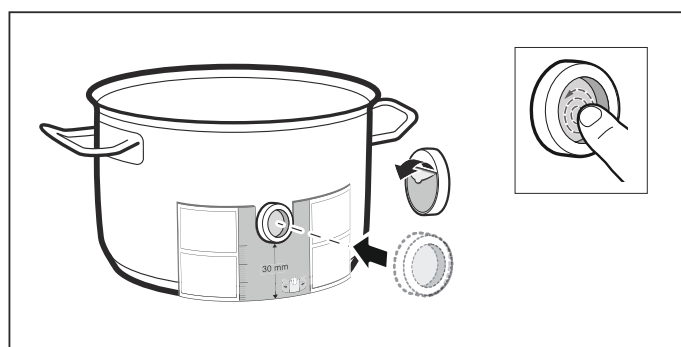
Наклеивание силиконовой наклейки

Силиконовая наклейка фиксирует датчик температуры на стенке посуды.

При первом использовании посуды с функцией сенсора варки следует обязательно установить силиконовую наклейку.

Выполните следующие действия:

- 1 Очистите место наклеивания на посуде от возможных остатков жира. Вымойте посуду, хорошо просушите и протрите место наклеивания, например, спиртом.
- 2 Снимите защитную плёнку с силиконовой наклейки. Используя специальный шаблон из комплекта поставки, наклейте силиконовую наклейку на стенку посуды на соответствующей высоте.



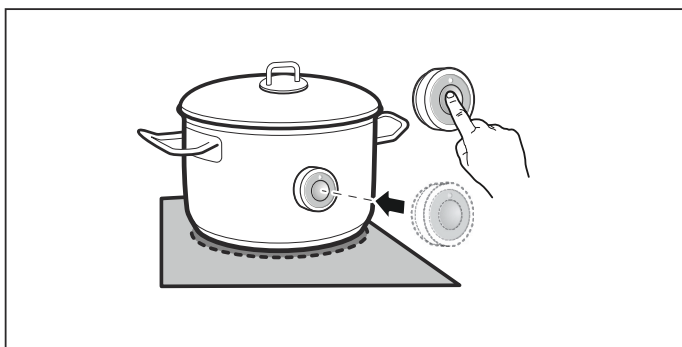
- 3 Прижмите силиконовую наклейку, в том числе внутреннюю поверхность. Для отверждения клея требуется 1 час. В течение этого времени не используйте и не очищайте посуду.

Указания

- Не оставляйте посуду с силиконовой наклейкой в мыльном растворе на длительное время.
- В случае, если силиконовая наклейка начнёт отклеиваться, её следует заменить на новую.

Использование беспроводного температурного сенсора

Установите датчик температуры на силиконовой накладке так, чтобы он плотно прилегал.



Указания

- Одновременно можно использовать до трёх датчиков температуры.
- Перед тем как установить датчик температуры, убедитесь, что силиконовая накладка абсолютно сухая.
- Устанавливайте посуду таким образом, чтобы датчик температуры был обращён к внешней боковой стороне варочной панели.
- Датчик температуры не должен быть обращён в сторону другой горячей посуды во избежание перегрева.
- По окончании приготовления снимите датчик температуры с посуды. Храните датчик температуры в сухом и безопасном месте как можно дальше от источников тепла.

Очистка

Запрещается мыть беспроводной датчик температуры в посудомоечной машине.

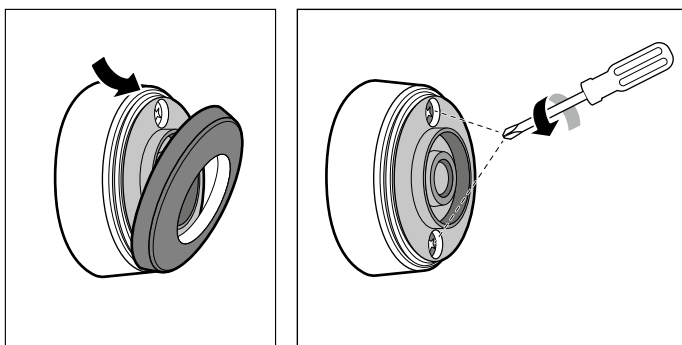
Информацию по очистке датчика температуры см. в главе → "Очистка"

Замена батарейки

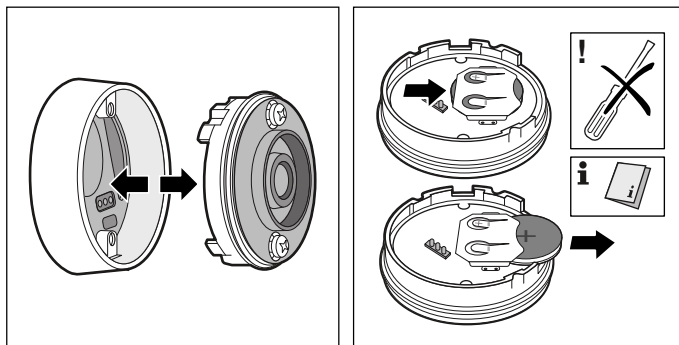
Если при нажатии на символ беспроводного датчика температуры светодиод не загорается, это означает, что батарейка разрядилась.

Замена батарейки

- 1 Снимите силиконовую крышку в нижней части корпуса. Выверните винты с помощью отвёртки.

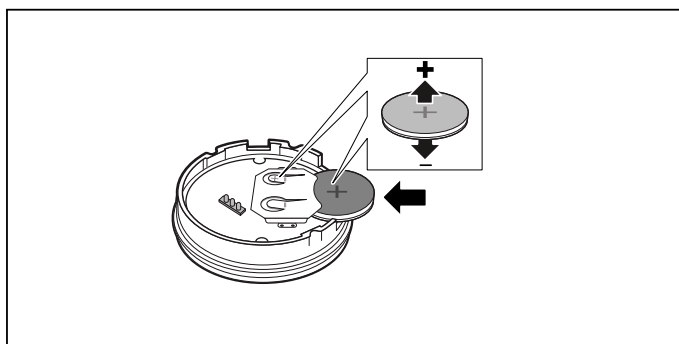


- 2 Снимите верхнюю часть корпуса. Выньте старую батарейку. Вставьте новую батарейку. При этом обратите внимание на правильность расположения полюсов.

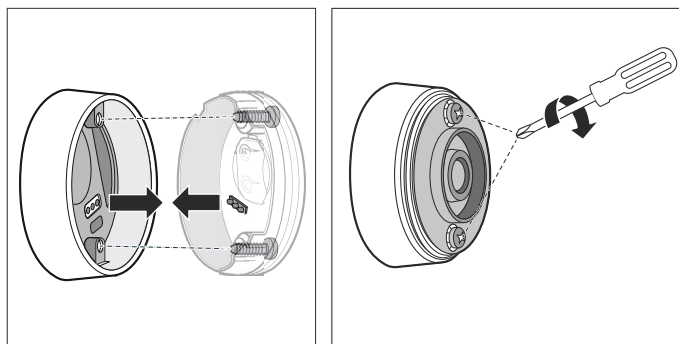


Внимание!

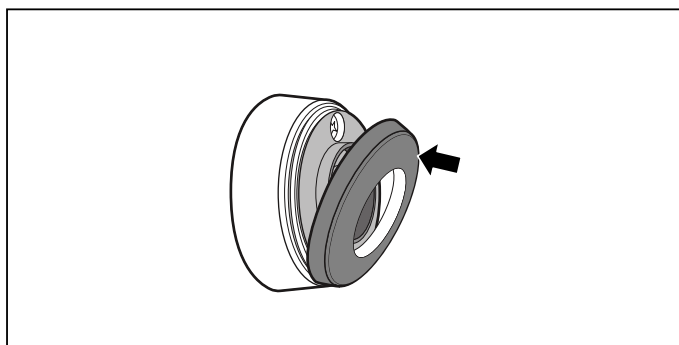
Не используйте металлические предметы для извлечения батарейки. Не прикасайтесь к контактам.



- 3 Соедините верхнюю и нижнюю части корпуса. При этом обратите внимание на правильность положения контактных штырьков.



- 4 Установите силиконовую крышку обратно на нижнюю часть корпуса датчика температуры.



Указание: Используйте только высококачественные батарейки типа CR2032. Они имеют особенно большой ресурс.

Декларация о соответствии

Настоящим Gaggenau Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функцией беспроводного датчика температуры соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям директивы 1999/5/ЕС.

Подробную декларацию о соответствии R&TTE вы найдёте на сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе «Дополнительная документация».


Логотипы и марка Bluetooth® являются зарегистрированными торговыми знаками и собственностью Bluetooth SIG, Inc., поэтому любое использование этих марок компанией Gaggenau Hausgeräte GmbH осуществляется в рамках лицензии. Все остальные марки и фирменные названия являются собственностью соответствующих компаний.

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. Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Деактивация: установите магнитный переключатель на магнитной панели.

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 отключится 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. Раздастся звуковой сигнал. Мигает индикация  и установки варочной панели. Процесс нагрева прекращается. Если запрограммирована автоматическая функция времени приготовления, то она приостанавливается. 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. Нагрев конфорки выполняется с учётом прежних установок. 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 степени нагрева конфорки (через 1–10 часов).


Основные установки

Индикация	Функция
c 1	Звуковые сигналы 00 Все сигналы включены.* 0FF 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. 0FF Не ограничено: остаётся выбранной последняя установленная конфорка.
c 3	Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели 0 Выкл.* 1.0 1000 Вт, минимальная мощность 1.5 1500 Вт 2.0 2000 Вт ... 9.0 9000 Вт Максимальная мощность варочной панели
	Возврат к заводским установкам 0FF Сохранение индивидуальных установок.* 00 Возврат к заводским установкам.
	Функция сенсора варки Соедините беспроводной датчик температуры с варочной панелью. Установка в зависимости от высоты над уровнем моря: 1-2 Понижение уровня 3 Базовая установка 4-9 Повышение уровня
	Посуда, проверка результата приготовления 0 Не подходит 1 Не оптимальный 2 Подходит


*Заводская установка

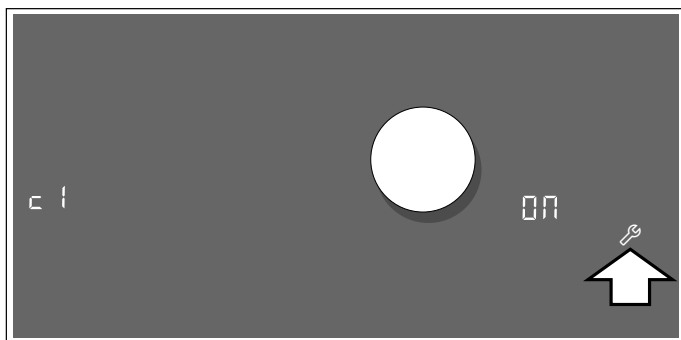
К базовым установкам можно перейти следующим образом:


Варочная панель должна быть выключена.

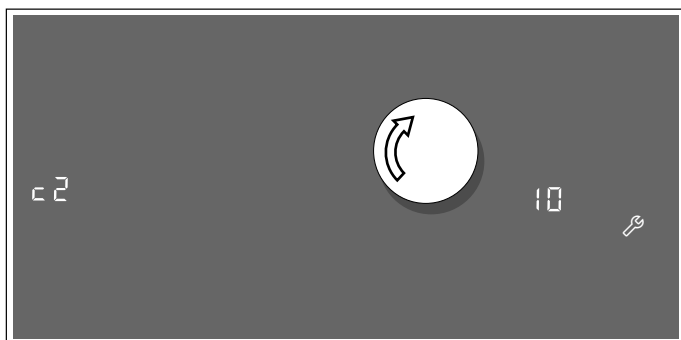
- 1 Включите варочную панель.
- 2 В течение следующих 10 секунд нажмите на символ .
С помощью первых четырёх индикаторов отображается информация об изделии. Поверните магнитный переключатель, чтобы увидеть отдельные индикаторы.


Информация об изделии	Индикация
Список сервисных центров	01
Заводской номер	Fd
Заводской номер 1	95.
Заводской номер 2	05

- 3 После повторного прикосновения к символу  выполняется переход к базовым установкам. На индикаторах появляются **1** и **00** 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.

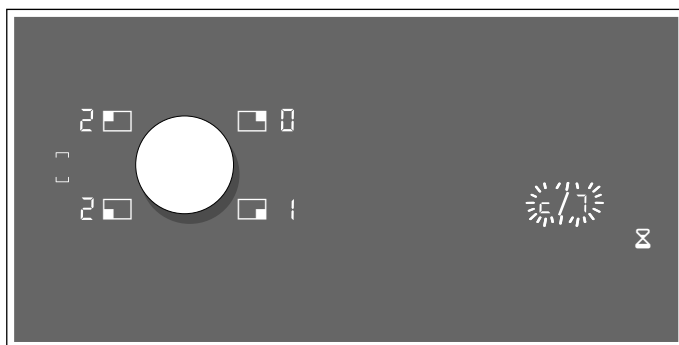
Проверка посуды

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 **2**.
- 3 Прикоснитесь к зоне настройки. На индикаторе конфорки появляется мигающий символ **1**. 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 прикасайтесь 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.

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.

Беспроводной температурный сенсор

Температурный сенсор

Используйте для очистки температурного сенсора влажное полотенце. Никогда не мойте температурный сенсор в посудомоечной машине. Никогда не погружайте его в воду и не мойте под струёй воды.

По окончании приготовления не забудьте снять температурный сенсор с посуды. Храните температурный сенсор в сухом и безопасном месте, например в упаковке, и как можно дальше от источников тепла.

Силиконовая накладка

Очистите и просушите перед установкой на датчике температуры. Подходит для очистки в посудомоечной машине.

Указание: Не оставляйте посуду с силиконовой накладкой в мыльном растворе на длительное время.

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.

Окошко температурного сенсора

Окошко температурного сенсора всегда должно быть чистым и сухим. Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

- Регулярно удаляйте загрязнения и брызги жира.
- Используйте для очистки мягкую тряпку или ватные палочки и средство для очистки стёкол.

Указания

- Не используйте абразивные чистящие средства, а также жёсткие губки и щётки.
- Не прикасайтесь к окошку температурного сенсора пальцами. Это может стать причиной его загрязнения или оцарапывания.

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 степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени 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 степени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении степени 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 степени 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", → "Функция свободной зоны нагрева" и → "Функция передачи"

Кухонная посуда

Почему нагрев посуды длится так долго или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлена высокая степень 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"

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. Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место сбой в сети электропитания в виде короткого замыкания. Убедитесь в том, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. 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.
<i>F2 / E8207</i>	Электроника перегрелась и отключила соответствующую конфорку.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Затем прикоснитесь к любому символу варочной панели.
<i>F4 / E8208</i>	Электроника перегрелась и конфорки были отключены.	
<i>F5</i> + ступень нагрева 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1 / F6</i>	Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности.	Подождите, пока электроника достаточно остынет, и снова включите конфорку.
<i>F8</i>	Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу → "Автоматическое отключение"
<i>F9</i>	Функция свободной зоны нагрева не может быть активирована.	Проверьте индикацию о неисправности, прикоснувшись к любому элементу управления. Вы можете готовить как обычно, используя остальные конфорки. Свяжитесь со специалистом технической службы.
<i>E8202</i>	Датчик температуры перегрелся, и конфорка отключилась.	Подождите, пока датчик температуры достаточно остынет, а затем повторно активируйте функцию.
<i>E8203</i>	Датчик температуры перегрелся, и все конфорки отключились.	Если датчик температуры не используется, снимите его с посуды и уберите как можно дальше от других конфорок и источников тепла. Снова включите конфорки.
<i>E8204</i>	Ресурс батарейки в датчике температуры закончился.	Замена батарейки 3V CR2032. См. раздел «Замена батарейки».
<i>E8205</i>	Соединение с датчиком температуры прервано.	Выключите и снова включите функцию.
<i>E8206</i>	Датчик температуры неисправен/повреждён.	Свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор датчика температуры не горит.	Датчик температуры не реагирует, и индикатор не загорается.	Замена батарейки 3V CR2032. См. раздел «Замена батарейки». Если проблема сохраняется, нажмите на символ на датчике температуры и удерживайте нажатым в течение 8 секунд, а затем повторно установите соединение датчика температуры с варочной панелью. Если проблема по-прежнему сохраняется, свяжитесь со специалистом технической службы.
Индикатор на датчике температуры мигает два раза.	Ресурс батарейки в датчике температуры почти закончился. В следующий раз процесс приготовления может быть прерван из-за отказа батарейки.	Замените батарейку 3V CR2032. См. раздел «Замена батарейки».

Не ставьте горячие кастрюли на панель управления.

Индикация	Возможная причина	Устранение неисправности
Индикатор на датчике температуры мигает три раза.	Соединение с датчиком температуры прервано.	Нажмите на символ на датчике температуры и удерживайте нажатым в течение 8 секунд, а затем повторно установите соединение датчика температуры с варочной панелью.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
<i>U400</i>	Неправильно подключена варочная панель.	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь в том, что подключение выполнено в соответствии с электрической схемой.
<i>dE</i>	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
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001072697 ru (960218)