

**CI 261**

**CI 271**

**CI 481**

**CI 490**



|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Рекомендации по безопасности</b> .....                             | <b>4</b>  | <b>Приготовление пищи с использованием функции быстрого нагрева</b> ..... | <b>16</b> |
| Правила техники безопасности .....                                    | 4         | Включение функции .....   | 16        |
| Причины повреждений .....   | 5         | Рекомендации по использованию функции быстрого нагрева .....              | 16        |
| <b>Охрана природы</b> .....   | <b>6</b>  | <b>Функция "Powerboost"</b> .....   | <b>17</b> |
| Рекомендации по экономии электроэнергии                               | 6         | Ограничения в использовании функции "Powerboost" .....                    | 17        |
| <b>Приготовление пищи на основе принципа индукции</b> .....           | <b>6</b>  | Включение функции .....   | 17        |
| Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции .....     | 6         | Отключение функции .....  | 17        |
| Подходящая посуда .....   | 6         | <b>Функция таймера</b> .....  | <b>18</b> |
| <b>Знакомство с прибором</b> .....                                    | <b>8</b>  | Автоматическое отключение конфорки .....                                  | 18        |
| Панель управления .....   | 8         | Сигнальный таймер .....   | 18        |
| Конфорки .....  | 8         | <b>Автоматическое ограничение времени</b> ....                            | <b>19</b> |
| Индикатор остаточного тепла .....                                     | 9         | <b>Базовые настройки</b> .....  | <b>19</b> |
| <b>Панель управления со съёмной поворотной ручкой</b> .....           | <b>9</b>  | Доступ к базовым настройкам .....   | 20        |
| Панель управления .....   | 9         | <b>Уход и очистка</b> .....   | <b>20</b> |
| Поворотная ручка .....  | 9         | Варочная панель .....   | 20        |
| Снятие поворотной ручки .....   | 9         | Рама варочной панели .....  | 21        |
| Обращение с поворотной ручкой .....                                   | 9         | <b>Устранение неполадок</b> .....   | <b>21</b> |
| <b>Управление варочной панелью</b> .....                              | <b>10</b> | Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора .....                | 22        |
| Включение и отключение варочной панели .                              | 10        | <b>Сервисный центр</b> .....  | <b>22</b> |
| Настройка конфорки .....  | 10        |   |           |
| Выбор степени нагрева .....   | 10        |   |           |
| Таблица .....   | 11        |   |           |
| <b>Функция жарения</b> .....  | <b>12</b> |   |           |
| Преимущества .....  | 12        |   |           |
| Сковороды, подходящие для использования функции жарения .....         | 12        |   |           |
| Важные замечания .....  | 12        |   |           |
| Температурные режимы .....  | 13        |   |           |
| Программирование .....  | 13        |   |           |
| Таблица .....   | 14        |   |           |
| <b>Блокировка от включения детьми</b> .....                           | <b>15</b> |   |           |
| Включение и отключение временной блокировки от включения детьми ..... | 15        |   |           |

## Рекомендации по безопасности

**Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.** Только тогда Вы сможете правильно обращаться со своим электроприбором.

Сохраните руководство по эксплуатации и монтажу. В случае передачи прибора другому владельцу вместе с ним передайте также всю сопроводительную документацию.

Проверьте прибор после снятия 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.

## Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

### Безопасная эксплуатация

Для безопасного использования данного прибора взрослые и дети, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или незнанию

не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.

Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором.

### Горячее растительное или сливочное масло и маргарин

Перегретое растительное и сливочное масло (маргарин) легко возгораются. Существует опасность пожара!

Не оставляйте без присмотра продукты, которые готовятся с использованием растительного или сливочного масла. В случае возгорания растительного или сливочного масла никогда не заливайте огонь водой.

Потушите пламя быстро накрыв посуду крышкой или тарелкой.

Отключите конфорку.

### Приготовление блюд на водяной бане

Готовя блюда на водяной бане, Вы варите продукты в небольшой кастрюле, которая погружена в большую кастрюлю, наполненную водой. Таким образом, Ваше блюдо готовится при несильном и равномерном нагреве, обеспечиваемом горячей водой, а не на тепле, происходящем непосредственно от конфорки. При приготовлении блюд на водяной бане необходимо следить за тем, чтобы жестяные, стеклянные и другие банки не стояли непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой, чтобы избежать растрескивания стекла варочной панели и кастрюли из-за перегрева конфорки.

### Горячая варочная панель

Существует опасность ожога! Не трогайте горячие конфорки.

Ни в коем случае не разрешайте детям подходить к варочной панели. Индикатор остаточного тепла показывает, горячие ли конфорки.

Существует опасность пожара! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Существует опасность пожара! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните там легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли.

### Мокрое дно посуды и мокрые конфорки

Существует опасность получения травм! Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из-за него посуда может внезапно подскочить на плите. Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

### Трещины на варочной панели

Существует опасность удара током! Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключите прибор от электросети.

Свяжитесь с сервисным центром.

### Конфорка нагревается, но индикатор не работает

Существует опасность ожога! Если индикатор не работает, выключите конфорку. Свяжитесь с сервисным центром.

### Не кладите на варочную панель металлические предметы

Существует опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, они могут очень быстро раскалиться.

## Уход за вентилятором

Данная варочная панель снабжена вентилятором, расположенным в ее нижней части.

Существует опасность повреждения! Если под варочной панелью находится ящик, в нем нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, потому что, если их затянет струей воздуха, они могут испортить вентилятор или нарушить процесс охлаждения варочной панели.

Внимание! Между содержимым ящика и входом вентилятора должно оставаться, как минимум, 2 см.

## Неквалифицированный ремонт

Существует опасность удара электротоком! Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность. Ремонт электроприборов должен проводиться только квалифицированным персоналом сервисного центра.

## Кабель питания

Любые действия с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты сервисного центра.

Elektrisko aparātu savienojuma kabeļi nedrīkst būt saskarē ar karstajiem sildriņķiem. Tas var bojāt kabeļa izolāciju un sildvirsmu.

**⚠** : Данный электроприбор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости.

Тем не менее, лица, имеющие электрокардиостимулятор, не должны подходить к данному прибору и пользоваться им. Невозможно быть уверенным, что абсолютно все подобные аппараты, существующие на рынке, соответствуют действующим нормам электромагнитной совместимости, и что возникновение интерференций, нарушающих правильную работу кардиостимулятора, полностью исключено. Также возможно, что некий дискомфорт могут ощущать люди, пользующиеся другими аппаратами, например, слуховыми.

## Отключение варочной панели

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.

## Причины повреждений

### Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамику варочной панели.

Не оставляйте на конфорках пустые кастрюли и сковороды. Это может привести к повреждениям.

### Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели.

### Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песчинки могут поцарапать поверхность варочной панели.

Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или стола.

### Твердые и острые предметы

Падение твердых и острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

### Остатки пищи

Сахар и другие подобные продукты могут повредить варочную панель. Немедленно удалите такие продукты с ее поверхности с помощью скребка для стекла.

### Неподходящие моющие средства

Обесцвечивание покрытия варочной панели с металлическим отливом возникает из-за использования неподходящих моющих средств и трения посуды.

### Фольга и пластмасса

Алюминиевая фольга и пластмассовая посуда плавятся, если поставить их на горячую конфорку.

---

## Охрана природы

---

### Удаление отходов без вреда для окружающей среды

Снимите с прибора упаковку и выбросите ее так, чтобы не нанести вред окружающей среде.



Данный прибор помечен согласно Директиве об отходах электрических и электронных приборов RAEE 2002/96/CE. Данная директива определяет рамки для утилизации и повторного использования отработавших электроприборов на всей территории Европейского Союза.

### Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте посуду с толстым и ровным дном. Выгнутое дно увеличивает расход электроэнергии. Приложите к дну кастрюли линейку, если она прилегает плотно, дно кастрюли абсолютно ровное..
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание, не указал ли производитель диаметр верхней части посуды. Обычно он больше, чем диаметр дна посуды. Если диаметр посуды не совпадает с диаметром конфорки, лучше чтобы он превышал размер конфорки, в противном случае, половина электроэнергии тратится зря.
- Выбирайте посуду, соответствующую по размеру количеству приготовляемой пищи. Нагревание большой кастрюли, наполненной наполовину, требует большого количества энергии.
- Всегда выставляйте посуду точно по центру конфорки и закрывайте ее подходящей крышкой. При приготовлении пищи без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.
- Готовьте в небольшом количестве воды. Так Вы сэкономите электроэнергию, а также сохраните витамины и минералы, содержащиеся в овощах.

- При приготовлении рагу или таких жидких блюд, как супы, соусы или напитки, содержимое кастрюли может незаметно нагреться слишком быстро и пролиться на плиту. Чтобы избежать этого, рекомендуется нагревать такие блюда медленно, задав подходящую для этого степень нагрева конфорки, и помешивать пищу перед разогревом и в процессе приготовления.

---

## Приготовление пищи на основе принципа индукции

---

### Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции

Приготовление пищи на основе принципа индукции представляет собой радикальный переворот в традиционной форме нагревания, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. В связи с этим, имеется целый ряд преимуществ:

- Продукты варятся и жарятся очень быстро:** нагревается сама посуда.
- Расходуется меньше электроэнергии**
- Удобство в обращении и простота чистки:** остатки пищи не так пригорают на поверхности варочной панели.
- Контроль за процессом варки и безопасность:** варочная панель начинает и прекращает подачу энергии сразу при нажатии клавиш на панели управления. Индукционная конфорка прекращает подачу тепла при снятии посуды, даже если ее не отключили.

### Подходящая посуда

#### Ферромагнитная посуда

Для приготовления пищи на индукционной варочной панели подходит только посуда, обладающая ферромагнитными свойствами, это может быть посуда из:

- эмалированной стали
- чугуна
- специальная посуда для индукционных варочных панелей из нержавеющей стали.

### **Специальная посуда для индукционных конфорок**

Существует также другой тип специальной посуды для индукционных конфорок, в которой ферромагнитными свойствами обладает только часть днища. При покупке такой посуды проверьте диаметр ферромагнитной части днища, он влияет как на обнаружение посуды конфоркой, так и на конечный результат процесса варки.

### **Проверка посуды с помощью магнита**

Для того, чтобы убедиться, что посуда подходит для индукционной плиты, проверьте, притягивается ли она магнитом.

Обычно производители указывают на посуде, что она пригодна для использования на индукционной плите.

### **Неподходящая посуда**

Никогда не используйте посуду, изготовленную из:

- обычной тонкой стали
- стекла
- керамики
- меди
- алюминия

### **Характеристики дна посуды**

Характеристики дна посуды могут влиять на однородность полученного блюда.

Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа "сэндвич" из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.

### **Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера**

Если Вы не поставили посуду на выбранную Вами конфорку, эта посуда изготовлена не из того материала или не соответствует размеру зоны нагрева, цифра, обозначающая степень нагрева и показанная на индикаторе конфорки, начнет мигать.

Чтобы мигание прекратилось, поставьте на конфорку подходящую посуду. Если не сделать этого в течение 90 секунд, конфорка автоматически отключится.

### **Пустая посуда и посуда с тонким дном**

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель снабжена системой безопасности, однако пустая кастрюля может нагреться так быстро и так сильно, что система "Автоматическое отключение" не успеет вовремя среагировать, и кастрюля раскалится. Дно кастрюли может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это случилось, не касайтесь кастрюли и выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, свяжитесь с сервисным центром.

### **Обнаружение посуды**

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого она изготовлена. Поэтому следует использовать конфорку, наиболее подходящую для диаметра Вашей посуды.

### **Двухконтурные и трехконтурные конфорки**

Такие конфорки могут распознавать посуду различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды конфорка автоматически отреагирует, включится только центральная ее часть или вся конфорка, и варочная панель будет подавать мощность необходимую для достижения оптимального результата.

## Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для разных моделей варочных панелей.

### Панель управления



### Конфорки

| Конфорка   | Включение и отключение  |
|--|---|
| $\odot$ Одноконтурная конфорка                               | Пользуйтесь посудой подходящего размера.  |
| $\odot$ Зона нагрева для жаровни                             | При использовании посуды, дно которой соответствует размеру внешнего контура, конфорка включается автоматически.          |
| $\square$ Конфорка разогрева блюд с нагревательным элементом | Включение: на индикационном поле появится символ $!$ .<br>Отключение: на индикационном поле появится символ $\square^*$ . |

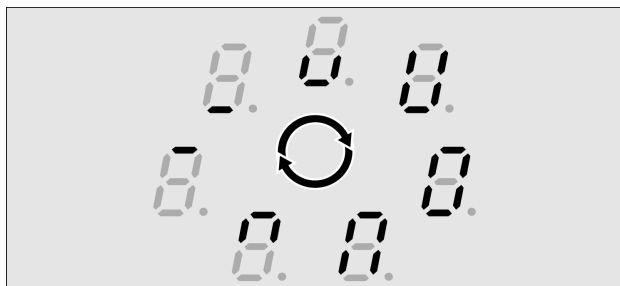
\* Загорится индикатор остаточного тепла..

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



## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла, благодаря чему видно, какие конфорки еще не остыли. Не касайтесь конфорки с горящим индикатором остаточного тепла. Даже если варочная панель выключена, пока конфорка не остынет, на индикаторе будет вращаться символ 0. Если убрать с конфорки посуду до ее выключения, на индикаторе поочередно замигает символ остаточного тепла и заданная степень нагрева.

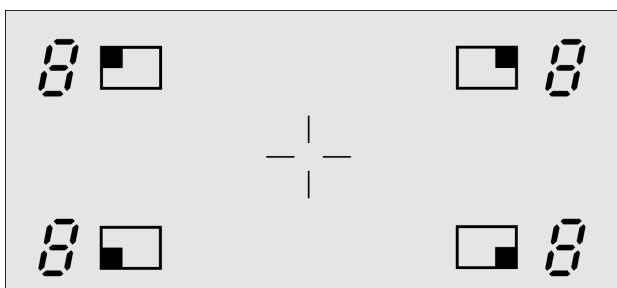


## Панель управления со съёмной поворотной ручкой

### Панель управления

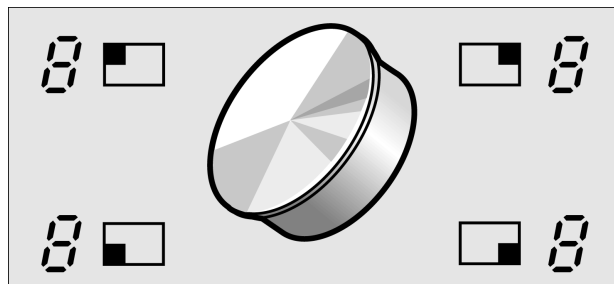
На данной панели управления с помощью поворотной ручки можно выбрать конфорку и степень нагрева.

Поворотная ручка автоматически устанавливается в центр панели.



## Поворотная ручка

Поворотная ручка представляет собой магнит, расположенный на панели управления. Если сдвинуть поворотную ручку в ту или иную сторону, активируется соответствующая конфорка. Поворотом ручки можно выбрать степень нагрева.



## Снятие поворотной ручки

Для того, чтобы облегчить чистку устройства, предусмотрена возможность снятия поворотной ручки.

Поворотную ручку можно также снять во время работы конфорки. Через 3 секунды после этого все конфорки отключаются.

**⚠** : Если в течение этих 3 секунд на панель управления положить металлический предмет, варочная панель продолжит нагреваться. Поэтому всегда отключайте варочную панель с помощью главного выключателя.

## Обращение с поворотной ручкой

Внутри поворотной ручки находится мощный магнит. Не подносите к поворотной ручке магнитные носители информации (видеокассеты, дискеты, кредитные карточки и карточки с магнитной лентой). Магнитные носители могут быть повреждены. Поворотная ручка может также создавать помехи в работе телевизоров и мониторов.

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

Действие имплантатов может быть нарушено из-за магнитных полей.

Поэтому никогда не кладите поворотную ручку в карманы одежды. Расстояние между ручкой и электрокардиостимулятором должно быть не менее 10 см.

## Управление варочной панелью

В данном разделе описано, как настроить конфорку. В таблице указаны рекомендуемая степень нагрева конфорок и время приготовления для разных блюд.

### Включение и отключение варочной панели

Включение и отключение варочной панели происходит с помощью главного выключателя ①.

#### Включение варочной панели:

Нажмите на символ ①.  
Прозвучит звуковой сигнал, засветятся все индикаторы.

#### Отключение:

Нажмите на символ ①.  
Индикаторы погаснут.  
Варочная панель отключится.  
Индикатор остаточного тепла будет светиться, пока конфорки не остынут в достаточной степени.

#### Примечания:

Если в течение определенного времени все конфорки выключены, варочная панель отключается автоматически.  
Если варочная панель еще не остыла, появится индикатор остаточного тепла.  
Если через несколько секунд после отключения варочную панель снова включить, на индикационном поле появятся последние заданные настройки.

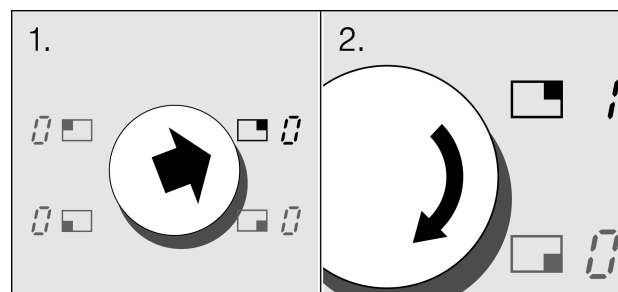
### Настройка конфорки

Задайте нужную вам степень нагрева поворотом ручки.  
Степень нагрева 1 = минимальная мощность  
Степень нагрева 9 = максимальная мощность  
Каждая степень нагрева имеет промежуточное значение. Оно обозначено точкой.

## Выбор степени нагрева

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите нужную вам конфорку.  
Для этого сдвиньте поворотную ручку в сторону нужной вам конфорки.
- 2 Чтобы задать нужную степень нагрева, поворачивайте ручку до тех пор, пока на индикационном поле не загорится соответствующая цифра.



- 3 Изменение степени нагрева: Выберите конфорку и измените степень нагрева поворотом ручки.

#### Внимание!

Если на индукционную конфорку не поставлена посуда, цифра, обозначающая заданную степень нагрева, будет мигать.  
Через некоторое время конфорка выключится.

#### Отключение конфорки

Выберите конфорку и поверните поворотную ручку , пока не появится символ ①.  
Конфорка отключается, загорается индикатор остаточного тепла.

## Таблица

В данной таблице приводятся некоторые примеры использования различных степеней нагрева.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому на практике возможны вариации.

| Степень нагрева | Действие   | Примеры  |
|-----------------|--|--|
| 9               | Предварительный разогрев<br>Жарение во фритюре<br>Нагрев<br>Доведение до кипения | Вода<br>Мясо<br>Жир, жидкости<br>Супы, соусы                                 |
| 9-8.            | Бланширование  | Овощи  |
| 8-6             | Жарение  | Мясо, картофель  |
| 7-5             | Жарение  | Рыба   |
| 7-6             | Жарение во фритюре<br>Приготовление без крышки                                   | Блюда из муки, блюда из яиц<br>Макаронные изделия, жидкости                  |
| 6-5             | Подрумянивание<br>Поджаривание<br>Жарение во фритюре<br>Уваривание               | Мука, лук<br>Миндаль, панировочные сухари<br>Шкарки<br>Бульон, соусы         |
| 5-4             | Медленное приготовление без крышки   | Картофельные клецки, овощной суп, мясной суп, яйца, сваренные без скорлупы   |
| 4-3             | Медленное приготовление без крышки   | Отваривание сосисок  |
| 5-4             | Отваривание на пару<br>Притушивание<br>Тушение                                   | Овощи, картофель, рыба<br>Овощи, фрукты, рыба<br>Мясной рулет, жаркое, овощи |
| 3.-2.           | Тушение  | Гуляш  |
| 4.-3.           | Приготовление с крышкой  | Супы, соусы  |
| 3.-2.           | Размораживание   | Продукты глубокой заморозки  |
| 3-2             | Доведение до готовности<br>Доведение до загустения                               | Рис, бобовые<br>Блюда из яиц   |
| 2-1             | Подогрев / Поддержание температуры<br>Растапливание                              | Супы, суп из бобовых, овощи с соусом<br>Сливочное масло, шоколад             |

---

## Функция жарения

---

Данная функция позволяет жарить блюда на передних конфорках, регулируя температуру сковороды.

### Преимущества

Конфорка нагревается только тогда, когда это необходимо. Таким образом экономится электроэнергия.

Масло и жир не перегреваются.

### Сковороды, подходящие для использования функции жарения

В продаже имеются сковороды, оптимально подходящие для использования функции жарения. Используйте только такие сковороды. С другими сковородами регулировка температуры работать не будет. Такие сковороды могут перегреться.

Специальные сковороды можно приобрести после покупки варочной панели как дополнительное оборудование в специализированных магазинах или в нашем сервисном центре. Всегда указывайте номер артикула:

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

Сковороды имеют антипригарное покрытие. Также можно жарить продукты в небольшом количестве масла.

### Важные замечания

Никогда не оставляйте без присмотра нагревающийся смалец, растительное или сливочное масло.

Ставьте сковороду на центр конфорки.

Проверьте, чтобы диаметр основания сковороды соответствовал диаметру конфорки.

Не накрывайте сковороду крышкой. При использовании крышки автоматическая регулировка температуры не работает. Можно использовать защитную сетку, она на автоматическую регулировку температуры не влияет.

Используйте только масло, подходящее для жарения. Если Вы используете сливочное масло, маргарин, оливковое масло или свиной смалец, установите температурный режим min.

## Температурные режимы

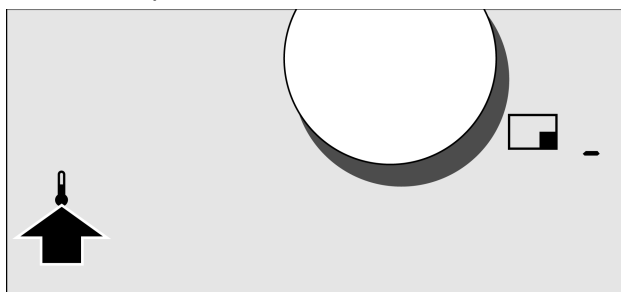
| Мощность нагрева | Темпера-тура   | Продукты, для жарения которых подходит данный режим                                  |
|------------------|----------------|--|
| max ≡.           | высокая        | например, картофельные оладьи, жареный картофель и бифштексы с кровью.               |
| med plus ≡       | средне-высокая | например, нежные продукты: эксалопы, рагу, овощи, замороженные пирожки.              |
| med =            | средне-низкая  | например, нежные продукты: котлеты, сосиски, рыба.                                   |
| min _            | низкая         | например, омлеты, продукты, жаренные на маргарине, сливочном или растительном масле. |

## Программирование

С помощью таблицы выберите подходящий температурный режим.

Поставьте сковороду на конфорку. Варочная панель должна быть включена.

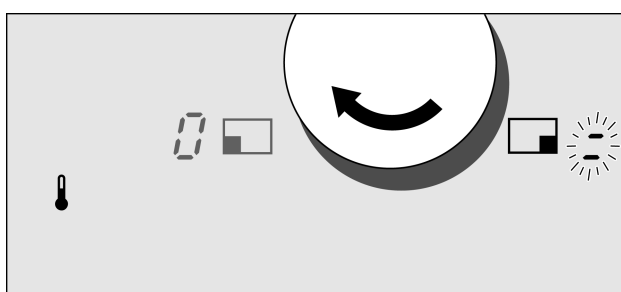
- 1 Выберите нужную конфорку и задайте степень ее нагрева.
- 2 Нажмите на символ ↓.  
На индикационном поле конфорки загорится индикатор \_.



Каждому индикатору соответствует определенный температурный режим:

- \_ низкий температурный режим
- = средне-низкий температурный режим
- ≡ средне-высокий температурный режим
- ≡. высокий температурный режим

- 3 В течение следующих 5 секунд задайте нужный температурный режим поворотом ручки.  
Загорятся индикаторы \_ . Функция жарения включена.



Индикаторы \_ будут мигать, пока не будет достигнута заданная температура жарения. После этого раздастся звуковой сигнал.

- 4 Налейте на сковороду масло, а затем выложите продукты.  
Как обычно, переверните продукты, чтобы избежать пригорания.

#### Когда блюдо готово

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

## Таблица

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

Рекомендованные температурные режимы специально подобраны для сковород типа Gaggenau. С другими видами сковород функция жарения не работает.

|                               |  | Температурный режим | Общее время приготовления с момента звукового сигнала |
|-------------------------------|--|---------------------|---|
| <b>Мясо</b>                   | Телячий эскалоп, натуральный или в панировке (толщиной 1,5 см)           | med plus            | 6-10 мин.   |
|                               | Отбивная среднего размера (свиная, говяжья или телячья, толщиной 2,5 см) | med plus            | 6-10 мин.   |
|                               | Свинные или бараньи отбивные на кости (толщиной 2 см)                    | med                 | 10-17 мин.  |
|                               | Мало прожаренный телячий бифштекс (толщиной 3 см)                        | max                 | 6- 8 мин.   |
|                               | Средне или хорошо прожаренный телячий бифштекс (толщиной 3 см)           | med plus            | 8-12 мин.   |
|                               | Бараньи отбивные среднего размера (толщиной 1,5 - 2,5 см)                | med                 | 10-15 мин.  |
|                               | Куриное филе (толщиной 2 см)   | med                 | 10-20 мин.  |
|                               | Сырые или отварные сосиски (Ø 1 - 3 см)                                  | med                 | 8-20 мин.   |
|                               |  | med                 | 6-30 мин.   |
|                               | Котлеты / Тефтели (толщиной 1 - 3 см)                                    |                     |   |
|                               | Жаркое   | med plus            | 7-12 мин.   |
|                               | Фарш   | med plus            | 6-10 мин.   |
| Бейкон                        | min  | 5-8 мин.            |   |
| <b>Рыба</b>                   | Целая рыба   | med                 | 15-25 мин.  |
|                               | Филе рыбы, натуральное или в панировке                                   | med / med plus      | 10-20 мин.  |
|                               | Стейк лосося (толщиной 2,5 см)   | med                 | 8-12 мин.   |
|                               | Хорошо прожаренный стейк тунца (толщиной 2,5 см)                         | med                 | 8-12 мин.   |
|                               | Креветки   | med plus            | 4-8 мин.  |
| Кальмары                      | med plus   | 5-8 мин.            |   |
| <b>Блюда, содержащие яйца</b> | Блины  | med plus            | жарить порциями                                       |
|                               | Омлеты   | min                 | жарить порциями                                       |
|                               | Яичница-глазунья   | min/ med plus       | 2-6 мин.  |
|                               | Яичница-болтунья   | min                 | 2-4 мин.  |
|                               | Французские тосты  | med                 | жарить порциями                                       |

|                              |   |          |                 |
|------------------------------|---|----------|-----------------|
| <b>Картофель</b>             | Жареный картофель, приготовленный из картофеля, отваренного "в мундире" | max      | 6-12 мин.       |
|                              | Жареный картофель, приготовленный из сырого картофеля                   | med      | 15-25 мин.      |
|                              | Картофельные оладьи   | max      | жарить порциями |
|                              | Картофель ломтиками   | min      | 30-40 мин.      |
|                              | Картофель жареный с овощами   | med plus | 10-15 мин.      |
| <b>Овощи</b>                 | Чеснок / Лук  | min      | 2-10 мин.       |
|                              | Кабачки / Баклажаны   | med      | 4-12 мин.       |
|                              | Болгарский перец, зеленая спаржа, морковь                               | med      | 4-15 мин.       |
|                              | Грибы   | med plus | 10-15 мин.      |
|                              | Жареная овощная смесь   | med plus | 6-10 мин.       |
| <b>Замороженные продукты</b> | Филе рыбы, натуральное или в панировке (толщиной 0,5 - 1 см)            | med      | 10-20 мин.      |
|                              | Готовые блюда и овощные смеси   | min      | 8-15 мин.       |
|                              | Китайские жареные пирожки (толщиной 2 - 3,5 см)                         | med      | 10-30 мин.      |
| <b>Другие блюда</b>          | Рис / Лапша   | max      | 8-15 мин.       |
|                              | Крутоны   | med      | 6-10 мин.       |
|                              | Поджаривание миндаля / грецких орехов / орехов пинии *)                 | min      | 3-7 мин.        |
|                              |   |          |                 |

\*) Помещать на холодную сковороду

## **Блокировка от включения детьми**



Варочную панель можно заблокировать от нежелательного включения, чтобы не допустить включения конфорок детьми.

## **Включение и отключение временной блокировки от включения детьми**

Варочную панель можно заблокировать временно, например, если к вам в гости пришли маленькие дети.

Чтобы можно было включить блокировку от включения детьми, необходимо активировать данную функцию в меню с 2 базовых настроек.

### **Включение**

Включите варочную панель, через несколько секунд загорится индикатор . Затем нажмите на символ >> и удержите его более 4 секунд, пока не прозвучит сигнал. Варочная панель заблокирована. Через некоторое время индикатор  погаснет.

## Отключение

Включите варочную панель, через несколько секунд загорится индикатор **В**. Затем нажмите на символ **>>** и удержите его более 4 секунд, пока не прозвучит сигнал. Временная блокировка от детей отключена. Теперь вы можете включить варочную панель.

## Внимание!

Блокировка от включения детьми может включиться или выключиться случайно из-за: пролитой во время очистки панели воды, попавших на панель остатков пищи, присутствия каких-либо предметов на символе **>>**.

---

## Приготовление пищи с использованием функции быстрого нагрева

---

Функция быстрого нагрева имеется на всех конфорках. Вначале необходимо задать степень нагрева, необходимую для приготовления вашего блюда на медленном огне. Благодаря данной функции конфорка разогреется на максимальной мощности, а затем автоматически переключится на заданную степень нагрева. Продолжительность быстрого нагревания зависит от заданной степени нагрева.

## Включение функции

- 1 Задайте степень нагрева, необходимую для обычного приготовления вашего блюда. Функция быстрого нагрева для степени нагрева **9** не доступна.
- 2 Нажмите на символ **A**. Включается функция быстрого нагрева. На индикационном поле поочередно мигают символ **Я** и заданная ранее степень нагрева.

Через некоторое время, которое зависит от заданной степени нагрева, функция быстрого нагрева отключается. Конфорка автоматически переключается на заданную вами степень нагрева. На индикационном поле продолжает светиться только заданная степень нагрева. Время работы конфорки можно изменить, этот параметр показан на индикационном поле функции таймера.

## Рекомендации по использованию функции быстрого нагрева

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



## Функция "Powerboost"

При помощи этой функции Вы сможете разогреть содержимое посуды быстрее, чем при использовании режима нагрева 9. Эта функция позволяет повысить максимальную мощность нагрева конфорки, для которой она используется.

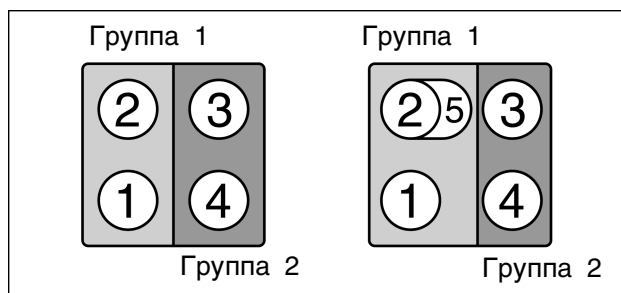
### Ограничения в использовании функции "Powerboost"

Все варочные конфорки снабжены этой функцией.

Функция "Powerboost" может быть включена, только когда другая конфорка данной группы не работает (см. рисунок).

Например, если Вы хотите включить эту функцию для зоны нагрева для жаровни (2 и 5), конфорка номер 1 должна быть выключена, и наоборот. Если указанная конфорка не выключена, на индикаторе выбранной Вами конфорки попеременно замигают буква P и степень нагрева 9, затем конфорка вернется в режим нагрева 9, а функция быстрого закипания не включится.

То же самое происходит с конфорками 3 и 4.



### Включение функции

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите конфорку и задайте нужную степень нагрева. Загорится соответствующий индикатор.
- 2 Нажмите на символ >>. Загорится индикатор P. Функция включена.

### Отключение функции

Последовательность действий:

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

**⚠** : При определенных обстоятельствах функция Powerboost может отключиться автоматически для защиты электронных компонентов внутри варочной панели.

## Функция таймера

Эту функцию можно использовать для двух целей:

- для автоматического выключения конфорок;
- в качестве бытового таймера.

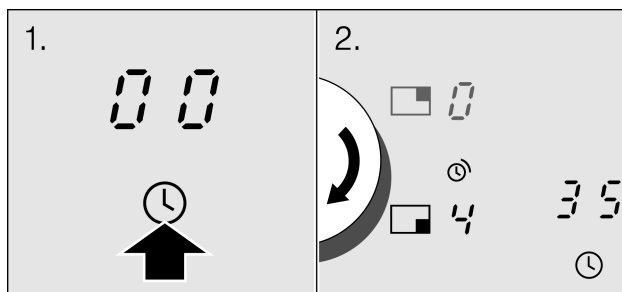
### Автоматическое отключение конфорки

Задайте необходимое время работы для выбранной конфорки. По окончании заданного времени конфорка отключится.

#### Программирование

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Выберите конфорку и задайте нужную степень нагрева. После этого несколько раз нажмите на символ ⌚, пока на нужной конфорке не загорится индикатор ⌚. На индикационном поле функции таймера загорится индикатор 00.
- 2 Задайте время поворотом ручки.



Отсчет времени начнется через несколько секунд.

На индикационном поле будет указано самое короткое заданное время.

#### По истечении заданного времени

По истечении заданного времени конфорка отключается. Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле конфорки мигает цифра 0, а на индикационном поле функции таймера мигают 00.

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

#### Корректировка времени

Выберите нужную конфорку и нажмите на символ ⌚.

Измените время поворотом ручки.

### Отключение функции автоматического отключения

Выберите нужную конфорку и нажмите на символ ⌚. Затем поверните ручку, пока на индикационном поле не появятся 00. Индикатор ⌚ погаснет.

#### Советы и предостережения

Чтобы посмотреть, сколько времени осталось до отключения конфорки, выберите эту конфорку.

Можно задать время до 90 минут.

В случае перебоев в подаче электроэнергии функция автоматического отключения конфорки прекращает работу.

### Сигнальный таймер

На сигнальном таймере можно задать время до 90 минут. Его работа не зависит от других функций варочной панели.

#### Программирование

Варочная панель должна быть включена.

- 1 Нажмите на символ ⌚. На индикационном поле функции таймера появятся цифры 00.
- 2 Поворотом ручки задайте нужное вам время.

Отсчет времени начнется через несколько секунд.

#### По истечении заданного времени

Раздается звуковой сигнал. На индикационном поле функции таймера замигают цифры 00. Нажмите на символ ⌚.

#### Корректировка времени

Нажмите на символ ⌚ и откорректируйте заданное время поворотом ручки.

#### Отключение сигнального таймера

Нажмите на символ ⌚, затем поверните ручку, пока на индикационном поле функции таймера не появятся цифры 00.

#### Советы и предостережения

При перебоях с подачей электроэнергии сигнальный таймер отключается.

Функции автоматического отключения конфорки и сигнального таймера могут использоваться одновременно.

---

## Автоматическое ограничение времени

---

Если конфорка работает в течение продолжительного времени и никаких изменений в настройках панели со стороны пользователя не происходит, включается функция автоматического ограничения времени. Конфорка перестает нагреваться. На индикационном поле конфорки загорается индикатор остаточного тепла. Включение функции автоматического ограничения времени работы конфорки зависит от заданной степени нагрева (от 1 до 10 часов).

---

## Базовые настройки

---

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


|    |  |   |
|----|--|---|
| c1 | <b>Отключение звукового сигнала</b><br>Короткий звуковой сигнал, подтверждающий нажатие символа, или длинный звуковой сигнал, сообщающий об ошибке в обращении с прибором.   | ⏏ большинство сигналов отключено<br>! все сигналы включены*   |
| c2 | <b>Блокировка от включения детьми</b><br>Активация этой функции позволяет использовать блокировку от включения детьми.   | ⏏ включение блокировки невозможно*<br>! включение блокировки возможно   |
| c3 | <b>Возврат к начальным настройкам, заданным производителем</b><br>С помощью этой функции можно удалить изменения в настройках, сделанные в меню специальных функций. Для этого поворотом ручки следует выбрать символ <i>d</i> .   | <i>d</i> возврат к начальным настройкам, заданным производителем  |
| c4 | <b>Автоматический выбор конфорки</b><br>По умолчанию всегда выбирается последняя использованная конфорка. Эту настройку можно изменить. Конфорка будет выбрана только в течение 5 секунд. Для включения и отключения данной функции нужно выбрать с помощью ручки символ <i>h</i> или <i>h</i> . | <i>h</i> автоматический выбор включен*<br><i>h</i> . автоматический выбор отключен  |
| c5 | <b>Функция Power-Management</b><br>Эта функция позволяет ограничить общую мощность варочной панели. Существует 18 степеней мощности. Промежуточные степени обозначены точкой.  | <i>i</i> = 1000 Вт, минимальная мощность<br><i>i</i> . - <i>9</i> = от 1500 до 9000 Вт<br><i>9</i> . = 9500 Вт, максимальная мощность |

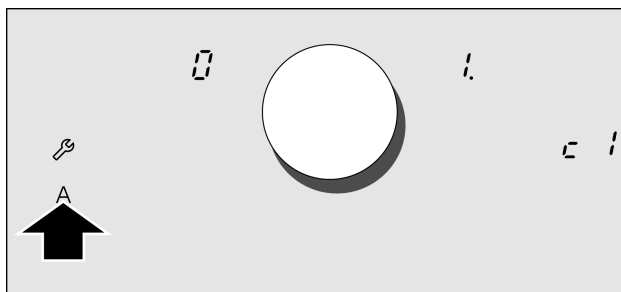
\* Начальные настройки, заданные производителем



---

## Доступ к базовым настройкам

Последовательность действий:

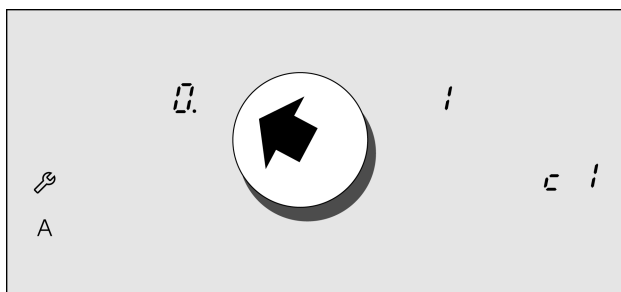
- 1 Включите варочную панель с помощью главного выключателя.
- 2 В течение следующих 10 секунд загорится индикатор . Нажмите на символ А и удержите его в течение более 4 секунд, пока не прозвучит второй сигнал подтверждения.



На индикационном поле функции таймера загорятся символы  и .

### Выбор нужной функции и параметров ее значения

- 3 Нажмите на символ А несколько раз, пока не появится индикатор нужной вам функции.
- 4 Затем задайте желаемый параметр с помощью поворотной ручки. Сдвиньте ручку в сторону нужного параметра. Выбранное значение будет отмечено точкой (см. рисунок).



- 5 Снова нажмите на символ А и удержите его более 4 секунд, пока не прозвучит сигнал подтверждения. Новые настройки сохранены.

## Уход и очистка

Советы и рекомендации, содержащиеся в данном разделе, помогут Вам правильно очищать Вашу варочную панель и поддерживать ее в оптимальном состоянии

### Варочная панель

#### Очистка

Необходимо очищать варочную панель каждый раз после использования. Таким образом Вы избежите пригорания попавших на ее поверхность остатков пищи. Используйте только моющие средства, подходящие для стеклокерамики. Придерживайтесь инструкций на упаковке моющих средств.

Никогда не используйте:


- Абразивные средства
- Агрессивные моющие средства, например, аэрозоли для духовых шкафов или средства для выведения пятен
- Жесткие губки
- Электроприборы для чистки под давлением или с помощью пара

#### Скребок для стекла

Трудноудаляемую грязь необходимо соскрести с помощью скребка для стекла.

- 1 Снимите со скребка предохранительный чехол
- 2 Очистите поверхность варочной панели лезвием скребка.

Не чистите стеклокерамику, не сняв со скребка предохранительный чехол, это может привести к возникновению царапин.

 : У скребка очень острое лезвие. Существует опасность порезаться. Когда Вы не пользуетесь скребком, надевайте на лезвие предохранительный чехол. Если лезвие повреждено, сразу замените его.

#### Уход

Пользуйтесь средствами для ухода и сохранения варочной панели. Следуйте советам и рекомендациям, содержащимся на упаковке этих средств.

## Поворотная ручка

Для очистки поворотной ручки рекомендуется использовать теплую воду с небольшим количеством моющего средства. Не пользуйтесь абразивными средствами и не трите поверхность ручки. Поворотную ручку нельзя мыть в посудомоечной машине и погружать в мыльную воду. Это может привести к ее повреждению.

## Рама варочной панели

Чтобы избежать повреждения рамы варочной панели, придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Используйте только горячую воду с небольшим количеством мыла
- Никогда не пользуйтесь острыми предметами и абразивными средствами
- Не пользуйтесь скребком для стекла

---

## Устранение неполадок

---

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

| Показания индикатора  | Неполадки   | Решение  |
|---|---|--|
| отсутствуют   | Прервана подача электротока.  | С помощью других электроприборов убедитесь, нет ли перебоев в подаче электротока.  |
|   | Подключение прибора не соответствует схеме подключения.                 | Убедитесь, что прибор правильно подключен по схеме.  |
|   | Сбой в электронной системе.   | Если после подобной проверки неполадка не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.  |
| <i>E</i> + цифра/<br><i>d</i> + цифра/<br><i>E</i> + цифра/ | Сбой в электронной системе  | Отключите варочную панель от сети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее.<br>Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.        |
| <i>F0/F9</i>  | Произошел внутренний сбой в работе                                      | Отключите варочную панель от сети. Подождите несколько секунд и снова подключите ее.<br>Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.        |
| <i>H</i>  | Электронная система перегрелась, и соответствующая конфорка отключилась | Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.<br>Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром. |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| F4    | Электронная система перегрелась и отключила все конфорки               | Подождите, пока электронная система остынет. Затем нажмите на любой символ варочной панели.<br>Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром. |
| III   | Недопустимое напряжение питания  | Свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии.  |
| U2/U3 | Конфорка перегрелась и отключилась, чтобы не повредить варочную панель | Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее.  |

**Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.**

## Нормальные шумы, возникающие во время работы прибора

Технология нагревания по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в днище посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже:

### Глухое гудение похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд в режиме высокой мощности нагрева. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей из варочной панели в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении степени нагрева.

### Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

### Постукивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

### Громкое посвистывание

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, когда ее ставят на максимальную мощность нагрева и одновременно на двух конфорках. Такое посвистывание исчезнет или заметно сократится, если Вы уменьшите мощность нагрева.

### Гудение вентилятора

Для правильной работы электронной системы варочная панель должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентилятором, который включается при обнаружении отклонений в заданной температуре на основе данных об используемых режимах нагрева. Кроме того, вентилятор может работать по инерции после выключения варочной панели, если температура панели все еще высока.

Описанные выше шумы нормальны, они являются частью технологии нагревания посредством индукции и не означают, что Ваша варочная панель неисправна.

## Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь можно отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование к нему и получить любую информацию о наших товарах и услугах.

Данные о наших сервисных центрах находятся в прилагаемой документации. При обращении в наш сервисный центр необходимо сообщить идентификационный номер (E-Nr.) и заводской код (FD-Nr.) электроприбора. Эти данные находятся в табличке характеристик, наклеенной на нижнюю часть варочной панели, и в сопроводительной документации.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000309500 • (1W098V) • 008903

**GAGGENAU**