Günter & Hauer

Інструкція з експлуатації

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

I 6 JP

www.gunter-hauer.ua

Дякуємо Вам за довіру та придбання продукції

GÜNTER & HAUER

Ця інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.

Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.

Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.

При виявленні пошкоджень зверніться, будь ласка, до тієї торговельної організації, де Ви здійснили придбання.

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

www.gunter-hauer.ua

ЗМІСТ

Поради і правила техніки безпеки..... 4
1. Опис приладу
1.1. Загальний опис..... 9
1.2. Використання сенсорного управління……..... 11
1.3. Посуд..... 11
2. Користування варильною поверхнею
2.1 Початок приготування..... 14
2.2. Завершення приготування..... 15
2.3. Функція "Смарт зона"..... 15
2.4. Функція "Бустер"..... 16
2.5. Використання зони розширення..... 17
2.6. Функція "Смаження"..... 18
2.7. Функція "Підтримання температури"..... 18
2.8. Функція "Пауза"..... 19
2.9. Блокування..... 19
2.10. Автовідключення..... 20
2.11. Таймер та будильник..... 20
3. Рекомендації щодо приготування
3.1. Поради..... 23
3.2. Налаштування рівнів нагріву..... 24
4. Догляд та чищення..... 25
5. Можливі несправності та їх усунення..... 26
6. Установка і монтаж варильної поверхні
6.1. Правила техніки безпеки при установці..... 28
6.2. Перед встановленням..... 29
6.3. Параметри вбудовування панелі..... 30
6.4. Закріплення панелі..... 31
7. Підключення до електроживлення..... 31
Технічні характеристики..... 33

ПОРАДИ І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно ознайомтеся з даними інструкціями. Тільки після цього ви зможете правильно користуватися приладом.

Збережіть керівництва з експлуатації та установки. У разі передачі електроприладу іншій особі, передайте ці керівництва разом із ним.

Перевірте стан електроприладу після зняття з нього упаковки. Якщо під час транспортування він отримав пошкодження, не підключайте прилад, а зв'яжіться з сервісним центром. В іншому випадку Ви втратите право на отримання компенсації.

ПОРАДИ І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно ознайомтеся з даними інструкціями. Тільки після цього ви зможете правильно користуватися приладом.
Збережіть керівництва з експлуатації та установки. У разі передачі електроприладу іншій особі, передайте ці керівництва разом із ним.
Перевірте стан електроприладу після зняття з нього упаковки. Якщо під час транспортування він отримав пошкодження, не підключайте прилад, а зв'яжіться із сервісним центром. В іншому випадку, Ви втратите право на отримання компенсації.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
Використовуйте варильну панель тільки для приготування їжі. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Для безпечного використання даного приладу дорослі і діти, які з причини фізичних, сенсорних або психічних обмежень, по недосвідченості або незнанню не в змозі ним користуватися, не повинні робити цього без нагляду відповідальної дорослої особи. Не допускайте, щоб діти грали з електроприладом.

ПЕРЕГРІТЕ МАСЛО І ЖИР

Існує небезпека пожежі!

Перегріте масло і жир легко спалахують. Ніколи не залишайте нагріватися жир або масло без нагляду. У разі займання масла або жиру ніколи не заливайте полум'я водою. Загасіть його, накривши посуд кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ВОДЯНІЙ БАНІ

При приготуванні на водяній бані продукти поміщаються в посуд, який у свою чергу ставиться в каструлю більшого діаметра з водою. Таким чином, продукти готуються під дією рівномірного і м'якого тепла гарячої води, а не безпосередньо на конфорці. Під час приготування їжі на водяній бані металеві, скляні та інші ємності не повинні дотикатися безпосередньо до дна каструлі, в якій знаходиться вода. Це допоможе уникнути пошкодження скляної поверхні варильної панелі і посуду через перегрівання конфорки.

ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ НАГРІВАЄТЬСЯ

Не чіпайте гарячі конфорки. Не допускайте дітей до варильної панелі. Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель. Не зберігайте легкозаймисті предмети та аерозолі в ящиках під варильною панеллю.

МОКРЕ ДНО ПОСУДУ І МОКРІ КОНФОРКИ

Існує небезпека отримання травм!

Якщо між дном каструлі та конфоркою знаходиться якась рідина, при нагріванні виникає тиск пари. Через нього посуд може раптово підскочити. Завжди стежте за тим, щоб дно посуду і конфорка були сухими.

ТРІЩИНИ НА ВАРИЛЬНІЙ ПАНЕЛІ

Існує небезпека ураження електрострумом! Якщо варильна панель розбита або має тріщину, відключіть прилад від електромережі. Якщо індикатор не працює, вимкніть конфорку також. Зв'яжіться із сервісним центром.

ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ ВІДКЛЮЧАЄТЬСЯ

Існує небезпека пожежі! Якщо варильна панель автоматично відключається та її неможливо використовувати, згодом вона може раптово включитися. Щоб уникнути цього, відключіть прилад від електричної мережі. Зв'яжіться із сервісним центром.

НЕ КЛАДІТЬ МЕТАЛЕВІ ПРЕДМЕТИ НА ІНДУКЦІЙНУ ВАРИЛЬНУ ПАНЕЛЬ

Існує небезпека опіку! Не залишайте на варильній панелі ножі, виделки, ложки, кришки та інші металеві предмети – вони можуть дуже швидко нагрітися.

ДОГЛЯД ЗА ВЕНТИЛЯТОРОМ

Існує небезпека поломки! У нижній частині варильної панелі знаходиться охолоджуючий вентилятор. Якщо під варильною панеллю розташований висувний ящик, не зберігайте там дрібні предмети і папір. Вони можуть бути втягнуті вентилятором, що призведе до його поломки або до порушення охолодження.

Увага! Між вмістом ящика і вхідним отвором вентилятора повинна залишатися відстань не менше 20 мм.

НЕКВАЛІФІКОВАНИЙ РЕМОНТ

Існує небезпека ураження електрострумом! Некваліфікований ремонт являє собою небезпеку. Вимкніть несправний прилад з електромережі. Зв'яжіться із сервісним центром. Ремонт та заміна пошкоджених кабелів живлення повинні проводитися тільки персоналом сервісного центру з відповідною кваліфікацією.

УВАГА!

Даний прилад відповідає нормам безпеки та електромагнітної сумісності. Проте особам з електрокардіостимулятором не рекомендується наближатися до працюючого приладу. Також можливо, що особи, які використовують інші види електронних пристроїв (наприклад, слухові апарати), можуть мати поблизу індукційної варильної панелі неприємні відчуття.

ВИМИКАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоразу після використання варильної панелі необхідно відключати її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного відключення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

ПРИЧИНИ УШКОДЖЕНЬ

- Шорстке дно посуду може подряпати варильну панель.
- Ніколи не ставте на конфорки порожній посуд. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління, індикаційне поле і раму варильної панелі. Це може призвести до пошкодження варильної панелі.
- Падіння твердих або гострих предметів на варильну панель може призвести до її пошкодження.
- Фольга і пластмасовий посуд плавляться при контакті з конфорками, розігрітими від тривалого контакту з гарячим посудом. Не рекомендується використання допоміжних покриттів для захисту варильної панелі від забруднення.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Всі матеріали, використані для упаковки варильної панелі, повністю придатні для повторного використання. Картон і пінопласт позначені відповідним чином. Будь ласка, виконуйте утилізацію пакувальних матеріалів, щоб не завдавати шкоди навколишньому середовищу.

Даний прилад маркований відповідно до Директиви про відходи від електричних та електронних приладів WEEE 2002/96/CE. Дана директива регламентує процес утилізації та вторинного використання відпрацьованих електроприладів на території всього Європейського Союзу.

1. ОПИС ПРИЛАДУ

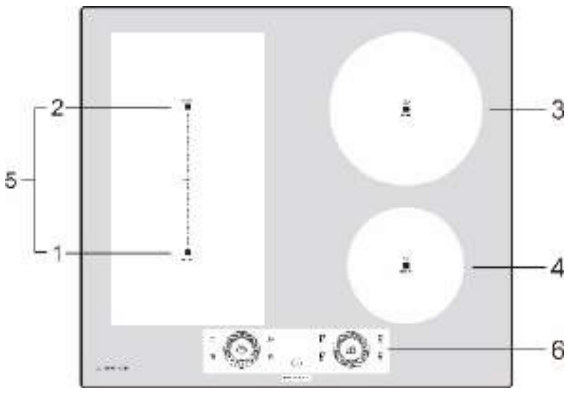
1.1. ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ

На скляній поверхні варильної панелі можуть бути помітні сліди від клею, нанесеного на прокладки. Перед першим включенням склокерамічної поверхні очистіть її вологою ганчіркою і невеликою кількістю засобу для ручного миття посуду. Не використовуйте агресивні та абразивні чистячі засоби, грубі губки для миття посуду, засоби для видалення іржі, засоби для виведення плям. Зніміть всі можливі захисні плівки і видаліть попереджувальні наклейки.

Після під'єднання електроживлення всі індикатори загоряться на кілька секунд.

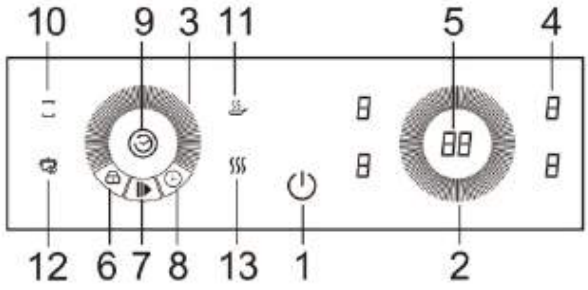
1.2. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС

Зовнішній вигляд



1. Зона нагріву max. 1800/2100 W.
2. Зона нагріву max. 1800/2100 W.
3. Зона нагріву max. 2300/3000 W.
4. Зона нагріву max. 1200/1500 W.
5. Зона розширення max. 3000/3600 W.
6. Контрольна панель.

Контрольна панель

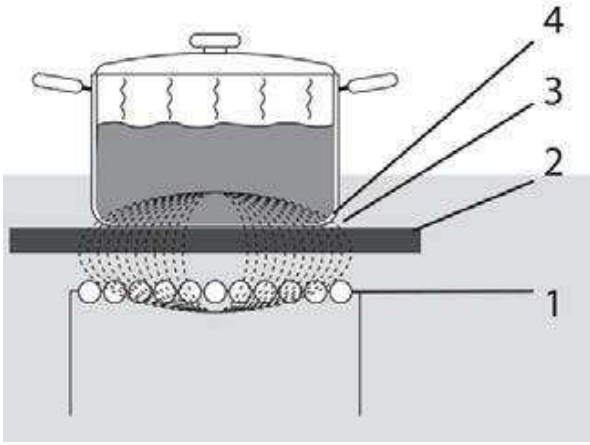


1. Кнопка включення/відключення.
2. Вибір рівня нагрівання / налаштування таймеру.
3. Вибір функцій.
4. Зони нагріву / індикатор рівня потужності (нагріву).
5. Індикатор таймеру.
6. Блокування.
7. Пауза (Stop&Go).
8. Таймер.
9. Кнопка підтвердження функцій.
10. Індикатор зони розширення.
11. Індикатор смаження.
12. Індикатор Смарт зони.
13. Індикатор «Підтримання температури».

Переваги індукційних варильних поверхонь

Швидке приготування: Вас здивує, як швидко можна готувати на індукційній панелі. При виборі високих значень потужності страви та рідини розігріваються дуже швидко. Обов'язково контролюйте приготування, щоб страва не збігла та не випарувалась.

Потужність пропорційна діаметру посуду: при індукційному приготуванні задіюватиметься тільки та частина конфорки, на якій встановлений посуд. При використанні невеликого посуду потужність великої конфорки регулюється пропорційно діаметру дна посуду. Через зменшення потужності збільшиться час закипання їжі. Індукційне приготування зводить теплові втрати до мінімуму, ручки посуду не нагріваються.



Під склокерамічною поверхнею (2) розміщена індукційна котушка (1), яка створює електромагнітне поле (3). Якщо на конфорку поставити посуд, що магнітиться (4), у зоні дна починає індукуватися струм, який нагріває посуд.

ПРОСТО	Сенсорне управління зручне у використанні та дозволяє швидко і точно регулювати потужність нагрівання. На мінімальній потужності можна розтоплювати шоколад і готувати страви, які зазвичай варяться в пароварці.
ШВИДКО	При високих ступенях нагрівання можна швидко довести до кипіння велику кількість їжі.
ЧИСТО	Очистити варильну панель не складе труднощів. Конфорки нагріваються до тієї ж температури, що і посуд. Тому їжа, що википіла, не пригорає.
БЕЗПЕЧНО	Тепло утворюється безпосередньо на дні посуду. Конфорка нагрівається не більше, ніж сам посуд. Це означає, що поверхня індукційної панелі нагрівається значно менше, ніж на панелях з конфорками Hi-Light. Після того як Ви знімете посуд, конфорка дуже швидко охолоне.

Технологія індукційного нагрівання означає радикальну зміну традиційних способів приготування, тому що тепло утворюється безпосередньо в каструлі. Вона **має низку переваг:**

• Для приготування їжі потрібно менше часу, так як нагрівається не сама поверхня, а безпосередньо посуд.

• Економиться електроенергія.

• Спрощуються догляд за поверхнею та її очищення.

• Продукти, що википіли, не так швидко пригорають.

• Можливий точний контроль процесу приготування їжі та підвищена безпека: при впливі на панель управління електроенергія подається і відключається миттєво. Якщо із включеної індукційної конфорки прибрати посуд, вона припиняє нагрів відразу ж.

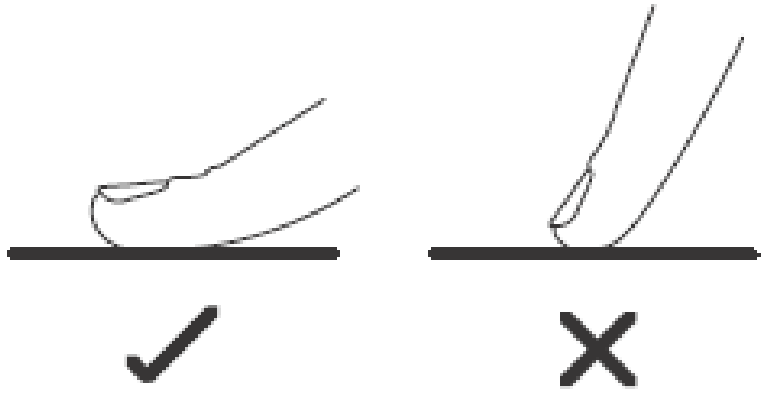
1.3. ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНОГО УПРАВЛІННЯ

Варильна панель обладнана сенсорною панеллю керування. Для включення сенсора доторкніться до відповідного символу.

- Кнопки реагують на дотик, тому не потрібно докладати зусиль.
- Використовуйте подушечки, а не кінчики пальців.
- Кожне натискання на сенсор підтверджується звуковим сигналом.

Не кладіть на сенсорну панель управління ніякі предмети (можуть з'явитися повідомлення про помилки).

Слідкуйте, щоб панель управління завжди була чистою. У разі, якщо панель управління забруднена або на ній розлита рідина, можуть з'явитися повідомлення про помилки, а також може бути ускладнене реагування панелі на дотик ваших пальців.



1.4. ПОСУД

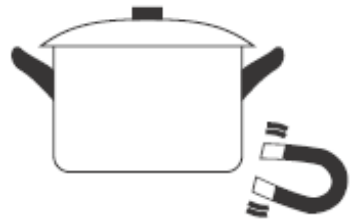
На індукційній варильній панелі можна використовувати тільки посуд із феромагнітних сплавів, наприклад:

• сталевий посуд з емальованим покриттям;

• чавунний посуд;

• спеціальний посуд із нержавіючої сталі для індукційних варильних панелей.

Щоб переконатися в тому, що посуд підходить для індукційної панелі, перевірте, чи притягається він магнітом.



Якщо Ви не маєте під рукою магніт зробіть наступне:

1. Налийте трохи води у посуд, який слід перевірити.
2. Виконайте кроки з розділу "Для початку приготування".
3. Якщо на дисплеї не з’являється символ U, а вода нагрівається – посуд підходить для індукційної поверхні.
4. Ні в якому разі не використовуйте посуд із наступних матеріалів: звичайна 100% нержавіюча сталь, мідь або алюміній без магнітної бази, скло, дерево, порцеляна, кераміка та глиняний посуд.

1.4.1. Характеристики дна посуду

Характеристики дна посуду можуть вплинути на рівномірність приготування їжі. Посуд із матеріалів, що сприяють розподілу тепла, наприклад, посуд з багатошаровим дном типу «сандвіч» із нержавіючої сталі, забезпечує рівномірний розподіл тепла та економію часу і енергії.

1.4.2. Порожній посуд або ж посуд із тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд із тонким дном. Варильна панель обладнана захисною системою запобіжників, але порожня каструля може нагрітися так швидко, що функція захисного відключення не встигне спрацювати і буде досягнута дуже висока температура. У цьому випадку дно посуду може розплавитися і пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, вимкніть

конфорку та не чіпайте каструлю. Якщо після охолодження варильна панель не працює, зверніться до сервісного центру.

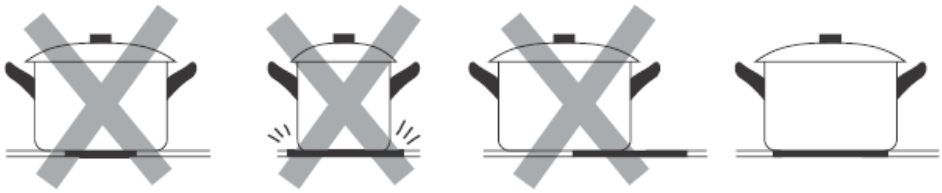
1.4.3. Виявлення посуду конфоркою

Кожна конфорка має мінімальну межу виявлення на ній посуду, що залежить від матеріалу, з якого виготовлений посуд. Тому слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметру посуду. Залежно від матеріалу, з якого виготовлений посуд, і його характеристик конфорка автоматично пристосовується до неї, включаючи меншу або більшу зону нагрівання і подаючи відповідну потужність для забезпечення найкращих результатів приготування їжі.

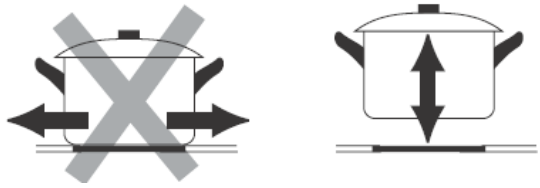
Позначення на кухонному посуді	Перевірте, чи знаходиться на етикетці знак, який інформує про те, що каструля підходить для індукційних плит. Застосовуйте магнетичні каструлі (з емальованого металу, феритової нержавіючої сталі, чавуну). Перевірте, прикладаючи магніт до дна посуду (він повинен притягуватись).
Нержавіюча сталь	Не визначає присутності каструлі, за винятком каструль із феритової сталі.
Алюміній	Не визначає присутності каструлі.
Чавун	Висока ефективність. Увага: такі каструлі можуть подряпати варильну поверхню.
Емальована сталь	Висока ефективність. Рекомендується посуд із плоским, товстим і гладким дном.
Скло	Не визначає присутності каструлі.
Фарфор	Не визначає присутності каструлі.
Посуд із мідним дном	Не визначає присутності каструлі.

Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутою основою.

Переконайтеся, що дно вашого посуду гладке, щільно прилягає до склокераміки поверхні та відповідає розміру зони нагріву. Завжди ставте посуд по центру зони приготування.



Не рухайте посуд по поверхні, намагайтеся опускати та піднімати його вертикально. Це позбавить Вас від зайвих подряпин на склокерамічній поверхні.



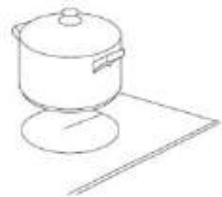
2. КОРИСТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

2.1. ДЛЯ ПОЧАТКУ ПРИГОТУВАННЯ:

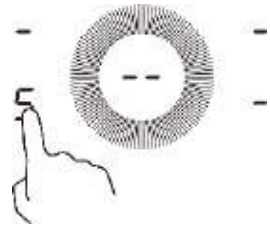
Після підключення варильної поверхні Ви почуєте одноразовий сигнал.
Усі індикатори на панелі загоряться на 1 секунду та згаснуть. Це означає, що варильна поверхня увійшла до режиму очікування.

1. Торкніться кнопки ON/OFF ⏻. Усі індикатори будуть відображати "–".

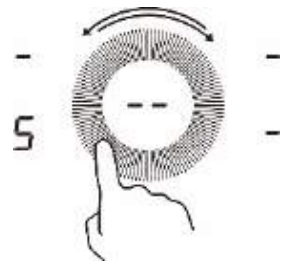
2. Поставте відповідний посуд на бажану зону нагріву. Переконайтеся, що поверхні посуду і зони нагріву чисті та сухі.



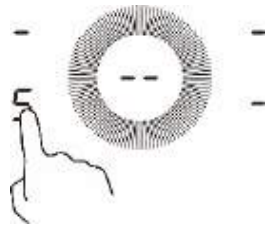
3. Торкніться кнопки, яка відповідає за контроль над обраною зоною нагрівання.



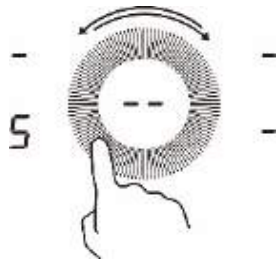
4. Встановіть бажаний рівень нагрівання за допомогою кругового слайдера.
    - Якщо не встановити рівень нагрівання протягом 1 хвилини, варильна поверхня вимкнеться автоматично. Щоб продовжити приготування, слід повторити крок 1.
    - Ви можете коригувати температуру приготування у будь-який момент протягом приготування.



2.2. ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ



1. Торкніться кнопки контролю відповідної зони нагрівання, яку Ви бажаєте вимкнути.



2. Вимкніть зону нагрівання, встановивши рівень нагрівання на "0" за допомогою кругового слайдера. Переконайтеся, що на дисплеї відображається "0".

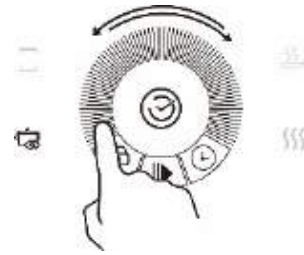
3. Вимкніть варильну поверхню, натиснувши кнопку ON/OFF.

4. Розігріті поверхні
   Індикатор "H" сповіщає, що зона нагрівання ще достатньо гаряча на дотик. Він зникне, коли зона нагрівання охолоне до безпечного рівня. Ця особливість може бути також використана для збереження енергії. Якщо Вам потрібно ще на деякий час продовжити приготування – використовуйте зони нагрівання, які ще теплі.

2.3. ФУНКЦІЯ "СМАРТ ЗОНА"

Якщо функція Смарт зони активована, варильна поверхня автоматично визначить розташування каструлі.

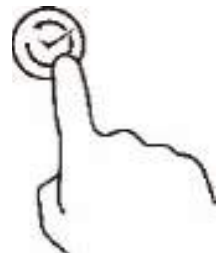
2.3.1. Активація функції "СМАРТ ЗОНА"



1. Протягніть слайдер вибору функцій проти годинникової стрілки, доки індикатор Смарт зони не почне блимати.

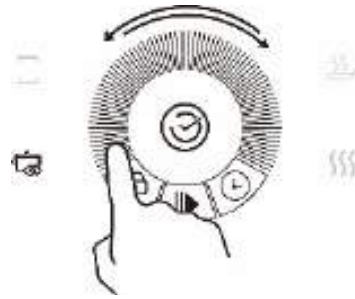
2. Торкніться кнопки вибору для підтвердження активації функції.

Коли функція "Смарт зона" активна, індикатор функції буде світитись на максимальній яскравості. Тепер Ви можете встановити рівень потужності, після того як поставите посуд на зону нагрівання. Якщо на зону встановлено декілька одиниць посуду, слід встановлювати рівні нагрівання по черзі для кожної одиниці посуду.



2.3.2. Відключення функції "Смарт зона"

1. Протягніть слайдер вибору функцій проти годинникової стрілки, доки індикатор Смарт зони не почне блимати.



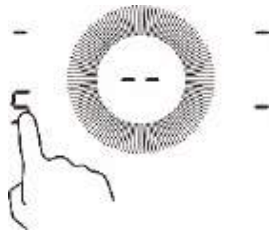
2. Торкніться кнопки вибору, щоб відключити функцію. Індикатор функції буде світитись на 50% яскравості.

2.4. ФУНКЦІЯ "БУСТЕР"

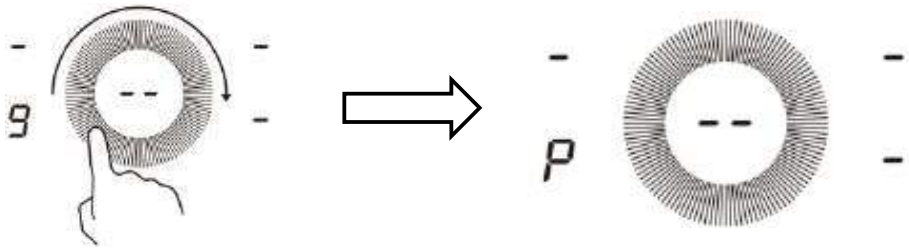
Включення Бустера дозволяє задіяти максимальну потужність варильної поверхні (наприклад, для швидкого нагрівання води).

2.4.1. Включення бустера

1. Оберіть бажану зону нагрівання.

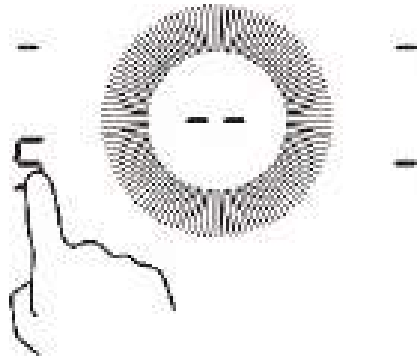


2. Встановіть рівень нагрівання на "9", після цього протягніть слайдер ще на половину кругу – на дисплеї з’явиться символ "P". Це означає, що функція "Бустер" активована.



2.4.2. Відключення бустера

1. Оберіть зону нагрівання з активованим бустером.



2. Протягніть слайдер проти годинникової стрілки та встановіть на бажаному рівні нагрівання.

• Варильна поверхня може працювати у режимі бустера не більше 5 хвилин. Після цього рівень нагрівання буде автоматично встановлено на 9.

2.5. ВИКОРИСТАННЯ ЗОНИ РОЗШИРЕННЯ

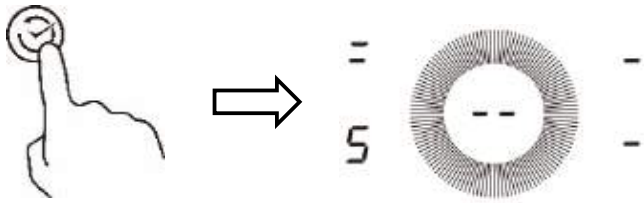
Ця функція дозволяє використовувати зону нагрівання як 2 незалежні зони або як одну велику зону. Є ідеальним варіантом для овального, прямокутного або витягнутого посуду (максимально можливий розмір посуду – 400x220 мм).

Ця функція працює тільки на зоні нагрівання №1.

2.5.1. Активація Зони розширення

1. Протягніть слайдер вибору функцій, доки індикатор Зони розширення не почне блимати.

2. Натисніть кнопку підтвердження для активації функції. Коли зона розширення активована, індикатор функції буде світитись на максимальній яскравості. На дисплеї буде відображатися індикатор "=" та відповідний рівень потужності (наприклад, 5).

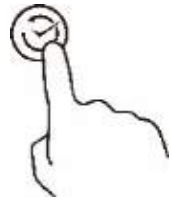


3. Встановіть необхідний рівень нагрівання за допомогою слайдера, коли індикатор рівня нагрівання буде світитись.

2.5.2. Відключення Зони розширення

1. Протягніть слайдер вибору функцій, доки індикатор Зони розширення не почне блимати.

Натисніть кнопку підтвердження, щоб відключити функцію Зони розширення. На дисплеї відобразиться індикатор "-".



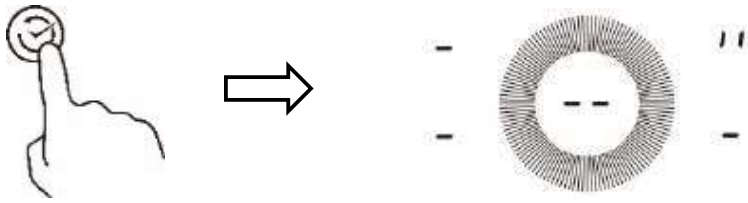
2.6. ФУНКЦІЯ "СМАЖЕННЯ"

Дана функція доступна для використання тільки на зоні нагрівання №3. Включення функції "Смаження" автоматично встановлює оптимальний рівень нагрівання для смаження страв, наприклад млинців або картоплі фрі.

2.6.1. Активація

1. Протягніть слайдер, доки індикатор функції "Смаження" не почне блимати.

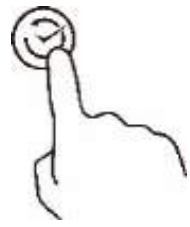
2. Торкніться сенсору підтвердження для активації функції. Після цього індикатор функції буде світитись на максимальній яскравості.



2.6.2. Деактивація

1. Протягніть слайдер, доки індикатор функції "Смаження" не почне блимати.

2. Торкніться сенсору підтвердження для відключення активної функції "Смаження". Після цього індикатор функції буде світитись на половину яскравості.

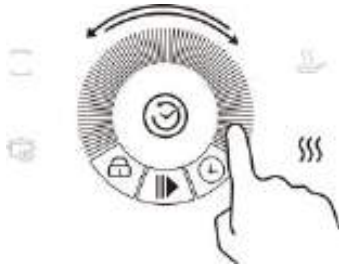


2.7. ФУНКЦІЯ "ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ"

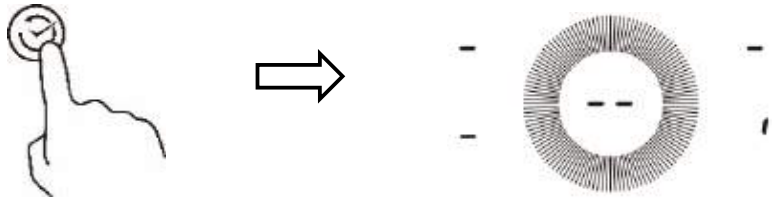
Дана функція доступна тільки для зони нагріву 4 та оптимально підходить для топлення шоколаду або масла та для підтримки готової страви теплою.

2.7.1. Активація

1. Проведіть по слайдеру, доки індикатор функції не почне блимати.



2. Торкніться сенсору підтвердження для активації функції. Після цього індикатор функції буде світитись на максимальній яскравості.



2.7.2. Деактивація

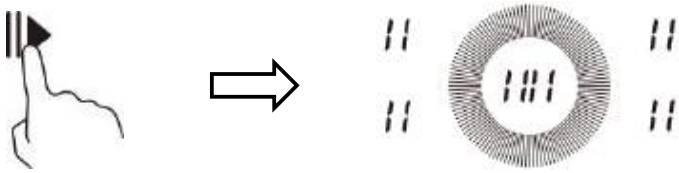
1. Проведіть по слайдеру, доки індикатор функції не почне блимати.

2. Торкніться сенсору підтвердження для відключення функції. Після цього індикатор функції буде світитись на половину яскравості.

2.8.ФУНКЦІЯ "ПАУЗА"

Приготування може бути призупинено у будь-який момент лише одним простим дотиком.

1. Натисніть кнопку Stop&Go. Всі індикатори на дисплеї будуть відображати символ "//".



2. Натисніть кнопку Stop&Go ще раз, щоб продовжити приготування.

2.9. БЛОКУВАННЯ

- Дана функція дозволяє заблокувати управління варильною поверхнею для запобігання випадкових натискань (наприклад, коли діти випадково можуть увімкнути одну або кілька зон нагрівання).
- Коли блокування активне, всі контрольні кнопки, окрім ON/OFF, не активні.

Блокування

Для активації блокування панелі управління натисніть кнопку . На дисплеї з’явиться індикатор "Lo".

Розблокування

1. Переконайтесь, що варильна поверхня включена.
2. Затисніть кнопку на 3 секунди.

3. Тепер Ви можете користуватися варильною поверхнею у звичайному режимі.

Коли блокування активовано, усі сенсори, окрім ON/OFF, неактивні. Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню у разі надзвичайної ситуації. Але, щоб продовжити користуватися приладом, його слід розблокувати.

2.10. АВТОВІДКЛЮЧЕННЯ

Автовідключення виконує функцію безпеки та активується, якщо ви забули вимкнути зону нагрівання. Базовий час автоматичного вимкнення вказаний у таблиці нижче:

Рівень нагріву	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи до відключення (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

2.11. ТАЙМЕР ТА БУДИЛЬНИК

Функція таймеру може використовуватись у 2 режимах:

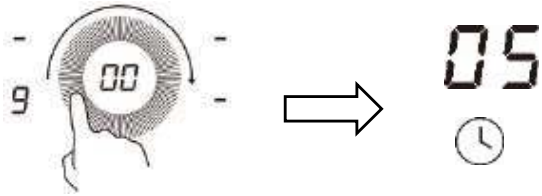
- Таймер можливо використовувати у якості будильника. У цьому разі по завершенні відліку таймер не вимкне жодну зону нагрівання, які працюють.
- Також можливе налаштування таймеру, коли по завершенні відліку часу одна або кілька зон нагрівання вимикаються автоматично.

* Максимальна тривалість таймеру складає 99 хвилин.

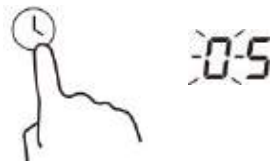
2.11.1. Будильник

1. Переконайтесь, що варильна поверхня включена та вибір зони нагріву не активовано (індикатор зона нагрівання "-" не блимає).
   ПРИМІТКА: Ви можете встановити будильник до або після завершення налаштування рівня нагрівання обраної зони приготування.
2. Торкніться сенсора таймеру. На дисплеї відобразиться символ "00" та "0" буде блимати.

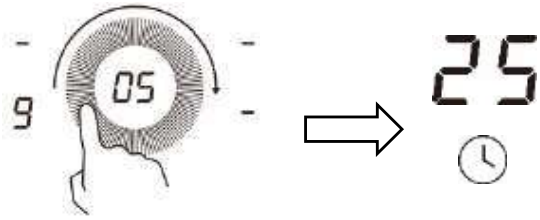
3. Налаштуйте час за допомогою слайдера (наприклад, 5).



4. Торкніться ще раз сенсора таймеру – почне блимати інший "0".



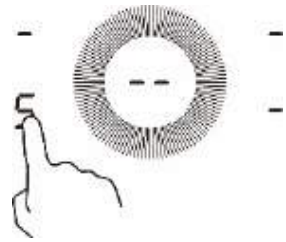
5. За допомогою слайдера встановіть бажаний час (напр., 2). Тепер будильник налаштовано на 25 хвилин.



6. Після встановлення часу будильника він почне відлік негайно. На дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця.

7. По досягненні встановленого часу протягом 30 секунд буде лунати звуковий сигнал, а індикатор часу відображатиме символ "- -".

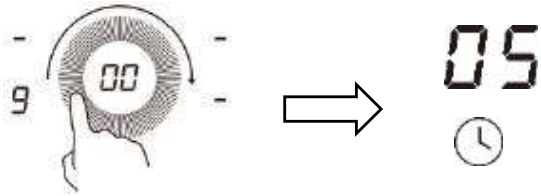
2.11.2. Таймер з автовідключенням



1. Оберіть зону нагрівання, для якої ви бажаєте активувати таймер з автовідключенням.

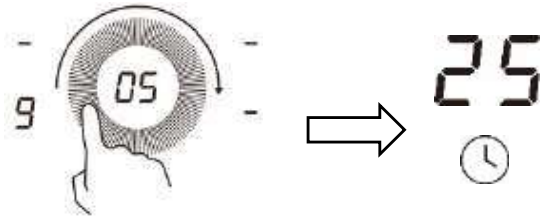
2. Торкніться сенсора таймеру – на дисплеї відобразиться символ "00" та правий нуль буде блимати.

3. Оберіть час за допомогою слайдера (наприклад, 5).



4. Торкніться ще раз сенсора таймеру – почне блимати правий нуль.

5. За допомогою слайдера встановіть бажаний час (напр., 2).
Тепер будильник налаштовано на 25 хвилин.



6. Після встановлення часу будильника він почне відлік негайно.
На дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця.

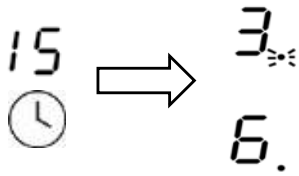
ПРИМІТКА: Індикатор активної зони нагрівання у вигляді червоної точки буде світитись у правому нижньому кутку індикатора рівня нагрівання.

7. Після завершення відліку часу відповідна зона нагріву вимкнеться автоматично.

ПРИМІТКА: Інші зони нагрівання будуть працювати далі згідно ваших налаштувань у разі, якщо ті були обрані раніше.

2.11.3. Якщо автовідключення налаштовано для кількох зон нагрівання:

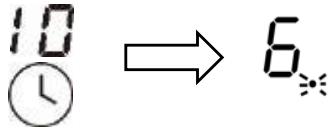
1. Коли ви встановлюєте таймер для кількох зон приготування, червоні крапки будуть вказувати, на яких із зон встановлено таймер. Дисплей таймера відображає мінімальний таймер. Крапка відповідної зони буде блимати.



(таймер на 15 хвилин)

(таймер на 25 хвилин)

2. Після завершення відліку часу відповідна зона нагрівання вимкнеться.
На дисплеї з’явиться час до кінця іншого мінімального таймеру та відповідна червона крапка буде блимати.

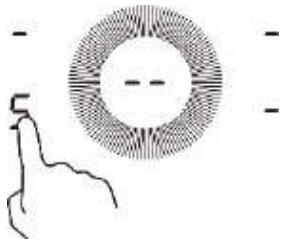


ПРИМІТКА: Для перевірки таймера інших зон нагрівання торкніться відповідного сенсору вибору зони приготування. На дисплеї відобразиться

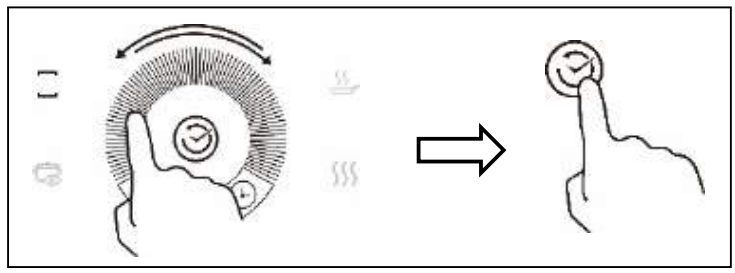
час, що залишився до кінця таймера поточної зони нагрівання.

2.12. ВІДМІНА ТАЙМЕРА

1. Оберіть зону нагрівання, на якій ви бажаєте відключити таймер.



або



2. Торкніться сенсора часу – індикатор почне блимати.

3. За допомогою слайдера встановіть таймер на "00" – після цього таймер буде відключено для поточної зони нагрівання.

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Будьте обережні під час смаження, тому що масло та жир нагріваються дуже швидко, особливо під час використання функції "Бустер". При надзвичайно високих температурах масло та жир стають легкозаймистими та можуть становити серйозну небезпеку займання та/або опіків.

3.1. ПОРАДИ

- Коли їжа доведена до стану кипіння, знизьте рівень потужності зони приготування.
- Користуйтеся кришкою – це пришвидшить приготування страви та заощадить енергію, зберігаючи більше тепла всередині посуду.
- Зменшіть кількість рідини або жиру для скорочення часу приготування.
- Починайте приготування на високих рівнях нагрівання та знижуйте потужність зон, коли їжа прогрілася.

Кипіння на повільному вогні, приготування рису

1. Так, кипіння відбувається нижче рівня закипання води, близько 85 ˚C, коли бульбашки лише періодично піднімаються на поверхню рідини. Це ключовий момент для приготування смачних супів та ніжних тушкованих страв – страва не перегрівається, завдяки чому максимально зберігаються аромати та смак продуктів. Також на рівні нижче кипіння слід готувати соуси на основі яєць та/або муки.

2. Приготування деяких страв, наприклад рису, шляхом випаровування рідини може вимагати використання більшого рівня нагрівання для забезпечення приготування страви у рекомендований час.

Стейк

Для приготування соковитих та ароматних стейків спробуйте дотримуватись наступних рекомендацій:

1. Залиште м’ясо на 20 хвилин при кімнатній температурі перед приготуванням.
2. Добре розігрійте пательню або гриль. Бажано, щоб посуд мав товсте дно.
3. Змастіть за допомогою пензлика обидві сторони стейка жиром. Також налийте трохи масла у пательню та покладіть м’ясо.
4. Стейк слід перевертати лише один раз під час приготування. Точний час приготування залежить від товщини стейку та яке прожарювання ви бажаєте мати. Час може варіюватися від приблизно 2 до 8 хвилин на кожну сторону. Натисніть на стейк, щоб визначити ступінь готовності – чим твердішим він відчуватиметься, тим відчутніше прожарювання матиме.
5. Після смаження залиште стейк "відпочити" на теплій тарілці кілька хвилин, перед тим як подавати на стіл.

Швидке смаження у розпеченому жирі

1. Оберіть придатну для смаження пательню.
2. Приготуйте всі інгредієнти та продукти заздалегідь. Подібне смаження повинно бути швидким. У разі потреби смаження великої кількості їжі краще робити це невеличкими партіями.
3. Швидко розігрійте пательню та налийте 2 столові ложки жиру.
4. М’ясо (якщо воно є у страві) слід готувати в першу чергу. Після цього приберіть його та тримайте теплим.
5. Смаження овочів. Коли овочі стануть гарячими, та при цьому ще свіжими, встановіть слабкий рівень нагрівання конфорки, покладіть попередньо смажене м’ясо до овочів та додайте соус (якщо потрібно).
6. Смажте на слабкому рівні нагрівання, доки страва повністю не прогріється.
7. Подавати страву на стіл слід негайно після приготування.

3.2. НАЛАШТУВАННЯ РІВНІВ НАГРІВУ

Рівень нагрівання	Застосування
1-2	• Делікатне підігрівання невеликої кількості їжі • Топлення шоколаду, жиру та їжі, що швидко підгорає • Повільне кип’ятіння • Повільне підігрівання
3-4	• Повторне нагрівання • Швидке кип'ятіння • Приготування рису
5-6	• Приготування млинців
7-8	• Тушкування • Приготування пасти
9	• Обсмажування • Інтенсивне обсмажування • Доведення супу до стану кипіння • Кип'ятіння води

4. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди та плями, залишені продуктами харчування або плями від води)	1. Від’єднайте варильну поверхню від живлення. 2. Нанесіть засіб для чищення скла на ще теплу (бажано), але не гарячу, поверхню скла. 3. Почекайте кілька хвилин, щоб засіб розм'якшив плями. 4. Змийте засіб для чищення та протріть сухою чистою ганчіркою чи паперовим рушником. 5. Включіть варильну поверхню.	• Коли поверхня від’єднана від живлення, індикатори залишкового тепла не будуть світитись, але поверхня скла може бути гарячою! Будьте обережні! • Деякі рушники, нейлонові ластики та сухі абразивні засоби для чищення можуть залишати подряпини на склі. Завжди читайте інформацію на етикетці. • Ніколи не залишайте рештки засобу для чищення на склі – це може спричинити появу плям, які неможливо відмити.

Розлита рідина під час кипіння, топлені продукти (напр. шоколад), гарячі солодкі рідини чи кава, розлиті на склі	Ці забруднення слід прибирати негайно за допомогою лопатки, кухонного шпателя або леза, але остерігайтесь гарячих поверхонь: 1. Від'єднайте варильну поверхню від живлення. 2. Тримайте лезо або інше приладдя під кутом 30° та обережно зішкребіть забруднення, приберіть його на холодну частину скла. 3. Протріть залишки сухою тканиною або паперовим рушником. 4. Далі виконайте кроки 2-4 із попереднього розділу (щоденні забруднення на склі).	• Намагайтеся видалити подібні плями якомога швидше. Якщо дати їм охолонути, це може суттєво ускладнити видалення або навіть пошкодити поверхню склокераміки.
Розлита рідина на контрольних сенсорах	1. Вимкніть варильну поверхню. 2. Приберіть розлиту рідину. 3. Протріть зону сенсорів сухою губкою або ганчіркою. 4. Протріть повністю насухо поверхню скла чистою сухою ганчіркою або паперовим рушником. 5. Увімкніть варильну поверхню.	• Якщо на сенсорах розлита рідина, варильна поверхня може подавати звуковий сигнал або повністю вимкнутись. Переконайтеся, що зона сенсорів витерта насухо, перед тим як вмикати варильну поверхню знову.

5. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність	Можлива причина	Що робити?
Варильна поверхня не вмикається.	Немає живлення.	Переконайтесь, що варильна поверхня підключена до живлення і воно увімкнене. Перевірте наявність живлення у вашій оселі. Якщо після перевірки проблем із живленням у будинку або квартирі не виявлено, а поверхня так само не вмикається, зверніться до сервісного центру.
Контрольні сенсори не реагують на дотик.	Контрольна панель заблокована.	Розблокуйте контрольну панель. Див. розділ "Блокування".
Сенсори управління погано та/або некоректно реагують на дотик.	Можливо, на склі у зоні сенсорів є тонка плівка рідини або ви натискаєте на сенсори кінчиком свого пальця.	Переконайтесь, що зона сенсорів суха та використовуйте для дотику подушечку пальця.

Подряпини на склі.	Використовувався посуд із шорстким дном або абразивні засоби для чищення, що не призначені для скла.	Використовуйте посуд із гладким дном. Дивіться розділи "Посуд" і "Догляд та чищення".
Деякий посуд може генерувати "потріскуючі" або "клацаючі" звуки.	Це може бути спричинено конструкцією вашого посуду (шари різних металів можуть вібрувати по-різному).	Це не є дефектом та не становить будь-якої загрози під час користування.
Індукційна варильна поверхня генерує низький шум, подібний на гудіння, коли працює на максимальному рівні потужності.	Це є особливістю індукційної технології.	Згаданий звук не є дефектом, але цей шум повинен ставати тихішим або ж зовсім зникати, коли ви зменшуєте рівень нагрівання.
Шум вентилятора ізсередини варильної поверхні.	Вентилятор охолодження повинен працювати, щоб запобігти перегріванню електроніки. Це може відбуватися деякий час навіть після завершення приготування.	Це повністю нормально та не є несправністю. Не від’єднуйте варильну поверхню повністю від живлення, доки вентилятор працює.
Посуд не нагрівається та його наявність не відображається на дисплеї.	Варильна поверхня не може виявити посуд, тому що він не підтримує індукційну технологію. Інша можлива причина – посуд замалий для зони приготування або встановлено не по центру зони.	Використовуйте тільки посуд, який підтримує приготування на індукційних варильних поверхнях. Див. розділ "Посуд". Вирівняйте посуд по центру зони нагрівання та переконайтесь, що його розмір відповідає розміру зони.
Варильна поверхня або одна із зон приготування раптово вимкнулась, лунає звуковий сигнал та на дисплеї відображається код помилки (формат помилки: одна буква та 1 або 2 цифри, напр. E4).	Технічна помилка.	Запам’ятайте або занотуйте код помилки, від’єднайте поверхню від живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру.

Коди помилок та рішення*

У разі деяких несправностей варильна поверхня увійде у захисний стан та відобразить на дисплеї відповідний код помилки:

Код	Можлива причина	Усунення проблеми
E4/E5	Несправність датчика температури.	Зверніться до сервісного центру.
E7/E8	Несправність датчика температури IGBT.	Зверніться до сервісного центру.
E2/E3	Неприпустима напруга живлення.	Будь ласка, перевірте напругу. Увімкніть поверхню після цього ще раз. Якщо покази індикатора не змінилися, зв'яжіться із сервісним центром.
E6/E9	Слабкий нагрів навіть на великих рівнях потужності.	Вимкніть варильну поверхню. Дайте повністю охолонути та увімкніть знову. Якщо несправність зберігається, зверніться до сервісного центру.

***Вказані у таблиці вище коди помилок є найбільш типовими. Не розбирайте прилад самостійно, щоб запобігти його пошкодженню**.

6. УСТАНОВКА І МОНТАЖ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Забезпечте, щоб новий виріб правильно встановив і заземлив кваліфікований фахівець. Обов'язково виконайте дану вказівку! Гарантійні зобов'язання не будуть поширюватися на будь-яку несправність, викликану неправильною установкою.

6.1. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ УСТАНОВЦІ

Електричний монтаж повинен виконуватись таким чином, щоб для відключення виробу від мережі змінного струму був пристрій, у якого розмикаються всі полюси із відстанню між контактами не менше 3 мм. Для відключення підходять такі пристрої, як автомат захисту від надструмів, плавкі запобіжники (запобіжники типу "пробок" повинні бути видалені з тримача), пристрої відключення при витоку на землю і контактори.

Відносно захисту від загорання цей виріб відповідає стандарту EN 60335-2-6. Електроприлади цього типу встановлюються таким чином, що з одного боку можуть перебувати висока шафа або стіна. Варильна панель повинна встановлюватися так, щоб забезпечити захист від ударів.

Предмет кухонних меблів, в який вбудовується варильна панель, повинен відповідати по стійкості вимогам стандарту DIN 68930.

Для захисту від вологи всі відпиляні площини повинні бути герметизовані.

На робочих поверхнях з керамічної плитки всі місця, дотичні з поверхнею, повинні бути повністю заповнені "затиркою" для плитки.

На робочих поверхнях з натурального або штучного каменю чи з кераміки для кріплення необхідно використовувати придатну синтетичну смолу або комбінований клей.

Переконайтеся в тому, що ущільнювач навколо робочої поверхні розподілений без щілин. Не рекомендується додатково застосовувати силіконові герметики, так як це може ускладнити демонтаж варильної панелі при технічному обслуговуванні.

При демонтажі варильної панелі її необхідно виштовхувати знизу.

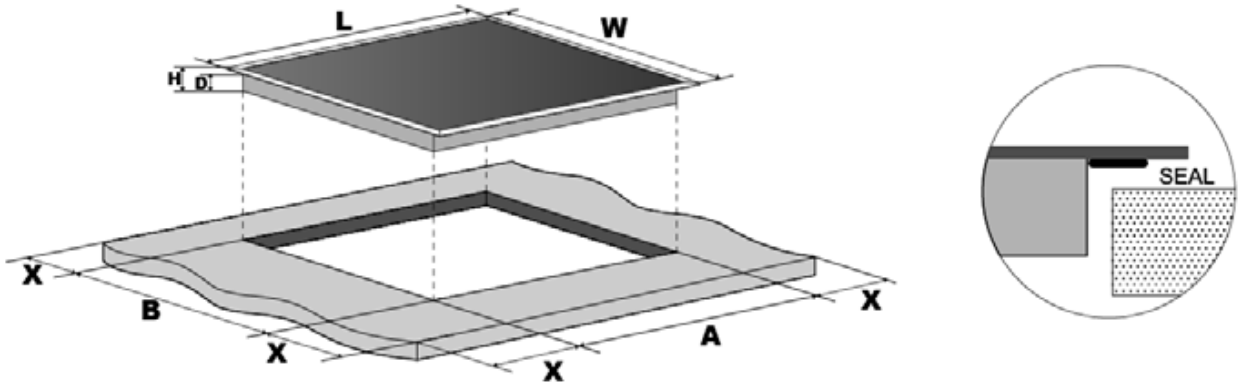
Кухонні меблі, в які буде вбудовуватись варильна панель, а також всі розташовані поблизу від неї меблі, повинні бути виготовлені з термостійких матеріалів. Крім того, всі декоративні елементи повинні бути приклеєні теплостійким клеєм.

6.2. ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ

Перед установкою запишіть заводський номер виробу, який є на табличці з технічними даними. Цей номер може знадобитися в разі звернення до служби технічної підтримки. Після установки доступ до нього буде неможливий, тому що табличка з технічними даними знаходиться на нижній стороні електроприладу.

Покладіть варильну панель так, щоб скляна поверхня була спрямована вниз. Скляна поверхня повинна бути захищена від пошкоджень.

РОЗМІРИ ВИРОБУ І МОНТАЖНОГО ОТВОРУ



	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
I 6 JP	590	520	65	60	565	495	50 min

6.3. ПАРАМЕТРИ ВБУДОВУВАННЯ ПАНЕЛІ

• Варильна панель призначена для вбудовування в стільницю над кухонною шафою, ширина якої 600 мм і більше.

• Варильна панель може бути встановлена в стільницю товщиною 30-50 мм.

• Мінімальна відстань між варильною панеллю і стіною позаду – 50 мм.

• Відстань між варильною панеллю і витяжкою повинна бути не менше, ніж вказано в інструкції з монтажу витяжки.

• Меблі для монтажу повинні мати облицювання, а також клеї для його приклеювання, стійкі до температури 100 °C. Наслідком невиконання даної вимоги може бути деформація поверхні або відклеювання облицювання.

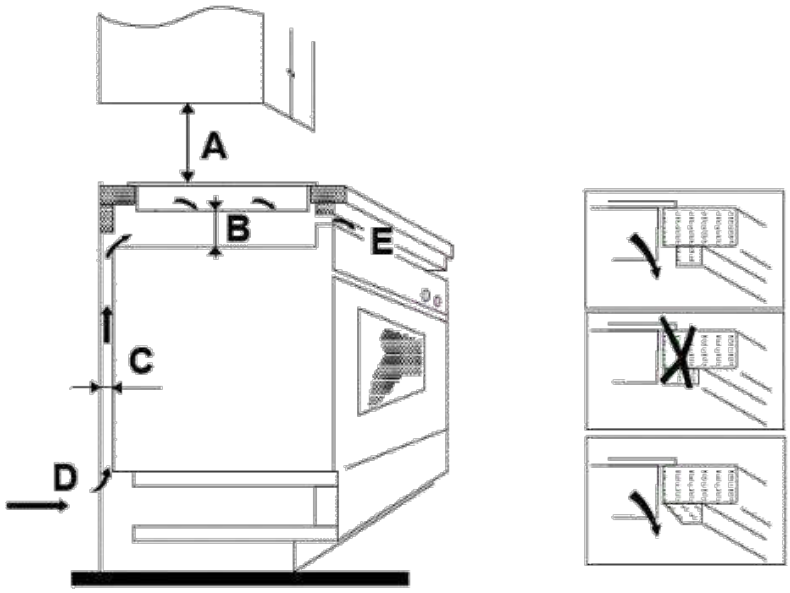
• Відстань між варильною панеллю і вертикальними стінками розташованих

поруч із нею кухонних меблів повинна бути не менше 50 мм.

• Стільниця кухонного гарнітура повинна бути рівною і горизонтальною.

• Торці вирізу слід відповідним чином загерметизувати для захисту від вологи та бруду.

За будь-яких обставин переконайтеся, що варильна поверхня має добру вентиляцію та жодні вентиляційні отвори не заблоковані.



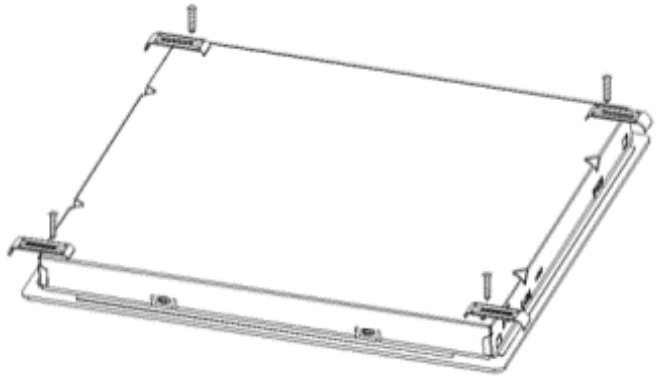
ПРИМІТКА: Безпечна відстань між варильною поверхнею та меблевими шафами – не менше 760 mm.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 min	50 min	20 min	Отвір забору повітря	Отвір відведення повітря 5 мм

При наявності ящика під нижньою частиною поверхні слід залишити не менше 65 мм вільного простору, щоб уникнути перегрівання поверхні меблів. А також – як мінімум 20 мм між шафою і стінкою кухні для вільної циркуляції повітря.

6.4. ЗАКРІПЛЕННЯ ПАНЕЛІ

Після установки закріпіть панель на робочій поверхні, прикрутивши скоби до нижньої сторони панелі.



Відрегулюйте положення скоб так, щоб воно підходило для товщини робочої поверхні.

7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

Перед підключенням переконайтеся в тому, що робоча напруга електроживлення варильної панелі, позначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі наявної мережі змінного струму. Табличка з технічними даними знаходиться на нижній поверхні варильної панелі.

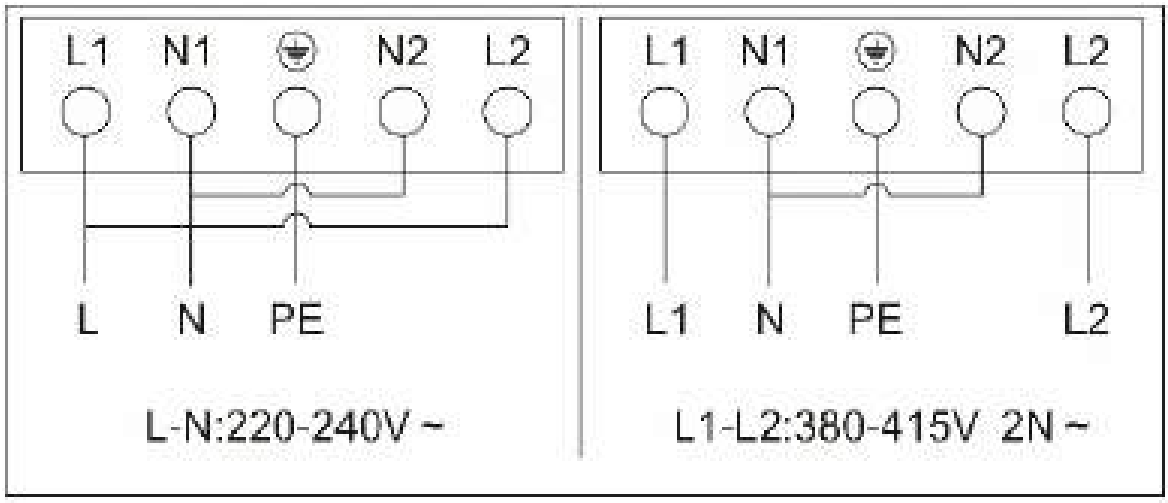
Перед підключенням кабелів до ланцюга живлення відключіть подачу напруги!

Напруга живлення нагрівальних елементів складає 220~240 В змінного струму.

Варильна панель повинна бути підключена до мережі змінного струму так, щоб для відключення від мережі змінного струму був у наявності пристрій, у якого

розмикаються всі полюси із відстанню між контактами не менше 3 мм, наприклад, автомат захисту від надструмів, пристрій відключення при витоку на землю або плавкий запобіжник.

Перед виконанням підключення до електромережі переконайтеся, що підключення захищено за допомогою відповідного запобіжника і площа поперечного перерізу проводки відповідає споживаній потужності приладу. Підключення має бути виконане з урахуванням можливостей запобіжників і струмового навантаження електромережі.



УВАГА! Після монтажу необхідно забезпечити повний захист від дотику до струмопровідних та ізольованих деталей.

- Слідкуйте, щоб під час монтажу кабель не виявився затиснутим і не потрапляв на гострі краї.
- Кабелі сусідніх підключених електроприладів не повинні торкатися гарячих конфорок.
- Після того, як варильна панель підключена до джерела електроживлення, переконайтеся в тому, що всі конфорки працюють, по черзі включивши кожну з них на максимальну потужність на короткий час.
- Заміну пошкодженого кабелю повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

Цей прилад відповідає Директиві ЕС 2002/96/СЕ. Спеціальний знак, який зображає перекреслений сміттєвий контейнер, означає, що цей прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною переробкою по закінченні терміну служби. Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства та правил утилізації відходів. Для отримання більш докладної інформації із вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де ви придбали прилад.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Індукційна варильна поверхня	I 6 JP
Зони нагрівання	4
Напруга	220-240 В ~ 50/60 Гц
Потужність	7200 Вт
Розміри, мм (ШхВхГ)	590×520×65
Розміри для вбудовування, мм	565×495

При виникненні технічних несправностей спробуйте вирішити проблему самостійно за допомогою даного керівництва.

Якщо Ви не можете усунути проблему, зверніться до авторизованого сервісного центру. Для цього можуть знадобитися дані (назва моделі та серійний номер) із фірмової таблички.

Заздалегідь підготуйтеся до розмови. Це спростить процес діагностики проблеми, а також допоможе зрозуміти, чи необхідний візит технічного спеціаліста.

Будь ласка, підготуйте наступну інформацію:

- У чому проявляється проблема?
- За яких обставин виникає проблема?
- Модель і серійний номер виробу.

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ

Офіційний представник
компанії Günter & Hauer GmbH в Україні

www.gunter-hauer.ua
info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України:

0 800 60 44 69