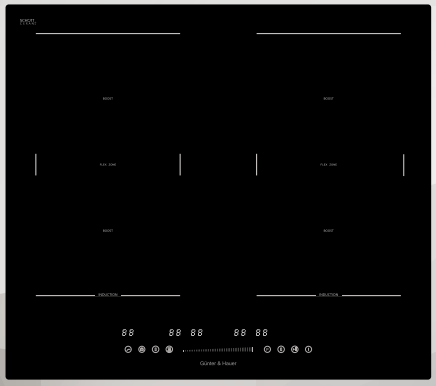
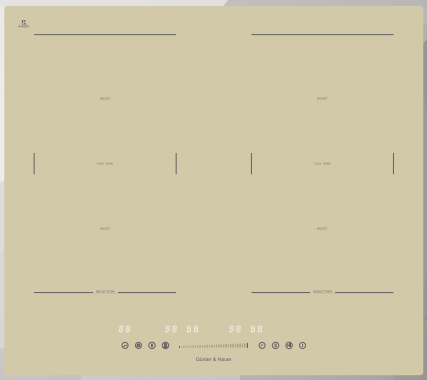
Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ





I 500 / I 500 IVR

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

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ 5
2. МОНТАЖ 12
3. ПОСІБНИК З ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ 18
4. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ 32
5. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ 34
6. КОДИ ПОМИЛОК 36
7. УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ 37

Вітаємо з придбанням нашої нової варильної панелі!

Рекомендуємо уважно ознайомитися з цією інструкцією по використанню приладу, щоб правильно встановити та використовувати варильну панель.

Рекомендації з монтажу наведено у відповідному розділі.

Перед використанням уважно прочитайте всі застереження з техніки безпеки та збережіть цю інструкцію для подальшого використання. У разі передачі приладу іншій особі обов'язково надайте їй це керівництво користувача.

Зображення можуть дещо відрізнятися від фактичної конструкції вашої варильної панелі. — Модель постійно удосконалюється: виробник залишає за собою право вносити будь-які зміни, що не впливають на функціональність приладу.

Можливо, придбаний вами прилад є удосконаленою версією моделі, для якої було надруковано цю інструкцію. Проте, його функції та умови експлуатації залишаються ідентичними. Тому ця інструкція є актуальною.

Утилізуйте пакувальні матеріали відповідно до місцевих правил.

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник користувача перед першим використанням цього приладу.

Цей посібник містить важливу інформацію щодо безпечного монтажу, експлуатації та догляду за приладом.

Зберігайте ці інструкції для подальшого використання та передавайте їх наступним користувачам.

Вся інформація, що міститься в цьому документі, призначена для гарантування безпечної експлуатації.

Ігнорування інформації з техніки безпеки може призвести до загрози вашому здоров'ю та життю.

Зберігайте цей посібник у безпечному місці для можливості його використання у майбутньому. Суворо дотримуйтеся інструкцій, щоб уникнути травмування людей та пошкодження майна.

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ЦЕЙ ПОСІБНИК ДОСТУПНИЙ УСІМ, ХТО КОРИСТУЄТЬСЯ ПРИЛАДОМ, І ЩО ЙОГО УВАЖНО ПРОЧИТАНО ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Небезпека ураження електричним струмом!

Технічні характеристики електричного струму у вашій мережі повинні відповідати даним, зазначеним на паспортній табличці приладу.

Від'єднайте прилад від електромережі перед проведенням будь-яких робіт або технічного обслуговування.

Не підключайте прилад до електромережі, якщо прилад, шнур живлення або штепсельна вилка мають видимі пошкодження.

Усі зміни в електромережі, необхідні для монтажу приладу, повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем.

Підключення до надійної системи заземлення є важливим та обов'язковим.

Перевірку існуючих та новостворених з'єднань повинен проводити авторизований спеціаліст.

Будь-які зміни в електричній проводці житла повинні виконуватися лише кваліфікованим електриком. Не вносьте змін до системи електроживлення. Підключення необхідно виконувати відповідно до чинних норм.

Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження струмом.

Цей прилад необхідно підключити до електричного кола, яке передбачає наявність ізолюючого вимикача, що забезпечує повне відключення від електроживлення.

Приміщення, де встановлено прилад, має бути сухим і з достатньою вентиляцією.

Після монтажу приладу необхідно забезпечити легкий доступ до всіх елементів керування.

Не встановлюйте прилад поблизу штор або м'яких меблів. —
Існує **РИЗИК ПОЖЕЖІ**!

Будьте обережні: краї панелей гострі. — Необережність може призвести до травмування або порізів.

ВАЖЛИВО: пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, пінополістирол тощо) необхідно тримати подалі від дітей і домашніх тварин! —
НЕБЕЗПЕКА ЗАДУХИ!

Заборонено розміщувати будь-які горючі матеріали або вироби на цьому приладі.

Монтаж і заземлення цього приладу повинен виконувати лише кваліфікований фахівець.

Будь ласка, надайте цю інформацію особі, відповідальній за монтаж приладу.

Шпон шаф має бути зафіксовано термостійким клеєм, здатним витримувати температуру 100°C.

Суміжні меблі, конструкції або матеріали, що використовуються для монтажу, повинні витримувати температуру не менше 85°C над температурою навколишнього середовища в приміщенні, де встановлено прилад, під час його експлуатації.

Не встановлюйте прилад у приміщеннях або зонах, де зберігаються легкозаймисті речовини, такі як бензин, газ або фарба. Це попередження стосується також випарів, які виділяються цими речовинами.

Кухонні витяжки слід встановлювати згідно з інструкціями виробників.

Мінімальна безпечна відстань між варильною панеллю та стіною/шафкою, розташованою над нею, повинна становити 450 мм.

Мінімальна безпечна відстань між варильною панеллю та витяжкою, розташованою над нею, повинна становити 650 мм.

Побутове обладнання та з'єднувальні проводи не повинні торкатися варильної панелі, оскільки ізоляційний матеріал зазвичай не є термостійким.

Використовуйте лише захисні пристрої для варильної панелі, розроблені виробником цього приладу, або зазначені виробником в інструкції з експлуатації як придатні, чи захисні пристрої, вже вбудовані у варильну панель. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасних випадків.

Неправильне встановлення приладу може призвести до втрати гарантії або позбавити права на пред'явлення претензій щодо відповідальності.

Експлуатація та технічне обслуговування

Ніколи не торкайтеся електричної вилки, вимикача живлення або інших електричних компонентів мокрими чи вологими руками!

Існує **РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**!

Використовуйте прилад лише з напругою 220-240 В, AC / 50-60 Гц.

Ніколи не використовуйте варильну панель із пошкодженою або тріснутою поверхнею. Інакше негайно вимкніть живлення приладу від електромережі (за допомогою настінного вимикача) та зверніться до кваліфікованого фахівця.

Перед очищенням або технічним обслуговуванням вимкніть варильну панель за допомогою настінного вимикача. Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом.

Небезпека для здоров'я та життя

Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки. Ваш кардіостимулятор має бути розроблений відповідно до чинних норм. Проконсультуйтеся з виробником вашого кардіостимулятора або з вашим лікарем, щоб визначити, чи відповідає він встановленим вимогам, та чи існують будь-які несумісності.

Небезпека: гаряча поверхня

Під час використання та певний час після вимкнення доступні частини цього приладу нагріваються до температури, достатньої для спричинення опіків. — Не допускайте контакту тіла, одягу або будь-яких предметів, окрім відповідного посуду, з керамічною поверхнею до її повного охолодження. Дотик до приладу чи розігрітого посуду може призвести до серйозних опіків. Тримайте дітей на безпечній відстані.

Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не слід розміщувати на поверхні варильної панелі, оскільки вони можуть нагрітися.

Недотримання цих рекомендацій може призвести до опіків.

Небезпека порізів

Лезо скребка для варильної панелі надзвичайно гостре. Використовуйте його з особливою обережністю та завжди зберігайте у безпечному місці, недоступному для дітей.

Необережність може призвести до травмування або порізів.

Важливі інструкції з безпеки

Використовуйте лише посуд, призначений для використання на керамічних варильних поверхнях; інакше ви пошкодите прилад.

Не вмикайте варильну панель, поки на неї не поставлено посуд.

Варильна панель повинна бути завжди чистою. Забруднені зони нагріву не передають тепло ефективно.

Захищайте варильну панель від корозії.

Ніколи не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонт, виконаний неавторизованим персоналом, може призвести до серйозних пошкоджень.

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до магазину, де ви його придбали. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Під час переміщення приладу тримайте його за основу та обережно підіймайте.

Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

Википання може призвести до задимлення та розливання жиру, що викликає ризик пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або місце для зберігання. Ніколи не залишайте жодних предметів чи посуду на приладі.

Ніколи не використовуйте прилад для обігріву або опалення.

Після використання завжди вимикайте зони нагріву та варильну панель, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорного керування).

Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти або лазити по ньому. Не зберігайте предмети, що становлять інтерес для дітей, у шафах над приладом. Діти, що лазять по варильній панелі, можуть серйозно травмуватися. Стежте за дітьми поруч з приладом.

Процес приготування їжі має контролюватися. Короткочасний процес приготування їжі має контролюватися безперервно.

Дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду лише тоді, коли їм було надано відповідні інструкції, щоб дитина могла користуватися приладом безпечно та розуміла ризики неправильного використання.

Не залишайте дітей самих без нагляду біля приладу.

Діти або дорослі з обмеженими можливостями повинні бути навчені відповідальною та компетентною особою. Інструктор повинен переконатися, що вони можуть користуватися приладом без небезпеки для себе чи свого оточення.

Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо це спеціально не рекомендовано в посібнику. Усі інші роботи з обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком.

Не дозволяйте нікому, хто не ознайомлений з цим посібником з експлуатації, використовувати прилад. —**РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**

Не використовуйте пароочищувач для чищення варильної панелі. Пара спричинить серйозне пошкодження електричних компонентів приладу.

Не кладіть і не кидайте важкі предмети на варильну панель.

Не стійте на варильній панелі.

Не використовуйте посуд із зазубреними краями та не пересувайте його по скляній поверхні, оскільки це може спричинити появу подряпин.

Не використовуйте жорсткі мочалки або будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення варильної панелі, оскільки вони можуть подряпати поверхню та пошкодити керамічне скло.

Якщо кабель живлення пошкоджено, його повинен замінити тільки виробник, авторизована сервісна служба післяпродажного обслуговування або кваліфікований фахівець, його сервісний агент чи аналогічно кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.

Прилад призначений лише для приватного використання — для експлуатації виключно в домашніх умовах.

Комерційне використання будь-якого виду не покривається гарантією виробника!

Прилад призначений лише для використання в приміщеннях.

Прилад не пристосований до управління його роботою за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ВАЖЛИВО: вентиляційні отвори приладу повинні бути повністю відкритими, незаблокованими та вільними від будь-якого бруду.

Не використовуйте адаптери, подовжувачі та трійники для підключення приладу до електромережі.

Не вносьте жодних модифікацій у свій прилад.

Вимкніть забруднені зони нагріву. Вимкніть усю варильну панель, якщо виникне будь-яке пошкодження або несправність.

Після використання завжди вимикайте зони приготування, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорного керування). — Не покладайтеся на функцію автовизначення для вимкнення зон приготування їжі, коли ви знімаєте посуд.

Табличка з даними не повинна бути видалена або зроблена не розбірливою, інакше всі умови гарантії стають недійсними!

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ: виробник та дистриб'ютор не несуть відповідальності за будь-які пошкодження або травми у разі їхнього недотримання.

У випадку події, спричиненої технічною несправністю, відключіть прилад від електромережі.

Повідомте про несправність ваш сервісний центр для її усунення або ж зверніться на інформаційну лінію офіційного представництва бренду Günter & Hauer в Україні:

➢ **0 800 60 44 69**

2. МОНТАЖ

Обережно розпакуйте прилад. Будьте максимально обережні та не використовуйте агресивні або абразивні мийні засоби для видалення залишків транспортувального захисту.

Перевірте, чи прилад і шнур живлення не пошкоджені.

Не встановлюйте прилад у місцях, де він може контактувати з водою або дощем: ізоляція електричної системи буде пошкоджена.

Правильно підключіть прилад до електромережі.

Вибір обладнання для монтажу

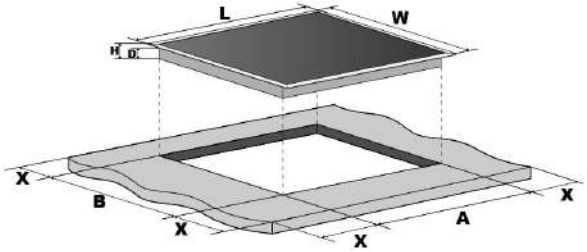
Переконайтеся, що товщина стільниці становить щонайменше 30 мм. Будь ласка, оберіть термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути значної деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від варильної панелі.

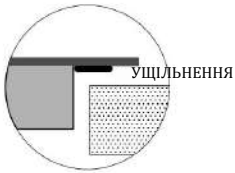
Важливо зберегти мінімум 50 мм вільного простору навколо отвору у стільниці.

Безпечна відстань між варильною панеллю та настінною шафою зверху повинна становити щонайменше 760 мм.

Безпечна відстань між варильною панеллю та витяжкою зверху повинна становити щонайменше 650 мм.

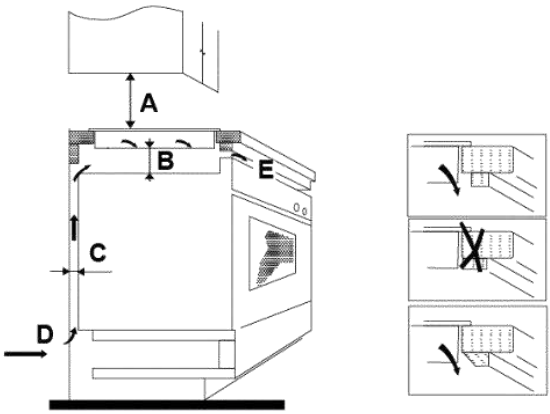
Виріжте отвір у робочій поверхні відповідно до розмірів, зазначених на кресленні (дійсно для актуальної модифікації).





Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
I 500 / I 500 IVR	590	520	57	53	560	490	50 min

Переконайтеся, що варильна поверхня вбудована належним чином:



A (мм)	760
B (мм)	мінімум 50
C (мм)	мінімум 30
D	забір повітря
E	вихід повітря 5 мм

Розміри є орієнтовними. Оскільки ми постійно прагнемо покращувати нашу продукцію, ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

Перед встановленням варильної панелі переконайтеся, що:

- стільниця виготовлена з термостійкого матеріалу, є рівною і відповідає описаним вище вимогам;
- якщо варильна панель встановлена над духовою шафою, духовка повинна мати вбудований вентилятор охолодження;
- використаний відповідний ізолюючий вимикач (затвердженого типу, що забезпечує контактний розрив з повітряним проміжком 3 мм у всіх полюсах та легко доступний для споживача при встановленій варильній панелі), що забезпечує повне відключення від електромережі відповідно до місцевих правил та норм.

Зверніться до місцевих будівельних органів, якщо сумніваєтесь щодо монтажу.

Використовуйте термостійкі та легкоочищувані покриття (наприклад, керамічну плитку) для поверхні стін навколо варильної панелі.

Кабель живлення не повинен контактувати з дверцятами шафи або шухлядами.

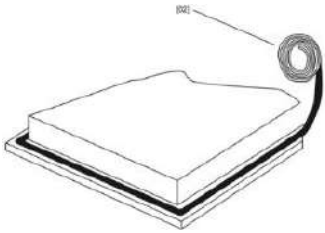
Прилад повинен забезпечуватися достатнім потоком свіжого повітря ззовні шафи до основи варильної панелі.

Перед розміщенням кріпильних кронштейнів

Пристрій слід розмістити на стабільній, гладкій поверхні.

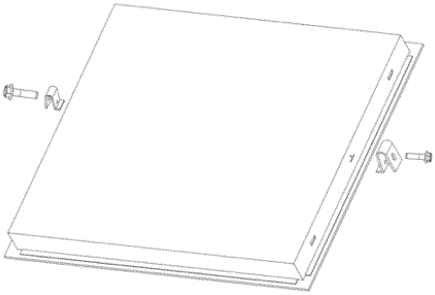
Не прикладайте силу до елементів управління.

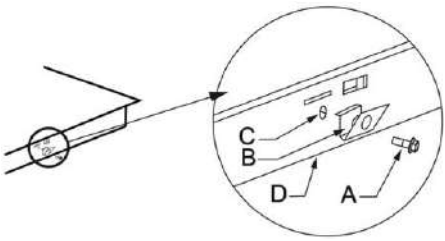
Розтягніть і приклейте надану стрічку по периметру нижнього краю варильної панелі; переконайтеся, що кінці перекриваються. Обріжте зайву стрічку та утилізуйте її.



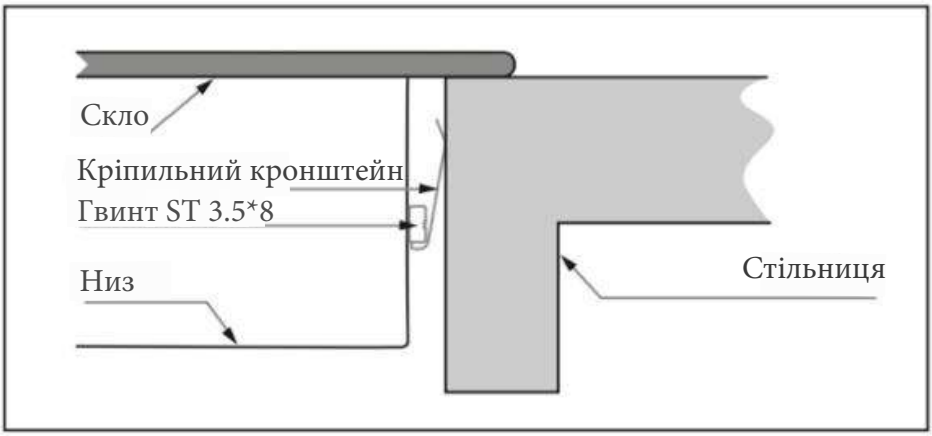
Розміщення кріпильних кронштейнів

Закріпіть кронштейни, прикрутивши їх до нижньої частини варильної панелі.





Потім встановіть варильну поверхню у виріз стільниці. Легко натисніть на панель вниз, щоб зафіксувати її на місці.



Після встановлення варильної панелі переконайтеся, що:

- кабель живлення недоступний через дверцята шафи або шухляди;
- забезпечено достатній потік повітря ззовні корпусних меблів до основи варильної панелі;
- якщо варильна панель встановлена над шухлядою або шафою, під основою приладу додається термічний захисний бар'єр;
- ізолюючий вимикач легкодоступний для споживача.

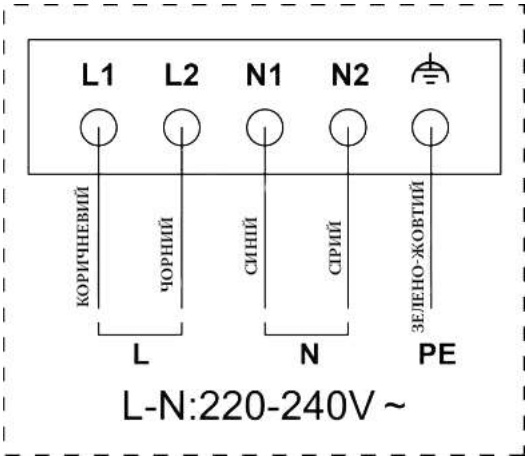
Застереження:

- Варильна панель повинна бути встановлена кваліфікованим спеціалістом. Будь ласка, ніколи не виконуйте цю операцію самостійно.
- Прилад не можна монтувати над холодильним обладнанням, посудомийною машиною чи сушаркою.
- Варильна поверхня монтується таким чином, щоб забезпечити краще відведення тепла для підвищення її надійності.
- Найближчі поверхні повинні витримувати високу температуру.
- Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, клей у навколишніх меблях має бути стійкими до нагрівання.
- Не користуйтеся пароочищувачем для обслуговування варильної поверхні!

Ця варильна панель може бути підключена лише до електромережі з повним опором системи не більше 0,427 Ом. У разі потреби, будь ласка, зверніться до вашого постачальника електроенергії за інформацією про імпеданс системи.

Підключення варильної панелі до електромережі

Підключення електроживлення повинно здійснюватися відповідно до діючих стандартів. Метод підключення показаний на схемі.



Ця варильна панель повинна підключатися до електромережі лише кваліфікованим фахівцем, який ознайомлений з місцевими вимогами та правилами вашого постачальника електроенергії. Не виконуйте монтаж самостійно. — РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!!!

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:

- ✓ Побутова електропроводка підходить для потужності, споживаної варильною панеллю, а напруга у вашій мережі відповідає значенню, вказаному на паспортній табличці.
- ✓ Перетин кабелю живлення витримує навантаження, зазначене на паспортній табличці.
- ✓ Не використовуйте адаптери, редуктори або розгалужувачі, оскільки вони можуть спричинити перегрів і пожежу.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і має бути розташований так, щоб його температура не перевищувала 75˚C в будь-якій точці.

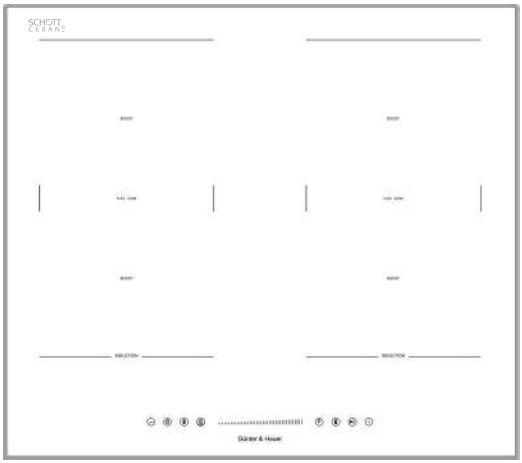
Зверніться до висококваліфікованого електрика, щоб перевірити, чи підходить побутова електропроводка.

Будь-які зміни у разі потреби повинні виконуватися тільки досвідченим спеціалістом.

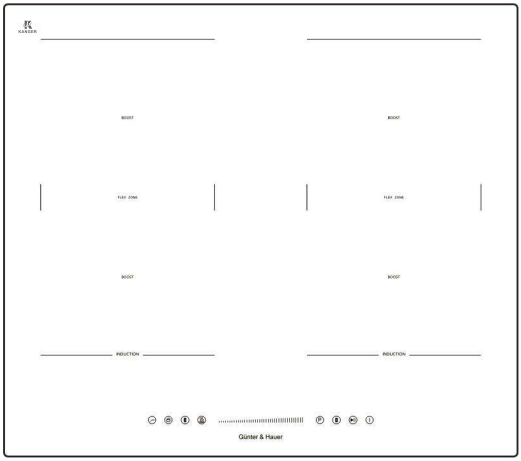
1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, це повинен зробити технік післяпродажного обслуговування з використанням відповідних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
2. Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити всеполюсний автоматичний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
3. Монтажник повинен переконатися, що правильне електричне підключення виконано і відповідає правилам безпеки.
4. Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутий.
5. Кабель необхідно регулярно перевіряти; замінювати його за потреби може лише кваліфікована особа.
6. Електромережа вашого домогосподарства повинна відповідати споживаній потужності приладу.
7. Якщо розетка недоступна для користувача або потрібне стаціонарне електричне підключення приладу, під час монтажу необхідно встановити багатополюсний роз'єднувальний пристрій. Роз'єднувальні пристрої — це вимикачі з відстанню розмикання контактів щонайменше 3 мм. До них відносяться автоматичні вимикачі, запобіжники та захисні пристрої (EN 30335).
8. Перед підключенням приладу до електромережі прочитайте інформацію на табличці та схему підключення. Електропостачання повинно здійснюватися через автоматичний вимикач на 16 А.

У разі сумнівів завжди звертайтеся до місцевих будівельних органів та ознайомтеся з діючими правовими положеннями.

I 500

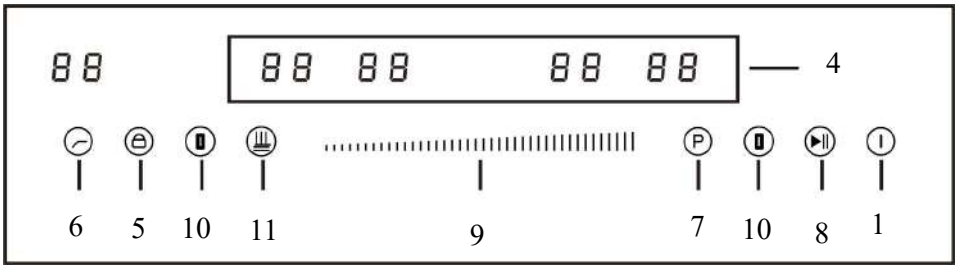


I 500 IVR



Модель	I 500 / I 500 IVR
Потужність зони # 1	1800/2200 Вт
Потужність зони # 2	1800/2200 Вт
Потужність зони # 3	1800/2200 Вт
Потужність зони # 4	1800/2200 Вт

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



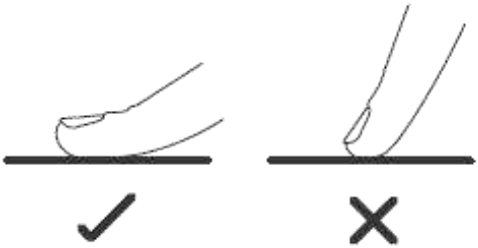
КНОПКА	ФУНКЦІЯ	КНОПКА	ФУНКЦІЯ
1	УВІМК./ВИМК.	**8**	Старт / Пауза
4	Вибір зони	**9**	Сенсорний слайдер
5	Блокування від дітей	**10**	Вибір зони розширення
6	Таймер	**11**	Підтримання тепла
7	Функція "Бустер"		

Перед використанням нової варильної поверхні

- Прочитаите цей посібник, звернувши особливу увагу на розділ «Застереження щодо безпеки».
- Видаліть будь-яку захисну плівку, яка може все ще бути на вашій варильній панелі.
- Очистіть склокераміку.

Використання сенсорного керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно прикладати жодного тиску.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик (див. малюнок нижче).



Ви почуєте звуковий сигнал щоразу, коли дотик буде зареєстровано.

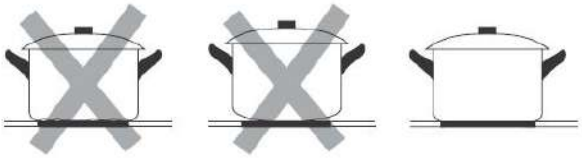
Переконайтеся, що панель керування завжди чиста, суха і на ній немає жодних предметів (наприклад, посуду або ганчірки), що її покривають. Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу елементів керування.

Вибір правильного посуду

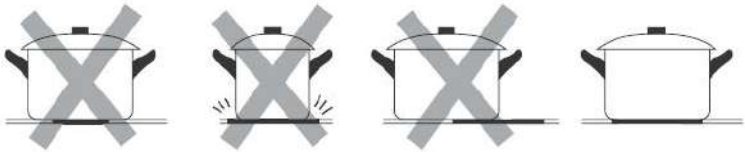
Використовуйте лише посуд, придатний для склокерамічних поверхонь.

Основа посуду повинна мати мінімальний діаметр, відповідний діаметру зони приготування їжі, на якій ви використовуєте посуд.

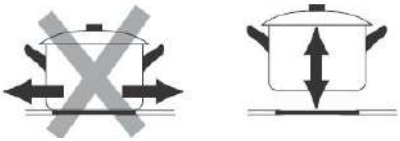
Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутою основою.



Переконайтеся, що дно вашого посуду гладке, щільно прилягає до скла та має той самий розмір, що й зона приготування їжі. Завжди центруйте посуд на зоні приготування.



Завжди піднімайте посуд з варильної панелі — не рухайте його по поверхні, інакше він може подряпати скло.



Індукційні варильні панелі

- Лише феромагнітний посуд придатний для індукційного приготування їжі. Шукайте відповідний символ на упаковці або на дні посуду.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши тест із магнітом. Піднесіть магніт до основи каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для індукції.

Якщо ж у вас немає магніту:

1. Налийте трохи води в каструлю, яку ви хочете перевірити.
2. Виконайте кроки, описані в розділі «Щоб почати готувати».
3. Якщо $\overline{\cup}$ не блимає на дисплеї і вода нагрівається, каструля підходить.

Посуд, виготовлений із наступних матеріалів, не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка та глиняний посуд.

Використовуйте посуд, достатньо широкий, щоб повністю покрити зону приготування їжі. Якщо він буде трохи ширшим, енергія використовуватиметься з максимальною ефективністю. Посуд діаметром меншим, ніж зазначено в таблиці нижче, не підтримуватиметься індукційною варильною панеллю.

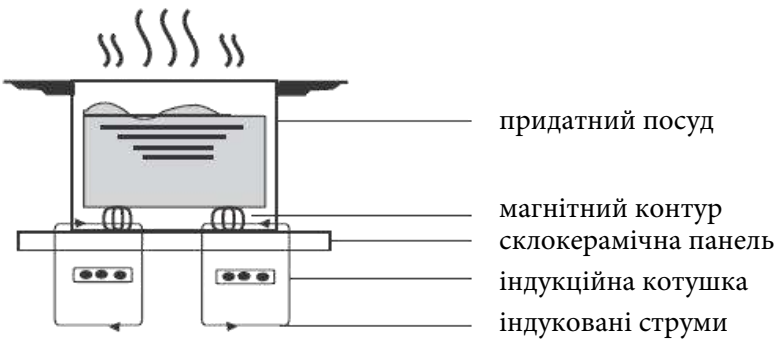
Діаметр конфорки, мм	**Мінімальний діаметр посуду, мм**
160	120
180	140
210	160
280	220

При використанні невідповідного посуду зона приготування їжі не нагрівається. Дисплей автоматично вимикається через 1 хвилину, навіть якщо ви не встановили відповідний посуд на зону приготування.

Індукційне приготування

Індукційне приготування їжі — це безпечна та ефективна технологія.

Вона працює за допомогою електромагнітних коливань, що генерують тепло безпосередньо в посуді, а не опосередковано через нагрівання склокерамічної поверхні. Панель стає теплою лише від посуду.



Використання варильної панелі

Увімкнення та вимкнення

1. Торкніться клавіші ON/OFF (1) на одну секунду.

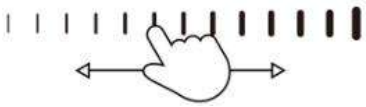
Після ввімкнення живлення зумер видає один звуковий сигнал, всі дисплеї показують "-": варильна панель перейшла в режим очікування.

Індикатор на дисплеї "⌴" позначає передню зону, індикатор "⌐" позначає задню зону.

2. Поставте відповідний посуд на зону приготування, яку ви бажаєте використовувати. Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня скла чисті та сухі.

3. Оберіть зону, торкнувшись відповідної клавіші вибору зони (4); індикатор поруч із клавішею буде блимати.

4. Торкніться слайдера, щоб встановити потрібний рівень.



Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.

5. Рівень потужності можна змінити в будь-який час.

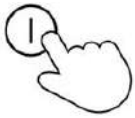
Після завершення приготування

1. Оберіть конфорку, яку бажаєте вимкнути, натиснувши кнопку вибору зони (4).

2. Проведіть пальцем по слайдеру до "0".

ПРИМІТКА: переконайтеся, що на дисплеї відображається "0".

Вимкніть всю варильну панель, торкнувшись кнопки ON/OFF.



ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО: будьте обережні з гарячими поверхнями!!!

Після того, як варильна панель пропрацювала деякий час, будьте уважні до залишкового тепла. Індикатор відображатиме "H" або ж

червоне світло блиматиме, щоб попередити вас про небезпеку.

Попередження зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури.

Залишкове тепло може виконувати функцію енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти додатковий посуд, використовуйте зону приготування, яка ще гаряча.

Функція БУСТЕР

Для активації функції "Бустер":

1. Оберіть зону із символом "Boost".

2. Торкнувшись відповідної кнопки (7), індикація зони відобразиться як "P", а потужність досягне максимального рівня.

Скасування функції "Бустер"

1. Виберіть зону в режимі BOOST.

2. Торкніться сенсорного слайдера (9), щоб скасувати функцію "Бустер", і оберіть потрібний рівень.

ПРИМІТКА: функція "Бустер" може тривати лише 5 хвилин, після чого зона автоматично перейде на рівень 14 (максимальний).

Блокування від дітей

Ви можете використовувати функцію блокування від дітей, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, випадковому ввімкненню зон приготування їжі дітьми).

Щоб заблокувати елементи керування:

Торкніться кнопки блокування (5), доки індикатор не покаже "Lo".

Щоб розблокувати елементи керування:

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.

2. Натисніть і утримуйте клавішу блокування від дітей (5) протягом деякого часу.

3. Тепер ви можете почати використовувати свою варильну панель.

Коли варильна панель знаходиться в режимі блокування від дітей, усі елементи керування вимкнені, крім головної кнопки живлення. Ви завжди можете вимкнути прилад за допомогою головної кнопки в екстреній ситуації.

Автоматичне вимкнення

Функція безпеки спрацьовує, якщо ви забули вимкнути зону нагріву. Час вимкнення за замовчуванням показано в таблиці нижче:

Рівень потужності	1-6	7-10	11-14
Час роботи за замовчуванням (годин)	8	4	2

Таймер

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Як нагадувач: у цьому випадку таймер не вимикатиме жодну зону приготування після закінчення встановленого часу.
- Як вимикач: щоб відключити одну або кілька зон приготування їжі після закінчення встановленого часу.

Ви можете встановити таймер до 99 хвилин.

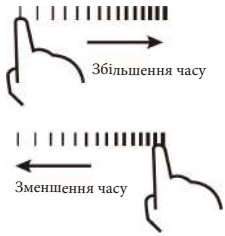
Таймер як нагадувач ("будильник")

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена і жодна зона приготування їжі не знаходиться в режимі вибору.

Примітка: ви можете використовувати нагадувач до або після завершення налаштування зони приготування.

2. Торкніться кнопки таймера (6): на дисплеї таймера з’явиться "05". Цифра буде блимати.

3. Встановіть бажану кількість хвилин за допомогою слайдера.



4. Знову торкніться кнопки таймера: цифра, що відображає десятки, буде блимати.

5. Слайдером встановіть бажану кількість десятків хвилин.

6. Після встановлення часу, таймер негайно почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився.

7. Звуковий сигнал лунатиме протягом 10 секунд, а індикатор таймера покаже "_ _", коли встановлений час закінчиться.

Таймер як вимикач (автовідключення)

Якщо таймер встановлений на одній зоні:

1. Оберіть зону нагріву (4), для якої хочете встановити таймер.

2. Торкніться кнопки таймера (6), на дисплеї таймера з'явиться цифра "05", і "5" блиматиме.

3. Встановіть бажану кількість хвилин за допомогою слайдера.

4. Знову торкніться кнопки таймера: цифра, що відображає десятки, буде блимати. Слайдером встановіть бажану кількість десятків хвилин.

5. Після встановлення часу, таймер негайно почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився.

Після встановлення часу, він негайно почне зворотний відлік.

На дисплеї відображатиметься час, що залишився.

ПРИМІТКА: червона крапка поруч з індикатором рівня потужності (наприклад,) засвітиться, вказуючи, що зона перебуває в режимі таймера.

Після закінчення таймера приготування відповідна зона приготування їжі автоматично вимкнеться.

ПРИМІТКА: інші зони нагріву продовжуватимуть працювати, якщо їх було увімкнено раніше.

Якщо таймер встановлено для більш ніж однієї зони:

1. Коли ви встановлюєте таймер для кількох зон приготування одночасно, десяткові крапки відповідних зон приготування їжі світяться. На дисплеї відображається час, що залишився. Крапка

відповідної зони блимає.

2. Після закінчення таймера зворотного відліку відповідна зона вимкнеться. Потім відобразиться активований таймер, що залишився, і крапка відповідної зони блиматиме.

3. Щоб перевірити час, що залишився встановлений на певній зоні, торкніться символу цієї зони на відповідній панелі (4), і актуальне значення таймера відобразиться на індикаторі таймера.

Скасування таймера

1. Виберіть зону, таймер для якої бажаєте скасувати.

2. Торкніться клавіші таймера (6), індикатор блиматиме.

3. Встановіть таймер на "00", таймер буде скасовано.

Пауза

Функція паузи призначена для припинення нагрівання із збереженням усіх встановлених налаштувань у разі будь-яких переривань під час приготування їжі. За допомогою цієї ж функції ви можете легко відновити всі налаштування.

Використання функції паузи

Торкніться кнопки функції паузи (8), всі зони нагрівання припинять роботу, всі індикатори показуватимуть "||||".

Скасування функції паузи

Повторне доторкання до кнопки функції паузи (8) поверне всі зони нагрівання до їх початкових налаштувань.

ПРИМІТКА: функція доступна, коли працює одна або кілька зон нагрівання.

ПРИМІТКА: якщо ви не скасуєте режим паузи протягом 1 години, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться.

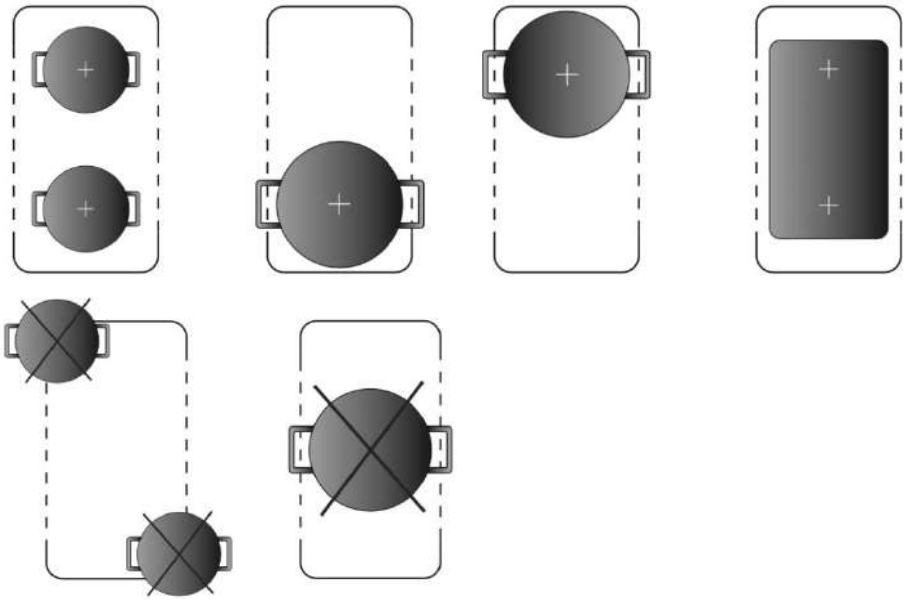
Зона розширення (Flexible Zone)

Ця область може використовуватися як одна велика зона для приготування їжі з нестандартним посудом, наприклад: деко тощо.

Зона розширення складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо.

При роботі у режимі зони розширення, посуд переміщується з однієї зони в іншу в межах ділянки, зберігаючи той самий рівень потужності зони, де посуд був спочатку розміщений, а частина, не покрита посудом, автоматично вимикається.

ВАЖЛИВО: переконайтеся, що посуд розташований по центру на одній зоні приготування їжі. Ідеальний варіант — це овальна або прямокутна гусятниця. Нижче наведено довідкову інформацію:



Використання зони розширення

Щоб активувати зону розширення, натисніть відповідну клавішу (10), доки на зоні не з'явиться символ " ▬ " та рівень потужності.

Встановіть рівень потужності, пересуваючи слайдер (9).

Скасування функції «Зона розширення»

Торкніться кнопки зони розширення (10), після цього функцію буде скасовано.

Функція підтримання тепла (підігрів)

Функція підігріву використовується для підтримання тепла приготованих страв. Цю функцію також можна використовувати для розтоплення або томління на невеликому вогні.

1. Щоб обрати потрібну зону приготування натисніть відповідну клавішу вибору зони (4).

2. Натисніть кнопку (11), щоб увімкнути функцію підтримання тепла.

3. Зачекайте деякий час — індикатор покаже, що зона працюватиме в режимі підтримання тепла.

Для виходу з режиму підтримання тепла

Оберіть зону нагріву (4), яку потрібно скасувати, потім натисніть кнопку (11), щоб скасувати функцію підтримання тепла.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ: РЕКОМЕНДАЦІЇ

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте функцію Бустер.

За надзвичайно високих температур олія та жир можуть самозайматися, що створює серйозний ризик пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою. Натомість вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Поради щодо приготування

Коли страва закипить, зменшіть налаштування потужності.

Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію завдяки збереженню тепла.

Зменшіть кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.

Починайте готувати на високій потужності та зменшуйте її, коли страва добре прогріється.

Тушкування / приготування рису

Тушкування — це приготування при температурі приблизно 85°C.

При цій температурі дрібні бульбашки піднімаються на поверхню рідини, що готується.

Тушкування — ідеальний спосіб приготування смачних супів і тушкованих страв, оскільки смак їжі повністю розкривається без перегріву. Таким чином слід також готувати соуси на основі яєць та соуси, загущені борошном.

Деякі процедури приготування, включаючи варіння рису методом абсорбції (= вода повністю випаровується), вимагають встановлення потужності вище найнижчого рівня, щоб їжа була приготована протягом рекомендованого часу.

Стейки

1. Дістаньте м'ясо з холодильника і залиште його при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин.
2. Розігрійте сковорідку з товстим дном.
3. Змастіть стейк олією з обох боків. Налийте невелику кількість олії в розігріту сковорідку і покладіть стейк.
4. Переверніть м'ясо лише один раз під час приготування. Точний час приготування залежить від розміру вашого стейка та ваших індивідуальних уподобань. Отже, час приготування кожної сторони може варіюватися від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк, щоб перевірити результат приготування — твердий стейк є добре просмаженим.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на кілька хвилин; так він стане ніжнішим.

Приготування в азійському стилі

1. Оберіть вок з плоским дном.
2. Підготуйте всі інгредієнти та кухонне приладдя, яке вам знадобиться. Приготування в азійському стилі має бути швидким.
3. Попередньо розігрійте вок та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо. Відкладіть його вбік і тримайте в теплі.
5. Тепер готуйте овочі. Коли овочі гарячі, але ще хрусткі, зменшіть рівень потужності. Додайте м'ясо та, за бажанням, соус.
6. Обсмажуйте страву обережно, адже всі компоненти гарячі.
7. Подавайте негайно.

Рівні потужності

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПРИЗНАЧЕННЯ (ПРИКЛАДИ)
1-3	• Делікатне підігрівання невеликих порцій їжі. • Розтоплення шоколаду, вершкового масла тощо. • Їжа, яка швидко пригорає. • Ніжне тушкування. • Повільне нагрівання.
4-8	• Розігрівання. • Швидке тушкування. • Рис.
9-11	• Млинці.
12-13	• Сотування. • Паста.
14	• Азійський стиль. • Смаження. • Досягнення точки кипіння супу/води.

Економія енергії

- Використовуйте відповідний посуд для приготування їжі.
- Посуд з товстим, пласким дном може заощадити до 1/3 електричної енергії. Пам'ятайте: накривайте посуд, якщо це можливо; інакше ви використаєте в чотири рази більше енергії!
- Підбирайте розмір посуду відповідно до поверхні конфорки. Посуд ніколи не повинен бути меншим за конфорку.
- Переконайтеся, що конфорки та посуд чисті.
- Забруднення перешкоджають передачі тепла.
- Не відкривайте посуд занадто часто.
- Ви можете використовувати залишкове тепло для економії енергії, починаючи нову процедуру приготування їжі на варильній зоні, яка все ще тепла/гаряча.

4. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

• Чистіть варильну панель після приготування за допомогою миючих засобів для склокераміки. Використовуйте спеціальну губку та теплу воду.

• Видаляйте залишки продуктів на склокераміці м'якою ганчіркою.

• Не дряпайте склокераміку. Видаляйте залишки силіконовим скребком, який підходить для склокераміки.

Що?	Як?
Бруд на склі (відбитки пальців, плями, залишки нецукрових розливів).	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть засіб для чищення варильних панелей на склокераміці, поки скло ще тепле (але не гаряче). 3. Промийте та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Знову увімкніть живлення варильної панелі.
Переливи, розплави та гарячі цукрові розливи на варильних зонах.	Негайно видаліть їх за допомогою лопатки для риби, кондитерської лопатки або скребка з лезом, придатним для склокерамічних варильних панелей. Остерігайтеся гарячих поверхонь. 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Тримайте лезо під кутом 30° і зішкрібайте забруднення або розлив у прохолодну зону варильної панелі. 3. Видаліть забруднення або розлив за допомогою ганчірки для посуду або паперового рушника. 4. Дійте, як описано в кроках 2-4 у попередньому розділі.

Розливи на сенсорній панелі керування.	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Видаліть розливи. 3. Протріть область сенсорного керування чистою вологою губкою або тканиною, потім повністю витріть цю область насухо паперовим рушником. 4. Знову увімкніть живлення варильної панелі.

ВАЖЛИВО!

• Коли варильна панель вимкнена, індикація «Гаряча поверхня» буде відсутня, але зона приготування може бути все ще гарячою! Будьте надзвичайно обережні!

• Відключіть прилад від електромережі перед обслуговуванням (блок запобіжників у вашій домашній електромережі)!

• Не використовуйте пароочищувач. Ризик ураження електричним струмом! Пара може пошкодити електричні компоненти приладу.

• Жорсткі мочалки, деякі нейлонові мочалки та агресивні/абразивні миючі засоби можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш засіб для чищення.

• Ніколи не залишайте миючий засіб на варильній панелі: склокерамічне покриття може покритися плямами.

• Видаліть плями, що залишилися від розплавлених цукрових продуктів або пролитих рідин якомога швидше. Якщо їх залишити холонути на склі, плями може бути важко видалити, або вони можуть остаточно пошкодити поверхню.

• Лезо скребка може бути гострим, як бритва. Використовуйте з особливою обережністю та завжди зберігайте у безпечному місці, недоступному для дітей.

• Варильна панель може видавати звуковий сигнал і вимикатися, а сенсорне керування може не функціонувати, якщо на них є рідина. Переконайтеся, що ви витерли зону сенсорного керування насухо, перш ніж знову вмикати варильну панель.

5. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

АВАРІЙНІ ЗАХОДИ:

1. Вимкніть прилад.

2. Від'єднайте його від електромережі (блоку запобіжників вашої побутової електромережі).

3. Зв'яжіться з магазином, де ви придбали прилад.

Проблема	Можливі причини та що робити
Варильна панель не вмикається.	**Немає живлення.** 1. Перевірте підключення до джерела живлення та переконайтеся, що воно увімкнене. 2. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому помешканні. 3. Перевірте побутовий блок запобіжників. 4. Якщо ви все перевірили, і проблема залишається, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Сенсорне керування не реагує на дотики.	Панель керування заблокована функцією "Захист від дітей". Розблокуйте керування.
Сенсорним керуванням важко користуватися.	Можливо, на елементах керування є тонка плівка води, або ви торкаєтеся елементів керування кінчиком пальця. Переконайтеся, що зона сенсорного керування суха, і ви торкаєтесь елементів керування подушечкою пальця.
Склокераміка дряпається.	Посуд з шорсткими краями. Використовуються невідповідні, абразивні мочалки або засоби для чищення. Використовуйте посуд з плоским і гладким дном та відповіді засоби для чищення.
Тріскотливі або клацаючі звуки.	Це може бути спричинено матеріалом вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному). **Це нормально для посуду і не вказує на несправність.**

Прилад видає низький гул за певних налаштувань потужності.	Це викликано технологією індукційного приготування їжі. Це нормально, але шум може стихнути або повністю зникнути, коли ви зміните рівень потужності.
Шум вентилятора.	Вентилятор охолодження вбудований у вашу індукційну варильну поверхню, що запобігає перегріву електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення нагрівання. Це нормально і не потребує жодних дій. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі від електромережі, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається, і відображається символ U на дисплеї.	Варильна панель не може виявити посуд. Перевірте основу посуду: можливо вона занадто мала для зони приготування або ж неправильно відцентрована. Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування, відцентруйте його на зоні приготування та переконайтеся, що основа відповідає розміру зони приготування.
Несподіване вимкнення. Звучить сигнал і відображається код помилки.	Технічна несправність. Будь ласка, запишіть код помилки (зазвичай це літера "E" з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування), вимкніть живлення індукційної варильної панелі від мережі та зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

Якщо виникла несправність, не зазначена в переліку вище, або якщо ви перевірили всі зазначені пункти, але проблема все ще існує, будь ласка, зверніться до магазину, де ви придбали прилад або ж на інформаційну лінію виробника: ***0 800 60 44 69.***

6. КОДИ ПОМИЛОК

У разі виникнення нештатної ситуації варильна поверхня автоматично перейде в захисний стан і відобразить відповідний код (залежно від причини):

Проблема	**Можливі причини**	**Що робити**
E1	Втрата сигналу (збій друкованої плати)	Будь ласка, зверніться до сервісної служби.
E2/E3	Аномально висока/ низька вхідна напруга	Припиніть приготування та зачекайте, доки вхідна напруга не повернеться до норми. В іншому випадку зверніться до сервісного центру.
E4/E5/E6	Несправність термістора	Будь ласка, зверніться до сервісного центру для ремонту.
E7	Аномально висока температура (сухе горіння)	Відключіть живлення, зачекайте 30 хвилин і увімкніть. Якщо прилад все ще не працює, зверніться до сервісного центру.
E8/E9	Збій датчика IGBT	Будь ласка, зверніться до сервісного центру для ремонту.
E0	Перегрів IGBT	Перевірте, чи працює вентилятор. Якщо ні — зверніться до сервісного центру для ремонту.
EE	Збій дисплея друкованої плати	Зверніться до сервісного центру.

УВАГА!!!
Щоб уникнути небезпеки, будь ласка, не розбирайте прилад самостійно!

7. УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

УТИЛІЗАЦІЯ

Не викидайте цей виріб як несортовані побутові відходи. Для спеціальної обробки необхідний окремий збір таких відходів. Не видаляйте символ з приладу.

Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якій можливій шкоді довкіллю та здоров'ю людини, які могли б бути спричинені неправильною утилізацією.

Символ на виробі вказує на те, що його не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його слід доставити до пункту збору для переробки електричних та електронних товарів.

- Старі та невикористані прилади слід відправляти на утилізацію до відповідального центру переробки. Ніколи не піддавайте впливу відкритого вогню.
- Перш ніж утилізувати старий прилад, зробіть його непрацездатним. Відключіть прилад від мережі та відріжте весь шнур живлення. Негайно утилізуйте шнур живлення та вилку.
- Утилізуйте папір та картон у відповідні контейнери.

Цей прилад потребує спеціалізованої утилізації. Для отримання додаткової інформації щодо обробки, відновлення та переробки цього продукту, будь ласка, зв'яжіться з вашим органом місцевої влади, службою утилізації побутових відходів або магазином, де ви його придбали.

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