gorenje+

GTN31X

Руководство пользователя

RU

Руководство RU 3 - RU 16

Позначки, що використовувались



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваш тепан

Введение 4
Описание 5

Указания по безопасности

Важные предупреждения 6

Использование

Подготовка 7
Управление 8

Уход и техническое обслуживание

Ежедневная очистка 9
Стойкие пятна 9

Поиск и устранение неисправностей

Защита от перегрева 10
Таблица возможных неисправностей 10

Установка

Обратите внимание 11
Подключение к электросети 11
Монтаж 12
Технические данные 15

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и прибора 16

Введение

Полноценная и питательная пища очень важна для здорового образа жизни. Тепан-яки — превосходный способ приготовления здоровой пищи, подаренный миру Японией. Сначала продукты нарезаются маленькими кусочками, а затем обжариваются в небольшом количестве горячего масла, что позволяет пище сохранить свежесть, вкус и витамины, что и представляет основную тенденцию современного питания. Тепан позволит вам наслаждаться вкусной и полезной пищей.

Благодаря тепану вы сможете быстро приготовить легкую и вкусную пищу. Основным отличием японской кухни является сохранение хрустящей текстуры продукта и низкое содержание жиров. Конечно, для приготовления японской пищи вы можете использовать не только тепан. Кроме того, приготовление на тепане подарит незабываемые впечатления и вашим домашним и гостям.

Данное руководство описывает оптимальную эксплуатацию тепана. В дополнение к сведениям об эксплуатации вы также сможете ознакомиться с информацией общего характера, которая может оказаться полезной при использовании прибора.

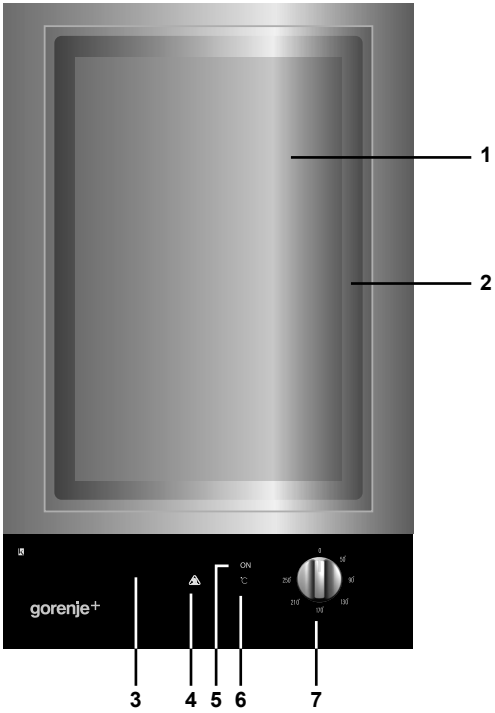
Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием прибора и сохраните ее для дальнейшего использования.

Эта инструкция также может использоваться в качестве справочного материала для сервисных инженеров. В связи с этим просьба приклеить лист спецификаций в специально отведенное место на обратной стороне инструкции. Лист спецификаций прибора содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы.

Наслаждайтесь приготовлением!

Описание

GTN31X



1. Поверхность для жарки
2. Варочная поверхность
3. Стеклянная панель управления
4. Индикатор остаточного тепла
5. Индикатор ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Индикатор температуры
7. Регулятор температуры

Важные предупреждения

Тепан оснащен ограничителем максимальной температуры, который предотвращает перегрев поверхности для приготовления. Однако, как и с другими приборами, необходимо соблюдать некоторые меры безопасности.



- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях. Используйте его исключительно для приготовления пищи.
- При первом использовании появляется характерный запах нового прибора. Это нормально. Проветрите помещение, и запах исчезнет.
- Не кладите на поверхность для жарки пластиковые предметы и предметы с пластиковыми деталями.
- Не используйте тепан в качестве разделочной доски. Это может повредить поверхность тепана и ножи.
- Следите, чтобы твердые и острые предметы не ударялись о поверхность для жарки, так как они могут ее поцарапать и повредить.
- Не оставляйте прибор без присмотра после его включения.
- Во время использования прибора обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении. Оставьте открытыми все естественные вентиляционные отверстия.
- Нижняя сторона прибора сильно нагревается. Обеспечьте между дном прибора и перегородкой кухонного шкафа или дном ящика расстояние не менее 5 сантиметров. Не храните в ящике под прибором легковоспламеняющиеся предметы и материалы.
- Во время использования прибор нагревается и сохраняет тепло некоторое время после окончания работы. Не подпускайте детей и домашних животных близко к прибору во время его работы и сразу после выключения.
- Перегретые жир и масло могут воспламениться. Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте тепан мокрой тканью и выключите.
- Категорически запрещается готовить под вытяжкой пищу на открытом огне (фламбировать). Высокое пламя может вызвать пожар даже при выключенной вытяжке.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны находиться возле прибора без присмотра.

- Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, и детьми допускается только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором лицами, отвечающими за их безопасность.

Подготовка

Управление тепаном производится регулятором температуры, с помощью которого устанавливается необходимая температура. В таблице ниже приведено использование температурных режимов для различных продуктов.

Установка температуры	**Продукт**	**Время приготовления**	**Примечания**
90 °C			Поддержание температуры приготовленного блюда
170 °C	Молодой лосось, форель, камбала, креветки	8 - 10 минут	4 - 5 минут для каждой стороны
180 °C	Ломтики ананаса, фрукты на шпажках	9 минут	Переворачивайте каждые 3 минуты
180 °C	Половинки томатов, грибов, ломтики лука	25 минуты	Переворачивайте каждые 3 - 4 минут
180 °C	Сосиски	15 минуты	Переворачивайте каждые 2 минуты
180 °C	Говядина	10 минуты	4 - 5 минут для каждой стороны
180 °C	Шашлык	12 -15 минут	Переворачивайте каждые 3 минуты
210 °C	Черствый хлеб	6 минуты	3 минуты для каждой стороны

Предварительно нагрейте тепан до необходимой температуры. Перед началом обжаривания первого блюда налейте немного растительного масла на поверхность для жарки. Не наливайте много масла.

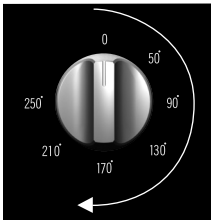


- Тепан идеален для быстрой жарки овощей, жарки и тушения кусочков мяса и рыбы в соусе или для комбинирования овощей и мяса/рыбы.

-

- Тепан также можно использовать в качестве конфорки для кастрюль. Используйте кастрюлю, по размерам не превышающую размеры поверхности для жарки. Готовьте на медленном огне при температуре от 90 до 130°C, накрыв кастрюлю крышкой.

Управление



Поверните регулятор температуры по часовой стрелке в необходимое положение. Загорятся индикатор ВКЛ./ВЫКЛ. и индикатор температуры. Поверхность для жарки нагревается. Индикатор температуры погаснет после достижения заданной температуры. Теперь можно готовить блюдо.

Внимание!
После завершения приготовления убедитесь, что вы выключили тепан. Для выключения тепана и установки регулятора в положение «0» вращайте ручку против часовой стрелки. Установить регулятор в положение «0» вращением по часовой стрелки невозможно.

Внимание!
Помните, чтобы тепан после выключения остыл, необходимо некоторое время. Индикатор остаточного тепла погаснет, после того как прибор остынет.

Ежедневная очистка

Очищайте тепан сразу после использования. Так вы сможете избежать пригорания остатков пищи к поверхности для жарки, которые могут привести к образованию трудноудалимых пятен.

Лучше всего производить ежедневную очистку с помощью лимонного сока и воды. Налейте разведенный сок на поверхность для жарки, пока она еще теплая (± 65°C). Оставьте на некоторое время, чтобы загрязнения можно было легче удалить. Ненадолго оставьте тепан включенным на низкой температуре. После того как поверхность для жарки охладится, бумажным полотенцем удалите загрязнения и воду. Затем протрите тепан начисто бумажным или текстильным полотенцем.

Стойкие пятна

Стойкие пятна на поверхности гриля для жарки лучше всего удалять с помощью теплого раствора моющего средства. При очистке рамки тепана вы можете использовать чистящее средство для нержавеющей стали. Во избежание появления блестящих пятен, натирайте поверхность по направлению структуры металла. Не используйте острые предметы, например, металлические мочалки. Они могут поцарапать поверхность. Натирание может привести к появлению блестящих пятен на поверхности для жарки (на такие повреждения гарантия не распространяется).

Если пятна не удается удалить описанными выше способами, используйте для чистки нецарапающие мочалки. Обрабатывайте всю поверхность во избежание различия цвета. После этого необходимо обработать поверхность для гриля полиролем или средством по уходу за нержавеющей сталью. Учтите, что со временем поверхность утратит насыщенность цвета.

Никогда не используйте агрессивные абразивы. Они оставляю царапины, в которых могут скапливаться грязь и нагар. Если вы все же используете абразивы, натирайте поверхность по направлению структуры металла.

Защита от перегрева

После включения тепана датчик постоянно измеряет температуру в разных частях поверхности для жарки. Если температура сильно повышается, автоматически снижается мощность нагрева.

Таблица возможных неисправностей

В случае отказа электрооборудования, перед тем как обратиться в сервисный центр, пожалуйста, проверьте все предохранители и электрические соединения в вашем доме.

Неисправность	**Возможная причина**	**Устранение**
При использования тепана первые несколько раз чувствуется легкий запах.	Запах чувствуется из-за нагрева нового прибора.	Это нормально, запах исчезнет после того, как вы воспользуетесь тепаном несколько раз. Проветрите помещение.
Во время приготовления поверхность для жарки сильно нагревается и не переключается на установленную температуру.	Поврежден регулятор температуры.	Обратитесь в сервисный центр.

Обратите внимание



- Производить установку прибора может только квалифицированный специалист.
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Запрещается открывать корпус прибора. Корпус может открывать только специалист сервисного центра.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячей поверхности для жарки.
- Перед началом любых ремонтных работ необходимо отсоединить прибор от электросети. Извлеките вилку из розетки, отключите автоматические предохранители, или, в случае неразъемного соединения, установите переключатель электросети в положение «ноль».
- Не используйте поврежденный тепан. Во избежание удара электрическим током немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Подключение должно соответствовать государственным и местным нормам.
- Прибор должен быть заземлен.
- Следите, чтобы при монтаже кабель располагался свободно, не был зажат и не попадал на острые края.
- Столешница кухонного гарнитура, куда встраивается прибор, должна быть ровной и горизонтальной.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (85°C).
- Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора, не распространяется.
- Провода, соединяющие прибор с электрощитом, не должны перекручены или придавлены каким-либо предметом. Следите за тем, чтобы это не произошло во время распаковки и установки прибора.

Подключение к электросети

230В - 50Гц - 2500 Вт

- Подключение к электросети должно соответствовать действующим местным предписаниям.
- Настенная розетка и вилка должны находиться в легкодоступном месте.
- Если вы хотите сделать фиксированное подключение, установите многополюсный переключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Не используйте адаптеры или удлинители для подключения прибора к электросети. Такой способ не гарантирует безопасное подключение и использование прибора.



Предостережение!
Данный прибор должен быть заземлен.

Установка, техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только профессионалами, авторизованными производителем, в противном случае гарантия аннулируется.

Прибор необходимо отключить от электросети перед началом монтажа, техническим обслуживанием и ремонтом. Прибор отключен от сети питания, если:
- главный выключатель электропроводки отключен, или
- плавкий предохранитель электропроводки полностью удален, или
- вилка извлечена из розетки.

Для замены неисправных деталей могут быть использованы только новые детали Gorenje+. Только такие детали Gorenje+ гарантировано отвечают требованиям безопасности.

Во избежание опасных ситуаций замену поврежденного присоединительного кабеля может проводить только производитель, авторизованная сервисная служба или квалифицированный специалист.

Монтаж

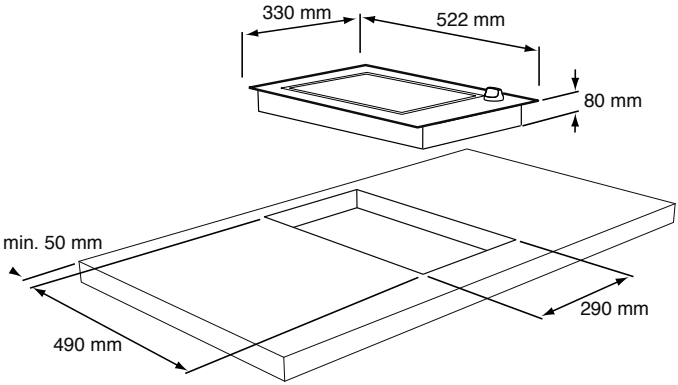
Тепан может быть встроен в столешницу, в том числе над кухонным шкафом.



Внимание!
Нижняя сторона прибора сильно нагревается. Обеспечьте между дном прибора и перегородкой кухонного шкафа или дном ящика расстояние не менее 5 сантиметров. Не храните в ящике под прибором легковоспламеняющиеся предметы и материалы.

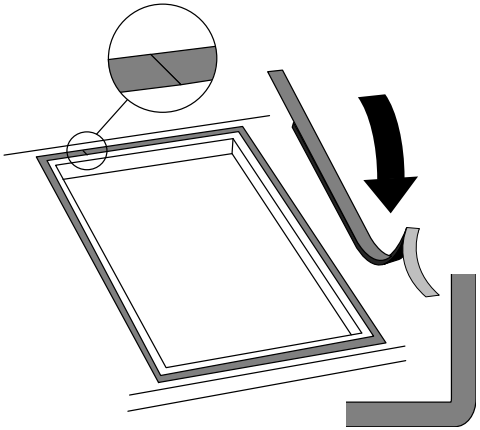
Подготовка монтажного отверстия в столешнице

- Пропилите отверстие в столешнице. Это должно быть сделано максимально точно (см. монтажные размеры).
- Если столешница изготовлена из обработанной древесины, необходимо покрыть торцы отверстия плотным слоем лака для предотвращения попадания в древесину влаги, что может привести к вздутию столешницы.

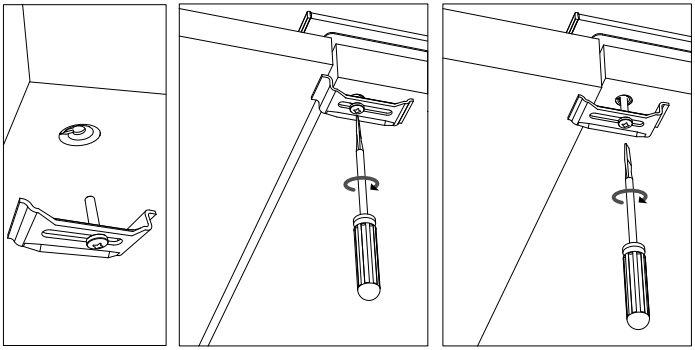


Крепление уплотнителя

Удалите защитную фольгу с уплотнителя и приклейте его вокруг отверстия в столешнице. Убедитесь, что концы уплотнителя плотно прилегают друг к другу.

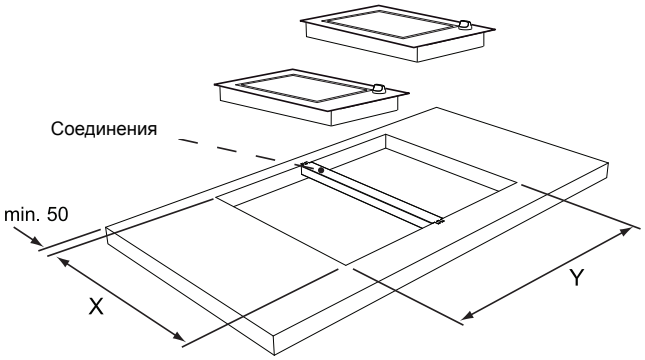


Точки крепления монтажных скоб



Просверлите отверстие для монтажной скобы | Тонкая столешница | Толстая столешница

Размеры монтажного проема

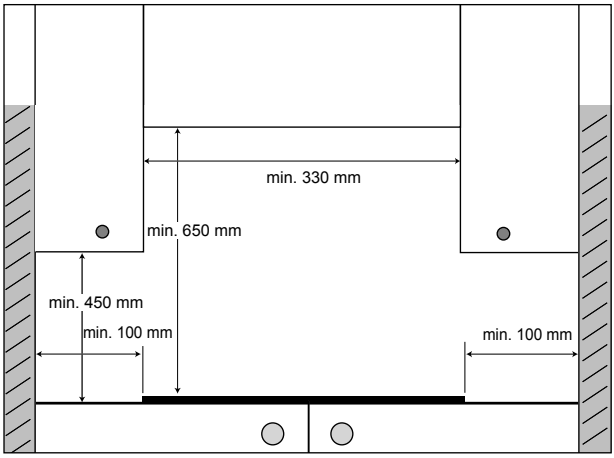


Используйте соединительные профили, если приборы устанавливаются вплотную. Оставьте расстояние не менее 60 см между отверстиями, если не используются соединительные профили.

	y x	y x	y x
x	490	490	490
y	290	620	950

Свободное пространство, которое должно оставаться вокруг прибора

Для обеспечения безопасного использования при монтаже вокруг тепана должно оставаться достаточное свободное расстояние.



Технические данные

На этикетке, расположенной внизу данного прибора, указана общая мощность, напряжение и частота.

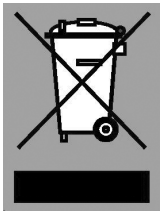
Утилизация упаковки и прибора

При производстве данного прибора были использованы долговечные материалы. По окончании срока службы прибор необходимо утилизировать. Подробную информацию можно узнать у местных властей.

Упаковка данного прибора пригодна для переработки. Из нее можно получить:

- картон;
- полиэтиленовую пленку (ПП);
- полистирол без содержания фреона (твердая полистироловая пена).

Позаботьтесь о должной утилизации этих материалов в соответствии с местными законами.



В качестве напоминания о необходимости раздельной утилизации бытовых приборов, на данном продукте проставлен маркер с перечеркнутой корзиной для мусора. Это означает, что после того как продукт станет непригодным к использованию, он не может быть утилизирован как обычные отходы. Продукт должен быть доставлен в местный центр распределения бытовых отходов или передан лицу, предоставляющему такие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вытекающих из неправильной утилизации, и позволяет восстанавливать долговечные материалы, что помогает сберегать энергию и ресурсы.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

gorenje+

700003576007