GARTZ

GARTZ

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ
8(800)775-13-08
WWW.GARTZ.RU

EAC

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HES320B

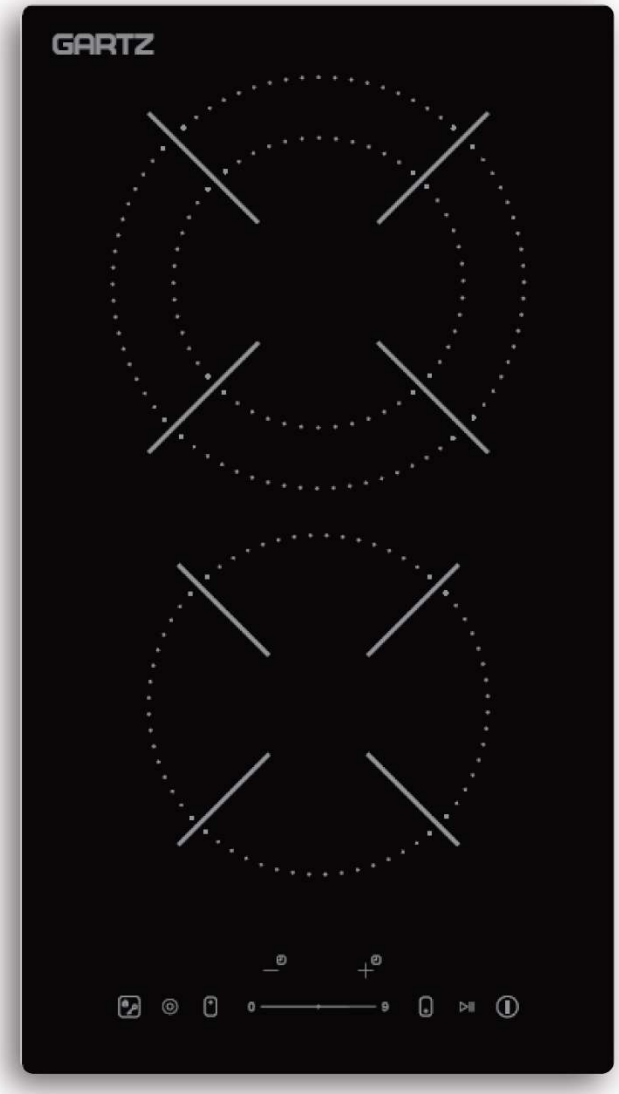
СЕРИЯ HES

ПРЕДИСЛОВИЕ

Перед началом использования вашего нового продукта GARTZ, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство, чтобы убедиться, что вы знаете, как использовать функции и возможности вашего нового прибора безопасным образом.

GARTZ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ КЕРАМИЧЕСКАЯ



HES320B

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности…… 5

Описание и комплектация…….. 10

Установка прибора…….. 13

Подготовка к работе…… 18

Чистка и уход…… 27

Рекомендации по приготовлению…… 28

Устранение неисправностей…….. 30

Утилизация и переработка…… 32

Гарантийный талон…… 34

Для заметок……... 35

GARTZ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием/вводом в эксплуатацию устройства и сохраните его в непосредственной близости от места установки устройства для последующего использования.

Следующие рекомендации предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или повреждений по причине небезопасной, или неправильной эксплуатации прибора.

► Пожалуйста, проверьте упаковку и прибор при получении, чтобы убедиться в его целостности. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или официальным дистрибьютором.

► Обратите внимание, что модификации или изменения прибора с вашей стороны не допускаются, в целях вашей безопасности.

► Использование прибора не по назначению, может привести к опасным последствиям, или же снятие прибора с гарантийного обслуживания.

Пояснения к символам:



ОПАСНО
Указывает на опасность для жизни и здоровья из-за легковоспламеняющегося газа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ НАПРЯЖЕНИИ
Данный символ указывает на опасность для жизни и здоровья людей из-за напряжения электричества.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Указывает на опасность со средней степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к смерти или серьезному повреждению.



ОСТОРОЖНО
Указывает на опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не избежать, может привести к травмам легкой или средней тяжести.



ВНИМАНИЕ
Указывает на важную информацию (например, о повреждении), но не на опасность.



СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИИ
Данный символ указывает на то, что обслуживание и эксплуатацию этого прибора должен осуществлять только специалист авторизованного сервисного центра, в соответствии с руководством по эксплуатации.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность для нас важна, пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием вашей варочной панели.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током

► Отключите прибор от сети электросети перед проведением любых работ или обслуживанием.
► Подключение к заземленной электрической системе является обязательным.
► Все изменения в домашней электрической системе должны выполняться только квалифицированным электриком.
► Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

► Будьте осторожны - края панели острые.
► Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Правила техники безопасности

► Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
► На этот прибор ни в коем случае не должны помещаться горючие материалы или продукты.
► Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
► Во избежание опасности, данный прибор должен быть установлен в соответствии с данными инструкциями по установке.
► Установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
► Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, включающей изоляционный выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
► Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств.

GARTZ

► Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта и знаний, если они под надзором или получили инструктаж относительно безопасного использования прибора и они понимают возникающие опасности.
► Детям запрещено играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
► Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра.
► ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если варочная поверхность стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
► Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на варочной поверхности, так как они могут нагреться.
► Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
► Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
► ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
► Процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления должен контролироваться непрерывно.
► ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с жиром или маслом без наблюдения может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

Опасность поражения электрическим током

► Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно выключите прибор из сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

► Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную плиту от сети.
► Несоблюдение этого требования может привести к удару током или смерти.

Опасность для здоровья

► Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, например, с инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены электромагнитным полем.
► Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

Осторожно горячая поверхность

► Во время использования, открытые части данного прибора нагреваются до температуры, способной вызвать ожоги при касании.
► Не допускайте контакта вашего тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, со стеклом, пока поверхность не остынет.
► Держите детей подальше от горячей плиты.
► Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными варочными зонами. Разворачивайте посуду для недосягаемости детей.
► Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам.

Опасность порезов

► Если вы пользуетесь скребком для очистки поверхности, учтите, что лезвие скребка открыто, когда защитная крышка снята. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
► Несоблюдение техники безопасности может привести к травмам или порезам.

Инструкции по безопасности

► Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
► Перелившиеся через край продукты приводят к образованию дыма и жирных следов, которые могут воспламениться.
► Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
► Никогда не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
► Не кладите и не оставляйте рядом с прибором намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут подвергнуться воздействию электромагнитного поля.
► Никогда не используйте прибор для обогрева или отопления помещения.
► После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данной инструкции (т. е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь исключительно на функцию обнаружения посуды для выключения варочных зон, когда вы снимаете кастрюли.
► Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
► Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется прибор.
► Дети или лица с ограниченными возможностями, которые не могут полноценно пользоваться прибором, должны пройти обучение по его использованию у ответственного и компетентного лица. Обучающий должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
► Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным техником.
► Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель
► Не вставайте на варочную панель.
► Не используйте кастрюли с зазубренными краями и не двигайте кастрюли по поверхности, так как это может поцарапать поверхность.

► Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стекло.

► Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- персоналом в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- загородных домах;
- в небольших мотелях и апартаментах;
- вариантах проживания типа "кровать и завтрак".

Данная техника не предназначена для использования в промышленных масштабах!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

► Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

► Дети младше 8 лет должны находиться на расстоянии, если они не находятся под постоянным присмотром.

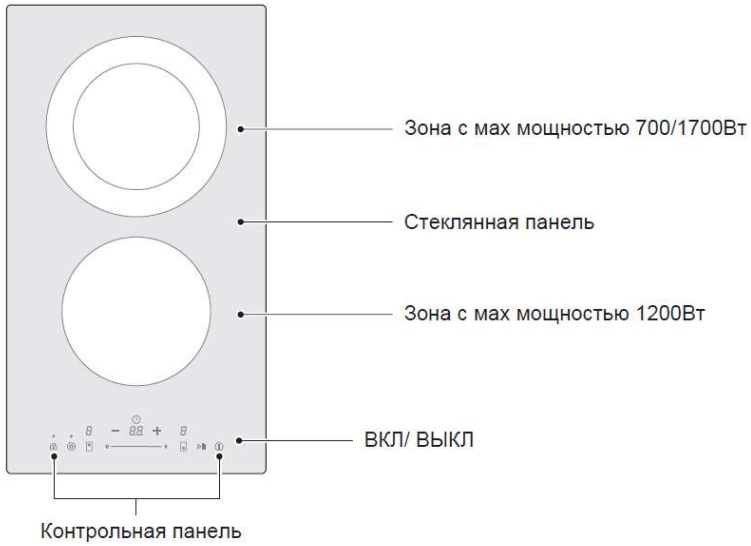
Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели.
Мы рекомендуем вам уделить некоторое время на прочтение данного Руководства по эксплуатации, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать варочную панель.
Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел "Установка".
Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните данное Руководство для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

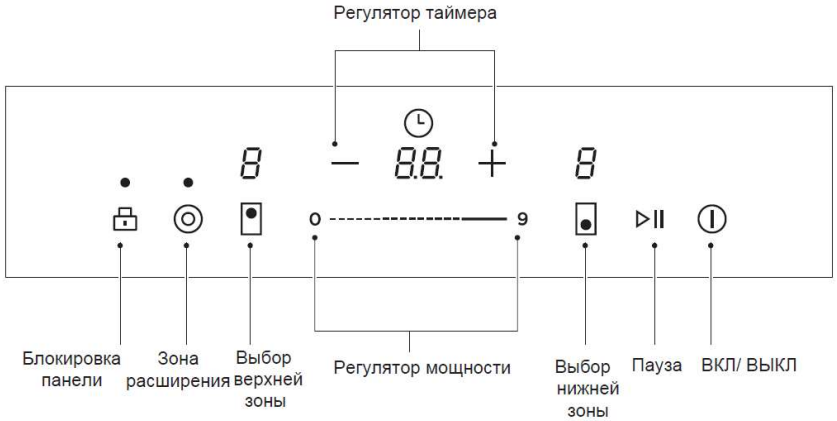
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКЕРИСТИКИ	
Варочная панель, модель	HES320B
Серия	HES
Количество конфорок	2 конфорки
Напряжение питания	220-240В ~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	2600-3200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	288X520X55
Размеры для встраивания А×В (мм)	268X490

Вес и размеры могут быть изменены, поскольку мы постоянно стремимся к улучшению нашей продукции, мы можем изменять характеристики без предварительного уведомления.

ВИД СВЕРХУ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ
Все изображения в данном руководстве приведены только для пояснения. Любое расхождение между реальным объектом и иллюстрацией на чертеже относится к реальному объекту.

Информация о продукте

Данная керамическая варочная панель способна удовлетворить различные кулинарные требования благодаря проволочному нагреву, микрокомпьютерному управлению и выбору мощности, что является оптимальным выбором для современных семей.
Керамическая варочная панель ориентирована на потребителей и имеет индивидуальный дизайн. Варочная панель обладает безопасными и надежными характеристиками, делая вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере получить удовольствие от жизни в процессе приготовления пищи.

Перед использованием новой керамической варочной панели

► Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».

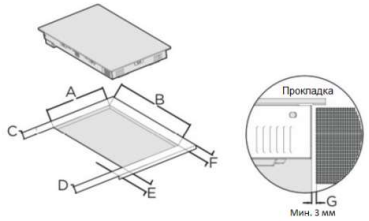
► Снимите все защитные пленки, которые могли остаться на керамической варочной панели до использования.

GARTZ

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Размеры ниши

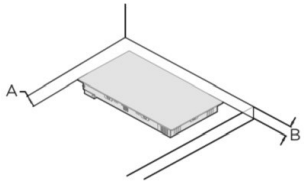
Сделайте вырез в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
Для установки по периметру выреза необходимо оставить расстояние не менее 5 см.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте для рабочей поверхности термостойкий материал (дерево аналогичные волокнистые или гигроскопические материалы не должны использоваться в качестве материала для столешницы, если они не имеют специальной обработки и пропитки), чтобы избежать электрического удара и сильной деформации, вызванной тепловым нагреванием, см. рисунок ниже:



⚠ Примечание: Безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренней поверхностью столешницы должно составлять не менее 3 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G (мм)
268 +4 -0	490 (+4 -0)	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 50	Мин. 3

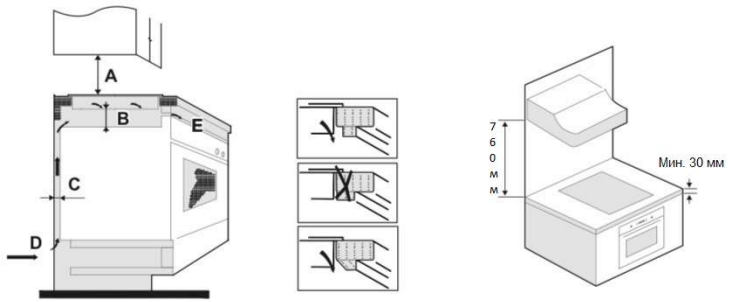
Керамическую варочную панель можно использовать на столешнице или поверхности шкафа. Керамическая варочная панель должна располагаться горизонтально. Как показано на рисунке ниже:



A	B
Мин. 50 мм	Мин. 50 мм

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в исправном состоянии, см. рисунок ниже.

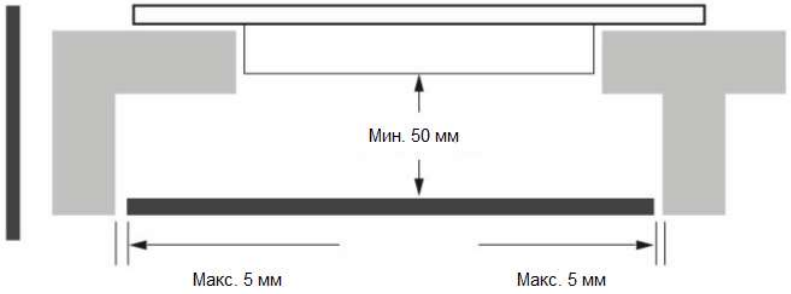
⚠ Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A	B	C	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Забор воздуха	Вывод воздуха 10мм

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечение достаточной вентиляции.

Убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется и что воздушные отверстия не заблокированы. Чтобы избежать случайного контакта с перегревающимся низом варочной панели или получения непредвиденного удара током во время работы, необходимо установить деревянную подкладку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от низа варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.



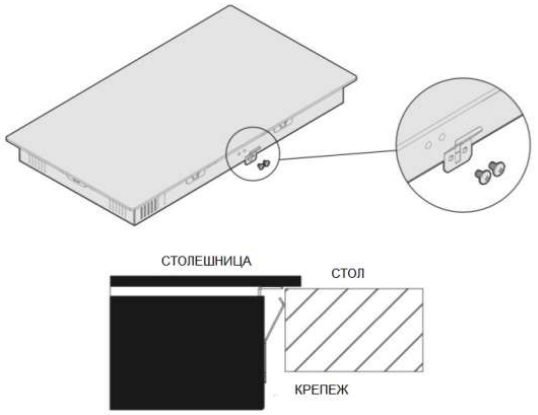
⚠ Вокруг варочной панели есть вентиляционные отверстия. НЕОБХОДИМО обеспечить, чтобы эти отверстия не были заблокированы столешницей при установке панели.

- ► Помните, что клей, соединяющий пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150ºC, чтобы избежать отклеивания обшивки.
- ► Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90ºC.

Установка крепежа

Прибор следует разместить на устойчивую, ровную поверхность. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, закрепив четыре болта в нижней части варочной панели (см. рисунок). Отрегулируйте болты, чтобы они подходили для различной толщины рабочей поверхности.



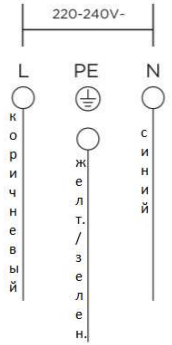
⚠ Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

ВНИМАНИЕ

1. Для установки и подключения рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами других специалистов с необходимой и достаточной квалификацией или сделать это самостоятельно.
2. Керамическая варочная панель не должна устанавливаться на холодильное оборудование, посудомоечные машины и роторные сушилки.
3. Керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловыделение для повышения ее надежности.
4. Стена и нагреваемая зона над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений материалы и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочиститель.
7. Эта керамика может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за информацией об электрическом импедансе к вашему поставщику электроэнергии.

Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен согласно соответствующему стандарту или к однополюсному автоматическому выключателю. Способ подключения показан ниже.



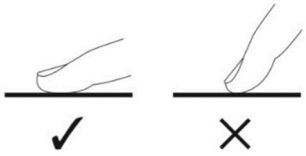
- ► Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- ► Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75°C.
- ► Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- ► Кабель не должен быть согнут или пережат.
- ► Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- ► Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

⚠ Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели будут недоступны после установки.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

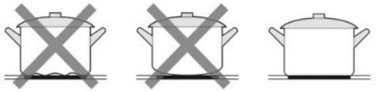
О сенсорном управлении

- ► Управление реагирует на прикосновение, поэтому вам не нужно оказывать никакого давления.
- ► Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- ► Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда будет зафиксировано прикосновение.
- ► Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет никаких объектов (например, посуды или ткани). Даже небольшой след от воды может затруднить работу управления.



Выбор посуды для приготовления

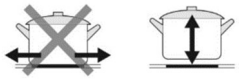
- ► Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



- ► Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, плотно прилегает к поверхности и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Всегда устанавливайте посуду по центру варочной поверхности.



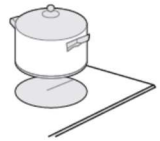
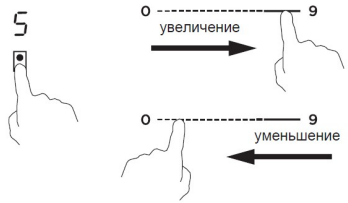
- ► Всегда поднимайте посуду с керамической поверхности - не передвигайте, или она может поцарапать стекло.



Порядок работы

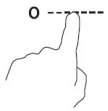
1. Начало процесса приготовления

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Нажмите кнопку включения/выключения. Все индикаторы показывают «0».	
2. Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
3. Выберите уровень нагрева, коснувшись управления выбором зоны нагрева, и индикатор рядом с клавишей начнет мигать «5». ► Если вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. ► Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления. ► Вы можете изменить уровень нагрева от 0 до 9 с помощью слайдера.	

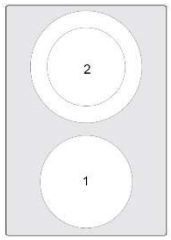
GARTZ

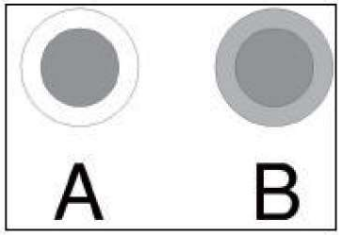
2. Завершение процесса приготовления

1. Выключите зону нагрева, коснувшись слайдера до «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».	
2. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/ выключения.	
⚠ **Осторожно: горячие поверхности** Индикатор «H» показывает, какая зона приготовления горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до минимальной температуры. Если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте все еще горячую плиту.	

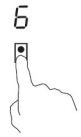
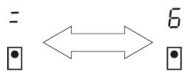
3. Использование функции расширения

- ► Функция расширения работает только в зоне приготовления 2.
- ► Зона приготовления 2 имеет две зоны приготовления, которые вы можете использовать: центральную секцию и внешнюю секцию. Вы можете использовать центральную секцию (A) независимо или обе секции (B) одновременно.

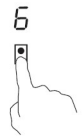




Активация зоны расширения

1. Отрегулируйте настройку нагрева между уровнями мощности 1 и 9 (например, 6).	
2. Включится центральная секция зоны расширения.	
3. Коснитесь элемента управления зоной расширения «◎» один раз, секция (B) заработает.	
4. Индикатор зоны приготовления попеременно покажет « ⁻ » и «6 ».	

Отключение двойной зоны

1. Коснитесь элемента управления зоной расширения «◎» еще раз, функция зоны расширения будет отключена.	
2. Индикатор зоны приготовления покажет «6».	
► Функция двойной зоны доступна только в зоне приготовления 2. Выбрать мощность можно от уровня 1 до уровня 9. ► Активация двойной зоны возможно, только если выбрана зона приготовления № 2.	

4. Блокировка управления

- ► Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).
- ► Когда управление заблокировано, все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

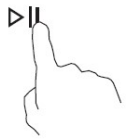
Блокировка управления	
Коснитесь кнопки блокировки 🔒.	Индикатор таймера начнет мигать «Lo» в течение 30 секунд, если не нажать на кнопку блокировки снова.
Нажмите и удерживайте кнопку 🔒 блокировки в течении 3 секунд.	Индикатор таймера покажет «Lo».
Разблокировка управления	
Убедитесь, что керамическая плита включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 🔒 в течение 3 секунд.	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки включения/выключения ⏻. В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки включения/выключения ⏻, но сначала вы должны разблокировать варочную панель.

5. Функция паузы

1. Когда зоны приготовления работают, коротко нажмите кнопку управления «⏯», дисплей начнет мигать «II» и нагрев прекратится.

2. Коротко нажмите кнопку «⏯», на дисплее отобразятся исходные настройки, а зоны приготовления возобновят нагрев.

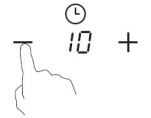
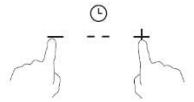


GARTZ

6. Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:
① Вы можете использовать его в качестве отсчета времени. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
② Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
Максимальное время работы таймера – 99 минут.

① Использование таймера в качестве минутного таймера, если вы не выберете ни одну зону приготовления пищи

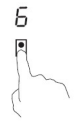
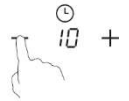
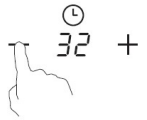
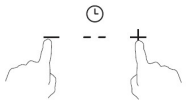
1. Убедитесь, что варочная панель включена. **ПРИМЕЧАНИЕ** Вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбираете ни одну зону приготовления пищи.	
2. Прикоснитесь к элементу управления «-» или «+», индикатор таймера покажет «10».	
3. Отрегулируйте настройку таймера, прикоснувшись к элементу управления «-» или «+». Индикатор минутного таймера начнет мигать и отобразится на дисплее таймера.	
4. Коснувшись «-» и «+» одновременно, таймер отменяется, а на дисплее минут отобразится «--».	
5. Когда время установлено, оно немедленно начнет отсчитываться. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
6. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «- -», когда установленное время закончится.	

Совет
• Коснитесь элемента управления таймера «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
• Коснитесь и удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.
• Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

② Установка таймера для одной или нескольких зон приготовления

Установка одной зоны

1. Коснитесь зоны, которую вы хотите установить.
2. При нажатии кнопки «-» или «+» индикатор таймера покажет «10».

1. Коснитесь зоны, на которой вы хотите установить таймер.	
2. Коснитесь элемента управления «-» или «+», индикатор таймера покажет «10».	
3. Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись элемента управления «-» или «+». Индикатор минутного таймера начнет мигать и отобразится на дисплее.	
4. Коснитесь «-» и «+» одновременно, таймер отменится, и на дисплее отобразится «--».	
5. После установки времени начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится. На дисплее отобразится «H», что означает «горячо».	

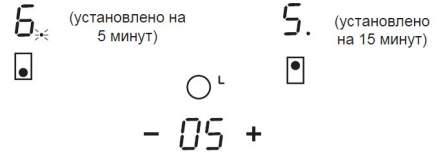
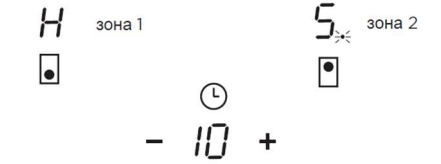
ПРИМЕЧАНИЕ Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.	

- ► Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам нужно начать с шага 1.
- ► Метод настройки для зоны расширения такой же, как указано выше.

Установка таймера для выключения нескольких зон

ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, индикатор таймера покажет наименьшее время (например, время установки зоны 1 - 5 минут, время установки зоны 2 - 15 минут, индикатор таймера покажет «5». **ПРИМЕЧАНИЕ** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности начнет мигать.	
После истечения времени обратного отсчета таймера соответствующая зона выключится. Затем отобразится новый мин. таймер, а точка соответствующей зоны начнет мигать.	
По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.	

Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.	
Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам нужно начать с шага 1.	

7. Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри керамической плиты. При возникновении чрезмерного повышения температуры керамическая плита автоматически прекращает работу.

8. Предупреждение об остаточном тепле

Когда плита работает в течение некоторого времени, будет некоторое остаточное тепло. Буква “H” предупреждает о том, что панель остается горячей.

9. Рабочее время по умолчанию

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое выключение. Она сработает, если вы забудете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочее время по умолчанию	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ЧИСТКА И УХОД

Вид очистки	Способ	Важные примечания
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	1. Выключите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. 2. Нанесите средство для очистки варочной панели пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите питание варочной панели.	• Когда варочная панель выключена и индикатор горячей поверхности отсутствует, но конфорка может быть еще горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее или моющее средство. • Никогда не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели: стекло может окраситься.
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна.	Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком с лезвием, подходящими для керамических варочных панелей, не касаясь рукой поверхности горячих конфорок: 1. Выключите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. 2. Удерживая лезвие или инструмент под углом 30°C, соскребите загрязнение или пролитую жидкость на остывшую область варочной панели. 3. Протрите загрязнение или разлившуюся жидкость тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4 из приведенного выше пункта "Повседневные загрязнения на стекле".	• Убирайте пятна, оставленные расплавленными и сладкими продуктами или пролитой пищей, как можно скорее. Если оставить их на стекле, остывшие пятна может быть трудно или невозможно удалить. • Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.
Пролитые на сенсорную панель жидкости.	1. Выключите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. 2. Соберите жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите участок насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите варочную панель.	• Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⚠ Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро. При крайне высоких температурах масло и жир могут воспламениться самопроизвольно, что представляет серьезную пожарную опасность.

- ► Когда температура дойдет до кипения, уменьшите температурный режим.
- ► Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, удерживая тепло.
- ► Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- ► Начните готовить на высокой температуре и уменьшайте ее, когда еда прогреется».

Медленное кипение (томление)

Процесс варки происходит при температуре ниже точки кипения, около 85˚C, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхность. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что вкус сохраняется, когда продукты не разварены. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить на пониженной температуре.

Некоторые блюда (например приготовление риса), могут потребовать более высокой температуры, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

1. Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла в раскаленную сковороду, затем положите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень прожарки - чем он плотнее, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он стал нежным перед подачей.

Для жарки на сковороде

1. Выберите сковороду с плоским дном или большую сковороду с аналогичным дном, совместимую с керамическим покрытием.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Процесс должен происходить быстро. Если вы готовите большое количество пищи, готовьте продукты несколькими маленькими партиями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, уменьшите температуру, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

Для жарки на сковороде

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от нескольких факторов, включая ваши кухонные принадлежности и количество готовящейся пищи. Экспериментируйте с керамической варочной панелью, чтобы определиться с режимами, которые наилучшим образом вам подходят

Установленная температура	Подходит для
1-2	• деликатного подогрева небольших порций пищи • растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро горят • деликатного тушения • медленного подогрева
3-4	• повторного нагревания • поддержания кипячения • приготовление каши
5-6	• приготовления блинов
7-8	• пассировка • приготовления пасты
9	• подрумянивания мяса • обжаривание • доведения супа до кипения • кипячения воды

УСТРАНИЕ НИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.
Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам авторизованного сервисного центра.

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Электропитание не подключено.	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления, см. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы касаетесь кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая и вы используйте подушечку пальца для прикосновения к элементам управления.
Царапины на стекле.	Посуда с грубыми или неровными краями. Использование неподходящей, металлической мочалки или абразивных чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном, см. разделы "Выбор правильной посуды" и "Уход и чистка".
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют поразному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.

Отображение неисправностей, советы и подсказки

- ► Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С ее помощью технический специалист может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.
- ► Коды ошибок, которые возникают во время использования клиентом и их решения:

Ошибка	Возможная причина	Решение
Отсутствие автоматического восстановления		
E0	Ошибка.	Переставьте соединение между дисплейной платой и силовой платой. Замените силовую плату.
E1	Ошибка датчика температуры керамической плиты - обрыв цепи.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической плиты.
E2	Ошибка датчика температуры керамической плиты - короткое замыкание.	
E7	Ошибка датчика температуры керамической плиты.	
C1	Высокая температура датчика керамической плиты.	Подождите, пока температура керамической плиты не вернется к нормальной. Нажмите кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ.", чтобы перезапустить устройство.
E3	Ошибка датчика температуры (термистора) NTC - обрыв цепи.	Замените дисплейную плату.
E4	Ошибка датчика температуры NTC - короткое замыкание.	
EL	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте, в норме ли напряжение питания.
EH	Напряжение питания ниже номинального.	
EU	Ошибка соединения.	Включите питание после восстановления питания в норму. Переставьте соединение между дисплейной платой и силовой платой. Замените силовую плату или дисплейную плату.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции по защите окружающей среды



Данный продукт соответствует директиве EC WEEE (2012/19/EU). На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный символ указывает на то, что данный прибор не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами по истечении срока его службы.

Использованное устройство должно быть перемещено в официальный пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы сбора, пожалуйста, свяжитесь с Управляющей компанией вашего дома. Каждый играет важную роль в восстановлении и вторичной переработке старых электроприборов. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие директиве RoHS

Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации о обработке, восстановлении и переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь службу по утилизации бытовых отходов.

Информация об упаковке



Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь службу по утилизации бытовых отходов.

Если у Вас есть сомнения, не используйте прибор, свяжитесь с соответствующим специалистом. Храните упаковочные материалы, такие как пластиковые пакеты, полистирол или гвозди, в недоступном для детей месте, поскольку они опасны для детей.

Дата изготовления прибора: см. серийный номер на приборе.
Условные обозначения: № Q0676924080001, где
Q06769 - код производителя,
24 – год выпуска (например, 2024)
08 – месяц выпуска (например, июль - 07)
0001 – номер прибора

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Название оборудования	Керамическая варочная панель
Модель	HES320B
Дата продажи	См. дата в чеке
Гарантийный период	12 месяцев

1. Бесплатное гарантийное обслуживание техники производится в течение гарантийного срока при наличии у клиента документа, подтверждающего покупку: кассового или товарного чека, в котором указано наименование товара и дата его продажи.
2. Гарантия не распространяется в следующих случаях:
- повреждений или поломки техники, вызванные неправильной эксплуатацией, внешними воздействиями или самостоятельными попытками ее ремонта
- при наличии признаков механических повреждений, нарушения правил эксплуатации или других видимых повреждений
- при использовании товара в целях обеспечения потребностей учреждений, организаций и прочих предприятий
3. Доставка техники в авторизованный сервисный центр осуществляется клиентом своими силами и за свой счет (если иное не оговорено с официальным представителем), исключение составляют крупно-габаритные товары.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и детали.



Официальный дистрибьютор:
ООО "РУСИНВЕСТ",
109044, г. Москва,
ул. Воронцовская, д 2/10,
стр. 1, ком. 9

ДЛЯ ЗАМЕТОК

GARTZ