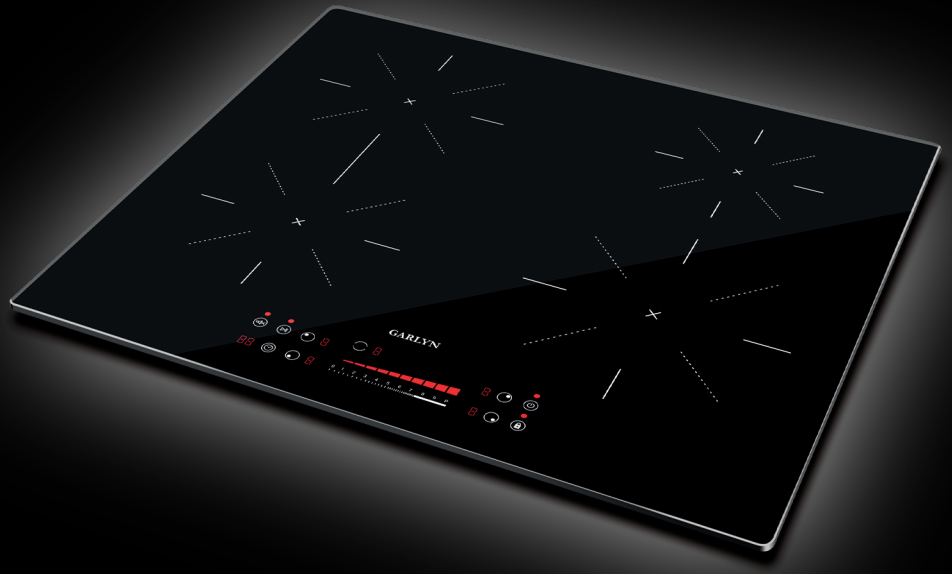
GARLYN

Индукционная варочная поверхность

H-7000



Наведите камеру телефона на QR-код и смотрите видеоинструкцию

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с покупкой новой индукционной варочной поверхности GARLYN H-7000!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **GARLYN**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство.
Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании **GARLYN** можно на сайте **www.garlyn.ru.**
Здесь вы сможете заказать бытовую технику GARLYN и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов **GARLYN**.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8-800-350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

Ваша безопасность очень важна для нас.

Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 3

Устройство прибора 5

Сенсорная панель управления 6

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ 7

Установка 7

Подключение к основной системе электропитания 8

Выбор подходящей посуды 8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 10

Порядок действий 10

Блокировка панели управления 11

Таймер 11

Режим BOOST 12

Функция паузы 12

Защита от перегрева 12

Автоотключение 12

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 13

УХОД И ОЧИСТКА 14

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 16

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN 18

УТИЛИЗАЦИЯ 18

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 19

КОМПЛЕКТАЦИЯ 19

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Эксплуатация встраиваемых варочных поверхностей разрешена только после их установки в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных поверхностей и отвечающую необходимым стандартам.

Варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

- Устройство должно быть установлено и подключено к источнику электропитания только квалифицированным специалистом, он же производит любые изменения в электросистеме. Не подключайте прибор, не ремонтируйте и не заменяйте никакие из его частей самостоятельно. Неправильные установка и подключение изделия могут привести к аннулированию любых претензий по гарантии и/или иной ответственности производителя, касающихся корректной работы устройства.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- Углы основания прибора очень острые. Несоблюдение техники безопасности во время установки может привести к травмам и порезам.
- Не размещайте устройство и не протягивайте кабель электропитания вблизи источников тепла. Следите за отсутствием соприкосновения с острыми, горячими и/или мокрыми предметами. Несоблюдение данного правила может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.

ВНИМАНИЕ

- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку кабеля электропитания в розетку только по окончании установки устройства. Убедитесь, что после установки к вилке электропитания имеется свободный доступ.

▲ Не подключайте варочную поверхность к розетке электропитания, если вилка неплотно входит в розетку или плохо закреплена.

▲ Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму вилку, не тяните за кабель электропитания.

▲ Не используйте тройники и удлинители.

▲ Данное устройство не рассчитано для работы с внешним таймером, а также с отдельной системой дистанционного управления.

▲ Прибор нельзя устанавливать на охладительное оборудование, посудомоечные и сушильные машины.

▲ Стена и рабочая поверхность вокруг устройства должны быть выполнены из термостойкого материала.

▲ Поверхности изделия сильно нагреваются во время работы, что может повлечь ожоги.

▲ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** включать прибор без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

▲ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать пароочиститель для очистки устройства.

▲ **ЗАПРЕЩЕНО** при использовании касаться прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.

▲ **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь при помощи воды. При возникновении возгорания немедленно отключите прибор и накройте огонь крышкой или тканью.

▲ **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.

▲ Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

▲ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

▲ Не размещайте легковоспламеняемые материалы и продукты на варочной поверхности. Также не ставьте на нее горячую кухонную посуду.

▲ Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.

▲ Не используйте устройство для обогрева помещения.

▲ Не вставайте на изделие, не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на него.

▲ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.

▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.

▲ Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.

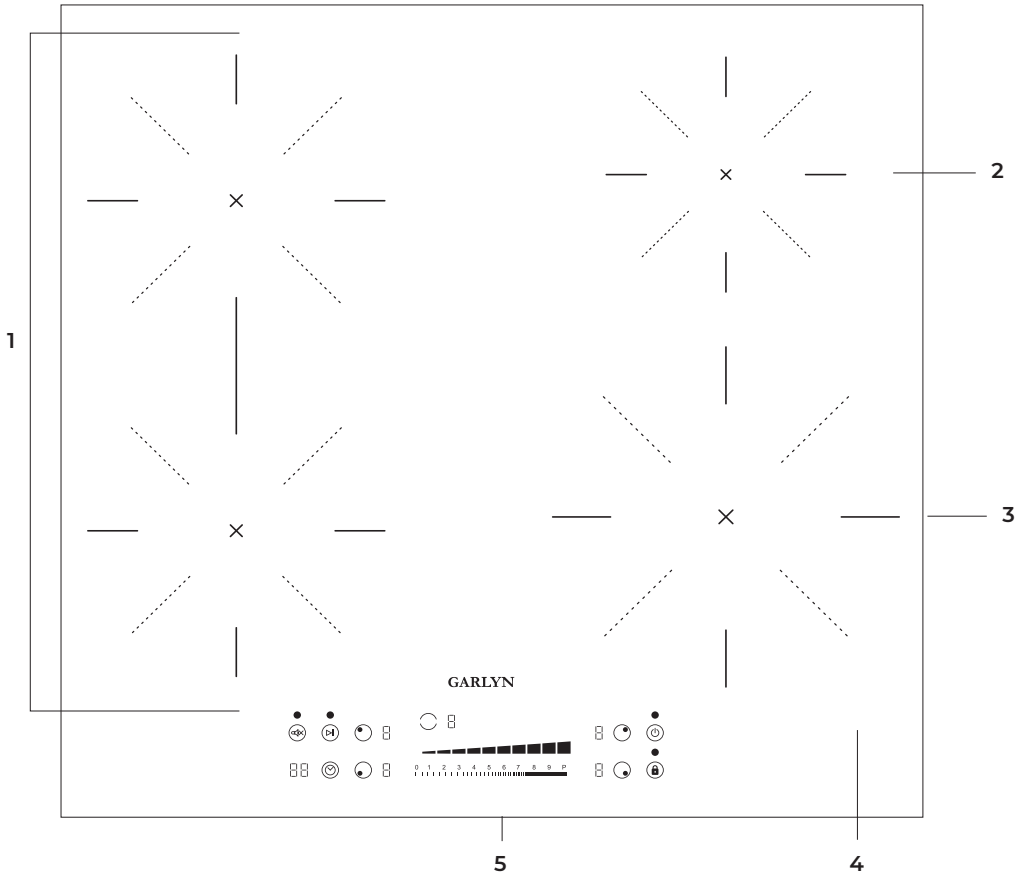


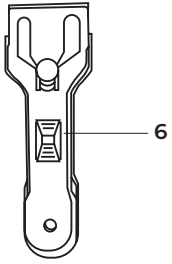
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.



ОСТОРОЖНО! Перед началом использования прибора люди с наличием кардиостимулятора должны проконсультироваться с врачом.

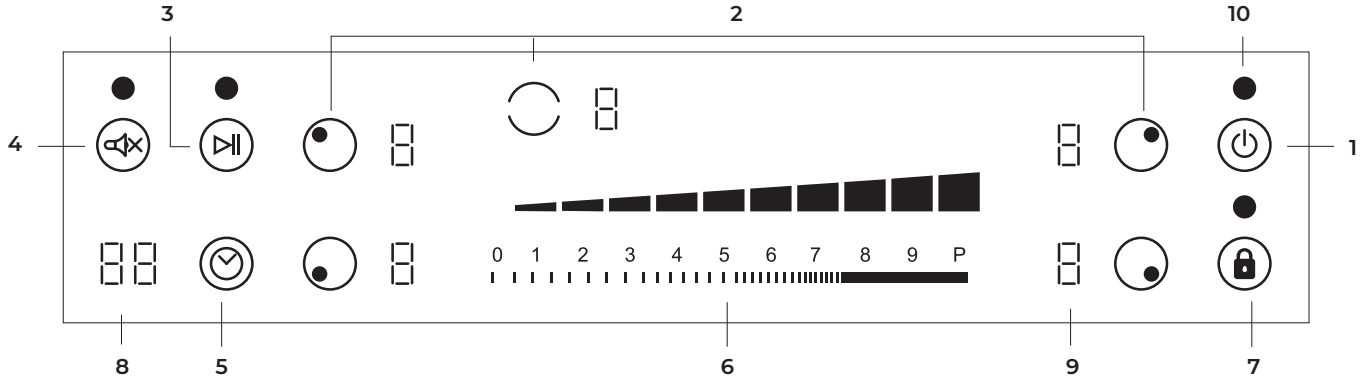
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА





1. Зона «Мост»
2. Правая верхняя конфорка
3. Правая нижняя конфорка
4. Поверхность устройства
5. Панель управления
6. Скребок

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ⏻ – кнопка включения/выключения устройства

2. Зона выбора конфорок:

   – левая верхняя конфорка

   – левая нижняя конфорка

   – правая верхняя конфорка

   – правая нижняя конфорка

   – «Мост»

3. ⏯ – кнопка паузы

4. 🔇 – кнопка отключения звуковых сигналов

5. ⏲ – таймер

6. Линейка управления мощностью нагрева (0-9 + P)

7. 🔒 – кнопка блокировки панели управления

8. – индикатор таймера

9. – индикаторы выбранного значения мощности нагрева, тепла («H»), неправильной установки посуды («U»), максимальной мощности («b») или паузы («P»).

10. ● – индикаторы работающей кнопки

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.

Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

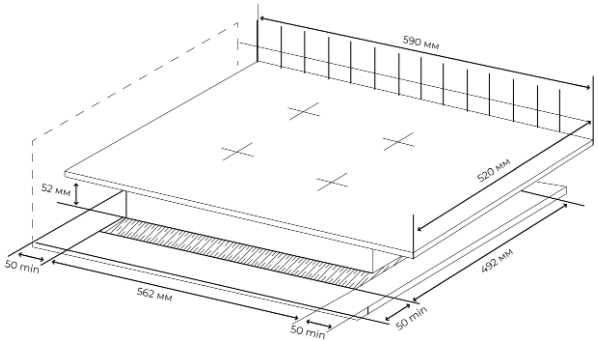
Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора..

Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

Эксплуатация встраиваемых варочных поверхностей разрешена только после их установки в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных поверхностей и отвечающую необходимым стандартам.

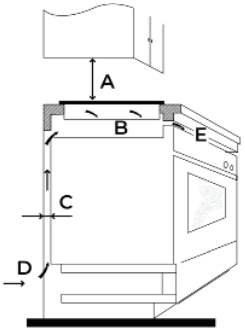
УСТАНОВКА

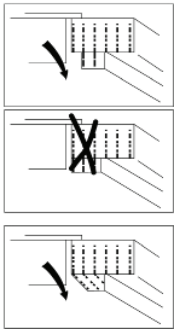
1. Подготовьте и вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже ниже. Чтобы установить и иметь возможность наиболее комфортно пользоваться устройством, оставьте по периметру варочной панели примерно 50 мм свободного пространства. Убедитесь, что рабочая столешница, в которую Вы устанавливаете устройство, толщиной не менее 30 мм. Материал столешницы должен быть термостойким во избежание возможной деформации вследствие теплового излучения ИВП.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	58	52	560^{+4}_{+1}	490^{+4}_{+1}	50 минимум







A(мм)	B	C	D	E
760	50 минимум	20 минимум	Входное отверстие для поступления воздуха (входное отверстие вентиляции)	Выходное отверстие для выхода воздуха (выходное отверстие вентиляции), 5 мм

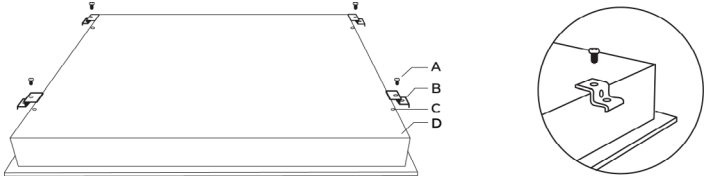
ВАЖНО! Проверьте входное и выходное отверстия системы вентиляции над ИВП – они не должны быть заблокированы.

Расстояние между ИВП и предметом мебели сверху должно составлять не менее 760 мм свободного пространства, снизу – не менее 20 мм.

Убедитесь, что:

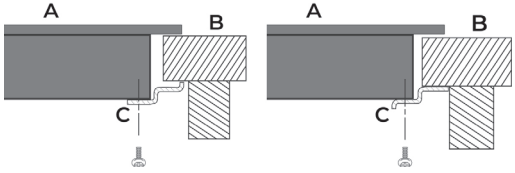
- ничто не будет мешать рабочему пространству;
- индукционная варочная поверхность, устанавливаемая над духовкой / духовым шкафом, имеет собственные вентиляционные выходы;
- установка соответствует всем стандартным рабочим процедурам, правилам и нормам;
- отдельный предохранитель соответствует характеристикам данного изделия и местным нормам, имеет минимум 3 мм зазора между контактами и находится в постоянном легком доступе.

2. Не применяя силу во время установки изделия, закрепите его на столешнице посредством закручивания крепежных соединений в основание.



A – винт.
B – крепежное соединение.
C – отверстие для винта.
D – основание.

3. Отрегулируйте положение крепежных соединений, чтобы они соответствовали толщине рабочей поверхности.



A – индукционная варочная поверхность.

B – рабочая поверхность / столешница.

C – крепежные соединения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОСНОВНОЙ СИСТЕМЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Шнур электропитания входит в комплект поставки данного устройства. Шнур нельзя сгибать или пережимать. При его замене обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN.

Подключение к электросети должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующего стандарта. Данная ИВП должна быть установлена и подключена к источнику электропитания через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Обратитесь к квалифицированному специалисту, в сервисный центр или поставщику, если Вы не уверены в возможности самостоятельной установки данного изделия, либо в случае повреждения провода питания или по каким-либо иным причинам. Квалифицированный специалист, устанавливающий данное изделие, обязан убедиться, что выполнено корректное электрическое соединение устройства с системой питания с соответствием всех правил безопасности.



ВНИМАНИЕ! Перед получением доступа к клеммам все цепи питания должны быть отключены. Не подключайте провод без концевой заделки.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ сверлить или паять концы проводов. Подобные действия категорически недопустимы!

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

В индукционных зонах нагрева работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду. Устанавливайте на конфорки исключительно ту посуду, что подходит для индукционных варочных поверхностей, с соответствующей маркировкой. Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Материал посуды, подходящий для ИВП	Материал посуды, не подходящий для ИВП
Чугун, сталь, нержавеющая сталь, эмалированная сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя)	Алюминий, медь, латунь, керамика, фарфор, стекло

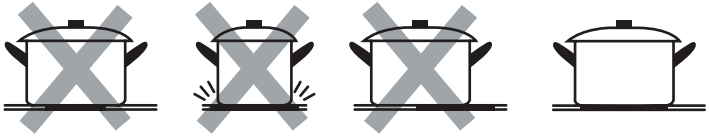
Посуда подходит для использования на индукционных варочных поверхностях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- ко дну посуды притягивается магнит.

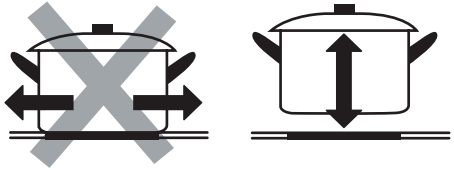
Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
Не используйте посуду для готовки с сильно скошенными углами в основании и/или неровным дном.



Убедитесь, что основание Вашей посуды ровное и гладкое, плотно прилегает к стеклу варочной поверхности, имеет идентичный размер в соответствии с конфоркой. Прибор может не идентифицировать посуду диаметром меньше 140 мм. Всегда выравнивайте посуду по центру зоны для приготовления, иначе ИВП будет работать некорректно.



Используйте только ту посуду для приготовления, чей диаметр соответствует диаметру графического изображения конфорки или немного шире – энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если для приготовления еды выбрать посуду меньшего размера, эффективность нагрева снижается.
При необходимости полностью поднимайте посуду с керамической поверхности, а не перемещайте по ней во избежание царапин.



Базовый диаметр посуды для индукционной варочной поверхности

Зона готовки	Минимум	Максимум
Левая верхняя/нижняя конфорки, 180 мм	> 120 мм	< 220 мм
Правая нижняя конфорка, 210 мм	> 140 мм	< 250 мм
Правая верхняя конфорка, 145 мм	> 110 мм	< 180 мм
«Мост», 380 мм	> 210 мм	< 380 мм

Если во время приготовления Вы услышали:

- пощелкивание – происходит электропереключение;
- потрескивание – используемая посуда с многослойным дном;
- гул, свист – приготовление идет с высоким уровнем мощности нагрева;
- жужжание, шипение – работает вентилятор.

Это нормально и не является какой-либо неисправностью при изначально правильном выборе посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Эксплуатация изделия осуществляется с помощью сенсорных кнопок. Информация на дисплее появляется за счет индикации, а также работы функций.

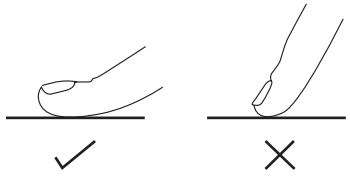
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ

1. Убедитесь, что варочная поверхность чистая и сухая.

Даже небольшое количество воды, попавшее на ИВП, может вызвать затруднения в управлении.

2. Коснитесь сенсорной кнопки ⏻.

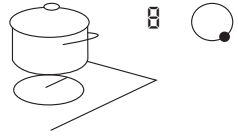
Кнопки откликаются на легкое прикосновение, не применяйте силу, нажимая на них. Для управления используйте подушечку пальца, а не кончик.



При касании сенсорной кнопки устройство издает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала коснитесь кнопки 🔇. Данная функция не влияет на работу конфорок. Для включения звукового сигнала коснитесь данной кнопки еще раз.

3. После включения Вы услышите один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на одну секунду, затем погаснут и прибор перейдет в режим ожидания.

4. Поставьте посуду с продуктами для приготовления в центр выбранной конфорки, нажмите соответствующий индикатор конфорки.



5. Установите необходимый режим мощности нагрева, нажав на значение мощности на линейке управления или проведя пальцем вдоль линейки управления до требуемого значения (от 1 до 9 или до P). Начнется приготовление, рядом с задействованной конфоркой на индикаторе высветится выбранное значение режима нагрева.



Изменить настройки нагрева можно в любой момент во время приготовления, если повторно нажать на кнопку конфорки и затем на значения линейки управления мощностью нагрева.

Если в течение 1 минуты не выбрать настройку нагрева, прозвучит сигнал и индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с п. 1.

Во время и после приготовления рядом с задействованной конфоркой будет гореть индикатор тепла «H». Это означает, что конфорка на данный момент слишком сильно нагрета, чтобы к ней прикасаться. Индикатор H погаснет, как только выбранная конфорка остынет до безопасной температуры.



Вы можете использовать остывающие зоны для готовки для поддержания температуры приготовленного блюда. Также можно использовать горячие зоны с индикатором тепла для разогрева другой посуды.

Если на панели управления рядом с конфоркой загорается индикатор «U», это означает, что:



- Вы не поместили посуду для приготовления на правильную зону готовки конфорки;
- посуда для готовки, которую Вы используете, не подходит для данного устройства;

- посуда для приготовления слишком мала или некорректно расположена на выбранной зоне готовки.

Конфорка не будет нагреваться, если на нее не установлена подходящая посуда для готовки. Устройство автоматически выключится через 1 минуту, если на выбранную зону готовки не будет помещена подходящая посуда.

6. После использования выключайте конфорки и сам прибор вручную, с помощью сенсорного управления. Для выключения прибора коснитесь кнопки ⏻, после чего он перейдет в режим ожидания.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок). Для этого включите варочную поверхность при помощи кнопки ⏻ и, не выбирая никакого уровня мощности, коснитесь кнопки 🔒. Рядом с ней загорится индикатор работающей кнопки ●, рядом с таймером – индикатор «Lo», панель управления будет блокирована.

Для снятия блокировки убедитесь, что устройство включено. Нажмите и удерживайте кнопку 🔒 некоторое время. Теперь Вы можете начать использовать панель управления.

Когда прибор находится в режиме блокировки, все кнопки управления панелью будут отключены, кроме кнопок ⏻ и 🔒. Вы всегда можете выключить ИВП, нажав на кнопку ⏻ в случае чрезвычайной ситуации, но при следующем включении Вам будет необходимо разблокировать устройство.

ТАЙМЕР

Чтобы работающая конфорка автоматически отключилась через определенное время, выполните следующие действия:

1. Коснитесь работающей конфорки с посудой, для которой необходимо установить таймер.

2. Коснитесь кнопки таймера ⏲, индикатор таймера 88 начнет мигать.

3. Установите время для отсчета минут с помощью цифр на линейке управления мощностью, от 0 до 9. Отобразится значение второй цифры, рядом с таймером будет мигать, например, «03». Через несколько секунд таймер зафиксирует это значение и примет его за исходное время отсчета.

Если Вам необходимо время от 10 до 99 минут, после установки значения второй цифры сразу же нажмите второй раз на кнопку таймера ⏲ и установите на линейке значение первой цифры, например, «2». Нажав третий раз на кнопку таймера ⏲, Вы зафиксируете необходимое время отсчета – 23 минуты.
Максимальное время установки – 99 минут.
Если будет установлено положение «00», таймер выключится.

4. После установки времени начнется обратный отсчет. На индикаторе таймера отобразится выбранное количество минут, оно будет мигать в течение 5 секунд. Рядом с конфоркой будет гореть индикатор уровня мощности с точкой (например, «6.»).

5. По окончании установленного времени отсчета таймер издаст короткий звуковой сигнал, загорится индикатор "--", конфорка автоматически выключится.

Во время обратного отсчета времени устройство может издавать монотонные звуки. Это нормально и не является какой-либо неисправностью при изначально правильном выборе посуды.

ЗОНА «МОСТ»

«Мост» обозначен на панели управления сенсорной кнопкой ◠◡.
Он служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна большая зона для готовки в посуде большого размера. Также «Мост» может быть использован для нагрева одной верхней/нижней левой конфорки или одновременно двух, в зависимости от размера посуды.

Для обеспечения правильного обнаружения посуды и равномерного распределения тепла посуда диаметром меньше 22 см должна быть размещена на передней/задней части «Моста».
Вытянутое дно посуды (например, утятницы) должно покрывать, по крайней мере, центральную точку двух нагревательных конфорок. В противном случае «Мост» не нагреет посуду должным образом, создаст большой электромагнитный шум и может даже повредить ИВП.

При неправильном размещении посуды «Мост» не включится и варочная поверхность отключится через 1 минуту.

«Мост» как одна большая зона

Чтобы активировать гибкую зону как одну большую зону, поставьте на нее посуду большого размера с продуктами для приготовления и нажмите кнопку ◯. Настройка мощности при этом работает как в обычной зоне, для приготовления выберите необходимое значение уровня нагрева на линейке управления мощностью.
Если посуда перемещается из верхней части в нижнюю (или наоборот), то гибкая зона автоматически определяет новое положение, сохраняя прежнюю мощность. Рядом с незадействованной конфоркой будет гореть индикатор «U».

«Мост» как две независимые зоны

Для использования обеих конфорок на гибкой зоне с разными настройками мощности установите посуду на верхнюю и нижнюю левые конфорки, нажмите кнопки ◯ и ◯ на панели управления и установите для каждой необходимую мощность нагрева на линейке управления.
Для использования только одной из двух левых конфорок поставьте на нее посуду с продуктами, нажмите соответствующую ей кнопку на панели управления и установите мощность нагрева для приготовления.

РЕЖИМ BOOST

Данный режим означает кратковременный интенсивный нагрев, обозначен значением «P» на конце линейки управления мощностью нагрева. Работает на всех четырех конфорках, но одновременно только в зоне «Мост».

ВНИМАНИЕ! Режим Boost не работает одновременно на двух правых конфорках или правой-левой конфорке!

1. Для включения этой функции выберите одну необходимую конфорку из четырех либо включите зону «Мост» кнопкой ◯.
2. Выберите необходимый Вам уровень нагрева на линейке мощности, затем коснитесь значения «P» на конце линейки. Мощность станет максимальной, рядом с выбранной конфоркой или индикатором «Моста» будет гореть индикатор «b».



Если исходная настройка нагрева равна 0, то режим Boost не включится.

3. Для отключения режима Boost повторно коснитесь кнопки выбранной конфорки или «Моста» и переведите режим мощности нагрева на линейке в положение «0», либо просто выключите устройство кнопкой ⏻.

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

С помощью данной функции Вы можете временно остановить приготовление с возобновлением работы при повторном касании кнопки ⏯.



Для активации паузы во время приготовления коснитесь кнопки работающей конфорки, а затем кнопки ⏯. Рядом с кнопкой конфорки появится индикатор «P», а рядом с кнопкой ⏯ загорится красный кружок – индикатор работы данной кнопки, конфорка перестанет нагреваться. Для отмены функции паузы достаточно повторно нажать на кнопку конфорки и затем на кнопку ⏯. Приготовление будет продолжено на прежнем уровне нагрева.

Если во время приготовления Вы забыли отключить функцию паузы, через 2 часа раздастся звуковой сигнал и ИВП автоматически выключится.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Устройство оборудовано датчиком температуры, который контролирует температуру внутри варочной панели. При достижении слишком высокой температуры панель автоматически прекращает работу.

АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Данная функция безопасности срабатывает всякий раз, когда Вы забываете отключить какую-либо из зон готовки с находящейся на ней посудой с продуктами.

При любом уровне мощности время отключения по умолчанию – 2 часа.

Автоотключение через одну минуту происходит, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- на панели управления что-либо находится дольше 10 секунд или она залита жидкостью. После звукового сигнала варочная поверхность автоматически выключается;
- варочная поверхность становится слишком горячей;
- использована неподходящая посуда.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте аккуратны, когда жарите продукты. Масло и жир быстро нагреваются, особенно при использовании режима Boost, и могут с легкостью спровоцировать возгорание с достижением невероятно высоких температур.

- Когда приготавливаемое блюдо доходит до кипения, уменьшите мощность нагрева.
- Использование крышки для посуды сократит время, необходимое для приготовления, и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира для сокращения времени, необходимого для приготовления.
- Начинайте готовку на большой мощности и постепенно уменьшайте ее, когда блюдо полностью прогреется.

Мощность нагрева	Рекомендации по использованию
1-2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи
	Растапливание шоколада, масла и других продуктов, которые могут быстро подгореть
	Медленное тушение
	Медленный подогрев
3-4	Повторный разогрев блюд
	Быстрое тушение
	Приготовление риса
5-6	Блинчики, оладьи
7-8	Обжаривание
	Приготовление пасты, макарон
9	Жаркое
	Приготовление стейков, гриль, фритюр
	Доведение до кипения супов, кипячение воды

Тушение блюд

Тушение происходит при уровне мощности нагрева 3 или 4, овощи при этом не пережариваются, становятся сочными и мягкими. Также на этом режиме следует готовить загущенные соусы на основе яиц и муки.

Жарка стейка

Для придания сочного вкуса стейкам:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую поверхность.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и от того, насколько прожаренным Вы хотите его видеть. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень его готовности. Чем он тверже на ощупь, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке для расстойки. Мясо станет нежным перед подачей.

Обжаривание с перемешиванием

1. Выберите большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты для приготовления.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Приготовьте сначала мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, переведите мощность на более низкий уровень, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно

УХОД И ОЧИСТКА

Перед началом очистки отключите устройство от электросети и дайте ему остыть до чуть теплого состояния. Нанесите специальное средство для очистки варочной поверхности, очистите поверхность сухой салфеткой.



Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на ИВП: стекло может окраситься.

При очистке ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



Немедленно удаляйте сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, полиэтиленовую пленку, расплавленную пластмассу, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности.

Для очистки вентиляционных отверстий используйте влажную ткань или мягкую щетку.



Не касайтесь прибора мокрыми руками и тогда, когда на него попала вода.

При попадании воды на панель управления:

1. Отключите устройство от электросети.
2. Впитайте пролитую жидкость мягкой губкой, протрите панель управления чистой влажной губкой или тканью.
3. Полностью вытрите область насухо перед включением варочной поверхности в электросеть.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.

- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.

- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.

- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.

- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.

- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.

- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.

- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.

- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В таблице приведены возможные нарушения, которые можно устранить самостоятельно, не обращаясь за квалифицированной помощью.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
Устройство не включается или не работает	Устройство не подключено к электропитанию, или подключение произведено неверно	Проверьте правильность подключения устройства и наличие напряжения в сети
	Сработал предохранитель	Проверьте предохранитель. Если он срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному специалисту
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсорных кнопок	Следует касаться только одной сенсорной кнопки
	На панели управления находятся вода или капли жира	Протрите панель управления сухой тканью/губкой
Посторонний запах при первом использовании устройства	Это нормальное явление	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах исчезнет
После звукового сигнала устройство выключается, либо звуковой сигнал раздается при выключенном устройстве	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления
Варочная поверхность отключается	На сенсорном поле находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля
Царапины на варочной поверхности	Посуда с грубыми краями	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды»
	Неподходящие используемые абразивные чистящие средства	См. раздел «Уход и очистка»

Некоторая посуда издает треск или щелчки	Это может быть вызвано конструкцией Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному)	Это нормально и не указывает на неисправность
Не включается индикатор тепла	Конфорка работала в течение слишком короткого времени	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Сенсорные кнопки нагреваются	Посуда слишком большая или размещена слишком близко к элементам управления	При использовании большой посуды по возможности используйте функцию «Мост» или правую нижнюю конфорку
При нажатии на сенсорные кнопки панели управления нет звукового сигнала	Индикатор звука отключен	Коснитесь повторно кнопки индикатора звука
Сенсорные элементы управления не реагируют на касания	Элементы управления заблокированы	Разблокируйте элементы управления
Сенсорными элементами управления трудно управлять	На элементах управления может быть небольшое количество воды	Выключите прибор и вытрите насухо панель управления
	Некорректное прикосновение к элементам управления	Используйте подушечку пальца при прикосновении к элементам управления
Горит кнопка блокировки	Работает система блокировки управления	Нажмите и удерживайте кнопку блокировки несколько секунд
Раздается постоянный звуковой сигнал	Неверное подключение к электросети	Отключите устройство от электросети и обратитесь к квалифицированному электрику

При возникновении аномалии индукционная варочная поверхность перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие коды защиты:

Код защиты	Возможные причины	Способ решения
F5/F9	Отказ датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
F3/F4	Отказ датчика температуры IGBT	Обратитесь в сервисный центр
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Проверьте, в норме ли электропитание
E3/E4	Ненормальная температура	Обратитесь в сервисный центр
E5/E6	Плохое тепловое излучение индукционной конфорки	Выключите прибор и дайте ему остыть. Затем включите конфорку заново
EO/FD/FC	Сбой связи	Убедитесь, что ИВП подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли перебоев с электроснабжением в Вашем доме или районе. Если Вы все проверили, а проблема остается, вызовите квалифицированного специалиста

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш отдел заботы о клиентах.

Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы.

Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

УТИЛИЗАЦИЯ



Внимание! После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	индукционная варочная поверхность
Тип управления	сенсорное слайдерное
Модель	H-7000
Мощность	7,2 кВт
Напряжение	230 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса	металл, стеклокерамика
Регулировка мощности	9 уровней + P
Подключение	однофазное/двухфазное
Мощность/размеры конфорок:	
Левая верхняя конфорка	1500/2000 Вт, 180 мм
Левая нижняя конфорка	2100/2500 Вт, 180 мм
Правая верхняя конфорка	1500/2000 Вт, 145 мм
Правая нижняя конфорка	2100/2500 Вт, 210 мм
Зона «Мост»	есть
Мощность	3000/3600 Вт
Размеры	180 × 380 мм
Режим Boost	есть
Функция паузы	есть
Автоотключение	есть
Таймер конфорок	есть
Блокировка панели	есть
Защита от перегрева	есть
Отключение звука	есть
Индикатор тепла	есть
Размер встраиваемой части	562 × 492 мм
Габаритные размеры	590 × 58 × 520 мм

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Поверхность варочная индукционная	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.
Кронштейны для установки	2 шт.
Скребок	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае

www.garlyn.ru

H-7000-UM-04