

<https://masternix.ru/>

GARLYN

Панель варочная

H-200

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



<https://masternix.ru/>

GARLYN

Поздравляем с покупкой новой варочной панели GARLYN H-200!

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).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	10
Установка.....	10
Крепление кронштейнов.....	13
Подключение к основной системе электропитания.....	14
Выбор посуды	15
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
Порядок действий.....	16
Блокировка панели управления.....	17
Отключение звуковых сигналов.....	17
Пауза	18
Таймер	18
Для включения одной конфорки	18
Без выбора зон приготовления.....	19
Зона двойного контура	20
Защита от перегрева.....	20
Автоотключение	20

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	21
УХОД И ОЧИСТКА	23
Хранение и транспортировка	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	29
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	30
УТИЛИЗАЦИЯ	31



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.

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: кухни для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и других жилых помещениях. 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 панелей разрешена только после их установки в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

Варочная панель 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. Неправильная 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 электрическим током. 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.

- ▲ Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – в противном случае возможно короткое замыкание или возгорание кабеля.
- ▲ Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля 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 панель 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 охлаждающее 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.
- ▲ Не прикасайтесь к панели управления острыми предметами.
- ▲ 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. Во избежание нагрева не кладите на варочную панель во время приготовления металлические принадлежности, такие как ложки, половники и т. д. Реко-

мендуется держать даже неметаллические предметы на расстоянии не менее 10 см от прибора во время его работы.

- ▲ При наличии трещин на поверхности возможно поражение электрическим током.
- ▲ 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 приборе.
- ▲ Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- ▲ Не используйте устройство для обогрева помещения.
- ▲ Не вставляйте на изделие, не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на него.
- ▲ Не используйте посудомоечную машину и агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для де-

тей. 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.

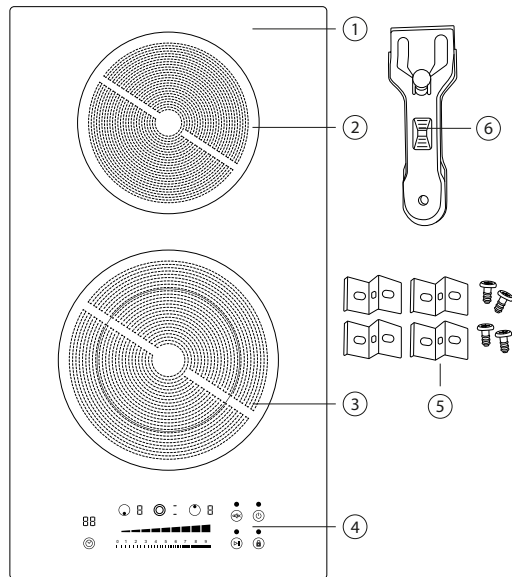


В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.



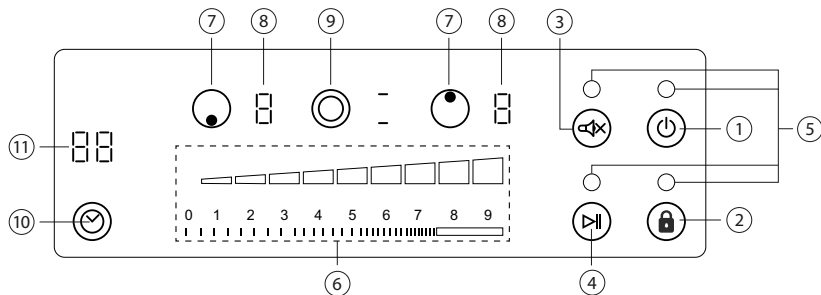
ОСТОРОЖНО! Перед началом использования прибора люди с наличием кардиостимулятора должны проконсультироваться с врачом.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Варочная поверхность
2. Зона (1): 1200 Вт
3. Зона двойного контура (2): 900/1800 Вт
4. Панель управления
5. Кронштейны для установки с шурупами
6. Скребок для стеклокерамики с защитной крышкой

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---|--|
| 1. – кнопка включения/выключения | – верхняя конфорка |
| 2. – кнопка блокировки панели управления | – нижняя конфорка, центральная область |
| 3. – кнопка отключения звуковых сигналов | 8. – индикаторы выбранного значения мощности нагрева, тепла H или паузы P. |
| 4. – кнопка паузы | 9. – кнопка активации зоны двойного контура нижней конфорки (внешняя область) |
| 5. – индикаторы работающей кнопки | 10. – таймер |
| 6. Линейка управления мощностью нагрева (0-9) | 11. – индикатор таймера |
| 7. Зона выбора конфорок: | |

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.



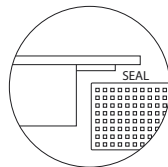
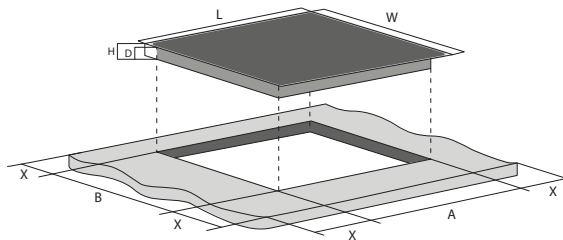
Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.



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

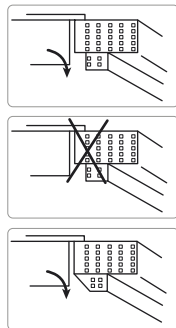
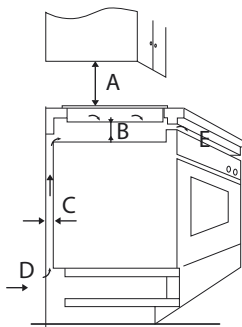
УСТАНОВКА

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 прибора.



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

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
288	520	52	48	268	500	50 min



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

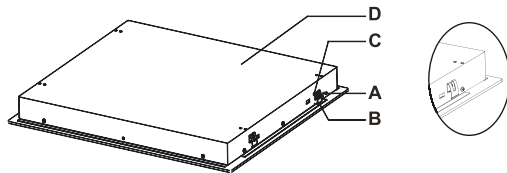
I Расстояние между варочной панелью и предметом мебели сверху должно составлять не менее 760 мм свободного пространства, снизу – не менее 20 мм.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:

- основание (столешница) состоит из жаропрочного материала;
- ничто не будет мешать рабочему пространству;
- варочная панель, 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.

КРЕПЛЕНИЕ КРОНШТЕЙНОВ

Не применяя силу во время установки изделия, закрепите его на столешнице посредством закручивания крепежных соединений (входят в комплект) в основание.



A – винт.

B – кронштейн.

C – отверстие для винта.

D – основание.

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОСНОВНОЙ СИСТЕМЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Шнур электропитания входит в комплект поставки данного устройства.

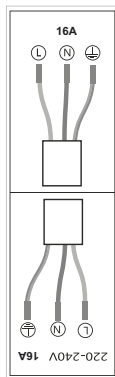
Шнур нельзя сгибать или пережимать. При его замене обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN.

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

Подключение к электросети должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующего стандарта или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан на рисунке.

Варочная панель 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. Системное сопротивление – не более 0,427 Ом.

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. Установщик должен использовать кабель питания H05GG-F.

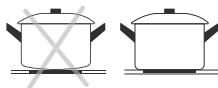


ВНИМАНИЕ! Перед получением доступа к клеммам все цепи питания должны быть отключены. Не подключайте провод без концевой заделки.

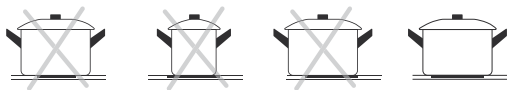
ЗАПРЕЩАЕТСЯ сверлить или паять концы проводов. Подобные действия категорически недопустимы!

ВЫБОР ПОСУДЫ

Не используйте посуду для готовки с сильно скошенными углами в основании и/или неровным дном.



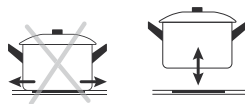
Убедитесь, что основание Вашей посуды ровное и гладкое, плотно прилегает к стеклу варочной панели, имеет идентичный размер в соответствии с конфоркой. Прибор может не идентифицировать посуду диаметром меньше 11 см. Всегда выравнивайте посуду по центру зоны для приготовления, иначе устройство будет работать 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 варочной панели

Зона готовки		Минимум	Максимум
Верхняя конфорка, 165 мм		> 145 мм	< 180 мм
Нижняя двухконфорочная конфорка	130 мм	> 110 мм	< 160 мм
	200 мм	> 180 мм	< 230 мм

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Независимо от этапа работы не забывайте о необходимости наличия посуды на поверхности панели, иначе прибор не будет работать нормально.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ

1. Убедитесь, что варочная панель чистая и сухая.
2. Поставьте на панель посуду необходимого объема.
3. Коснитесь сенсорной кнопки включения/выключения (⏻).

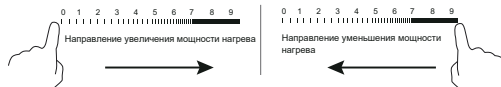
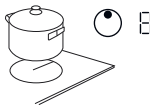
I Кнопки откликаются на легкое прикосновение, не применяйте силу, нажимая на них. Для управления используйте подушечку пальца, а не кончик.



При касании сенсорной кнопки устройство издает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала

ла коснитесь кнопки (⊞). Данная функция не влияет на работу конфорок. Для включения звукового сигнала коснитесь данной кнопки еще раз.

4. После включения Вы услышите один звуковой сигнал.
5. Поставьте посуду с продуктами для приготовления в центр выбранной конфорки, нажмите необходимый индикатор конфорки: ⊙ – верхняя конфорка, ⊙ – нижняя конфорка, центральная область.
6. Установите необходимый режим мощности нагрева, нажав на значение мощности на линейке управления или проведя пальцем вдоль линейки управления до требуемого значения (от 0 до 9). Начнется приготовление, рядом с задействованной конфоркой на индикаторе высветится выбранное значение режима нагрева.



Изменить настройки нагрева можно в любой момент во время приготовления.

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

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

Н

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

7. 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 панель при помощи кнопки , не выбирая никакого уровня мощности, коснитесь кнопки . Загорятся индикатор  рядом с кнопкой  и индикатор таймера «Lo», панель управления будет заблокирована.

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

Блокировку можно установить и в выключенном состоянии, в режиме ожидания, коснувшись кнопки . Для снятия блокировки в выключенном и включенном состоянии нажмите и удерживайте кнопку  некоторое время. Теперь Вы можете начать использовать панель управления.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

При нажатии кнопки  варочная панель отключает звуковые сигналы. Рядом с кнопкой  загорится индикатор . Для отмены функции отключения звука снова нажмите кнопку .

ПАУЗА

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

Для активации паузы во время приготовления коснитесь кнопки нужной работающей конфорки, а затем кнопки . Рядом с кнопкой  появится индикатор , конфорка перестанет нагреваться. Возле соответствующей конфорки будет гореть индикатор P.

Для отмены функции паузы достаточно повторно нажать на кнопку . Приготовление будет продолжено на прежнем уровне нагрева.

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



ТАЙМЕР

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

1. Коснитесь значка работающей конфорки с посудой, для которой необходимо установить таймер.
2. Коснитесь кнопки таймера , индикатор таймера  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 время установки превысит 99 минут, таймер автоматически вернется на 00 минут.

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, конфорка автоматически выключится.
4. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. Индикатор таймера будет отображать оставшееся время.
5. По истечении времени прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--».

Без выбора зон приготовления

 Таймер можно использовать даже в том случае, если не выбрана ни одна конфорка.

1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь кнопки таймера , индикатор таймера  начнет мигать.
3. Установите время для отсчета минут с помощью цифр на линейке управления мощностью, от 0 до 9.

 Максимальное время установки – 99 минут.

Если время установки превысит 99 минут, таймер автоматически вернется на 00 минут.

Если Вы установите «0» на линейке управления мощностью, таймер выключится.

ЗОНА ДВОЙНОГО КОНТУРА

Зона двойного контура нижней конфорки имеет две области, которые можно использовать при приготовлении – центральную (900 Вт) и внешнюю (1800 Вт). Вы можете использовать только центральную область , нажав на кнопку , или внешнюю , нажав на кнопку . При нажатии на кнопку  появляется индикация =.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Устройство оборудовано датчиком температуры, который контролирует температуру внутри варочной панели. При достижении слишком высокой температуры панель автоматически приостанавливает 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 панели не был выбран уровень нагрева;
- на панели управления что-либо находится дольше 10 секунд или она залита жидкостью. После звукового сигнала прибор автоматически выключается;
- варочная поверхность становится слишком горячей;
- использована неподходящая посуда.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



Будьте аккуратны, когда жарите продукты. Масло и жир быстро нагреваются 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 экономит 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



Помните, что одна и та же процедура зависит от множества факторов, в том числе от выбранной посуды, в которой вы будете готовить, а также от требуемого количества еды. Поэкспериментируйте немного, чтобы найти идеальные настройки лично для себя.

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 панели, очистите поверхность сухой салфеткой.



Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на поверхности: 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 прибора в электросеть.

Если на варочной поверхности остались пятна, оставленные расплавленными, содержащими сахар продуктами или пролитыми жидкостями, как можно скорее удалите их скребком для стеклокерамики (входит в комплект):

1. Отключите прибор, нажав кнопку .
2. Держа лезвие скребка под углом 30°, удалите загрязнение.



Используйте данный предмет с острыми краями с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте. Опасность пореза!

3. Протрите поверхность варочной панели мягкой сухой салфеткой или бумажным полотенцем.

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
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 панель отключается	На сенсорном поле находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля

Неисправность	Возможные причины	Способ решения
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»
Не включается индикатор тепла H	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 зону двойного контура
При нажатии на сенсорные кнопки панели управления нет звукового сигнала	Активирована кнопка отключения звуковых сигналов	Коснитесь повторно кнопки отключения звуковых сигналов

Неисправность	Возможные причины	Способ решения
Сенсорные элементы управления не реагируют на касания / ими трудно управлять	Элементы управления заблокированы кнопкой 	Коснитесь повторно кнопки блокировки 
	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
Раздается постоянный звуковой сигнал	Неверное подключение к электросети	Отключите устройство от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту



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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	панель варочная
Модель	Н-200
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	3000 Вт
Материал поверхности.....	стеклокерамика
Защита от поражения электротоком	класс I
Размеры конфорок.....	верхняя конфорка - 165 мм нижняя конфорка - 130/200 мм
Мощность конфорок	верхняя конфорка - 1200 Вт нижняя конфорка - 900/1800 Вт
Двухконтурная конфорка.....	есть
Тип управления	слайдерное
Таймер конфорок	с отключением
Кнопка блокировки панели.....	есть
Кнопка отключения звука.....	есть
Индикатор остаточного тепла	есть
Защитное отключение.....	есть
Габариты устройства	288 × 52 × 520 мм
Габариты встраивания.....	268 × 52 × 500 мм
Срок службы	10 лет

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Панель варочная.....	1 шт.
Кронштейны для установки.....	4 шт.
Скребок для стеклокерамики	1 шт.
Шурупы	4 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

I *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.*

УТИЛИЗАЦИЯ



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями 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».



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.

<https://masternix.ru/>

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

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>

www.garlyn.ru
H-200-UM-02-STI