

# Günter & Hauer

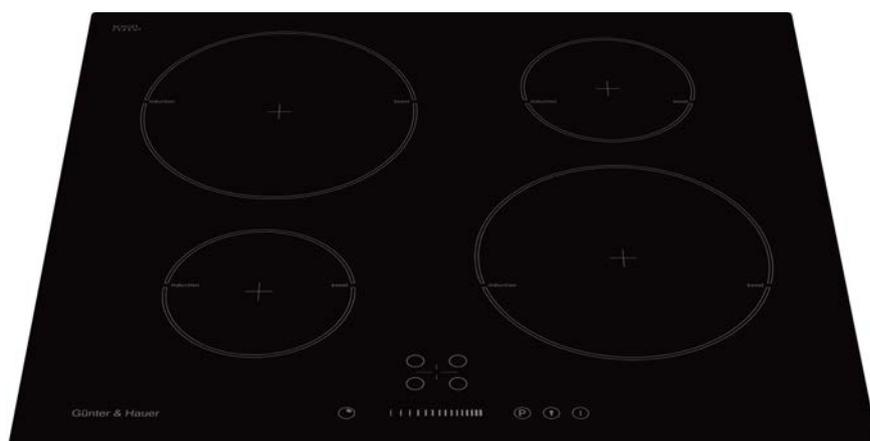
- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- használati útmutató
- **Руководство пользователя**

**Glaskeramik Einbau  
Induktionskochfeld**

**Встраиваемая индукционная  
варочная поверхность**

**MODEL:**

**I 6M**



MODEL:

ID 33



## СОВЕТЫ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого вы сможете правильно обращаться с прибором.

Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте эти руководства вместе с ним.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

### Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

#### Безопасная эксплуатация

Для безопасного использования данного прибора взрослые и дети, которые по причине

- физических, сенсорных или психических ограничений,
- по неопытности или незнанию

не в состоянии им пользоваться, не должны делать этого без присмотра ответственного взрослого человека.

Не допускайте, чтобы дети играли с электроприбором.

#### Перегретое масло и жир

Существует опасность пожара!

Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. В случае воспламенения масла или жира никогда не заливайте пламя водой.

Потушите его накрыв посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

#### Приготовление пищи на водяной бане

При приготовлении на водяной бане продукты помещаются в посуду, которая в свою очередь ставится в кастрюлю большего диаметра с водой. Таким образом, продукты готовятся под действием равномерного и мягкого тепла горячей воды, а не непосредственно на конфорке. Во время приготовления пищи на водяной бане металлические, стеклянные и другие сосуды не должны соприкасаться непосредственно с дном кастрюли, в которой находится вода. Это поможет избежать повреждения стеклянной поверхности варочной панели и посуды из-за перегрева конфорки.

#### Варочная панель нагревается

 Существует опасность ожога!

Не трогайте горячие конфорки. Не допускайте детей к варочной панели.

- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли в ящиках под варочной панелью

**MODEL:****ID 33****Мокрое дно посуды и мокрые конфорки**

Существует опасность получения травм!

Если между дном посуды и конфоркой находится какая-то жидкость, при нагревании может возникнуть давление пара. Из-за него посуда может внезапно подскочить. Всегда следите за тем, чтобы дно посуды и конфорки были сухими.

**Трещины на варочной панели**

Существует опасность поражения электротоком!

Если варочная панель разбита или имеет трещину, отключит прибор от электросети. Свяжитесь с сервисным центром.

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Свяжитесь с сервисным центром.

**Варочная панель отключается**

Существует опасность пожара!

Если варочная панель автоматически отключается и ее невозможно использовать, впоследствии она может внезапно включиться. Во избежание этого отключите прибор от электрической сети. Свяжитесь с сервисным центром.

**Не кладите металлические предметы на индукционную варочную панель**

Существует опасность ожога!

Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы — они могут очень быстро нагреться.

**Неквалифицированный ремонт**

Существует опасность поражения электротоком!

Неквалифицированный ремонт представляет собой опасность.

Отключите неисправный прибор от электросети. Свяжитесь с сервисным центром. Ремонт и замена поврежденных кабелей питания должны производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

**Внимание!**

Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется приближаться к работающему прибору. Также возможно, что лица, использующие другие виды электронных устройств, например, слуховые аппараты, могут испытывать вблизи индукционной варочной панели неприятные ощущения.

**Выключение варочной панели**

Каждый раз после использования варочной панели необходимо отключить ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

MODEL:

ID 33

**ПРИЧИНЫ ВОЗМОЖНЫХ ПОВРЕЖДЕНИЙ**

Внимание!

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

**Общая информация**

В следующую таблицу включены наиболее частые повреждения:

Повреждения	Причина	Решение
Пятна	Пролившиеся продукты	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.
	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола или опоры.
	Шероховатое дно посуды царапает варочную панель.	Проверьте используемую посуду.
Обесцвечивание	Неподходящие моющие средства	Пользуйтесь только моющими средствами, подходящими для варочных панелей.
	Трение посуды	Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.
Нагар	Сахар, продукты с высоким содержанием сахара	Необходимо сразу удалять пролившиеся продукты с помощью скребка для стекла.

**Защита окружающей среды**

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей.

**УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

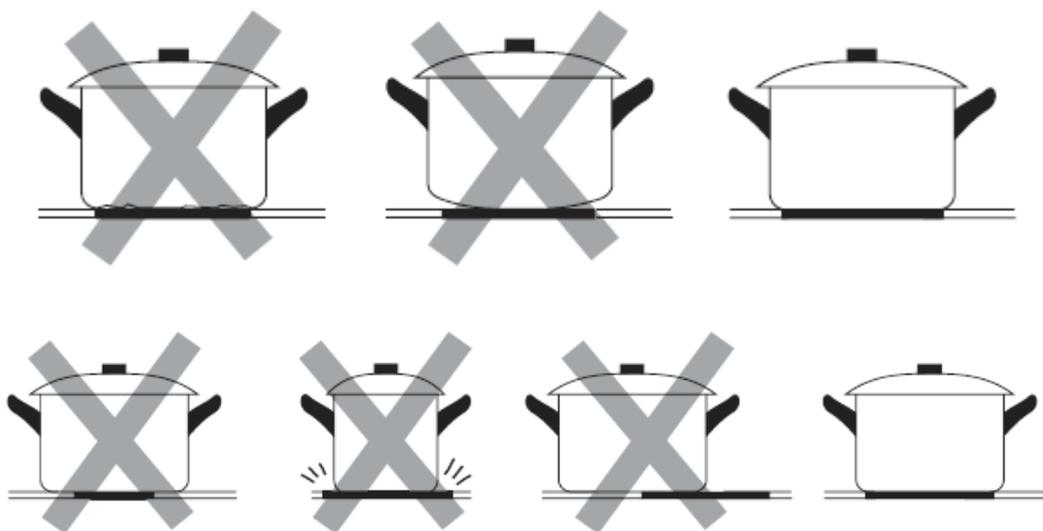
Все материалы, используемые для упаковки варочной панели, полностью пригодны для повторного использования. Картон и пенопласт помечены соответствующим образом. Пожалуйста, проводите утилизацию упаковочных материалов и отслуживших свой срок электроприборов таким образом, чтобы не наносить ущерба окружающей среде.



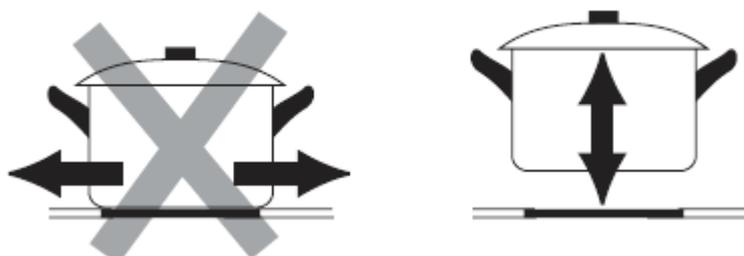
Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

**СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ****MODEL:****ID 33**

- Всегда накрывайте посуду подходящей по размеру крышкой. При приготовлении пищи без крышки расходуется в четыре раза больше энергии.
- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном. Из-за неровного дна потребляется больше энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обычно диаметр верхнего края кастрюли больше диаметра ее дна. Если диаметр дна посуды не совпадает с размером конфорки, рекомендуется, чтобы дно посуды было чуть больше диаметра конфорки. В противном случае, половина энергии расходуется зря. Обратите внимание, не указал ли производитель на изделии диаметр верхнего края кастрюли.
- Если Вы используете посуду менее 140см в диаметре, то она может быть неопределенна поверхностью.
- Всегда ставьте посуду в центр конфорки.
- Выбирайте размер кастрюли в соответствии с количеством приготавливаемых продуктов. Большая кастрюля, наполненная наполовину, расходует много энергии.
- Варите продукты в небольшом количестве воды. Это помогает сэкономить энергию и сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах.
- Готовьте на самой низкой возможной степени мощности.



- Не двигайте посуду по поверхности, старайтесь опускать и поднимать ее вертикально, это избавит Вас от лишних царапин на стеклокерамической поверхности.



MODEL:

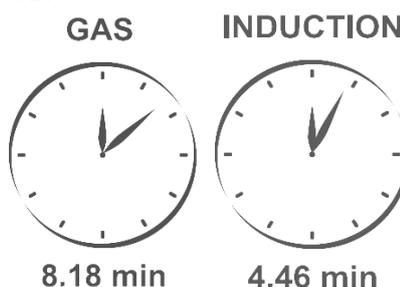
ID 33

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЯХ

### ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в кастрюле. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:

- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается не сама поверхность, а непосредственно посуда.
- Экономится энергия.
- Упрощается уход за варочной панелью и ее очистка.
- Перелившиеся на поверхность панели продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: при воздействии на панель управления энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать кастрюлю, она прекращает нагрев.



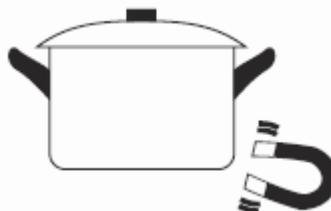
На рисунке представлено сравнение эффективности газовой и индукционной плиты. Время, требуемое для закипания 2л воды.

### ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

#### Посуда из ферромагнитных сплавов

На индукционной варочной панели можно использовать только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- стальную посуду с эмалированным покрытием,
- чугунную посуду,
- специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных панелей.
- Чтобы убедиться в том, что посуда подходит для индукционной панели, проверьте, притягивается ли она магнитом.



 (Знак  на дисплее поверхности означает что посуда не подходит)

#### Специальная посуда для индукционных варочных панелей.

Существует еще один вид специальной посуды для индукционных варочных панелей, дно которой не полностью состоит из ферромагнитных сплавов.

**MODEL:****ID 33****НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА**

Ни в коем случае не используйте посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- глина,
- медь,
- алюминий.

**Характеристики дна посуды**

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например, посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает равномерное распределение тепла и экономию времени и энергии.

**ПУСТАЯ ПОСУДА ИЛИ ПОСУДА С ТОНКИМ ДНОМ**

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

**ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ КОНФОРКОЙ**

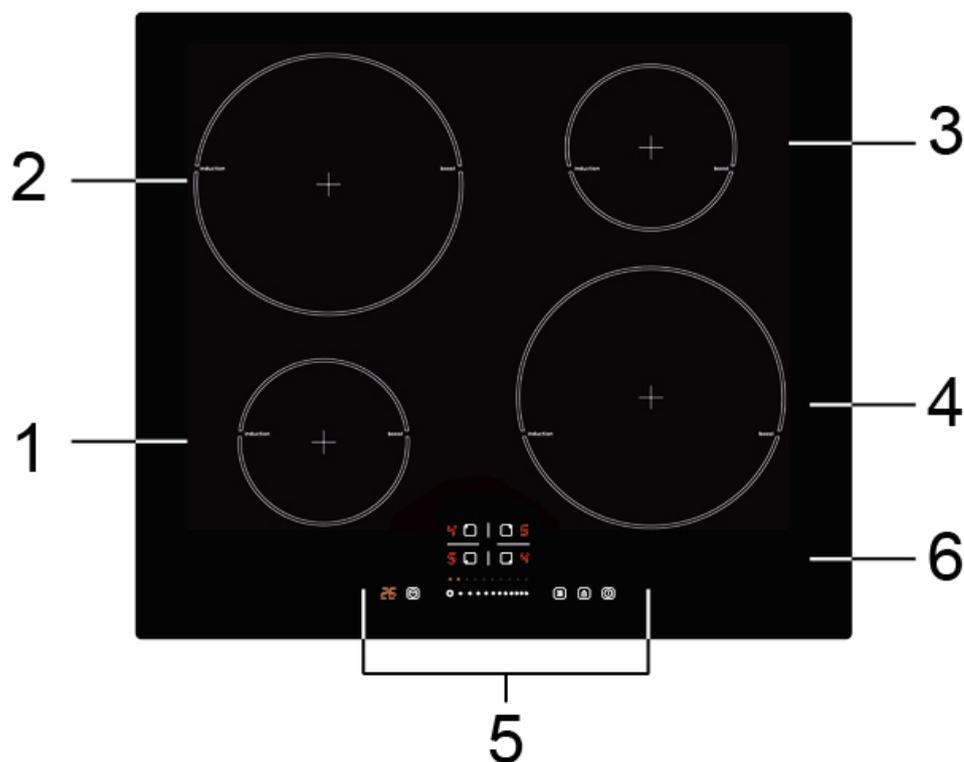
Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Поэтому следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды.

Двухконтурная или трехконтурная конфорки которыми оснащена поверхность могут обнаружить посуду с дном различного диаметра. В зависимости от материала, из которого изготовлена посуда, и ее характеристик, конфорка автоматически приспосабливается к ней, включая меньшую или большую зону нагрева и подавая соответствующую мощность для обеспечения наилучших результатов приготовления пищи.

MODEL: I 6M

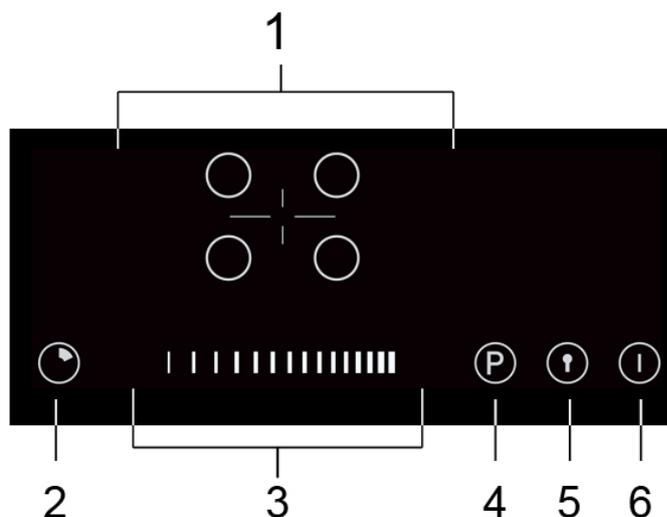
# ПОЛЬЗОВАНИЕ ПОВЕРХНОСТЬЮ

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1,3 – конфорки максимальной мощности 1500Вт  
 2,4 – конфорки максимальной мощности 2600Вт  
 5 – панель управления  
 6 – стеклокерамическая поверхность.

## КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ



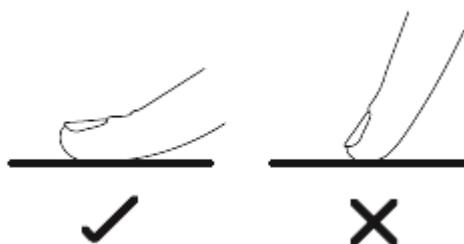
1. выбор зоны нагрева прибора,  
 2. таймер, контроль времени,  
 3. регулировка мощности/таймера (слайд-контроль),  
 4. режим повышенной мощности (POWERBOOST),  
 5. замок от детей,  
 6. ВКЛ/ВЫКЛ

MODEL: I 6M

## Использование сенсорных кнопок

Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора дотроньтесь до соответствующего символа и удерживайте палец на нем 1 секунду.

- Кнопки реагируют на касание, поэтому не нужно прилагать усилий.
- Используйте подушечки, а не кончики пальцев.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.



Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках).

Следите, чтобы панель управления всегда была чистой. В случае если панель управления загрязнена или на ней разлита жидкость, также могут появиться сообщения об ошибках.

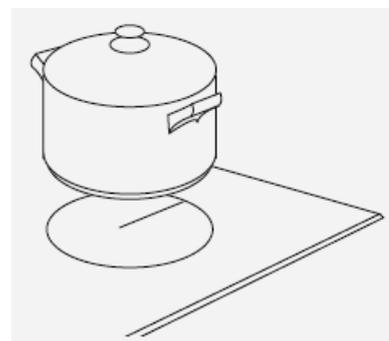
## Управление варочной панелью

1. Дотроньтесь до сенсора  (ВКЛ/ВЫКЛ).



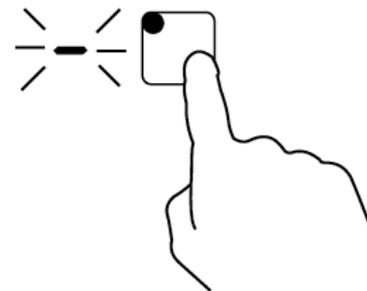
Вы услышите краткий звуковой сигнал и на всех дисплеях поверхности будет отображаться “ – ” или “ – – ”. Это говорит о том что поверхность находится в режиме ожидания.

2. Установите кастрюлю в центр конфорки которую Вы собираетесь использовать. Убедитесь что дно кастрюли и поверхность чистая и сухая.



**MODEL: I 6M**

3. Выберите на панели управления в зоне нагрева значок соответствующий нужной конфорке и дотроньтесь до него пальцем. При этом рядом замигает дисплей.



4. Установите необходимую мощность с помощью слайд-контроля.

Если вы не сделаете это, то по истечении 1 минуты поверхность автоматически выключится и необходимо будет повторить все вышеперечисленные действия еще раз.



В процессе работы поверхности Вы можете регулировать мощность каждой из 4х зон нагрева, выбирая оптимальную для того или иного случая.

**ЕСЛИ НА ДИСПЛЕЕ МИГАЕТ****Проверьте –**

- разместили ли Вы кастрюлю на необходимой конфорке,
- пригодна ли используемая посуда для индукционных поверхностей,
- возможно кастрюля слишком мала или не поставлена по центру зоны нагрева

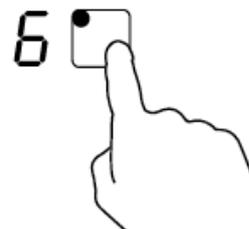
Посуда не будет нагреваться если она не соответствует необходимому типу и если она не размещена должным образом на конфорке.

Если этого не происходит в течении 2х минут, то дисплей погаснет а поверхность автоматически выключится.

MODEL: I 6M

**ЕСЛИ ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Дотрагиваясь до соответствующего значка, выберите конфорку работу которой хотите завершить.



2. Уберите мощность на слайд-контроле, дотронувшись до крайней левой отметки. При этом проследите что бы появился на дисплее «0».



3. Если Вы решили полностью закончить работу с поверхностью, нажмите на сенсор ВКЛ/ВЫКЛ.

**ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА**

Каждая конфорка варочной панели снабжена индикатором остаточного тепла. Благодаря этим индикаторам сразу видно, какие конфорки еще не остыли. Если индикатор остаточного тепла конфорки светится, не касайтесь ее. Даже если варочная панель выключена, индикатор будет светиться, пока конфорка не остынет до безопасной температуры.

**ФУНКЦИЯ POWERBOOST**

Применение функции Powerboost позволяет разогреть продукты быстрее, чем использование степени нагрева «9».

Для применения данной функции Вам необходимо выбрать зону нагрева где Вы хотите применить POWERBOOST и нажать на

сенсор  . После этого на дисплее появится «b»  .

Конфорка вернется к своей прежней мощности через 5 минут. При этом, если прежнее показание мощности было «0», то через 5 минут после применения POWERBOOST мощность будет на значении «9».

Для отмены функции POWERBOOST выберите необходимую

конфорку и нажмите на сенсор .

MODEL: I 6M

## Блокировка от включения детьми

Варочную панель можно заблокировать от случайного включения, чтобы дети не смогли включить конфорки. Также эта функция полезна при очистке поверхности.

Когда кнопки заблокированы, все кнопки, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.



Для блокировки коснитесь кнопки

На индикаторе таймера должна появиться надпись **Lo**



Для дезактивации этой функции нажмите и удерживайте кнопку нажатой некоторое время.



Когда поверхность находится в заблокированном режиме, ни одна из кнопок не функционирует кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. Если Вы выключаете заблокированную поверхность с помощью ВКЛ./ВЫКЛ., то не забудьте ее разблокировать перед следующим использованием.

## Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении избыточного нагрева, панель автоматически выключается.

## Обнаружение мелких предметов

Если какой-то из небольшие металлических предметов (ключи, ложка, нож...) окажется на поверхности, то через 1 минуту поверхность автоматически вернется в ждущий режим. При этом охлаждающий вентилятор будет продолжать работу еще 1 минуту.

## Автоматическое выключение

Еще одна функция безопасности панели – это автоматическое выключение. Панель автоматически выключается каждый раз, когда вы забываете выключить конфорку. Установленное по умолчанию время отключения показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Установка рабочего таймера по умолчанию (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если кастрюля убрана с конфорки, то нагрев ее прекращается мгновенно, а сама поверхность автоматически выключится через 2 минуты.

MODEL: I 6M

## Использование таймера

**Вы можете использовать таймер двумя способами.**

- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не отключает конфорки по истечении установленного времени.
- Вы можете установить его на отключение одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Вы можете установить таймер максимум на 99 минут.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА В КАЧЕСТВЕ СЧЕТЧИКА МИНУТ (В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ВЫБИРАЕТЕ ЗОНУ НАГРЕВА)

1. Убедитесь в том, что панель включена.

Примечание: вы можете использовать счетчик минут, даже если вы не выбираете ни одну конфорку

Дотроньтесь до кнопки-сенсора



На дисплее отразится «10» и при этом «0» будет мигать



2. Установите необходимое значение второй цифры с помощью слайд-контроля (например «5»)

15



3. После нажмите кнопку еще раз, при этом будет мигать первая цифра.

15



4. Установите с помощью слайд-контроля необходимое значение первой цифры (например «9»). Теперь Ваш таймер выставлен на 95 минут.

95



5. После установки таймера начнется отсчет обратного времени.  
6. После окончания времени Вы услышите звуковой сигнал. При этом дисплей таймера будет показывать «\_ \_»

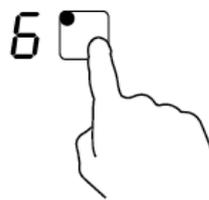
\_ \_



MODEL: I 6M

**НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ОТКЛЮЧЕНИЕ ОДНОЙ И БОЛЕЕ КОНФОРОК.****Установка таймера на отключение одной конфорки**

1. Выберите зону нагрева на которой Вы хотите установить таймер.



2. Дотроньтесь до кнопки-сенсора



На дисплее таймера отобразится «10» и при этом «0» будет мигать.

3. Установите необходимое значение второй цифры с помощью слайд-контроля (например «5»)



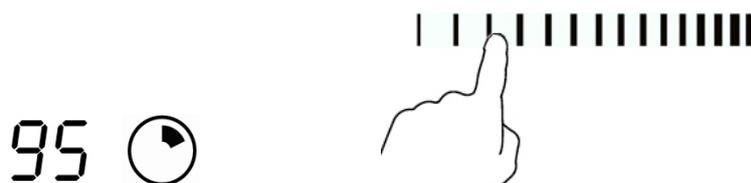
4. После нажмите кнопку



еще раз, при этом будет мигать первая цифра.



4. Установите с помощью слайд-контроля необходимое значение первой цифры (например «9»). Теперь Ваш таймер выставлен на 95 минут.



5. После установки таймера, он начнет работу автоматически. Дисплей при этом будет показывать оставшееся время.

**! Красная точка рядом с дисплеем показывает какая именно конфорка сейчас выбрана.**



6. Когда отсчет обратного времени закончится, соответствующая конфорка выключится автоматически.



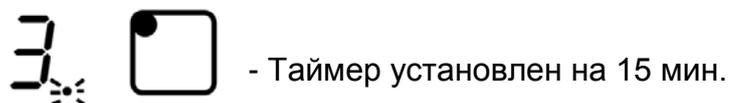
Другие конфорки при этом будут продолжать работать если они предварительно были включены.

MODEL: I 6M

**Если таймер установлен более чем на одну конфорку**

На дисплее таймера всегда отображается оставшееся время конфорки, которая сейчас выбрана (там где горит красная точка).

Например:



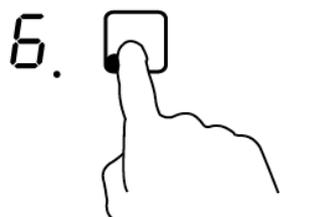
После того как время на первой конфорке закончится и она выключится, дисплей таймера будет показывать оставшееся время следующей конфорки. Красная точка при этом будет гореть возле дисплея следующей конфорки.



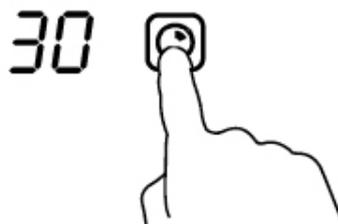
Если Вы хотите узнать оставшееся время таймера на любой из конфорок, нажмите сенсор-кнопку необходимой конфорки.

**Отмена таймера**

1. Выберите зону нагрева на которой Вы желаете отменить действие таймера.



2. Дотроньтесь до кнопки-сенсора таймера



3. С помощью слайд-контроля измените показания таймера на **00**. Таймер будет отключен.



MODEL: I 6M

## Таблица с рекомендациями по приготовлению пищи

В данной таблице приводятся некоторые примеры использования различных степеней нагрева. Время приготовления зависит от степени нагрева и вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны вариации. Выбор степени нагрева влияет на результаты приготовления пищи.

При подогревании пюре, супов-пюре и густых соусов их следует время от времени помешивать. В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать степень нагрева 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мед	1-1.	-
Желатин	1-1.	-
<b>Разогревание и поддержание температуры</b>		
Густые супы (например с чечевицей)	1-2	-
Молоко**	1-2.	-
Отваривание сосисок**	3-4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2-3.	5-15 мин.
Гуляш глубокой заморозки	2-3.	20-30 мин.
<b>Приготовление на медленном огне, отваривание на медленном огне</b>		
Картофельные клецки	4-5.*	20-30 мин.
Рыба	4 -5*	10-15 мин.
Белые соусы, например бешамель	1-2	3-6 мин.
Яично-масляные соусы, например беарнский или голландский соус	3-4	8-12 мин.
<b>Отваривание, приготовление на пару, притушивание</b>		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин.
Молочная рисовая каша	2-3	25-35 мин.
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин.
Очищенный картофель с солью	4-5	15-25 мин.
Макаронные изделия	6 -7*	6-10 мин.
Похлебки с бобовыми, супы	3-4.	15-60 мин.
Овощи	2-3.	10-20 мин.
Овощи глубокой заморозки	3-4.	7-20 мин.
Похлебки с бобовыми в скороварке	4-5.	-
<b>Тушение</b>		
Мясной рулет	4-5	50-60 мин.
Жаркое	4-5	60-100 мин.
Гуляш	3-4.	50-60 мин.
<b>Жарение**</b>		
Шницели и эскалопы	6-7	6-10 мин.
Шницели и эскалопы глубокой заморозки	6-7	8-12 мин.
Корейка на кости, без панировки или в панировке	6-7	8-12 мин.
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин.
Куриная грудка (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин.
Куриная грудка глубокой заморозки	5-6	10-30 мин.
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин.
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин.
Панированная рыба глубокой заморозки, например рыбные палочки	6-7	8-12 мин.
Креветки	7-8	4-10 мин.
Готовые блюда глубокой заморозки, например овощные смеси	6-7	6-10 мин.
Блины	6-7	жарить небольшими порциями
Омлет	3-4.	жарить небольшими порциями
Яичница	5-6	3-6 мин.
<b>Жарение во фритюре**</b> (порциями по 150-200 г продуктов на 1-2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например картофель фри, куриные наггетсы	8-9	
Крокеты глубокой заморозки	7-8	жарить небольшими порциями
Тефтели	7-8	
Мясо, например куски курицы	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	6-7	
Овощи и грибы в панировке или в кляре, например шампиньоны	6-7	
Кондитерские изделия, например пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

## Чистка и обслуживание

MODEL: I 6M



Не допускайте контакта чистящих средств с неостывшей стеклокерамической поверхностью. Все чистящие средства после чистки необходимо тщательно удалить с помощью чистой воды, т. к. они могут произвести разъедающий эффект в дальнейшем. Не используйте никаких агрессивных чистящих средств, таких, как аэрозоли для чистки грилей или печей, абразивные подушечки или абразивные средства для чистки кастрюль

Очищайте стеклокерамическое покрытие после каждого использования, когда оно еще теплое на ощупь. Таким образом, вы избежите образования пригара из пролитых жидкостей при следующем использовании. Удаляйте окалину, следы воды, капли жира и пятна от металла с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики

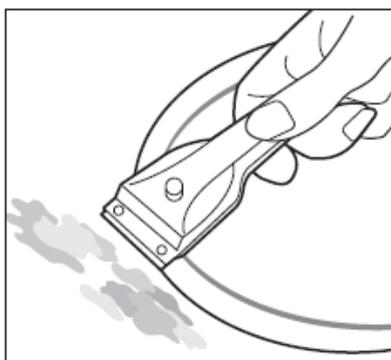
### Легкие загрязнения

Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой. Насухо протрите стеклокерамическую поверхность чистой тряпкой. На поверхности не должно остаться следов чистящих средств. Тщательно очищайте всю стеклокерамическую поверхность раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики.

Очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью достаточного количества чистой воды и насухо вытирайте чистой тряпкой без ворса.

### Сильные загрязнения

Для удаления сильных загрязнений используйте скребок для стекла. Расположите скребок под углом к стеклокерамической поверхности. Удалите загрязнение лезвием скребка.



Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.

*Никогда не пользуйтесь для чистки поверхности ножом или отверткой. Скребок с лезвием не повредит поверхность, если держать его под углом 30°.*

### Рамка из нержавеющей стали (для некоторых модификаций модели)

Для очистки рамки и боковых профилей используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины. Агрессивные чистящие средства могут повредить рамку и боковые профили. Не используйте уксус, так как нержавеющая сталь может потускнеть.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

MODEL: I 6M

Проблема может возникнуть из-за небольшой ошибки, и вы можете ликвидировать ее самостоятельно с помощью следующих инструкций. Не пытайтесь самостоятельно предпринимать никаких действий по ремонту, если в каком-то случае нижеследующие инструкции не помогли разрешить проблему.

Проблема	Возможная причина	Что делать
Индукционная варочная панель не включается	Не подключена к электросети.	Убедитесь что варочная поверхность подключена к электросети и все выключатели на распределительном щитке включены. Проверьте подается ли электричество в Ваш дом. Если же Вы проверили все, но проблема не устранена, обратитесь в сервис.
Кнопки-сенсоры не работают	Кнопки заблокированы	Разблокируйте управление. См. соответствующий раздел инструкции.
Затрудненное управление кнопками-сенсорами	Возможно на панели управления тонкий слой воды. Также возможно вы используете кончик пальца для нажатия вместо подушечки.	Убедитесь что область поверхности в панели управления чистая и сухая. Постарайтесь использовать подушечки пальцев для нажатия на сенсоры.
Стекло царапается	Использование посуды с острыми краями. Был применен неподходящий абразивный материал для чистки.	Используйте подходящую посуду и чистящие средства (См. соответствующие разделы инструкции)
Некоторые кастрюли издаю потрескивающий звук.	Это может быть вызвано конструкцией посуды. Например при использовании в ней разных металлов.	Явление нормальное и не говорит об ошибке.
Индукционная поверхность издает гудящий звук при использовании ее на большой мощности.	Это связано с технологией изготовления индукционных поверхностей.	Это нормально. Звук должен быть тише либо совсем исчезнуть когда Вы уменьшите мощность.
Звук вентилятора доносится из варочной поверхности.	Охлаждающий вентилятор встроен в поверхность что бы защитить электронные компоненты от перегрева. Вентилятор может продолжать работать даже когда поверхность выключена.	Это нормально и не требует дополнительного вмешательства. Не выключайте при этом основной выключатель на щитке.
Посуда не нагревается.	Индукционная поверхность не может обнаружить установленную посуду не предназначенную для работы с индукцией.  Индукционная поверхность не может обнаружить посуду так как она слишком мала либо не установлена по центру конфорки.	Используйте только подходящую посуду (см. соответствующий раздел инструкции)  Расположите посуду по центру конфорки и убедитесь что размер ее основания совпадает (или чуть больше) размера зоны приготовления.
Индукционная поверхность внезапно выключилась, прозвучал звуковой сигнал и высветился код об ошибках (обычно на дисплее таймера)	Технический сбой.	Пожалуйста найдите в следующей таблице код об ошибке. Отключите поверхность от электроэнергии на щитке или на основном выключателе. Если Вам не удалось справиться с проблемой, обратитесь с специалистам сервисного центра.

**ИНДИКАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ**

MODEL: I 6M

Проблема	Возможная причина	Что делать
F3-F8	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста обратитесь в сервис
F9-FE	Неисправность температурного датчика IGBT.	Пожалуйста обратитесь в сервис
E1/E2	Недопустимое напряжение питания	Пожалуйста проверьте напряжение. Включите поверхность после этого еще раз.*
E3/E4/E5/E6	Недопустимая температура, сбой в работе	Подождите, пока электронная система остынет, и снова подключите ее *

\* Если показания индикатора не изменились, свяжитесь с сервисным центром.

**ШУМ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА**

Технология индукционного нагрева основывается на создании электромагнитных полей, от которых разогревается дно посуды, стоящей на конфорке. В зависимости от формы посуды и материала, из которого она изготовлена, эти поля могут вызвать шум или вибрации, описываемые ниже:

**Сильное гудение, наподобие трансформатора**

Это гудение возникает при приготовлении пищи на конфорке с высокой степенью нагрева. Причиной гудения является большое количество энергии, передаваемой посуде варочной панелью. При снижении степени нагрева это гудение исчезает или ослабевает.

**Тихий свист**

Свист появляется, когда на конфорке стоит пустая посуда. Если в посуду добавить воду или продукты, свист прекратится.

**Потрескивание**

Потрескивание наблюдается при использовании посуды, изготовленной из слоистых материалов. Потрескивание возникает из-за вибраций на стыке соединений слоев различных материалов. Источником этого потрескивания является посуда. Количество продуктов и способ их приготовления могут влиять на описываемые шумы.

**Сильный свист**

Свист прежде всего вызывает посуда, изготовленная из слоистых материалов, если две подобные кастрюли или сковородки одновременно использовать на двух конфорках на максимальной степени нагрева. При снижении степени нагрева свист исчезает или ослабевает.

**Шум вентилятора**

Для правильной эксплуатации электронной системы варочная панель должна работать при контролируемой температуре. Для этого в варочной панели установлен охлаждающий вентилятор, который включается при достижении определенной температуры, зависящей от степени мощности. Вентилятор может по инерции работать и после выключения варочной панели, если ее температура все еще высока.

**Описываемые шумы являются нормальными для технологии индукционного нагрева и не свидетельствуют о неполадке.**

MODEL: I 6M

## УСТАНОВКА И МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Обеспечьте, чтобы ваше новое изделие правильно установил и заземлил квалифицированный специалист. Обязательно выполните данное указание! Гарантийные обязательства не будут распространяться на любую неисправность, вызванную неправильной установкой. Технические характеристики варочной панели приведены в конце этого руководства

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Электрический монтаж должен быть выполнен так, чтобы для отключения изделия от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3мм. Для отключения подходят такие устройства, как автомат защиты от сверхтоков, плавкие предохранители (предохранители типа “пробок” должны быть удалены из держателя), устройства отключения при утечке на землю и контакторы.

В отношении защиты от возгорания это изделие соответствует стандарту EN 60 335 - 2 – 6. Электроприборы этого типа могут устанавливаться таким образом, что с одной стороны может находиться высокий шкаф или стена.

Варочная панель должна устанавливаться так, чтобы обеспечить защиту от ударов.

Предмет кухонной мебели, в который встраивается варочная панель, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

Для защиты от влаги все отпиленные плоскости должны быть герметизированы соответствующим герметизирующим составом.

На рабочих поверхностях из керамической плитки все места, соприкасающиеся с варочной панелью, должны быть полностью заполнены “затиркой” для плитки.

На рабочих поверхностях из натурального или искусственного камня или из керамики для крепления необходимо использовать пригодную синтетическую смолу или комбинированный клей.

Убедитесь в том, что уплотнительный материал вокруг рабочей поверхности распределен без щелей. Не рекомендуется дополнительно применять силиконовые герметики, т к это может затруднить демонтаж варочной панели при техническом обслуживании. При демонтаже варочной панели ее необходимо выталкивать снизу.

MODEL: I 6M



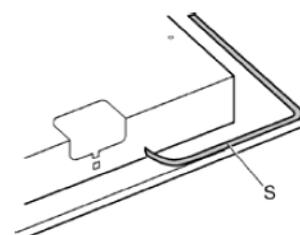
Кухонная мебель, в которую будет встраиваться варочная поверхность, а также вся расположенная поблизости от нее мебель, должна быть изготовлена из термостойких материалов. Кроме того, все декоративные элементы должны быть приклеены термостойким клеем.

### ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

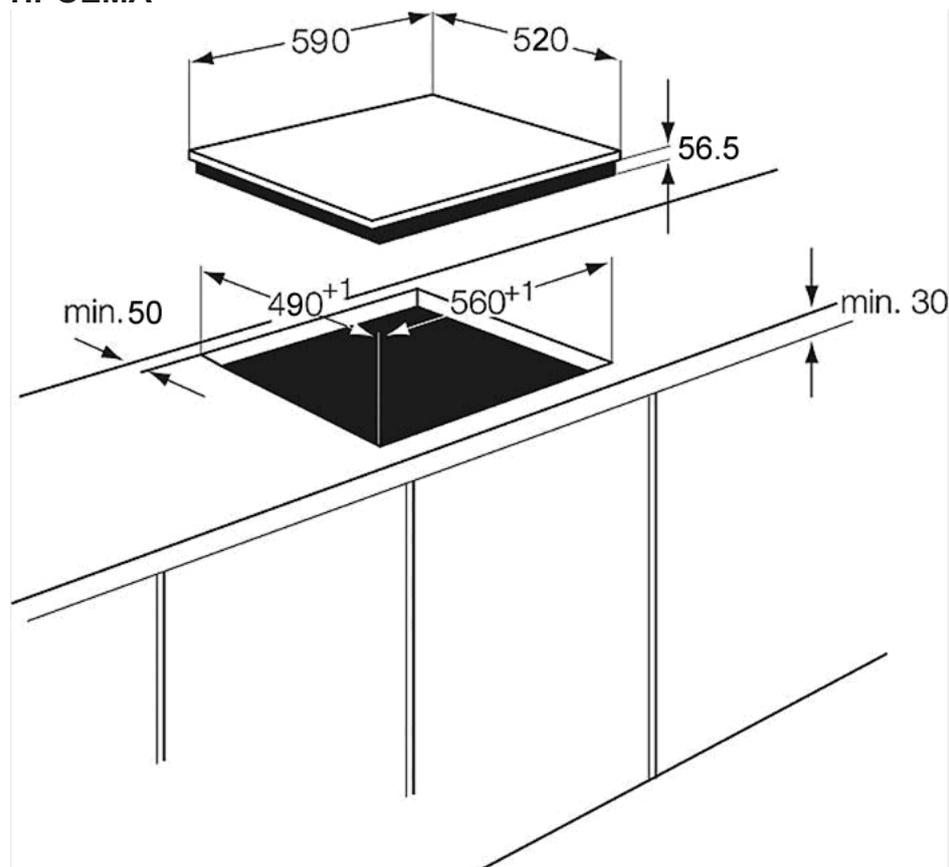
Перед установкой запишите заводской номер изделия, который имеется на табличке с техническими данными. Этот номер может понадобиться в случае обращения в службу технической поддержки. После установки доступ к нему будет невозможен, т.к. табличка с техническими данными находится на нижней стороне электроприбора.

Положите варочную панель так, чтобы стеклянная поверхность была направлена вниз. При этом стеклянная поверхность должна быть защищена от повреждений!

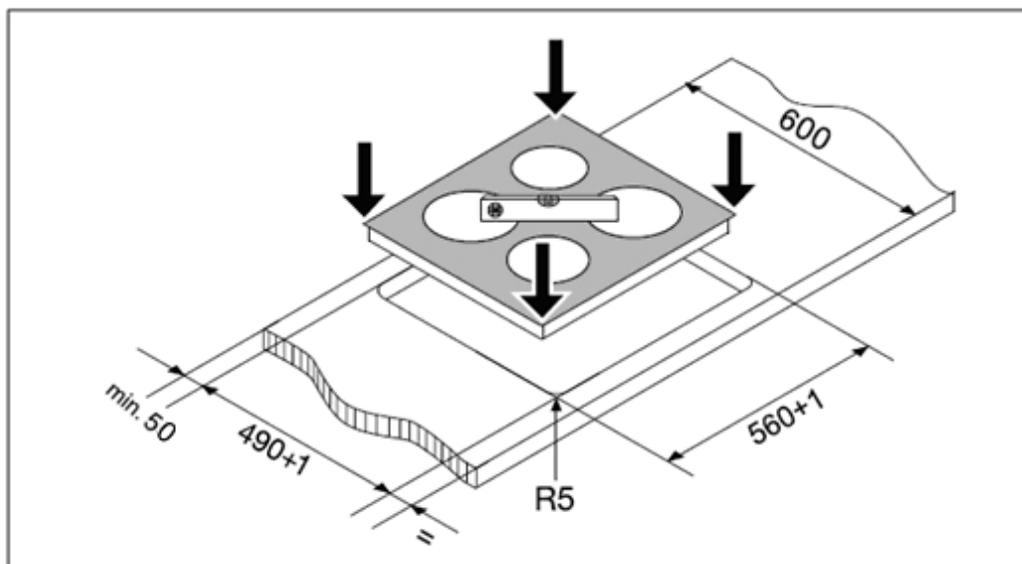
Для избежания протечек в шкаф под варочной поверхностью установите герметизирующую прокладку (S) по периметру как показано на рисунке (в некоторых моделях прокладка устанавливается на заводе)



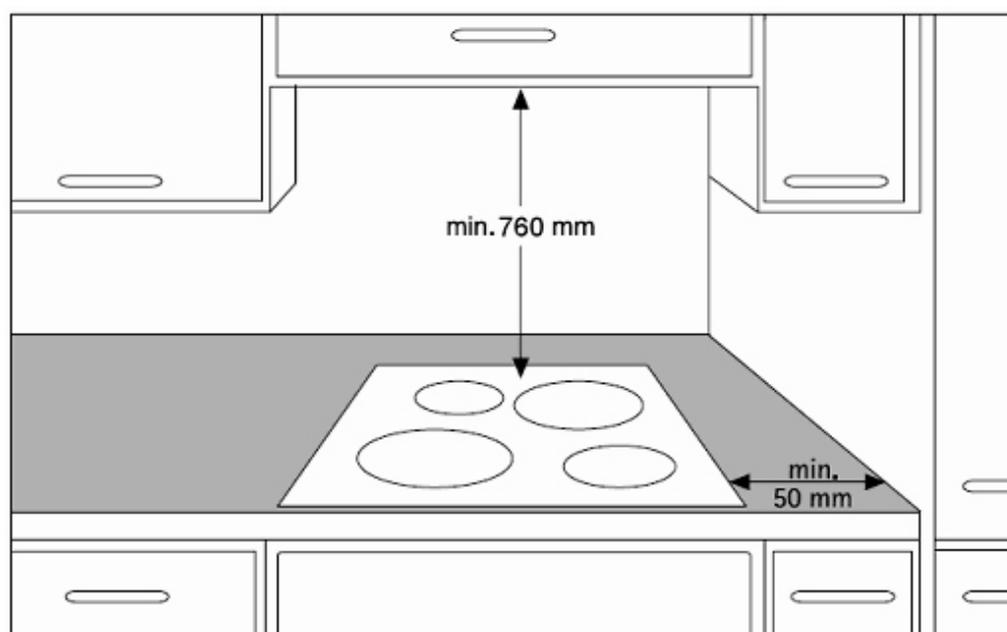
### МИНИМАЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ И РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ПРОЕМА



## MODEL: I 6M

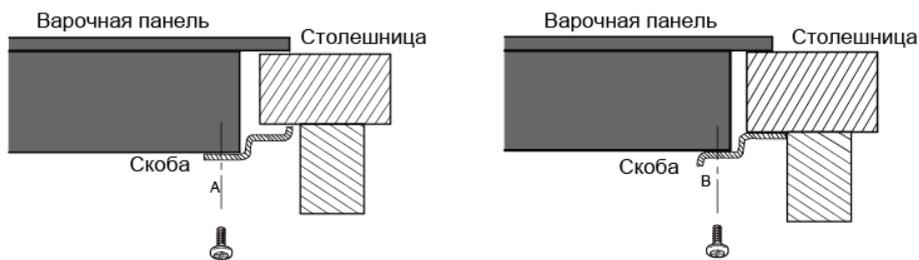
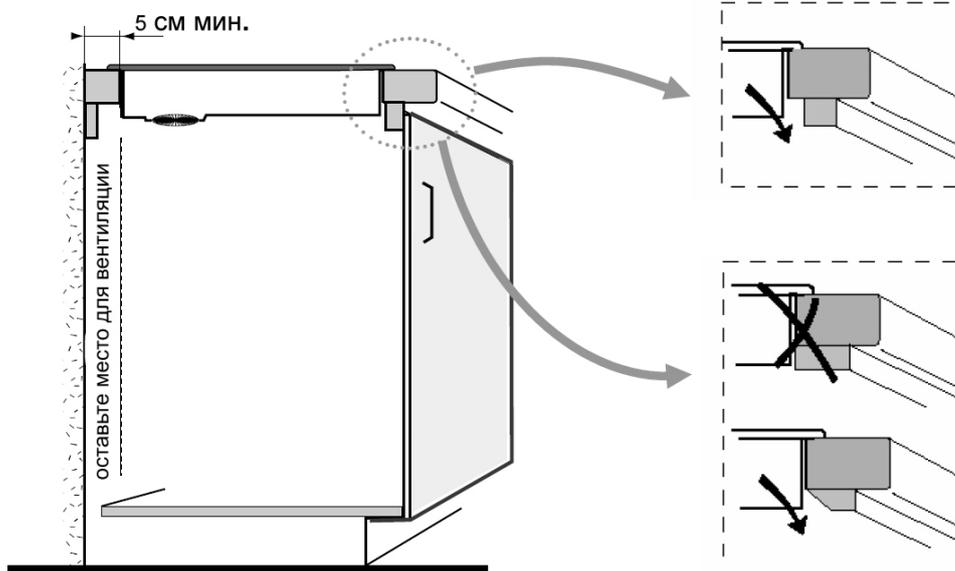
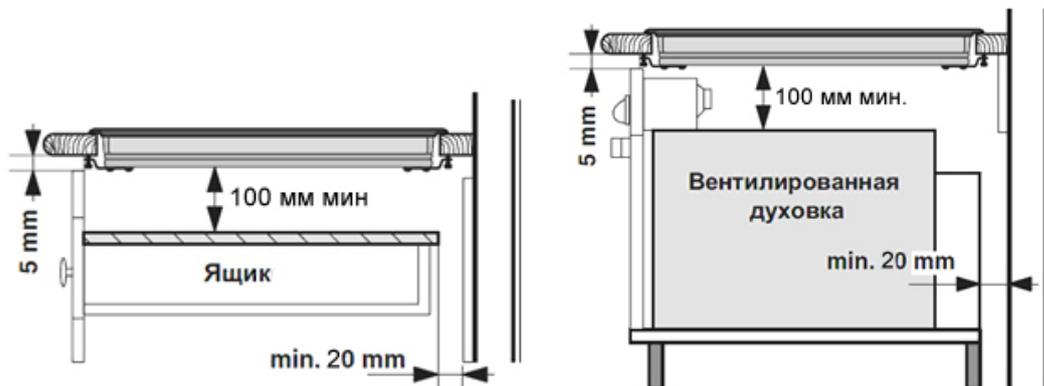


- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.
- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50мм.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.

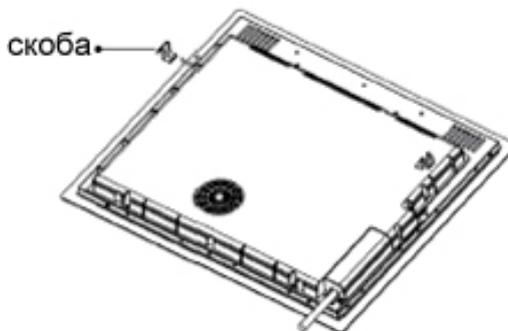


- Расстояние между варочной панелью и вертикальными стенками расположенной рядом с ней кухонной мебели должно быть не меньше 5см.
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.

MODEL: I 6M



Закрепите панель на рабочей поверхности, прикрутив скобы к нижней стороне панели (см. рисунок) после установки.



Отрегулируйте положение скоб так, чтобы оно подходило для отличающейся толщины рабочей поверхности

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

### MODEL: I 6M

Ваша новая индукционная варочная панель уже снабжена соответствующим кабелем который упрощает ее подключение к источнику электропитания.

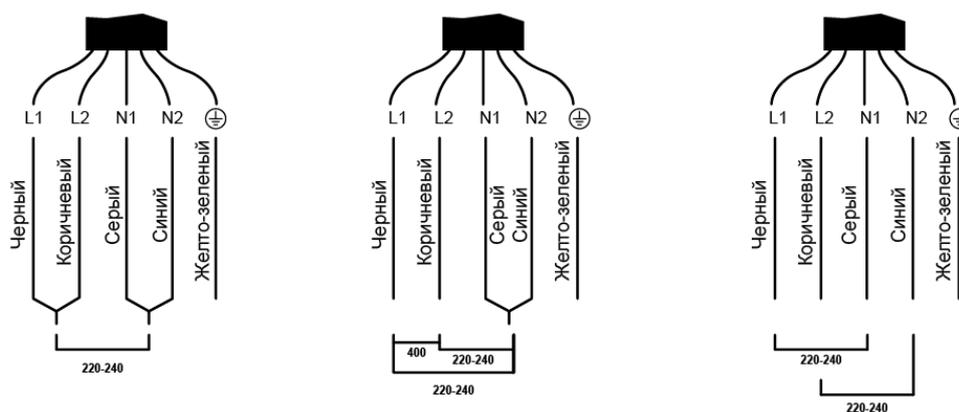
Перед подключением убедитесь в том, что рабочее напряжение электропитания варочной панели, обозначенное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению имеющейся сети переменного тока. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности варочной панели.

**Перед подключением кабелей к цепи питания отключите подачу напряжения!**

Варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока так, чтобы для отключения от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3мм, например, автомат защиты от сверхтоков, устройство отключения при утечке на землю или плавкий предохранитель.

Перед выполнением подключения к электросети убедитесь, что подключение защищено с помощью подходящего предохранителя и площадь поперечного сечения проводки соответствует потребляемой мощности прибора. Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.

Схемы подключений приведены на рисунках ниже:



**В случае если Вы решили использовать свой кабель.**

Для подключения могут использоваться:

резиновые соединительные кабели типа H05RR-F с желто-зеленым защитным проводом, либо ПВХ изолированные соединительные кабели типа H05VV-F с желто-зеленым защитным проводом, а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

**ВНИМАНИЕ!** После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попал на острые края.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

MODEL: I 6M

МОДЕЛЬ: I 6M

Подводимое напряжение: ~220/240 В; 50 Гц

Установленная мощность: 7000 Вт.

Количество конфорок: 4

Вес нетто: 10,8 кг.

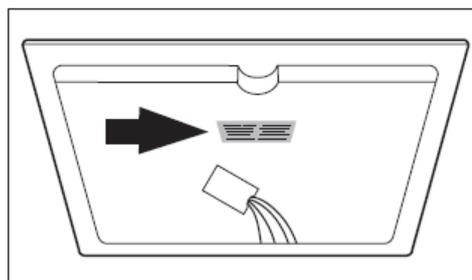
**Габаритные размеры индукционной варочной панели**

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	56,5 мм

**Размеры вырезов в столешнице**

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Радиус закруглений	3 мм

При возникновении технических неисправностей попытайтесь решить проблему самостоятельно с помощью данного руководства. Если Вы не можете устранить проблему, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Для этого могут понадобиться данные (название модели и серийный номер) с фирменной таблички.



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



Günter & Hauer GmbH  
[www.gunter-hauer.de](http://www.gunter-hauer.de)

Tel: +49 (2253) 960839  
 Fax: +49 (2253) 960827  
 Email: [info@gunter-hauer.de](mailto:info@gunter-hauer.de)

Postfach 1268,  
 53896 Bad Münstereifel,  
 Deutschland

Служба информационной поддержки на территории Украины:  
 Тел. 0 800 60 44 69  
 Email: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)