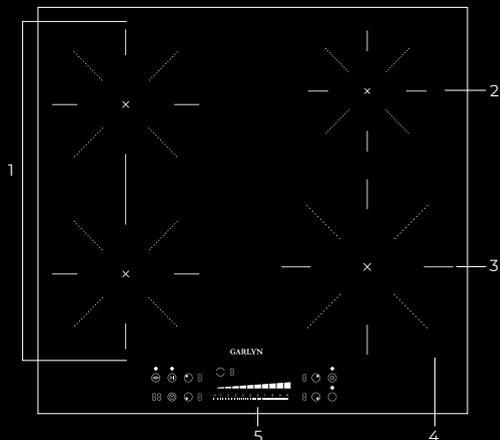


УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

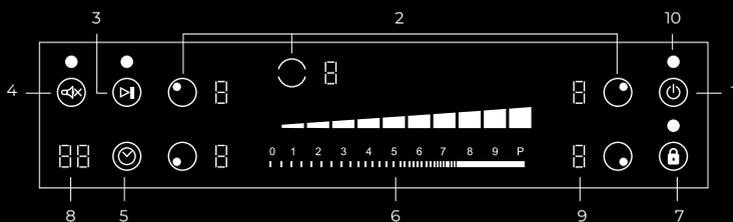


1. Зона «Мост»
2. Правая верхняя конфорка
3. Правая нижняя конфорка
4. Поверхность варочной панели
5. Панель управления



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

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/выключения варочной панели
2. Зона выбора конфорок и зона «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

ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

Подходящая посуда для ИВП	Не подходящая посуда для ИВП	Зона готовки		
		Минимум	Максимум	
Чугун, сталь, нержавеющая сталь, эмалированная сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя)	Алюминий, медь, латунь, керамика, фарфор, стекло	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

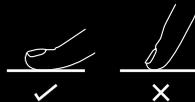
Устанавливайте на конфорки специальную посуду для индукционных варочных панелей, с соответствующей маркировкой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда подходит для использования, если вода очень быстро закипает на конфорке с максимальным уровнем нагрева или если ко дну посуды притягивается магнит.
- Не используйте посуду с сильно скошенными углами в основании и/или неровным дном.
- Всегда выравнивайте посуду по центру зоны для приготовления, иначе варочная панель будет работать некорректно.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Включите панель, коснувшись сенсорной кнопки .

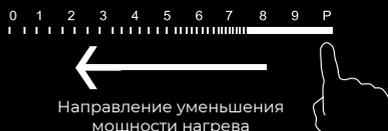
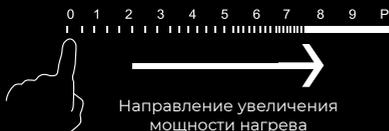
 Не применяйте силу, нажимая на кнопки. Для управления используйте подушечку пальца, а не кончик.



2. Поставьте посуду с продуктами на панель и коснитесь кнопки выбранной конфорки.

3. Выберите уровень нагрева, нажав на цифру линейки управления, или проведите пальцем до требуемого значения (от 1 до 9 или до «P»).

4. Варочная панель начнет работу.



ЗОНА «МОСТ»

- объединяет две левые конфорки в одну большую зону для готовки в посуде большого размера;

- нагревает одну верхнюю/нижнюю левую конфорки или одновременно две, в зависимости от размера посуды.

При работе та часть «Моста», на которой не стоит посуда, автоматически отключается через несколько секунд.

 Посуда диаметром меньше 22 см должна быть размещена на передней или задней части «Моста».

При диаметре больше 22 см – в любом месте «Моста».

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

приостанавливает приготовление кнопкой  и возобновляет работу при повторном касании. 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 снова нажмите на кнопку конфорки и затем на кнопку паузы. Приготовление будет продолжено на прежнем уровне нагрева.

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

РЕЖИМ BOOST означает кратковременный интенсивный нагрев, обозначен значением «P» на конце линейки нагрева.

1. Выберите одну необходимую конфорку либо включите зону «Мост» кнопкой .

2. Выберите уровень нагрева от 1 до 9, затем коснитесь значения «P» на конце линейки. Мощность станет максимальной, рядом с выбранной конфоркой или индикатором «Моста» будет гореть индикатор «b».

Для отключения повторно коснитесь кнопки выбранной конфорки или  и переведите уровень нагрева в положение «0». Либо просто выключите устройство кнопкой .

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

 Для получения полной информации об эксплуатации Вашей индукционной варочной панели обращайтесь к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах GARLYN по телефону: 8-800-555-95-31