
gorenje⁺

Посібник користувача

GTN31X



UA

Посібник

UA 3 - UA 16

Умовні позначки, що використовувалися



Важлива інформація



Порада

СОДЕРЖАНИЕ

<u>Ваш тепан'які</u>	Вступ	4
	Опис	5
<u>Безпека</u>	Важливі моменти	6
<u>Використання</u>	Підготовка	7
	Експлуатація	8
<u>Експлуатація і технічне обслуговування</u>	Щоденне чищення	9
	Стійкі плями	9
<u>Проблеми</u>	Обмеження температури	10
	Таблиця можливих проблем	10
<u>Монтаж та підключення</u>	Важливі моменти	11
	Підключення до електромережі	11
	Монтаж	12
	Технічна інформація	15
<u>Екологічні аспекти</u>	Утилізація упаковки та приладу	16

Вступ

Повноцінна та поживна їжа є дуже важливою для ведення здорового образу життя. Тепан'які - чудовий засіб для готування здорової їжі по японські. Спочатку інгредієнти дрібно нарізають, а потім обсмажують в невеликій кількості олії. Таким чином, їжа зберігає свіжість, смак та вітаміни. Це все, що стосується сучасного готування. За допомогою тепан'які Ви дізнаєтесь, що їжа може бути одночасно корисною та смачною.

За допомогою тепан'які Ви зможете готувати легкі та смачні страви. Хрустка їжа з невеликим вмістом жиру є традиційною в японській кухні. Але це не означає, що Ви можете використовувати лише тепан'які для приготування японських страв. Будь то швидке готування їжі для себе, або вечері для друзів та родини, терпан уакі гарантує швидку та неперевершену кулінарну пригоду.

Цей посібник розповість Вам як можна оптимально використовувати Ваш терпан уакі. Додатково до відомостей про експлуатацію Ви також зможете ознайомитися з інформацією загального характеру, яка може виявитися корисною при використанні продукту.

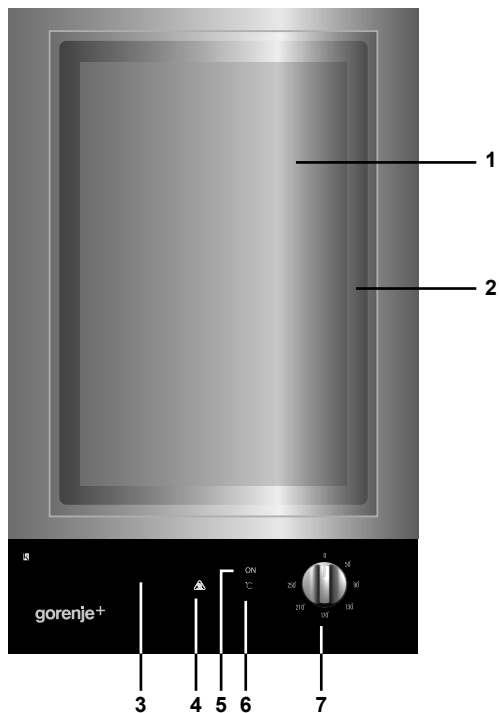
Уважно ознайомтесь з посібником перед використанням приладу і покладіть на зберігання в надійне місце для подальшого ознайомлення.

Даний посібник також може служити у якості довідкового матеріалу для сервісних інженерів. **У зв'язку з цим прохання вкласти лист специфікацій у спеціально відведене місце на звороті посібника.** Лист специфікацій приладу містить усю інформацію, необхідну для того, щоб кваліфіковані спеціалісти із авторизованих сервісних центрів належним чином відповіли на Ваші запитання і задовольнили Ваші потреби.

Насолоджуйтеся куховаренням!

Опис

GTN31X



1. Поверхня для грилю
2. Піддон
3. Склопанель
4. Індикатор залишкового тепла
5. Індикаторна лампа стану "ввімкнено/вимкнено"
6. Індикаторна лампа регулятора температури
7. Регулятор температури

Важливі моменти

Тепан'які має обмеження максимальної температури. Це запобігає перегріву поверхні для грилю. Як і з іншими приладами, є багато моментів, на які Вам слід звернути увагу.



- Цей тепан'які розроблений для домашнього використання. Використовуйте його лише для приготування їжі.
- Під час першого використання тепан'які, Ви можете відчути запах нового. Це нормально. Вентиляція допоможе позбутись запаху.
- Не кладіть будь-які пластикові предмети або предмети з пластмасовою ручкою на поверхню для грилю.
- Не використовуйте поверхність для грилю як дошку для нарізання. Це може пошкодити Ваші ножі та поверхню для грилю.
- Уникайте ударів поверхні лопаткою або кінчиком ножа. Це може подерти та пошкодити поверхню.
- Не залишайте увімкнутий тепан'які без нагляду.
- Переконайтесь, що кухня достатньо провітрюється під час використання. Залиште відкритими природні вентиляційні отвори.
- Нижня частина тепан'які нагрівається. Переконайтесь, що відстань між нижньою поверхнею тепан'які та шухлядою знизу не менша 5 см. Тому, не кладіть нічого, що може легко спалахнути, в шухляду, що знаходиться прямо під тепан'які.
- Під час використання терран уакі нагрівається та ще деякий час зберігає тепло після його вимкнення. Не підпускайте до тепан'які дітей та домашніх тварин під час та відразу ж після його використання.
- У разі перегрівання жир та олія може спалахнути. Не намагайтесь загасити олію водою. Замість цього, негайно накрийте тепан'які мокрою тканиною та вимкніть прилад.
- Ніколи не смажте фламбе під витяжкою. Високе полум'я може викликати пожежу, навіть якщо витяжка не працює.
- Ніколи не використовуйте паровий або водяний очисник для чищення тепан'які. Це може спричинити коротке замикання.
- Дане обладнання не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або ж особами, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, за виключення випадків, коли вони використовують його під доглядом особи, відповідальної за їх безпеку або керуючись інструкцією з експлуатації обладнання.
- Ніколи не дозволяйте дітям гратись з пристроєм. Діти не повинні без нагляду знаходитись біля пристрою.

ВИКОРИСТАННЯ

Підготовка

Тепан'які управляється за допомогою регулятора температури. За допомогою цього регулятора Ви можете встановити температуру. Наведена нижче таблиця відображає правильну температуру для кожної страви.

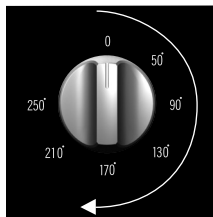
Настройка температури	Страва	Час готування на грилі	Примітки
90 °C			Зберігання тепла
170 °C	Свіжий лосось, форель, камбала, креветки	8 - 10 хвилин	4 - 5 хвилин для кожної сторони
180 °C	Шматочки ананасу, фрукти на шпажках	9 хвилин	Перевертати кожні 3 хвилини
180 °C	Половинки томатів, грибів, шматочки цибулі	25 хвилини	Перевертати кожні 3 - 4 хвилин
180 °C	Сосиски	15 хвилини	Перевертати кожні 2 хвилини
180 °C	Яловичина	10 хвилини	4 - 5 хвилин для кожної сторони
180 °C	Шашлик	12 -15 хвилин	Перевертати кожні 3 хвилини
210 °C	Черствий хліб	6 хвилини	3 хвилини для кожної сторони

Попередньо нагрійте тепан'які до бажаної температури. Перед початком готування першої страви налейте невелику кількість рослинної олії на поверхню для грилю. Нема необхідності додавати олію.



- Поверхня для грилю є ідеальною для швидкого смаження овочів, шматочків м'яса або риби в соусі, або комбінування цих страв.
- тепан'які можна також використовувати як "великий вогонь", ідеальний для каstrулі. Використовуйте каstrулю таких розмірів, які має поверхню для грилю. Варіть на невеликому вогні при температурі від 90 °C до 130 °C під кришкою.

Експлуатація



Прокрутіть регулятор температури проти годинникової стрілки до бажаної температури. Засвітиться індикаторна лампа стану "ввімкнено/вимкнено" та регулятору температури. Поверхня для грилю розігрівається. Коли індикатор регулятору температури погасне, тепан'які нагрівся до необхідної температури. Тепер Ви можете готувати страву.



Увага!

Переконайтесь, що після закінчення приготування Ви вимкнули тепан'які. Завжди прокручуйте регулятор температури проти годинникової стрілки, щоб встановити його на нуль. Ви не зможете встановити регулятор температури на нуль, прокручуючи його за годинниковою стрілкою.



Увага!

Пам'ятайте, що потрібен деякий час для того, щоб тепан'які охолонув після його вимкнення. Коли прилад охолоне, індикатор залишкового тепла потухне.

Щоденне чищення

Рекомендовано чистити тепан'які відразу ж після використання. Таким чином, ви уникнете проблеми пригорання залишків до поверхні, що є причиною виникнення стійких плям.

Краще всього здійснювати чищення за допомогою лимонного соку та води. Налийте цю рідину на поверхню для смаження доки вона ще гаряча (± 65 °C). Після замочування залишків в цій рідині, вони легко видаляються з поверхні. Ненадовго залиште тепан'які ввімкненим на низьку температуру. Після охолодження поверхні для грилю, за допомогою кухоних серветок змийте залишки та воду. Потім протріть тепан'які кухонною серветкою або сухим рушником.

Стійкі плями

Стійкі плями з поверхні для грилю із нержавіючої сталі краще за все видаляти за допомогою теплої води та миючого засобу. Для чищення поверхні Ви можете використовувати миючий засіб для нержавіючої сталі. Для того щоб запобігнути появленню блискучих плям, потрібно натирати поверхню за напрямом структури сталі. Не використовуйте такі гострі предмети, як металеві мочалки або скребки. Це може призвести до виникнення подряпин на поверхні. Чищення та натирання сприяє виникненню блискучих плям на поверхні (таке пошкодження не підлягає компенсації за гарантією).

Не забувайте обробляти всю поверхню для того, щоб уникнути знебарвлювання. Після цього необхідно обробити поверхню для грилю полеролем або засобом з догляду за нержавіючою сталлю. Із часом поверхня втратить насиченість коліру.

Не використовуйте агресивні абразиви. Вони залишають подряпини, в яких може залишатися бруд та нагар. Але якщо Ви все ж таки використовуєте абразиви, будь ласка, натирайте поверхню за напрямом покриття.

ПРОБЛЕМИ

Обмеження температури

Коли тепан'які вимкнений, датчик продовжує відображати температуру деталей поверхні для грилю. Якщо температура дуже висока, потужність поверхні автоматично знижується.

Таблиця можливих проблем

У разі пошкодження електрообладнання, перед тим як звернутися до сервісного центру, будь ласка, перевірте усі запобіжники та електричні з'єднання в вашому будинку.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Під час використання поверхні для грилю перші декілька разів відчувається легкий запах.	Пристрій нагрівається.	Це нормально, запах зникне після використання тепан'які декілька разів. Провітріть кухню.
Під час смаження поверхня для грилю стає дуже гарячою і не переключається на встановлену температуру.	Регулятор температури пошкоджений.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Важливі моменти



- Цей прилад повинен бути встановленим тільки спеціалістом із авторизованого сервісного центру!
- Не використовуйте пошкоджені тепан'які.
- Не відкривайте корпус тепан'які. Це повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст із авторизованого сервісного центру.
- Переконайтесь, що провода електроприборів, наприклад міксеру, не торкаються гарячої поверхні для грилю.
- Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт завжди відключайте прилад від джерела електроживлення. Виконайте це шляхом вимкнення приладу з розетки, відключення запобіжника(ів), або, якщо Ви маєте нерознімне з'єднання, шляхом встановлення перемикача джерела живлення на нуль.
- Не використовуйте тепан'які, якщо він пошкоджений або має полумки. Щоб уникнути ураження електричним струмом, негайно вимкніть прилад з його джерела живлення, та зверніться до сервісного центру.
- Електропостачання повинно відповідати місцевим законам.
- Цей прилад потребує заземлення.
- З'єднувальний кабель не повинен бути закладеним та наражатись на можливість пошкодження шухлядою.
- Переконайтесь, що тепан'які встановлений на плоскій робочій поверхні.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу повинні бути жаростійкими до температури мінімум 85 °С.
- Пошкодження, що виникли як наслідок неправильного з'єднання, встановлення або неналежного використання, не підлягають компенсації за гарантією.
- Проводи, що з'єднують тепан'які з блоком управління, не повинні бути зігнутими, скрученими та придавленими будь-якими предметами. Слідкуйте за тим, щоб це не трапилось під час розпакування та налаштування тепан'які.

Підключення до електромережі

230В - 50Гц - 2500 Вт

- Електропостачання повинно відповідати нормам місцевого законодавства.
- Настінна розетка та штепсель повинні знаходитися в легкодоступному місці.

МОНТАЖ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Якщо Ви хочете зафіксувати кріплення, Вам потрібно встановити перехідник з відстанню контактів не менше, ніж 3 мм на проводі.
- Не використовуйте адаптор або подовжувач для підключення приладу до електромережі. Це не може гарантувати безпечного підключення та використання приладу.



Застереження!

Цей прилад потребує заземлення.

Установлення, технічне обслуговування або ремонт повинні виконуватися лише спеціалістами із авторизованого сервісного центру. В іншому випадку гарантію буде анульовано.

Прилад необхідно відключати від електричної мережі перед початком встановлення, робіт з технічного обслуговування або ремонту. Прилад відключений від мережі, якщо:

- головний вимикач електропроводу вимкнута, або
- плавкий запобіжник електропроводу повністю видалений, або
- штепсель витягнена із розетки.

Пошкоджені деталі можуть бути замінені тільки новими деталями Gorenje+. Тільки такі деталі Gorenje+ гарантовано відповідають вимогам безпеки.

У випадку пошкодження з'єднального кабелю, зміну може провести лише спеціаліст із авторизованого сервісного центру, для уникнення небезпечних ситуацій.

Монтаж

Тепан'які може бути вбудований в робочу поверхню або кухонну гарнітуру.



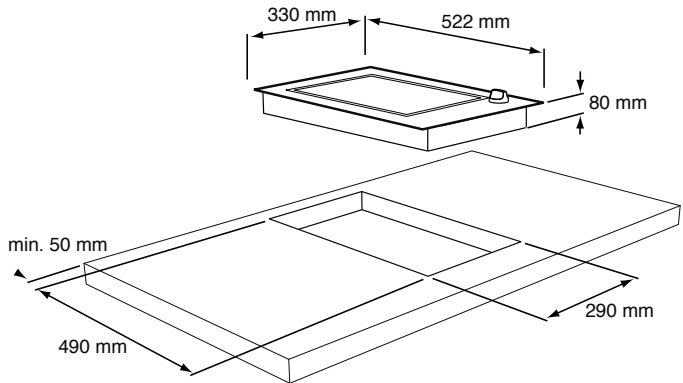
Увага!

Нижня частина тепан'які нагрівається. Переконайтесь, що відстань між нижньою поверхнею тепан'які та шухлядою знизу не менша 5 см. Тому, не кладіть нічого, що може легко спалахнути, в шухляду, що знаходиться прямо під терпан уякі.

МОНТАЖ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

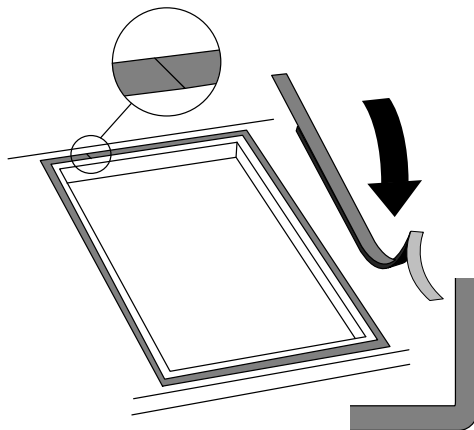
Отвір в робочій поверхні

- Просвердліть отвір у робочій поверхні. Це потрібно зробити акуратно (дивись монтаж).
- Якщо робоча поверхня зроблена із обробленої деревини, необхідно покрити просвердлений отвір щільним шаром лаку для запобігання попадання вологи до деревини, що може призвести до вздуття робочої поверхні.



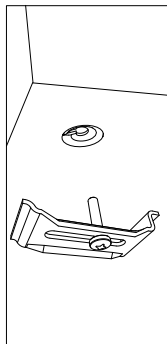
Кріплення герметичної стрічки

Видаліть захисну фольгу з герметичної стрічки та розташуйте стрічку навколо отвору в робочій поверхні. Переконайтесь, що кінці герметизувальної стрічки щільно прилягають одна до одної

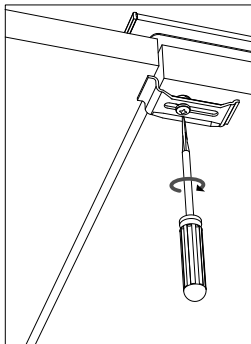


МОНТАЖ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

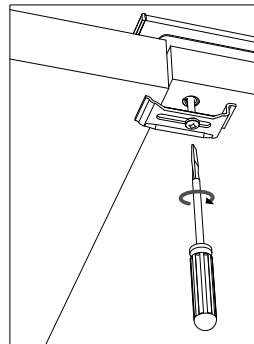
Точки кріплення монтажних скоб



Просвердліть отвір для сборки скоба

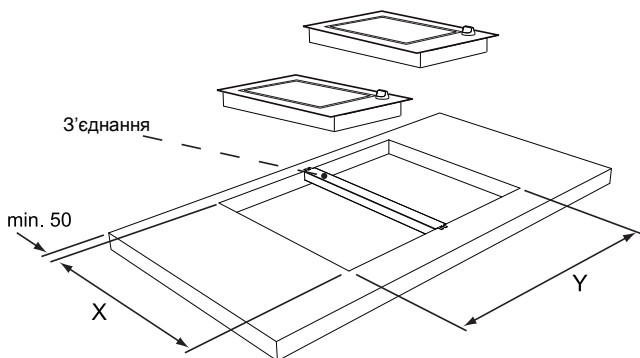


Тонка робоча поверхня






Товста робоча поверхня

Розміри отвору робочої поверхні



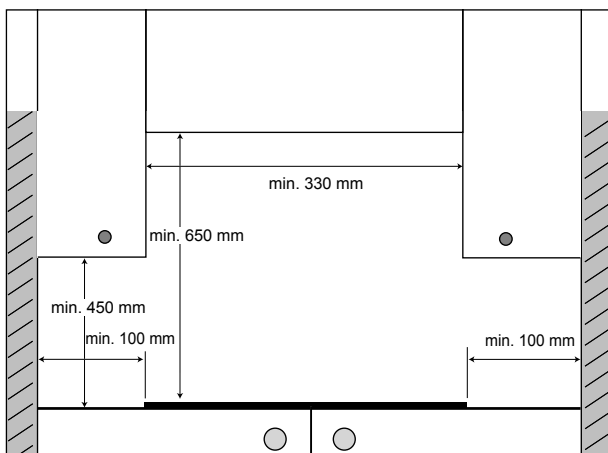
Використовуйте з'єднальні профілі, якщо деталі щільно прилягають одна до одної. Якщо Ви не використовуєте зчіплювачі, дотримуйтесь відстані не менш ніж 60 см між отворами.

МОНТАЖ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Навколо приладу повинно залишитися вільне місце

Для забезпечення безпеки використання, навколо тепан'які повинно залишатися достатньо вільного простору. Перевірте наявність такого простору.



Технічна інформація

На етикетці, що розташована в нижній частині цього обладнання, вказана інформація про потужність у ватах, необхідний вольтаж та частота.

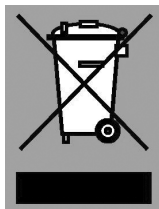
Утилізація упаковки та приладу

Під час виробництва цього приладу було використано довговічні матеріали. Після закінчення терміну дії цього приладу, він повинен бути утилізований. Ви можете отримати детальну інформацію у в органах місцевого законодавства.

Упаковка цього приладу придатна до переробки. Із неї можливо отримати:

- картон;
- поліетиленову плівку (ПП);
- полістирол без вмісту фріону (тверда полістиролова піна).

Потурбуйтеся про правильну утилізацію цих матеріалів у відповідності до норм місцевого законодавства.



У якості нагадування про необхідність роздільної утилізації побутових приладів на цьому продукті було проставлено маркер із перекресленою корзиною для сміття. Це означає, що після того як продукт стає непридатним до використання, його не можна утилізувати як звичайні відходи. Продукт необхідно доставити до місцевого центру розподілу побутових відходів або передати особі, що надає такі послуги.

Окрема утилізація побутової техніки дозволяє запобігати можливим негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я, що випливають із невірної утилізації, та дозволяє оновлювати довговічні матеріали, що допомагає зберігати енергію та ресурси.



gorenje⁺

700003576008