

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPG 7449

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте уникальные эмоции.

Как только Вы увидите наши приборы, их достоинства мгновенно привлекут Ваше внимание.

Совершенное качество дизайна говорит само за себя: благодаря неподвластному времени стилю и непревзойденному покрытию каждый элемент дизайна становится отдельным элегантным и изысканным шедевром и при этом идеально и гармонично сочетается с остальными элементами прибора.

А затем Вас захватит непреодолимое желание прикоснуться к прибору. В продукции De Dietrich широко используются надежные и первоклассные материалы. Объединяя самые современные технологии и материалы наивысшего качества, мы производим приятные глазу приборы, которые помогут

Вам максимально раскрыться в искусстве приготовления блюд – страсть, которую разделяют все любители кулинарии и изысканной еды.

Надеемся, что Вы получите удовольствие от использования этого нового прибора.

Спасибо за выбор продукции De Dietrich.



СОДЕРЖАНИЕ

Рекомендации по технике безопасности.....	4
Описание прибора.....	6
Установка прибора.....	7
Выбор места установки	7
Перед установкой.....	7
Советы по установке.....	8
Подключение к электросети.....	9
Подключение к газовой сети.....	11
Изменение источника газа.....	13
Маркировка на инжекторах.....	15
Свойства газа.....	15
Использование прибора.....	16
Описание варочной панели.....	16
Включение газовых конфорок.....	17
Посуда для газовых конфорок.....	18
Ежедневный уход за прибором.....	19
Обслуживание прибора.....	19
Сообщения системы, поломки.....	20
Во время эксплуатации.....	20
Советы по приготовлению.....	21
Рекомендации.....	22
Окружающая среда.....	23
Сервисный центр.....	23

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

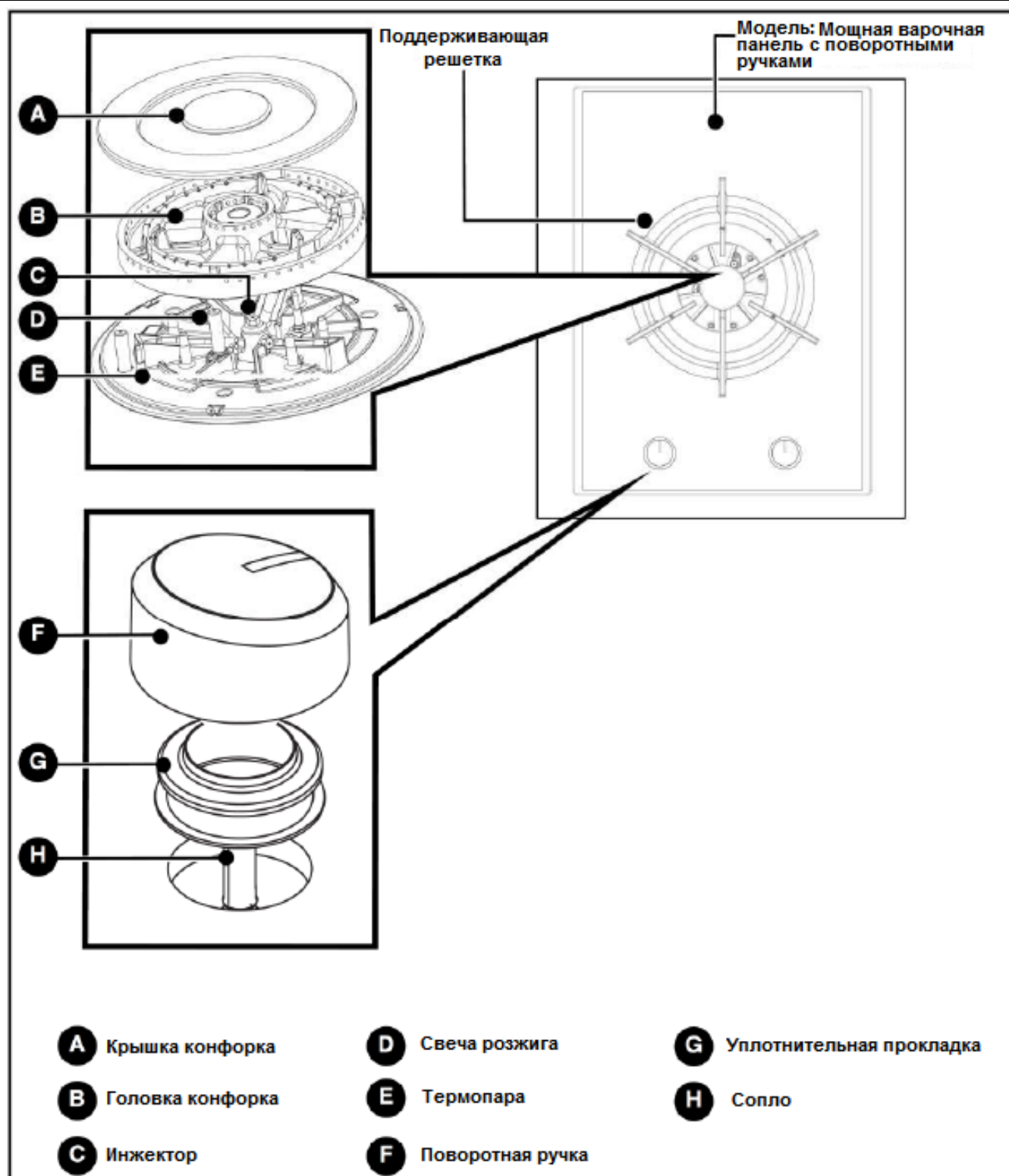
Данные рекомендации также доступны на сайте производителя.

- **ВНИМАНИЕ:** эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Обеспечьте возможность отключить прибор от сети электропитания либо при помощи вилки, либо при помощи переключателя в щитке электропроводки, который должен быть установлен в соответствии с правилами установки.
- После установки прибора его вилка должна быть легкодоступна.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.
- Не используйте для чистки прибора парогенераторы.
- Включение прибора при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено.
- **ВНИМАНИЕ:** будьте внимательны при использовании жиров и масел, т.к. они могут быстро воспламениться и вызвать возгорание.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- Перед установкой прибора убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление) в Вашем районе соответствуют параметрам прибора.
- Параметры прибора указаны в паспорте прибора или на заводской табличке.
- Данный прибор не оснащен системой отвода продуктов горения. Такую систему необходимо установить отдельно и подключить к ней прибор в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить применимым требованиям к вентиляции.
- При использовании газовой варочной панели выделяется тепло и влага. Обеспечьте в кухне надлежащий уровень вентиляции: держите механические вентиляционные отверстия открытыми. При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве (если таковое имеется).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- Прибор надлежит устанавливать в соответствии с действующими нормами и использовать его только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора изучите данное руководство.
- Всегда следите за процессом приготовления.
- Данный прибор разработан исключительно для приготовления напитков и продуктов питания и не содержит компонентов на основе асбеста.
- Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью (аэрозоли и другие контейнеры под давлением, бумага, книги рецептов и т.д.).
- Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не рекомендуется хранить в нем предметы, чувствительные к воздействию высокой температуры (пластик, бумага, аэрозоли и др.).
- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора отключите его от сети электропитания и подачи газа.
- При подключении электрических устройств в ближайшую розетку убедитесь, что кабель питания не контактирует с горячими поверхностями прибора.
- Если поворотная ручка поворачивается с трудом, сразу же обратитесь к установщику.
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.
- Все наши газовые варочные панели имеют наклейку соответствия европейским стандартам.
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- Данный прибор соответствует стандарту EN 60335-2-6, в котором описывается накопление тепла в приборах 3 класса безопасности и последствия установки таких приборов (согласно стандарту EN 30-1-1).
- Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.
- Рекомендуется внести все данные прибора на страницу «Послепродажное обслуживание», чтобы при необходимости легко найти их. На этой же странице объясняется, где можно найти все эти данные.
- **ВНИМАНИЕ:** если на поверхности стекла появилась трещина, во избежание поражения электрическим током отключите прибор от электросети.
- **ВНИМАНИЕ:** используйте защитные накладки только от производителя варочной панели, указанные как подходящие в руководстве пользователя или входящие в комплект поставки прибора. Применение неподходящих накладок может привести к несчастным случаям.

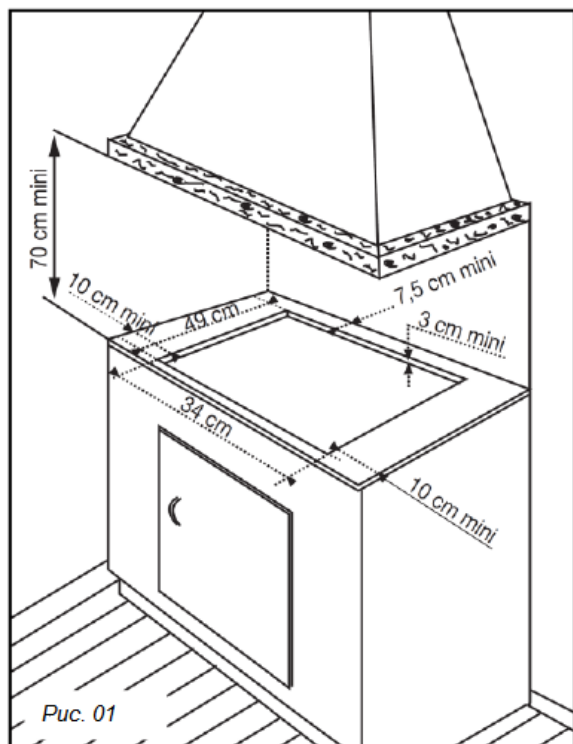
1 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



СОВЕТ

Данное руководство по установке и эксплуатации подходит для нескольких моделей прибора. Между описанием элементов и крепежей и в руководстве и на Вашем приборе могут наблюдаться небольшие различия.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА



ПРИБОР				
	Ширина	Глубина	Толщина	Модель
Вырез в стандартном шкафу	34 см	49 см	в зависимости от шкафа	38 см
Вырез в стандартном шкафу	34 см	49 см	в зависимости от шкафа	38 см
Общие габариты над столешницей	38 см	52 см	5 см	38 см
Общие габариты под столешницей	34 см	48 см	5,1 см	38 см

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Варочная панель устанавливается заподлицо в столешницу нижнего шкафа кухонного гарнитура, при этом толщина столешницы должна составлять не менее 3 мм, а также должна быть выполнена из жаропрочного материала или покрыта им.

Для безопасного перемещения кухонной утвари с каждой стороны от варочной панели необходимо оставить не менее 30 см свободного пространства (от шкафов или стен).

Если под варочную панель устанавливается горизонтальный элемент кухонного гарнитура, то его надлежит устанавливать на расстоянии 10-15 см ниже верхнего края столешницы. В любом случае, хранить спреи и контейнеры под давлением в каких-либо отсеках гарнитура под варочной панелью строго запрещается (см. раздел «Рекомендации по технике безопасности»).

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

варочной панели не забудьте прикрепить к прибору входящую в комплект уплотнительную ленту, которая не допустит протечек между прибором и столешницей (Рис. 02).

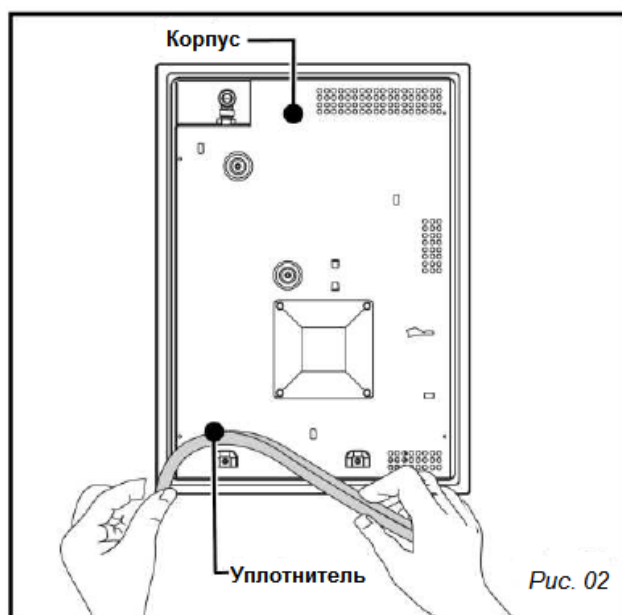
- Снимите конфорочные решетки, крышки и головки, запомнив при этом их расположение.
- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите в вырез на столешнице таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.
- Наклейте ленту пенного уплотнителя, входящий в комплект прибора, **по внешнему краю рамки прибора**. Эта лента обеспечит герметичность соединения между стеклом прибора и столешницей.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

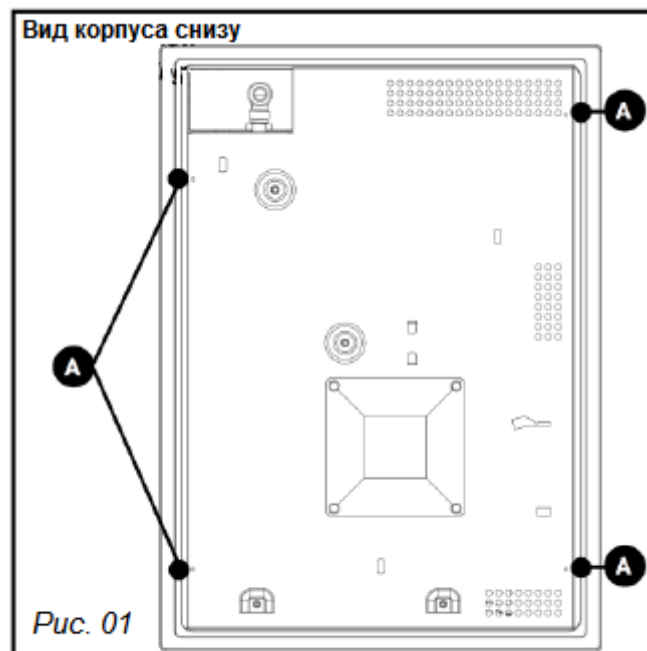
- Поместите прибор в вырез столешницы и тщательно отцентрируйте его.
- Установите на место решетки, головки и крышки конфорок.
- Подключите кабель питания прибора к сети электропитания (см. раздел «Подключение к электросети»).

Подключите прибор к газовой сети (см. раздел «Подключение к газовой сети»).

(Рис. 02: модель с сенсорными кнопками управления)



СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ

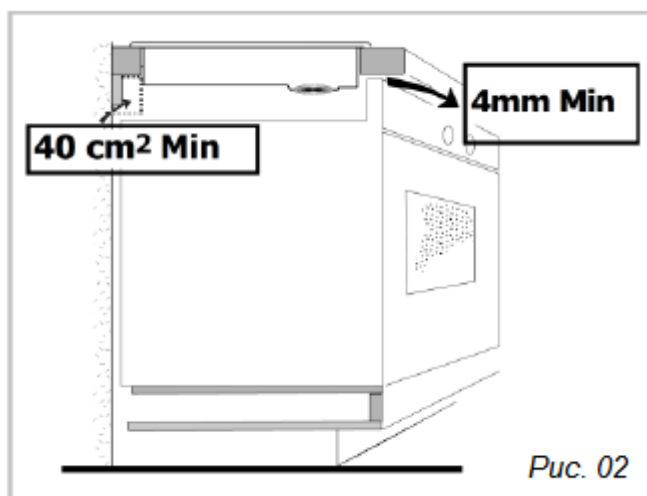


А Крепежные отверстия

- При желании Вы можете закрепить варочную панель при помощи входящих в комплект поставки крепежей (4 шт.) и винта (Рис. 01), которые устанавливаются в 4 углах корпуса прибора). **Используйте отверстия, предназначенные для крепления, в соответствии с рисунком слева (Рис. 01).**

- Закручивайте винт до тех пор, пока крепление не начнет искривляться. Не используйте электрическую отвертку.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

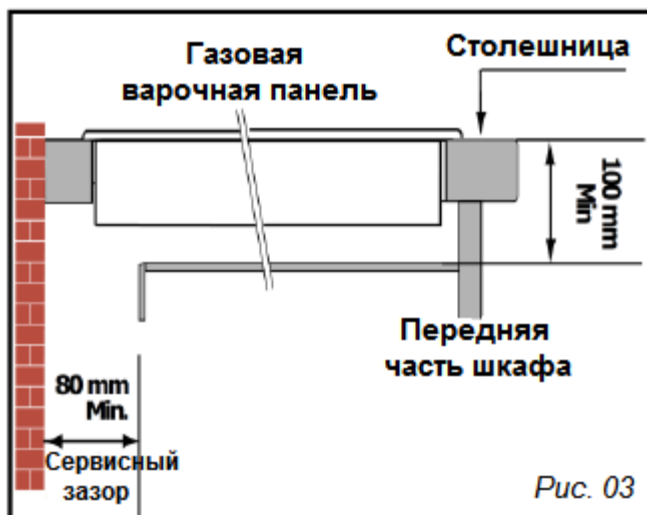


УСТАНОВКА НАД ЯЩИКОМ ИЛИ ШКАФОМ С ДВЕРЦЕЙ ИЛИ ЯЩИКОМ

- Над пустым шкафом или ящиком (Рис. 02)

При установке варочной панели над духовым шкафом приходится ставить духовой шкаф на небольшую высоту. Не рекомендуется устанавливать варочную панель над духовым шкафом, если духовой шкаф не оснащен фронтальной вентиляцией.

В разделителе справа или слева от духового шкафа сделайте вентиляционное отверстие площадью 40 см².



ВНИМАНИЕ

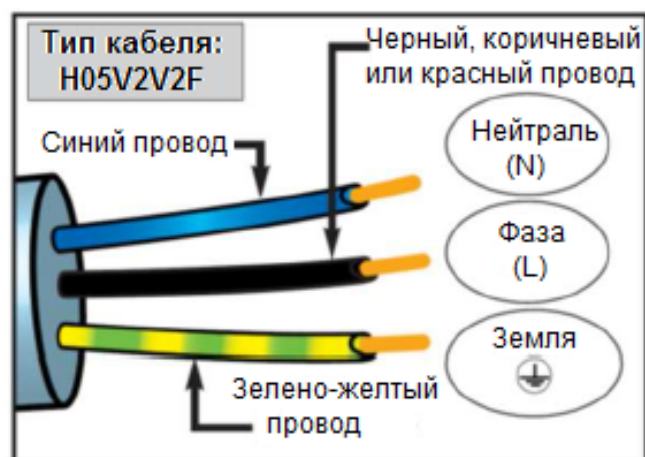
Система тепловой защиты варочной панели не позволит использовать прибор во время пиролизической очистки духового шкафа.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается к электросети при помощи стандартного кабеля питания с вилкой с 3 контактами сечением 1 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + 1 заземление). Согласно правилам установки, к электросети с напряжением 220-240 В кабель питания с вилкой подключается через розетку, соответствующую стандарту IEC 60083, либо через однополюсный выключатель. Защитный контакт (зеленый/желтый) подключен к клемме заземления на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления Вашей электросети.

После установки прибора вилка должна оставаться легкодоступной.



При повреждении кабеля питания его необходимо заменить на новый кабель или воспользоваться специальным набором, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

Поперечное сечение кабеля	
	220-240 В – 50 Гц газовая, комбинированная варочная панель
Кабель H05V2V2F – T90	3 контакта, 1 из них - заземление
Поперечное сечение контактов, мм ²	1
Предохранитель	10 А

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Предварительные замечания

Если варочная панель будет устанавливаться над духовым шкафом или если существует вероятность, что находящиеся рядом нагревательные приборы могут способствовать нагреванию и повреждению газового шланга, то в таком случае необходимо изолировать шланг в жесткой трубе. При использовании шланга или мягкой трубы (например, для бутана) убедитесь, что он не соприкасается с движущимися элементами кухонного гарнитура, и не прокладывайте кабель через участки, которые могут оказаться заблокированными.



ВНИМАНИЕ

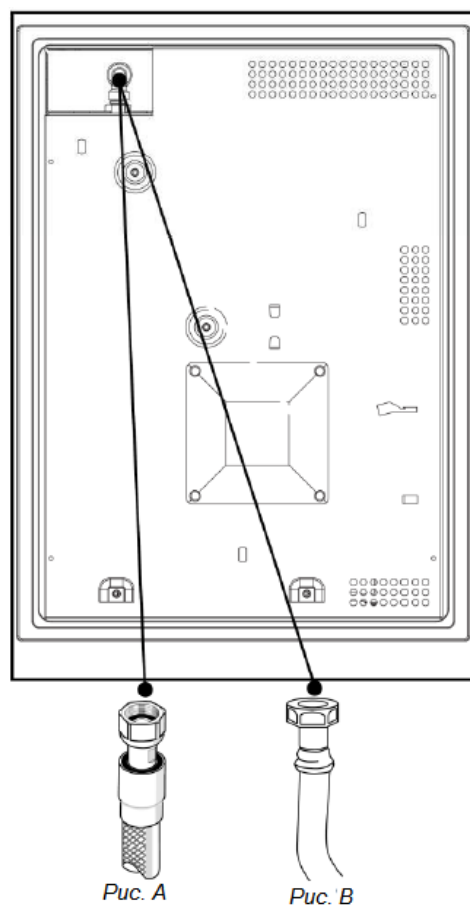
Длина газового шланга и мягкой трубы с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м, и они должны быть доступны для обследования по всей своей длине. Такой шланг (трубу) необходимо заменять до истечения срока его годности (указывается на шланге). Вне зависимости от типа выбранного соединения убедитесь, что оно герметично (это можно сделать при помощи мыльного раствора).

Подключение к газовой сети должно выполняться в соответствии с действующими нормами страны, в которой осуществляется подключение.

- **Газ, подающийся по трубе, природный газ, воздушно-пропановая или воздушно-бутановая смесь**

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из трех перечисленных далее типов подключения:

- **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (стандартная метка для газа - G1/2). Такую трубу надлежит подключать непосредственно к патрубку на приборе.
- **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с **резьбовыми соединителями** (соответствующего стандарту NF D 36-121); срок службы такого шланга не ограничен (Рис. А).
- **Подключение посредством усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями** (соответствующего стандарту NF D 36-103); срок службы такого шланга – 10 лет (Рис. В).



ВНИМАНИЕ

Если при подключении варочной панели к газовой сети Вам приходится изменить направление патрубка, установленного на приборе, то не забудьте заменить уплотнительную шайбу. Крутящий момент при закручивании гайки на патрубке не должен превышать 17 Нм.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

- **Газ из баллона или резервуара (бутан / пропан)**

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из трех перечисленных далее типов подключения:

- **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (стандартная метка для газа - G1/2). Такую трубу надлежит подключать непосредственно к патрубку на приборе.

- **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-125); срок службы такого шланга не ограничен (Рис. 01).

- **Подключение посредством усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями** (соответствующего стандарту NF D 36-112); срок службы такого шланга – 10 лет (Рис. 02).

В существующей системе подключения допускается использовать гибкий шланг со стяжным хомутом (соответствующий стандарту XP D 36-110), срок службы которого составляет 5 лет. В этом случае надлежит использовать переходник, а между переходником и патрубком на приборе необходимо установить уплотнительную шайбу (Рис. 03).



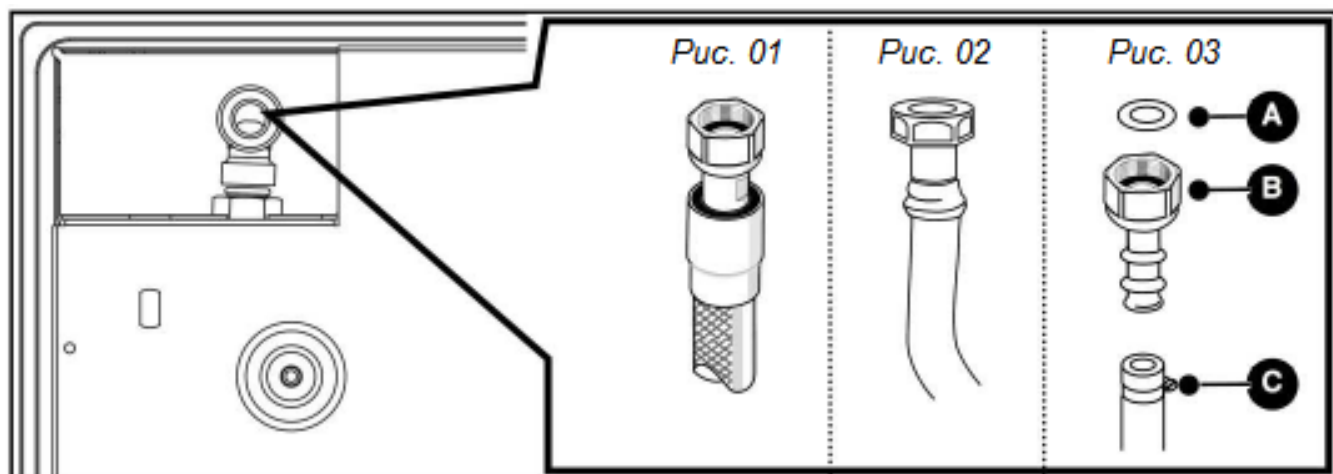
СОВЕТ

Для приобретения переходника и уплотнительной шайбы обратитесь в Сервисный центр.



ВНИМАНИЕ

Крутящий момент при закручивании переходника не должен превышать 25 Нм.



(А) Уплотнительная шайба

(В) Переходник (в комплект не входит)

(С) Хомут (в комплект не входит)

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

ИЗМЕНЕНИЕ ИСТОЧНИКА ГАЗА



ВНИМАНИЕ

По умолчанию данный прибор настроен для подключения к системе с природным газом.

Инжекторы, необходимые для адаптации прибора к работе с бутаном/пропаном, Вы найдете в пакете с настоящим руководством.

При изменении источника газа соблюдайте следующую процедуру:

- Замените газовое соединение,
- Замените инжекторы,
- Настройте ретардеры на соплах.

- **Замена газового соединения:** см. раздел «Подключение к газовой сети».
- **Замена инжекторов:** выполните следующие шаги:
 - Снимите решетки, крышки и головки на всех конфорках.
 - При помощи ключа №10 выкрутите центральный инжектор в основании горелки (см. (А)), а

затем при помощи ключа №7 выкрутите 3 инжектора, расположенных вокруг центрального (см. (В)) (Рис. 01).

- Установите новые инжекторы, подходящие для нового типа газа, в соответствии с их исходным расположением и характеристиками газа, как указано в таблице в конце данного раздела. Для этого:

- закрутите вручную, пока инжектор не встанет на место;
- установите на инжектор прилагающийся ключ;
- поверните ключ по часовой стрелке;
- установите на место головку и крышку конфорки и решетку для посуды.



СОВЕТ

При каждой смене источника газа не забывайте отмечать галочкой соответствующий пункт в паспорте прибора. См. раздел «Подключение к сети газа».



ВНИМАНИЕ

Крутящий момент при закручивании инжекторов не должен превышать 4 Нм, в противном случае Вы можете повредить прибор.

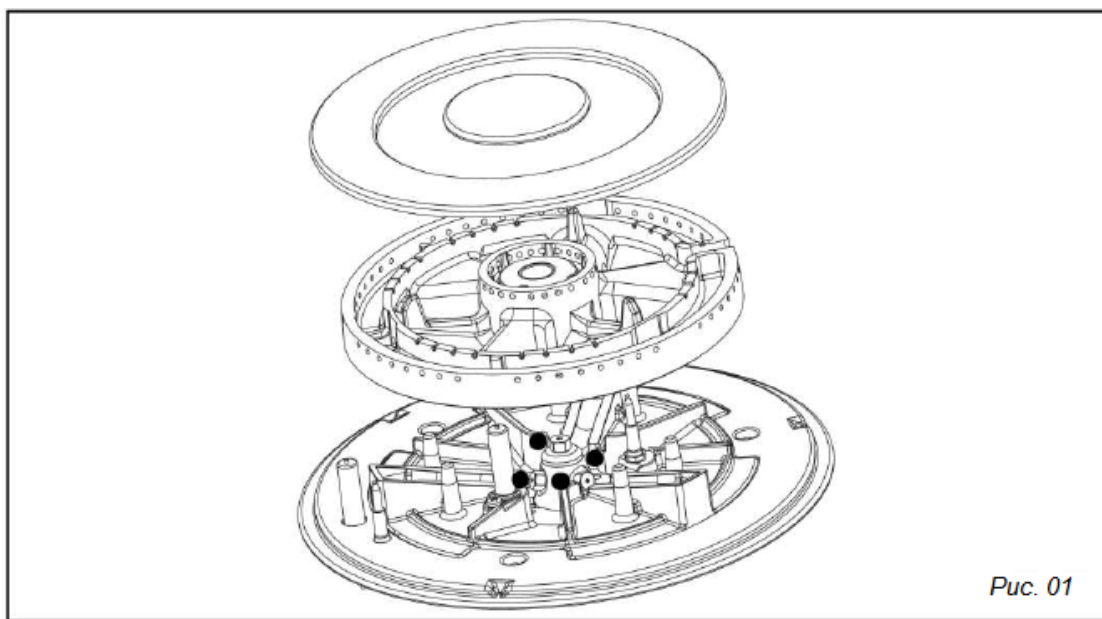


Рис. 01

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

- **Настройка ретардеров на соплах:** они расположены под ручками (Рис. 04).

- Настройте по очереди все сопла.

- Снимите поворотные ручки и уплотнительные шайбы – потяните их вверх.

- **Переход от природного газа к бутану/пропану:**

- При помощи небольшой шлицевой отвертки полностью закрутите медные (латунные) ретардеры (желтые) (Рис. 05) по часовой стрелке.

- Установите на место уплотнительные шайбы и ручки. Будьте внимательны: убедитесь, что все элементы ориентированы правильно, и все ручки полностью утоплены.

- **Переход от бутана/пропана к природному газу:**

- При помощи небольшой шлицевой отвертки ослабьте регулировочные винты на медных ретардерах (желтые) (Рис. 05) на **2 оборота против часовой стрелки** (1.4.5.2).

- Установите на место ручку.

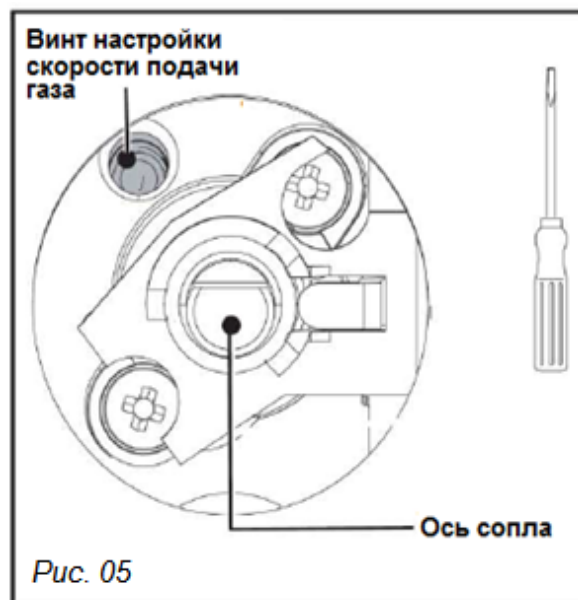
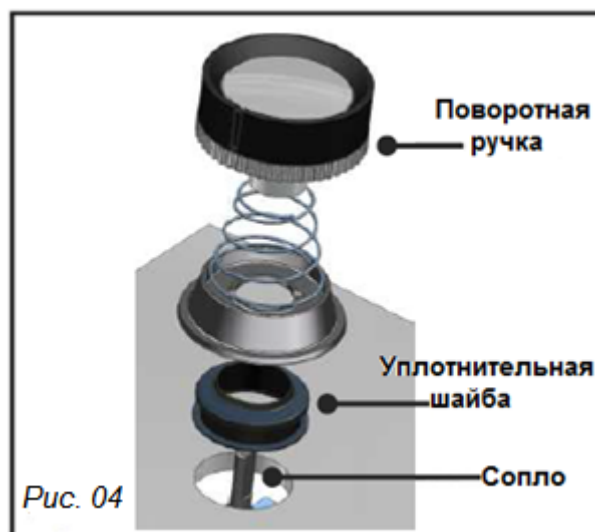
- Зажгите конфорку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

- Вновь снимите ручку и поверните регулировочный винт **по часовой стрелке** до минимальной мощности, после которой пламя гаснет.

- Установите на место уплотнительную шайбу и ручку.

- Покрутите ручку от максимальной до минимальной мощности несколько раз: **пламя не должно гаснуть**. Если это все же происходит, ослабьте регулировочный винт таким образом, чтобы во время движений поворотной ручкой пламя не гасло.

- Установите на место головки и крышки конфорки и решетки.



2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

• Маркировка на инжекторах

В таблице далее указано, где в приборе должны быть установлены инжекторы в зависимости от типа используемого газа.

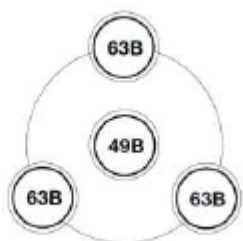
Номер нанесен на каждый инжектор.



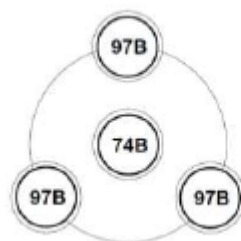
МАРКИРОВКА НА ИНЖЕКТОРАХ

**38 см варочная панель
с горелкой высокой мощности**

Бутан / Пропан



Природный газ



• Свойства газа

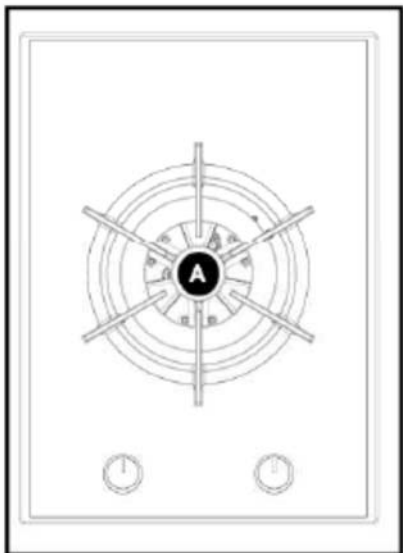
Прибор предназначен для установки: FRкат.: II2E+3+	Бутан G30 28-30 мбар	Пропан G31 37 мбар	Природный газ G20 20 мбар	Природный газ G25 25 мбар
Производительность в час: при 15°C до 1013 мбар				
Центральная конфорка				
Маркировка на инжекторе	49B	49B	74B	74B
Номинальный приток тепла (кВт)	1,00	1,00	1,00	1,00
Пониженный приток тепла (кВт)	0,620		0,615	0,615
Производительность в час (г/ч)	73	71		
Производительность в час (л/ч)			100	116
Внешнее кольцо				
Маркировка на инжекторе	63B	63B	97B	97B
Номинальный приток тепла (кВт)	4,60	4,60	5,05	5,05
Пониженный приток тепла (кВт)	2,050		2,050	2,050
Производительность в час (г/ч)	334	329		
Производительность в час (л/ч)			481	559
Итого для варочной панели с горелкой высокой мощности				
Общий приток тепла (кВт)	5,60	5,60	6,10	6,10
Максимальная производительность (г/ч)	407	400		
(л/ч)			581	675

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Модель с 1 конфоркой и поворотными
ручками управления

DPG7449B



(A) Горелка высокой мощности 6,1 кВт (*)

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Каждая конфорка получает газ из сопла, которое открывается при нажатии и повороте ручки против часовой стрелки.

Метка «0» указывает, что сопло закрыто.

Выберите конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, центральная конфорка  или внешнее кольцо ).

Вы можете использовать центральную конфорку и внешнее кольцо одновременно.

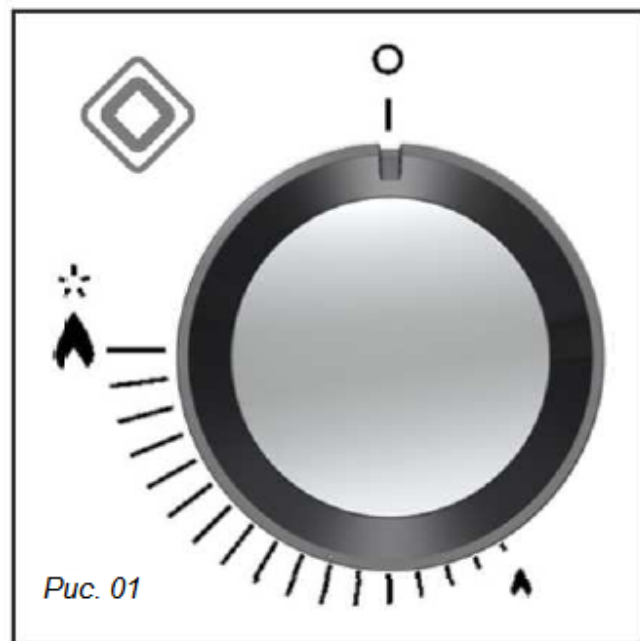
Варочная панель оснащена системой розжига, встроенной в поворотные ручки.

- Чтобы зажечь конфорку, надавите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки

 до отметки максимальной мощности .

- Продолжайте удерживать ручку в нажатом положении, пока свеча розжига не начнет выпускать искры, от которых загорается газ.

Для настройки более умеренного пламени поверните ручку и установите ее в одно из положений между символами  и .



СОВЕТ

Если ручка начнет поворачиваться с трудом, не прилагайте к ней дополнительной силы. Обратитесь в сервисный центр.

Если пламя случайно погасло, вновь зажгите его в соответствии с описанной выше процедурой.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

- Какую конфорку использовать в зависимости от выбранной посуды?

Конфорка с пламенем высокой мощности	Внешнее кольцо	Центральная конфорка
20-30 см	20-30 см	8-14 см
Вок	Жарение, Кипячение	Медленное кипячение

- Настройте кольцо пламени таким образом, чтобы оно не выходило за границы посуды (Рис. 01).
- Не используйте посуду с вогнутым или выгнутым дном (Рис. 02).
- Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.
- Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки.
- Не используйте посуду, которая выходит за пределы варочной панели.
- Не используйте сковороды с термостатами, сковороды-тостеры, стальные сковороды-гриль или сотейники с ножками, которые могут прикасаться к стеклянной поверхности прибора.
- Только варочные панели с конфоркой высокой мощности оснащены специальной решеткой типа «вок». Благодаря этой решетке Вы можете использовать посуду с вогнутым дном. Такая решетка обеспечивает оптимальное распределение пламени под большими емкостями, такими как сковорода-вок (Рис. 04).

(требуется минимум 2м³/ч входящего воздуха на каждый кВт мощности газовой варочной панели).

Например: 38 см варочная панель с 2 газовыми конфорками.

Общая мощность: $3,6 + 0,85 = 4,45 \text{ кВт}$

$4,45 \text{ кВт} \times 2 = 8,90 \text{ м}^3 \text{ в час}$ (минимальный приток воздуха).

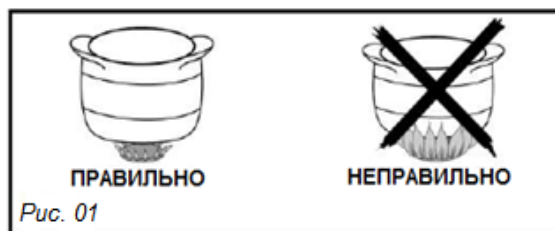


Рис. 01

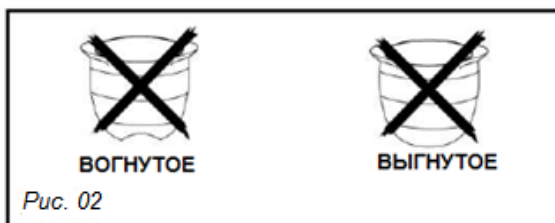


Рис. 02

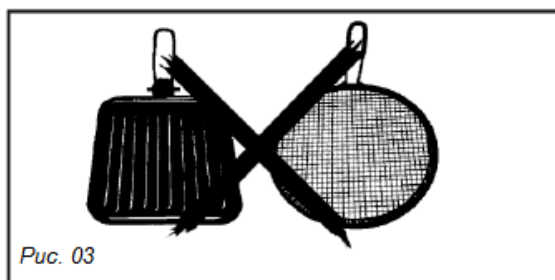


Рис. 03

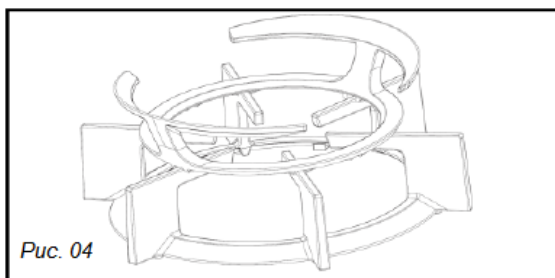


Рис. 04



- Держите все вентиляционные отверстия в помещении открытыми или установите механическую систему вентиляции (кухонная вытяжка с механической вентиляцией).

- При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективную вентиляцию, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве, если таковое имеется

4 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

ОБСЛУЖИВАНИЕ...	ЧТО ДЕЛАТЬ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
Свечей розжига и инжекторов	При загрязнении свечи розжига ее необходимо почистить небольшой жесткой (не металлической) щеткой. Газовые инжекторы расположены в центре каждой выемки конфорки. Будьте внимательны, чтобы не заблокировать их по время чистки, что может негативно сказаться на работе прибора. Если в инжектор что-то попало, удалите загрязнение при помощи булавки.	- Небольшую щетку с жесткой щетиной - Булавку
Решеток и конфорок	Для удаления устойчивых пятен используйте неабразивное чистящее средство, а затем промойте чистой водой. Аккуратно вытрите каждый элемент конфорки, после чего варочной панелью можно вновь пользоваться.	- Мягкое чистящее средство (кремообразное) - Губку
Стеклойной поверхности	- Очистите теплой водой и вытрите. Для удаления устойчивых пятен используйте специальные продукты для стеклокерамических поверхностей.	- Кухонную губку - Специальные средства для стеклокерамических поверхностей (например, «Cera-Clean»)



ВНИМАНИЕ

- Не выполняйте чистку прибора, если он работает. Установите поворотные ручки газовой и электрической конфорок в положение «0».
- Если на стеклянной поверхности появится трещина, сразу же отключите прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током. Обратитесь в сервисный центр.



СОВЕТ

- Компоненты варочной панели рекомендуется мыть вручную, а не в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки железные губки.
- Не используйте для чистки парогенераторы.

5 СООБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ, ПОЛОМКИ

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВЫ ВИДИТЕ, ЧТО:	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Розжиг конфорок: При нажатии на ручки не появляются искры	• Проверьте, подключена ли варочная панель к электросети. • Проверьте, не загрязнены ли свечи розжига. • Проверьте, не загрязнены ли конфорки, правильно ли они собраны. • Если варочная панель прикреплена к столешнице, убедитесь, что крепежные зажимы не перекутились. • Проверьте, на месте ли стоят уплотнительные шайбы под поворотными ручками.
При нажатии одну ручку искры появляются сразу на всех конфорках	- Это нормальное явление. Система розжига – централизованная, поэтому искры появляются на всех конфорках одновременно.
Искры появляются, но конфорка не загорается.	• Проверьте, не пережат ли шланг, идущий от патрубка на приборе. • Проверьте, что длина шланга от патрубка приборе составляет менее 2 м. • Проверьте, открыта ли подача газа. • Если вы используете резервуары или баллоны с газом, убедитесь, что они не опустели. • При первом использовании прибора или после замены газового баллона, подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд, чтобы газ дошел до конфорок. • Проверьте, не заблокирован ли инжектор, в противном случае прочистите его при помощи булавки. • Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.
При розжиге пламя появляется, но исчезает, когда ручку отпускают.	• По упору надавите на поворотную ручку и удерживайте ее в этом положении несколько секунд после появления пламени. • Проверьте, правильно ли установлены компоненты конфорок. • Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками стоят на месте. • Не допускайте в помещении сильных сквозняков. • Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.
При минимальной мощности пламя гаснет или остается слишком большим.	• Не допускайте в помещении сильных сквозняков. • Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»). Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газовой сети (природный газ). • Проверьте, правильно ли настроены ретардеры (см. раздел «Изменение типа газа»).
Пламя горит неравномерно	• Проверьте, не загрязнены ли конфорки, инжекторы под ними, компоненты конфорок и т.д. • Проверьте, достаточно ли газа в баллоне.

6 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

	Блюдо	Время	Высокая мощность	Центральная конфорка	Кольцо внешнее
СУПЫ	Бульоны Густые супы	8-10 мин	х	х	
РЫБА	Рыбный бульон Зажаренная на гриле	8-10 мин 8-10 мин	х		х х
СОУСЫ	Голландский, Беарнский Бешамель, Аврора	10 мин			
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат Приготовленный горох Помидоры «Провансаль» Подрумяненный картофель Паста	25-30 мин 15-20 мин	х х	х х х	
МЯСО	Стейк Тушеное мясо под соусом (бланкет), Особуко Жаренные птичьи грудки Турнедо	90 мин 10-12 мин 10 мин	 х	х	
ЖАРЕНИЕ	Чипсы Фриттеры		х х		
ДЕСЕРТ	Рисовый пудинг Фруктовый компот Блины Шоколад Заварной крем Кофе (маленький кофейник)	25 мин 3-4 мин 3-4 мин 10 мин		х	х х х
РАЗНОЕ	Паэлья	25 мин		х	

7 РЕКОМЕНДАЦИИ

Розжиг с системой безопасности	- Для запуска системы безопасности подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд после появления пламени. - Если электричество отключено, Вы можете зажечь конфорку при помощи спичек: поднесите спичку к конфорке и одновременно нажмите на поворотную ручку этой конфорки.
Использование посуды	- На газовых и электрической конфорках необходимо всегда использовать устойчивую, жаропрочную посуду с плоским дном. - Используйте посуду подходящего размера: диаметр дна посуды должен быть равен или быть больше диаметра электрической конфорки.
Общее обслуживание	- Регулярно очищайте конфорки: это необходимо для их правильной работы и для обеспечения стабильного и ровного пламени. - Проверяйте, не загрязнились ли свечи розжига. Тщательно вытрите крышки и головки конфорок, прежде чем ставить их на место. - По завершению чистки прибора положите на стеклянную поверхность лист впитывающей бумаги, чтобы убрать следы влаги.
Советы	- Как только вода начнет кипеть, уменьшите интенсивность пламени, чтобы вода не переливалась за край посуды. - Для экономии энергии накрывайте кастрюлю крышкой.



СОВЕТ

Внимательно прочтите брошюру с инструкциями, чтобы получить более подробную информацию.

8 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Материалы, используемые для упаковки данного прибора, могут быть переработаны. Утилизируйте упаковку в соответствующие контейнеры, предоставленные муниципальными властями – примите участие в переработке и защите окружающую среду.

Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.

Переработка электроприборов, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об утилизации этого изделия обратитесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды

9 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, авторизованным производителем.

При звонке в сервисный центр сообщите полные сведения о приборе (модель, тип, серийный номер). Эту информацию Вы можете найти на заводской табличке, прикрепленной к прибору (Рис. 01).

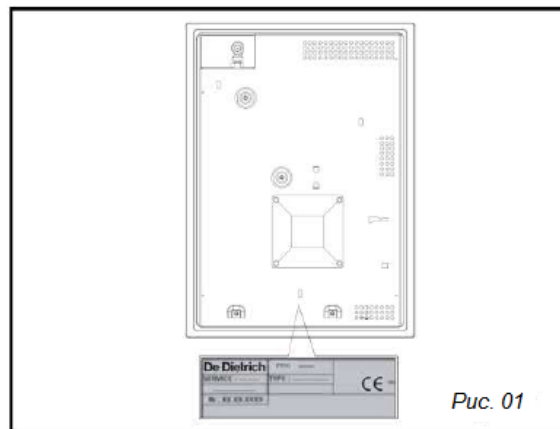


Рис. 01

ФИРМЕННЫЕ ЗАПЧАСТИ

При проведении технического обслуживания просите устанавливать только **сертифицированные оригинальные запчасти**.

