

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

КОМБИНИРОВАННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ (индукционно-газовая)

DPI 7602

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
Окружающая среда.....	6
Описание прибора.....	7
Установка прибора.....	8
Выбор места установки	8
Перед установкой.....	8
Советы для установки вровень со столешницей.....	9
Установка над ящиком, посудным шкафом или духовым шкафом.....	9
Установка над посудомоечной машиной.....	11
Подключение к электросети.....	12
Подключение к газовой сети.....	13
Изменение источника газа.....	15
Свойства газа	17
Использование прибора.....	19
Описание варочной панели.....	19
Описание панели управления	19
Включение газовых конфорок.....	20
Посуда для газовых конфорок.....	21
Включение зон индукции	22
Защита от детей	22
Функция Clean Lock.....	22
Описание элементов управления	23
Настройка таймера.....	23
Функция «Затраченное время».....	24
Посуда для зоны индукции.....	25
Ежедневный уход за прибором.....	28
Обслуживание прибора.....	28
Сообщения системы, поломки.....	29
Советы по приготовлению.....	31
Советы по приготовлению на индукционной панели.....	31
Советы по приготовлению на газовой варочной панели.....	32
Рекомендации.....	33
Сервисный центр.....	34

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 шкафу 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.
- Не рекомендуется использовать предохранительные устройства для варочных панелей.
- **ВНИМАНИЕ:** всегда следите за процессом приготовления. Даже краткий по времени процесс должен осуществляться при постоянном наблюдении.
- **ВНИМАНИЕ:** в случае повреждения стекла индукционной зоны:
 - сразу же отключите все конфорки и нагревательные элементы и отключите прибор от сети электропитания;
 - не прикасайтесь к поверхности прибора;
 - не используйте прибор.

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.



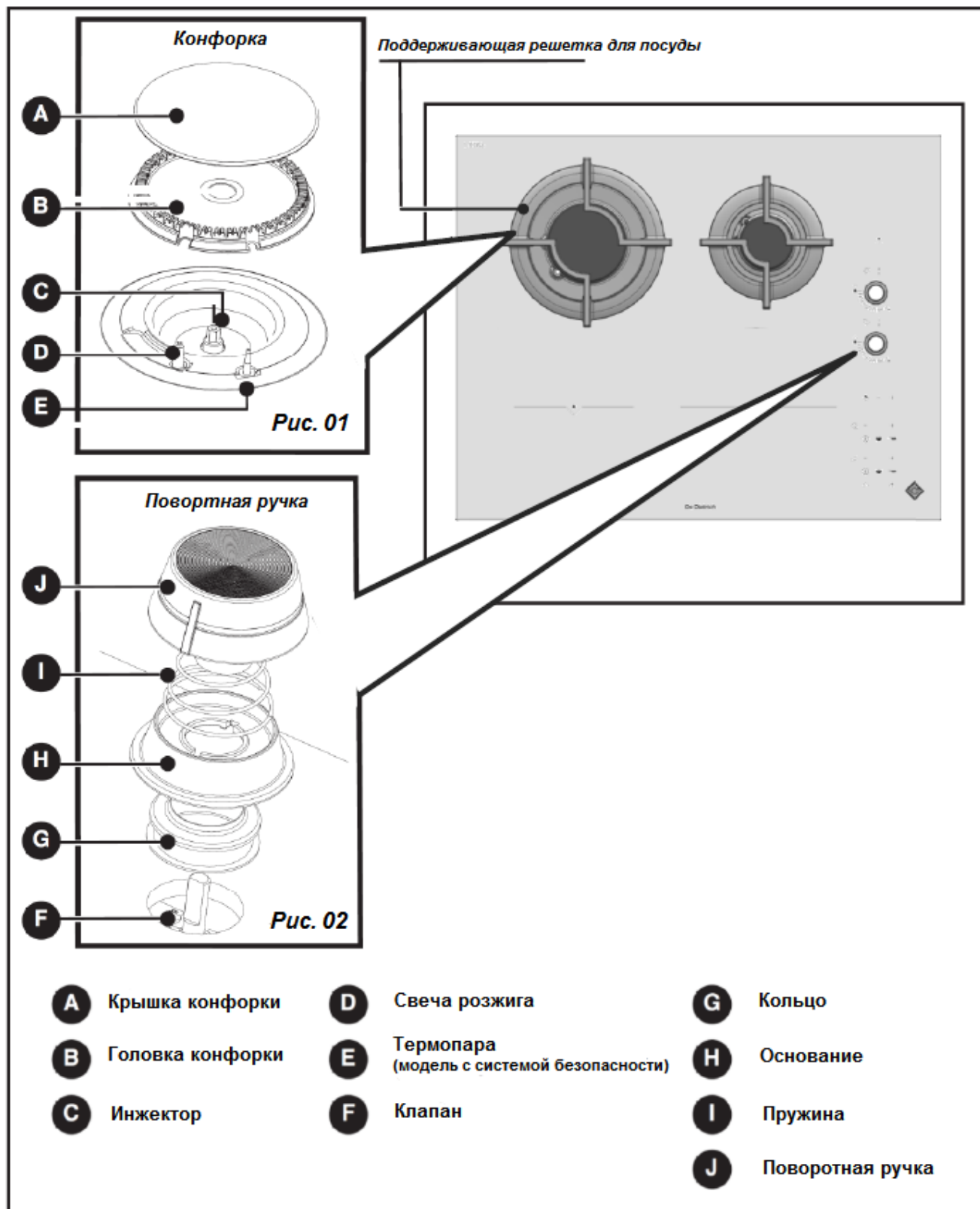
Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.

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.

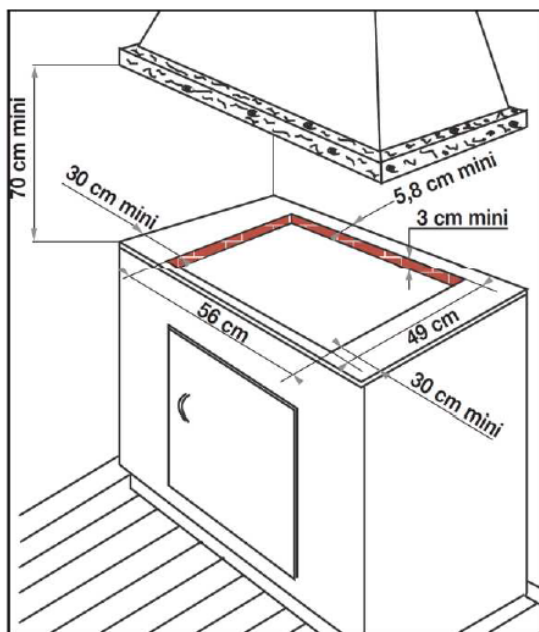
1 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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
Для стандартного шкафа	56 см	49 см	в зависимости от шкафа
Общие габариты над столешницей	65 см	51,5 см	5 см
Общие габариты под столешницей	55,5 см	47,8 см	5,8 см

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Варочная панель встраивается в столешницу нижнего шкафа кухонного гарнитура, при этом толщина столешницы должна составлять не менее 3 см, 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).

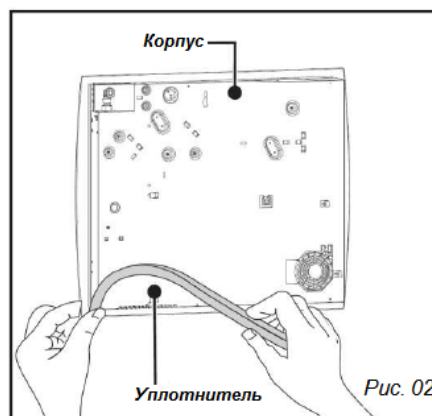
Если под варочную панель устанавливается горизонтальный элемент кухонного гарнитура, то его надлежит устанавливать на расстоянии 10-15 см ниже верхнего края столешницы. В любом случае, хранить спреи и контейнеры под давлением в каких-либо отсеках гарнитура под варочной панелью строго запрещается (см.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

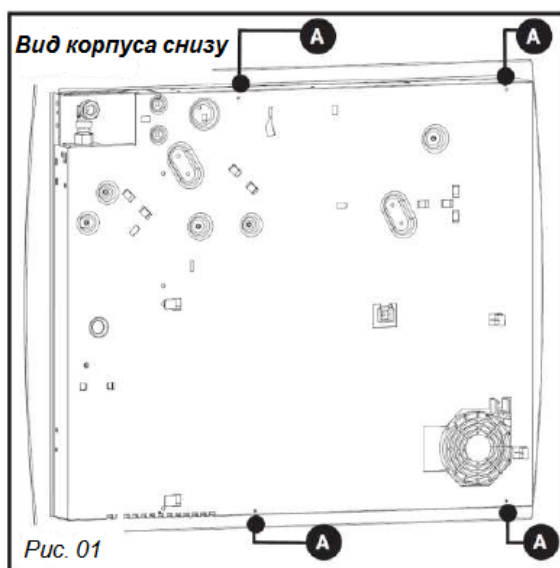
- Снимите конфорочные решетки, крышки и головки, запомнив при этом их расположение.

- 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.
- 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»).

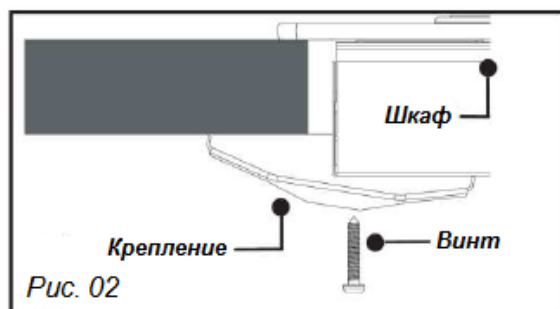


2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

СОВЕТЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВРОВЕНЬ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ



A Крепежные отверстия



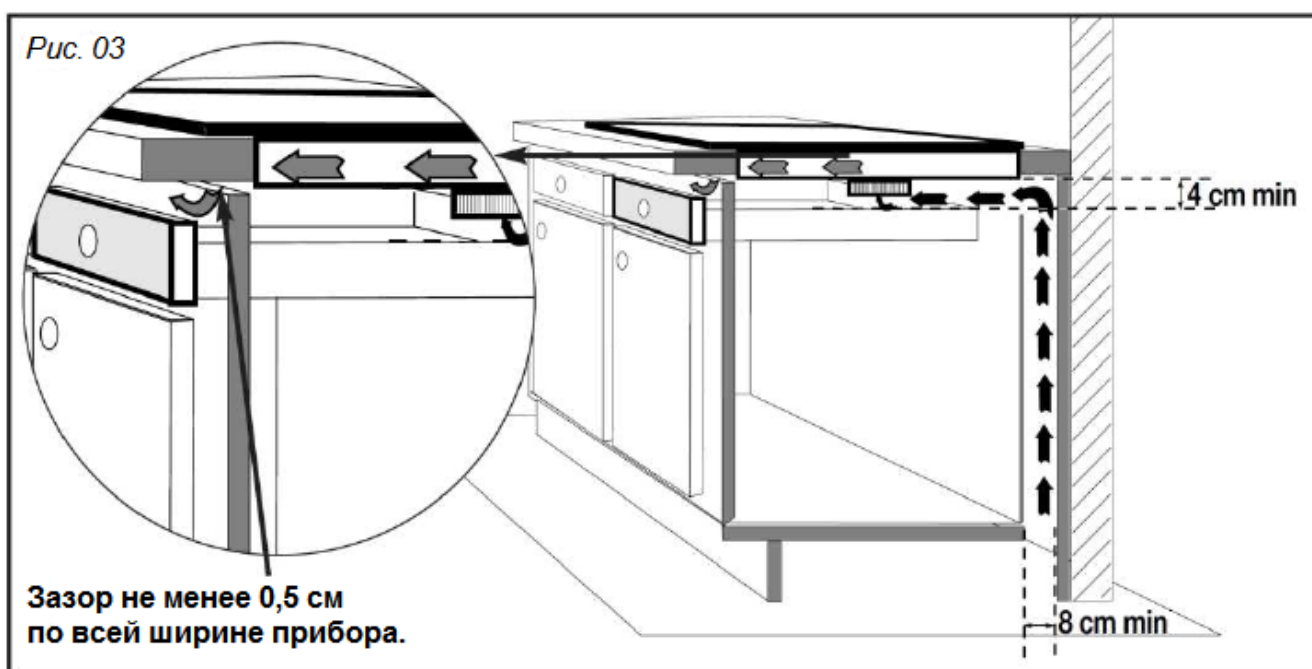
По желанию Вы можете закрепить варочную панель при помощи входящих в комплект поставки крепежей (4 шт.) и винта (Рис. 02), которые устанавливаются в 4 углах корпуса прибора). **Используйте отверстия, предназначенные для крепления, в соответствии с рисунком слева (Рис. 01).**

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

УСТАНОВКА НАД ЯЩИКОМ, ПОСУДНЫМ ШКАФОМ ИЛИ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- Над пустым шкафом или ящиком (Рис. 03)

Для обеспечения вентиляции оставьте за шкафом пространство не менее 8 см, а также зазор в 0,5 см по всей ширине шкафа.



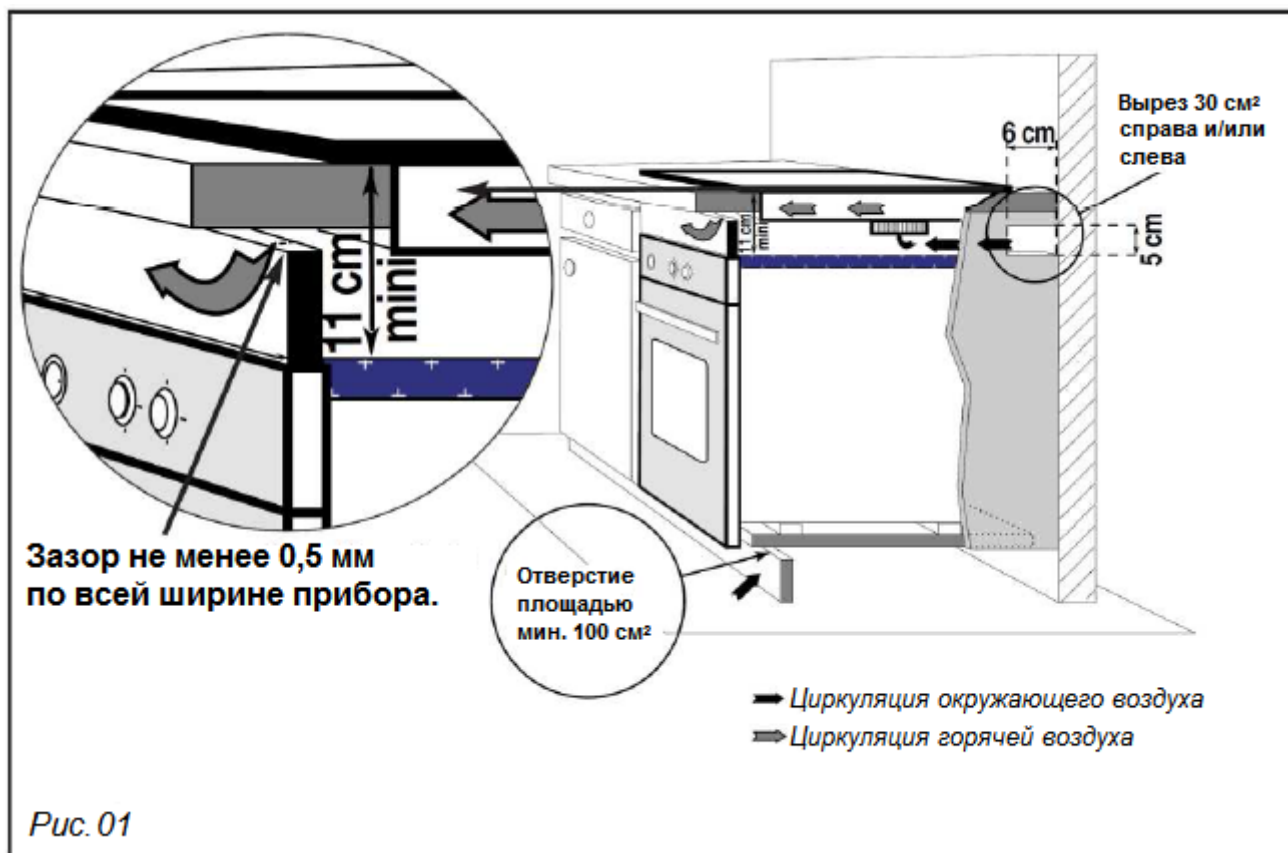
2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА НАД ЯЩИКОМ, ПОСУДНЫМ ШКАФОМ ИЛИ ДУХОВЫМ ШКАФОМ (продолжение)

- Над духовым шкафом (Рис. 01)

Духовой шкаф должен быть установлен на **небольшой** высоте от пола. В передней части прибора должен иметься зазор 0,5 см по всей ширине шкафа, а также воздухоприемное отверстие площадью не менее 30 см² в задней части шкафа. Если духовой шкаф не оснащен вентиляционной системой с фронтальным воздухоприемным отверстием, между духовым шкафом и варочной панелью необходимо установить изоляционную панель (можно заказать у продавца приборов).

Если духовой шкаф оснащен функцией пиролизической очистки, **запрещается** использовать варочную панель во время цикла пиролиза.



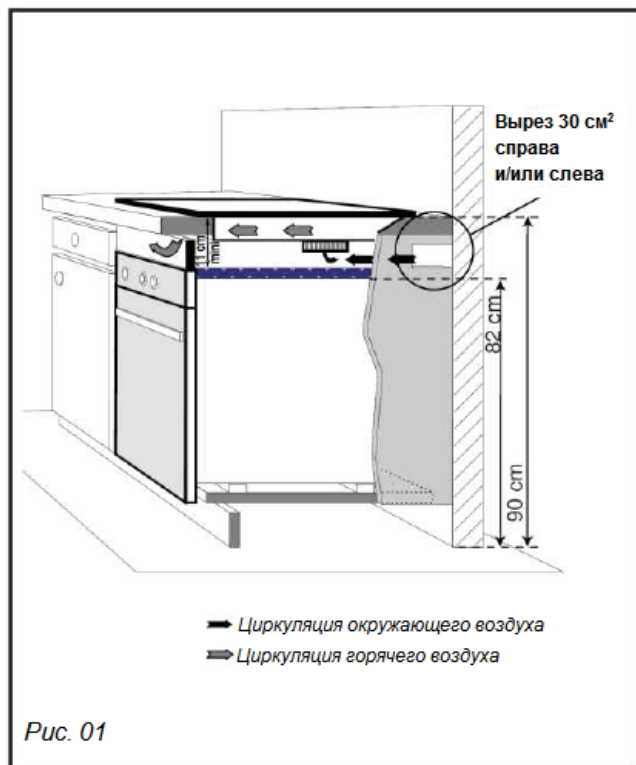
2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА НАД ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНОЙ

Варочную панель можно установить над посудомоечной машиной, при условии соблюдения следующих мер безопасности:

- Столешница посудомоечной машины должна располагаться на высоте не менее 90 см.
- На верхнюю часть посудомоечной машины необходимо установить изоляционную панель, чтобы вентилятор варочной панели не затянули частицы термоизоляции машины. Данную панель Вы можете приобрести в сервисном центре.
- Необходимо обеспечить минимальный приток свежего воздуха, чтобы вентилятор варочной панели мог в достаточной мере охлаждать внутренние электронные компоненты.

Рекомендуется сделать отверстие площадью 30 см² в задней части одной из сторон корпуса (Рис. 01).



2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

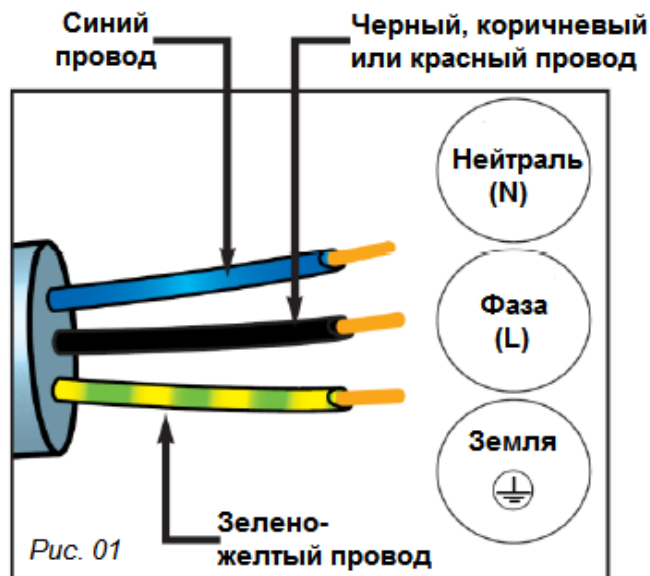
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается к электросети при помощи стандартного кабеля питания с вилкой с 3 контактами сечением 1,5 мм² каждый (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) подключается к клемме заземления на варочной панели, и также должен быть подключен к клемме заземления Вашей электросети.

- После установки прибора вилка должна оставаться легкодоступной.

- При подключении проводов к источнику питания обращайте внимание на цвет каждого провода (Рис. 01).

Поперечное сечение кабеля	
	220-240 В – 50 Гц
Кабель H05VVФ	3 контакта, 1 из них - заземление
Поперечное сечение контактов, мм ²	1,5
Предохранитель	16 А



Примечание

- Защитный контакт (зеленый/желтый) подключен к клемме заземления  на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления  Вашей электросети.
- При повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист, чтобы избежать каких-либо рисков.
- Если варочная панель не подключена к заземлению или провод заземления поврежден, то в случае какого-либо инцидента или связанных с ним последствий производитель не несет ответственность ни при каких обстоятельствах.

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 следите, чтобы место его установки не захламблилось.

Система подключения к газовой сети должна соответствовать действующим нормам страны, в которой осуществляется подключение.

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

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из 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.

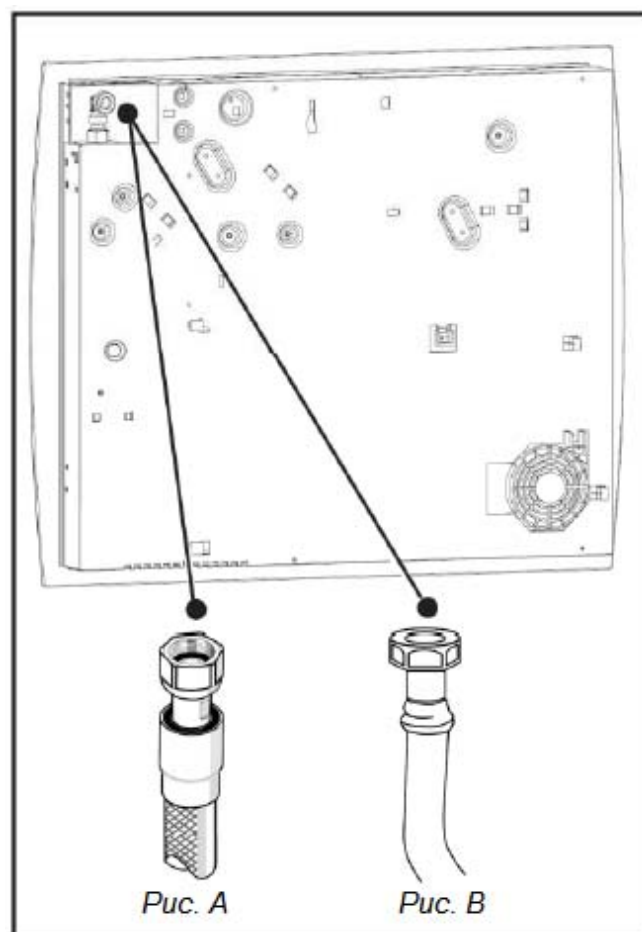
- **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с **резьбовыми соединителями** (соответствующего стандарту NF D 36-121); срок службы такого шланга не ограничен (*Рис. А*).

- **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 3 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).



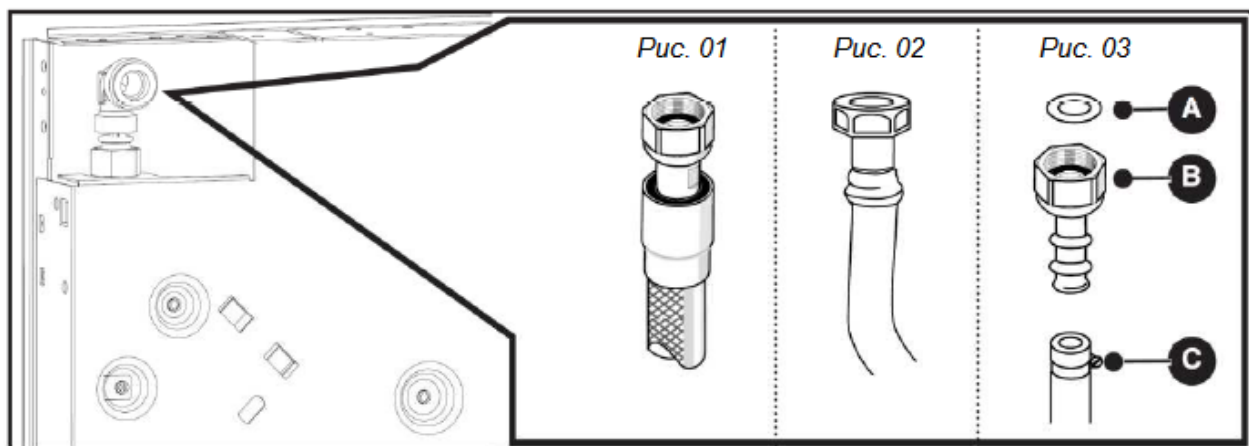
СОВЕТ

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 комплект не входит)

(В) Переходник (в комплект не входит)

(С) Хомут (в комплект не входит)



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). Во Франции требуется использовать шланг или трубу с маркировкой «NF

Gaz» 

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 прилагающегося ключа выкрутите инжекторы на дне каждой выемки и убедите их (Рис. 01).
- Установите инжекторы, подходящие для нового типа газа, как указано в таблице характеристик в конце данного раздела. Для этого:
 - закрутите вручную, пока инжектор не встанет на место;
 - установите на инжектор прилагающийся ключ;
 - на пластине основания карандашом нарисуйте линию, как показано на Рис. 02;
 - проверните ключ по часовой стрелке таким образом, чтобы линия появилась на другой стороне ключа (Рис. 03).



ВНИМАНИЕ

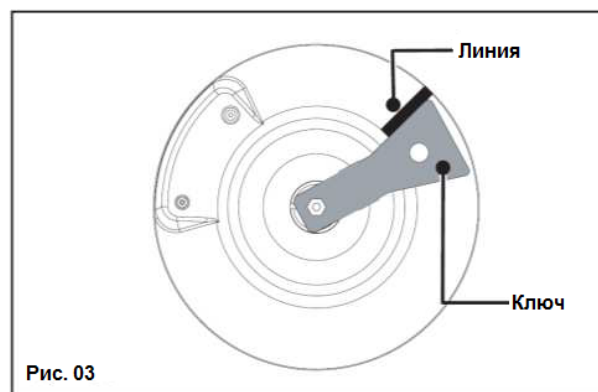
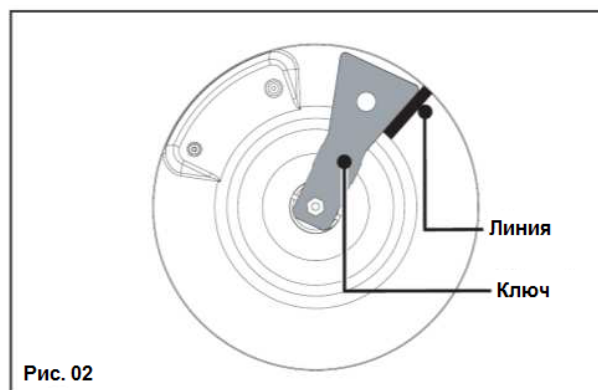
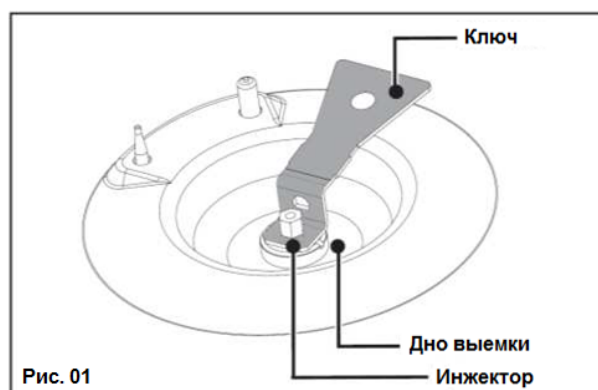
Не выходите за указанные пределы, иначе Вы можете повредить прибор.

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.



СОВЕТ

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



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**.

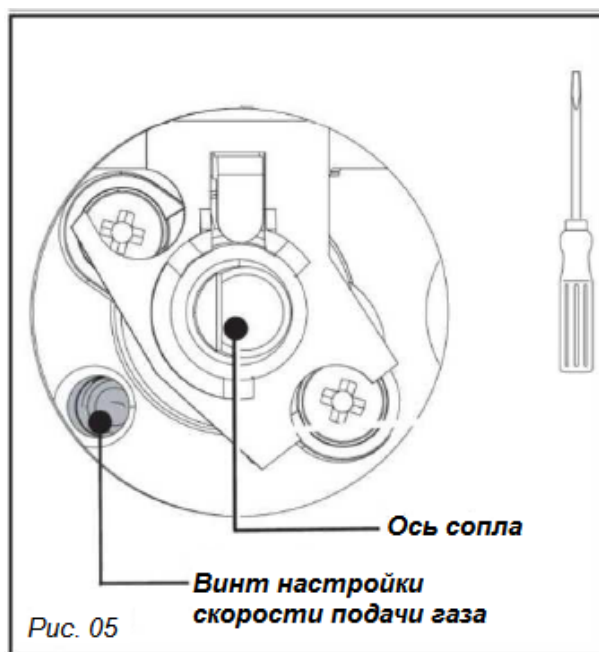
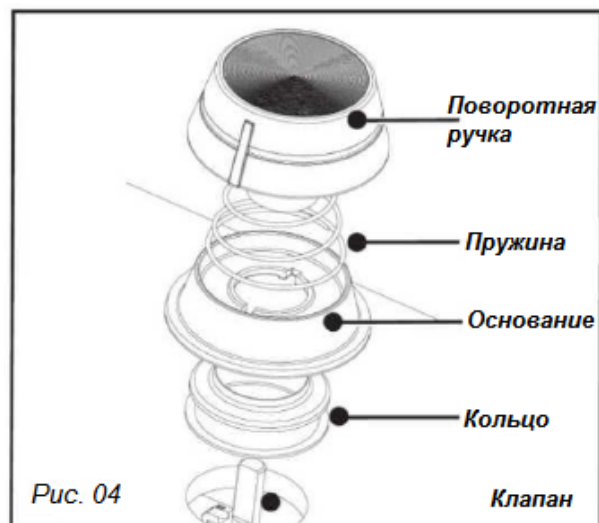
- Установите на место ручку.
- Зажгите конфорку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

- 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

• Свойства газа

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE-PL LT	FR
Прибор предназначен для установки: FRкат.: I12E+3+ CH –ES – IT – PTкат.: I12H3+ CY – EE – P L.....кат.: I12H3B/P LTкат.: I2H Производительность в час: 25 мбар при 15°C до 1013 мбар	Бутан G30 28-30 мбар	Пропан G31 37 мбар	Природный газ G20 20 мбар	Природный газ G25 25 мбар
Среднескоростная конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	88A 3,15 0,830 229 229	88A 3,1 0,830 225 225	137 3,10 0,870 295 295	137 3,10 0,870 343 343
Высокоскоростная конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	62 1,50 0,620 109 109	62 1,50 0,620 107 107	94 1,50 0,615 143 143	94 1,50 0,615 166 166
60 см варочная панель с 2 газовыми конфорками Общий приток тепла (кВт) Максимальная производительность (г/ч) (л/ч)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

FR – Франция
 CH – Швейцария
 ES – Испания

IT – Италия
 PT – Португалия
 CY – Кипр

EE – Эстония
 PL – Польша
 LT – Литва

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

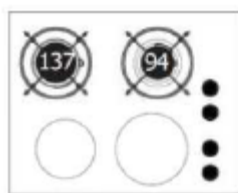
• Маркировка на инжекторах

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

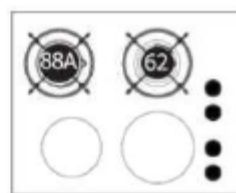
Номер нанесен на каждый инжектор.



Природный газ



Бутан / Пропан



Рабочее напряжение	22-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	
- модель с 2 индукционными зонами	3200 Вт (1)
Размеры прибора:	
- Ширина	600 мм
- Глубина	518 мм
Вес:	11,4 кг
- Размеры шкафа:	
- Ширина	549 мм
- Высота	59 мм
- Глубина	470 мм

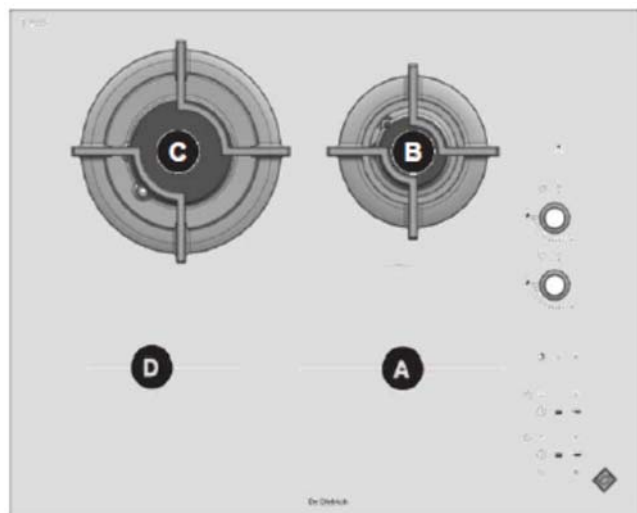
(1) Показатель мощности нагрева приведен в качестве примера. Он зависит от типа и формы посуды.

Подлежит изменениям.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Модель с 2 газовыми конфорками и 2 индукционными варочными зонами



(A) Индукционная варочная зона диаметром 210 мм – 3100 Вт

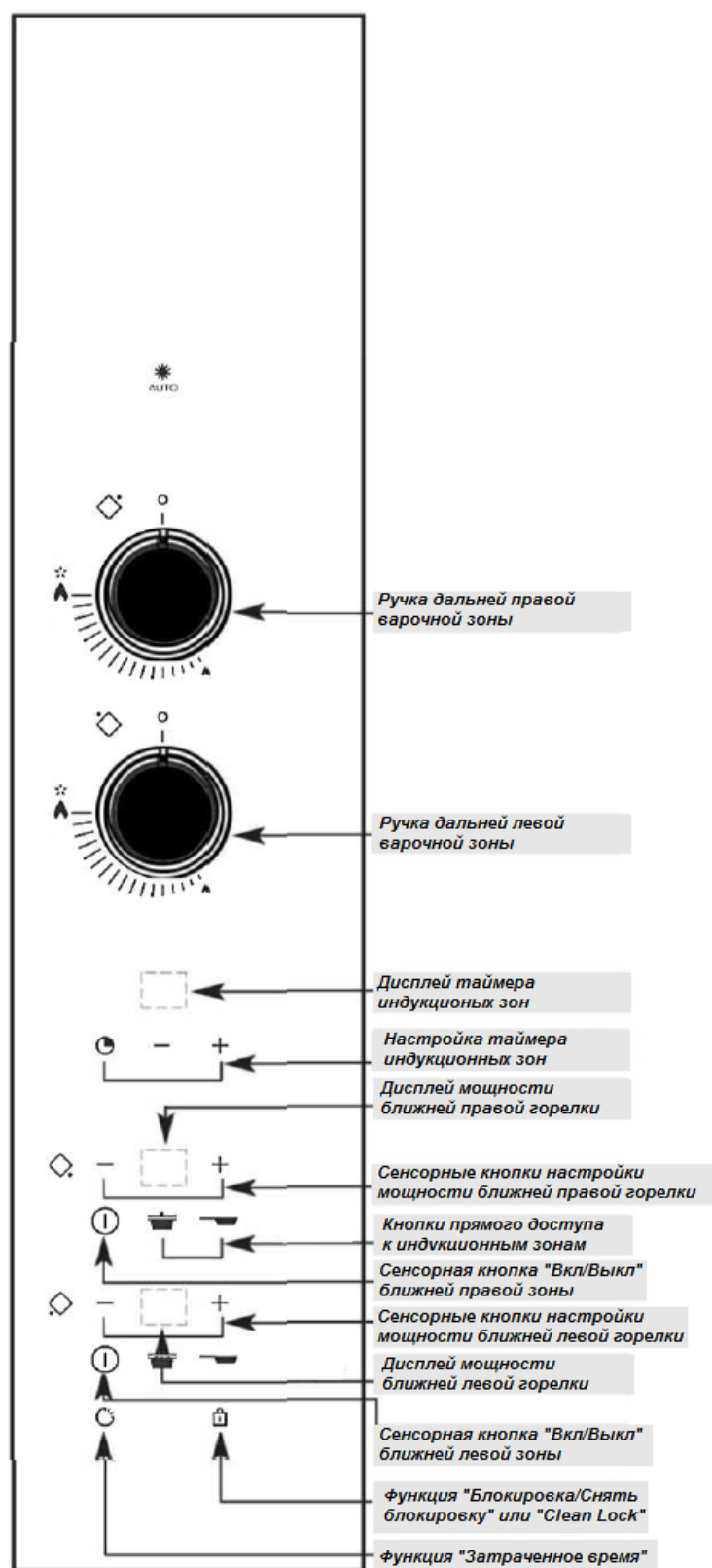
(B) Среднескоростная конфорка 1,5 кВт (*)

(C) Высокоскоростная конфорка 3,1 кВт (*)

(D) Индукционная варочная зона диаметром 160 мм – 2200 Вт

(*) Мощность при использовании природного газа G20

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



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, правая задняя конфорка ).

Ручки управления варочной панели оснащены встроенной системой поджига.

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

метки 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 поло-

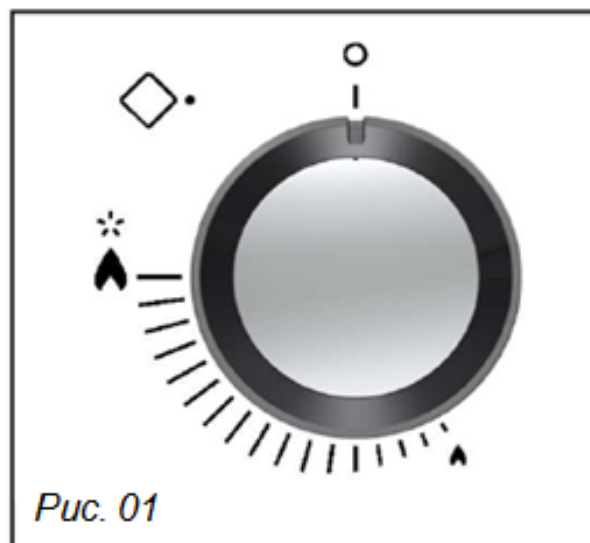
жений между символами  и .



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

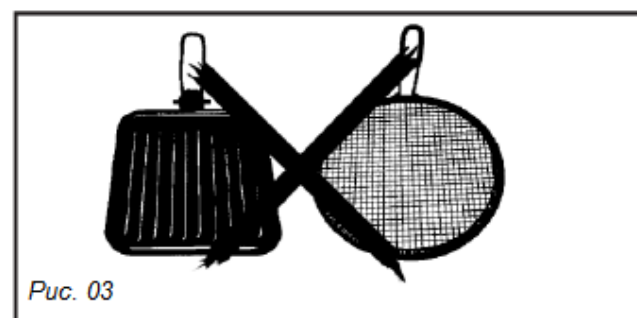
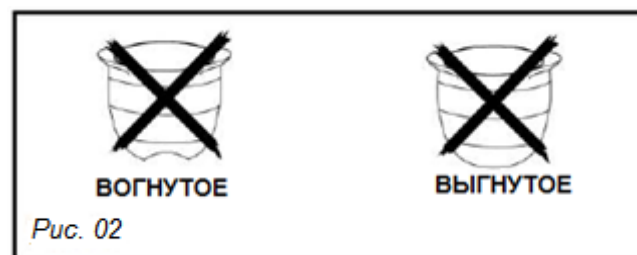
ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

- Какую конфорку использовать для Ваших кастрюль?

Большая горелка, высокая скорость	Малая горелка, средняя скорость
от 18 до 28 см	от 12 до 20 см
Жарение, Кипячение	Соусы, Разогрев

- 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, сковороды-гриль или сотейники с ножками, которые могут прикасаться к стеклянной поверхности прибора.

Общая мощность: $1,5 + 3,1 = 4,6 \text{ кВт}$
 $4,6 \text{ кВт} \times 2 = 9,2 \text{ м}^3 \text{ в час}$ (минимальный приток воздуха).



СОВЕТ

- 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 (требуется минимум $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ входящего воздуха на каждый кВт мощности газовой варочной панели).

Например: 60 см варочная панель с 2 газовыми конфорками.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН ИНДУКЦИИ

Чтобы использовать сенсорную кнопку функции...

Поместите палец точно на выбранную сенсорную кнопку и не убирайте его, пока на дисплее не появится новая настройка.

• Включение и настройка мощности

Мощность нагрева данной варочной панели составляет от 50 Вт до 2800 Вт или 3100 Вт (модели с 1 индукционной варочной зоной). Настройка минимальной мощности – 1, а максимальной – 15.

- Для включения варочной зоны **нажмите** на сенсорную кнопку .

- Вы также **можете**:

- Нажмите , чтобы выбрать настройку **50** (Кипячение).

- Нажмите , чтобы выбрать настройку **7** (Слабое кипение).

- Нажмите «+» или «-», чтобы установить необходимый уровень мощности.

Последняя команда всегда имеет приоритет.

• Программируемый прямой доступ к любой варочной зоне

- Когда индукционная варочная зона отключена, **нажмите** и удерживайте сенсорную кнопку , а затем нажимайте на сенсорную кнопку «+» до тех пор, пока не достигнете нужного уровня мощности (например, уровня мощности 5).

Сделанная настройка будет принята как актуальная, если в течение 2 секунд Вы не нажмете на какую-либо другую кнопку.



Совет

Чтобы выполнить настройку быстрее, дольше держите палец на сенсорной кнопке.

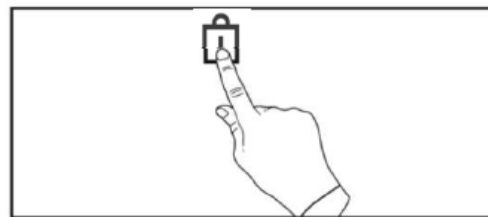


Совет

При использовании максимальной мощности на одной из варочных зон мощность второй зоны будет автоматически ограничена, как будет показано на дисплее.

• ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

• БЛОКИРОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Элементы управления можно заблокировать:

- когда прибор выключен (для чистки),
- или во время его работы (варочная панель продолжает начатый процесс, настройки на дисплее остаются активными).

Для обеспечения Вашей безопасности, сенсорная кнопка отключения всегда будет преобладать над функцией блокировки и отключать подачу питания на прибор.

- **Нажмите** и удерживайте  в течение 3-4 секунд.

Через несколько секунд появится и погаснет светящаяся точка . Если при заблокированной варочной панели нажать на какую-либо сенсорную кнопку, загорится символ  .

• СНЯТИЕ БЛОКИРОВКИ

- **Нажмите** и удерживайте  в течение 3-4 секунд. Светящаяся точка  исчезнет.

• ФУНКЦИЯ CLEAN LOCK

- Эта функция позволяет временно заблокировать прибор, чтобы провести его чистку.

Для активации функции **Clean Lock**:

- Варочная панель должна быть выключена.

- **Коротко** нажмите на сенсорную кнопку .

Прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать индикатор.

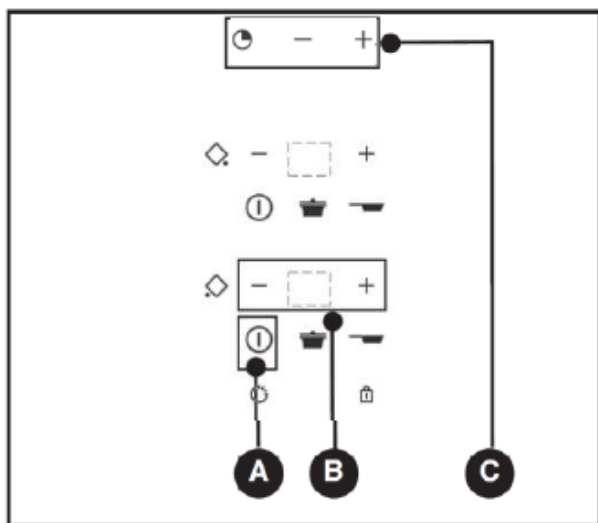
- Через определенный промежуток времени блокировка автоматически отключится. Прозвучит двойной звуковой сигнал, индикатор погаснет.



Совет

Не забудьте снять блокировку перед тем, как вновь использовать прибор (см. «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ: СНЯТИЕ БЛОКИРОВКИ»).

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ



- (А) Сенсорные кнопки включения / выключения
- (В) Сенсорные кнопки уровня мощности
- (С) Сенсорные кнопки таймера

• ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на сенсорную кнопку ① зоны, которую Вы хотите включить.

Мигающий символ «0» звуковой сигнал свидетельствуют о том, что зона активирована. Теперь Вы можете установить необходимый уровень мощности.

Если Вы не выберете уровень мощности, варочная зона автоматически отключится.

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на сенсорную кнопку ① работающей зоны или нажимайте на кнопку регулировки мощности «-», пока на дисплее не отобразится символ «0»

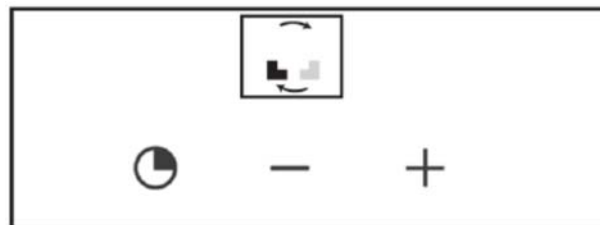
• НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Для установки уровня мощности от 1 до 15 (максимальная мощность = 15) нажимайте сенсорную кнопку «-» или «+».

Когда прибор включен, Вы можете сразу перейти к максимальному уровню мощности, нажав сенсорную кнопку «-».

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Таймер доступен для всех варочных зон, но использовать может только для одной из них за раз.



Для выбора варочной зоны, для которой Вы хотите включить таймер, несколько раз нажмите на сенсорную кнопку ①.

Таймер можно установить только для уже используемой варочной зоны.

• Чтобы установить таймер:

- Включите варочную зону и настройте уровень мощности.

- Установите на данную варочную зону вращающийся символ.

- При помощи кнопок «+» и «-» установите время. В подтверждение Ваших действий на дисплее загорится точка.

Обратный отсчет времени начнется только в том случае, если на варочной зоне установлена посуда.

По завершении процесса приготовления варочная зона отключится, таймер покажет значение «0», и Вы услышите звуковой сигнал.

- Для отключения звукового сигнала нажмите сенсорную кнопку «+» или «-».

• Чтобы изменить настройку таймера:

- Нажмите сенсорную кнопку «+» или «-».

• Чтобы остановить таймер:

- Нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте одновременно кнопки «+» и «-» таймера или кнопку «-», пока не высветится значение «0».

• Чтобы сменить варочную зону, на которой используется таймер:

- Остановите действующий таймер.

- Несколько раз подряд нажмите на кнопку ① и назначьте новую варочную зону.

ФУНКЦИЯ «ЗАТРАЧЕННОЕ ВРЕМЯ»

Эта функция показывает время, которое прошло с того момента, когда для выбранной варочной зоны в последний раз выполнялась настройка мощности.

Для использования данной функции нажмите на сенсорную кнопку . На дисплей таймера будет выведен показатель прошедшего времени для выбранной варочной зоны.

Если Вы хотите завершить процесс приготовления в определенное время, нажмите на кнопку , а через 5 секунд нажмите на таймере на кнопку «+», чтобы увеличить значение необходимой Вам длительности приготовления. В течение 3 секунд на дисплее времени ничего не будет происходить, а затем будет выведено оставшееся время приготовления. Ваш выбор будет подтвержден звуковым сигналом. Данная функция может использоваться как с таймером, так и без него.

Примечание: если на дисплей выведено время, то в течение 5 секунд после нажатия на кнопку  изменить его будет нельзя. Но по истечению этого времени Вы сможете настроить длительность приготовления.

ПОСУДА ДЛЯ ЗОНЫ ИНДУКЦИИ

• **Какая посуда подходит лучше всего?**

Вероятно, у Вас уже есть кастрюли и сковороды, которые подходят для индукционных варочных панелей.

- **Эмалированные стальные кастрюли и сковороды с или без антипригарного покрытия:** кастрюли кассероль, фритюрницы, сотейники или сковороды-гриль.

- **Чугунные сковороды и кастрюли:** старайтесь не двигать сковородой по поверхности прибора, чтобы не поцарапать стеклокерамическое покрытие, или выбирайте посуду с покрытым эмалью основанием.

- **Кастрюли из нержавеющей стали, которые можно безопасно использовать с технологией индукции:** большая часть кастрюль и сковород из нержавеющей стали можно использовать на индукционных варочных зонах (сотейники, кастрюли кассероль, сковороды, фритюрницы).

- **Алюминиевые кастрюли со специальным дном:** выбирайте посуду с плоским, толстым дном, которое обеспечивает более равномерное приготовление (тепло распространяется лучше).

- Логотип «Класс индукции»

Для использования с технологией индукции не подходит только стеклянная, терракотовая, алюминиевая посуда без специального дна, а также посуда из меди и некоторых видов немагнитной нержавеющей стали. Рекомендуем выбирать посуду с толстым, плоским дном.

При покупке кухонной посуды убедитесь, что на упаковке присутствует данный логотип (см. далее); он гарантирует, что посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.



В данной брошюре приводится список кухонной утвари, что Вам было проще сделать выбор.

- Индикатор остаточного тепла

После интенсивного использования варочная зона может в течение нескольких минут оставаться горячей.

На дисплее будет гореть символ **H**. Не прикасайтесь к обозначенным зонам, пока данный символ не погаснет.

• **Какую посуду использовать не рекомендуется?**

Стеклянную, керамическую, глиняную, алюминиевую без особого дна, медную и из определенных видов немагнитной нержавеющей стали.

• **Тест на пригодность посуды**

Благодаря своей передовой технологии, варочная панель может распознавать большую часть кухонной посуды. Поместите кастрюлю на варочную зону и установите, например, уровень мощности 4. Если на дисплее не появляется лишних данных, то кастрюлю использовать можно; если же дисплей мигает, то данная кастрюля не подходит для использования на индукционной варочной панели. Зачастую подходят даже кастрюли без идеально плоского дна, так как в целом оно не потеряло своей формы.

• **Функция автоматического отключения**

Автоматическое отключение является функцией безопасности. Она автоматически активируется, если Вы забыли выключить прибор:

Уровень мощности	Варочная зона автоматически отключается через:
Установлено: от 1 до 17	8 часов
от 8 до 11	2 часа
свыше 12	1 час

На дисплее соответствующей варочной зоны появляется индикатор **AS**, и приблизительно в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. индикатор **AS** будет продолжать отображаться на дисплее, пока Вы не нажмете одну из сенсорных кнопок управления для этой зоны. В подтверждение нажатия на кнопку прозвучит двойной звуковой сигнал.

ПОСУДА ДЛЯ ЗОНЫ ИНДУКЦИИ (продолжение)

- **Меры предосторожности при использовании**

- Если при приготовлении блюда Вы используете посуду с антипригарным покрытием (например, тефлоновым) и небольшого количество сливочного или растительного масла (или без него), предварительно разогрейте посуду на мощности 9 или 10. Никогда не используйте для этой цели настройку 11 или 12, т.к. это может повредить посуду.

- Не разогревайте закрытые консервные банки – они могут взорваться (применимо для любого вида приготовления).

- Рекомендуется не оставлять на варочной поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.



Примечание

Не помещайте на варочную панель предметы, не предназначенные для приготовления. Не используйте для приготовления алюминиевую фольгу и не кладите продукты, завернутые в такую фольгу, непосредственно на варочную зону. Алюминий может расплавиться и безвозвратно повредить прибор.

- **Функция безопасности «Электроника»**

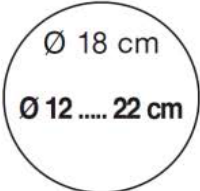
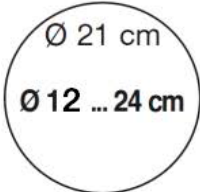
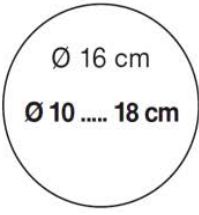
Если температура в электронных схемах становится слишком высокой, данная функция автоматически снизит выходную мощность прибора.

Функция безопасности «Пустая посуда»

Каждая варочная зона оснащена устройством безопасности, которое постоянно измеряет температуру зоны нагрева, благодаря чему риск перегрева, связанный с оставленной на варочной панели пустой посудой, сводится к минимуму.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Используйте соответствующие варочные зоны для кастрюль (в зависимости от модели)

Различная кухонная посуда	Различные функции	Небольшая посуда
Данная зона приготовления диаметром 23 см: - автоматически адаптируется к диаметру дна посуды; - обеспечивает оптимальный уровень мощности; - обеспечивает отличную проводимость тепла; - обеспечивает равномерную температуру приготовления, поэтому, вне зависимости от готовящегося блюда - большие блины, крупная рыба и пр. или большое количество небольших объектов – оно будет приготовлено равномерно.	 Ø 23 см Ø 12 26 см  Ø 18 см Ø 12 22 см  Ø 21 см Ø 12 ... 24 см	 Ø 16 см Ø 10 18 см Деликатное приготовление (соусы, кремы и т.д.). Приготовление небольшого количества или индивидуальных порций.



Примечание

Если варочная панель устанавливается на духовой шкаф (см. «Советы для установки вровень со столешницей»), то тепловой предохранитель варочной панели не позволит одновременно использовать варочную панель и функцию пиролизической очистки духового шкафа.

При использовании индукционной варочной панели не оставляйте на стеклянной поверхности предметы с магнитной полосой (кредитные карты, кассеты и т.д.).

Особое предостережение для людей с имплантами (кардиостимуляторами, инсулиновыми помпами и т.д.): индукционная варочная панель генерирует магнитное поле. В связи с этим рекомендуется обратиться к производителю импланта, чтобы определить возможную несовместимость.

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 газовых 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) - Кухонную губку
Зон индукции	- Очистите теплой водой и вытрите насухо. При необходимости, воспользуйтесь грубой стороной кухонной губки, а затем вытрите поверхность. - Для удаления устойчивых пятен используйте специальные продукты для стеклокерамических поверхностей.	- Кухонную губку - Специальные средства для стеклокерамических поверхностей (например, «Cera-Clean»)
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 перекрутились. • 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»).

5 СООБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ, ПОЛОМКИ

ВЫ ВИДИТЕ, ЧТО:	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Пламя горит неравномерно	• Проверьте, не загрязнены ли конфорки, инжекторы под ними, компоненты конфорок и т.д. • Проверьте, достаточно ли газа в баллоне.
При первых случаях использования от прибора идет неприятный запах	• Дайте каждой конфорке поработать 30 в течение минут с кастрюлей, заполненной водой.
Варочная панель издает негромкие щелкающие звуки	• Это нормальное явление. Причиной звуков является распределение энергии между двумя зонами индукции.
В процессе приготовления поворотные ручки нагреваются	• На конфорках, расположенных близко к поворотным ручкам, используйте посуду меньшего диаметра. Посуду большого диаметра ставьте на большие конфорки, расположенные дальше от ручек. • Ставьте посуду в центр конфорки. Посуда не должна нависать над поворотными ручками.
Серия замыканий или ошибка F7	• Перегрев электронных цепей. Проблема с охлаждающим вентилятором. Проверьте, правильность встраивания прибора. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

6 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ		ЖАРЕНИЕ		ВАРКА / ПОДЖАРИВАНИЕ		ВАРКА / МЕДЛ. КИПЕНИЕ		ПОДДЕРЖАНИЕ					
ДОВЕДЕНИЕ ДО КИПЕНИЯ		КИПЯЧЕНИЕ ЛЕГКОГО БУЛЬОНА		ПОДЖАРИВАНИЕ		ВАРКА / МЕДЛ. КИПЕНИЕ		В ТЕПЛОМ ВИДЕ					
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	БУЛЬОН	X		X						X	X	X	
	ГУСТОЙ СУП									X	X		
РЫБА	РЫБНЫЙ БУЛЬОН	X		X		X							
	МОРОЖЕННАЯ РЫБА							X					
СОУСЫ	ГУСТОЙ, НА ОСН.МУКИ С МАСЛОМ И ЯЙЦАМИ (БЕАРНСКИЙ,ГОЛЛАНДСКИЙ)			X				X	X	X	X	X	X
	ЦИКОРИЙ, ШПИНАТ	X										X	
ОВОЩИ	СУШЕНЫЕ ОВОЩИ	X		X		X				X			
	ВАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	X		X								X	
	ПОДРУМЯНЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	X		X				X		X			
	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	X		X				X		X			
МЯСО	РАЗМОРАЖИВАНИЕ ОВОЩЕЙ												
	ТОНКИЕ КУСОЧКИ МЯСА			X								X	
	СТЕЙК НА СКОВОРОДЕ			X									
ЖАРЕНЫЕ БЛЮДА	МЯСО-ГРИЛЬ (ЧУГУННЫЙ ГРИЛЬ)	X		X									
	ЗАМОРОЖ. КАРТ.-ФРИ	X											
ДРУГОЕ	СВЕЖ. КАРТ.-ФРИ	X											
	СКОВОРЯДКА	X							X				
	КОМПОТ								X	X			
	БЛИНЫ					X		X	X			X	
	ЗАВАРНОЙ КРЕМ					X		X	X				
	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД												X
	ДЖЕМ												X
	МОЛОКО					X		X	X				
	ЯИЧНИЦА					X		X	X				
	ПАСТА	X		X									X
	ДЕТСКОЕ ПЮРЕ	X		X								X	X
	РАГУ	X		X								X	

Максимальный уровень мощности следует использовать только для жарки и быстрого доведения до кипения

6 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

	Блюдо	Время	Тройная Корона	Скоростная	Среднеско- ростная	Вспомога- тельная
СУПЫ	Бульоны Густые супы	8-10 мин	х	х		
РЫБА	Рыбный бульон Зажаренная на гриле	8-10 мин 8-10 мин	х		х 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), Оссобуко 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	х х 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 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться:

- специалистом сервисного центра,
- или другим 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**).

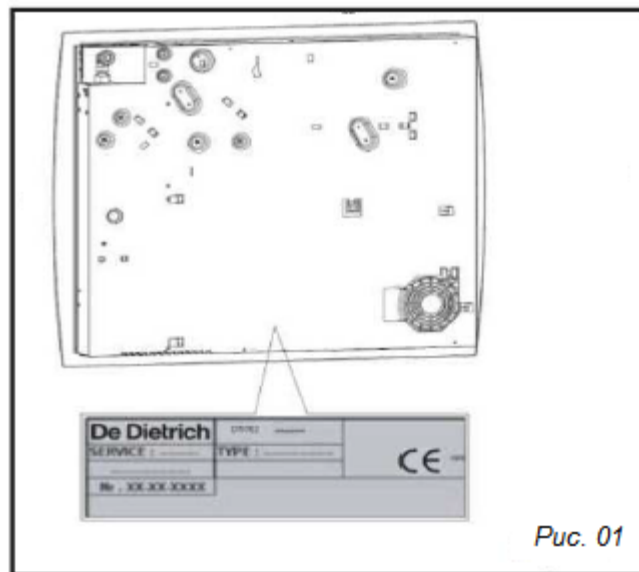


Рис. 01

ДЛЯ ЗАМЕТОК
