

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

TG1012



Brandt

Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели варочную поверхность фирмы BRANDT.

В этот прибор мы вложили все наши старания и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал Вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы добились того, чтобы он стал проще в эксплуатации.

В линейке товаров фирмы Brandt представлен широкий выбор духовых шкафов, микроволновых печей, вытяжек, кухонных плит, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок, холодильников и морозильников которые можно подобрать под Вашу новую варочную поверхность BRANDT.

Для того чтобы наша продукция наилучшим образом соответствовала Вашим требованиям, наша служба по работе с клиентами находится в Вашем распоряжении и готова ответить на Ваши вопросы и предложения (координаты приведены в конце данной брошюры).

Заходите на наш сайт www.brandt-russia.ru, где Вы найдёте весь перечень нашей продукции, а также другую полезную информацию.

BRANDT

WWW.BRANDT-RUSSIA.RU

Чтобы постоянно улучшать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетичные характеристики, связанные с техническим прогрессом.

 Важно:

Перед включением прибора прочтите внимательно это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее ознакомиться с его работой.

• Правила по технике безопасности	4
• Забота об окружающей среде	5
• Описание Вашего прибора	6
1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Выбор местоположения	7
• Встраивание	7
• Советы по встраиванию	8
• Подключение к электросети	8
• Подключение газа	9
• Замена газа	11
2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Описание Вашей варочной поверхности	15
• Включение газовых горелок	16
• Посуда для газовых горелок	17
• Посуда для электрической конфорки	18
• Включение электрической конфорки	18
3/ ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ	
• Поддержание прибора в хорошем состоянии	19
4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ	
• В процессе использования	20
5/ ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	
• Руководство по приготовлению блюд на газу	21
• Руководство по приготовлению блюд на электрической конфорке	21
6/ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ	22
7/ ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СВЯЗЬ С КЛИЕНТАМИ	
• Ремонт	23
• Связь с клиентами	24

• ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта варочная поверхность была задумана для использования частными лицами в домашних условиях.

- Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими правилами установки и использоваться исключительно в хорошо проветриваемом помещении. Ознакомьтесь с настоящим руководством, прежде чем устанавливать и использовать этот прибор.

- Приготовление блюд должно происходить под Вашим присмотром.

- Такие варочные поверхности предназначены исключительно для приготовления блюд и напитков из пищевых продуктов и не содержат элементов из асбеста.

- Этот прибор не подсоединён к устройству вывода продуктов горения. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание устройствам, обеспечивающим вентиляцию.

- Не складывайте в мебель, расположенную под Вашей варочной поверхностью, средства по уходу за прибором или воспламеняющиеся вещества (распылители или средства под давлением, бумагу, книги с рецептами...).

- Если Вы пользуетесь ящиком, расположенным под поверхностью, мы не рекомендуем Вам хранить там предметы, способные испортиться под влиянием высоких температур (пластмассовые предметы, бумагу, аэрозоли, и т.п.).

- Перед проведением ремонта отсоедините Ваш прибор от питания (электричество, газ).

- Подключая электрические приборы к розетке, расположенной в непосредственной близости от варочной поверхности, убедитесь в том, что провод питания не касается зон нагревания.

- В целях безопасности после использования варочной поверхности не забывай-

те перекрывать регулирующий газовый вентиль или кран на баллоне с газом бутаном/пропаном.

- На этих варочных поверхностях стоит маркировка CE.

- Установкой прибора должны заниматься квалифицированные специалисты.

- Перед установкой прибора убедитесь в том, что параметры местных распределительных сетей (вид и давление газа) и настройки прибора совместимы.

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, без участия лица, ответственного за их безопасность, присматривающего за ними, или дающего предварительные инструкции, относительно использования настоящего прибора.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Эта варочная поверхность соответствует требованиям нормы EN 60335-2-6 относительно нагревания мебели и принадлежит к 3 классу установки (в соответствии с нормой EN 30-1-1).



ВНИМАНИЕ

Параметры регулировки указаны на этикетке, которая находится в конверте, а также на упаковке.

Чтобы в будущем можно было легко найти характеристики Вашего прибора, советуем Вам записать их на странице «Гарантийное обслуживание и связь с клиентами» (На этой странице, также, объясняется, где можно найти эти характеристики на Вашем приборе).

В случае если на стеклянной поверхности появляется трещина, немедленно отключите прибор от сети и свяжитесь со Службой гарантийного обслуживания.

• **ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ**

- Материалы, использованные для упаковки настоящего прибора, подлежат повторной переработке. Выбрасывая их в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.

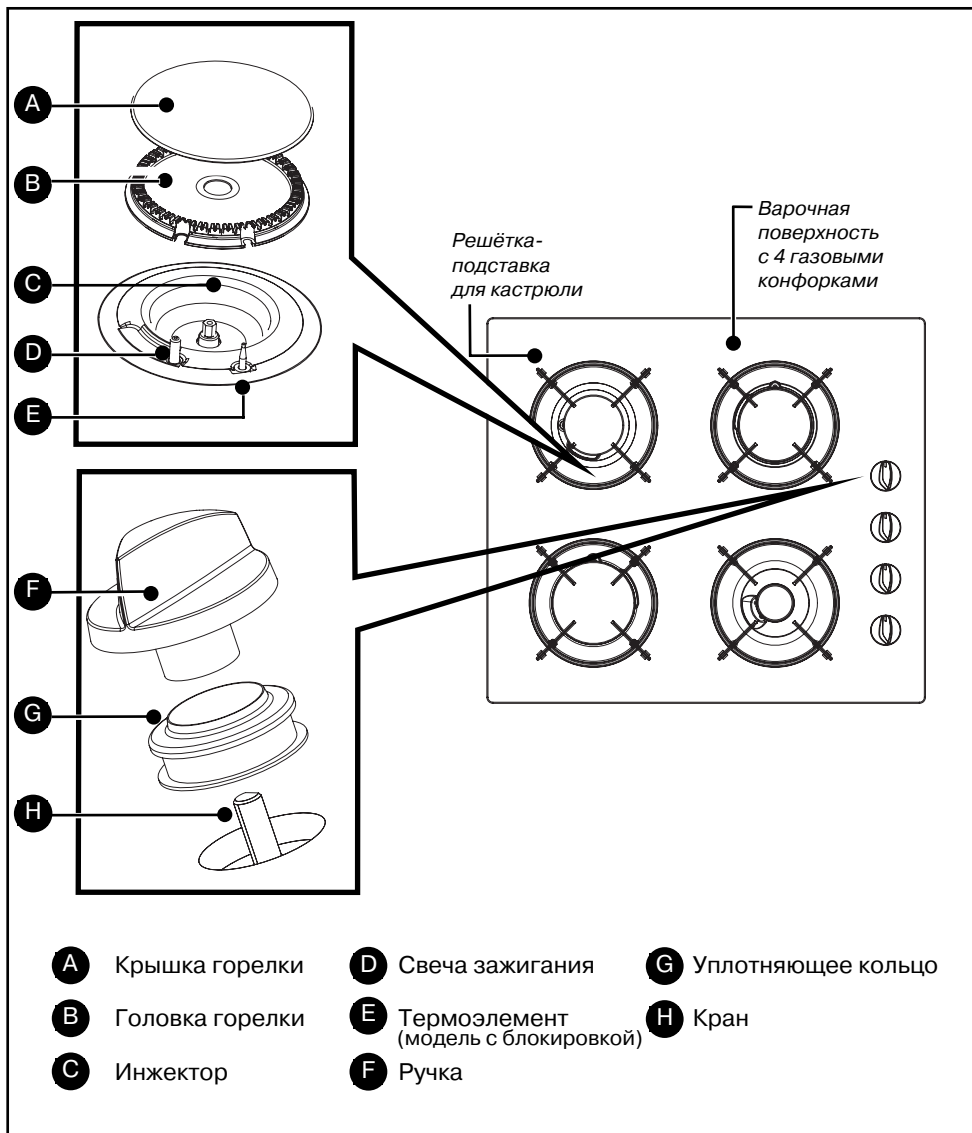


- В Вашем приборе также содержатся материалы, подлежащие повторной переработке, и именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать вместе с другими отходами.

Повторная переработка оборудования, налаженная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования. Узнайте у муниципальных властей или у продавца о месте нахождения ближайших к Вашему дому пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.

- Мы выражаем Вам свою благодарность за сотрудничество в деле защиты окружающей среды.

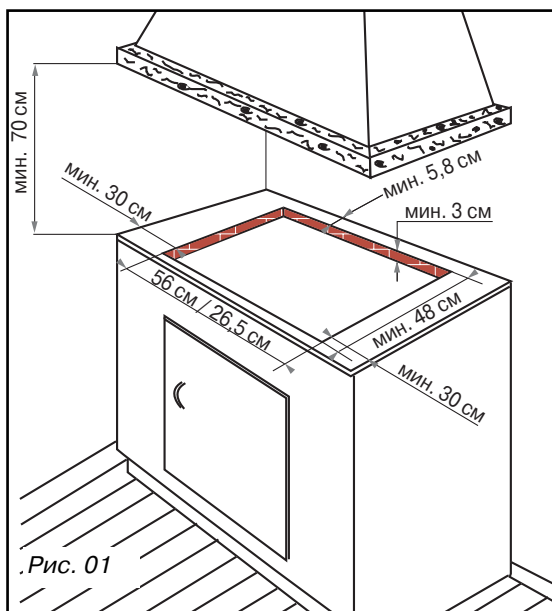
• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Совет

Это руководство по установке и эксплуатации действительно для нескольких моделей. Могут существовать незначительные различия в деталях и оборудовании Вашего прибора и варочной поверхности, описанной в настоящем руководстве.

1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА



ПРИБОР				
	Ширина	Глубина	Толщина	Модель
Стандартный вырез в мебели	56 см	49 см	В зависимости от мебели	60 см
Стандартный вырез в мебели	26,5 см	49 см	В зависимости от мебели	30 см
Наружные размеры над рабочей поверхностью	71 см	52,2 см	5 см	60 см
	31 см	51 см	5 см	30 см
Наружные размеры под рабочей поверхностью	55,4 см	47 см	5,1 см	60 см
	26 см	47 см	5,1 см	30 см

• ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Ваш прибор должен быть встроен в опорную мебельную плиту толщиной минимум 3 см, сделанную из термостойкого материала или покрытую таким материалом.

Чтобы не затруднять работу с посудой, ни слева, ни справа от варочной поверхности не должно быть мебели или стенок ближе чем на расстоянии 30 см.

Если горизонтальная перегородка расположена под варочной поверхностью, она должна находиться на расстоянии 10-15 см ниже рабочей поверхности. В любом случае не храните пульверизаторы и средства, находящиеся под давлением, в отделении под варочной поверхностью (см. раздел «Правила техники безопасности»).

• ВСТРАИВАНИЕ

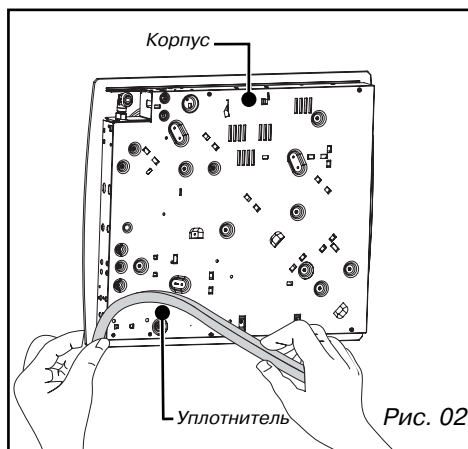
Перед установкой варочной поверхности для обеспечения герметичности между столом и рабочей поверхностью приклейте уплотнительную прокладку, находящуюся в конверте:

Руководствуйтесь схемой (Рис. 01).

- Снимите решётку-подставку под кастрюлю, крышки горелок и головки горелок, запомнив их положение.

- Поверните варочную поверхность лицом к себе и осторожно, чтобы не повредить ручки и свечи зажигания, поместите её над выемкой в мебели.

- Чтобы обеспечить герметичность между варочной поверхностью и рабочей поверхностью приклейте уплотнитель из пеноматериала, по внешнему контуру варочной поверхности (Рис. 02)



• СОВЕТЫ ПО ВСТРАИВАНИЮ

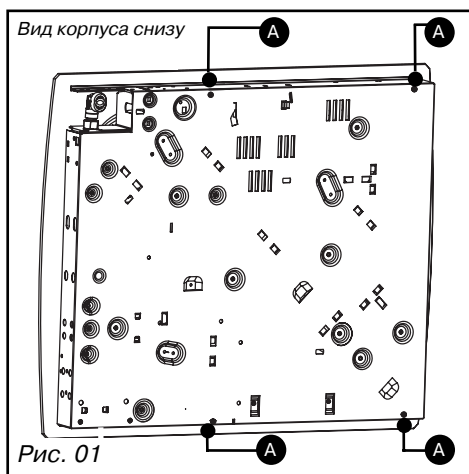


Рис. 01

A Отверстия для фиксации

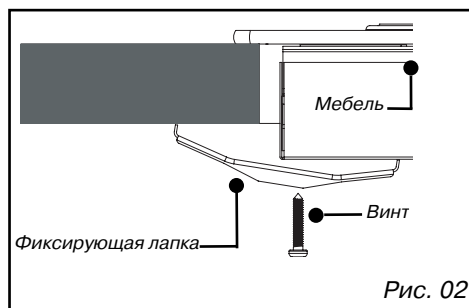


Рис. 02

- Поместите варочную поверхность в выемку в мебели, немного потянув её к себе.

- Расставьте на места головки горелок, крышки горелок и решётки-подставки под кастрюли.

Подсоедините варочную поверхность к источнику газу (см. раздел «Подключение к источнику газа») и к электросети (см. раздел «Подключение к электросети»).

- Вы можете заблокировать поверхность по Вашему желанию с помощью фиксирующих лапок, поставляемых вместе с винтами (рис. 02), по углам корпуса. **Используйте отверстия, специально предусмотренные для этого и обозначенные на рисунке выше** (Рис. 01).

- Перестаньте закручивать винт тогда, когда фиксирующая лапка начнёт деформироваться.

Не пользуйтесь при этом гайковёртом.

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Ваш прибор должен быть подключен к монофазной сети 220-240 В ~ с помощью 2-х полярной розетки + заземление в соответствии с нормой CEI 60083 или посредством всеполюсного размыкающего устройства согласно действующим правилам.

После установки прибора к розетке должен остаться свободный доступ.

Сечение используемого кабеля

Сечение используемого кабеля	
	220-240В ~ – 50 Гц
Кабель H05V2V2F – T90 Исходные данные SAV: 77x9060	3 проводника, из которых 1 - заземление
Сечение проводников в мм ²	1
Предохранитель	10 А



Внимание

Заземленный провод (зелёно/жёлтый) соединяется с заземляющим зажимом ⊕ прибора и должен быть соединён с заземляющим зажимом ⊕ устройства. Предохранитель устройства должен быть рассчитан на 10 А. Если кабель питания повреждён, его следует заменить другим кабелем или специальным комплектом, имеющимся в распоряжении производителя или его службы гарантийного обслуживания.



Совет

При использовании газовой варочной поверхности выделяется тепло и повышается влажность в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте хорошее проветривание на Вашей кухне: оставляйте открытыми отверстия естественной вентиляции или установите механическое вентилирующее устройство (механическую вытяжку). Интенсивное и продолжительное использование варочной поверхности может вызвать потребность в дополнительном проветривании; например, посредством открывания окна или более эффективной аэрации; путём увеличения мощности механической вытяжки, если таковая есть в наличии. (минимальное количество поступающего воздуха должно быть 2 м³/ч на кВт мощности газа).

Пример: 60 см – 4 газовые горелки
Суммарная мощность:

0,85+1,5+2,25+3,1=7,7кВт

7,7 кВт x 2 = 15,4 м³/ч миним. количества.

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

• Предварительные рекомендации

Если Ваша варочная поверхность установлена над духовым шкафом или если в результате близости к другим нагревательным приборам существует риск нагревания соединительных шлангов, очень важно, чтобы эти шланги были жёсткими.

Если используется гибкий шланг или мягкая труба (в случае с газом бутан), они не должны вступать в контакт с подвижными частями мебели или пролегать в месте, где может возникнуть препятствие для прохождения газа.

Подсоединение к источнику газа должно происходить в соответствии с положениями, действующими в стране, в которой устанавливается прибор.

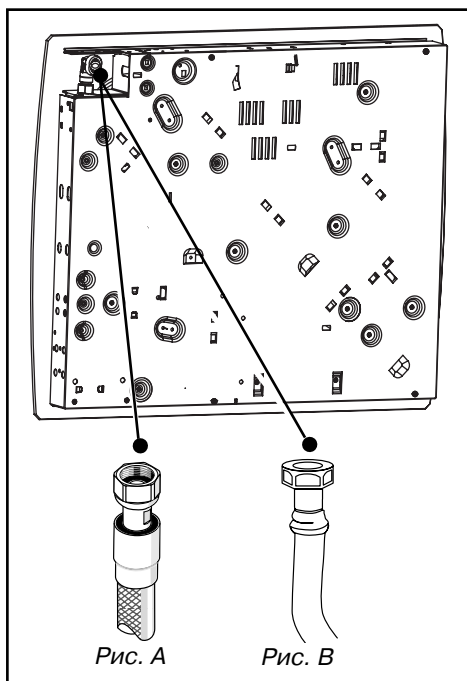
• Газ, подаваемый через трубопровод подачи природного газа

Для Вашей безопасности Вам необходимо выбрать один из 3 нижеприведенных способов подсоединения:

- **Подсоединение с помощью жёсткой медной трубы** с завинчивающимися механическими насадками (газовая норма G 1/2). Выполните подсоединение прямо на конце колена, идущего к прибору.

- **Подсоединение с помощью гибкого металлического волнообразного шланга (из нержавеющей стали)** с завинчивающимися механическими насадками (в соответствии с нормой NF D 36-121), срок службы которого неограничен (рис. А).

- **Подсоединение с помощью гибкого резинового шланга**, усиленного завинчивающимися механическими насадками (в соответствии с нормой NF D 36-103), срок службы которого составляет приблизительно 10 лет (рис. В).



Внимание

Если при подсоединении источника газа к Вашей варочной поверхности Вам придется поменять направление локтя, идущего к прибору:

- ① **Поменяйте уплотнительное кольцо**
- ② **Закрутите гайку колена, не превышая усилие свинчивания 17 Н.м.**

1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

• Газ, поставляемый в баллонах или резервуарах (газ бутан/пропан)

Для Вашей безопасности Вам необходимо выбрать один из 3 способов подключения:

- **Подсоединение с помощью жёсткой медной трубы** с завинчивающимися механическими насадками (газовая норма G 1/2). Выполните подсоединение прямо на конце колена, идущего к прибору.

- **Подсоединение с помощью гибкого металлического волнообразного шланга (из нержавеющей стали)** с завинчивающимися механическими насадками (в соответствии с нормой NF D 36-125), срок службы которого неограничен (рис. 01).

- **Подсоединение с помощью гибкого резинового шланга**, усиленного завинчивающимися механическими насадками (в соответствии с нормой XP D 36-112), срок службы которого составляет приблизительно 10 лет (рис. 02).

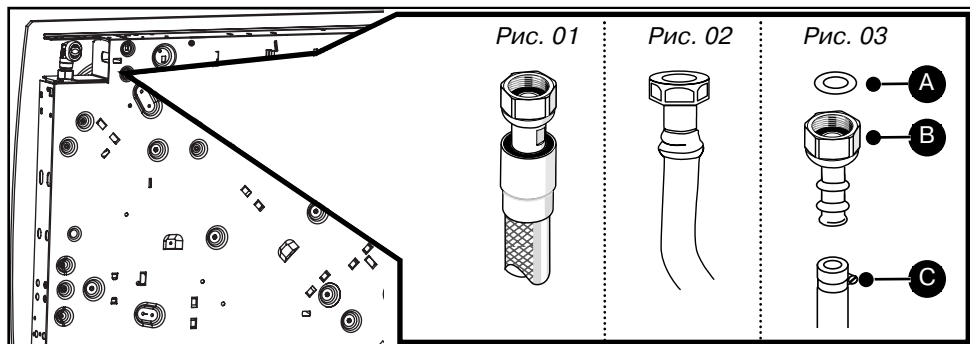
В данной установке используется мягкий шланг с зажимными хомутами (в соответствии с нормой XP D 36- 110), срок службы которого составляет 5 лет. В этом случае необходимо использовать наконечник и не забыть поставить уплотнитель между наконечником и коленом варочной поверхности (рис. 03).

Совет

Наконечник и прокладку можно получить в службе гарантийного ремонта.

Внимание

Закручивайте наконечник, не превышая усилие свинчивания 25 Н.м.



- A** Уплотнительное кольцо (не входит в комплект с прибором)
- B** Наконечник (не входит в комплект с прибором)
- C** Зажимный хомут (не входит в комплект с прибором)

Внимание

Все мягкие шланги и гибкие рукава, срок службы которых ограничен, не должны быть в длину более 2 метров и должны быть видны на всём их протяжении. До наступления даты окончания эксплуатации (обозначенной на рукаве) их необходимо заменять. Каким бы ни был выбранный способ подсоединения, после установки убедитесь в его герметичности с помощью мыльной воды.

Во Франции Вы должны использовать шланг или рукав со штампом



• ЗАМЕНА ГАЗА



Внимание

Ваш прибор поставляется с предварительной настройкой на природный газ. Инжекторы, необходимые для бутана /пропана, находятся в конверте с настоящим руководством.

При каждой замене газа Вы должны последовательно:

- Адаптировать подключение под новый вид газа
- Поменять инжекторы
- Отрегулировать малый газ в кранах

• **Адаптировать подключение под новый вид газа:** Обратитесь к разделу «Подключение к источнику газа».

• **Поменять инжекторы, выполняя следующие действия:**

- Снимите решётки, крышки и головки со всех горелок.
- Открутите с помощью ключа, поставляемого в комплекте с прибором, инжекторы, расположенные в глубине каждого цилиндра и уберите их (рис. 01).
- Поставьте на их место подходящие газовые инжекторы в соответствии с маркировкой на инжекторах и таблицей параметров газа, представленной в конце настоящей главы. Для этого:
 - Закрутите их сначала вручную до блокировки инжектора.
 - Затем вставьте на инжектор ключ.
 - Начертите карандашом линию на пластинке горелки в указанном месте (рис. 02)
 - Поверните ключ по часовой стрелке так, чтобы начерченная Вами линия оказалась с другой стороны ключа (рис. 03)



Внимание

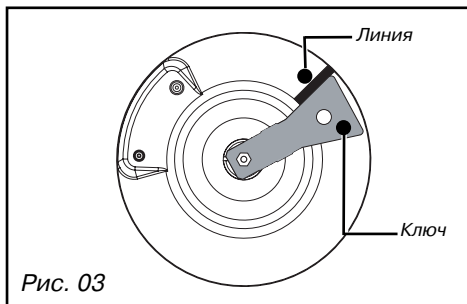
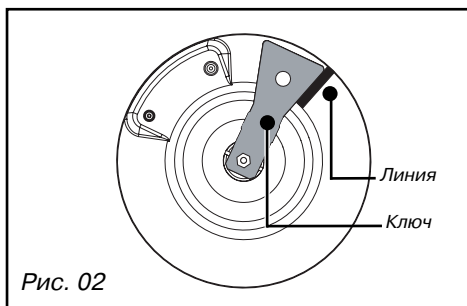
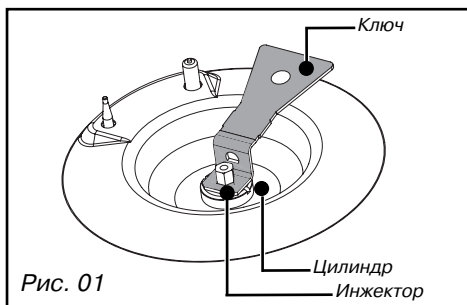
Не превышайте это ограничение. Вы можете повредить прибор.

- Установите на место головки горелок, крышки и решётки-подставки под кастрюли.



Совет

При каждой замене газа сделайте отметку в нужной графе на этикетке, вложенной в конверт с инструкцией. Обратитесь к соответствующему разделу «Подключение к источнику газа».



1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

• **Отрегулируйте малый газ в кранах:** они находятся под ручками (рис. 04).

- Произведите эти действия с каждым из кранов
- Снимите ручки и уплотнительные кольца, потянув их вверх.

- **Переход с природного газа на бутан /пропан.**

- С помощью маленькой плоской отвёртки **закрутите винт из жёлтой меди**, регулирующий подачу газа (рис. 05) **по часовой стрелке.**

- Установите на место уплотнительные кольца и ручки, обращая внимание на их расположение, и убедитесь в том, что ручки хорошо углублены.

- **Переход с бутана/пропана на природный газ.**

- С помощью маленькой плоской отвёртки **раскрутите винт из жёлтой меди**, регулирующий подачу газа (рис. 05), **сделав 2 оборота против часовой стрелки.**

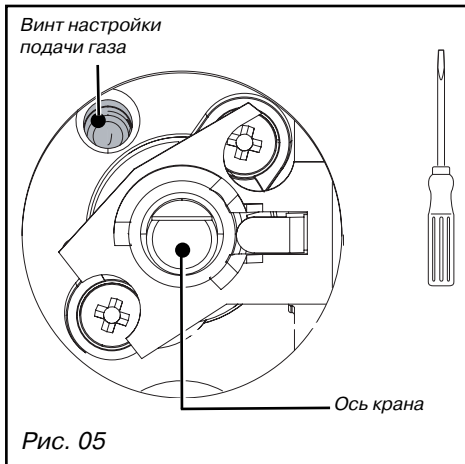
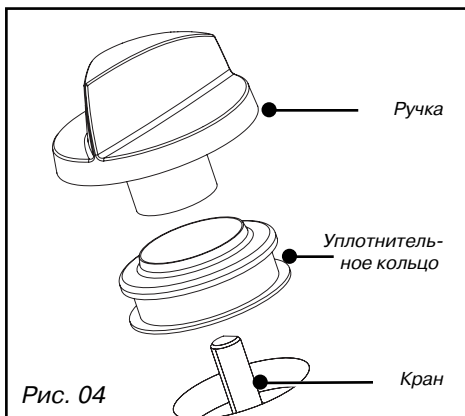
- Установите на место ручку.
- Зажгите газ в горелке в максимальной позиции и перейдите в позицию малого газа.

- Опять снимите ручку, затем **поверните регулирующий винт по часовой стрелке** до самой низкой позиции стоящей перед полным затуханием огня.

- Установите на место уплотнительное кольцо и ручку.

- Осуществите несколько переходов от максимального уровня до минимального: **пламя не должно затухать.** Если огонь тухнет, открутите регулирующий винт так, чтобы получить хорошую устойчивость пламени.

- Установите на место головки горелок, крышки и решётки-подставки под кастрюлю.



1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

• *Настройка инжекторов*

МАРКИРОВКА НА ИНЖЕКТОРАХ

В таблице рядом указано размещение инжекторов в Вашем приборе, в зависимости от используемого газа.

Каждый номер отмечен на инжекторе.



Пример:
маркировка 95
на инжекторе.

Варочная поверхность 60 см 3 газовых горелки + 1 электрическая конфорка

Природный газ	Газ бутан/пропан
 1R	 7R
137 	88A 

Варочная поверхность 60 см 4 газовых горелки

Природный газ	Газ бутан/пропан
 1R	 7R
137 	88A 

Варочная поверхность 30 см 2 газовых горелки

Природный газ	Газ бутан/пропан
	
	

1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

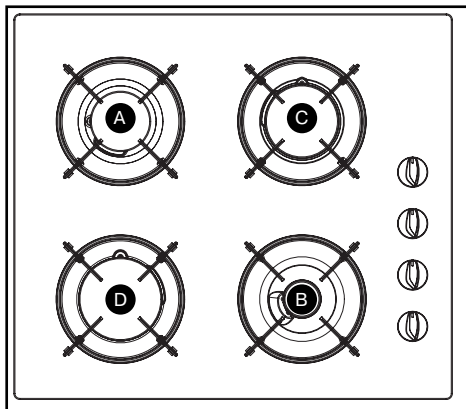
• Характеристики газа

Прибор, предназначенный для	Бутан	Пропан	Природный газ	Природный газ
установки во Франции.....кат: I12E+3+	G 30	G 31	G 20	G 25
Расход в час при 15°C при 1013 мбар	28-30 мбар	37 мбар	20 мбар	25 мбар
Конфорка с большим расходом газа				
Маркировка на инжекторе	7R	7R	1R	1R
Номинальный расход тепла (кВт)	2,15	2,15	2,25	2,25
Сокращённый расход тепла (с блок. и без неё)(кВт)	0,830		0,870	0,870
Расход в час (г/ч)	156	154		
Расход в час (л/ч)			214	249
Конфорка со значительным расходом газа				
Маркировка на инжекторе	88A	88A	137	137
Номинальный расход тепла (кВт)	3,10	3,10	3,10	3,10
Сокращённый расход тепла (с блок. и без неё)(кВт)	0,830		0,870	0,870
Расход в час (г/ч)	225	221		
Расход в час (л/ч)			295	343
Конфорка со средним расходом газа				
Маркировка на инжекторе	62	62	94	94
Номинальный расход тепла (кВт)	1,50	1,50	1,50	1,50
Сокращённый расход тепла (с блок. и без неё)(кВт)	0,620		0,615	0,615
Расход в час (г/ч)	109	107		
Расход в час (л/ч)			143	166
Вспомогательная конфорка				
Маркировка на инжекторе	45	45	6A	6A
Номинальный расход тепла (кВт)	0,70	0,70	0,85	0,85
Сокращённый расход тепла (с блок. и без неё)(кВт)	0,300		0,350	0,350
Расход в час (г/ч)	51	50		
Расход в час (л/ч)			81	94
Варочная поверхность с 4 газовыми конфорками				
Общий расход тепла (кВт)	7,45	7,45	7,70	7,70
Максимальный расход (г/ч)	541	532		
			733	852
Варочная поверхность 3 + 1 электрическая конфорка 1500 Вт быстрого нагрева				
Общий расход тепла (кВт)	5,95	5,95		
Максимальный расход (г/ч)	432	425	6,20	6,20
			590	686
Варочная поверхность с 2 газовыми конфорками				
Общий расход тепла (кВт)	4,60	4,60		
Максимальный расход (г/ч)	334	328	4,60	4,60
			438	509

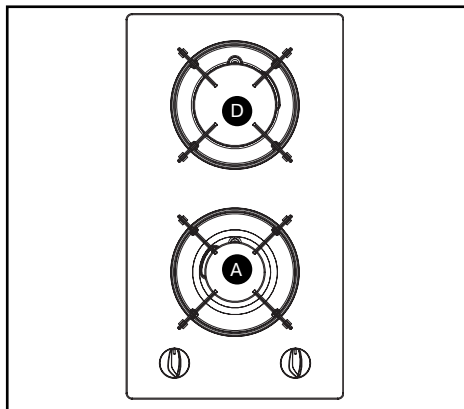
*блокировка

• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

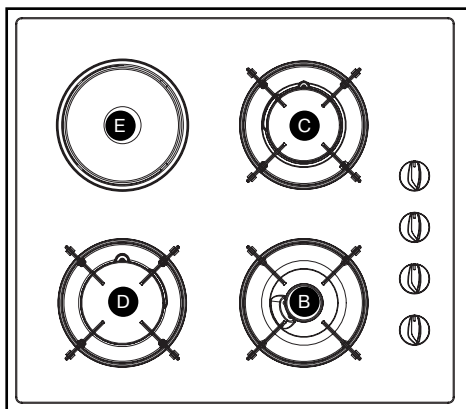
Модель с 4 газовыми конфорками TG*/*



Модель с 2 газовыми конфорками TG*/*



Модель 3+1 электрическая конфорка TG*/*




- A** Конфорка со средним расходом газа 1,50 кВт (*)
- B** Вспомогательная конфорка 0,85 кВт (*)
- C** Конфорка с большим расходом газа 2,20 кВт (*)
- D** Конфорка со значительным расходом газа 3,10 кВт (*)
- E** Электрическая конфорка диаметром 145 – 1,5 кВт

(*) Мощность, полученная при использовании природного газа G20

• ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК



К каждой конфорке газ подаётся через кран. Чтобы открыть кран нужно нажать на ручку и повернуть её против часовой стрелки.

Точка ● свидетельствует о закрытии крана.



- Выберите нужную конфорку, ориентируясь по символам, расположенным возле ручек (например: передняя левая горелка ).

Ваша варочная поверхность оснащена системой зажигания конфорок, встроенной в ручки.

Чтобы зажечь конфорку:

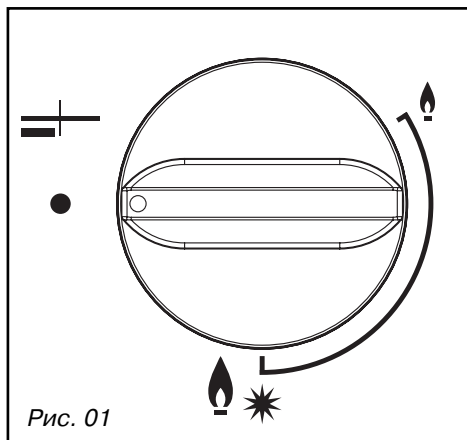
- Нажмите ручку и поверните её против часовой стрелки  до максимальной позиции .

- Держите ручку нажатой, чтобы вызвать серию искр, до момента зажигания горелки.

Регулировка интенсивности подачи газа происходит между символами  и .

Внимание

- **Удерживайте ручку полностью нажатой в течение нескольких секунд после появления пламени для отключения системы безопасности.**



Совет

Если становится тяжело поворачивать ручку, не прилагайте силу, а пригласите специалиста по установке.

В случае если пламя горелки неожиданно гаснет, повторно зажгите её, следуя инструкциям по включению конфорок.

• ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРК

• Какую конфорку использовать для различных видов посуды

Диаметр ёмкости	Диаметр ёмкости	Использование
18-25 см	Конфорка со значительным расходом газа	Фритюр - кипение
16-22 см	Конфорка с большим расходом газа	Обжаривание
12-20 см	Конфорка со средним расходом газа	Соусы – разогрев
8-14 см	Вспомогательная конфорка	Варка, тушение на медленном огне



Внимание

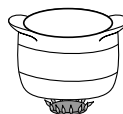
- Отрегулируйте интенсивность пламени таким образом, чтобы оно не выходило за края ёмкости (рис. 01).

- Не пользуйтесь при приготовлении ёмкостями с вогнутым или выгнутым дном (рис. 02).

- Не используйте ёмкости, которые частично покрывают ручки прибора (рис. 3).

- Не оставляйте на огне пустую ёмкость.

- Не применяйте рассекатели пламени, тостеры, стальные решётки для мяса и керамические кастрюли с ножками, способные повредить стеклянную поверхность.



ХОРОШО

Рис. 01



ПЛОХО



ВОГНУТЫЙ

Рис. 02



ВЫГНУТЫЙ

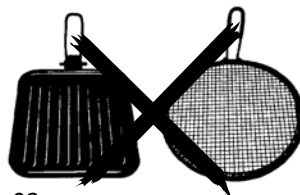


Рис. 03

• ПОСУДА, НАИБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ (в зависимости от модели)

Используйте ёмкости с плоским дном, которые хорошо прилегают к поверхности конфорки:

- из нержавеющей стали с утолщённым дном, из тройного сплава или дном типа «сэндвич».
- из алюминия с утолщённым ровным дном
- из эмалированной стали.

• ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ (в зависимости от модели)

Установите ручку в положение, соответствующее приготовлению блюда (рис. 01) (см. таблицу приготовления блюд в конце настоящей инструкции). Загорается индикатор включения конфорки.

При первом включении дайте конфорке прогреться в холостую с максимальной интенсивностью в течение 3 минут, чтобы сделать прочным покрытие.

Совет

- Используйте ёмкость соответствующего размера: диаметр дна должен быть равным или быть больше диаметра электрической конфорки (рис. 02).

- Заканчивая приготовление блюда, верните ручку в положение «0», чтобы воспользоваться остаточным теплом, скопившимся в конфорке.

- Как можно чаще пользуйтесь крышками для ёмкостей, чтобы сократить потери тепла через испарение.

Внимание

Не давайте конфорке нагреваться в холостую (кроме первого раза), и не оставляйте пустые ёмкости на нагревающейся конфорке.

Внимание

Электрическая конфорка остаётся тёплой некоторое время после переключения ручки в положение «0». Не касайтесь этой зоны. Существует риск получения ожогов.

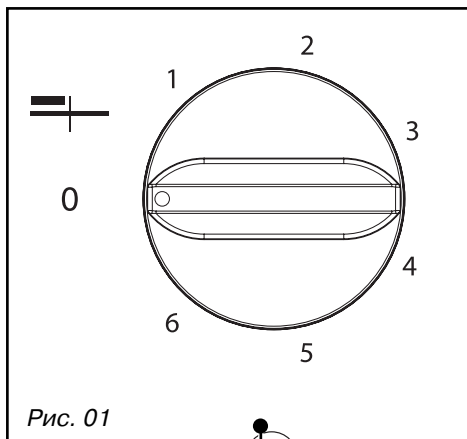


Рис. 01

Индикатор
включения

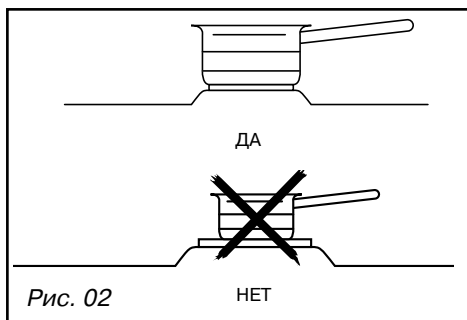


Рис. 02

• ПОДДЕРЖАНИЕ ПРИБОРА В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ

УХОД...	КАК ЧИСТИТЬ?	СРЕДСТВА/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ЧИСТКИ
Свечи и инжекторы	В случае загрязнения свечей зажигания, почистите их с помощью маленькой щётки с твёрдым ворсом (не металлической). Газовый инжектор находится в центре горелки в форме цилиндра. Постарайтесь не засорить его в процессе чистки. Это может нарушить нормальную работу Вашей варочной поверхности. В случае засорения используйте булавку для прочистки инжектора.	- Маленькая щётка с твёрдым ворсом - Английская булавка
Решётки и газовые конфорки	При появлении устойчивых пятен используйте неабразивный крем, после обработки промойте чистой водой. Перед повторным использованием варочной поверхности тщательно протрите каждую деталь конфорки.	- Мягкий чистящий крем - Губка санитарная
Электрическая конфорка	- Зона нагревания защищена чёрным покрытием. Не используйте при чистке абразивные средства. После каждого пользования конфоркой протирайте её тряпкой. - При появлении ржавчины удалите её и восстановите чёрное покрытие с помощью восстанавливающего средства, адаптированного к высокой температуре.	- Специальное восстанавливающее средство
Стеклокерамическая поверхность	- Промойте тёплой водой и вытрите поверхность. При появлении устойчивых пятен используйте специальное средство для стеклокерамических покрытий.	- Губка санитарная - Специальные средства для ухода за стеклокерамическими покрытиями (например, Cera-Clean).



Внимание

- Не чистите Ваш прибор в работающем состоянии. Переключите в положение «0» все электрические и газовые настройки.
- Если на поверхности появились трещины, отключите прибор от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током. Свяжитесь со службой гарантийного обслуживания.



Совет

- Предпочтительней чистить детали варочной поверхности вручную, а не в посудомоечной машине.
- Не используйте царапающие губки при чистке варочной поверхности.
- Не пользуйтесь паровым очистителем.

• В ПРОЦЕССЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Вы заметили, что:	Что делать:
- При зажигании конфорок: Нет искр при нажатии на ручку	- Проверьте, подключен ли прибор к электросети. - Проверьте чистоту свечей зажигания. - Проверьте чистоту и правильность сборки конфорок. - Если варочная поверхность закреплена, проверьте, не деформировались ли закрепляющие лапки. - Проверьте, не выходят ли уплотнительные кольца под ручками из своих гнезд.
- При нажатии на ручку наблюдаются искры во всех горелках одновременно	Это нормально. Система зажигания централизованная и работает на всех горелках одновременно.
- При уменьшении газа горелка потухает полностью, либо огонь остаётся сильным.	- Не допускайте сильных сквозняков в помещении - Проверьте соответствие между используемым газом и установленными инжекторами (см. главу об установке инжекторов в разделе «Замена газа»). Напоминание: варочные поверхности при поставке настроены на газ, подаваемый через газовую трубу (природный газ). - Проверьте, правильно ли отрегулирован винт подачи газа (см. раздел «Замена газа»)
- Состояние пламени неравномерное.	- Проверьте чистоту горелок и инжекторов, расположенных под горелками, сборку горелок и т.д. - Проверьте, достаточно ли газа в газовом баллоне.
- В процессе приготовления блюда ручки нагреваются.	- Используйте небольшие кастрюли на конфорках, расположенных рядом с ручками. Большие ёмкости ставьте на большие и более удалённые от ручек конфорки. Правильно располагайте кастрюлю по центру конфорки. Ёмкость не должна нависать над ручками.
- При зажигании огонь загорается, но при отпуске ручки – потухает.	- Нажмите на ручку до конца и удерживайте её в таком положении несколько секунд после того, как конфорка зажглась. - Проверьте, правильно ли собрана конфорка. - Проверьте, не выходят ли уплотнительные кольца под ручками из своих гнезд. - Не допускайте сильных сквозняков в помещении. - Зажигайте конфорки перед тем, как ставить на них кастрюли.

5/ ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

• РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД НА ГАЗУ

	Приготовление	Время	Конфорка со значительным РГ*	Конфорка с сильным расх. газа	Конфорка со средним РГ*	Вспомог. конфорка
СУПЫ	Бульоны Густые супы	8-10 минут	X	X		
РЫБА	Уха Жареная рыба	8-10 минут 8-10 минут	X X			
СОУСЫ	Голландский, беарнский Бешамель, золотистый	10 минут			X X	X X
ОВОЩИ	Эндивий, шпинат Зелёный горошек Томаты по-провансальски Жареный картофель Рагу	25-30 минут 15-20 минут	X X X X X	X X X		
МЯСО	Бифштекс Рагу из белого мяса под белым соусом, оссобуко Эскалоп на сковороде Говяжье филе, нарезанное кусками	90 минут 10-12 минут 10 минут	X X X X			
ФРИТЮР	Картофель фри Пирожки		X X			
ДЕСЕРТЫ	Рис на молоке Фруктовые компоты Блины Шоколад Английский крем Кофе (маленький кофейник)	25 минут 3-4 минуты 3-4 минуты 10 минут	X X	X	X X X	X X X

РГ* - Расход газа

• РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКЕ

	Приготовление	Значительный газ 6	Сильный газ 5	Средний газ 34	Медленный газ 2	Слабый газ 1
СУПЫ	Бульоны Густые супы	X —————> X X —————> X	X X	X		
РЫБА	Уха Быстрозамороженная рыба	X —————> X X —————> X	X X			
СОУСЫ	Густые с маслом			X	X	
ОВОЩИ	Эндивий, шпинат Сухие овощи Варёный картофель Жареный картофель		X X X	X X		
МЯСО	Бифштекс Жареное мясо	X X				
ФРИТЮР	Картофель фри	X				
РАЗНОЕ	Компоты Блины Английский крем Горячий шоколад Варенье Молоко Макароны Рис на молоке Томление	X X —————> X	X X X	X X	X X X	X X

6/ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

Зажигание	<ul style="list-style-type: none">- Удерживайте ручку полностью нажатой после появления пламени для отключения системы безопасности- В случае сбоя в электроснабжении можно зажечь конфорку, поднеся к ней зажжённую спичку и одновременно удерживая соответствующую ручку нажатой.
Использование ёмкостей	<ul style="list-style-type: none">- На газовых или электрических конфорках всегда используйте устойчивую посуду с плоским и термостойким дном.- Используйте специально адаптированные ёмкости: размер дна должен быть равным диаметру электрической конфорки или быть больше неё.
Общий уход	<ul style="list-style-type: none">- Регулярно чистите конфорки: Это главное условие их хорошего функционирования и обеспечения равномерного и стабильного пламени.- Не забудьте о свечах зажигания. Тщательно высушивайте горелки и крышки горелок перед тем, как ставить их на место.- Завершайте чистку прибора, укладывая абсорбирующую бумагу на варочную поверхность для удаления следов влаги.
Хитрости	<ul style="list-style-type: none">- Как только вода закипает, уменьшите интенсивность газа: таким образом, Вы избежите переливания.- Накрывайте кастрюли крышками: это экономия.- Не сомневайтесь и выключайте электрическую конфорку за несколько минут до окончания времени приготовления блюда.



Совет

- В любом случае для более полной информации внимательно читайте каждую страницу руководства.

• РЕМОНТ

Возможный ремонт прибора должен осуществляться квалифицированным профессионалом – представителем фирмы. При вызове мастера укажите полные характеристики Вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Вся эта информация содержится на заводской табличке (рис. 01)

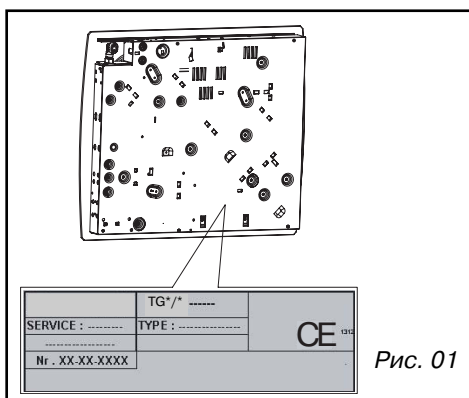


Рис. 01

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При проведении технического ремонта прибора **требуйте использования оригинальных запчастей с соответствующим сертификатом производителя.**



Чтобы сохранить Ваш прибор в хорошем состоянии, мы рекомендуем Вам пользоваться продуктами по уходу Clearit.



Опыт профессионалов на службе потребителей

Clearit предлагает профессиональные средства, предназначенные для ежедневного ухода за Вашей кухней и электробытовыми приборами. Их, а также всю линию средств по уходу и вспомогательных принадлежностей можно найти в продаже у Вашего розничного продавца

• **СВЯЗЬ С КЛИЕНТАМИ**

- Чтобы узнать больше о продукции марки:

Информация, рекомендации, точки продажи, специалисты по гарантийному обслуживанию.

- Для общения:

Мы слушаем все Ваши замечания, предложения и пожелания, на которые лично ответим.

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ
8-800-700-62-23
С 9.00 ч до 18.00 ч
Звонки по России бесплатные