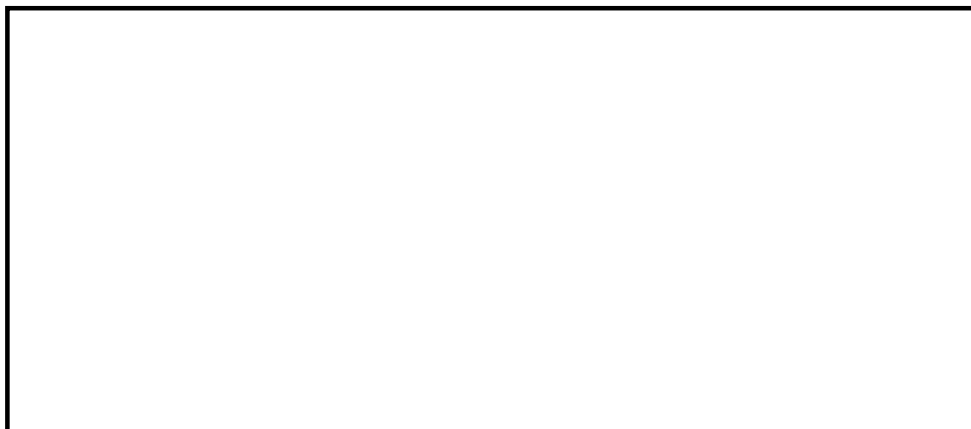




ru инструкция по эксплуатации

Содержание

Правила техники безопасности	5
Ваша новая варочная панель	7
Конфорки	8
Ручной поджиг	8
Автоматический поджиг	8
Система газ-контроль	9
Выключение конфорки	9
Уровни мощности	9
Примечания	10
Подходящая посуда	11
Дополнительное оборудование	11
Дополнительная решетка для сковороды вок.	11
Дополнительная решетка для кофеварки . .	12
Советы по приготовлению блюд	12
Советы по эксплуатации	13
Очистка и уход	14
Очистка	14
Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться	14
Уход	14
Мелкие неполадки	15
Сервисный центр	16
Условия гарантийного обслуживания	16
Упаковка и отработавшие приборы . . . 16	
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы	16

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с правильным выбором и благодарим за оказанное нам доверие. Этот практичный, современный и удобный электроприбор изготовлен из высококачественных материалов, которые прошли строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и были тщательно протестированы, чтобы данный прибор мог удовлетворить всем требованиям к идеальному приготовлению пищи.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора до момента проведения монтажа.

Убедительно просим ознакомиться с инструкциями до монтажа или использования прибора. Содержащаяся в них информация крайне важна для правильной работы прибора и, что еще важнее, для вашей безопасности.

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки. Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете внести свой вклад в охрану природы, если последуете следующим советам:

- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;
- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования. Узнайте в местной администрации, где находится приемный пункт по сбору вторичного сырья, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт, а если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорный контейнер (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

ВНИМАНИЕ:

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный электроприбор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данными правилами. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором.

Все операции по установке, наладке и адаптации к другому типу газа должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний.

Для адаптации прибора к другому виду газа рекомендуется связаться с сервисным центром.

Перед тем, как установить новую варочную панель, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по монтажу.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемом месте, в соответствии с действующими нормами и инструкциями относительно вентиляции помещений. Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в автокемперах. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

В помещении, где устанавливается прибор, должна быть предусмотрена нормами вентиляция в рабочем состоянии.

Не устанавливайте прибор в местах, где есть сквозняки. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу.

Не проводите никаких действий в середине варочной панели. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

Сохраните руководства по эксплуатации и монтажу и передайте их вместе с прибором, если он будет переходить к другому хозяину.

Если вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

Поверхности варочных панелей во время работы нагреваются. Будьте осторожны. Не разрешайте детям подходить к плите.

Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Существует опасность ожога! Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.

Если какая-то ручка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, которая может случайно перевернуться.

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем. Существует опасность поражения электрическим током!

Данный прибор относится к третьему классу по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Нельзя хранить и использовать едкие химические вещества, пар, легковозгорающиеся вещества и непищевые продукты вблизи данного электроприбора или под ним.

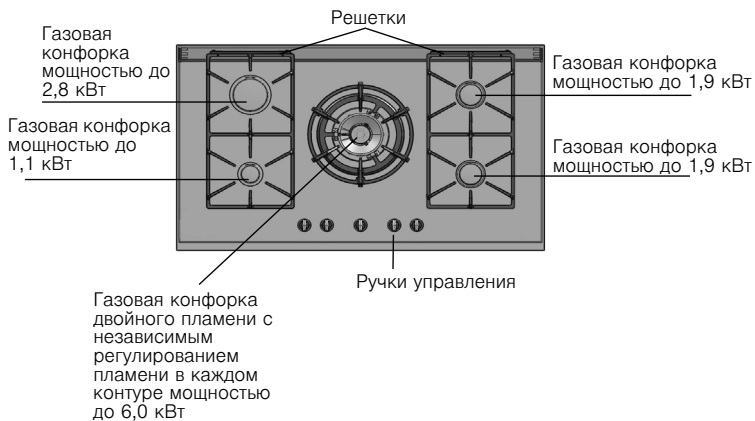
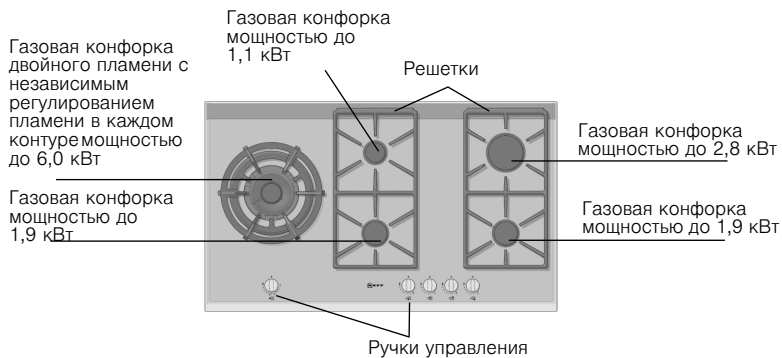
Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под надзором ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Схемы, представленные в данном руководстве по эксплуатации, являются ориентировочными.

При невыполнении инструкций, содержащихся в данном руководстве, производитель освобождается от всякой ответственности.

Ваша новая варочная панель



Газовые конфорки

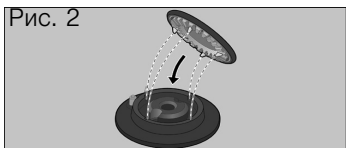
Пользование

Рис. 1



Около каждой ручки управления указано, какую конфорку она включает (Рис. 1).

Рис. 2



Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены (Рис. 2, 3, 4, 5).

Рис. 3

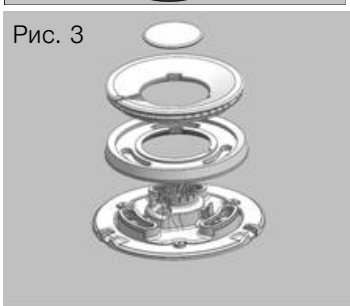


Рис. 4

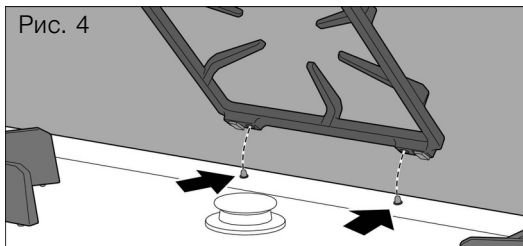
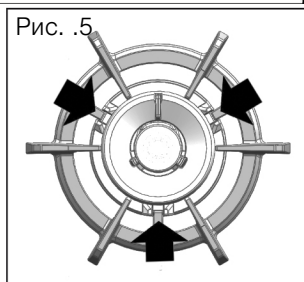


Рис. 5



Ручной поджиг

1. Нажмите на ручку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до нужной отметки.
2. Поднесите к горелке кухонную зажигалку или открытое пламя (зажигалки, спички и т. п.).

Автоматический поджиг

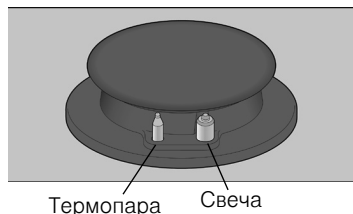
Если на варочной панели имеется автоматический поджиг (свечи):

1. Нажмите на ручку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности. Когда вы нажимаете на ручку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на включенной вами конфорке загорится (ручку теперь можно отпустить).
2. Поверните ручку в нужное вам положение.

Если пламя не зажглось, поверните ручку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз подольше удержите ручку в нажатом состоянии (до 10 секунд).

Внимание! Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, выключите конфорку и откройте двери или окна в помещении. Перед повторной попыткой розжига конфорки подождите не менее одной минуты.

Система газ-контроль



В зависимости от модели, варочная панель может быть оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках. Для того, чтобы обеспечить включение этой системы, зажгите конфорку как обычно и удержите ручку в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

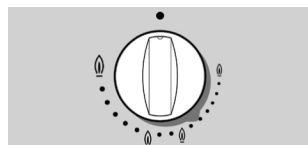
Выключение конфорки

Поверните соответствующую ручку вправо до отметки 0.

Уровни мощности

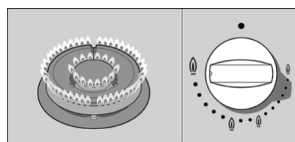
Положение		Выключено
Большой огонь		Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
Маленький огонь		Минимальное открытие или мощность

Ручки плавной регулировки позволяют отрегулировать нужную вам мощность в пределах минимальной и максимальной мощности конфорки.

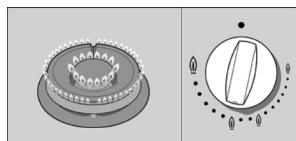


В случае конфорок двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре внутреннее и внешнее кольцо пламени можно регулировать по отдельности.

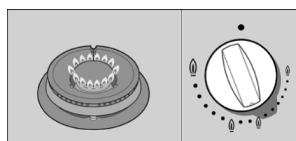
Возможны следующие варианты мощности:



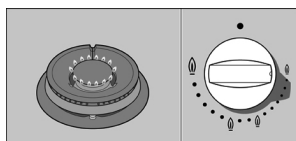
Внутреннее и внешнее кольцо пламени на максимальной мощности.



нешнее кольцо пламени на минимальной, а внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности



Внутреннее кольцо пламени на минимальной мощности.

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист, это нормально.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи, которые не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Содержите варочную панель в чистоте. При загрязнении свечей поджиг будет плохо работать. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т.д. Использование газового прибора повышает температуру и влажность в помещении, где он установлен.

Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни:

не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку).

При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное проветривание, и можно, например,

открыть окно или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется.

Если пламя конфорки случайно погасло, поверните ручку этой конфорки в нулевое положение и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Подходящая посуда



Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка двойного пламени	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	16 см

Сковорода вок



Сковорода вок была изобретена в Китае. Она представляет собой легкую круглую глубокую жаровню с ручками и плоским или выпуклым дном. В сковороде вок продукты можно готовить по-разному: тушить, жарить в масле, томить на маленьком огне, жарить, как на гриле, и готовить на пару. Можно сказать, что вок - это одновременно и кастрюля, и сковорода, и благодаря ее форме и размеру в ней можно готовить довольно большие порции продуктов.

В воке тепло распределяется более мягко и равномерно. Поскольку он интенсивно нагревается, продукты готовятся быстрее и расходуется меньше масла, поэтому приготовление пищи в воке - один из самых быстрых и полезных для здоровья способов. При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

Дополнительное оборудование

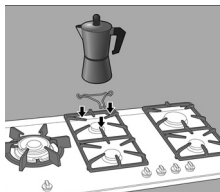
Дополнительная решетка для сковороды вок



В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.

Предназначена исключительно для использования на конфорке двойного пламени с посудой, имеющей диаметр дна свыше 26 см (сковороды-гриль, глиняные сотейники и т.д.), и с посудой с выпуклым дном.

Дополнительная решетка для кофеварки



Предназначена исключительно для использования на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 12 см.

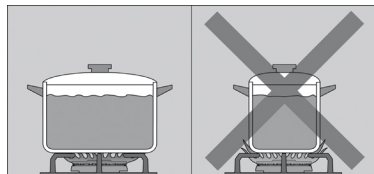
Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этих дополнительных решеток.

Советы по приготовлению блюд

Конфорка	Очень большой огонь / Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Конфорка двойного пламени	Отваривание, тушение, жарение, подрумянивание, пазлья, блюда азиатской кухни (вок).	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда, полуфабрикаты.	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, жареные продукты.	Рис, соус бешамель, рагу.	Отваривание на пару: рыба, овощи.
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда и приготовление нежных блюд.	
Вспомогательная конфорка	Приготовление: жаркое, молочная каша, карамель.	Размораживание и медленное приготовление: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/ растапливание: масло, шоколад, желатин.

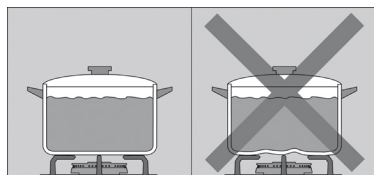
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



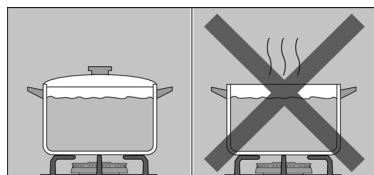
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

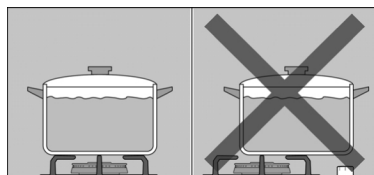


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

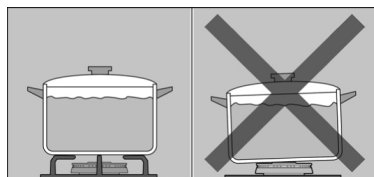


Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, часть энергии при этом расходуется зря.



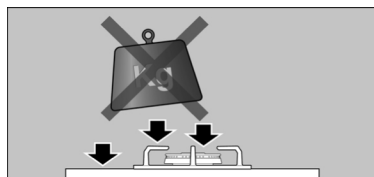
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около рукояток управления. Излишний перегрев может повредить рукоятки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Ставьте посуду на варочную панель осторожно.

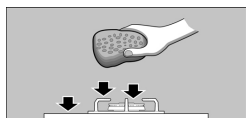


Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые предметы.

Перед использованием плиты убедитесь в том, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

Очистка и уход

Очистка



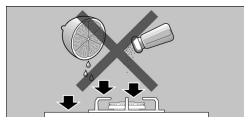
Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла. Каждый раз после использования необходимо протирать поверхность деталей горелки, как только она остынет. Если на них останутся загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т.п.), даже если их немного, они запекутся на поверхности, и потом их будет труднее удалить. Необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези, чтобы пламя горело ровно. От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы. Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки. Если на решетках имеются резиновые прокладки, будьте осторожны при их промывании. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель. Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль. После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателе.

Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться



Не передвигайте посуду по поверхности стекла, так как ее можно поцарапать. Также избегайте падения на стекло твердых или острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели. Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлическими мочалками, режущими предметами, ножами и т.п. для устранения остатков пригоревшей пищи с поверхности варочной панели. Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами. Не пользуйтесь ножами, скребками и другими подобными инструментами для очистки стыка между стеклянной поверхностью и накладками горелок или металлическими профилями и для очистки стеклянных и алюминиевых поверхностей, если они имеются.

Уход



Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее, это поможет Вам избежать ненужных усилий потом. Песчинки, которые осыпаются при очистке овощей и корнеплодов, могут поцарапать стеклянную поверхность. Расплавленный сахар или пролившиеся продукты с высоким содержанием сахара необходимо сразу удалить с поверхности варочной панели с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

Мелкие неполадки

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы.	Неисправный предохранитель. Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности. Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств. Горелки мокрые. Плохо установлены крышки горелок. Прибор не заземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте. Насухо вытрите крышки горелок. Убедитесь, что крышки правильно установлены. Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо собраны детали горелок. Отверстия рассекателя загрязнены.	Правильно установите детали горелки. Очистите отверстия рассекателя.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточным вентилем. Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Откройте промежуточный вентиль, если он имеется. Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки. Возможна утечка из соединительного устройства баллона.	Закройте краны конфорок. Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
Не работают предохранительные клапаны газ-контроля одной из конфорок.	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени. Отверстия рассекателя загрязнены.	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд. Очистите отверстия рассекателя.

Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек. Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками имеется символ , придерживайтесь следующих инструкций.

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Снимите упаковку с прибора и выбросите ее так, чтобы не нанести вред природе.

Данный прибор соответствует нормам европейской Директивы 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования, обозначаемой WEEE (waste electrical and electronic equipment).