

# ***Brandt***

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Варочная поверхность TE1016E



# Brandt

Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

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

В этот прибор мы вложили всё наше старание и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы стремились к тому, чтобы он оставался таким же простым и удобным в эксплуатации.

В ассортименте 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 потребителями находится в вашем распоряжении и готова ответить на ваши вопросы и предложения (координаты приведены в конце настоящей брошюры).

Заходите на наш сайт [www.brand-russia.ru](http://www.brand-russia.ru), где вы найдёте весь перечень нашей продукции, а также дополнительную полезную информацию.

**BRANDT**

[WWW.BRANDT-RUSSIA.RU](http://WWW.BRANDT-RUSSIA.RU)

Чтобы постоянно улучшать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики, связанные с совершенствованием наших приборов.



**Важно:**

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

• Рекомендации по технике безопасности _____	4
• Забота об окружающей среде _____	4
• Описание вашего прибора _____	5
<b>1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА</b>	
• Выбор местоположения _____	6
• Встраивание _____	6
• Советы по встраиванию _____	7
• Электрическое подключение _____	7
• Подключение газа _____	8
• Замена газа _____	10
<b>2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА</b>	
• Описание вашей варочной поверхности _____	14
• Включение варочной поверхности _____	15
• Посуда, подходящая для газовых конфорок _____	16
<b>3/ ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ</b>	
• Поддержание прибора в хорошем состоянии _____	17
<b>4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ</b>	
• В процессе использования _____	18
<b>5/ ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД</b>	
• Руководство по приготовлению блюд на газу _____	19
<b>6/ ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СВЯЗЬ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ</b>	
• Ремонт _____	20
• Связь с потребителями _____	20

## • РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта варочная поверхность была задумана для использования частными лицами в домашних условиях.
- Чтобы постоянно улучшать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетичные характеристики, связанные с техническим совершенствованием наших приборов.
- Эти варочные поверхности предназначены исключительно для приготовления блюд и напитков из пищевых продуктов и не содержат элементов из асбеста.
- Приготовление блюд должно происходить под вашим присмотром.
- Ознакомьтесь с инструкцией, прежде чем устанавливать ваш прибор и пользоваться им.
- 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...).
- В процессе использования газовой варочной поверхности выделяется тепло и увеличивается влажность в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте хорошее проветривание на вашей кухне: оставляйте открытыми отверстия естественной вентиляции или установите механическое вентилирующее устройство.
- Интенсивное и продолжительное использование варочной поверхности может вызвать потребность в дополнительном проветривании: например посредством открывания окна или более эффективной аэрации, путём увеличения мощности механической вентиляции, если таковая есть в наличии.
- Если вы пользуетесь ящиком, расположенным под варочной поверхностью, мы не рекомендуем вам хранить там предметы, способные портиться 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 нагрева.
- В целях безопасности после использования варочной поверхности не забывайте перекрывать регулирующий газовый вентиль или кран на баллоне с газом бутаном/пропаном.
- Соединяющий шланг должен быть доступным по всей длине. Заменяйте шланг до истечения срока его эксплуатации (срок действия указывается на шланге). Независимо от выбранного Вами способа подключения, убедитесь в его герметичности с помощью мыльной воды.
- Если ручку регулирования газа становится сложно поворачивать, **не прилагайте силу**. Обратитесь к специалисту по установке.
- На этих варочных поверхностях стоит маркировка CE.

- Параметры наладки указаны на этикетке, которая находится в конверте, а также на упаковке.
- Чтобы в будущем было легко найти характеристики вашего прибора, советуем вам записать их на страничке «Гарантийное обслуживание и связь с потребителями» (На этой страничке, также, объясняется, где можно найти эти характеристики на вашем приборе).
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний по его эксплуатации, за исключением случая, когда они делают это в присутствии лица, ответственного за их безопасность, присматривающего за ними, или если они предварительно получили инструкции относительно использования этого прибора. Следите за детьми и не разрешайте им играть с прибором.

## • 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. Именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Повторная переработка оборудования, налаженная вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/CE об утилизации отходов 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.

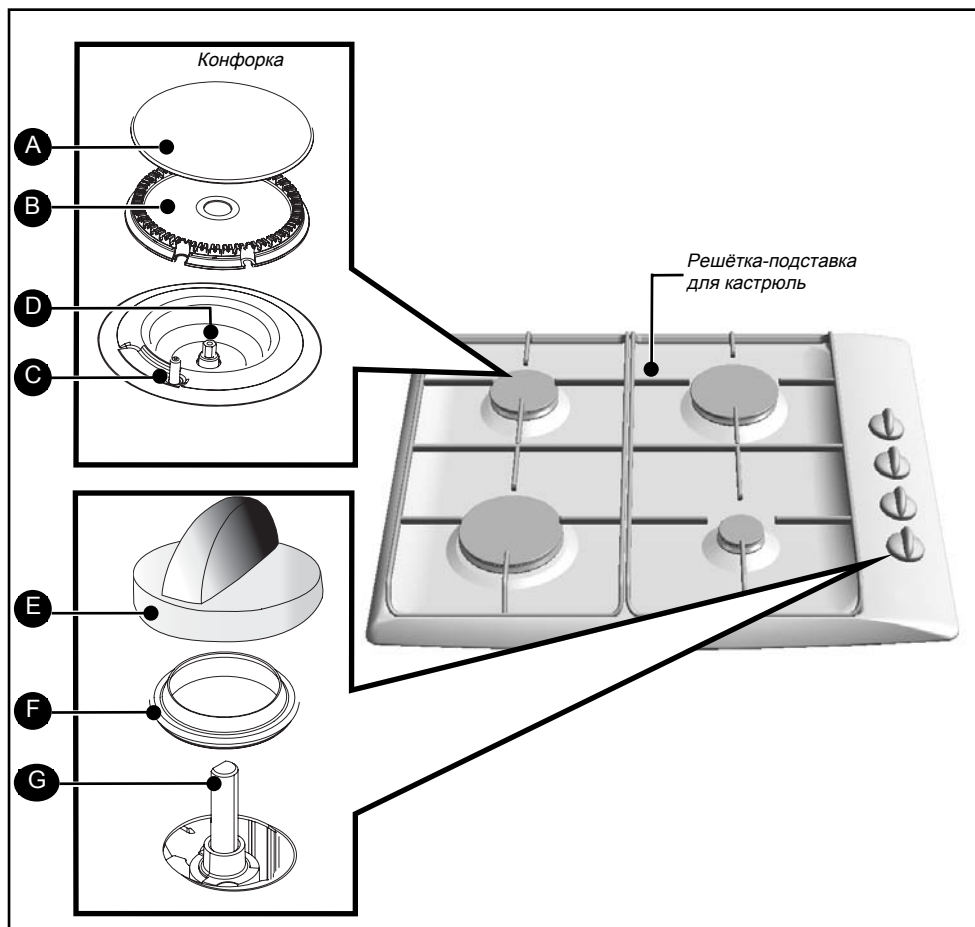


## ВНИМАНИЕ

*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.*

*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).*

• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



А Крышка конфорки

Д Инжектор

Г Кран

В Головка конфорки

Е Ручка

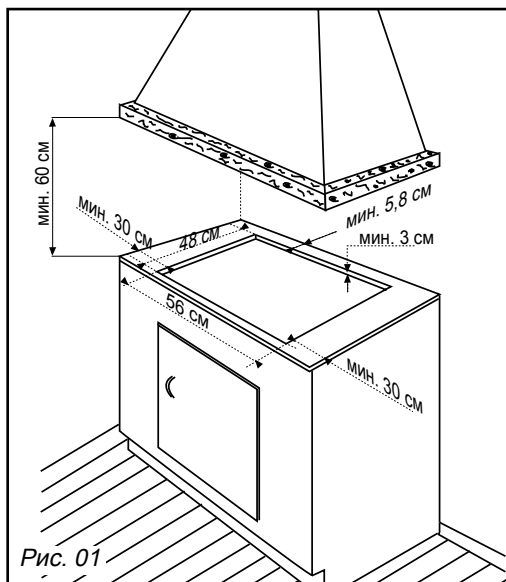
С Свеча зажигания

Ф Уплотняющее кольцо

**Совет**

*Настоящее руководство по установке и эксплуатации действительно для нескольких моделей. Незначительные различия в деталях и оборудовании могут возникнуть между Вашим прибором и варочной поверхностью, описанной в настоящем руководстве.*

# 1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА



ПРИБОР			
	Ширина	Глубина	Толщина
Вырез в мебели	56 см	49 см	В зависимости от мебели
Наружные размеры над рабочей поверхностью	60 см	53 см	5,8 см
Наружные размеры под рабочей поверхностью	55 см	47,5 см	3,4 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 на расстоянии ближе 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 pulverизаторы и средства, находящиеся под давлением, в отделении под варочной поверхностью (см. раздел «Правила техники безопасности»).

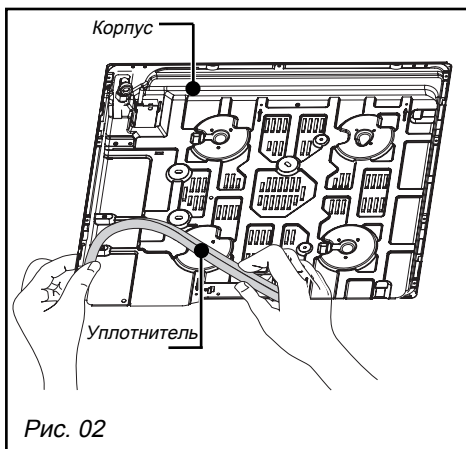
## • ВСТРАИВАНИЕ

Руководствуйтесь схемой (Рис. 01).

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

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

- Прежде чем устанавливать варочную поверхность обеспечьте герметичность между варочной и рабочей поверхностями, приклеив уплотнитель из пеноматериала по внешнему контуру варочной поверхности (Рис. 02)



## • СОВЕТЫ ПО ВСТРАИВАНИЮ • ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

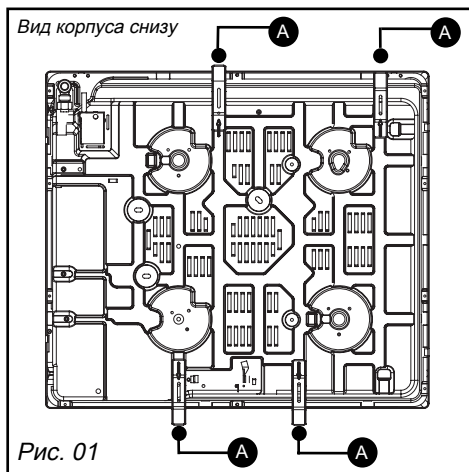


Рис. 01

**А** Фиксирующая лапка

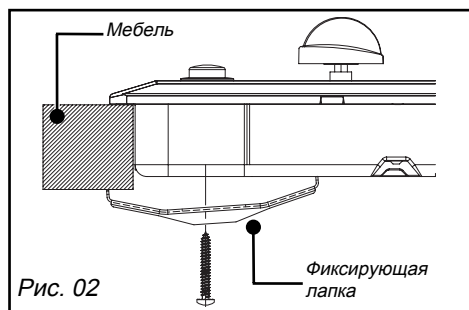


Рис. 02

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

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

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

Вы можете заблокировать поверхность по вашему желанию с помощью фиксирующих лапок, поставляемых в комплекте с винтами (рис. 02), устанавливаемых 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.

В комплект вашей варочной поверхности входит шнур питания (тип H05V2V2F – T90, сечение 1 мм<sup>2</sup>) с 3 токопроводящими жилами (фаза+земля+нейтраль) № SAV : 77X3767 (6470.1516), который следует подключить к однофазной сети 220-240В~ с помощью розетки фаза+земля+стандартная нейтраль СЕI 60083 или посредством всеполюсного размыкающего устройства с расстоянием между контактами минимум 3,5 мм. После установки прибора к розетке должен остаться свободный доступ.

Сечение используемого кабеля	
	<b>220-240В ~ – 50 Гц Газ и смешанный тип</b>
Кабель H05V2V2F – T90	3 проводника, из которых 1 – заземляющий
Сечение проводников в мм <sup>2</sup>	1
Предохранитель	10 А

### **Внимание**

**Заземленный провод (зелёно-жёлтый) соединяется с заземляющим зажимом ⊕ прибора и должен быть соединён с заземляющим зажимом ⊕ установки.**

**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.**

**Чтобы в будущем было легко найти характеристики вашего прибора, советуем вам записать их на страничке «Гарантийное обслуживание и связь с потребителями» (На этой страничке также объясняется где можно найти эти характеристики на вашем приборе).**

## • ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

### • Предварительные рекомендации

Если ваша варочная поверхность расположена над духовым шкафом или если непосредственная близость других нагревающих элементов может привести к нагреванию соединительных шлангов, очень важно, чтобы эти шланги были жёсткими.

Если используется гибкий или мягкий шланг (как в случае с газом бутаном), он не должен 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.

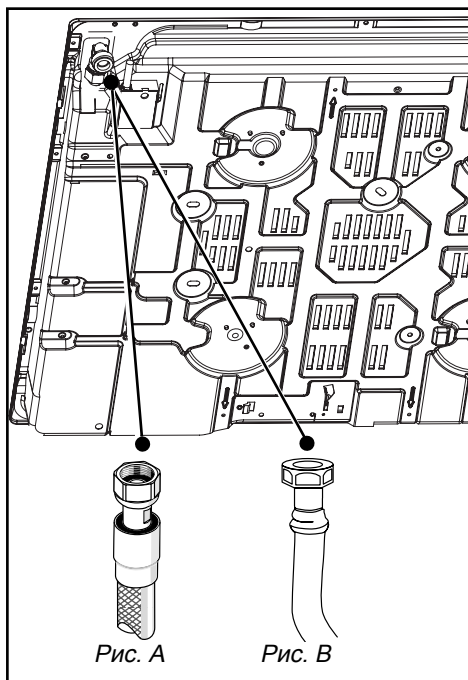
### • Газ, подаваемый через трубопровод подачи природного газа

Для вашей безопасности вам необходимо выбрать один из 3 нижеприведенных способов подсоединения:

- **Подсоединение с помощью жёсткой медной трубы** с завинчивающимися механическими насадками (см. 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 приходится поменять направление колена, идущего к прибору:

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



## • 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** (см. 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).



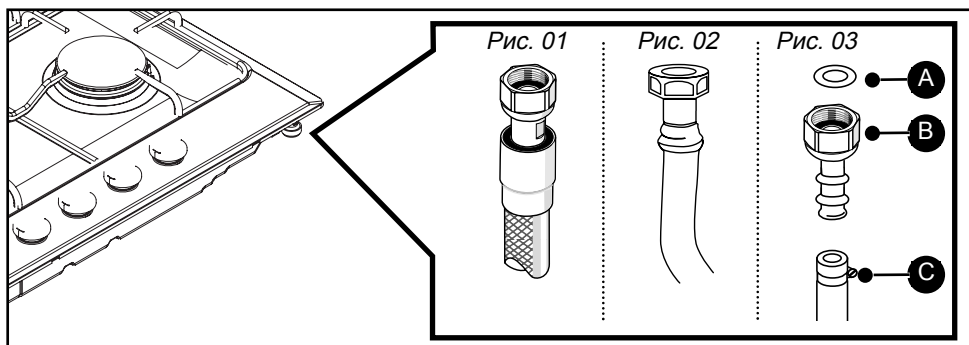
### Совет

Наконечник и прокладку можно получить в службе гарантийного обслуживания.



### Внимание

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



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



### Внимание

Все мягкие шланги и гибкие рукава, срок использования которых ограничен, не должны превышать длину в 2 метра и должны быть видными на всём их протяжении. До истечения даты эксплуатации (обозначенной на рукаве) их необходимо заменять. Каким бы ни был выбранный способ подсоединения, убедитесь в его герметичности с помощью мыльной воды.

## • ЗАМЕНА ГАЗА

### **Внимание**

*Ваш прибор поставляется с предварительной настройкой на природный газ.*

*Инжекторы, необходимые для бутана/пропана, находятся в конверте с инструкцией к настоящему руководству.*

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:** см. раздел «Подключение к источнику газа».

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

- Снимите решётки, крышки и головки со всех конфорок.

- Открутите с помощью ключа, поставляемого в комплекте с прибором, инжекторы, расположенные в глубине каждого цилиндра и снимите их (рис. 01).

- Поставьте на их место подходящие газовые инжекторы в соответствии с маркировкой на инжекторах и таблицей параметров газа, представленной в конце этой главы. Для этого:

- Закрутите их сначала вручную до блокировки инжектора.

- Затем вставьте ключ на инжектор.

- Начертите карандашом линию на пластинке конфорки в указанном месте (рис. 02)

- Поверните ключ по часовой стрелке так, чтобы нарисованная вами линия оказалась с другой стороны ключа (рис. 03)

### **Внимание**

**Не превышайте этого предела. Вы можете повредить прибор.**

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

### **Совет**

*При каждой замене газа сделайте отметку в нужной графе на ярлычке, вложенном в конверт с инструкцией.*

*См. соответствующий раздел «Подключение к источнику газа».*

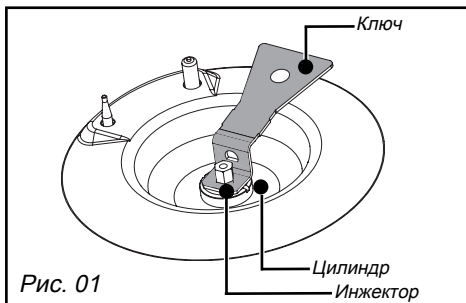


Рис. 01

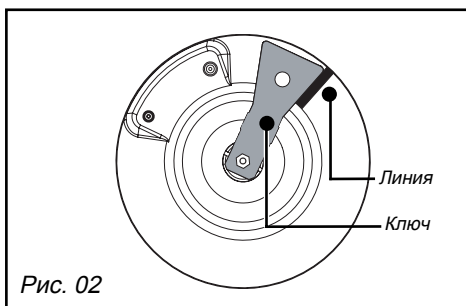


Рис. 02

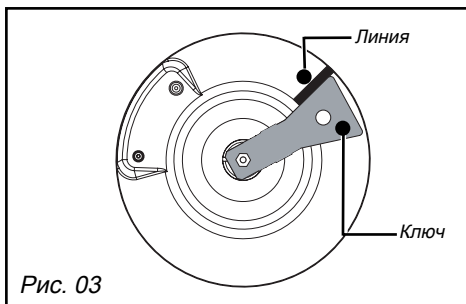


Рис. 03

## 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 уплотняющие кольца, потянув их вверх.

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

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

- Верните на место уплотняющие кольца и ручки, обращая внимание на их расположение, и убедитесь в том, что ручки хорошо вставлены.

- **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.**

- Верните на место ручку.
- Зажгите газ в конфорке на максимум 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.
- Поставьте на место уплотняющее кольцо и ручку.

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

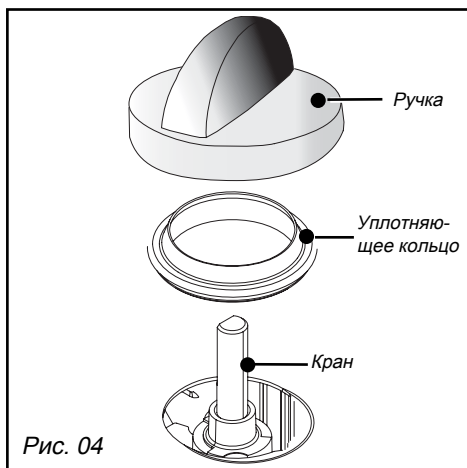


Рис. 04

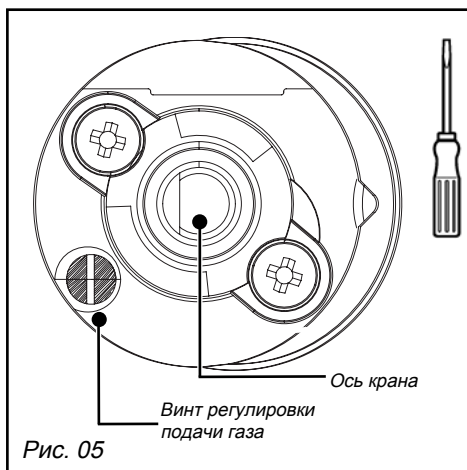


Рис. 05

# 1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

## • Настройка инжекторов

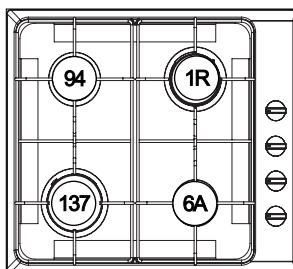
### МАРКИРОВКА НА ИНЖЕКТОРАХ

В таблице рядом указано размещение инжекторов в вашем приборе, в зависимости от используемого газа. Каждый номер отмечен на инжекторе.

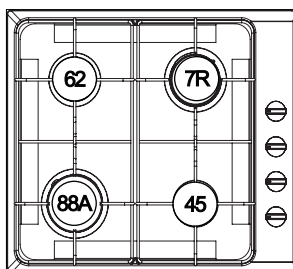


Пример:  
маркировка 45  
на инжекторе.

### Природный газ



### Газ бутан/пропан



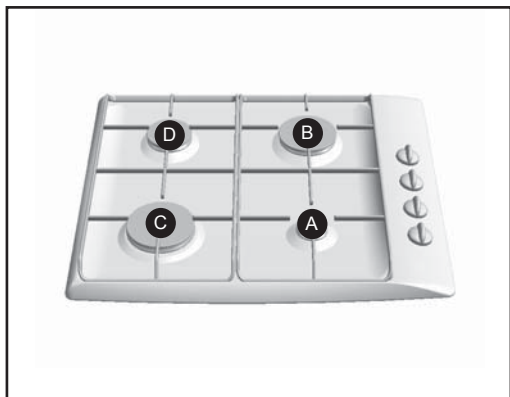
\*См. раздел «Описание вашей варочной поверхности»

## • Характеристики газа

Прибор	Бутан	Пропан	Природный газ	Природный газ
.....	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
<b>Конфорка с большим расходом газа</b>				
Маркировка на инжекторе	<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>
Номинальный расход тепла (кВт)	2,15	2,15	2,25	2,25
Сокращённый расход тепла (кВт)	0,830		0,870	0,870
Расход в час (г/ч)	156	154		
Расход в час (л/ч)			214	249
<b>Конфорка со значительным расходом газа</b>				
Маркировка на инжекторе	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Номинальный расход тепла (кВт)	3,10	3,10	3,05	3,05
Сокращённый расход тепла (с блокировкой) (кВт)	0,830		0,870	0,870
Расход в час (г/ч)	225	221		
Расход в час (л/ч)			290	338
<b>Конфорка со средним расходом газа</b>				
Маркировка на инжекторе	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Номинальный расход тепла (кВт)	1,50	1,50	1,50	1,50
Сокращённый расход тепла (с блокировкой) (кВт)	0,620		0,615	0,615
Расход в час (г/ч)	109	107		
Расход в час (л/ч)			143	166
<b>Вспомогательная конфорка</b>				
Маркировка на инжекторе	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Номинальный расход тепла (кВт)	0,70	0,70	0,85	0,85
Сокращённый расход тепла (кВт)	0,300		0,350	0,350
Расход в час (г/ч)	51	50		
Расход в час (л/ч)			81	94
<b>60 см варочная поверхность с 4 газовыми конфорками с большим расходом газа</b>				
Общий расход тепла (кВт)	7,45	7,45	7,65	7,65
Максимальный расход (г/ч)	541	532		
(л/ч)			728	847

### • ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ТЕ 1016\*/\*



- A** Вспомогательная конфорка 0,85 кВт (\*)
- B** Конфорка с большим расходом газа 2,25 кВт (\*)
- C** Конфорка со значительным расходом газа 3,05 кВт (\*)
- D** Конфорка со средним расходом газа 1,50 кВт (\*)


(\*) Мощность, полученная при использовании природного газа G20

### • Включение варочной поверхности



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

Точка ● свидетельствует о закрытии крана.

Выберите нужную конфорку, ориентируясь по символам, расположенным возле ручек (например: задняя правая конфорка —☐).

Чтобы зажечь конфорку, нажмите кнопку электронного зажигания, поворачивая ручку до максимальной позиции .

Удерживайте кнопку нажатой до тех пор, пока конфорка не загорится.

Регулировка интенсивности подачи газа происходит между символами  и .

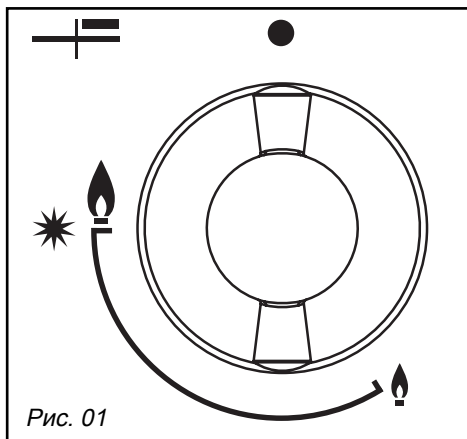


Рис. 01



### Совет

- В случае угасания пламени зажгите огонь ещё раз, следуя инструкциям по включению конфорки.

- Пламя конфорки слабее на уровне элементов решётки для защиты эмали, которой она покрыта.

- Шум, издаваемый некоторыми конфорками, связан с большой мощностью этих конфорок и процессом сгорания газа; этот шум никоим образом не влияет на качество приготовления ваших блюд.

- В случае отключения электроэнергии, поднесите горящую спичку к предварительно открытой конфорке.

- **ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК**
- **Какую конфорку использовать для вашей посуды?**

Диаметр ёмкости	Конфорка	Использование
18-28 см	Конфорка со значительным расходом газа	Фритюр - кипение
16-28 см	Конфорка с большим расходом газа	Обжаривание
12-24 см	Конфорка со средним расходом газа	Соусы – разогрев
	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 кастрюлю.*

### **Совет**

*Держите открытыми источники естественной вентиляции или установите устройство механической вентиляции (механическую вытяжку).*

*Интенсивное и продолжительное использование прибора может вызвать необходимость в дополнительном проветривании, например, в открытии окна или в увеличении мощности механической вентиляции, если таковая имеется (необходимый минимальный расход воздуха 2 м³/час на кВт мощности газа)*

**Общая мощность:**

$0,85+2,25+3,05+1,50=7,65$  кВт

$7,65$  кВт  $\times$  2 = 15,3 м³/час минимальный расход воздуха

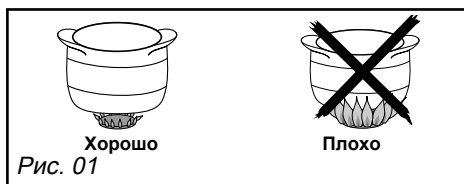


Рис. 01

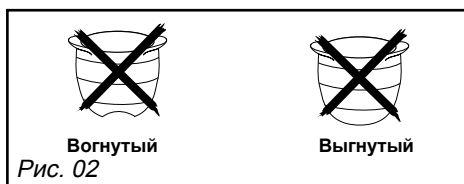


Рис. 02

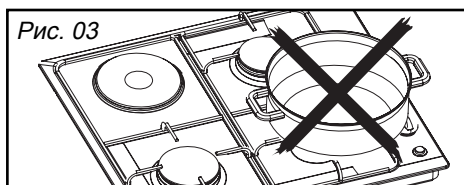


Рис. 03



**• 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 конфорки 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 использованием варочной поверхности тщательно протрите каждую деталь конфорки.	- Мягкий чистящий крем - Губка
Эмаль	Чтобы почистить эмаль варочной поверхности используйте чистящий крем. После чистки вытрите поверхность сухой тряпкой для придания эмали блеска.  Не оставляйте на эмали кислые жидкости, как например лимонный сок, уксус и т.д.	- Мягкий чистящий крем

**Внимание**

*Уход за вашей варочной поверхностью будет более простым, если вы осуществите его до момента полного остывания поверхности. Не чистите ваш прибор в работающем состоянии. Переключите в положение «0» все настройки.*

**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

<b>ВЫ ЗАМЕТИЛИ, ЧТО:</b>	<b>ЧТО ДЕЛАТЬ:</b>
- При зажигании конфорок: Нет искр при нажатии кнопки зажигания.	- 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 уплотняющие кольца под ручками из своих гнезд.
- Есть искры, но конфорка или конфорки не зажигаются.	- Проверьте, не защемлён ли шланг подачи газа. - Убедитесь в том, что длина шланга подачи газа меньше 2 метров. - Проверьте, не перекрыт ли газовый кран. - Если вы пользуетесь газом из баллона или резервуара, проверьте в них наличие газа. - Если вы только что установили варочную поверхность или поменяли газовый баллон, нажмите на ручку в положении максимального открытия газа и удерживайте её до момента поступления газа к конфоркам. - Проверьте, не забился ли инжектор. В случае его засорения, прочистите его с помощью английской булавки. - Зажигайте конфорки перед тем, как ставить на них кастрюли.
- При уменьшении газа конфорка потухает полностью, либо огонь остаётся сильным.	- Не допускайте сильных сквозняков в помещении. - Проверьте на соответствие используемый газ и установленные инжекторы (см. главу об установке инжекторов в разделе «Замена газа»). Напоминание: варочные поверхности при поставке настроены на газ подаваемый сетью газоснабжения (природный газ). - Проверьте, правильно ли отрегулирован винт подачи газа (см. раздел «Замена газа»)
- Состояние пламени неравномерное.	- Проверьте чистоту конфорок и инжекторов, расположенных под конфорками, сборку конфорок ... - Проверьте, достаточно ли газа в газовом баллоне.
- В процессе приготовления блюд 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.

**• РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД НА ГАЗУ**

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

## • РЕМОНТ

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

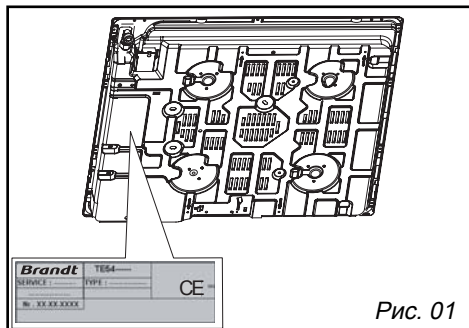


Рис. 01

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При техническом обслуживании требуйте использовать исключительно **сертифицированные оригинальные запасные части**.



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 ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

**- 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 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.