

# ***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](http://www.brandt-russia.ru), где Вы найдёте весь перечень нашей продукции, а также другую 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 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
<b>1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА</b>	
• Выбор местоположения . . . . .	7
• Встраивание . . . . .	7
• Советы по встраиванию . . . . .	8
• Подключение к электросети . . . . .	8
• Подключение газа . . . . .	9
• Замена газа . . . . .	11
<b>2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА</b>	
• Описание Вашей варочной поверхности . . . . .	15
• Включение газовых горелок . . . . .	16
• Посуда для газовых горелок . . . . .	17
• Посуда для электрической конфорки . . . . .	18
• Включение электрической конфорки . . . . .	18
<b>3/ ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ</b>	
• Поддержание прибора в хорошем состоянии . . . . .	19
<b>4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ</b>	
• В процессе использования . . . . .	20
<b>5/ ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД</b>	
• Руководство по приготовлению блюд на газу . . . . .	21
• Руководство по приготовлению блюд на электрической конфорке . . . . .	21
<b>6/ НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ . . . . .</b>	<b>22</b>
<b>7/ ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СВЯЗЬ С КЛИЕНТАМИ</b>	
• 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.

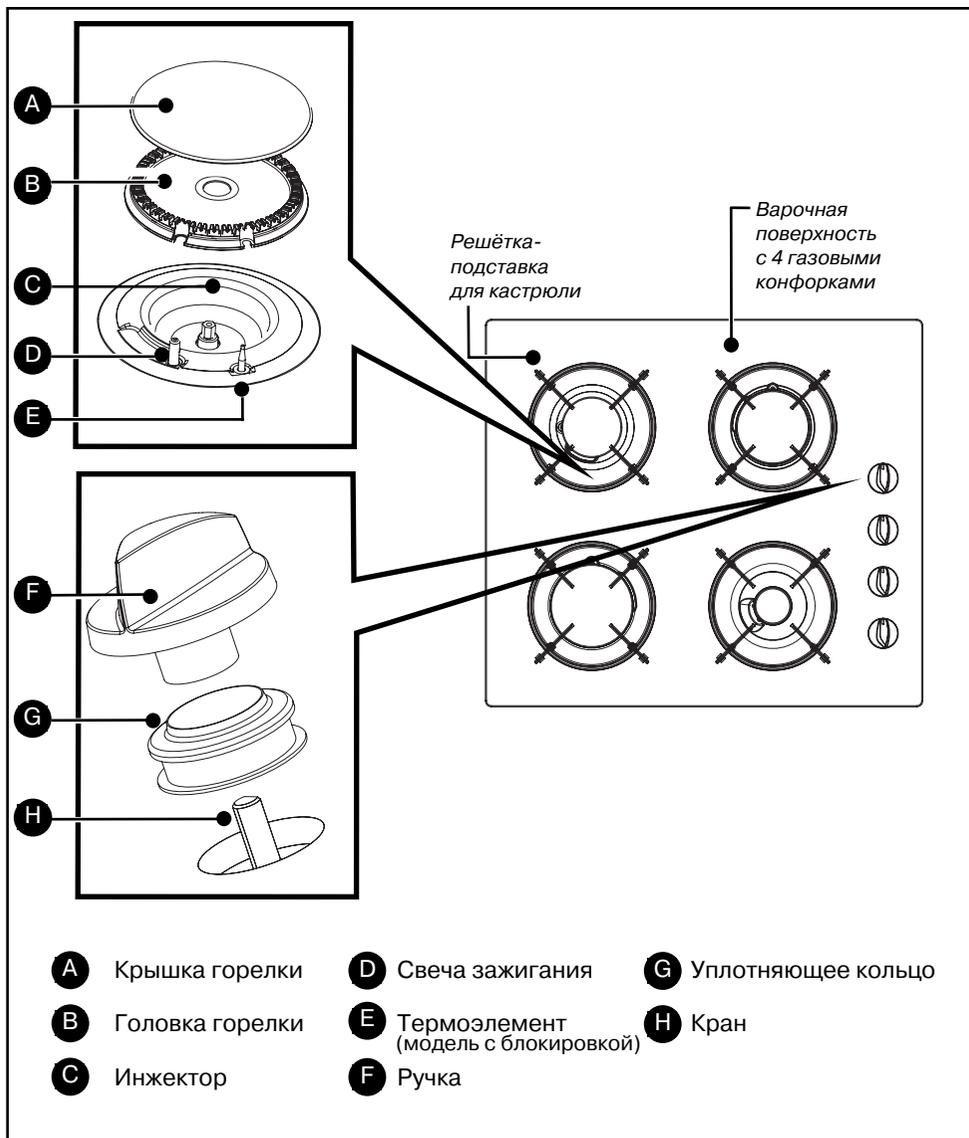


- В Вашем приборе также содержатся материалы, подлежащие повторной переработке, и именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать вместе с другими отходами.

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.**



## • СОВЕТЫ ПО ВСТРАИВАНИЮ

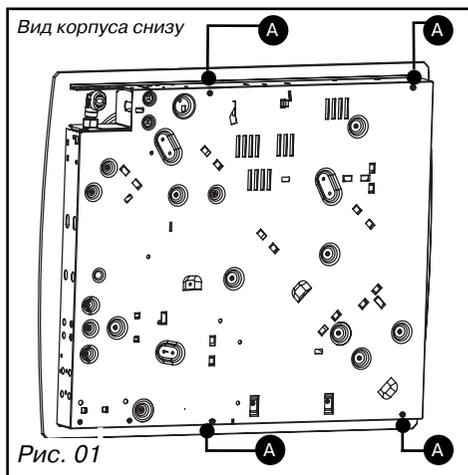


Рис. 01

**A** Отверстия для фиксации

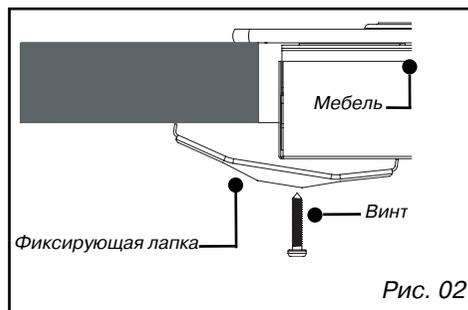


Рис. 02

- 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	
	<b>220-240В ~ – 50 Гц</b>
Кабель H05V2V2F – T90 Исходные данные SAV: 77x9060	3 проводника, из которых 1 - заземление
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 ⊕ 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 м<sup>3</sup>/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 м<sup>3</sup>/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.

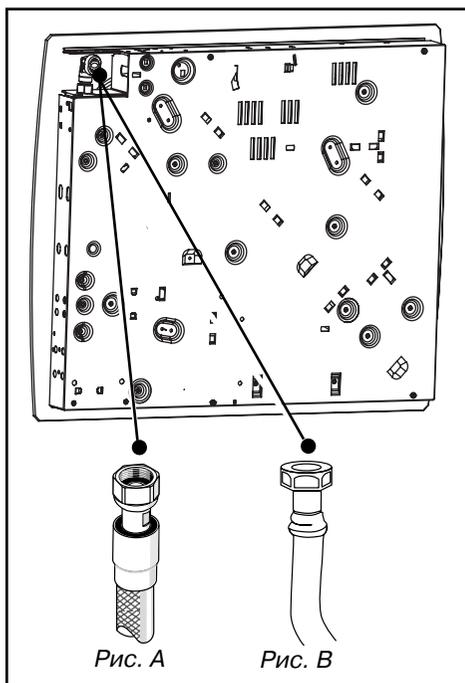
### • Газ, подаваемый через трубопровод подачи природного газа

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).

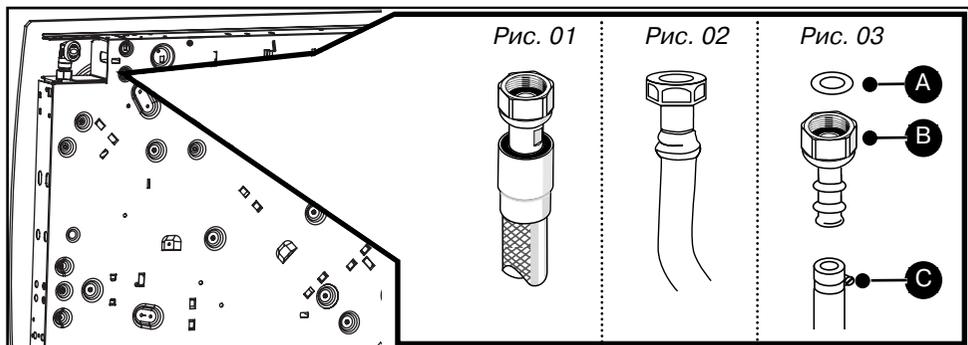
В данной установке используется мягкий шланг с зажимными хомутами (в соответствии с нормой XP D 36- 110), срок службы которого составляет 5 лет. В этом случае необходимо использовать наконечник и не забыть поставить уплотнитель между наконечником и коленом варочной поверхности (рис. 03).

### 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**

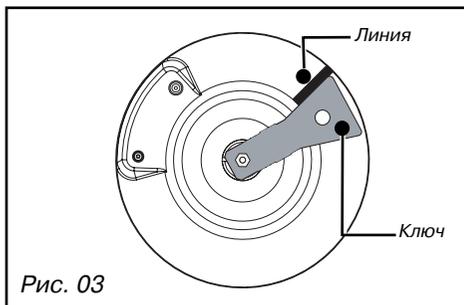
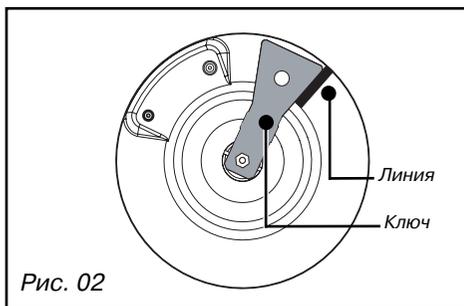
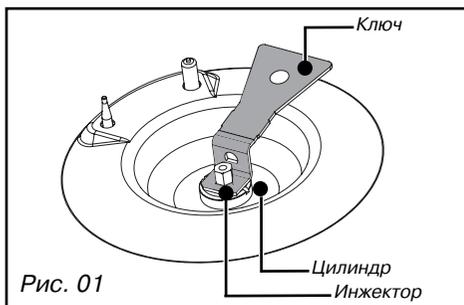
**Не превышайте это ограничение. Вы можете повредить прибор.**

- 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.**

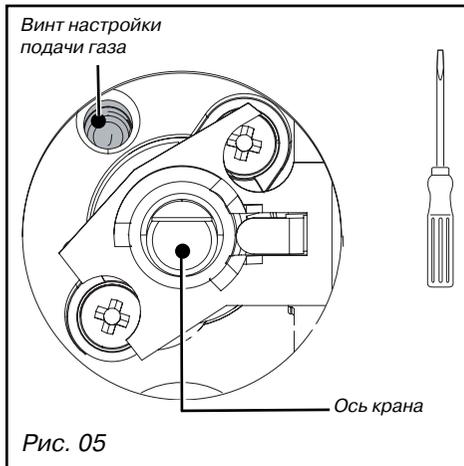
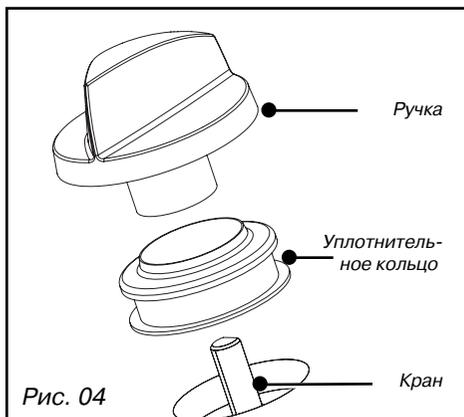
- Установите на место ручку.  
- Зажгите газ в горелке в максимальной позиции и перейдите в позицию малого газа.

- 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	6A	88A	45

### Варочная поверхность 60 см 4 газовых горелки

Природный газ		Газ бутан/пропан	
94	1R	62	7R
137	6A	88A	45

### Варочная поверхность 30 см 2 газовых горелки

Природный газ	Газ бутан/пропан
137	88A
94	62

# 1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

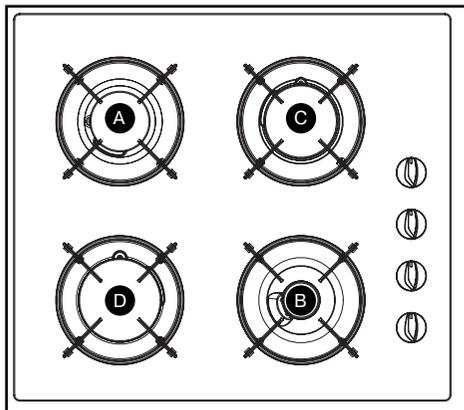
## • Характеристики газа

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
<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 (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
<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)	<b>3,10</b>	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
<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 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
<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 (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
<b>Варочная поверхность с 4 газовыми конфорками</b>				
Общий расход тепла (кВт)	7,45	7,45	7,70	7,70
Максимальный расход (г/ч)	541	532		
			733	852
<b>Варочная поверхность 3 + 1 электрическая конфорка 1500 Вт быстрого нагрева</b>				
Общий расход тепла (кВт)	5,95	5,95		
Максимальный расход (г/ч)	432	425	6,20	6,20
			590	686
<b>Варочная поверхность с 2 газовыми конфорками</b>				
Общий расход тепла (кВт)	4,60	4,60		
Максимальный расход (г/ч)	334	328	4,60	4,60
			438	509

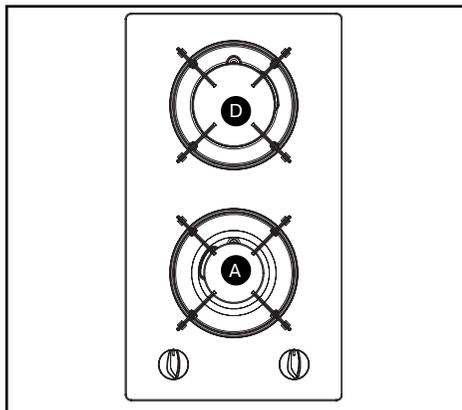
\*блокировка

### • ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

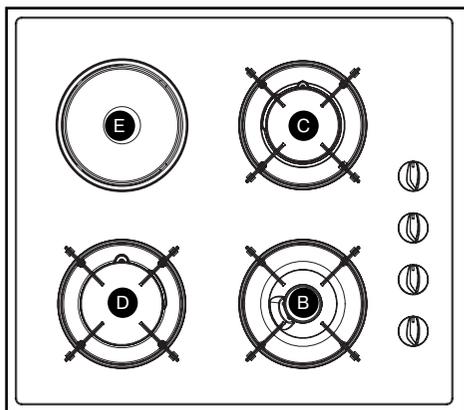
#### Модель с 4 газовыми конфорками TG\*/\*



#### 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:

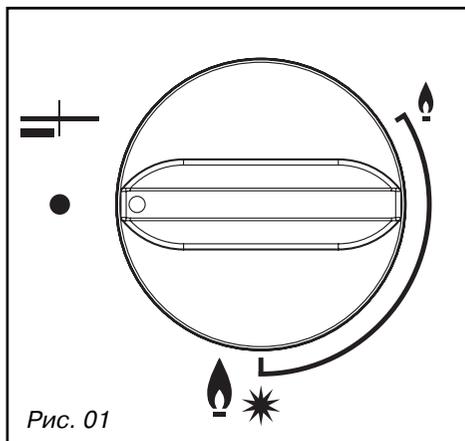
- Нажмите ручку и поверните её против часовой стрелки  до максимальной позиции .

- 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

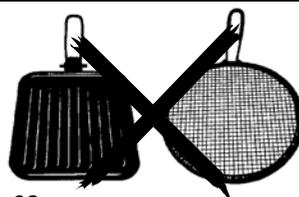


Рис. 03

### • 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.

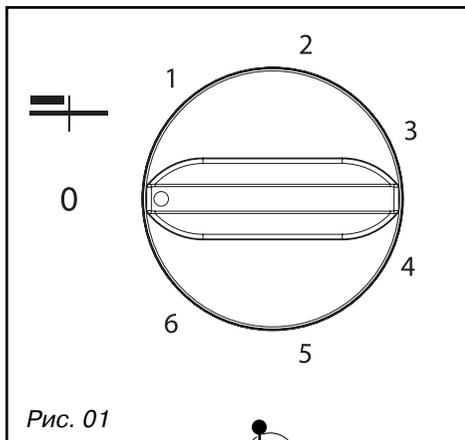


Рис. 01

Индикатор  
включения

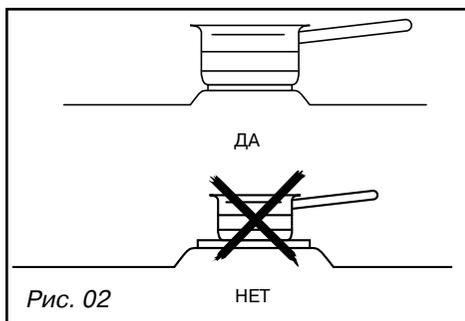


Рис. 02

#### • 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**

<b>Вы заметили, что:</b>	<b>Что делать:</b>
- 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
<b>СУПЫ</b>	Бульоны Густые супы	8-10 минут	X	X		
<b>РЫБА</b>	Уха Жареная рыба	8-10 минут 8-10 минут	X X			
<b>СОУСЫ</b>	Голландский, беарнский Бешамель, золотистый	10 минут			X X	X X
<b>ОВОЩИ</b>	Эндивий, шпинат Зелёный горошек Томаты по-провансальски Жареный картофель Рагу	25-30 минут 15-20 минут	X X X X X	X X X		
<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	X X X X			
<b>ФРИТЮР</b>	Картофель фри Пирожки		X X			
<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	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
<b>СУПЫ</b>	Бульоны Густые супы	X —————> X X —————> X	X X	X		
<b>РЫБА</b>	Уха Быстрозамороженная рыба	X —————> X X —————> X	X X			
<b>СОУСЫ</b>	Густые с маслом			X	X	
<b>ОВОЩИ</b>	Эндивий, шпинат Сухие овощи Варёный картофель Жареный картофель		X X X	X X		
<b>МЯСО</b>	Бифштекс Жареное мясо	X X				
<b>ФРИТЮР</b>	Картофель фри	X				
<b>РАЗНОЕ</b>	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"><li>- Удерживайте ручку полностью нажатой после появления пламени для отключения системы безопасности</li><li>- В случае сбоя в электроснабжении можно зажечь конфорку, поднеся к ней зажжённую спичку и одновременно удерживая соответствующую ручку нажатой.</li></ul>
Использование ёмкостей	<ul style="list-style-type: none"><li>- На газовых или электрических конфорках всегда используйте устойчивую посуду с плоским и термостойким дном.</li><li>- Используйте специально адаптированные ёмкости: размер дна должен быть равным диаметру электрической конфорки или быть больше неё.</li></ul>
Общий уход	<ul style="list-style-type: none"><li>- Регулярно чистите конфорки: Это главное условие их хорошего функционирования и обеспечения равномерного и стабильного пламени.</li><li>- Не забудьте о свечах зажигания. Тщательно высушивайте горелки и крышки горелок перед тем, как ставить их на место.</li><li>- Завершайте чистку прибора, укладывая абсорбирующую бумагу на варочную поверхность для удаления следов влаги.</li></ul>
Хитрости	<ul style="list-style-type: none"><li>- Как только вода закипает, уменьшите интенсивность газа: таким образом, Вы избежите переливания.</li><li>- Накрывайте кастрюли крышками: это экономия.</li><li>- Не сомневайтесь и выключайте электрическую конфорку за несколько минут до окончания времени приготовления блюда.</li></ul>



### **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)

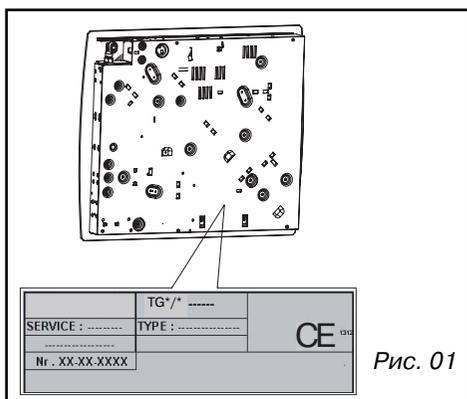


Рис. 01

### 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