

Brandt

РУ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная поверхность Т11032



Brandt

Уважаемый клиент,

Благодарим вас за то, что вы приобрели варочную поверхность марки **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 марки **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 марки **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 выслушать предложения (координаты приведены в конце настоящей 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 эстетические 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	4
• Служба гарантийного обслуживания	5
• Описание Вашего прибора	5
1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Выбор местоположения	6
• Встраивание	6
• Подключение	7
2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Описание Вашей варочной поверхности	8
• Емкости для индукции	9
• Какую варочную зону использовать в зависимости от ёмкости?	9
• Описание кнопок управления	10
• Включение	10
• Выключение	10
• Регулировка мощности	10
• MAXIZONE	10
• Настройка таймера	11
• Функция «Безопасность детей»	11
• Безопасность при работе	12
3/ ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ	
• Поддержание прибора в хорошем состоянии	13
• Уход за Вашим прибором	13
4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ	
• При вводе в эксплуатацию	14
• При включении	14
• В процессе использования	14
5/ Таблица с рекомендациями по приготовлению	
• Таблица с рекомендациями по приготовлению отдельных блюд	15

• ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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 этого прибора. Следите за детьми, чтоб они не играли с прибором.

• Остаточное тепло

Варочная зона может оставаться горячей ещё несколько минут после окончания использования. В этот период загорается индикатор «Н».

Избегайте контакта с упомянутыми зонами.

• Безопасность детей

В Вашей варочной поверхности есть функция «Безопасность детей», которая блокирует её использование в выключенном состоянии или в процессе эксплуатации (см. раздел: использование функции «Безопасность детей»).

Перед началом использования не забудьте разблокировать Вашу варочную поверхность.

• Для пользователей сердечных стимуляторов и активных имплантатов.

Работа варочной поверхности соответствует действующим нормам электромагнитных помех и требованиям закона (Директивы 89/336/СЕЕ).

Чтобы не возникало помех между Вашей варочной поверхностью и сердечным стимулятором, нужно, чтобы последний был отрегулирован в соответствии с правилами. В данном случае мы можем гарантировать только полное соответствие нашего прибора действующим нормам.

Что же касается информации относительно сердечного стимулятора или вероятной

его несовместимости с прибором, Вам следует обратиться к производителю кардиостимулятора или к Вашему лечащему врачу.



Электрическая опасность

Убедитесь в том, что кабель питания электрического прибора, подключённого в непосредственной близости от варочной поверхности, не касается зон нагрева.

При обнаружении трещины на поверхности стекла, немедленно отключите варочную поверхность от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для этого выньте предохранитель или воспользуйтесь прерывателем.

Не пользуйтесь варочной поверхностью до замены треснувшего стекла.

• 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/СЕ 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.

• РЕМОНТ

Возможный ремонт прибора должен производиться квалифицированным профессионалом, имеющим разрешение на работу с товарами этой торговой марки. При вызове мастера укажите полные характеристики Вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Вся эта информация содержится на заводской табличке.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При проведении технического ремонта прибора требуйте использовать исключительно **сертифицированные оригинальные запасные части**.



• КАК С НАМИ СВЯЗАТЬСЯ

- **Для получения более полной информации обо всей продукции нашей торговой марки:**

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

- **Для непосредственной связи:**

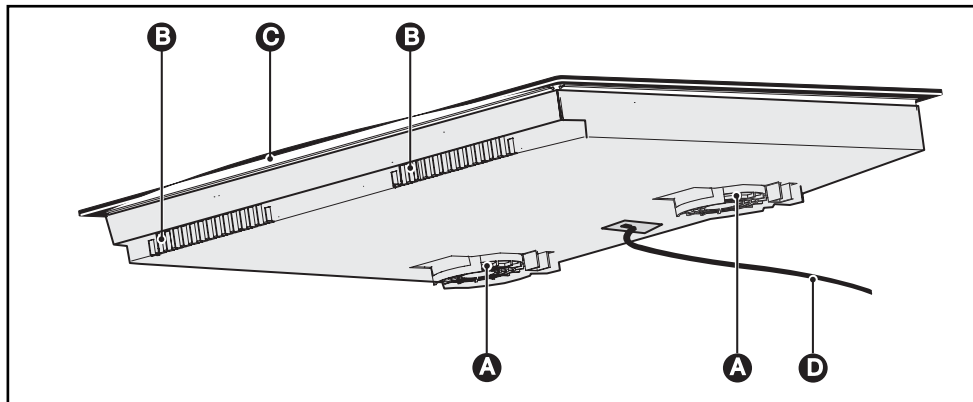
Мы всегда готовы выслушать все ваши замечания, соображения, предложения, на которые ответим вам лично.

Консультация покупателей
и продавцов:

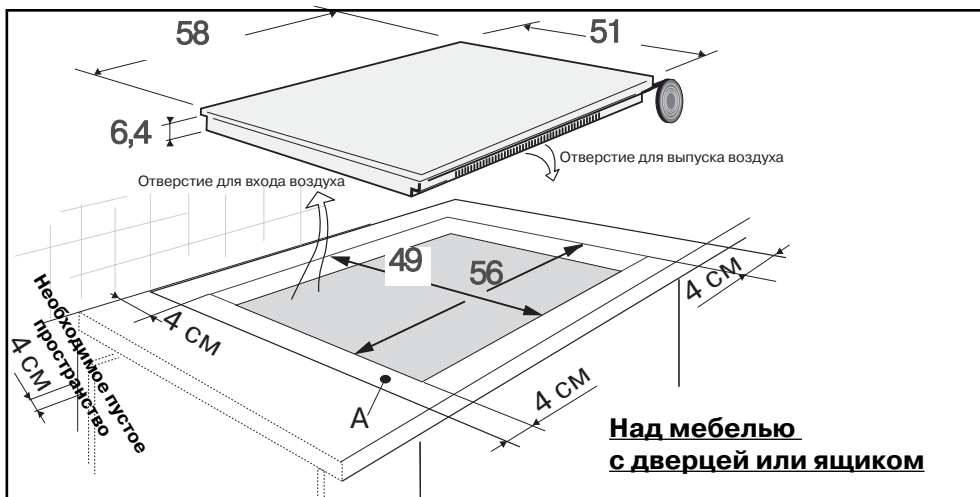
8-800-700-62-23

(звонки по России бесплатные)

• ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



- Ⓐ Отверстие для входа воздуха
- Ⓑ Отверстие для выпуска воздуха
- Ⓒ Стеклокерамическое покрытие
- Ⓓ Шнур питания



• ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

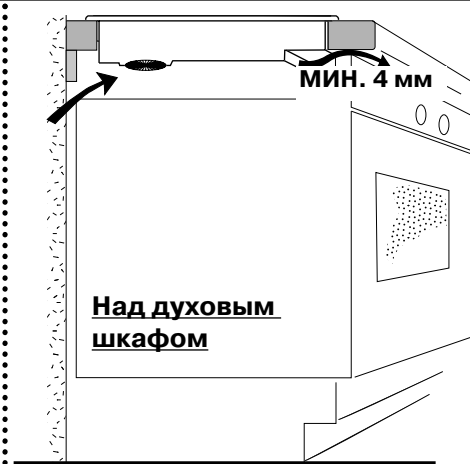
Расстояние между краем Вашего прибора и боковой или задней стенкой (перегородкой) должно быть минимум 4 см (Зона А).

Ваш прибор можно встраивать без каких-либо ограничений. Убедитесь только в необходимой циркуляции воздуха вокруг варочной поверхности (см. раздел «Описание Вашего прибора»).

Варочную поверхность можно встраивать над встроенным духовым шкафом или другим электробытовым прибором.

• ВСТРАИВАНИЕ

Встраивание производится в соответствии с вышеприведенным чертежом. Приклейте прокладку из пеноматериала по контуру нижней части поверхности в местах, где она будет прилегать к мебели. Таким образом, будет обеспечена герметичность с рабочей поверхностью. Зафиксируйте зажимы на варочной поверхности (в зависимости от модели).



Совет

Если прибор расположен над духовым шкафом, на его термическую сохранность может повлиять одновременное включение варочной поверхности и функции пиролиза в духовом шкафу. Ваша варочная поверхность оснащена системой защиты от перегрева.

Эта система может, например, быть активизирована в случае установки поверхности над духовым шкафом с недостаточной изоляцией. Маленькие линии загораются в зоне управления поверхностью. В этом случае мы рекомендуем Вам усилить вентиляцию встраиваемой поверхности, используя проём в мебели (размером 8 см x 5 см) и/или установив комплект изоляции духового шкафа, имеющийся в наличии у службы гарантийного обслуживания.

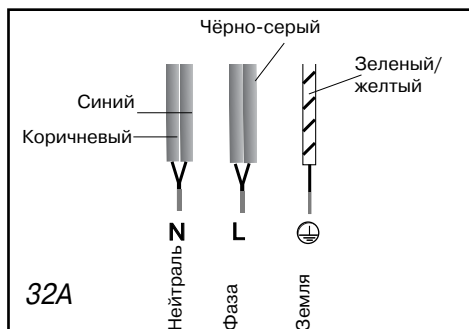
• ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Варочные поверхности подключают к сети через розетку, соответствующую норме CEI 60083 или через устройство всеполюсного отключения, отвечающего существующим правилам по установке электрических приборов.

При подаче напряжения к Вашей варочной поверхности или после длительного отключения электроэнергии, на панели управления загораются светящиеся символы. Прежде чем опять пользоваться прибором подождите около 30 секунд, чтобы эти индикаторы погасли. (Такая индикация абсолютно естественна и предназначена для специалистов из службы гарантийного обслуживания. Пользователю не следует обращать на них внимание).

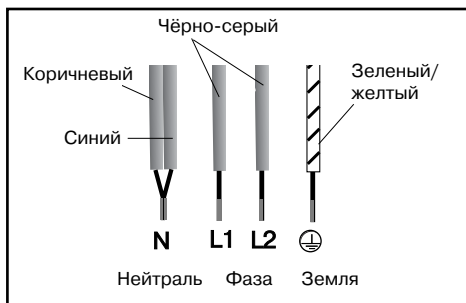
⚠ Внимание!
В случае если провод поврежден, он должен быть заменен производителем, его службой гарантийного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

• Подключение 220-240 В~



• Подключение 400 В 2N~ – 16 А

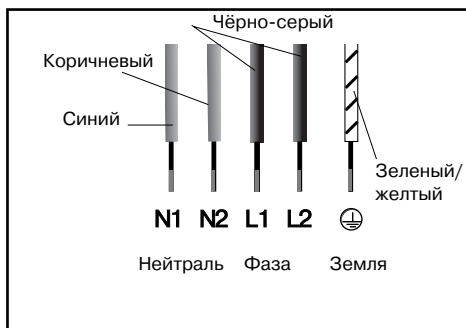
Разделите 2 фазных провода L1 и L2 перед подключением.



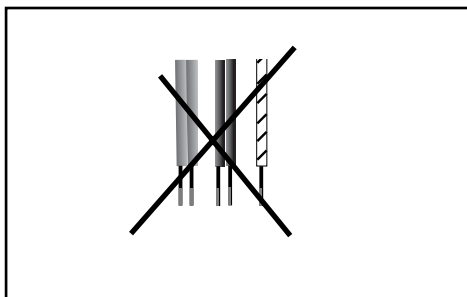
При трёхфазном 400 В 2N подключении в случае нарушения работы Вашей варочной поверхности, проверьте, хорошо ли подсоединён нейтральный провод.

• Подключение 2x230 В 2L+2N~ – 16А

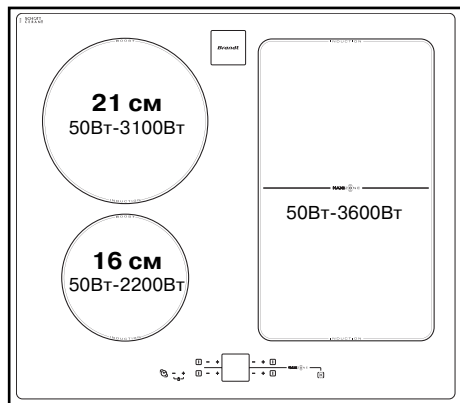
Разделите провода перед подключением.



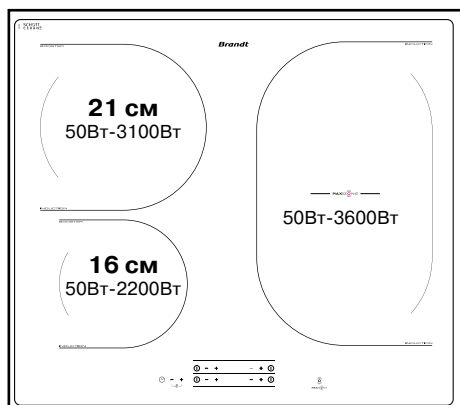
• Подключение 400 В 3~ – 16А



• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

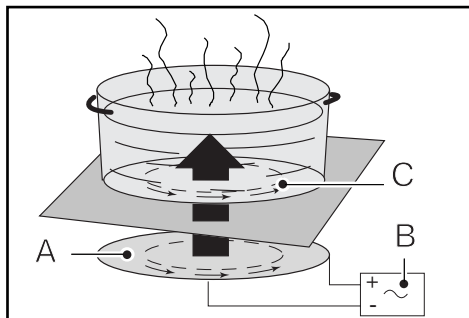


TI932



TI1032

• ЁМКОСТИ ДЛЯ ИНДУКЦИИ



- A** Индуктор
- B** Электронный контур
- C** Индукционный ток

• Принцип индукции

Принцип индукции основан на магнетическом явлении.

Когда Вы ставите ёмкость на варочную зону и включаете её, электронные цепи Вашей варочной поверхности создают индукционный ток на дне ёмкости и постепенно повышают её температуру. Это тепло передаётся продукту, который находится в процессе приготовления.

• Ёмкости

Большинство ёмкостей совместимы с индукцией. Только стеклянная, глиняная и алюминиевая посуда без специального дна, немагнитные ёмкости из меди и некоторых видов нержавеющей стали не подходят для использования. Мы рекомендуем Вам пользоваться ёмкостями с толстым и плоским дном. В такой посуде тепло лучше распространяется, а продукт готовится более равномерно.

class **INDUCTION**

Выбирая посуду с этим логотипом на дне или на упаковке, будьте уверены в том, что она наилучшим образом подходит для использования на Вашей варочной поверхности при нормальных условиях. Чтобы помочь Вам с выбором, мы прилагаем к настоящему руководству список посуды, рекомендуемой для использования.

• КАКУЮ ВАРОЧНУЮ ЗОНУ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЁМКОСТИ?

Варочная зона*	Используемая ёмкость
16 см	10.....18 см
18 см	12.....22 см
21 см	18.....24 см
23 см	12.....26 см
28 см	12.....32 см

* В зависимости от модели



Совет

Чтобы проверить годится ли Ваша ёмкость:

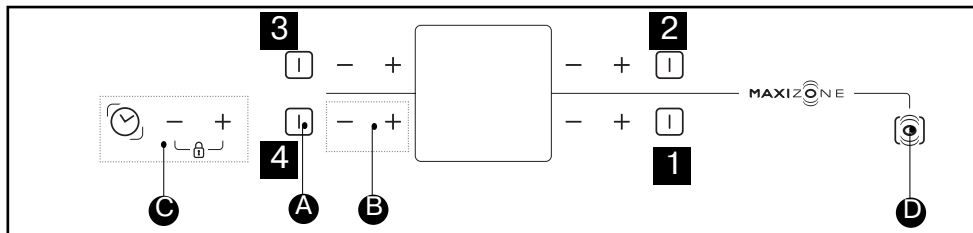
Поставьте её на варочную зону на мощность 4.

Если индикатор не меняется, Ваша ёмкость подходит для использования.

Если индикатор мигает, ёмкость не подходит для индукции.

Вы также можете воспользоваться магнитом. Если он «пристаёт» ко дну ёмкости, она совместима с индукцией.

• ОПИСАНИЕ КОМАНД



- A** Кнопки включения/выключения
- B** Кнопки настройки мощности
- C** Кнопки таймера
- D** Кнопка целой зоны нагрева 3600 Вт

- 1** Передняя МАКСИЗОНА
- 2** Задняя МАКСИЗОНА
- 3** Зона 21 см
- 4** Зона 16 см

• ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включения/выключение используемой зоны нагрева. Мигающий символ **0** и звуковой сигнал сообщают о том, что зона включилась. Теперь можно настроить желаемую мощность.

Без запроса настройки мощности, зона нагрева автоматически отключится через несколько секунд.

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включения/выключение используемой зоны нагрева или кнопку настройки мощности «-» и удерживайте её до появления символа **0** на индикаторе.

• НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

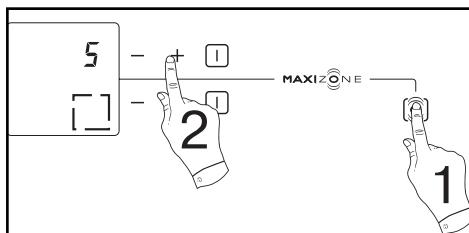
Для того, чтобы настроить уровень мощности от 1 до P (максимальная мощность = booster), воспользуйтесь кнопками + или -. Когда варочная зона включена, Вы можете сразу перейти на максимальную мощность «P», нажав кнопку «-».




Совет

Если Вы одновременно готовите в нескольких ёмкостях на Вашей варочной поверхности, лучше располагать их на зонах нагрева по разные стороны поверхности. Если их расположить с одной стороны, использование максимальной мощности на одной зоне приведёт к автоматическому уменьшению мощности на другой зоне, что можно проследить на индикаторе.

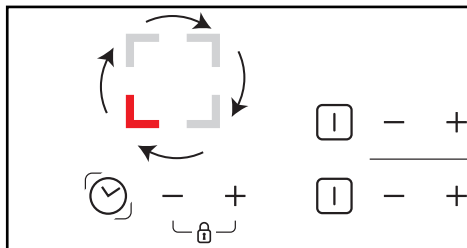
• МАКСИЗОНА (MAXIZONE)




Нажмите кнопку , чтобы получить непосредственный доступ к целой зоне нагрева. Индикация сообщает о том, что зона включена. Теперь можно настроить желаемую мощность, воспользовавшись кнопками «+» или «-».

• НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Вращающийся таймер доступен для всех варочных зон и может использоваться только для одной варочной зоны одновременно.



Последовательно нажимая кнопку , Вы можете выбрать варочную зону, на которой хотите установить таймер. Вращающийся символ и таймер может быть установлен только на включённой зоне.

Для использования таймера:

- Включите варочную зону и настройте мощность.
- Остановите вращающийся символ в нужной варочной зоне (в Максизоне справа загораются два символа).
- Настройте время, нажимая кнопки «+» или «-».

На индикаторе мощности загорается точка для подтверждения Ваших действий. Таймер отсчитывает время только в том случае, если на варочной зоне стоит ёмкость.

По окончании процесса приготовления варочная зона гаснет, таймер показывает **0** и раздаётся **звуковой сигнал**.

- Нажмите кнопки «+» или «-» на таймере, чтобы отключить звуковой сигнал.


Для изменения настройки таймера:

Нажимайте кнопки «+» или «-» на таймере.

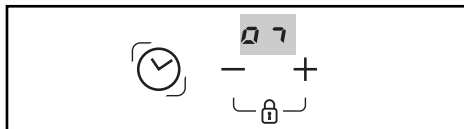
Чтобы выключить таймер:

Одновременно нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопки «+» и «-» таймера или кнопку «-» таймера до появления **0**.

Чтобы переключить таймер на другую варочную зону:

- Остановите работающий таймер.
- Последовательно нажимая кнопку , выберите варочную зону, на которой Вы хотите установить таймер.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ»




Ваша варочная поверхность оснащена функцией безопасности детей, которая блокирует кнопки управления при выключении (например, для очистки поверхности) или в процессе приготовления (чтобы сохранить Ваши настройки).


В целях безопасности кнопка «выключение» всегда активна и позволяет отключить горячую зону, даже в заблокированном состоянии.

• Как заблокировать?

Нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» таймера до тех пор, пока звуковой сигнал не подтвердит Ваше действие.

• Заблокированная варочная поверхность в действии

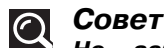
На индикаторе работающих варочных зон высвечиваются поочередно мощность и символ блокировки . Только кнопка «выключение» постоянно активна.

На отключённых варочных зонах символ  загорается тогда, когда Вы нажимаете кнопки «включение/выключение».

Этот символ гаснет через несколько секунд.

• Как разблокировать?

Нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» таймера до тех пор, пока погаснет ключик и двойной звуковой сигнал не подтвердит Ваше действие.



Совет
Не забудьте разблокировать Вашу варочную поверхность перед очередным использованием (см. раздел «Использование функции безопасности детей»).

• БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ

• Остаточное тепло

После интенсивного использования варочная зона, которой Вы непосредственно пользовались, может оставаться горячей в течение нескольких минут. Всё это время горит индикатор «Н». Избегайте прикосновения к этой зоне.

• Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который постоянно следит за уровнем температуры дна ёмкости, в которой готовится еда. В случае если Вы забыли пустую посуду на включенной варочной зоне, датчик автоматически снижает мощность и предотвращает порчу посуды и варочной поверхности.

• Функция безопасности «мелкие предметы»

Если положить предмет небольшого размера (например, вилка, ложка или кольцо...) на варочную поверхность, она не идентифицирует его как ёмкость. Индикатор будет мигать, зона нагреваться не будет.

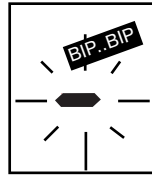


Внимание

Некоторые мелкие предметы могут быть идентифицированы на варочной зоне как ёмкости.

Если мощность установлена, тепло может передаваться на указанные предметы и нагревать их.

• Защита в случае перелива жидкости через края ёмкости



Выключение варочной поверхности, включение специального индикатора (приведенный сбоку символ) и звуковой сигнал (в зависимости от модели) могут иметь место в 3 случаях:

- Перелив жидкости, которая покрывает кнопки управления.
 - Влажная тряпка, оставленная на кнопках.
 - Металлический предмет, оставленный на кнопках управления.
- Вытрите поверхность, уберите предмет и продолжите приготовление блюда.

• Система Auto-Stop

На случай, если Вы забыли отключить варочную зону после приготовления блюда, Ваша поверхность оснащена функцией «Система Auto-Stop», которая автоматически отключает варочную зону после окончания заданного времени (от 1 до 10 часов, в зависимости от используемой мощности).

В случае срабатывания этой функции, об отключении варочной зоны сообщит звуковой сигнал, который будет раздаваться в течение 2 минут и загорится индикатор «AS» или «A». Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку управления.

Двойной звуковой сигнал подтвердит Ваше действие.

• ПОДДЕРЖАНИЕ ПРИБОРА В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ

- Не ударяйте посудой по поверхности:

Варочная поверхность изготовлена из стеклокерамики – очень устойчивого материала, но она бьющаяся.

- Не кладите горячую крышку на варочную поверхность. Эффект «вантуза» может повредить стеклокерамическую поверхность.

- Не трите посудой о поверхность. При продолжительном трении можно повредить покрытие стеклокерамической поверхности.

- Не ставьте посуду на обрамление варочной поверхности (в зависимости от модели)

- Не пользуйтесь посудой с шероховатым или выпуклым дном. На нём могут задерживаться частицы, способные оставлять пятна или царапины на варочной поверхности.

Такие дефекты не влияют на работу или возможность пользования прибором и не включены в перечень гарантийных случаев.

- Не храните в шкафу, расположенном под варочной поверхностью, средства по уходу за прибором или возгораемые вещества.

- Не разогревайте на варочной поверхности закрытые консервные банки. Они могут взорваться.

Это предостережение касается всех способов приготовления.

- Никогда не используйте для приготовления алюминиевую фольгу. Не кладите продукты, завернутые в фольгу или алюминиевые контейнеры, на варочную поверхность.

Алюминий расплавится и наверняка повредит Вашу варочную поверхность.

- Варочная поверхность не должна использоваться в качестве места для хранения каких-либо предметов (существует риск воспламенения, повреждения поверхности...).

- Не используйте паровое чистящее устройство. Струя пара может повредить варочную поверхность.

• УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ

ТИП ЗАГРЯЗНЕНИЯ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?	КАК ПРИМЕНЯТЬ?
Лёгкое загрязнение	Санитарную губку	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, а потом вытрите её.
Среднее загрязнение. Перелив сладкой жидкости, пригоревшие остатки продуктов.	Санитарную губку. Специальный скребок для стекла	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, используйте специальный скребок для стеклянных поверхностей, протрите шероховатой стороной губки, потом вытрите.
Кальциевые следы.	Белый спиртовой уксус	Смочите загрязнение тёплым белым спиртовым уксусом, оставьте на некоторое время, вытрите мягкой тряпкой.
Металлическое окрашивание. Еженедельный уход	Специальное средство для стеклокерамических материалов	Нанесите специальное средство на стеклокерамическую поверхность, лучше выбрать средства, содержащие силикон (такие средства имеют защитное действие)



Крем



Специальная губка для деликатной посуды



Порошок





Абразивная губка



• **При вводе в эксплуатацию**

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Появляется светящийся дисплей.	Нормальное функционирование.	Ничего. Индикация пропадает через 30 секунд.
Оборудование отключается. Работает только одна сторона.	Неправильно выполнено подключение варочной поверхности.	Проверьте правильность подключения. См. раздел руководства о подключении.
Варочная поверхность выделяет запах при первых включениях.	Прибор новый.	Нагревайте полную кастрюлю с водой на каждой из варочных зон в течение 1/2 ч.

• **При включении**

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Варочная поверхность не работает, световые индикаторы не горят.	К прибору не поступает электричество. Система питания или подключение неисправны.	Проверьте предохранители и электрический разъединитель.
Поверхность не работает, загорается не тот индикатор.	Электронная схема плохо работает.	Обратитесь в Отдел гарантийного обслуживания.
Варочная поверхность не работает, загорается индикатор  или  .	Варочная поверхность заблокирована.	Смотрите раздел «Безопасность детей».

• **В процессе использования**

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Варочная поверхность перестала работать, издаёт звуковой сигнал каждые 10 секунд и горит индикатор  или F7.	На поверхность перелилась жидкость или на кнопках управления лежит посторонний предмет.	Очистите поверхность, уберите посторонний предмет и снова примейтесь за приготовление.
Загорается ряд символов  или F7.	Электронные контуры нагрелись.	См. раздел «Встраивание».
После включения варочной зоны световые индикаторы на дисплее продолжают мигать.	Используемая ёмкость не годится для индукции или ее диаметр меньше 12 см (10 см на варочной зоне в 16 см).	См. раздел «Ёмкости для индукции».
В процессе нагревания кастрюли издают шум. Ваша варочная поверхность издает звуки в процессе использования.	Это нормально при использовании некоторых типов ёмкостей. Это происходит вследствие передачи энергии от поверхности к ёмкости.	Ничего. Это не представляет риска ни для варочной поверхности, ни для посуды.
В течение нескольких минут после отключения варочной поверхности вентиляция продолжает работать.	Охлаждение электроники. Нормальное функционирование.	Ничего.



Внимание

В случае растрескивания или появления даже мелких трещин на стеклокерамическом покрытии, немедленно отсоедините прибор от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током. Обратитесь в Отдел гарантийного обслуживания.

• ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД

		Жарить Доводить до кипения			Варить/слегка обжаривать Варка на медленном огне		Варить/томить			Нагре- вать	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	Бульоны					●					
	Густые супы							●			
РЫБА	Уха					●					
	Быстрозамороженная рыба						●				
СОУСЫ	Соусы на основе муки							●			
	Соусы на основе масла и яиц (беарнский, голландский соусы)									●	
	Готовые соусы									●	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ОВОЩИ	Эндивий, шпинат						●				
	Сушеные овощи						●				
	Вареный картофель						●				
	Жареный картофель						●				
	Картофель соте						●				
	Размораживание овощей									●	
МЯСО	Мясо небольшой толщины			●							
	Стейки жареные на сковороде				●						
	Жареное мясо (на чугунном гриле)				●						
ФРИТЮРЫ	Быстрозамороженный картофель фри	●									
	Фри из свежего картофеля	●									
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
РАЗНОЕ	Сковородка (с момента закипания)						●				
	Компоты						●				
	Блины					●					
	Английский крем						●				
	Растопленный шоколад										●
	Варенье						●				
	Молоко						●				
	Яичница-глазунья						●				
	Макаронные изделия					●					
	Блюда для маленьких детей (на водяной бане)									●	
	Рагу					●					
	Креольский рис					●					
	Рис с молоком									●	

