

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ

*КОМБИНИРОВАННАЯ
ИНДУКЦИОННО-ГАЗОВАЯ
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ*

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда.

Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором.

Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

De Dietrich 

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	35
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	39
1/ ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА.....	40
2/ УСТАНОВКА ПРИБОРА	
• Правильное расположение.....	41
• Перед установкой прибора.....	41
• Советы по установке вровень со столешницей	42
○ Установка поверхности над выдвижным ящиком, кухонным шкафом или духовым шкафом.....	42
○ Установка поверхности над посудомоечной машиной.....	44
• Подключение к электросети.....	45
• Подключение газа.....	46
• Переключение на другой тип газа.....	48
• Характеристики газа.....	50
3/ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	
• Описание варочной поверхности.....	51
• Описание панели управления.....	51
• Включение газовых горелок.....	52
• Посуда, используемая на газовых горелках.....	53
• Включение индукционной зоны приготовления.....	54
• Блокировка управления (замок от детей).....	54
• Функция блокировки для очистки.....	54
• Описание панели управления.....	55
• Установка таймера.....	55
• Кнопка «Истекшее время».....	56
• Посуда для индукционной поверхности.....	57
4/ ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ	
• Чистка и уход.....	59
5/ УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	60
6/ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	
• Приготовление с помощью индукции.....	61
• Приготовление на газе.....	62
7/ ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	62
8/ ЛИЧНЫЕ ЗАМЕТКИ.....	63
9/ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	64

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НИМИ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НИМ В БУДУЩЕМ.

Данную инструкцию можно также скачать на нашем сайте.

- **ВНИМАНИЕ:** Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие достаточно опыта и знаний в том случае, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации прибора и понимают потенциальные опасности.
- Не позволяйте детям играть с данным прибором.
- Не позволяйте детям проводить чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- Не оставляйте детей наедине с прибором без присмотра.
- Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было отключить от электросети, либо вытащив вилку из розетки, либо установив выключатель на фиксированную электропроводку в соответствии с правилами установки.
- Электрическая вилка должна быть доступна после установки прибора.
- Если повреждена кабель питания, то, во избежание опасности, его замену может осуществлять только производитель, его сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Не используйте для чистки поверхности пароочистители.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Никогда не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Существует опасность пожара!
- Никогда не заливайте пламя водой. Выключите прибор и потушите пламя, накрыв его крышкой или противопожарным покрывалом.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

RU

- Опасность пожара: не используйте варочную поверхность для хранения каких-либо предметов.
- Перед установкой прибора убедитесь в том, что параметры местных распределительных сетей (тип и давление газа) и настройки прибора совместимы.
- Характеристики прибора указаны на наклейке в документах или на заводской табличке.
- Данный прибор нельзя подключать к дымоходу. Данный прибор должен быть установлен и подключен согласно действующим нормам и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- 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. Интенсивное и продолжительное использование варочной поверхности может вызвать потребность в дополнительном проветривании: например посредством открывания окна или путём увеличения мощности механической вентиляции, если таковая имеется.
- Не используйте посуду, которая выходит за края варочной поверхности.
- Данная варочная поверхность предназначена для использования частными лицами в своих домах.
- Данный прибор должен быть установлен и подключен согласно действующим нормам и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.
- Процесс приготовления должен быть под Вашим постоянным наблюдением.
- Данный прибор предназначен для приготовления исключительно продуктов и напитков и не содержит материалов на основе асбеста.

- Не храните никакие опасные предметы (аэрозоли, герметичные емкости, бумагу, кулинарные книги и т.д.) в шкафу под варочной поверхностью.
- Если Вы пользуетесь выдвижным ящиком под варочной поверхностью, не храните там предметы, чувствительные к нагреванию (пластик, бумагу, аэрозоли и т.п.).
- Перед выполнением какого-либо технического обслуживания отключите прибор от электричества и подачи газа.
- При подключении электрических кабелей электроприборов, расположенных вблизи варочной поверхности, убедитесь в том, что кабели не касаются горелок и индукционных зон.
- Если регулятор поворачивается с трудом, немедленно вызовите работника сервисной службы.
- В качестве меры безопасности после использования прибора не забудьте перекрыть кран подачи газа, поступающего по газопроводу, или кран баллона с пропаном или бутаном.
- На всех варочных поверхностях указана маркировка CE.
- Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом.
- Данная варочная поверхность соответствует стандарту EN 60335-2-6 в отношении пожарной безопасности и стандарту Класса 3 в отношении установки прибора (по стандарту EN 30-1-1)
- Не используйте для приготовления алюминиевую фольгу. Не оставляйте на поверхности продукты, завернутые в фольгу, или алюминиевые подносы. Алюминий расплавится и безвозвратно повредит Вашу поверхность.

- Чтобы в будущем было легко найти характеристики Вашего прибора, советуем вам записать их на страничке «Сервисное обслуживание и связь с потребителями» (На этой страничке также объясняется, где можно найти эти характеристики на Вашем приборе).
- **ВНИМАНИЕ:** При обнаружении трещины на поверхности, немедленно отключите варочную поверхность от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только такие защитные ограждения от детей, которые созданы производителем данного прибора, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с прибором. Использование неподходящих защитных ограждений может привести к повреждениям и травмам.
- Мы не рекомендуем использовать защитные устройства для варочной поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только такие защитные крышки для варочной поверхности, которые созданы производителем данного прибора, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с прибором. Использование неподходящих защитных крышек может привести к повреждениям и травмам.
- **ОСТОРОЖНО:** Процесс приготовления должен осуществляться под постоянным наблюдением, даже в течение короткого периода времени.
- **ВНИМАНИЕ:** В случае повреждения или трещин стекла:
 - немедленно выключите все газовые горелки, индукционные зоны нагрева, отключите варочную поверхность от источника питания;
 - не касайтесь поверхности прибора;
 - не пользуйтесь прибором.

ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

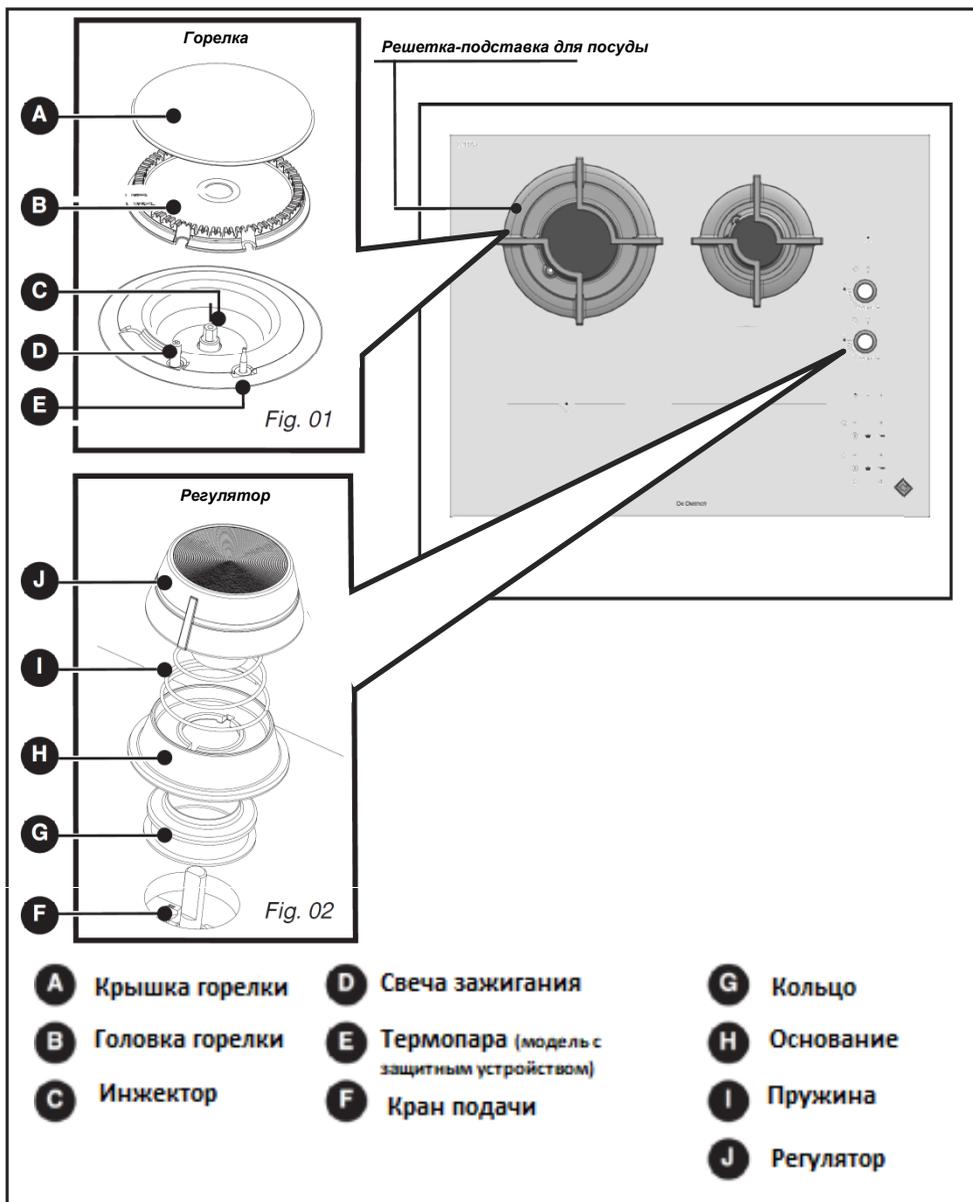
Упаковка данного прибора подлежит повторной переработке. Выбрасывая их в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.



Ваш прибор также содержит большое количество материалов, которые подлежат повторной переработке.

Символ перечеркнутой корзины означает, что вышедший из употребления прибор должен быть сдан в специальный пункт приема. Обратитесь к местным властям или Вашему продавцу, чтобы узнать адрес ближайшего пункта приема. Таким образом, повторная переработка прибора, организованная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС об утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

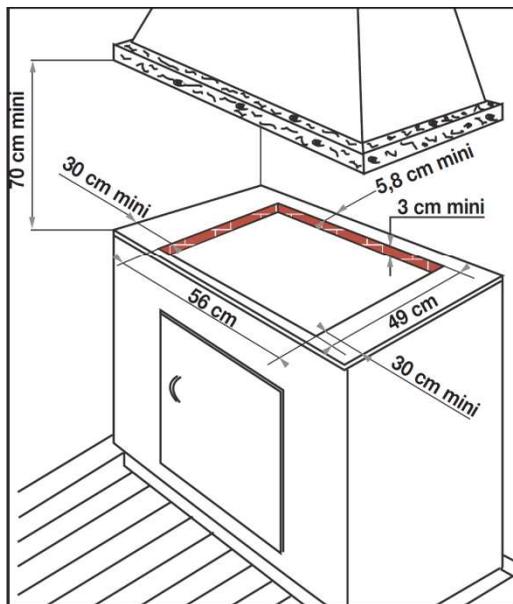
• 1 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



СОВЕТ

Данная инструкция по установке и эксплуатации подходит для нескольких моделей. Между предложенным описанием прибора и Вашим прибором могут быть незначительные отличия в деталях и креплениях.

• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА



ПРИБОР			
	Ширина	Глубина	Толщина
Стандартная ниша	56 см	49 см	зависит от ниши
Общие размеры над рабочей поверхностью	65 см	51,5 см	5 см
Общие размеры под рабочей поверхностью	55,5 см	47,8 см	5,8 см

ПРАВИЛЬНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ

Данный прибор должен встраиваться в столешницу толщиной минимум 3 см, изготовленную из термостойкого материала или покрытую термостойким материалом. Для удобства использования посуды на варочной поверхности, на расстоянии 30 см слева, справа и сзади варочной поверхности не должно быть никаких препятствий (шкафов или стен).

При установке поверхности на шкафчик с дверцами необходимо установить под варочную поверхность разделительную панель. Соблюдайте минимальное расстояние в 10-15 мм между дном изделия и разделительной панелью. В любом случае, не храните аэрозоли или другие жидкости, упакованные под давлением в герметичные емкости, под варочной поверхностью (см. раздел "Меры предосторожности").

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Чтобы убедиться, что варочная поверхность и рабочая поверхность герметичны, перед установкой варочной поверхности вставьте в передний карман уплотнитель. См. рисунок 02.

— Снимите решетки-подставки для посуды, крышки и головки горелок, запоминая их расположение.

— Переверните варочную поверхность и аккуратно вставьте ее в отверстие в рабочей поверхности, чтобы не повредить поворотные регуляторы и свечи зажигания.

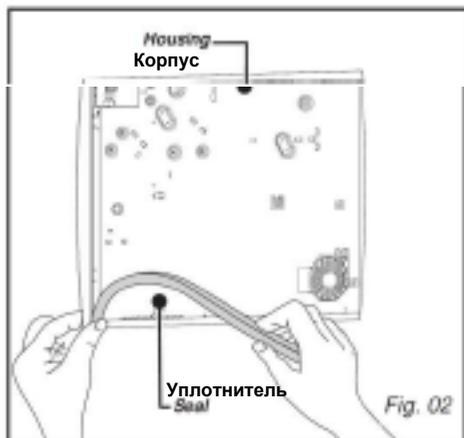
— Чтобы обеспечить герметичность между корпусом прибора и рабочей поверхностью, приклейте уплотнитель из пеноматериала **по внешнему контуру корпуса прибора**.

— Осторожно опустите варочную поверхность в отверстие в столешнице, выровняйте по центру.

— Установите на варочную поверхность головки и крышки горелок, решетки.

- Подключите поверхность к электросети (см. раздел "Подключение к электросети").

- Подключите поверхность к газопроводу (см. раздел "Подключение к газопроводу").

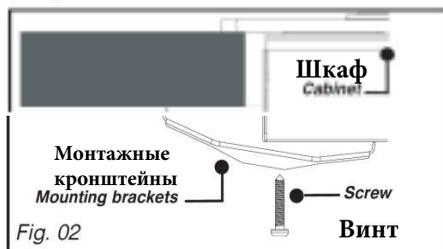


• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

• СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ ВРОВЕНЬ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ



A Монтажные отверстия



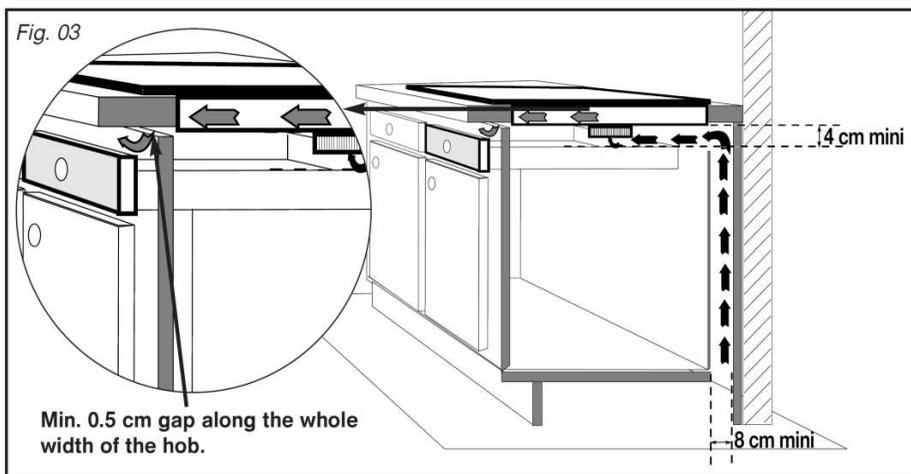
Вы можете зафиксировать поверхность с помощью четырех монтажных кронштейнов и винта (Рис. 02), закрепив кронштейны по четырем углам корпуса. **Используйте для этого специальные отверстия согласно рис.01).**

— Затяните монтажный кронштейн винтом, пока кронштейн не начнет деформироваться. Не используйте электроотвертку.

УСТАНОВКА ПОВЕРХНОСТИ НАД ВЫДВИЖНЫМ ЯЩИКОМ, КУХОННЫМ ШКАФОМ ИЛИ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- Установка над пустым кухонным шкафом или выдвижным ящиком (Рис.03)

Оставьте пространство для вентиляции минимум 8 см за кухонным шкафом и зазор в 0,5 см по всей ширине кухонного шкафа.



Зазор минимум 0,5 см по всей ширине кухонного шкафа

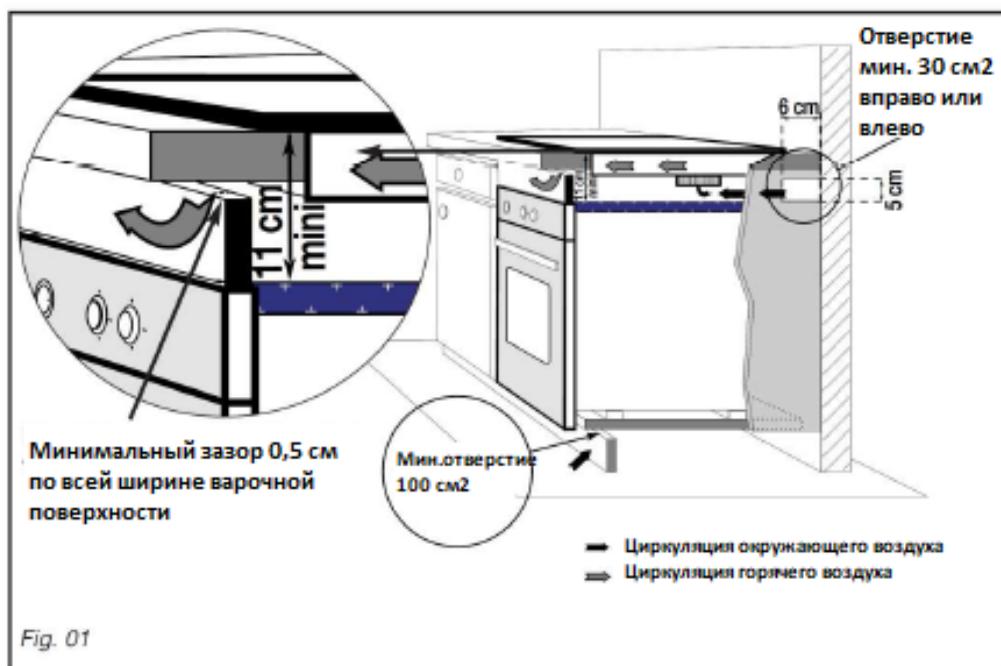
• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПОВЕРХНОСТИ НАД ВЫДВИЖНЫМ ЯЩИКОМ, КУХОННЫМ ШКАФОМ ИЛИ ДУХОВЫМ ШКАФОМ (продолжение)

• Установка над духовым шкафом (Рис.01)

Духовой шкаф должен быть установлен низко. Спереди по всей ширине шкафа должен быть зазор в 0,5 см, а сзади - вентиляционное отверстие минимум 30 см². Если духовой шкаф не оснащен системой вентиляции с фронтальным вентиляционным отверстием, Вам необходимо установить изоляционный уплотнитель между духовым шкафом и варочной поверхностью (уплотнитель можно заказать у дистрибьютора).

Если духовой шкаф оснащен функцией пиролизической очистки, НИКОГДА не используйте варочную поверхность во время цикла пиролиза духового шкафа.



• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПОВЕРХНОСТИ НАД ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНОЙ

Варочную поверхность можно установить над посудомоечной машиной при условии соблюдения следующих мер предосторожности:

- Высота рабочей поверхности должна быть больше или равной 90 см.

- Верхняя поверхность посудомоечной машины должна быть накрыта изоляционной пластиной, чтобы вентиляторы варочной поверхности не всасывали частицы термоизоляции посудомоечной машины. Такую пластину можно приобрести в сервисной службе.

- При такой установке должен быть обеспечен доступ свежего воздуха, чтобы вентиляторы варочной поверхности могли оптимально охлаждать электронные детали внутри прибора. Мы рекомендуем сделать вентиляционное отверстие 30 см² с одной из сторон задней части корпуса (Рис.01).



• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

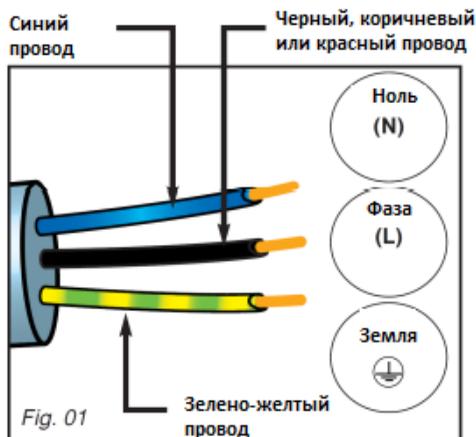
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Прибор должен быть подключен с использованием стандартного силового кабеля с 3 жилами с сечением 1,5 мм² (фаза + ноль + земля), который должен быть подключен к сети 220 ~ 240 В с помощью стандартной штепсельной розетки IEC 60083 или однофазного полюсного размыкающего устройства в соответствии с правилами установки. Зелено-желтый провод заземления, подсоединенный к контакту оборудования, должен быть подключен к линии заземления электросети.

- После установки прибора к розетке должен остаться свободный доступ.

- Подключите провода к электросети, убедившись, что провода разных цветов расположены в правильном порядке (Рис.01).

ПОПЕРЕЧНОЕ СЕЧЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО КАБЕЛЯ	
	220-240 В, ~ 50 Гц
Кабель H05VVf	3 жилы, включая 1 жилу заземления
Поперечное сечение жилы в мм ²	1,5
Предохранитель	16 А



Примечание:

- Предохранительный провод (зелено-желтый) подключен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к клемме заземления электросети.

- Если сетевой кабель поврежден, то в целях безопасности его замену может осуществлять производитель, его сервисная служба или подобный квалифицированный специалист.

- Если варочная поверхность не подключена к заземлению или имеет неисправный заземляющий электрод, производитель не несет ответственность за несчастный случай и любые его последствия.

• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

• Предварительные рекомендации

Если вы устанавливаете поверхность над духовым шкафом или если близость к другим нагревательным элементам может привести к нагреванию кабеля, изолируйте кабель в жесткой трубе.

Если используется гибкий или мягкий шланг (как в случае использования бутанового газа), он не должен соприкасаться с подвижными частями мебели или пролегать в месте, где может возникнуть препятствие для прохождения газа. Данный прибор должен устанавливаться и подключаться в соответствии с правилами установки, действующими в стране, в которой прибор будет эксплуатироваться.

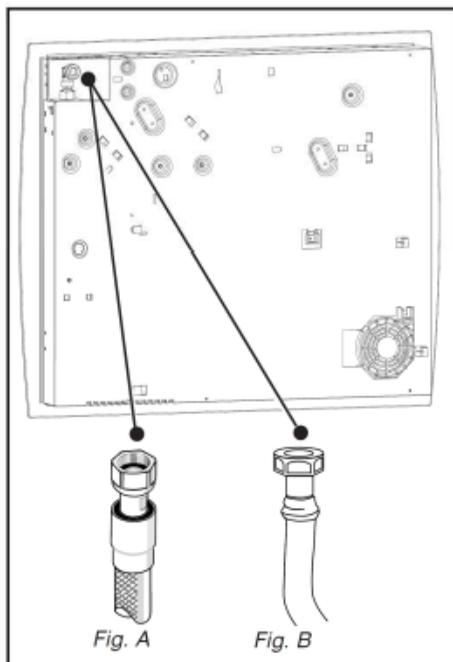
• Газ, подаваемый через трубопровод подачи природного газа (пропаново-воздушная, бутаново-воздушная газовая смесь)

В целях безопасности вы должны выбрать один из трех следующих вариантов 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 гофрированного металлического шланга** (из нержавеющей стали) с завинчивающимися механическими насадками (стандарт NFD 36-121), срок службы которого неограничен (рис. А).

— **Подсоединение с помощью гибкого резинового шланга** с завинчивающимися механическими насадками (стандарт NFD 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:

- Замените уплотнительное кольцо.
- Закрутите гайку колена, не превышая усилие свинчивания 17 Н.м

• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

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

Для вашей безопасности вам необходимо выбрать один из 3 способов подключения:

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

— **Подсоединение с помощью гибкого металлического гофрированного шланга** (из нержавеющей стали) с закручивающимися механическими насадками (стандарт NFD 36-125), срок службы которого неограничен (рис. 01).

— **Подсоединение с помощью гибкого резинового шланга** с закручивающимися механическими насадками (стандарт NFD 36-112), срок службы которого составляет приблизительно 10 лет (рис. 02).

В данной установке используется мягкий шланг с зажимными хомутами (стандарт 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).



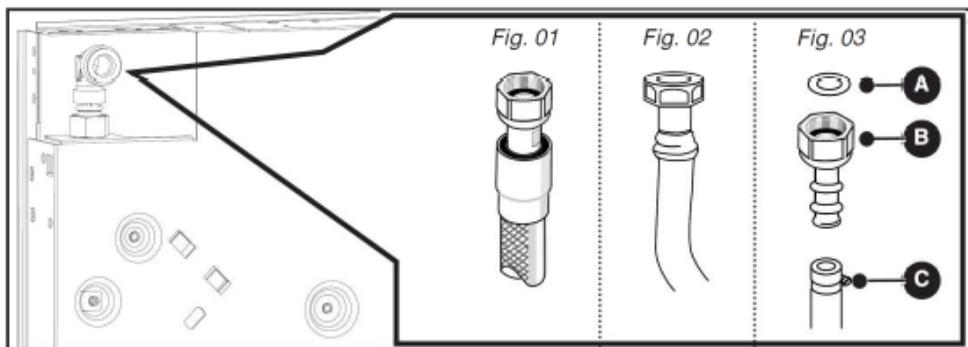
Совет

Наконечник и прокладку можно получить в сервисной службе.



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 видимыми 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.

• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

• ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Внимание!

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

При каждом переключении на другой тип газа вы должны последовательно:

- Адаптировать подключение под новый тип газа;
- Менять инжекторы;
- Отрегулировать подачу газа в кранах.

- **Адаптируйте подключения под новый тип газа:** См.раздел "Подключение газа".

- **Поменяйте 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 снимите их (рис. 01).

— Замените их соответствующими газовыми инжекторами в соответствии с маркировкой на инжекторах и таблицей параметров газа, представленной в конце этого раздела. Для этого:

— Закрутите их сначала вручную до блокировки инжектора.

— Затем вставьте ключ на инжектор до упора.

— Начертите карандашом линию на пластинке горелки в указанном месте (рис. 02).

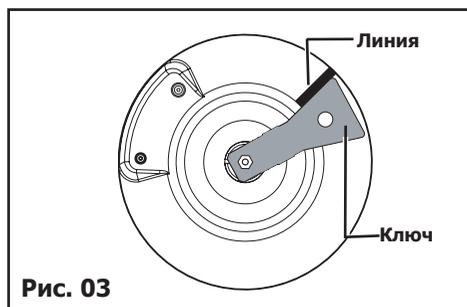
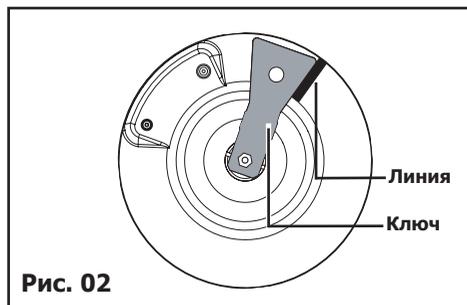
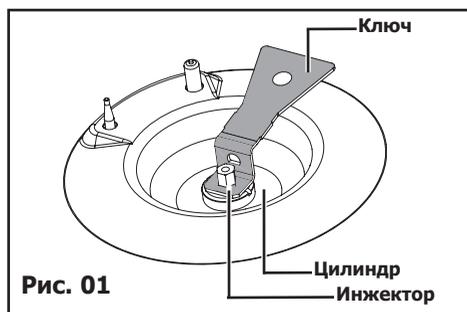
— Поверните ключ по часовой стрелке так, чтобы нарисованная вами линия оказалась с другой стороны ключа (рис. 03)

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

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

Совет

При каждом переключении на другой тип газа сделайте отметку в нужной графе на ярлычке, вложенном в конверт с инструкцией. См. раздел «Подключение газа».



• 2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

• Отрегулируйте подачу газа в кранах:

они находятся под поворотными регуляторами (рис. 04).

— Выполните эти действия с каждым из кранов.

— Снимите поворотные регуляторы и уплотнительные кольца, потянув их вверх.

- Переключение 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 уплотнительные кольца и регуляторы, обращая внимание на их расположение, и убедитесь в том, что регуляторы хорошо вставлены.

- Переключение 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 поворотный регулятор.

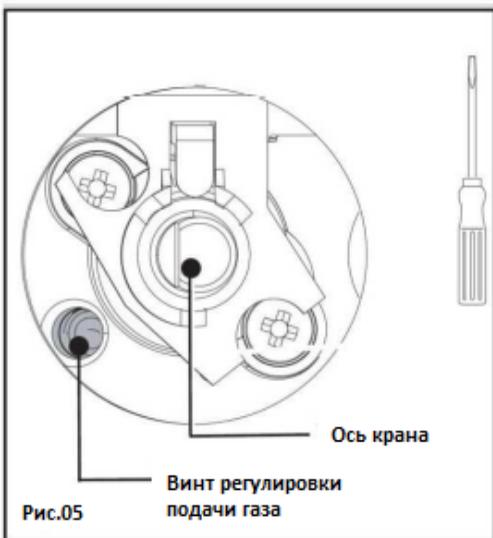
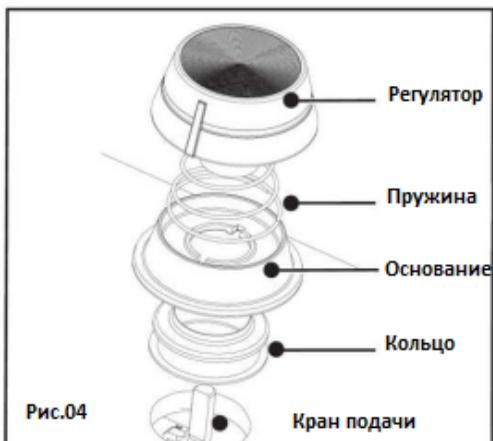
- Зажгите газ в горелке на максимум и перейдите в позицию малого газа.

- Опять снимите поворотный регулятор, затем поверните регулирующий винт по часовой стрелке до самой низкой позиции, но так, чтобы пламя не потухло.

- Поставьте на место уплотнительное кольцо и поворотный регулятор.

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

- Установите на место головки и крышки горелок, решетки-держатели посуды.



2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

Характеристики газа

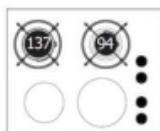
	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Модель для установки в следующих странах: FRcat : I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat : I12H3+ CY - EE - PLcat : I12H3B/P LTcat : I2H	Бутан	Пропан	Природный газ	Природный газ
Расход в час при 15°C при 1013 мбар	G30 28-30 мбар	G31 37 мбар	G20 20 мбар	G25 25 мбар
Горелка с большим расходом газа Маркировка на инжекторе Номинальный расход тепла (кВт) Сокращённый расход тепла (кВт) Расход в час (г/ч) Расход в час (л/ч)	88A 3.15 0.830 229	88A 3.15 225	137 3.10 0.870	137 3.10 0.870
Горелка со средним расходом газа Маркировка на инжекторе (кВт) Номинальный расход тепла (кВт) Сокращённый расход тепла (г/ч) Расход в час (л/ч)	62 1.50 0.620 109	62 1.50 107	94 1.50 0.615	94 1.50 0.615
Варочная поверхность 60 см с 2 газовыми горелками Общий расход тепла (кВт) Максимальный расход (г/ч) (л/ч)	4.65 338	4.65 332	4.60 438	4.60 509

Маркировка на инжекторах

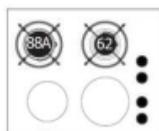
В таблице указано размещение инжекторов в вашем приборе, в зависимости от используемого типа газа. Каждый номер отмечен на инжекторе.



Природный газ



Бутан/пропан



Рабочее напряжение:

220-240 В, 50 Гц

Общая потребляемая мощность:

3200 Вт (1)

(1) Мощность зависит от типа и формы посуды.

Размеры варочной поверхности:

- Ширина

600 мм

- Глубина

518 мм

Вес:

11,4 кг

Размеры ниши:

- Ширина

549 мм

- Высота

59 мм

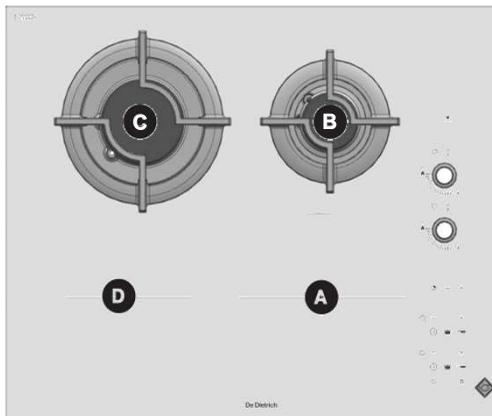
- Глубина

470 мм

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

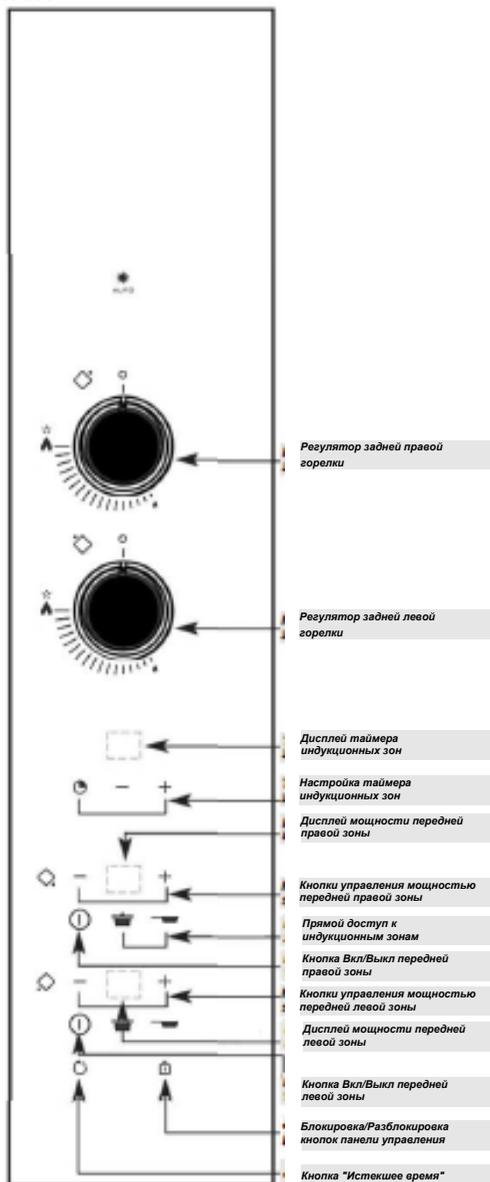
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Модель с 2 газовыми горелками и 2 индукционными зонами



- A** Индукционная зона диам.210 - 3100 Вт
- B** Горелка со средним расходом газа 1,5 кВт (*)
- C** Горелка с большим расходом газа 3,1 кВт (*)
- D** Индукционная зона диам.160 - 2200 Вт

(*) Мощность, полученная при использовании природного газа G20



• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

• ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

К каждой горелке газ подаётся из крана. Чтобы открыть кран, нужно нажать поворотный регулятор и повернуть его против часовой стрелки.

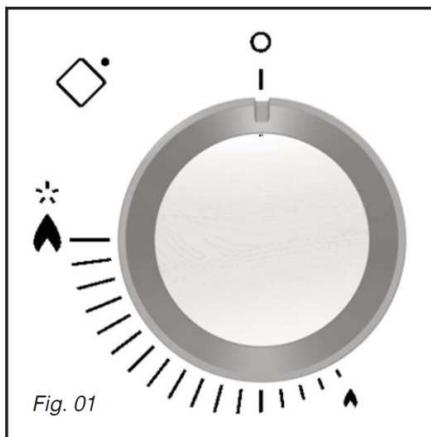
Положение "0" показывает, что кран закрыт.

— Выберите нужную горелку, ориентируясь по символам, расположенным возле поворотного регулятора (например: задняя правая конфорка ).

Варочная поверхность оснащена системой розжига горелок, встроенной в поворотные регуляторы. Чтобы зажечь горелку, нажмите на поворотный регулятор и поверните его против часовой стрелки до максимальной позиции .

Удерживайте поворотный регулятор нажатым до тех пор, пока горелка не загорится.

Регулировка интенсивности подачи газа происходит между символами  и символом .



 **Совет**
Если поворотный регулятор поворачивается с трудом, не применяйте силу. Обратитесь в сервисную службу.

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

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

Какую горелку использовать для вашей посуды?

Горелка с большим расходом газа	Горелка со средним расходом газа
18 - 28 см	12 - 20 см
Жарка, кипячение	Соусы, разогрев

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

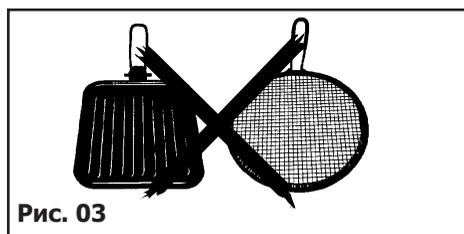
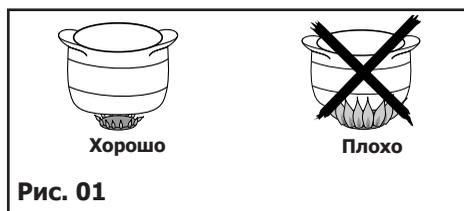
— Не пользуйтесь при приготовлении посудой с вогнутым или выпуклым дном (рис. 02).

— Не оставляйте на огне пустую посуду.

— Не используйте посуду, которые частично покрывают регуляторы прибора.

— Не используйте посуду, которая выходит за края варочной поверхности.

— Не используйте терморегуляторы, тостеры, стальные вертелы для мяса или сотейники на ножках (Рис. 03).



Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите устройство принудительной вентиляции (механическую вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например открытия окна или более эффективной вентиляции, например, увеличения уровня принудительной вентиляции, в случае ее наличия (Необходимо обеспечить поток воздуха не менее 2 м³/ч на каждый кВт мощности устанавливаемой поверхности). Пример: 60 см - 2 газовые горелки. Общая мощность: 1,5 + 3,1 = 4,6 кВт; 4,6 кВт x 2 = 9,2 м³/ч минимальный поток воздуха.

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННЫХ ЗОН

Как использовать сенсорные кнопки управления...

Полностью поставьте палец на выбранную кнопку управления, пока на дисплее не изменится настройка.

Как включить индукционную зону и отрегулировать мощность?

Мощность нагрева варочной поверхности составляет от 50 Вт до 2800 или 3100 Вт (в моделях с 1 индукционной зоной). 1 - самая низкая настройка, 15 - самая высокая.

- **Нажмите** сенсорную кнопку , чтобы включить индукционную зону.

- **Или:**

- Нажмите  для выбора настройки *bb* (Кипение).

- Нажмите  для выбора настройки *γ* (Кипение на медленном огне).

- Нажмите  или , чтобы установить необходимую мощность нагрева.

Последняя команда всегда имеет приоритет.

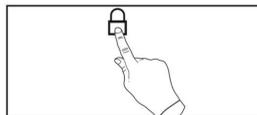
Программирование прямого доступа к любой индукционной зоне

- При выключенных зонах нажмите и удерживайте , затем нажимайте , пока не будет достигнут желаемый уровень мощности (например, 5). Данная настройка автоматически подтверждается, если в течение следующих 2-х секунд не нажимается ни одна из кнопок.

 **Совет**
Для быстрого выбора настройки, удерживайте палец на сенсорной кнопке.

При использовании одной индукционной зоны на максимальной мощности, мощность второй зоны удерживается автоматически ограничена, как указано на дисплее.

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ БЛОКИРОВКА КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки панели управления можно заблокировать:

- либо когда поверхность выключена (для ее очистки);

- либо во время использования (поверхность продолжает работать, отображенные настройки остаются активными).

Однако, в целях безопасности, при блокировке кнопок управления кнопка выключения остается активной.

- Нажмите и удерживайте  3-4 секунды.

На дисплее загорается , а через несколько секунд гаснет. Если во время блокировки нажать какую-либо из кнопок, на дисплее загорится символ ключа  .

РАЗБЛОКИРОВКА

- Нажмите и удерживайте  3-4 секунды.

Символ точки  гаснет на дисплее.

БЛОКИРОВКА КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ ДЛЯ ЧИСТКИ ПОВЕРХНОСТИ

- Данная функция позволяет временно заблокировать управление варочной поверхностью, чтобы очистить ее.

Для активации **Блокировки для чистки:**

- Поверхность должна быть выключена.

- **Кратко** нажмите .

Раздастся звуковой сигнал, индикатор начнет мигать.

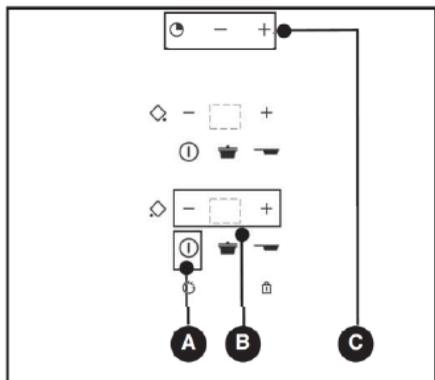
- По истечении заданного времени, кнопки управления автоматически разблокируются.

Раздастся двойной звуковой сигнал, индикатор погаснет.

Не забудьте разблокировать поверхность, чтобы использовать ее вновь (см. раздел "Разблокировка" выше).

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



- A** Кнопка Вкл./Выкл.
- B** Кнопки выбора мощности нагрева
- C** Кнопки управления таймером

ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку  той индукционной зоны, которую Вы хотите использовать.

На дисплее мигает **0**, а звуковой сигнал сообщает, что зона включена. Теперь Вы можете установить необходимую мощность нагрева.

Если Вы не выберите мощность нагрева, индукционная зона автоматически выключится.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку  используемой зоны или кнопку **—**, пока на дисплее не загорится **0**.

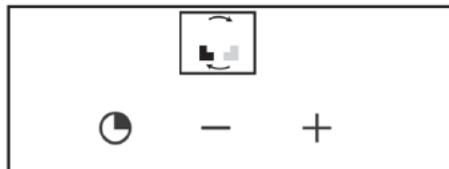
РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Нажимайте кнопки **—** или **+**, чтобы выбрать уровень мощности от 1 до 15 (макс. мощность = 15).

Когда прибор включен, Вы можете сразу же включить максимальную мощность, нажав кнопку **—**.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Таймер можно установить для любой индукционной зоны, но использовать его можно только для одной зоны за один раз.



Нажимая несколько раз на кнопку , Вы можете выбрать индукционную зону, для которой Вы хотите настроить таймер. Таймер может использоваться только для той индукционной зоны, которая включена.

Для активации таймера:

- Включите индукционную зону и выберите мощность нагрева.

 - Выберите сменяющийся символ для этой зоны.

Установите таймер, нажимая **—** или **+**.

На дисплее загорится точка для подтверждения Ваших действий.

Таймер начнет свой отсчет только в том случае, если на индукционной зоне стоит посуда.

По окончании приготовления зона выключается, на дисплее загорается **0**, раздается **звуковой** сигнал.

- Нажмите кнопку **—** или **+** таймера, чтобы остановить звуковой сигнал.

Для изменения настроек таймера:

- Нажмите кнопку **—** или **+** таймера.

Для остановки таймера:

Нажмите кнопку .

Для изменения индукционной зоны, для которой используется таймер:

- Остановите текущий таймер.

- Последовательно нажимая кнопку , выберите новую индукционную зону.

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ "ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ"

Данная функция показывает время, истекшее с момента последней настройки мощности для данной индукционной зоны.

Для активации данной функции нажмите кнопку . На дисплее таймера мигает истекшее время для данной зоны.

Если Вы хотите, чтобы приготовление закончилось в определенное время, нажмите кнопку , через 5 секунд нажмите + для таймера, чтобы увеличить продолжительность приготовления до желаемого значения. Дисплей времени замирает на 3 секунды, затем на нем загорается оставшееся время приготовления. Звуковой сигнал подтверждает Ваш выбор. Данную функцию можно использовать с таймером и без него.

Примечание: Если на дисплее таймера горит время, его нельзя изменить в течение 5 секунд после нажатия кнопки . Спустя 5 секунд Вы можете изменить продолжительность приготовления.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИИ

Какая посуда оптимально подходит для индукции?

Возможно, у Вас уже есть посуда, которая подходит для индукционной варочной поверхности.

- **Эмалированная стальная посуда с антипригарным покрытием или без него:** кастрюли, глубокие сковородки, сотейники и сковороды-гриль.

- **Чугунная посуда:** чтобы не поцарапать стеклокерамическую поверхность, не перемещайте посуду по поверхности или выбирайте посуду с эмалированным основанием.

- **Посуда из нержавеющей стали, подходящая для индукции:** большинство посуды из нержавеющей стали подходит для индукции (сотейники, кастрюли, сковородки, глубокие сковородки).

- **Алюминиевая посуда со специальным дном:** выбирайте посуду с плоским толстым дном, которое способствует более равномерному процессу приготовления (оптимальное распределение тепла).

Логотип на посуде, которая подходит для индукции:

Только посуда из стекла, керамики, алюминия без специальной основы, меди и некоторых видов немагнитной нержавеющей стали несовместима с индукцией. Мы рекомендуем использовать посуду с толстым и плоским дном.

При покупке новой посуды убедитесь в наличии следующего логотипа на упаковке. Посуда с таким логотипом подходит для индукции.



Чтобы помочь Вам выбрать посуду, в данной инструкции представлен перечень посуды.

Индикатор остаточного тепла После интенсивного использования зона приготовления может оставаться горячей в течение нескольких минут. На дисплее горит символ **H**. Не касайтесь в это время индукционных зон.

Какую посуду нельзя использовать для индукции?

Посуду из стекла, керамики, алюминия без специальной основы, меди и некоторых видов немагнитной нержавеющей стали.

Проверка посуды на пригодность к индукции

Благодаря современным технологиям варочная поверхность способна распознавать большинство типов посуды. Поставьте посуду на индукционную зону, уровень мощности 4. **Если дисплей не меняется**, посуда **пригодна** к использованию; если дисплей **мигает**, посуда **не подходит** для использования на индукционной варочной поверхности. Можно даже использовать посуду с неидеально ровным дном, если дно не слишком деформировано.

Автоматическое выключение

Автоматическое выключение - функция безопасной работы Вашего прибора. Она автоматически срабатывает, если Вы забыли выключить варочную поверхность.

Используемый уровень мощности	Зона автоматически выключается через:
Уровень мощности: от 1 до 7 от 8 до 11 выше 12	8 часов 2 часа 1 час

На дисплее индукционной зоны загорается **AS**, звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. **AS** горит до тех пор, пока Вы не нажмете одну из кнопок управления данной зоны. Двойной звуковой сигнал подтвердит, что кнопка нажата.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОСУДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИИ (продолжение)

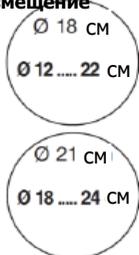
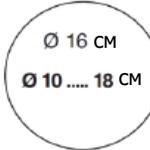
Рекомендации по использованию

- Используя посуду с антипригарным покрытием (например, тефлон) с небольшим количеством масла или без него, в течение короткого времени разогрейте ее на уровне мощности 9 или 10. Не используйте уровни 11 или 12, так как Вы можете повредить посуду.

- Никогда не нагревайте закрытые консервные банки, так как они могут взорваться (это относится к любому типу приготовления).

- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.

Выберите правильную индукционную зону для посуды (в зависимости от модели)

Универсальная посуда	Универсальное размещение	Маленькая посуда
<p>Эта 23-см индукционная зона:</p> <ul style="list-style-type: none">- Автоматически адаптируется под диаметр посуды.- Обеспечивает оптимальный уровень мощности.- Гарантирует отличное распределение тепла.- Обеспечивает равномерную температуру приготовления, например, при приготовлении больших блинов, большой рыбы и т.д., а также большого количества маленьких продуктов. Все это будет готовиться равномерно.		 <p>Деликатное приготовление (соусов, крема и т.д.). Приготовление небольшого количества продуктов или индивидуальных порций.</p>

Примечание
Если под варочной поверхностью расположен духовой шкаф (см. раздел "Установка вровень со столешницей"), тепловые предохранители варочной поверхности не позволят одновременно использовать поверхность и функцию пиролиза духового шкафа.
При использовании индукционных зон варочной поверхности не кладите на стекло предметы, которые могут намагнититься (кредитные карты, кассеты и т.д.).
Предостережение для людей с действующими имплантатами (кардиостимулятор, дозатор инсулина и т.д.): варочная поверхность генерирует магнитное поле в ближайшем окружении. Обратитесь к производителю Вашего импланта, чтобы избежать негативных интерференций.

Внимание!
 Не кладите на варочную поверхность предметы, не предназначенные для приготовления. Во время приготовления не используйте алюминиевую фольгу и не кладите продукты, завернутые в фольгу, на поверхность. Фольга расплавится и безвозвратно повредит Вашу поверхность.

Электрическая безопасность
Если температура в электрической цепи слишком высокая, данная функция автоматически снизит мощность варочной поверхности.

Безопасная функция "Пустая посуда"
Каждая зона нагрева оснащена безопасным устройством, который постоянно отслеживает температуру индукционной зоны. Таким образом, отсутствует риск перегрева, вызванный размещением пустой посуды.

• 4 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ

УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ

УХОД...	ЧТО ДЕЛАТЬ	СРЕДСТВА/ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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 горелки	При появлении устойчивых пятен используйте неабразивный крем, после обработки промойте чистой водой. Перед использованием варочной поверхности тщательно протрите каждую деталь горелки.	- Мягкий чистящий крем - Губка
Индукционные зоны	- Протрите теплой водой, затем вытрите насухо. Если необходимо, используйте шершавую сторону губки, затем вытрите насухо. - Для удаления стойких загрязнений используйте специальные чистящие средства для стеклокерамики.	- Губка - Специальное средство для стеклокерамических поверхностей (например, Cera-clean)
Стеклопанель	- Чистите стеклянную поверхность тряпочкой, смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо. Для удаления стойких загрязнений используйте специальные чистящие средства для стеклокерамики.	- Губка. - Специальные чистящие средства для стеклокерамики (Например, Cera-clean).



Примечание

- Не чистите прибор в работающем состоянии. Переключите в положение «0» все поворотные регуляторы и кнопки управления. Если Вы обнаружите на поверхности стекла трещину, немедленно отключите прибор от электросети, чтобы избежать поражения электротоком. Обратитесь в сервисную службу.



Совет

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

• 5 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

ВЫ ЗАМЕТИЛИ, ЧТО:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
<ul style="list-style-type: none">• При зажигании горелок: Нет искр при нажатии поворотного регулятора.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, подключен ли прибор к электросети.- Проверьте чистоту свечей зажигания.- Проверьте чистоту и правильность сборки горелок.- Если варочная поверхность закреплена, проверьте, не деформировались ли монтажные кронштейны.- Проверьте, не выходят ли уплотнительные кольца под регуляторами из своих гнезд.
<ul style="list-style-type: none">• При нажатии поворотного регулятора искры появляются на всех горелках одновременно.	<p>Это нормально. Функция зажигания централизована и одновременно управляет всеми горелками.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Есть искры, но горелка не зажигается.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, не передавлена ли труба подвода газа.- Проверьте, чтобы труба подвода газа была короче 2 м.- 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 регулятор в положении максимального открытия газа и удерживайте его несколько секунд до момента поступления газа к горелкам.- Убедитесь в том, что инжектор не заблокирован. Если он засорен, почистите его английской булавкой.- Зажгите горелку, прежде чем ставить на нее посуду.
<ul style="list-style-type: none">• При зажигании пламя появляется, а при отпуске поворотного регулятора гаснет.	<ul style="list-style-type: none">- Плотно нажмите на регуляторы и удерживайте их в течение нескольких секунд после появления пламени.- Убедитесь, что детали горелки установлены правильно.- Проверьте, не выходят ли уплотнительные кольца под регуляторами из своих гнезд.- Не допускайте сильных сквозняков в помещении.- Зажгите горелку, прежде чем ставить на нее посуду.
<ul style="list-style-type: none">• При уменьшении газа горелка потухает полностью, либо огонь остаётся сильным.	<ul style="list-style-type: none">- Не допускайте сильных сквозняков в помещении.- Проверьте на соответствие используемый газ и установленные инжекторы (см. маркировку на инжекторах в разделе «Переключение на другой тип газа»).Напоминание: варочные поверхности при поставке настроены на газ, подаваемый сетью газоснабжения (природный газ).- Проверьте, правильно ли отрегулирован винт подачи газа (см. раздел «Переключение на другой тип газа»).
<ul style="list-style-type: none">• Состояние пламени неравномерное.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте чистоту горелок и инжекторов, а также правильность сборки горелок.- Проверьте, достаточно ли газа в газовом баллоне.
<ul style="list-style-type: none">• При первых включениях появляется запах.	<ul style="list-style-type: none">- Включите на каждой зоне/горелке полную кастрюлю воды на полчаса.
<ul style="list-style-type: none">• Варочная поверхность издает потрескивающие звуки.	<ul style="list-style-type: none">- Это нормально. Данные звуки возникают вследствие распределения мощности между 2 индукционными зонами.
<ul style="list-style-type: none">• Кастрюли издают потрескивающие звуки на индукционных зонах	<ul style="list-style-type: none">- Это нормально для некоторых видов посуды при использовании высокой мощности. Для варочной поверхности опасности нет.
<ul style="list-style-type: none">• На дисплее несколько символов - или F7.	<ul style="list-style-type: none">- Перегрев электроцепи. Проблема с охлаждающим вентилятором. Проверьте, правильно ли он установлен. Если проблема остается, обратитесь в сервисную службу.

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ С ПОМОЩЬЮ ИНДУКЦИИ

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ ИНДУКЦИОННОЙ ЗОНЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ЖАРКА доведение до кипения	ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПОДРУМЯНИВАНИЕ ВОЗВРАЩЕНИЕ К КИПЕНИЮ КИПЕНИЕ ЛЕГКИХ БУЛЬОНОВ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ			ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА								
				12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	Бульоны	X		X									X	X	
	Густые супы		X	X									X	X	
РЫБА	Уха	X		X											
	Замороженная рыба	X		X											
СОУСЫ	Густые соусы, с мукой		X	X											
	Соусы с маслом и яйцами (бешанский, голландский)		X	X											
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат	X		X											
	Сушеные овощи	X		X											
	Отварной картофель	X		X											
	Поджаренный картофель	X		X											
	Тушеный картофель	X		X											
МЯСО	Размораживание овощей			X											
	Тонкие кусочки мяса			X											
	Жареные стейки Мясо на гриле			X	X										
ФРИТОР	Замороженный картофель фри	X		X											
	Свежий картофель фри	X		X											
ПРОЧЕЕ	Блюда в скороварке	X		X											
	Компоты			X											
	Блины			X											
	Заварной крем			X											
	Расплавленный шоколад			X											
	Джемы			X											
	Молоко			X											
	Яичница			X											
	Паста			X											
	Детское питание (на водяной бане)			X											
Рагу			X												
Креольский рис			X												
Рисовый пуддинг			X												

Максимальный уровень мощности используется только для жарки и доведения до кипения.

• 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД НА ГАЗЕ

	Приготовление	Время	Горелка с большим расходом газа	Горелка со средним расходом газа
СУПЫ	Бульоны Густые супы	8-10 минут	X	
РЫБА	Уха Жареная рыба	8-10 минут 8-10 минут	X X	
СОУСЫ	Голландский, беарнский Бешамель, золотистый	10 минут		X X
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат Зелёный горошек Томаты по-провансальски Жареный картофель Паста	25-30 минут 15-20 минут	X X X X X	
МЯСО	Биштекс Рагу из белого мяса, оссобуко Птичьи грудинки Филе	90 минут 10-12 минут 10 минут	X X X X	
ФРИТЮР	Картофель фри Пирожки		X X	
ДЕСЕРТЫ	Рисовый пудинг Фруктовый компот Блины Шоколад Заварной крем Кофе (маленький кофейник)	25 минут 3-4 минуты 3-4 минуты 10 минут		X X X

7 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Зажигание горелок с использованием функции газовой безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - Удерживайте поворотный регулятор нажатым в течение нескольких секунд после появления пламени, чтобы запустить систему безопасности. - В случае отключения электроэнергии, поднесите горящую спичку к горелке и одновременно нажмите соответствующий поворотный регулятор.
Использование посуды	<ul style="list-style-type: none"> - Всегда используйте устойчивую посуду с плоским дном, которая не деформируется при нагреве. - Используйте посуду подходящего диаметра: диаметр дна посуды должен быть равен либо быть больше диаметра индукционной зоны.
Уход за прибором	<ul style="list-style-type: none"> - Регулярно чистите горелки для их оптимальной работы и стабильного, регулярного пламени. - Следите за чистой свечей зажигания. Вытирайте насухо горелки и крышки горелок, прежде чем установить их на место. - В конце чистки вытрите стеклянную поверхность впитывающей бумагой, чтобы удалить всю влагу.
Общие рекомендации	<ul style="list-style-type: none"> - Как только вода закипит, уменьшите огонь, чтобы избежать перелива. - Накрывайте посуду крышками для экономии энергии. - Выключайте индукционную зону за несколько минут до окончания приготовления.

Совет! В любом случае, внимательно изучите каждую страницу данной инструкции.

• **8** *ЛИЧНЫЕ ЗАМЕТКИ*

• 9 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 - СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом, имеющим разрешение на работу с товарами данного бренда. При обращении в сервисную службу укажите полные данные Вашего прибора (модель, тип, серийный номер), чтобы мы могли быстрее обработать Ваш заказ. Эти сведения указаны на заводской табличке на Вашем приборе (Рис.01).

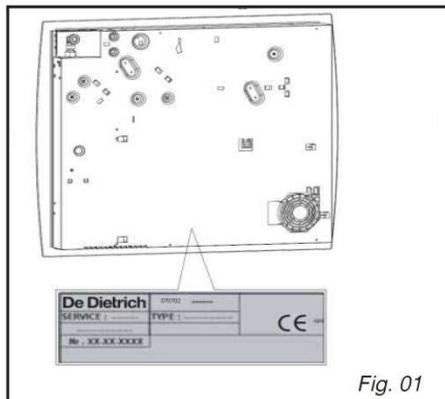


Fig. 01

Более детальную информацию о
нашем бренде см. на нашем сайте:
www.de-dietrich.com

De Dietrich

Brandt France - SAS with share capital of €100.000.000 RCS Nanterre 801 250 531.