

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPE 7649XF

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте уникальные эмоции.

Как только Вы увидите наши приборы, их достоинства мгновенно привлекут Ваше внимание.

Совершенное качество дизайна говорит само за себя: благодаря неподвластному времени стилю и непревзойденному покрытию каждый элемент дизайна становится отдельным элегантным и изящным шедевром и при этом идеально и гармонично сочетается с остальными элементами прибора.

А затем Вас захватит непреодолимое желание прикоснуться к прибору. В продукции De Dietrich широко используются надежные и первоклассные материалы. Объединяя самые современные технологии и материалы наивысшего качества, мы производим приятные глазу приборы, которые помогут Вам максимально раскрыться в искусстве приготовления блюд – страсть, которую разделяют все любители кулинарии и изысканной еды.

Надеемся, что Вы получите удовольствие от использования этого нового прибора.

Спасибо за выбор продукции De Dietrich.

De Dietrich 

СОДЕРЖАНИЕ

Рекомендации по технике безопасности	4
Описание прибора	6
Установка прибора	7
Выбор места установки.....	7
Монтаж.....	7
Советы для установки вровень со столешницей.....	8
Подключение к электросети.....	9
Подключение к газовой сети.....	10
Изменение источника газа.....	12
Использование прибора	17
Описание варочной панели.....	17
Включение газовых конфорок.....	17
Посуда для газовых конфорок.....	18
Ежедневный уход за прибором	19
Обслуживание прибора.....	19
Сообщения системы, поломки	20
Во время эксплуатации.....	20
Советы по приготовлению	22
Рекомендации	23
Сервисный центр	24

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

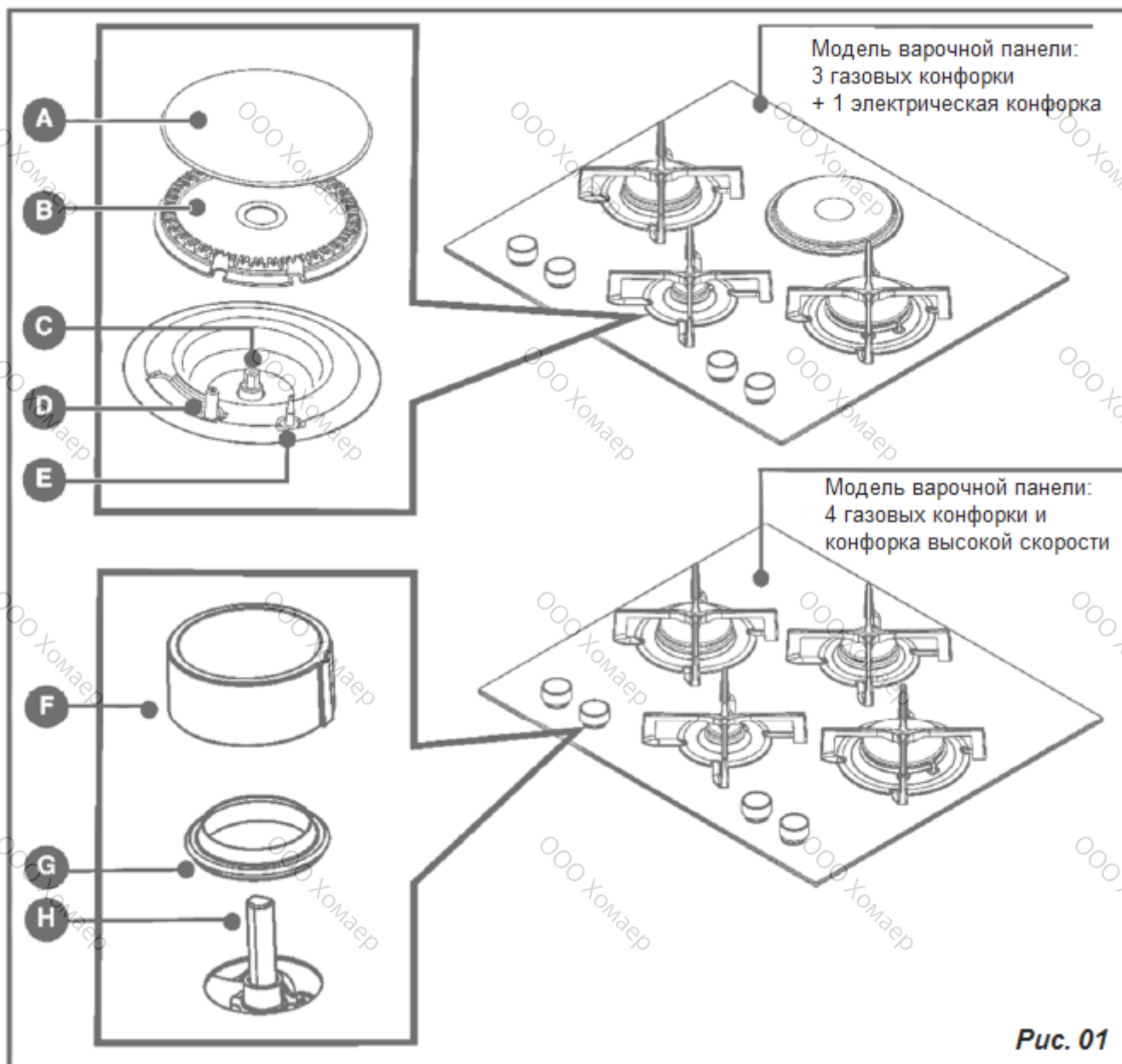
Данные рекомендации также доступны на сайте производителя.

- **ВНИМАНИЕ:** эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Обеспечьте возможность отключить прибор от сети электропитания либо при помощи вилки, либо при помощи переключателя в щитке электропроводки, который должен быть установлен в соответствии с правилами установки.
- После установки прибора его вилка должна быть легкодоступна.
- При повреждении кабеля питания замените его на кабель типа H05V2V2F 3x1 мм².
- Не используйте для чистки прибора парогенераторы.
- Включение прибора при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено.
- **ВНИМАНИЕ:** будьте внимательны при использовании жиров и масел, т.к. они могут быстро воспламениться и вызвать возгорание.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- Перед установкой прибора убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление) в Вашем районе соответствуют параметрам прибора.
- Параметры прибора указаны в паспорте прибора или на заводской табличке.
- Данный прибор не оснащен системой отвода продуктов горения. Такую систему необходимо установить отдельно и подключить к ней прибор в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить применимым требованиям к вентиляции.
- При использовании газовой варочной панели выделяется тепло и влага. Обеспечьте в кухне надлежащий уровень вентиляции: держите механические вентиляционные отверстия открытыми. При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве (если таковое имеется).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- Прибор надлежит устанавливать в соответствии с действующими нормами и использовать его только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора изучите данное руководство.
- Всегда следите за процессом приготовления.
- Данный прибор разработан исключительно для приготовления напитков и продуктов питания и не содержит компонентов на основе асбеста.
- Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью (аэрозоли и другие контейнеры под давлением, бумага, книги рецептов и т.д.).
- Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не рекомендуется хранить в нем предметы, чувствительные к воздействию высокой температуры (пластик, бумага, аэрозоли и др.).
- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора отключите его от сети электропитания и подачи газа.
- При подключении электрических устройств в ближайшую розетку убедитесь, что кабель питания не контактирует с горячими поверхностями прибора.
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.
- Все наши газовые варочные панели имеют наклейку соответствия европейским стандартам.
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- Если поворотная ручка поворачивается с трудом, сразу же обратитесь к установщику.
- Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.
- Рекомендуется внести все данные прибора на страницу «Послепродажное обслуживание», чтобы при необходимости легко найти их. На этой же странице объясняется, где можно найти все эти данные.

1 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



(A) Крышка конфорки
(B) Головка конфорки
(C) Инжектор

(D) Свеча розжига
(E) Термопара
(F) Поворотная ручка

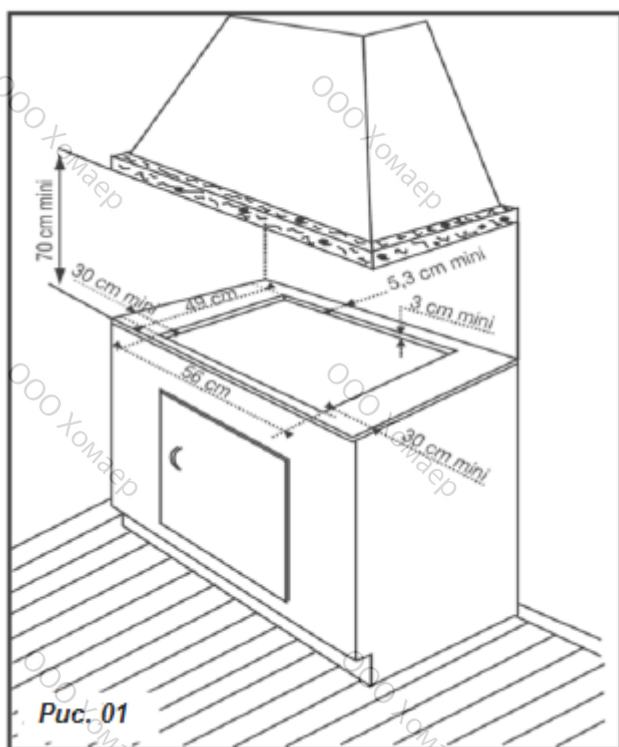
(G) Уплотнительная прокладка
(H) Сопло



СОВЕТ

Данное руководство по установке и эксплуатации подходит для нескольких моделей прибора. Между описанием элементов и крепежей и в руководстве и на Вашем приборе могут наблюдаться небольшие различия.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА



ПРИБОР			
	Ширина	Глубина	Толщина
Общие габариты над столешницей	61 см	52 см	5,5 см
Общие габариты под столешницей	55,4 см	47,4 см	5,1 см

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Варочная панель устанавливается заподлицо в столешницу нижнего шкафа кухонного гарнитура, при этом толщина столешницы должна составлять не менее 3 мм, а также должна быть выполнена из жаропрочного материала или покрыта им.

Если под варочную панель устанавливается горизонтальный элемент кухонного гарнитура, то его надлежит устанавливать на расстоянии 10-15 см ниже столешницы.

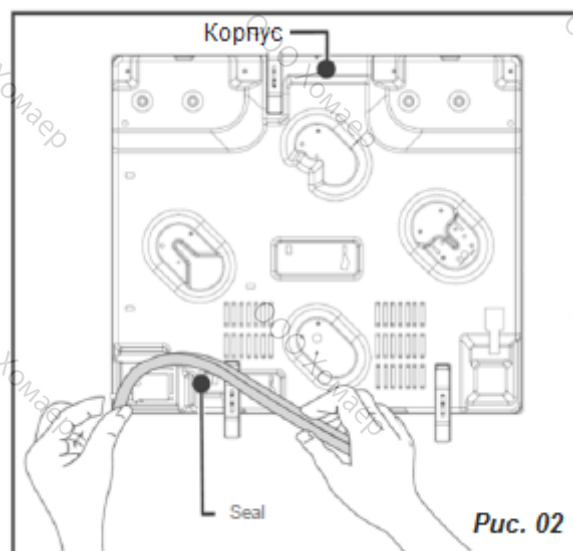
Хранить спреи и контейнеры под давлением в каких-либо отсеках гарнитура под варочной панелью строго запрещается (см. главу «Техника безопасности»).

МОНТАЖ

Следуйте указаниям на рисунке 01.

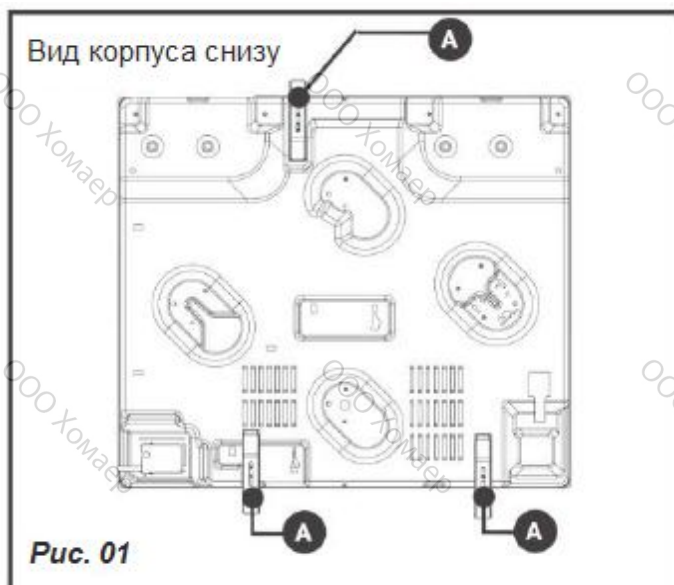
- Снимите конфорочные решетки, крышки конфорок и форсунки, запомнив при этом их расположение.

- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите ее на крышку напольного шкафа таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.
- Для обеспечения герметичности соединения между корпусом прибора и столешницей, перед установкой варочной панели наклейте пенный уплотнитель по периметру ее корпуса (рис. 02).



2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

СОВЕТЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВРОВЕНЬ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ



(А) Крепления

- Поместите прибор в вырез столешницы, при этом осторожно тяните стол на себя.
- Установите на место головки, крышки конфорок и решетки.

Подключите прибор к газовой сети (см. раздел «Подключение к газопроводу») и к электросети (см. раздел «Подключение к электросети»).

По желанию Вы можете закрепить варочную панель при помощи входящих в комплект поставки крепежей (2 шт.) и винта (Рис. 03), которые крепятся под корпусом (Рис. 01).

Используйте отверстия, предназначенные для крепления, в соответствии с рисунком выше (Рис. 02).

Закручивайте фиксатор до тех пор, пока он не начнет гнуться.

Не используйте шурупверт или электрическую отвертку.



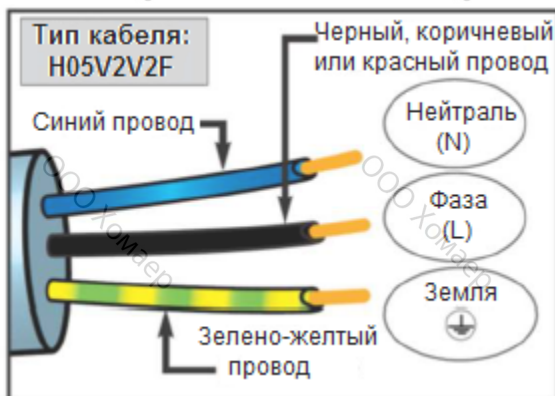
2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается к электросети при помощи стандартного кабеля питания с вилкой с 3 контактами сечением 1 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + 1 заземление). Согласно правилам установки, к электросети с напряжением 220-240 В кабель питания с вилкой подключается через розетку, соответствующую стандарту IEC 60083, либо через однополюсный выключатель. Защитный контакт (зеленый/желтый) подключен к клемме заземления на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления Вашей электросети.

После установки прибора вилка должна оставаться легкодоступной.

Поперечное сечение кабеля	
	220-240 В – 50 Гц газовая, смешанная варочная панель
Кабель H05V2V2F – T90	3 контакта, 1 из них - заземление
Поперечное сече- ние контактов, мм ²	1
Предохранитель	10 А



При повреждении кабеля питания его необходимо заменить на новый кабель или воспользоваться специальным набором, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА


ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Предварительные замечания

Если варочная панель будет устанавливаться над духовым шкафом или если существует вероятность, что находящиеся рядом нагревательные приборы могут способствовать нагреванию и повреждению газового шланга, то в таком случае необходимо изолировать шланг в жесткой трубе. При использовании шланга или мягкой трубы (например, для бутана) убедитесь, что он не соприкасается с движущимися элементами кухонного гарнитура, и следите, чтобы место его установки не захламлялось.



ВНИМАНИЕ

Длина газового шланга и мягкой трубы с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м, и они должны быть доступны для обследования по всей своей длине. Такой шланг (трубу) необходимо заменять до истечения срока его годности (указывается на шланге). Вне зависимости от типа выбранного соединения убедитесь, что оно герметично (это можно сделать при помощи мыльного раствора). Во Франции требуется использовать шланг или трубу с маркировкой «NF Gaz» .

Система подключения к газовой сети должна соответствовать действующим нормам страны, в которой осуществляется подключение.

• Система с природным газом

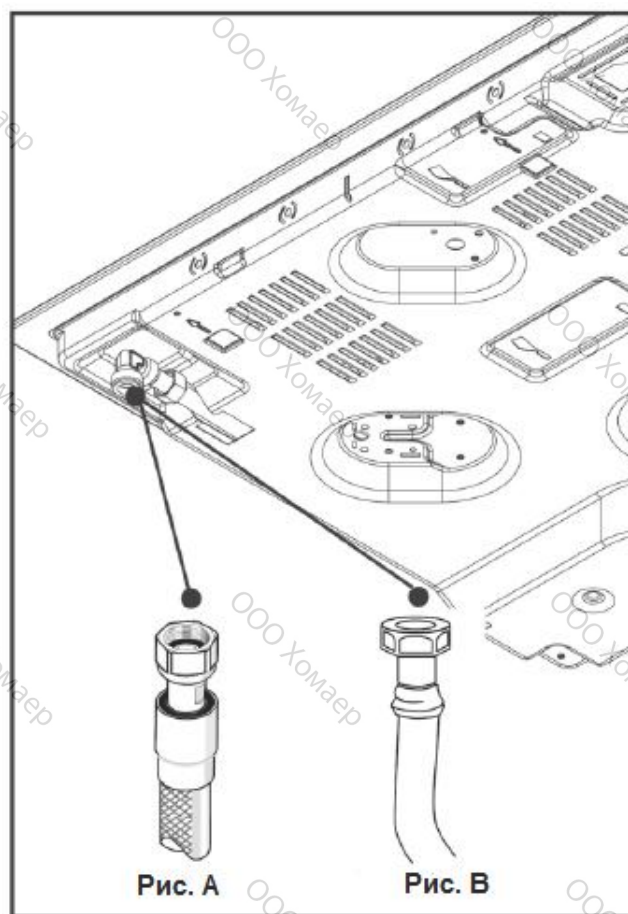
Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из перечисленных далее типов подключения:

- Подключение посредством твердой медной трубы с механическими резьбовыми соединителями (стандартная метка для газа - G1/2). Такую трубу надлежит подключать непосредственно к патрубку на приборе.

- Подключение посредством гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-121); срок службы такого шланга не ограничен (Рис. А).

- Подключение посредством усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту

NF D 36-103); срок службы такого шланга – 10 лет (Рис. В).



ВНИМАНИЕ

Если при подключении варочной панели к газовой сети Вам придется изменить направление патрубка, установленного на приборе, то не забудьте заменить уплотнительную шайбу. Крутящий момент при закручивании гайки на патрубке не должен превышать 17 Нм.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

• Газ из баллона или резервуара (бутан / пропан)

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из 3 перечисленных далее типов подключения:

- **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (стандартная метка для газа - G1/2). Такую трубу надлежит подключать непосредственно к патрубку на приборе.

- **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NF D 36-125); срок службы такого шланга не ограничен (Рис. 01).

- **Подключение посредством усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями** (соответствующего стандарту NF D 36-112); срок службы такого шланга – 10 лет (Рис. 02).

В существующей системе подключения допускается использовать гибкий шланг со стяжным хомутом (соответствующий стандарту XP D 36-110), срок службы которого составляет 5 лет. В этом случае надлежит использовать переходник, а между переходником и патрубком на приборе необходимо установить уплотнительную шайбу (Рис. 03).



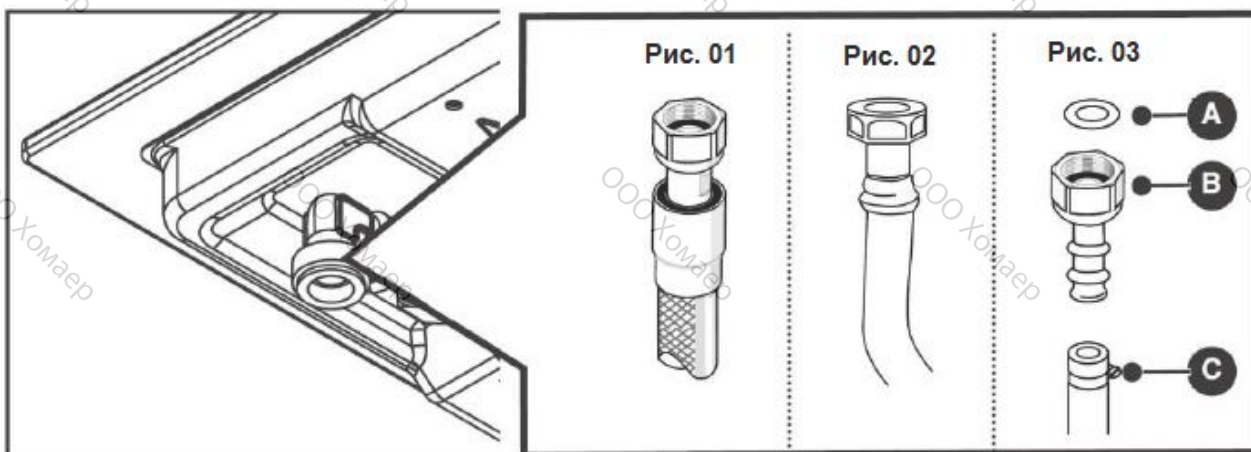
СОВЕТ

Для приобретения переходника и уплотнительной шайбы обратитесь в Сервисный центр.



ВНИМАНИЕ


Крутящий момент при закручивании переходника не должен превышать 25 Нм.



- (A) Уплотнительная шайба
- (B) Переходник (в комплект не входит)
- (C) Хомут (в комплект не входит)



ВНИМАНИЕ

Длина газового шланга и мягкой трубы с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м, и они должны быть доступны для обследования по всей своей длине. Такой шланг (трубу) необходимо заменять до истечения срока его годности (указывается на шланге). Вне зависимости от типа выбранного соединения убедитесь, что оно герметично (это можно сделать при помощи мыльного раствора). Во Франции требуется использовать шланг или трубу с маркировкой «NF Gaz» .

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

ИЗМЕНЕНИЕ ИСТОЧНИКА ГАЗА



ВНИМАНИЕ

По умолчанию данный прибор настроен для подключения к системе с природным газом.

Инжекторы, необходимые для адаптации прибора к работе с бутаном/пропаном, Вы найдете в пакете с настоящим руководством.

При изменении источника газа соблюдайте следующую процедуру:

- Замените газовое соединение,
- Замените инжекторы,
- Настройте ретардеры на соплах.

- **Замена газового соединения:** см. раздел «Подключение к газовой сети».

- **Замена инжекторов:** выполните следующие шаги:

- Снимите решетки, крышки и головки на всех конфорках.
- При помощи прилагающегося ключа выкрутите инжекторы на дне каждой выемки и уберите их (Рис. 01).
- Установите инжекторы, подходящие для нового типа газа, как указано в таблице характеристик в конце данного раздела. Для этого:
 - закрутите вручную, пока инжектор не встанет на место;
 - установите на инжектор прилагающийся ключ;
 - на пластине основания карандашом нарисуйте линию, как показано на рисунке 02;
 - проверните ключ по часовой стрелке таким образом, чтобы линия появилась на другой стороне ключа (Рис. 03).



ВНИМАНИЕ

Не выходите за указанные пределы, иначе Вы можете повредить прибор.

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.



СОВЕТ

При каждой смене источника газа не забывайте отмечать галочкой соответствующий пункт в паспорте прибора. См. раздел «Подключение к сети газа».

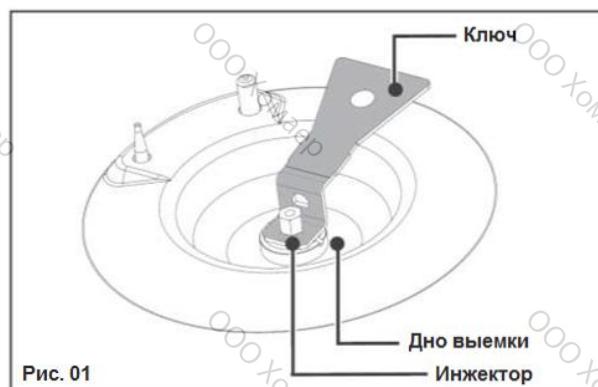


Рис. 01

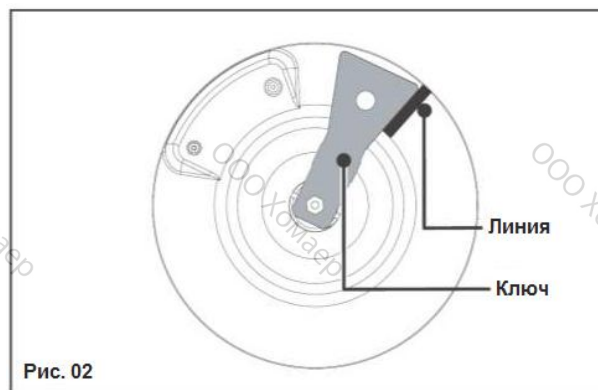


Рис. 02

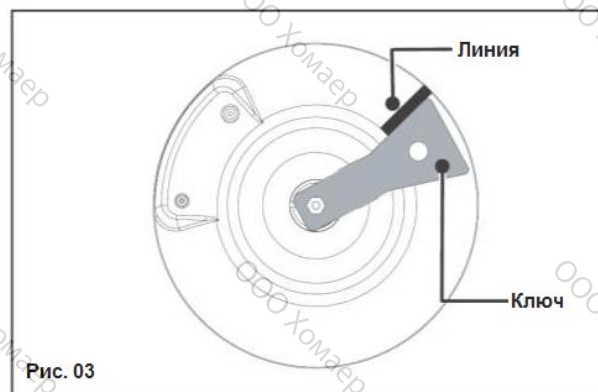


Рис. 03

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

- **Настройка ретардеров на соплах:** они расположены под ручками (Рис. 04).

- Настройте по очереди все сопла.

- Снимите поворотные ручки и уплотнительные шайбы – потяните их вверх.

- **Переход от природного газа к бутану/пропану:**

- При помощи небольшой шлицевой отвертки полностью закрутите медные (латунные) ретардеры (желтые) (Рис. 05) по часовой стрелке.

- Установите на место уплотнительные шайбы и ручки. Будьте внимательны: убедитесь, что все элементы ориентированы правильно, и все ручки полностью утоплены.

- **Переход от бутана/пропана к природному газу:**

- При помощи небольшой шлицевой отвертки ослабьте регулировочные винты на медных ретардерах (желтые) (Рис. 05) на **2 оборота против часовой стрелки** (1.4.5.2).

- Установите на место ручку.

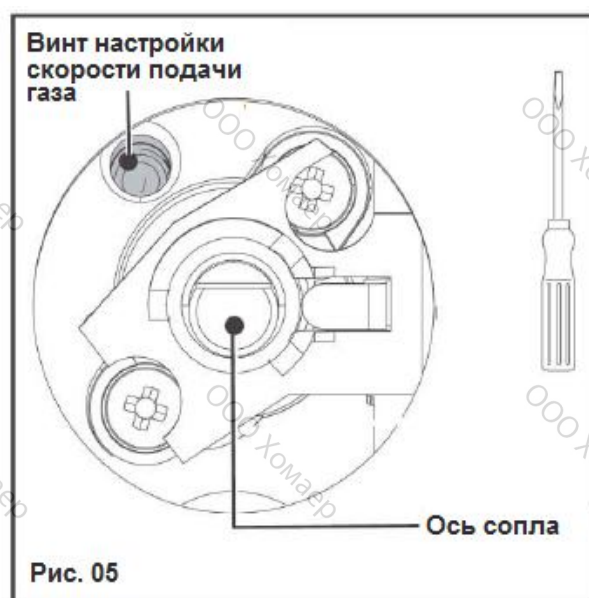
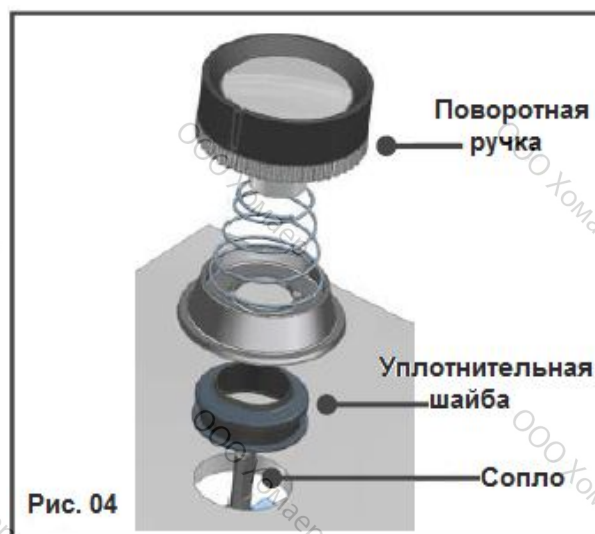
- Зажгите конфорку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

- Вновь снимите ручку и поверните регулировочный винт **по часовой стрелке** до минимальной мощности, после которой пламя гаснет.

- Установите на место уплотнительную шайбу и ручку.

- Покрутите ручку от максимальной до минимальной мощности несколько раз: **пламя не должно гаснуть**. Если это все же происходит, ослабьте регулировочный винт таким образом, чтобы во время движений поворотной ручкой пламя не гасло.

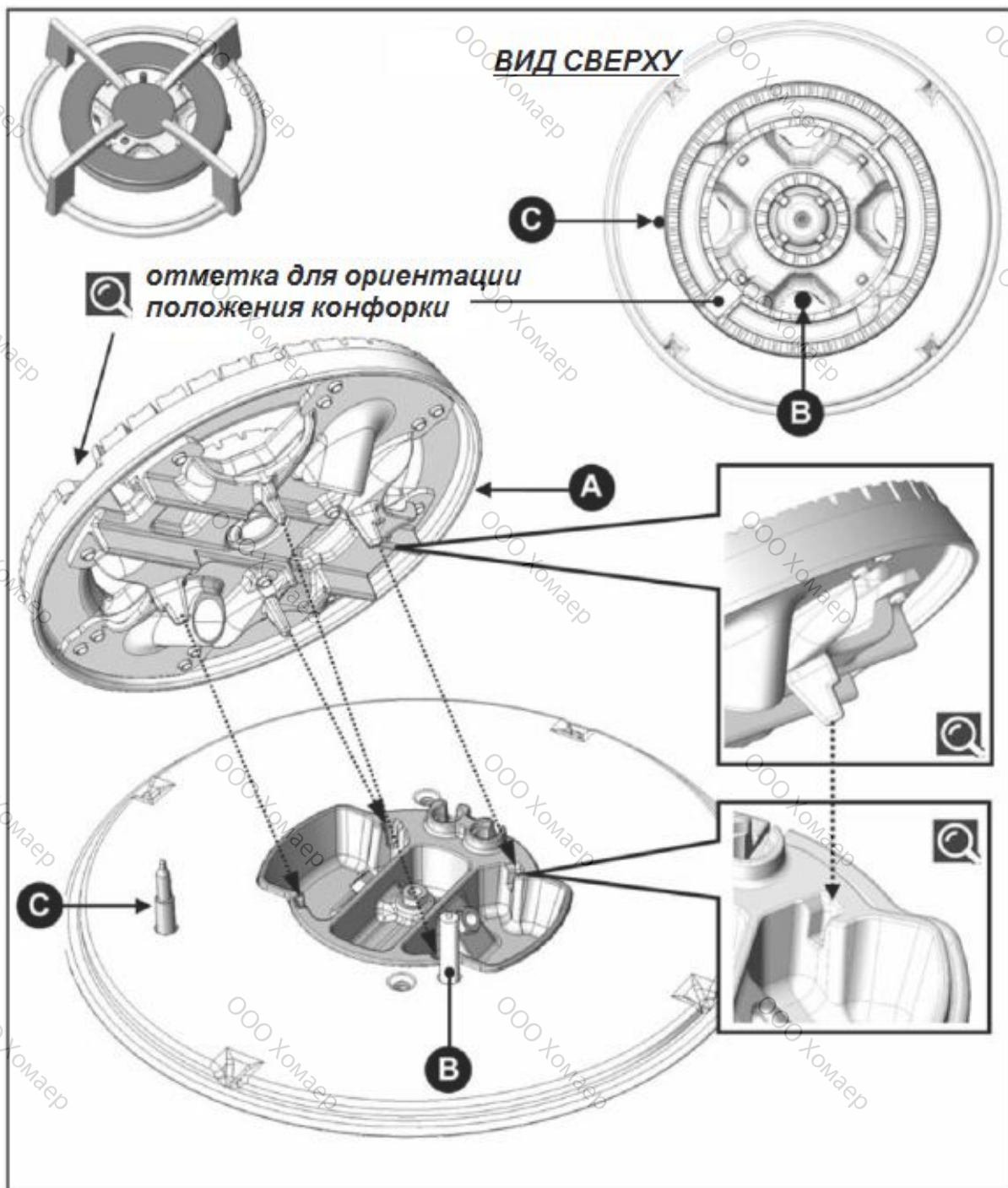
- Установите на место головки и крышки конфорки и решетки.



2 УСТАНОВКА ПРИБОРА



СОВЕТ: установка на прибор конфорки «Тройная корона»



(А) Конфорка «Тройная корона»

(В) Свеча розжига

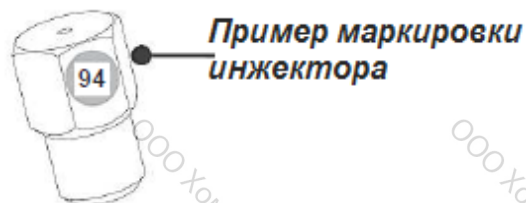
(С) Устройство безопасности (термпара)

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

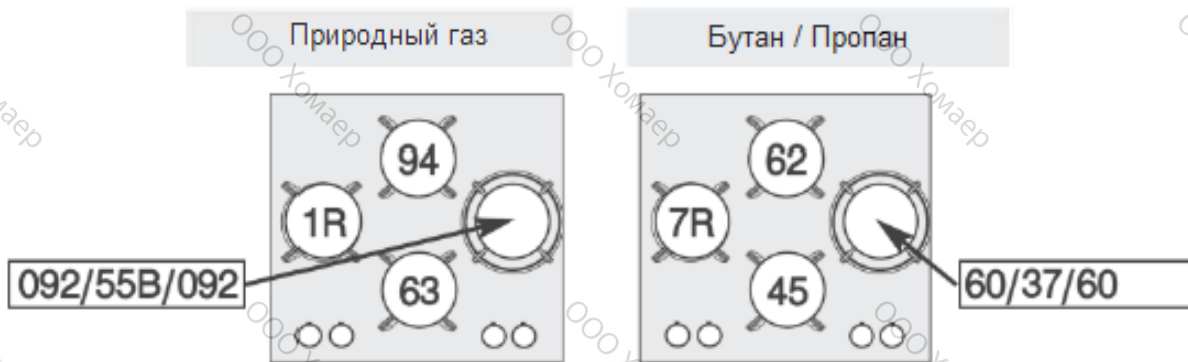
• Маркировка на инжекторах

В таблице далее указано, где в приборе должны быть установлены инжекторы в зависимости от типа используемого газа.

Каждый номер нанесен на использующийся инжектор.

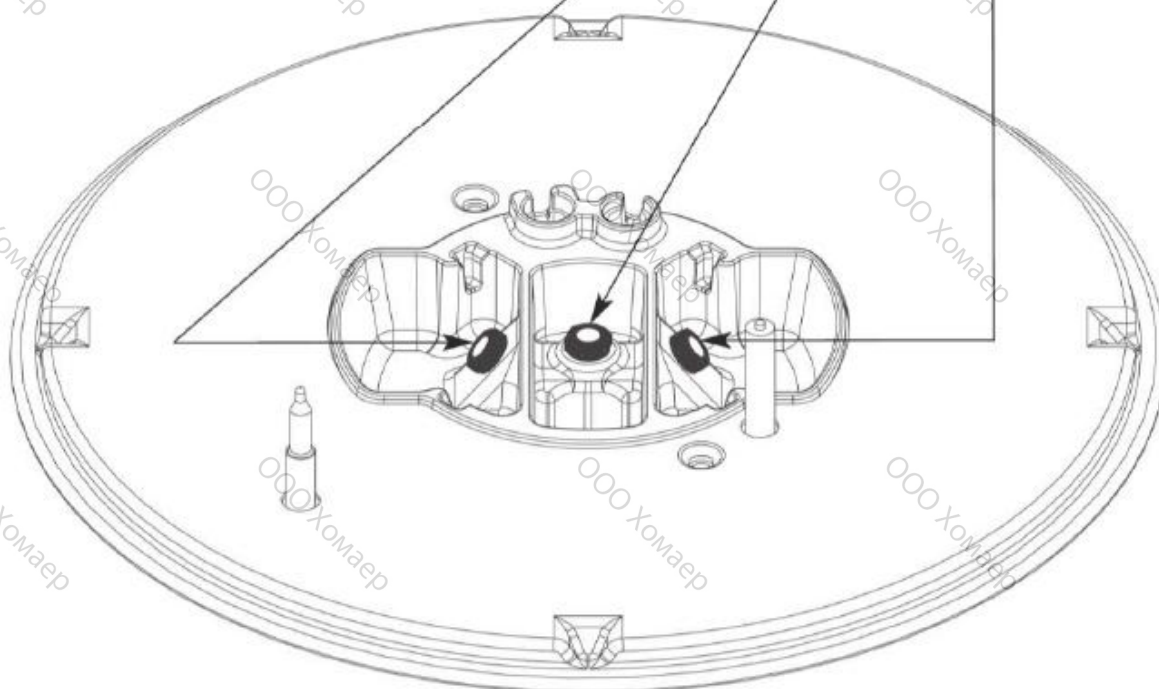


модель варочной панели с 4 конфорками, одна из них - Тройная корона



• Маркировка на инжекторах для конфорки «Тройная корона»

Природный газ	092	55B	092
Бутан/Пропан	60	37	60



2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

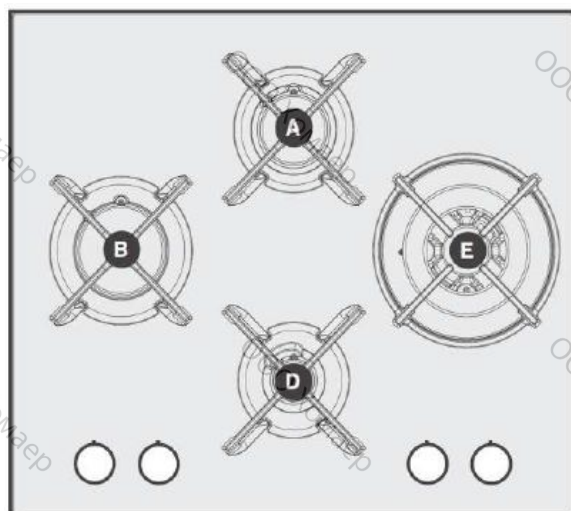
Свойства газа

Прибор предназначен для работы с газом типа: FR.....кат.: II2E+3+ Производительность в час: При 15°C до 1013 мбар	Бутан G30 28-30 мбар	Пропан G31 37 мбар	Природный газ G20 20 мбар	Природный газ G25 25 мбар
Высокоскоростная конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	7R 2,15 0,830 156	7R 2,15 154	1R 2,25 0,870 214	1R 2,25 0,870 249
Среднескоростная конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166
Вспомогательная конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	45 0,75 0,300 55	45 0,75 54	63 0,85 0,350 81	63 0,85 0,350 94
Конфорка «Тройная корона» Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	60/37/60 3,25 1,650 236	60/37/60 3,25 232	092/055B/092 3,60 1,450 343	092/055B/092 3,60 1,3450 399
Варочная панель с 4 газовыми конфорками и конфоркой «Тройная корона» Общий приток тепла (кВт) Максимальная производительность г/ч л/ч	7,65 556	7,65 547	8,20 781	8,20 908

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

DPE7649XF




- (A) Среднескоростная конфорка 1,50 кВт*
- (B) Высокоскоростная конфорка 2,25 кВт*
- (D) Вспомогательная конфорка 0,85 кВт*
- (E) Конфорка «Тройная корона» 3,60 кВт*


ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК


Каждая конфорка получает газ из сопла, которое открывается при нажатии и повороте ручки против часовой стрелки.

Метка «0» указывает, что сопло закрыто.



Выберите конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, правая задняя конфорка ).

Чтобы зажечь конфорку:

- Надавите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки  до отметки мак-

симальной мощности .

Продолжайте удерживать ручку в нажатом положении, пока свеча розжига не начнет выпускать искры, от которых загорается газ. Для настройки более умеренного пламени поверните ручку и установите ее в одно из положений

между символами  и .



СОВЕТ

Если ручка начнет поворачиваться с трудом, не прилагайте к ней дополнительной силы. Обратитесь в сервисный центр.

Если пламя случайно погасло, вновь зажгите его в соответствии с описанной выше процедурой.

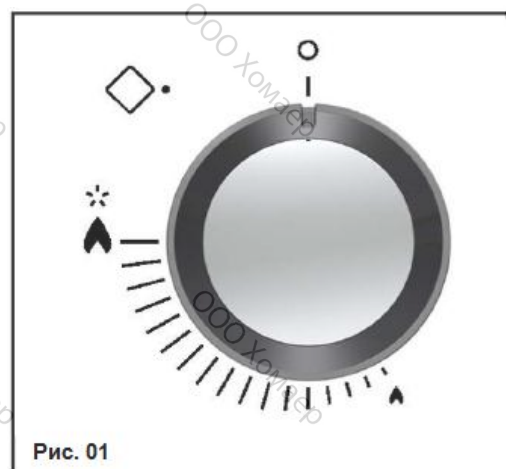


Рис. 01

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФРОК

Диаметр посуды	Конфорка	Использование
20-30 см	Тройная корона	
16-22 см	Быстрая	Подрумянивание
12-20 см	Среднескоростная	Соусы, предварительный нагрев
8-14 см	Вспомогательная	Медленное кипячение

- **Настройте кольцо пламени таким образом, чтобы оно не выходило за границы посуды (Рис. 01).**
- **Не используйте посуду с вогнутым или выгнутым дном (Рис. 02).**
- **Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.**
- **Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки.**
- **Не используйте посуду, которая выходит за пределы варочной панели.**

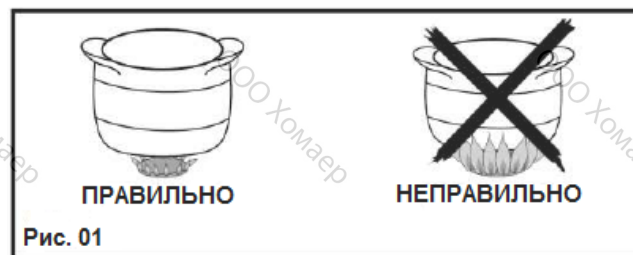


Рис. 01

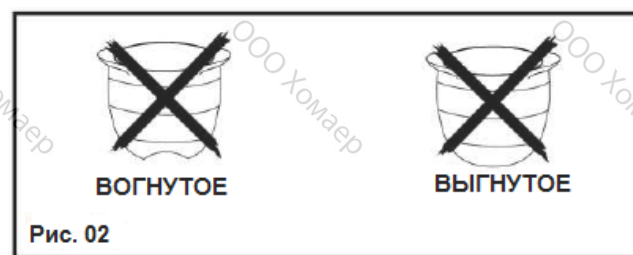


Рис. 02

СОВЕТ

- **Держите все вентиляционные отверстия в помещении открытыми или установите механическую систему вентиляции (кухонная вытяжка с механической вентиляцией).**
- **При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве, если такое имеется (требуется минимум 2м³ входящего воздуха на каждый кВт мощности газовой варочной панели).**

Например: 60 см – 4 газовые конфорки.

Общая мощность: 1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 кВт

7,7 кВт x 2 = 15,5 м³ в час (минимальный приток воздуха).

4 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

ОБСЛУЖИВАНИЕ...	ЧТО ДЕЛАТЬ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
Свечей розжига и инжекторов	При загрязнении свечи розжига ее необходимо почистить небольшой жесткой (не металлической) щеткой. Газовые инжекторы расположены в центре каждой выемки конфорки. Будьте внимательны, чтобы не заблокировать их по время чистки, что может негативно сказаться на работе прибора. Если в инжектор что-то попало, удалите загрязнение при помощи булавки.	- Небольшую щетку с жесткой щетиной - Булавку
Решеток и конфорок	Для удаления устойчивых пятен используйте неабразивное чистящее средство, а затем промойте чистой водой. Аккуратно вытрите каждый элемент конфорки, после чего варочной панелью можно вновь пользоваться.	- Мягкое чистящее средство (кремообразное) - Губку



ВНИМАНИЕ

- Не выполняйте чистку прибора, если он работает. Установите поворотные ручки газовой и электрической конфорок в положение «0».
- Если на стеклянной поверхности появится трещина, сразу же отключите прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током. Обратитесь в сервисный центр.



СОВЕТ

- Компоненты варочной панели рекомендуется мыть вручную, а не в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки железные губки.
- Не используйте для чистки парогенераторы.

5 СООБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ, ПОЛОМКИ

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВЫ ВИДИТЕ, ЧТО:	ЧТО ДЕЛАТЬ?
<p>Розжиг конфорок: При нажатии на ручки не появляются искры</p>	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, подключена ли варочная панель к электросети.• Проверьте, не загрязнены ли свечи розжига.• Проверьте, не загрязнены ли конфорки, правильно ли они собраны.• Если варочная панель прикреплена к столешнице, убедитесь, что крепежные зажимы не перекутились.• Проверьте, на месте ли стоят уплотнительные шайбы под поворотными ручками.
<p>При нажатии одну ручку искры появляются сразу на всех конфорках</p>	<p>- Это нормальное явление. Система розжига – централизованная, поэтому искры появляются на всех конфорках одновременно.</p>
<p>Искры появляются, но конфорка не загорается.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, не пережат ли шланг, идущий от патрубка на приборе.• Проверьте, что длина шланга от патрубка приборе составляет менее 2 м.• Проверьте, открыта ли подача газа.• Если вы используете резервуары или баллоны с газом, убедитесь, что они не опустели.• При первом использовании прибора или после замены газового баллона, подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд, чтобы газ дошел до конфорок.• Проверьте, не заблокирован ли инжектор, в противном случае прочистите его при помощи булавки.• Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.
<p>Если прибор оснащен системой безопасности: При розжиге пламя появляется, но исчезает, когда ручку отпускают.</p>	<ul style="list-style-type: none">• По упору надавите на поворотную ручку и удерживайте ее в этом положении несколько секунд после появления пламени.• Проверьте, правильно ли установлены компоненты конфорок.• Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками стоят на месте.• Не допускайте в помещении сильных сквозняков.• Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.
<p>При минимальной мощности пламя гаснет или остается слишком большим.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Не допускайте в помещении сильных сквозняков.• Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»). <p>Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газовой сети (природный газ).</p> <ul style="list-style-type: none">• Проверьте, правильно ли настроены ретардеры (см. раздел «Изменение типа газа»).

5 СООБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ, ПОЛОМКИ

ВЫ ВИДИТЕ, ЧТО:	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Пламя горит неравномерно	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, не загрязнены ли конфорки, инжекторы под ними, компоненты конфорок и т.д.• Проверьте, достаточно ли газа в баллоне.
В процессе приготовления поворотные ручки нагреваются	<ul style="list-style-type: none">• На конфорках, расположенных близко к поворотным ручкам, используйте посуду меньшего диаметра. Посуду большого диаметра ставьте на большие конфорки, расположенные дальше от ручек.• Ставьте посуду в центр конфорки. Посуда не должна нависать над поворотными ручками.
Конфорка «Тройная корона» На центральном маленьком кольце пламя желтого цвета. На центральном маленьком кольце пламя маленького или его нет вообще.	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, используется ли маленькое центральное кольцо в соответствии с используемым типом газа.• Проверьте, не засорилась ли головка. При необходимости прочистите отверстия, расположенные под центральным кольцом.• Очистите область над центральным маленьким кольцом.

6 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

	Блюдо	Время	Тройная Корона	Скоростная	Среднеско- ростная	Вспомога- тельная
СУПЫ	Бульоны Густые супы	8-10 мин	х	х		
РЫБА	Рыбный бульон	8-10 мин	х		х	х
	Зажаренная на гриле	8-10 мин			х	х
СОУСЫ	Голландский, Беарнский Бешамель, Аврора	10 мин				
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат		х			
	Приготовленный горох	25-30 мин		х		
	Помидоры «Провансаль»	15-20 мин		х		
	Подрумяненный картофель Паста		х	х		
МЯСО	Стейк			х		
	Тушеное мясо под соусом (бланкет), Особуко	90 мин				
	Жаренные птичьих грудки	10-12 мин				
	Турнедо	10 мин	х			
ЖАРЕНИЕ	Чипсы		х			
	Фриттеры		х			
ДЕСЕРТ	Рисовый пудинг	25 мин			х	х
	Фруктовый компот				х	
	Блины	3-4 мин		х		х
	Шоколад	3-4 мин				
	Заварной крем	10 мин			х	
	Кофе (маленький кофейник)					х

7 РЕКОМЕНДАЦИИ

Розжиг с системой безопасности	<ul style="list-style-type: none">- Для запуска системы безопасности подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд после появления пламени.- Если электричество отключено, Вы можете зажечь конфорку при помощи спичек: поднесите спичку к конфорке и одновременно нажмите на поворотную ручку этой конфорки.
Использование посуды	<ul style="list-style-type: none">- На газовых и электрической конфорках необходимо всегда использовать устойчивую, жаропрочную посуду с плоским дном.- Используйте посуду подходящего размера: диаметр дна посуды должен быть равен или быть больше диаметра электрической конфорки.
Общее обслуживание	<ul style="list-style-type: none">- Регулярно очищайте конфорки: это необходимо для их правильной работы и для обеспечения стабильного и ровного пламени.- Проверяйте, не загрязнились ли свечи розжига. Тщательно вытрите крышки и головки конфорок, прежде чем ставить их на место.- По завершению чистки прибора положите на стеклянную поверхность лист впитывающей бумаги, чтобы убрать следы влаги.
Советы	<ul style="list-style-type: none">- Как только вода начнет кипеть, уменьшите интенсивность пламени, чтобы вода не переливалась за край посуды.- Для экономии энергии накрывайте кастрюлю крышкой.

8 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться :

- специалистом сервисного центра,
- или другим квалифицированным специалистом, авторизованным производителем .

При звонке в сервисный центр сообщите полные сведения о приборе (модель, тип, серийный номер). Эту информацию Вы можете найти на заводской табличке, прикрепленной к прибору (Рис. 01).

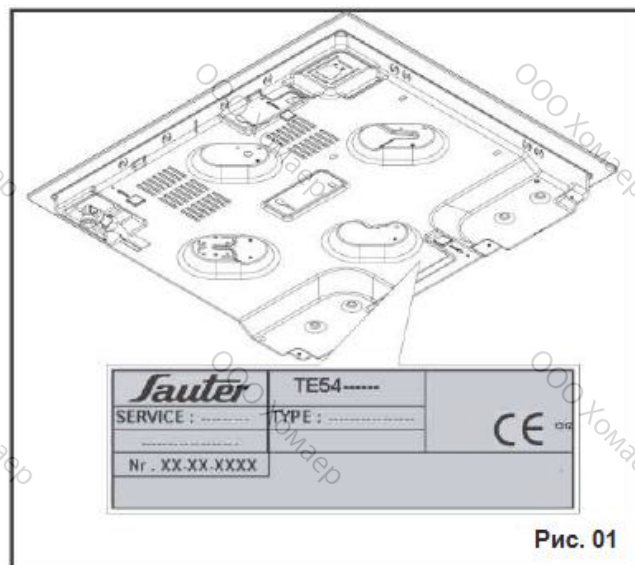


Рис. 01

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.