


Шановний покупцю!

Ми дякуємо Вам за Ваш вибір. Цей практичний, сучасний та ефективний прилад виготовлений з першокласного матеріалу, якість якого точно та ретельно контролювалась та перевірялась під час всього процесу виробництва, щоб задовольнити Ваші потреби стосовно ідеальної варочної панелі.

Спочатку ми радимо Вам уважно ознайомитися з цією простою інструкцією та зберігати її, щоб вже з першого разу застосування отримати гарний результат. Вона містить важливу інформацію не тільки щодо застосування, але й догляду та Вашої безпеки.

Для перевезення наших продуктів необхідна спеціальна захисна упаковка. Вона обмежується виключно спеціальним матеріалом; весь упаковочний матеріал підлягає переробці та повторному використанню. Щоб не завдавати шкоди навколишньому середовищу, упаковку потрібно помістити у призначений саме для цього контейнер неподалік від Вашого місця проживання. Спожите масло не слід утилізувати шляхом відтоку, так як це дуже сильно шкодить навколишньому середовищу. Зберіть масло в один закритий контейнер та віддайте його до прийомного пункту, якщо це неможливо, помістіть цей контейнер у Ваш бак для сміття (таким чином він потрапить до пункту контролювання викиду сміття; це не найкраще рішення, але цим Ви уникнете забруднення ґрунтових вод). Ваші діти та Ви особисто це оціните. Перед утилізацією приладу, який не застосовується, перевірте, що він вже непридатний до експлуатації. Після цього віддайте його до прийомного пункту матеріалів, що підлягають переробці та повторному використанню. Ваші місцеві органи влади повідомлять Вам про ці прийомні пункти.

Утилізація старого приладу

Якщо маркування приладу показує символ , слідуйте, будь-ласка, наступним вказівкам:

Екологічна чиста утилізація



Утилізуйте упаковку, не наносячи шкоди навколишньому середовищу

Цей прилад відповідає санітарно-гігієнічним нормам згідно з європейською директивою 2002/96/ЄС про електричні та старі електроприлади (waste electrical and equipment – WEEE).

Ця директива забезпечує повернення та утилізацію старих приладів на всій території ЄС.

ЗМІСТ

| | |
|--|-----------|
| Поради щодо безпеки..... | 17 |
| Складові частини Вашої варочної панелі..... | 19 |
| Газові горілки..... | 20 |
| Рекомендовані діаметри каструль..... | 21 |
| Додаткова решітка..... | 21 |
| Поради щодо приготування їжі..... | 22 |
| Електроконфорки..... | 22 |
| Лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла..... | 23 |
| 10-годинний стабілізатор для регулювання потужності в електроконфорках..... | 23 |
| Функція електроконфорки з подвійною зоною нагріву..... | 23 |
| Кулінарні поради..... | 24 |
| Функція універсальної електроконфорки..... | 24 |
| Перемикач зон нагріву..... | 25 |
| Гріль зі скло-керамічною поверхнею..... | 25 |
| Таблиця показників для смаження на сковорідці..... | 25 |
| Застереження щодо застосування приладу під час приготуванні їжі..... | 26 |
| Засоби застосування склокераміки: чистка та догляд..... | 27 |
| Несправності під час роботи приладу..... | 29 |
| Умови гарантії..... | 29 |

Поради щодо безпеки

- Уважно прочитайте дану інструкцію по експлуатації для ефективного та безпечного приготування їжі цим приладом.
- Відповідно до діючих норм встановлення та перетворення газу можуть проводитися лише кваліфікованим технічним спеціалістом.
- Перед встановленням Вашої нової варочної панелі переконайтесь у правильності її параметрів.
- Цей прилад не повинен під'єднуватись до відповідного пристрою для продуктів згорання.
- Ця інструкція має силу тільки на території країн, символи яких вказані на приладі. Для узгодження приладу з умовами експлуатації відповідної країни слід враховувати технічні вказівки.
- Для розміщення приладу найбільш підходить приміщення, що знаходиться у стані, придатному до застосування, та з необхідною згідно з нормами вентиляцією. (Загальні норми про настройку на тип газу у житлових будинках ВОЕ № 281, 24.11.93).
- Розмістіть прилад подалі від сильного протягу повітря, оскільки горілки можуть погаснути.
- Цей прилад налаштований на тип газу, вказаний у паспортній табличці. Щоб змінити настройку на інший тип газу, зверніться до нашої служби технічної допомоги.
- Не зачіпайте внутрішню частину приладу. Зверніться до служби технічної допомоги.
- Зберігайте інструкцію по експлуатації та встановленню приладу, щоб її разом з приладом передати наступному користувачу при необхідності.
- Не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад.
- Будьте обережні, так як поверхні електронагрівуючих приладів або електроплиток нагріваються під час їхнього функціонування. Розмістіть прилад подалі від дітей.

- Застосуйте прилад лише для приготування страв, а не для опалення.
- Перегрітий жир та масло можуть легко загорітися. Тому слід уважно стежити за приготуванням страв з жиром та маслом, напр. картоплі фрі.
- При загоранні жиру та масла не намагайтесь погасити полум'я водою, **вогнебезпечно!** Каструлю або сковорідку закрити до погашення полум'я та вимкнути конфорку.
- При несправності припинити подачу газу та струму до приладу. Для ремонту приладу зверніться до нашої **служби технічної допомоги**.
- Не ставити на плитки та горілки деформовані або нестійкі каструлі, вони можуть перевернутися.
- Якщо пристрій не приводиться в дію, не слід застосовувати при цьому силу. негайно зверніться до нашої **служби технічної допомоги**, яка поремонтує або замінить пошкоджений елемент.
- Можливі деякі відмінності на малюнках в даній інструкції і Вашому приладі.

При невиконанні цих положень виробник має право відмовитися від будь-якого надання гарантії.

Складові частини Вашої варочної панелі



Газові горілки

Мал. 1.



Мал. 2.



Мал. 3



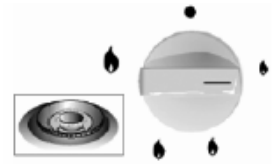
Обидві газові горілки (внутрішня і зовнішня) горять з найбільшою потужністю



Зовнішня газова горілка горить з мінімальною потужністю; внутрішня – з мінімальною потужністю



Внутрішня газова горілка горить з максимальною потужністю; зовнішня – вимкнене



Внутрішня газова горілка горить з мінімальною потужністю; зовнішня – вимкнене

На кожній панелі управління позначена конфорка, якою регулюється. Мал. 1

Для **вмикання** одної з горілок натисніть ручку в панелі управління бажаної горілки та поверніть її проти годинникової стрілки в положення максимального полум'я. В такому положенні тримайте ручку декілька секунд, доки не загориться горілка. Потім виставте бажане положення. Якщо горілка не запалюється, зробіть ще одну спробу. Якщо сірники забруднені, то запалення недостатньо, тому слід тримати їх в чистоті.

Чистку проводити маленькою щіткою та слідкувати, щоб свічка не потрапила під сильний вплив. Ваша варочна панель може бути оснащена **термоелектричними запобіжниками**, які запобігають виходу газу, якщо випадково погасло газове полум'я. Мал. 2.

Щоб **включити та активувати** цю нову систему, дійте таким же чином; тисніть на панель управління до тих пір, поки відбудеться процес запалення, загориться та не затухне полум'я. Якщо не запалиться, повторіть процес ще раз, натискаючи цього разу 1-5 секунд.

Для **вимикання** поверніть ручку в панелі управління за годинниковою стрілкою в положення ●.

Ваша сучасна та функціональна варочна панель оснащена ефективним устаткуванням, за допомогою якого Ви можете **правильно регулювати** максимальне та мінімальне полум'я.

В залежності від моделі Ваша варочна панель може мати **подвійну горілку**, яка дозволяє зручно готувати на паєлла сковороді, в китайських казанках (всі види азійських страв) і т.д.

Якщо Ваша варочна панель має подвійну горілку, то вона має незалежне один від одного регулювання внутрішнього та зовнішнього полум'я. Описання функцій. Мал. 3

Кухню слід добре провітрювати: наявні вентиляційні отвори повинні бути відкритими, також передбачений механічний вентиляційний пристрій (вентиляційна труба). При довготривалому застосуванні приладу необхідне додаткове провітрювання, напр. відкрите вікно (але не створюючи протяг), або ж слід підвищити потужність вище названої механічної вентиляції.

При першому застосуванні приладу можлива поява запаху, що є нормальним явищем.

Рекомендовані діаметри каструль

В залежності від моделі:

| Горілка | Мін. Ø каструля | Макс. Ø каструля |
|---|------------------------------|---|
| Подвійний вогонь до 5,6 кВт: | ≥ 22 см | |
| Електроконфорка з прискореним нагрівом: | 22 см | 26 см |
| Електроконфорка з середнім нагрівом: | 14 см | 20 см |
| Електроконфорка з подвійною зоною нагріву | 12 см 18 см |  |
| Електрична конфорка | 14 см | |
| Комбінована горілка | 14 см 20 см 14 × 35 см |  |

Додаткова решітка

Мал. 4.



Моделі з подвійною горілкою мають додаткову решітку, яка призначена для каструль з діаметром не менше 26 см, напр. сковорідки для смаження м'яса, глиняний посуд, а також всі ввігнуті каструлі (китайські казанки і т.д.).

Мал. 4. Через високі температури, до яких нагрівається додаткова решітка внаслідок процесу приготування, їх не можна змінювати. Вогне-небезпечно!

Мал. 5



Крім цього ці моделі оснащені додатковою решіткою для кавоварки, що призначена для посуду з діаметром менше 10 см. Мал. 5

Виробник не несе відповідальність за неправильне застосування або невикористання цих додаткових решіток.

Поради щодо приготування їжі

Ці поради містять корисну інформацію

| | Дуже сильно | Сильно | Середній рівень | Повільно |
|--------------------------|---|--------|--|------------------------------|
| Подвійна горілка | Варити, смажити, сушити, паелла, азіатська кухня (казанок). | | Підігрівати та зберігати теплими: готові страви. | |
| Швидко | Шніцель, стейк, омлет, смажені страви. | | Рис, бешамель, рагу | Варіння на пару: риба, овочі |
| Середня швидкість | Катопля, свіжі овочі, супи, макаронні вироби. | | Повторно підігрівати та зберігати теплими готові страви та готувати смачні страви. | |

Електроконфорки

Рекомендується на початку приготування ввімкнути регулятор на максимальну потужність, та після цього зменшувати її до середнього положення в залежності від кількості та виду харчових продуктів. Для заощадження енергії можна виключити конфорку за деякий час перед закінченням приготування, оскільки процес доготування продовжиться за рахунок залишеної у конфорці енергії.

Застосовуйте **каструлі з повністю рівним та міцним дном** з діаметром, який приблизно відповідає діаметру елемента нагрівання, і ні в якому разі меншому діаметру.

Уникайте збігання рідини на поверхню конфорок, і не ставте на конфорку посуд з мокрим дном.

Лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла

В електроприборах при вмиканні зони нагріву горить лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла і показує таким чином, що зона нагріву гаряча. При виключанні зони нагріву лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла світиться далі, до тих пір, поки дона нагріву гаряча, чим вона показує кількість залишеного тепла. На цій зоні нагріву продовжується приготування, чим заощаджується енергія. Коли зона нагріву вистигає, лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла затухає.

10-годинний стабілізатор для регулювання потужності в електроконфорках

Мал. 6



Електроконфорки контролюються регулятором енергії, за допомогою якого можна виставити правильну енергію для продуктів, які готуються, мал. 6.

Поверніть регулятор в залежності від виду приготування, кількості продуктів та кулінарних порад за годинниковою стрілкою на положення, яке характерне для страви, що готується. Загорається лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла.

Для вимикання поверніть регулятор на положення ●. Лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла затухає, коли зона нагріву охолоджується.

Функція електроконфорки з подвійною зоною нагріву

Мал. 7.



В моделях з двома скло-керамічними панелями одна з панелей устаткована двома ланцюгами накаливання і тому пропонує дві зони нагріву, одна посередині з 700 Вт та інша з 1800 Вт (якщо прилад працює з напругою 230 В). Якщо напруга приладу 400 В, то середня зона має 900 Вт і разом мають загальну потужність в 1800 Вт. Функція описана далі: Мала (середня) зона нагріву вмикається шляхом повороту ручки в панелі управління за годинниковою стрілкою до положення ●; звідси можна перевести регулятор на положення 1-9. Мал. 7

Мал. 7а.



1 = середня температура.
2 = найвища температура

Якщо ж Ви хочете скористатися розширеною зоною нагріву, поверніть регулятор до положення 9 (мал. 7а), або до будь-якого іншого проміжного положення, щоб підводити менше тепла. Щоб повернутися до малої зони нагріву, поверніть регулятор проти годинникової стрілки на положення ●, і заново її включіть.

Лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла діє, як описано вище.

Кулінарні поради

| | Позиція |
|---|---------|
| Топити: шоколад, масло, желатин | 1-2 |
| Варити: рис, соус бешамель, рагу | 2-3 |
| Варити: картоплю, макарони, овочі | 4-5 |
| Смажити: печеню | 4-5 |
| Варити на пару: рибу | 5 |
| Підігрівати: зберігати теплими готові страви | 2-3-4-5 |
| Смажити: шніцелі, стейки, омлети | 6-7-8 |
| Варити та смажити: | 9 |

| | |
|-----------------------------|---|
| В наступних випадках | <input type="checkbox"/> великий об'єм рідини. |
| необхідна більша потужність | <input type="checkbox"/> приготування великих страв. |
| при приготуванні: | <input type="checkbox"/> приготування в каструлях без кришки. |

Функція універсальної електроконфорки




Ваша універсальна електроконфорка має два регулятори для контролю функціонування. Регулятор на лівій зоні приладу – це перемикач зон нагріву. Його функція вказана далі. Регулятор на правій зоні контролює потужність обраної зони, як описано вище в розділі „10-годинний стабілізатор для регулювання потужності в електроконфорках” Лампочка контролює правильності функціонування та залишеного тепла діє, як описано вище.

Перемикач зон нагріву

Мал. 8



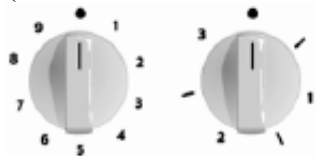
Завдяки цьому регулятору можна встановлювати величину активованої на варочній панелі зони нагріву, як описано нижче (мал. 8).

| | | |
|---|---------------|----------|
|  | Ø 14 мм | 0,9 кВт |
|  | Ø 20 мм | 1,75 кВт |
|  | 14 см × 35 см | 2,1 кВт |

Гріль зі скло-керамічною поверхнею

Мал. 9

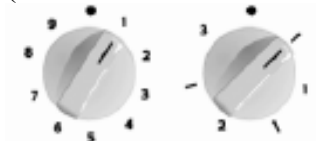
(в залежності від моделі)



Ці конфорки керуються енергорегулятором, за допомогою якого можна виставити потужність, яка призначена для продуктів, що готуються. Мал. 9.

Мін.

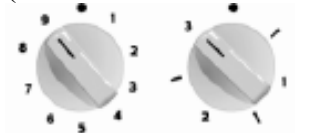
(в залежності від моделі)



В залежності від виду приготування, кількості продуктів та згідно з таблицею показників для смаження на сковорідці поверніть регулятор за годинниковою стрілкою на положення, яке характерне для страви, що готується. Загорається лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла.

Макс.

(в залежності від моделі)



Для вимикання поверніть регулятор на положення ●. Лампочка контролю правильності функціонування та залишеного тепла згасає, коли зона нагріву охолоджується.

Таблиця показників для смаження на сковорідці

| Страва | Кількість | Рівень грія | | Захищений час смаження |
|---------------------------------|-----------|-------------------------|-------|------------------------|
| М'ясо: | | в залежності від моделі | | |
| Салям, стейки, мариноване м'ясо | 2-4 шт. | 6 - 9 | 2 - 3 | 13 -15 хв |
| Індюшине філе | 4 шт. | 6 - 9 | 2 - 3 | 5 -6 хв |
| Філе курячої грудинки | 2 шт. | 6 - 9 | 2 - 3 | 16 -20 хв |
| Сосиски | 4 шт. | 3 - 7 | 1 - 2 | 10 -15 хв |
| Риба: | | | | |
| Рибне філе | 2-4 шт. | 3 -7 | 1 - 2 | 14 -16 хв |
| Рибне філе, свіже | 4 шт. | 3 - 7 | 1 - 2 | 5 -10 хв |
| Яйця: | | | | |
| Ячня-болтунья, -глазунья | 3 шт. | 6 - 9 | 2 - 3 | 1 - 4 хв |
| Млинці | 7-8 шт. | 6 - 9 | 2 - 3 | Непреривне смаження |
| Інше: | | | | |
| Лангусти | 7-8 шт. | 6 - 9 | 2 - 3 | 10 - 15 хв |
| Свіжі овочі, баклажани, цукіні | 2 шари | 5 - 9 | 2 - 3 | 8 – 10 хв |

Дані в таблиці мають приблизне значення.

При перевертанні продуктів не користуватися металевими лопатками.

Застереження щодо застосування приладу під час приготування їжі

НІ



Не користуватися малими каstrулями на великих горілках. Полум'я не повинно виходити за межі каstrулі.

Не готувати з напівзакритою кришкою, так як це зумовлює зайві розтрати енергії.

Не застосовувати каstrулі з нерівним дном. Це збільшує час доготування та розтрати енергії.



На Вашій варочній панелі заборонено готувати страви в алюмінієвій фользі або в пластмасовому посуді, так як матеріал буде танути. Не ставити каstrулю на конфорку з напівзакритою кришкою, оскільки вона може впасти.

Не ставити каstrулі великого діаметру на горілки, що знаходяться біля панелі управління. Коли вони стоять посередині конфорки, можна торкатися до панелі управління, так що температура в цій зоні зростає і можуть виникнути пошкодження. Не ставити каstrулі безпосередньо на горілку.



Не ставити на варочну панель занадто важкі предмети.

Не застосовувати дві конфорки або джерела тепла для однієї каstrулі.

Уникайте довготривалого готування на сковорідках і т.д. при максимальній потужності накаливання.

ТАК

Застосовуйте тільки ті **каstrулі**, які призначені для відповідної горілки. Цим ви заощаджуєте надмірне споживання газу та уникаєте утворення плям на каstrулях.



Завжди використовувати кришку.



Користуватися горщиками, сковорідками, казанками виключно з рівним та тведим дном.



Ставити каstrулі точно **посередені** конфорки.

Ставити каstrулю на **решітку**. Перед застосуванням зверніть увагу, щоб **решітки та кришки горілок** були правильно встановлені.



Уважно пересувати каstrулі на варочній панелі.



Ставити лише одну каstrулю на одну горілку. При наявності подвійної горілки застосовувати додаткову решітку.



Засоби застосування склокераміки: чистка та догляд

НІ



Не застосовувати порохообразні миючі засоби, спреї для духовки або ганчірки для миття підлоги. Ви можете пошкодити варочну панель.

Для видалення рештків продуктів, що прилипли до варочної панелі, не користуйтеся гострими або шкрябаючими предметами, наприклад ножами. Для чистки місця поєднання варочної панелі з горілками або металевим покриттям не застосовувати ножі, скребки або інші схожі предмети.



Не сунути по варочній панелі каструлі, це може зумовити подряпини. Слід уникати падіння важких та гострих предметів на скляну поверхню. Не допускати удари по краям варочної панелі.



Піщинки, які напр. падають під час чищення овочів, царапають скляну поверхню.

ТАК

Поверхню нагрівального елемента чистити після кожного використання в холодному стані. Навіть найдрібніші залишки згорять під час наступної експлуатації.

Щоб конфорки та решітки були чистими, їх треба **регулярно чистити**. Для цього їх слід поміщати в мильну воду та чистити металічною щіткою, щоб дірки та отвори залишилися цілими та могли виділяти правильне полум'я. Вологі кришки горілок та решітки одразу ж висушити. Застосовувати скребок для скляних поверхонь. При цьому обов'язково стежити, щоб не потрапити на газові конфорки. Для чистки ми радимо „Vitro Clean”. Високий вміст силікону в цьому продукті створює плівку, яка забезпечує легке чищення. Крім цього важливо регулярно проводити такі заходи. Після чистки та сушки горілок звернути увагу, щоб кришки були правильно накріті на розподільничому полум'я горілки.



Розтанувший цукор або розлиті речовини з високим вмістом цукору треба одразу видалити за допомогою скляного скребка з зони нагріву. Після того, як вимили решіку, її треба вдобре висушити перед наступним застосуванням. Краплі води або вологі місця на початку приготування можуть спричинити дрібні лакові пошкодження.

Слідкуйте за тим, щоб не загубити гумові ніжки решітки під час миття. В іншому випадку решітка пошкрябає скло або профіль при наступному використанні.

Увага! Чистка гриля зі скло-керамічною поверхнею

Якщо ви переробляєте продукти прямо на варочній панелі, **не мийте** прилад розчинами, що містять отруйні речовини або алюміній.

Ми радимо засоби для чищення на зволоженій основі, а також застосування скребка.

За допомогою скребка Ви можете видаляти рештки їжі з поверхні Вашого гриля зі скло-керамічною поверхнею та поміщати їх в контейнер для жиру.

Після приготування необхідно чистити контейнер для жиру, для цього його треба спочатку витягнути.

Несправності під час роботи приладу

Необов'язково кожного разу звертатися до технічної служби. Іноді можна самостійно усунути несправність. Нище наведена таблиця надає деякі поради.

Важливо: Тільки кваліфіковані спеціалісти нашої служби технічної підтримки можуть робити ремонтні роботи газобалонних установ та генераторів.

| Що робити... | Можлива причина | Рішення |
|---|---|--|
| ...якщо не має стаціонарного освітлення? | – несправний запобіжник. – головний запобіжник або роз'єднувач перегоріли. | – перевірити запобіжник у блоці запобіжників і при необхідності замінити. – перевірити у лічильнику, чи перегоріли головний запобіжник або роз'єднувач. |
| ...якщо не працює електричне запалення? | – між свічкою та горілками могли залишитися рештки їжі. – горілки вологі. – не накрита кришка конфорки. | – місце між свічкою та горілками необхідно добре прочистити. – кришку горілки та свічки добре почистити. – перевірити, чи правильно накрита кришка. |
| ...якщо полум'я горілки не однорідне? | – різні частини горілки неправильно встановлені. – газові отвори горілок забруднені. | – правильно вмонтувати різні частини. – почистити газові отвори горілок. |
| ...якщо потік газу не правильний або газ не виходить? | – газопровід під'єднаний до підключених клапанів. – газовий балон міг бути пустим. | – відкрити всі можливі під'єднані клапани. – замінити газовий балон повним. |
| ...якщо у кухні запах газу? | – кран відкритий. – ймовірна діра у підключенні до газового балону. | – перевірити всі крани. – перевірити, чи правильно проведено підключення. |
| ...якщо не працюють запобіжники окремих горілок? | – вимикач тримали натисненим недостатньо часу. – забруднені газові отвори конфорок. | – після запалення конфорки вимикач тримати натисненим ще декілька секунд. – почистити газові отвори горілок. |

Якщо Ви звертаєтесь до нашої служби технічної підтримки, назвіть наступні дані:

E – NR FD

Ці дані знаходяться на таблиці Вашого приладу. Вона розміщена у внутрішній частині Вашої варочної панелі.

Умови гарантії

Умови гарантії, які поширюються на цей прилад, складаються нашим представництвом у країні, де купують прилад. По бажанню продавець, у якого Ви купуєте прилад, може розповісти докладно. При використанні гарантії у будь-якому разі необхідно показати чек. Ми маємо право на внесення змін.