

oursson



bon appétit

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном и рецептами

SMART
technology

Grill
party



Индукционная настольная
плита IG1200B



Поздравляем с приобретением новой индукционной плиты!

СОДЕРЖАНИЕ

6 Глава 1: Введение

- 6** Инструкция по безопасности
- 9** Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 10** Назначение
- 11** Полезные советы
- 11** Специальные возможности
- 12** Особенности
- 12** Комплектация
- 13** Элементы конструкции индукционной плиты
- 14** Описание панели управления
- 16** О посуде

18 Глава 2: Порядок работы

- 18** Подготовка к работе в режиме **ГРИЛЬ**
- 19** Приготовление в режиме **ГРИЛЬ**
- 20** Подготовка к работе в режимах **КИПЯЧЕНИЕ, ТУШЕНИЕ, РАЗОГРЕВ**
- 20** Приготовление в режиме **КИПЯЧЕНИЕ**
- 21** Установка времени приготовления в режиме **КИПЯЧЕНИЕ**
- 22** Приготовление в режиме **ТУШЕНИЕ**
- 22** Установка времени приготовления в режиме **ТУШЕНИЕ**
- 23** Режиме **ПОДОГРЕВ**
- 23** Клавиша **WARM**
- 24** Рекомендации по использованию
- 26** Функция блокировки от включения детьми
- 26** Функция **ОХЛАЖДЕНИЕ**
- 26** Возможные явления при использовании прибора

СОДЕРЖАНИЕ

**27 Глава 3: Возможные проблемы
и способы их решения**

29 Глава 4: Прочее

29 Технические характеристики

30 Уход и чистка

31 Сервисное обслуживание

37 Глава 5: Рецепты

37 Рецепты

ВВЕДЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.

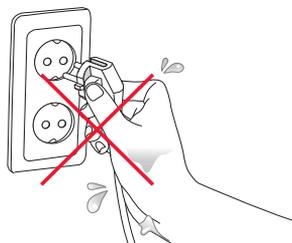
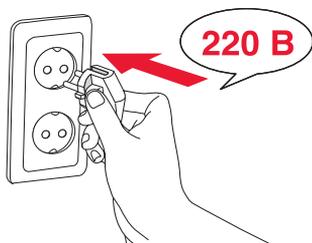


Символ предупреждения

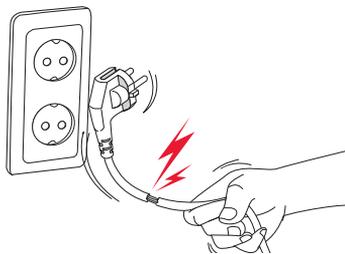
Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только те приспособления, которые входят в комплектацию прибора.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (VCL) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легко воспламеняющихся веществ.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу устройства из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.



- Для подключения устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.
- Не устанавливайте на устройство посторонние предметы.
- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специалистом из уполномоченного сервисного центра (УСЦ) OURSSON AG во избежание опасности.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим деталям прибора незащищенными руками до тех пор, пока они полностью не остынут.
- Плита не должна находиться или встраиваться в шкаф во время работы.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические очистители (спирт, бензин и т.д.).



ВВЕДЕНИЕ

Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

- Берегите лицо и руки от пара во избежание получения ожогов.
- Не ставьте пустую посуду на плиту, так как она быстро нагревается. Во избежание повреждений сначала уложите в посуду ингредиенты, а затем установите на плиту.
- Не нагревайте на плите герметично закрытую посуду, в том числе закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.
- Не кладите металлические, намагниченные или электронные устройства, такие как кредитные карточки, дискеты, flash-карты, USB-накопители, диктофоны, CD/DVD-диски и т.п., на поверхность плиты или рядом с ней во время работы. Электромагнитное поле может повредить их содержимое. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки могут сильно нагреться.

ВНИМАНИЕ! Лица, носящие электрокардиостимуляторы, должны находиться не ближе чем в **60 см** от работающей плиты!

ПРИМЕЧАНИЕ! Используйте только посуду, дно которой способно притягивать обычный бытовой магнит. К такой посуде относятся стальная, чугунная, эмалированная посуда и посуда из нержавеющей стали. Для достижения наилучшего результата используйте специальную посуду для индукционных плит.

ВНИМАНИЕ! Сама плита не нагревается, но ее нагревает горячая посуда. Не прикасайтесь к керамической поверхности плиты сразу после окончания процесса приготовления. Дайте плите остыть.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После прочтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.

Все иллюстрации, приведенные в данном руководстве, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.

- Осторожно распакуйте устройство и удалите весь упаковочный материал. Удалите все рекламные наклейки с поверхности устройства.
- Протрите корпус плиты чистой мягкой влажной тканью для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства, а также жесткие ткани.
- Установите плиту на ровную, твердую, устойчивую, сухую, неметаллическую, ненагреваемую поверхность, вдали от источников тепла.
- Никогда не используйте плиту для приготовления легковоспламеняющихся продуктов.
- Данная плита не предназначена для отопления, использования в промышленных или лабораторных целях.
- Не ставьте пустую посуду на включенную плиту.
- По окончании процесса приготовления выключите плиту и дайте ей остыть.
- Не забывайте отключать плиту после использования от сети электропитания.
- После того, как плита полностью остыла, очистите варочную поверхность от остатков пищи.
- Не оставляйте посуду на варочной панели плиты по окончании процесса приготовления, так как это может привести к изменению цвета поверхности.
- Не используйте жаровню над открытым огнем.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности, так как они могут повредить покрытие жаровни.
- Используйте только посуду, специально предназначенную для индукционных плит.
- При приготовлении небольших порций следите за тем, чтобы пища не перегрелась.
- Если на поверхности прибора появились трещины, немедленно отключите его от сети.
- Не допускайте попадания инородных тел (в том числе иголок и других металлических предметов) в вентиляционное отверстие, отверстие для подачи воздуха а также в другие части прибора. Подача воздуха (в нижней части справа). Вентиляционное отверстие (в нижней части слева).
- Не используйте материалы, не совместимые с принципом электромагнитной индукции.
- Не перекрывайте впускные и выпускные вентиляционные отверстия.
- Избегайте чрезмерного нажима на варочную поверхность.
- Не перемещайте прибор, когда на нем стоит посуда.

ВВЕДЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ

Данная плита предназначена для приготовления и подогрева пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если в течение длительного времени не проводится дальнейшая эксплуатация, режим **ГРИЛЬ** автоматически отключается через 1 час, а режим **ПОДОГРЕВ** — по истечении 2 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ! Во время первого использования возможно появление запаха из вентиляционного отверстия.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не размещайте плиту у края стола во избежание падения во время процесса приготовления.
- Для достижения наилучшего результата используйте специальную посуду для индукционных плит.
- Разместите плиту не менее чем в 10 см от стены для лучшего теплообмена и предотвращения перегрева плиты.
- Не размещайте плиту в непосредственной близости от мебели, так как тепло, выделяемое ей в процессе эксплуатации, может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.
- **Не кладите полотенца или салфетки во время работы вблизи входных и выходных вентиляционных отверстий – это будет препятствовать нормальному теплообмену и приведет к повреждению плиты.**

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Таймер установки желаемого времени приготовления от **1 минуты до 9 часов 50 минут**.
- 7 степеней установка желаемой температуры приготовления от **90°C до 250°C**.
- 4 режима приготовления.
- Жаровня в комплекте.

ВВЕДЕНИЕ

ОСОБЕННОСТИ

- Поверхность плиты выполнена из высокопрочного керамического стекла, выдерживающего высокие температуры
- Диаметр дна используемой посуды от **14 до 26 см**
- Информационный дисплей
- Автоматический контроль температуры приготовления
- Специальное антипригарное покрытие **DIAMOND**
- Безопасность в использовании
- Отсутствуют нагревательные элементы, открытый огонь и выделение углекислого газа
- Автоматическое определение посуды, которая может использоваться на данной индукционной плите
- Защита от перегрева
- Защита от перепадов напряжения в сети
- Автоматическое выключение при нахождении в режиме ожидания более 2 часов, в режиме **ГРИЛЬ** через 1 час
- Цвет корпуса: IG1200B/BL – черный

Сравнительная характеристика основных видов плит

Вид плиты	КПД, %	Время нагрева 2 л воды до кипения	Расход энергии на нагрев 2 л воды до кипения
Индукционная	90-93	4 мин. 46 сек.	225 Вт
Галогеновая	60-63	9 мин. 00 сек.	270 Вт
Чугунная	53-56	9 мин. 50 сек.	320 Вт
Газовая	49-52	8 мин. 18 сек.	390 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

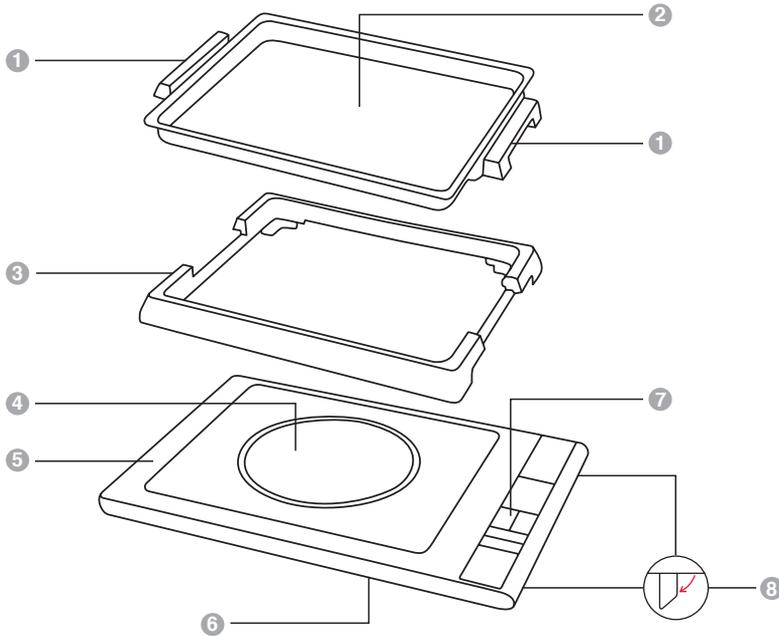
- Индукционная настольная плита 1 шт.
- Жаровня 1 шт.
- Подставка для жаровни 1 шт.
- Сетевой шнур 1 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и рецептами . . . 1 шт.

ВНИМАНИЕ! Жаровня и подставка для жаровни могут использоваться только для данной индукционной плиты.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим деталям прибора незащищенными руками до тех пор, пока они полностью не остынут.

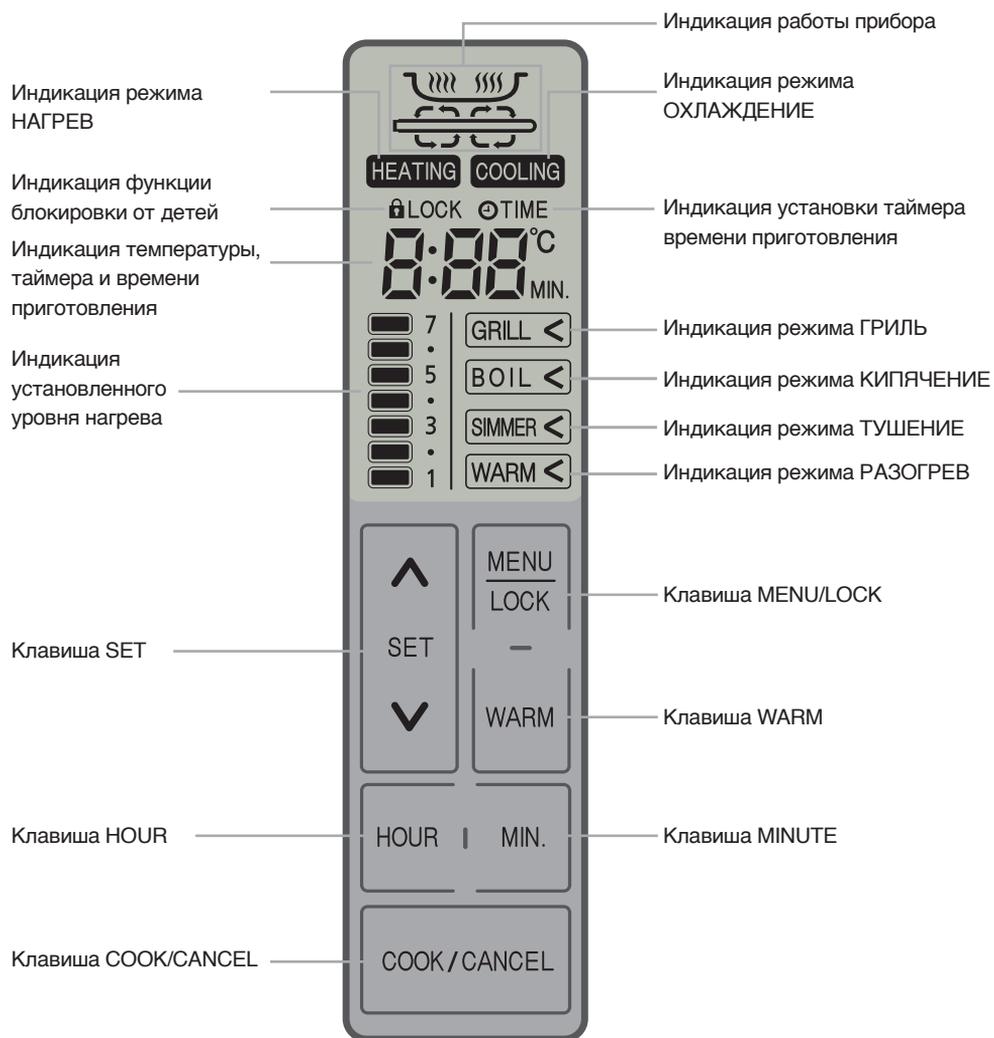
ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

- ❶ Ручки жаровни
- ❷ Жаровня
- ❸ Подставка для жаровни
- ❹ Варочная поверхность
- ❺ Вентиляционное отверстие
- ❻ Подача воздуха (расположена с нижней стороны корпуса)
- ❼ Панель управления
- ❽ Складные ножки (снизу на правой стороне)



ВВЕДЕНИЕ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Клавиша SET

Используется для установки температуры гриля или для регулировки уровня нагрева индукционной плиты.

Клавиша HOUR

Используется для установки часов на таймере приготовления в режимах **КИПЯЧЕНИЕ** и **ТУШЕНИЕ**.

Клавиша MINUTE

Используется для установки минут на таймере приготовления в режимах **КИПЯЧЕНИЕ** и **ТУШЕНИЕ**.

Клавиша COOK/CANCEL

Используется для начала процесса приготовления или сброса установок.

Клавиша MENU/LOCK

Используется для выбора режима: **ГРИЛЬ**, **КИПЯЧЕНИЕ**, **ТУШЕНИЕ**, **РАЗОГРЕВ**.
Активирует функцию блокировки от случайного включения детьми.

Клавиша WARM

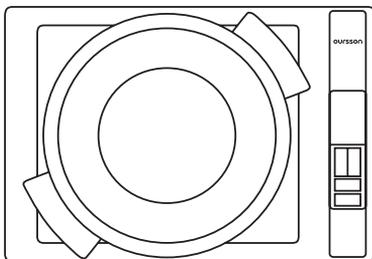
Используется для включения режима **ПОДОГРЕВ**, в который переходит прибор после окончания основного приготовления.

ВВЕДЕНИЕ

О ПОСУДЕ

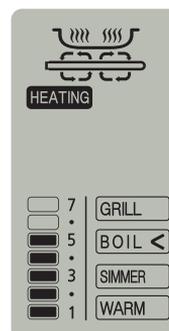
ВНИМАНИЕ! Используйте только посуду, специально предназначенную для индукционных плит.

1. При покупке новой кастрюли проверьте есть ли на ней знак – **IH**.
2. Подключите прибор к сети.
3. Налейте воду в кастрюлю и поставьте ее на середину варочной поверхности.

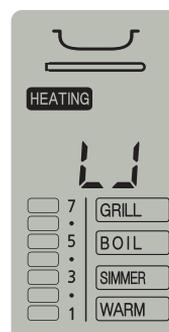


4. Клавишей **MENU/LOCK** выберите режим **КИПЯЧЕНИЕ** и нажмите клавишу **COOK/CANCEL**.

Если кастрюля подходит для индукции, то на дисплее загорится индикация режима **КИПЯЧЕНИЕ**.



Если кастрюля не подходит для индукции, то на дисплее появится знак , который будет сопровождаться звуковым сигналом и погаснет примерно через 30 секунд.



Используйте посуду, которая имеет этикетку: для использования на индукционных плитах.



Может использоваться	Не может использоваться
<ol style="list-style-type: none"> 1. Посуда из нержавеющей стали. 2. Эмалированные кастрюли. 3. Стальная посуда. <p>Посуда из нержавеющей стали в зависимости от ее типа может нагреваться по-разному.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Посуда из алюминия и меди. 2. Посуда из термостойкого стекла. 3. Керамическая посуда. Не использовать керамическую посуду, даже если на ней стоит метка IH, это может привести либо к неисправности прибора либо к неполному приготовлению пищи из-за недостаточного прогрева.
 <ol style="list-style-type: none"> 1. Посуда с плоским дном, полностью прилегающем к варочной поверхности. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Посуда на ножках.  2. Посуда с выпуклым дном. Не используйте деформированную посуду, так как в них пища может быть плохо приготовлена.  
 <ol style="list-style-type: none"> 1. Посуда с диаметром дна 14-26 см. 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Посуда с диаметром дна меньше 14 см. Она не может быть опознана прибором, и нагрева или не будет, или он будет слишком слабым.

ПРИМЕЧАНИЕ! Легкая проверка: если ко дну прилипает магнит – посуда подходит.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

1. Установите жаровню на подставку.



2. Установите подставку на варочную поверхность.



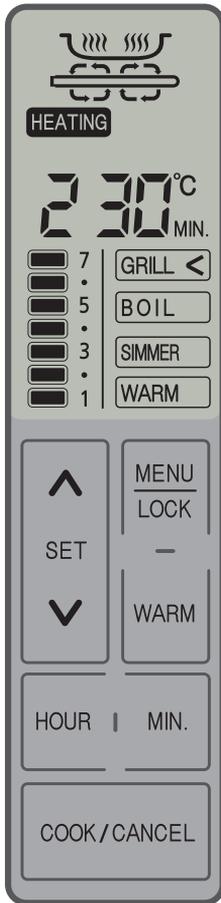
3. Подключите прибор к электросети.



ПРИМЕЧАНИЕ! Если Вы готовите блюдо с большим содержанием растительного масла или жира, пожалуйста, используйте складные ножки (расположенные снизу на правой стороне прибора).

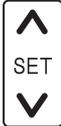
ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ



- 

С помощью клавиши **MENU/LOCK** выберите режим **ГРИЛЬ**.
- 

Нажмите клавишу **COOK/CANCEL**.
- 

Установите нужную температуру клавишей **SET**.

По умолчанию устанавливается значение – 230°C.

Возможные значения
90°C - 140°C - 160°C -
180°C - 200°C – 230°C -
250°C.
- 

После окончания приготовления нажмите клавишу **COOK/CANCEL** и обесточьте прибор, когда на дисплее потухнет надпись **COOLING**.

ПРИМЕЧАНИЕ! Температуру можно изменить в любой момент приготовления.
В режиме **ГРИЛЬ** установка времени недоступна.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ В РЕЖИМАХ КИПЯЧЕНИЕ, ТУШЕНИЕ, РАЗОГРЕВ

1. Поставьте емкость для приготовления на середину варочной поверхности. Перед использованием необходимо вытереть дно посуды насухо.
2. Включите прибор в сеть.

ВНИМАНИЕ! Используйте только посуду с плоским дном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КИПЯЧЕНИЕ

1.  С помощью клавиши **MENU/LOCK** выберите режим **КИПЯЧЕНИЕ**.

2.  Нажмите клавишу **COOK/CANCEL**, чтобы начать приготовление.
3.  Установите степень нагрева клавишей **SET**.
 По умолчанию устанавливается степень нагрева – 5. Степень нагрева можно изменять в любой момент приготовления.
4.  После окончания приготовления нажмите клавишу **COOK/CANCEL** и обесточьте прибор, когда на дисплее потухнет надпись **COOLING**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ КИПЯЧЕНИЕ

1:20 MIN.

- Может быть установлен минимум – на 1 минуту, максимум – на 9 часов 55 минут.

HOUR | MIN.

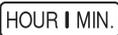
- До 20 минут – шаг 1 минута, после – 5 минут за одно нажатие.
 - Увеличение с шагом в 1 час.
- Если при установке времени приготовления выставить значение 0:00, то оно отобразится в виде -/- -, и нагрев будет происходить непрерывно до ручного выключения.
 - Когда установленное время истечет, на экране отобразится -/- -, приготовление закончится и раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ! В режиме **КИПЯЧЕНИЕ** сделанную установку времени можно изменять в любой момент приготовления.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ТУШЕНИЕ

- 

С помощью клавиши **MENU/LOCK** выберите режим **ТУШЕНИЕ**.
- 
Установите время приготовления клавишами **HOUR** и **MINUTE**.
- 
Нажмите клавишу **COOK/CANCEL**, чтобы начать приготовление.
- 
После окончания приготовления нажмите клавишу **COOK/CANCEL** и обесточьте прибор, когда на дисплее потухнет надпись **COOLING**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА ТУШЕНИЕ

5:00 MIN.

HOUR | MIN.

- Минимум – на 1 час, максимум – на 9 часов 50 минут.
- Шаг 10 минут за одно нажатие.
- Шаг 1 час за одно нажатие.

ПРИМЕЧАНИЕ! В этом режиме сделанная установка времени не может меняться в процессе приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ! Режим **ТУШЕНИЕ** используется для длительной варки мясного или костного бульона.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

РЕЖИМ РАЗОГРЕВ

1.  С помощью клавиши **MENU/LOCK** выберите режим **РАЗОГРЕВ**.

2.  Нажмите клавишу **COOK/CANCEL**, чтобы начать приготовление.
3.  После окончания приготовления нажмите клавишу **COOK/CANCEL** и обесточьте прибор, когда на дисплее потухнет надпись **COOLING**.

КЛАВИША WARM

 Если в режиме ожидания или во время приготовления в режимах **ГРИЛЬ** или **КИПЯЧЕНИЕ** была нажата клавиша **WARM**, по окончании приготовления прибор перейдет в режим **ПОДОГРЕВ** для сохранения блюда теплым.

ПРИМЕЧАНИЕ! В режиме **ТУШЕНИЕ** использование клавиши **WARM** невозможно.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Режим	Выбор температуры		Рекомендации по использованию
Режим ГРИЛЬ	Температура приготовления	90 °С	Для сохранения блюда теплым, подогрева.
		140 °С	Для предварительной тепловой обработки.
		160 °С	Для предварительной тепловой обработки.
		180 °С	Для приготовления: - большинства овощей и фруктов; - небольшого количества/кусочков морепродуктов; - кусков мяса говядины 1-2 мм толщиной; - яиц; - сыра.
		200 °С	Для приготовления: - микса из цельных овощей (цуккини, брокколи, капусты, и т.д.); - овощи с кожицей (болгарский перец, баклажаны, помидоры, початки кукурузы и т.д.); - овощи порезанные на крупные кусочки (картофель); - куски мяса говядины 3 мм толщиной; - поджаривания ломтиков хлеба, приготовления пиццы, лаваша и т.д.
		230 °С	Для приготовления: - рыбы, моллюсков и морепродуктов; - гамбургеров; - кусков мяса говядины 15 мм толщиной; - ломтики толщиной 1 см.
		250 °С	Для приготовления: - стейков 2 см толщиной; - говяжьих ребер; - крупных моллюсков и креветок.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Режим	Уровень мощности		Рекомендации по использованию
Режим КИПЯЧЕНИЕ	Температура приготовления	1	- сохранение теплым; - подогрев.
		2	- приготовление супов, бульонов; - приготовление рагу; - приготовление запеканок, тушеных блюд.
		3	
		4	
		5	- кипячение; - жарка; - варка круп(рис, гречка и т.п.) и макаронных изделий
		6	
		7	

Режим	Выбор температуры		Установка времени	Рекомендации по использованию
Режим ТУШЕНИЕ	Температура приготовления	Устанавливается автоматически	Время приготовления	От 1 ч до 9 ч 50 мин. - тушение мяса, овощей, рыбы, морепродуктов; - приготовление соусов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ФУНКЦИЮ БЛОКИРОВКИ ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ДЕТЬМИ

Функция предназначена для предотвращения нажатия кнопок как в режиме ожидания, так и в процессе приготовления.

БЛОКИРОВКА: Нажмите и удерживайте клавишу **MENU/LOCK** дольше 2 секунд в режиме ожидания или в процессе приготовления.

На дисплее появится значок  LOCK.

Установка будет сохраняться на включенном в сеть приборе до разблокировки.

РАЗБЛОКИРОВКА: Нажмите клавишу **MENU/LOCK** дольше 2 секунд.

Значок  LOCK на дисплее исчезнет.

Установка будет автоматически отменена, если прибор будет обесточен и не будет включен в сеть не менее, чем 1 минуту.

ПРИМЕЧАНИЕ! В процессе приготовления возможно появление «тикающих» звуков, вызванных расширением материалов под действием тепла, звуков вибрации кастрюли или работы вентилятора.

ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

По завершении использования индукционной плиты для охлаждения прибора включится вентилятор и на дисплее загорится индикация  COOLING.

Поверхность плиты может оставаться теплой даже после того, как индикация  COOLING погаснет.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Что проверить
Прибор не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Подключен ли прибор к сети электропитания. • Не включена ли блокировка от детей.
Прибор подключен, но не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте предохранитель. • В случае, если шнур питания или предохранитель повреждены – обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
Не работает таймер	<ul style="list-style-type: none"> • Таймер не может использоваться для режима ГРИЛЬ или в режиме РАЗОГРЕВ. • Таймер нельзя переустановить в режиме ТУШЕНИЕ.
Прибор автоматически отключается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • Если в течение длительного времени не проводится дальнейшая эксплуатация, в режиме ГРИЛЬ отключается в автоматически через 1 час, а в режиме ПОДОГРЕВ – по истечении 2 часов.
Во время эксплуатации прибора снижается его мощность	<ul style="list-style-type: none"> • Функция защиты от перегрева. (В том случае, если посуда на индукционной плите перегревается или температура достигает заданного значения, автоматически включается защита от перегрева.)
Во время работы прибор издает звуки	<ul style="list-style-type: none"> • Тикающий звук может возникнуть из-за расширения материалов под действием тепла. • Звуки вибрации могут возникать из-за конструктивных особенностей используемой посуды. • Шум может исходить от вентилятора, охлаждающего устройства. Интенсивность звука зависит от скорости работы вентилятора.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Что проверить
После выключения прибор остается теплым	<ul style="list-style-type: none">• Если прибор не отсоединен от сети электроснабжения, он может незначительно нагреваться.
Во время подключения и отключения штепсельной вилки видны искры	<ul style="list-style-type: none">• Искры могут возникнуть в результате перепадов напряжения.
На дисплее высвечиваются E r3, E r5, E r6, E r7, E r8	<ul style="list-style-type: none">• Данные сообщения об ошибках появляются при нарушении работы термодатчиков. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
Емкость для приготовления не нагревается, а на дисплее появляется значок 	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте наличие емкости для приготовления на варочной поверхности.• Находится ли емкость для приготовления в центре варочной поверхности.• Подходит ли емкость для приготовления для использования на индукционных плитах.

Технические характеристики		
Модель	IG1200B	
Максимальная потребляемая мощность, Вт	1400	
Параметры электропитания	~220 В; 50 Гц	
Класс защиты	I	
Температурные требования	Эксплуатация	От +15 до +35°C
	Транспортировка и хранение	От -40 до +55°C
Требования к влажности	Эксплуатация	15-75% (нет конденсата)
	Транспортировка и хранение	15-75% (нет конденсата)
Размеры плиты, мм	105x505x350	
Масса нетто плиты, кг	5,7	

ПРОЧЕЕ

УХОД И ЧИСТКА

- Перед началом чистки отключите плиту от электрической сети.
- Дождитесь полного остывания плиты.
- Используйте мягкое влажное полотенце или губку, смоченную теплой мыльной водой для очистки поверхности плиты от остатков пищи.
- Используйте только специальные нейтральные неабразивные чистящие средства для удаления сильных загрязнений.
- Не погружайте плиту в воду, в том числе не мойте в посудомоечной машине!

Корпус и варочная поверхность

- Не мойте корпус водой.
- Используйте сухое кухонное полотенце для простой очистки.
- Для удаления жира на мягкую ткань или губку нанесите небольшое количество жидкого моющего средства и аккуратно протрите прибор. Не используйте сильнодействующие моющие средства или отбеливатель, так как они могут вызвать обесцвечивание.
- Используйте пылесос для удаления пыли из вентиляционных отверстий.

Жаровня

- После охлаждения прибора вымойте мягкой губкой со средством для мытья посуды.
- Не пытайтесь ускорить охлаждение и не прилагайте силу при мытье горячей жаровни. Это может привести к поломке.
- Вытирайте насухо.

Чтобы избежать повреждения покрытия:

- Не используйте грубые губки, щетки, жесткие или абразивные моющие средства и отбеливатели.
- Не опускайте в воду.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за ваш выбор.

Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной «горячей линии» OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.

2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров, в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи; Хлебопечи; Индукционные плиты	60	12
Мультиварки; Кухонные процессоры; Электрические чайники; Электрические грили; Ручные блендеры; Ручные миксеры; Мясорубки; Блендеры; Тостеры; Термопоты; Ростеры; Соковыжималки; Кофеварки; Пароварки; Измельчители	36	12
Кухонные весы	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные

ПРОЧЕЕ

ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действий третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
- Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания

в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.

- Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

ПРОЧЕЕ

Утилизация изделия

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сэкономить природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия.

Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (индукционная плита – IG)
- 2 Первые две цифры – год производства
- 3 Вторые две цифры – неделя производства
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия

ВНИМАНИЕ! Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Рецепты



СЕМЕЙНЫЙ УЖИН

Спагетти «Болоньезе»

Ингредиенты	Приготовление
чеснок – 3-4 зубчика	Очень мелко нарезать и обжарить в жаровне на оливковом масле. Режим ГРИЛЬ , температура - 200°C.
морковь (крупная) – 1 шт.	Очень мелко нарезать (морковь натереть на крупной терке), добавить к чесноку, хорошо перемешать и обжарить в жаровне до прозрачности лука, все время помешивая.
луковица (крупная) – 1 шт.	
сельдерей – 2-3 стебля	
телячий или говяжий фарш – 250-300 г	Добавить в пассерованные овощи и обжаривать, пока не побелеет. Аккуратно слегка приподнять правую сторону прибора и выпрямить складные ножки. Это поднимет правую часть, предохраняя дисплей от брызг.
сухое белое вино – 150 мл	Вылить в жаровню, хорошо перемешать и жарить, помешивая, пока не выпарится алкоголь.
1 банка очищенных помидоров в собст. соку	Добавить в жаровню, если жидкости недостаточно, добавить томатный сок или бульон.
лавровый лист – 3 шт.	Посолить, положить специи, установить температуру 140°C и дать потушиться 30 минут. Выключить гриль. Снять жаровню вместе с подставкой и отставить. Накрыть фольгой, чтобы не остывало.
сухой базилик – 1 ч.л.	
чёрный перец – ¼ ч.л.	
соль – по вкусу	
спагетти (или другая паста) – 500 г	Поставить на плитку кастрюлю с водой, клавишей MENU выбрать режим КИПЯЧЕНИЕ , установить максимальный уровень мощности, время не устанавливать. Довести воду до кипения, посолить, опустить спагетти в кипяток. Снизить уровень мощности на 1 и установить время, указанное на упаковке спагетти. Сваренные спагетти откинуть на дуршлаг, затем переложить в жаровню и хорошо перемешать. Накрыть фольгой и дать постоять минут 5.
сыр Пармезан (тёртый стружкой) – ½ ст.	Натереть на мелкой терке. Разложить спагетти по тарелкам и посыпать сыром.

РЕЦЕПТЫ

Куриные рулеты в панировке

Ингредиенты	Приготовление
бескостные куриные бедра – 8 шт.	Хорошо отбить, придавая кускам форму прямоугольников.
перец болгарский крупный – 1 шт.	Очистить от семян и перегородок. Порезать на 8 полосок.
сыр Гауда – 150 г	Порезать на 8 брусочков.
соль, перец, чеснок – по вкусу	
мука, панировочные сухари	Насыпать в разные миски.
яйцо – 2 шт.	Смешать вилкой в отдельной миске до однородности.
	Каждый прямоугольник курицы посолить, поперчить, по желанию слегка смазать измельченным чесноком. Положить на него кусочек болгарского перца и брусочек сыра. По вкусу можно добавить зелень. Свернуть рулетом. Скрепить деревянной зубочисткой. Рулетики обмакнуть в муку, взбитое яйцо, затем в панировочные сухари. Уложить на жаровню швом вниз. Обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Режим ГРИЛЬ , температура – 200°C.

Белорыбца, фаршированная солеными огурцами

Ингредиенты	Приготовление
	<p>Подготовить рыбу: очистить ее от чешуи, внутренностей, вынуть жабры. Если рыба помещается на жаровню, голову можно не отрезать.</p> <p>Хорошо промыть рыбу снаружи и внутри, обсушить ее, смазать маслом кожу.</p> <p>Выложить на большой кусок прочной фольги, хорошо смазанной подсолнечным маслом. Положить порезанные кубиками соленые огурцы внутрь рыбы. Рыбу плотно завернуть в фольгу, хорошо прижимая и не оставляя открытых мест.</p> <p>Установить режим ГРИЛЬ, температура – 180°C, выложить на жаровню рыбу (на бок) и готовить 30 минут, затем аккуратно перевернуть ее на другой бок и готовить еще 30 минут.</p>

РЕЦЕПТЫ

Пряный картофель

Ингредиенты	Приготовление
картофель – 600 г	Очистить, промыть, нарезать на дольки. Положить в кастрюлю, залить горячей водой.
куркума – 1 ч.л.	Добавить в кастрюлю.
соль – по вкусу	Режим – КИПЯЧЕНИЕ , степень нагрева – 5, время – 10 минут.
	Слить воду, разложить ломтики на жаровню и подсушить на гриле, нагретом до 140°C. Сложить в полиэтиленовый пакет.
мука – 2 ст.л.	Перемешать и добавить в пакет. Потрясти, чтобы ломтики были покрыты мукой равномерно.
сушеный базилик – ½ ч.л.	
молотая паприка – ½ ч.л.	
	Смазать жаровню сливочным маслом. Режим – ГРИЛЬ , температура – 230°C, выложить картофель в один слой, обжарить с одной стороны, перевернуть, разложить по верху натертое на крупной терке сливочное масло, жарить до образования румяной корочки. Перемешать и жарить еще 3-4 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ! Специи можно подбирать разные и получать каждый раз новое блюдо.

Баклажаны по-пармски

Ингредиенты	Приготовление
баклажаны – 500 г	Нарезать на тонкие кружочки.
	Режим – ГРИЛЬ , температура – 200°C, смазать растительным маслом, разложить кружочки в один слой на жаровне и обжарить с одной стороны до золотистой корочки. Перевернуть и слегка подрумянить.
томатное пюре – 200 мл	Намазать каждый кружок.
сыр Моцарелла – 125 г	Нарезать на тонкие ломтики и положить на баклажаны.
базилик – маленький пучок (мелко порезанный)	Посыпать кружочки, пармезан – сверху. Выключить гриль через 3-4 минуты.
сыр Пармезан (тертый) – 2-4 ст.л.	
соль, черный перец – по вкусу	

РЕЦЕПТЫ

Свинина «Растрепка»

Ингредиенты	Приготовление
чеснок – 2 зубчика	Чеснок потолочь и смешать с остальными ингредиентами.
масло растительное – 2 ст.л	
соль, молотый перец	
свиная шея – 4 куска (по 200 г)	Смазать чесночным маслом и отложить мариноваться на 30 минут.
картофель – 300 г	Натереть на крупной терке, положить в дуршлаг, промыть под проточной водой, чтобы смыть крахмал, отжать.
	Режим – ГРИЛЬ , температура – 90°С. Выложить картофель на жаровню и подсушить.
яйца – 2 шт.	Взбить вилкой до однородности.
чеснок – 4 зубчика	Измельчить через пресс.
петрушка – 1 пучок	Мелко порезать.
мука – 4 ст.л.	Добавить в яйца муку, сметану, толченый чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить, поперчить. Все хорошо перемешать.
сметана – 100 г	
соль, черный перец – по вкусу	
	Мясо обмакнуть в яичную смесь, затем в картофель. Режим – ГРИЛЬ , температура – 200°С. Жарить, переворачивая, чтобы не подгорел картофель.

Люля-кебаб по-турецки

Ингредиенты	Приготовление
жирная баранина – 1 кг	<p>Все ингредиенты пропустить через мясорубку, фарш хорошо отбить об стол, он должен стать клейким и не рассыпаться. Затем убрать фарш в холодильник на полчаса.</p>
лук репчатый – 4 шт. (средние)	
перец острый – 1 стручок	
кинза – 1 пучок	
чеснок – 4 зубчика	
соль, перец – по вкусу	
	<p>Деревянные шпажки заранее замочить в воде. Мокрыми руками слепить колбаски из фарша (~15 см) и нанизать на деревянные шпажки. Чтобы кебабы хорошо прожарились, не делайте их толстыми.</p> <p>Режим – ГРИЛЬ, температура – 200°C. Жарить по 5 минут с каждой стороны. Подавать на лаваше.</p>

РЕЦЕПТЫ

Кенигсбергские клопсы

Ингредиенты	Приготовление
фарш из телятины – 500 г	
булочка – 1 шт.	Срезать корку и замочить в молоке.
лук репчатый – 1 шт.	Очень мелко порезать.
яйцо – 1 шт.	Смешать фарш с отжатой булочкой и остальными ингредиентами, добавить соль и перец по вкусу. Мокрыми руками слепить из мясной массы клопсы – тефтели, величиной с теннисный мяч.
белок одного яйца	
горчица – 2 ч.л.	
соль, черный перец	
мясной бульон – 750 мл	Вскипятить. Для этого выбрать режим КИПЯЧЕНИЕ , установить максимальную степень нагрева, время не устанавливать.
	Положить клопсы в бульон, снять пену и уменьшить степень нагрева на 1, установить время – 8 минут. Вынуть клопсы и отставить. Бульон процедить через сито.
масло сливочное – 30 г	Растопить в кастрюле. Режим – КИПЯЧЕНИЕ , степень – 4, время не устанавливать
муки пшеничная – 35 г	Вмешать и поджаривать до золотистого цвета.
	Осторожно влить бульон, помешивая венчиком, чтобы не осталось комочков. Варить соус. Режим – КИПЯЧЕНИЕ , степень нагрева – 5, время – 5 минут.
желток одного яйца	Взбить и загустить полученной смесью соус. Соус больше не варить.
молоко(холодное) – 2 ст.л.	
каперсы – 2 ст л.	Добавить в соус, посолить, поперчить по вкусу.
филе анчоусов (порубленных) – 2 шт.	
лимонный сок – 1 ст. л.	
	Положить клопсы в соус. Режим – КИПЯЧЕНИЕ , степень – 2, время – 5 минут.

ВЕЧЕР С ДРУЗЬЯМИ И ПИВОМ

«Чипсы» из лаваша

Ингредиенты	Приготовление
пряная зелень – 1 пучок	Очень мелко порезать, выложить в миску.
чеснок – 2 зубчика	Пропустить через пресс и добавить к зелени.
масло оливковое – 4 ст.л.	Добавить в миску и хорошо перемешать.
соль, перец – по вкусу	
лаваш тонкий – 2 шт.	Смазать кисточкой приготовленной смесью, разрезать на квадраты, разложить в один слой на разогретую жаровню и подсушить до хруста. Режим – ГРИЛЬ , температура – 200°C.
	Заранее приготовьте вторую порцию и, сняв первую, сразу выкладывайте следующую.

ПРИМЕЧАНИЕ! Смазки чипсов могут быть различными: только с травами, с сыром, с беконом и т.п. Для того, чтобы сделать их однородными, удобно использовать блендер.

РЕЦЕПТЫ

Куриные крылышки

Ингредиенты	Приготовление
куриные крылышки – 1 кг	Вымыть и обсушить.
чеснок – 2 зубчика	Очистить и порубить.
перец чили – 1 стручок	Очистить от семян и мелко нарезать.
томатная паста – 2 ст.л.	Сделать маринад: все ингредиенты смешать с чесноком и перцем чили.
горчица – 1 ч.л.	
мед – 1 ст.л.	
уксус – 1 ст.л.	
лимонный сок – 2 ст.л.	
пряная зелень – 1 ст.л.	
масло оливковое – 3 ст.л.	
	Крылышки положить в маринад, слегка втереть его в крылышки и оставить на 30 минут – 1 час. Обжарить крылышки до золотистой корочки 25-30 минут. Режим – ГРИЛЬ , температура – 200°C.

Шашлычки из креветок

Ингредиенты	Приготовление
креветки (среднего размера) – 1 кг	Разморозить, очистить, промыть.
чеснок – 4 крупных зубчика	Пропустить через пресс.
масло оливковое – 5 ст.л.	Смешать все ингредиенты и чеснок, залить этой смесью креветки и поставить на 1 час в холодильник мариноваться.
петрушка – 1 пучок	
лимонный сок – 1 ст.л.	
соль – по вкусу	
	Нанизать на заранее замоченные деревянные шпажки по 4 шт. и жарить ~10 минут, переворачивая время от времени. Режим – ГРИЛЬ , температура – 200°C.

РЕЦЕПТЫ

Батон – барбекю

Ингредиенты	Приготовление
масло сливочное – 250 г	Масло хорошо размягчить (но не растапливать!) и смешать с остальными ингредиентами.
кетчуп – 2 ст. л.	
горчица средней остроты – 1 ст. л.	
смесь пряных трав – 4 ст. л.	
лимонный сок – 1 ч.л.	
соль, перец – по вкусу	
батон – 1 шт.	Глубоко надрезать батон на ломти 1-1,5 см толщиной, не дорезая до конца. Равномерно распределить масляную смесь в надрезы, плотно завернуть в фольгу. Установить режим – ГРИЛЬ , температура – 200°C и положить батон на жаровню. Жарить 5-10 минут, чтобы масло растаяло и хорошо пропитало ломти. 1-2 раза перевернуть. Подавать горячим.

«Хрустики» - маленькие слоеные пирожки с соленой начинкой

Ингредиенты	Приготовление
	<p>Готовое слоеное тесто разморозить, слегка раскатать, нарезать на маленькие квадраты, положить в каждый квадратик брусочек сыра сулугуни или брынзы, можно добавить порезанные маслины, запечатать в виде треугольника. Так как треугольники маленькие, запечатывать их удобно вилкой, нажимая на кромку плоской стороной зубцов.</p> <p>Готовить на жаровне. Режим – ГРИЛЬ, температура - 230°C.</p>

ПРИМЕЧАНИЕ! Одновременно на жаровне можно обжарить половинки сосисок, сарделек, шпикачек и т.п.

РЕЦЕПТЫ

Бургер скалолаза

Ингредиенты	Приготовление
фарш говяжий – 250 г	
фарш из свинины – 250 г	
овсяные хлопья – 1 ст.л.	Оба вида хлопьев замочить в молоке.
ржаные хлопья – 1 ст.л.	
молоко – 125 мл	
кунжут – 2 ч.л.	
льняное семя – 2 ч.л.	
яйцо – 2 шт.	
лук репчатый – ½ шт.	Очистить, нарезать мелкими кубиками.
петрушка – 2 ч.л.	Помыть, обсушить, отделить листики и мелко порезать.
лук зеленый – 2 ч.л.	Помыть, обсушить и мелко порезать.
перец болгарский – ½ шт.	Помыть, очистить от зерен и порезать мелкими кубиками.
сыр – 80 г	Разрезать на 8 пластинок.
соль, перец – по вкусу	
масло рапсовое – 4 ст.л.	
	Положить фарш в миску, добавить яйца, льняное семя, кунжут, репчатый лук, петрушку, стручковый перец, зеленый лук и замоченные хлопья. Все хорошо перемешать, добавить соль и перец. Мокрыми руками слепить 8 бургеров, пожарить их в жаровне с рапсовым маслом, подрумянив с двух сторон, и оставить остывать. Режим ГРИЛЬ , температура – 180°C. Разрезать слегка остывшие бургеры пополам и вложить в середину ломтики сыра. Подавать с цельнозерновым хлебом.

А Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____



ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА _____
ДАТА ВЫДАЧИ _____
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____
ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____
МАСТЕР _____
IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

Б Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____



ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА _____
ДАТА ВЫДАЧИ _____
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____
ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____
МАСТЕР _____
IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

В Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____



ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЁМА _____
ДАТА ВЫДАЧИ _____
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____
ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____
МАСТЕР _____
IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

oursson

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой-продавцом

ГАРАНТИЯ

ИЗДЕЛИЕ _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПРОДАЖИ _____

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА _____

ТЕЛЕФОН ФИРМЫ-ПРОДАВЦА _____

С УСЛОВИЯМИ ГАРАНТИИ ОЗНАКОМЛЕН

ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ _____

печать или штамп продавца

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон, включая отрывные корешки внутри.

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПРОДАЖИ _____

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ

Фирма-установщик _____

Номер сертификата _____

Дата установки _____

Мастер _____

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПРОДАЖИ _____

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

oursson

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПРОДАЖИ _____

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

oursson

OURSSON

«Горячая линия»OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий Вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

«Горячая линия» OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов): тел. 8 800 100 8 708

Время работы «горячей линии»:

Пн-Пт с 9:00 до 20:00 (по московскому времени).

Сб, Вс и дни государственных праздников – выходные.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара - OURSSON AG (OPCON AG), Утоквай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.

OURSSON AG
СДЕЛАНО В КОРЕЕ



«Горячая линия» OURSSON AG
(бесплатные звонки со стационарных
телефонов):

тел. 8 (800) 100 8 708

www.oursson.ru

