

# 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.

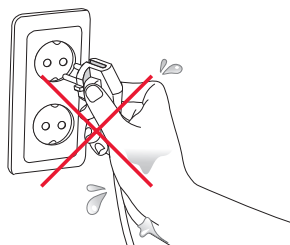
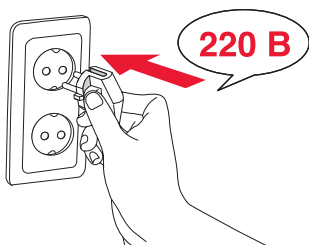


#### Символ предупреждения

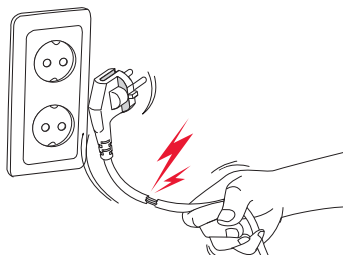
Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

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

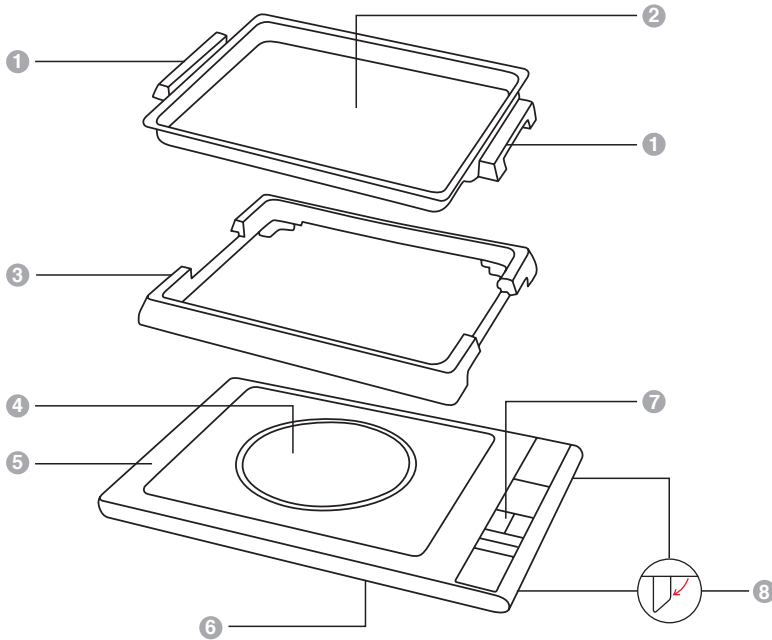
- Индукционная настольная плита . . . . . 1 шт.
- Жаровня . . . . . 1 шт.
- Подставка для жаровни . . . . . 1 шт.
- Сетевой шнур . . . . . 1 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и рецептами . . . . 1 шт.

**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.

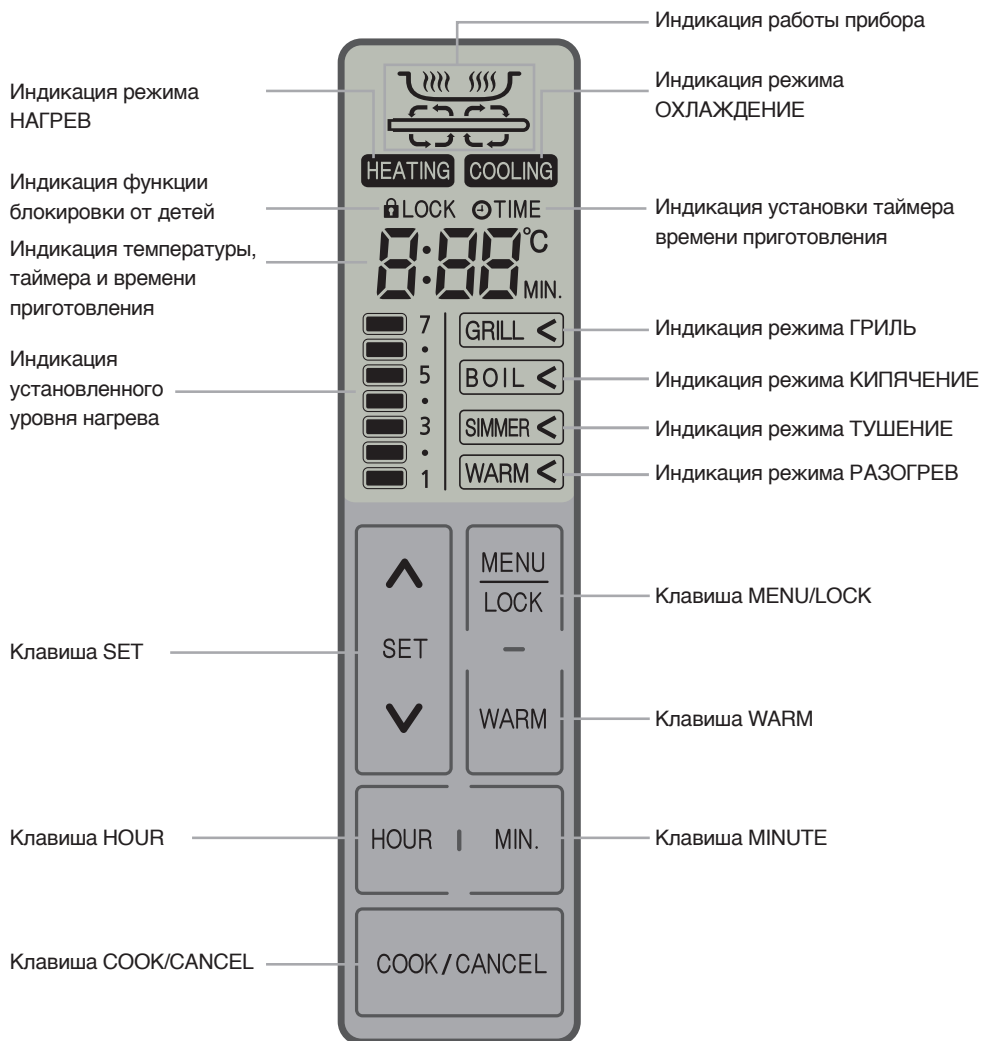
## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

- 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**

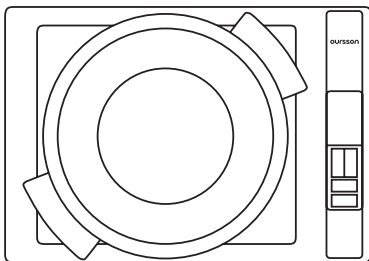
Используется для включения режима **ПОДОГРЕВ**, в который переходит прибор после окончания основного приготовления.

## ВВЕДЕНИЕ

### О ПОСУДЕ

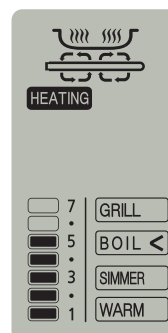
**ВНИМАНИЕ!** Используйте только посуду, специально предназначенную для индукционных плит.


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.

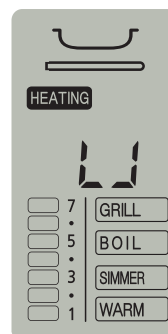


4. Клавишей **MENU/LOCK** выберите режим **КИПЯЧЕНИЕ** и нажмите клавишу **COOK/CANCEL**.

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

**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.



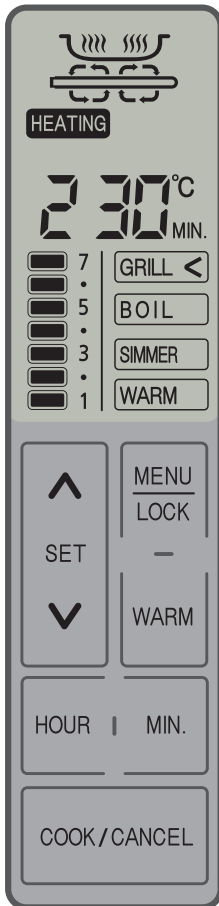
3. Подключите прибор к электросети.



**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

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

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

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

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](http://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](mailto: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 <b>ГРИЛЬ</b> , 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 <b>MENU</b> выбрать режим <b>КИПЯЧЕНИЕ</b> , 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 <b>ГРИЛЬ</b> , 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 <b>ГРИЛЬ</b>, 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 – <b>КИПЯЧЕНИЕ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b>, 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 <b>КИПЯЧЕНИЕ</b> , 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 – <b>КИПЯЧЕНИЕ</b> , 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 – <b>КИПЯЧЕНИЕ</b> , 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 – <b>КИПЯЧЕНИЕ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b> , 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 – <b>ГРИЛЬ</b>, 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 <b>ГРИЛЬ</b> , температура – 180°C. Разрезать слегка остывшие бургеры пополам и вложить в середину ломтики сыра. Подавать с цельнозерновым хлебом.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

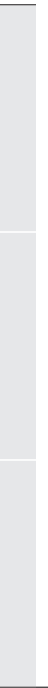
---

---

---

---

---



**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 \_\_\_\_\_

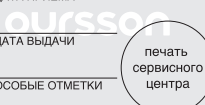
печать  
сервисного  
центра

**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](http://www.oursson.ru)

