

Brandt



UA
ІНСТРУКЦІЯ З
ВСТАНОВЛЕННЯ ТА
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Варильна
поверхня**



ВРІ6413ВМ

ВРІ6414ВМ

Шановний клієнте!

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали продукт **BRANDT**.

Ми розробили та виготовили цей продукт з думкою про те, щоб він найкращим чином відповідав Вашому способу життя та Вашим очікуванням. У цей продукт ми вклали наші ноу-хау, інновації та пристрась до улюбленої справи, які є нашими ключовими принципами вже більше 60 років.

Для того щоб наша продукція найкращим чином відповідала Вашим вимогам, наша служба підтримки клієнтів знаходиться у Вашому розпорядженні і готова відповісти на Ваші питання та пропозиції.

Відвідайте наш сайт **www.brandt.com**, де Ви знайдете інформацію про наші останні інновації, а також іншу корисну інформацію.

BRANDT з радістю пропонує Вам щоденну допомогу і сподівається, що Ви в повній мірі будете насолоджуватися своїм новим приладом.



Важливо: Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, щоб швидко ознайомитися з його роботою.

• Правила техніки безпеки	4
• Захист навколишнього середовища	7
• Опис приладу	8
1 / ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ	
• Вибір місцерозташування	9
• Кріплення	9
• Встановлення поверхні врівень зі стільницею	10
• Встановлення поверхні над висувною шухлядою, кухонною шафою або духовою шафою	10
• Встановлення поверхні над посудомийною машиною	12
• Електричні підключення	13
• Підключення газу	14
• Перемикання на інший тип газу	16
2 / ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ	
• Опис приладу	19
• Запалення газових пальників	20
• Вибір належного посуду для газових пальників	21
• Вмикання індукційних зон приготування	22
• Блокування/розблокування панелі управління	22
• Опис панелі управління	23
• Встановлення таймера	23
• Вибір належного посуду для індукції	24
3 / ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ	
• Чищення та догляд	26
4 / УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	
• Під час експлуатації приладу	27
5 / РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	
• Приготування за допомогою індукції	28
• Приготування на газових пальниках	29
6 / КОРИСНІ ПОРАДИ	29
7 / НОТАТКИ	30
8 / СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	32

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ - УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З НИМИ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ЗВЕРНЕННЯ ДО НИХ У МАЙБУТНЬОМУ.

Дану інструкцію можна також завантажити на нашому сайті.

- Дана варильна поверхня призначена для використання приватними особами у своїх будинках.

- Даний прилад повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм та використовуватися у приміщенні, яке добре провітрюється.

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з даною інструкцією.

- Процес приготування повинен бути під постійним контролем.

- Даний прилад призначений виключно для приготування продуктів та напоїв і не містить матеріалів на основі азбесту.

- Даний прилад не можна підключати до димаря. Даний прилад повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм та використовуватися у приміщенні, яке добре провітрюється.

- Не зберігайте **ЧИСТЯЧІ** або **ЛЕГКОЗАЙМИСТІ** засоби

(аерозолі, герметичні ємності, папір, кулінарні книги тощо) у шафі під варильною поверхнею.

- Якщо Ви користуєтеся висувною шухлядою під варильною поверхнею, не зберігайте там предмети, чутливі до нагрівання (пластик, папір, аерозолі тощо).

- Перед виконанням будь-якого технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі та подачі газу.

- При підключенні електричних кабелів, електроприладів, які розташовані поблизу варильної поверхні, переконайтеся у тому, що кабелі не торкаються пальників та зон приготування.

- Прилад має бути встановлений таким чином, щоб його можна було легко від'єднати від електромережі, витягнувши вилку з розетки, або встановивши вимикач на фіксовану електропроводку відповідно до правил установки.

- Електрична вилка повинна бути доступна після встановлення приладу.

- З метою безпеки після використання приладу не забудьте перекрити кран подачі газу, що надходить по газопроводу, або кран балона з пропаном або бутаном.

- Перед встановленням приладу переконайтеся в тому, що параметри налаштування газу місцевої газової мережі (тип і тиск газу) відповідають технічним параметрам приладу.

- На поверхні зазначено маркування CE.

- Цей прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем.

- Не використовуйте для чищення приладу пароочищувачі.

- Не кладіть на поверхню металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки, тому що вони можуть нагрітися.

— Не використовуйте посуд, який звисає з краю варильної поверхні.

— Даним приладом можуть користуватися діти старше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або браком досвіду чи знань, тільки у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали відповідні вказівки щодо експлуатації приладу від особи, відповідальної за їх безпеку.

— Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

— Дана варильна поверхня відповідає стандарту EN 60335-2-6 щодо пожежної безпеки та стандарту Класу 3 щодо встановлення приладу (за стандартом EN 30-1-1).

- **Залишкове тепло:** Зона приготування може залишатися гарячою після вимкнення ще кілька хвилин. На індикаторі горить символ "H". Не торкайтеся зони приготування у цей час.

- Ваша варильна поверхня оснащена функцією "Безпека дітей", яка блокує панель управління під час роботи приладу і після його використання (див. розділ "Безпека дітей").

— Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою кнопок управління і не покладайтеся на детектор посуду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

— Умови встановлення цього приладу описані на етикетці або на заводській табличці.

— Щоб легко знайти інформацію щодо приладу, ми рекомендуємо вам записати її на сторінці «Сервісне обслуговування».

— **УВАГА:** При виявленні тріщини на поверхні, негайно від'єднайте варильну поверхню від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.

— **УВАГА:** Доступні частини приладу під час роботи нагріваються. Не торкайтеся гарячих елементів. Не підпускайте дітей молодше 8 років до приладу і не залишайте їх наодинці з приладом без нагляду.

— Не використовуйте в процесі приготування фольгу. Не кладіть на варильну поверхню загорнуті у фольгу предмети або упаковані у фольгу продукти. Фольга може розплавитися і пошкодити поверхню приладу.

— Якщо пошкоджений кабель живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну може здійснювати тільки виробник, його сервісний центр або кваліфікований фахівець.

— Не кладіть на поверхню приладу металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки або кришки, тому що вони можуть нагрітися.

— Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою кнопки управління і не покладайтеся на детектор посуду.

— Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного управління.

— **ОБЕРЕЖНО:** Ніколи не залишайте нагріватися жир або олію без нагляду. У разі займання олії або жиру **НІКОЛИ** не заливайте полум'я водою. Вимкніть прилад та згасіть полум'я, накривши його кришкою або протипожежним покривалом.

— Використання для приготування їжі побутового газового приладу призводить до вироблення тепла і утворення вологи в приміщенні, в якому він встановлений.

Переконайтеся в том, ущо кухня добре провітрюється: тримайте відкритими природні вентиляційні отвори.

Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікон або наявності спеціально обладнаної додаткової примусової вентиляції.

— ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Використовуйте лише такі протектори варильної поверхні, які створені виробником цього приладу, або ті, які вказані виробником в інструкції з експлуатації як належні для використання, або ті, які входять до комплекту постачання приладу.
Використання несанкціонованих протекторів може призвести до травми або пошкодження приладу.

Небезпека пожежі: не кладіть на поверхню жодні предмети.

— **ОБЕРЕЖНО:** процес приготування повинен бути під постійним контролем. Швидкий нагрів повинен бути під постійним наглядом.

— **ОБЕРЕЖНО:** Якщо не контролювати процес приготування з жиром або олією, це може бути небезпечно і може призвести до пожежі. Ми не рекомендуємо у такому разі використовувати будь-які захисні протектори для варильної поверхні.

Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити трижильним кабелем H05V2V2F з перетином 1 мм².

Даний прилад може бути встановлений тільки у робочу поверхню.

Ми не рекомендуємо використовувати механізм захисту варильної поверхні.

Використовуйте лише такі протектори варильної поверхні, які створені виробником цього приладу, або ті, які вказані виробником в інструкції з експлуатації як належні для використання, або ті, які входять до комплекту постачання приладу.

При виявленні тріщини на поверхні, негайно вимкніть всі пальники, електричний нагрівальний елемент, від'єднайте варильну поверхню від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом. Не торкайтеся поверхні приладу та не використовуйте його.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

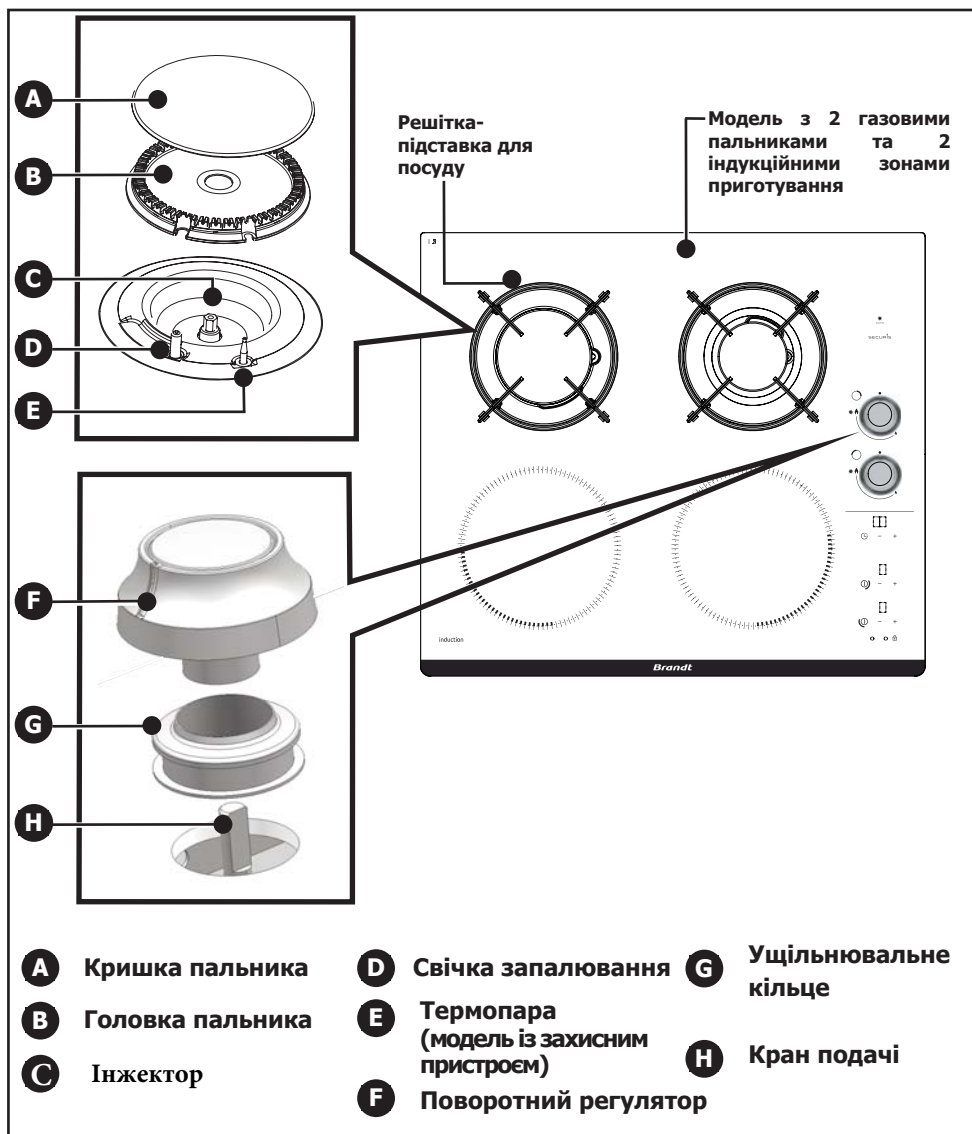
Упаковка даного приладу також підлягає повторній переробці. Викидаючи її в муніципальні контейнери, призначені для цієї мети, Ви зможете взяти участь в утилізації і таким чином зробити свій внесок у захист навколишнього середовища.



Ваш прилад також містить велику кількість матеріалів, які підлягають повторній переробці.

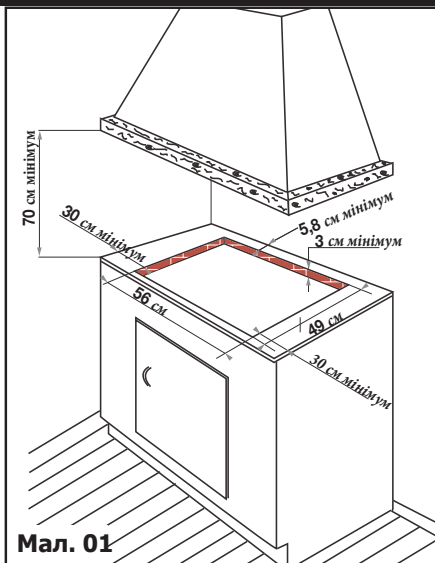
Ваш прилад також містить велику кількість матеріалів, які підлягають повторній переробці. Символ перекресленого кошика означає, що прилад необхідно здати на утилізацію в спеціальний пункт прийому. Зверніться до місцевої влади або до свого дилера, щоб дізнатися адресу найближчого пункту прийому. Таким чином, повторна переробка приладу, організована Вашим виробником, буде здійснюватися в оптимальних умовах і відповідно до Європейської Директиви 2002/96/ЄС про утилізацію відходів електричного та електронного обладнання.

• ОПИС ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



ПОРАДА

Дана інструкція з встановлення та експлуатації підходить для декількох моделей. Між наданим описом приладу і Вашим приладом можуть бути незначні відмінності в деталях та кріпленнях.



Мал. 01

• ПРАВИЛЬНЕ РОЗТАШУВАННЯ

Даний прилад повинен вбудовуватися в стільницю товщиною мінімум 3 см, виготовлену з термостійкого матеріалу або покриту термостійким матеріалом. Для зручності використання посуду на варильній поверхні, на відстані 30 см ліворуч, праворуч і позаду варильної поверхні не повинно бути жодних перешкод.

При установці поверхні на шафу з дверцями необхідно встановити під варильну поверхню розділову панель. Дотримуйтесь мінімальної відстані 10-15 мм між дном приладу та розділовою панеллю. У будь-якому випадку, не зберігайте аерозолі або інші рідини, які упаковані під тиском у герметичні ємності, під варильною поверхнею (див.розділ "Правила техніки безпеки").

• ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ПРИЛАДУ

Для того щоб варильна поверхня та стільниця були з'єднані герметично, перед встановленням варильної поверхні наклейте ущільнювач, що входить до комплекту постачання (Див. мал. 02).

— Зніміть решітки-підставки для посуду, кришки та головки пальників, запам'ятовуючи їх розташування

— Переверніть варильну поверхню та обережно вставте її в отвір у стільниці, щоб не пошкодити поворотні регулятори та свічки запалювання.

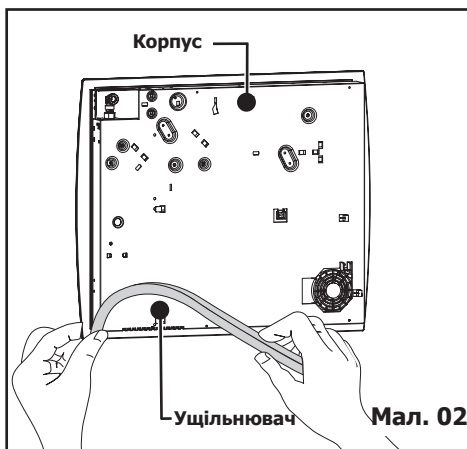
— Щоб забезпечити герметичність між корпусом приладу та робочою поверхнею, приклейте ущільнювач з піно матеріалу уздовж зовнішнього контура корпусу приладу.

ПРИЛАД				
	Ширина	Глибина	Товщина	Модель
Стандартна ніша	56 см	49 см	В залежності від ніші	60 см
Стандартна ніша	26,5 см	49 см	В залежності від ніші	30 см
Розміри над стільницею	71 см	52,2 см	5 см	60 см
	31 см	51 см	5 см	30 см
Розміри під стільницею	55,4 см	47 см	5,1 см	60 см
	26 см	47 см	5,1 см	30 см

-Обережно опустіть варильну поверхню в отвір у стільниці, розмістивши її по центру.

- Встановіть на варильну поверхню головки та кришки пальників, решітки.

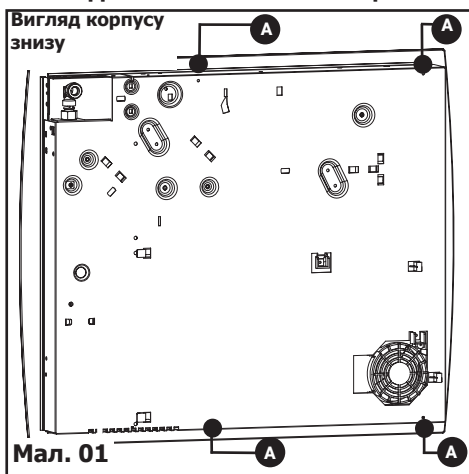
— Підключіть поверхню до газопроводу (див. розділ "Підключення газу") і до електромережі (див. розділ "Електричні з'єднання").



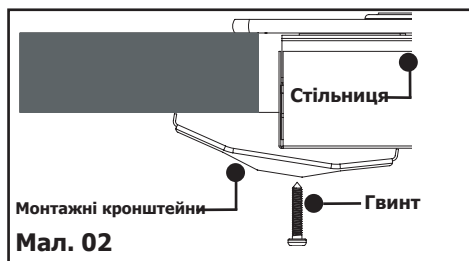
Мал. 02

UA 1/ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

ПОРАДИ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ ВРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЮ



A Монтажні отвори



— Ви можете зафіксувати поверхню за допомогою чотирьох монтажних кронштейнів та гвинтів (Мал. 02), закріпивши кронштейни по чотирьох кутах корпусу.

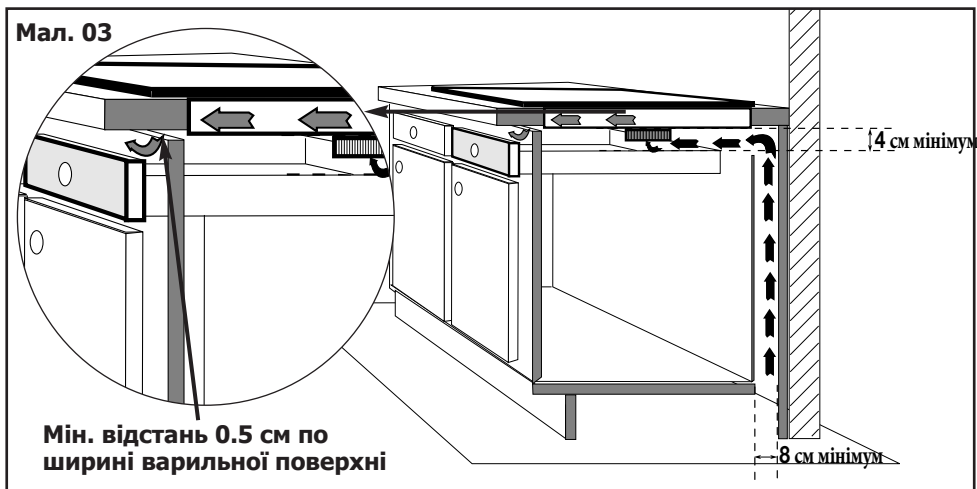
Використовуйте для цього спеціальні отвори згідно Мал.01.
— Затягніть монтажний кронштейн гвинтом, поки кронштейн не почне деформуватися. Не використовуйте викрутку.

• ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ НАД ВИСУВНОЮ ШУХЛЯДОЮ, КУХОННОЮ ШАФОЮ АБО ДУХОВОЮ ШАФОЮ

• Встановлення над порожньою шафою або шухлядою

(Мал. 03).

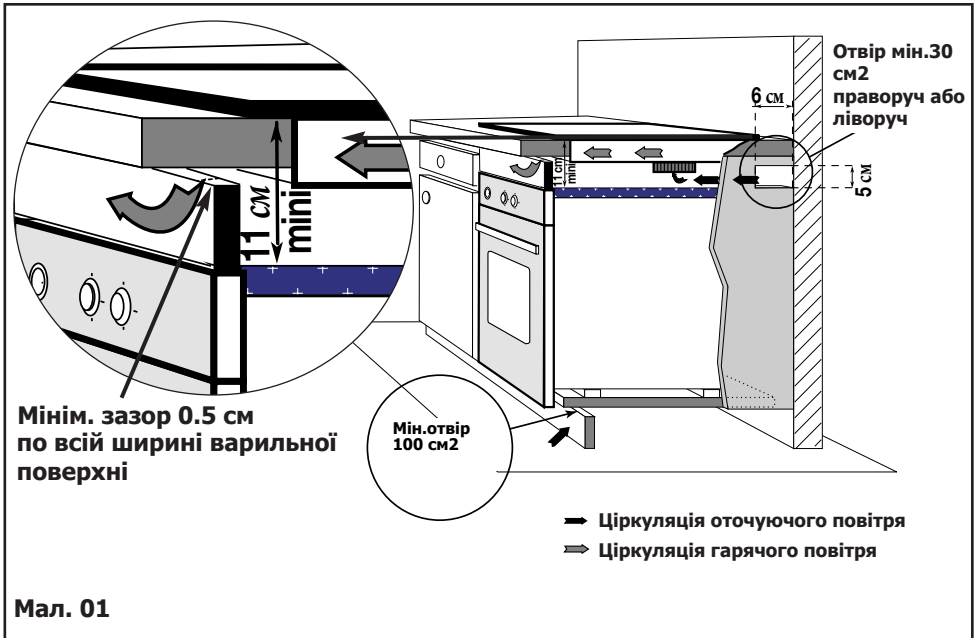
Залиште простір для вентиляції мінімум 8 см за кухонною шафою і зазор в 0,5 см по всій ширині кухонної шафи.



• **ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ НАД ВИСУВНОЮ ШУХЛЯДОЮ, КУХОННОЮ ШАФОЮ АБО ДУХОВОЮ ШАФОЮ (продовження)**

— **Встановлення над духовою шафою**
(Мал. 01)

Духова шафа має бути встановлена низько. Спереду по всій ширині шафи повинен бути зазор в 0,5 см, а позаду - вентиляційний отвір мінімум 30 см². Якщо духова шафа не обладнана системою вентиляції з фронтальним вентиляційним отвором, Вам необхідно встановити ізоляційний ущільнювач між духовою шафою та варильною поверхнею (Ущільнювач можна замовити у дистриб'ютора). Якщо духова шафа оснащена функцією піролітичного очищення, НІКОЛИ не використовуйте варильну поверхню під час циклу піролізу духової шафи.



• ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ НАД ПОСУДОМИЙНОЮ МАШИНОЮ

Варильну поверхню можна встановити над посудомийною машиною за умови дотримання наступних правил техніки безпеки:

- Висота робочої поверхні повинна бути більше або дорівнювати 90 см.

- Верхня поверхня посудомийної машини повинна бути накрыта ізоляційною пластиною, щоб вентилятори варильної поверхні не поглинали частки термоізоляції посудомийної машини. Таку пластину можна придбати в сервісній службі.

- При такій установці має бути забезпечений доступ свіжого повітря, щоб вентилятори варильної поверхні могли оптимально охолоджувати електронні деталі всередині приладу. Ми рекомендуємо зробити вентиляційний отвір 30 см² з одного з боків задньої частини корпусу (Мал.01).



Мал. 01

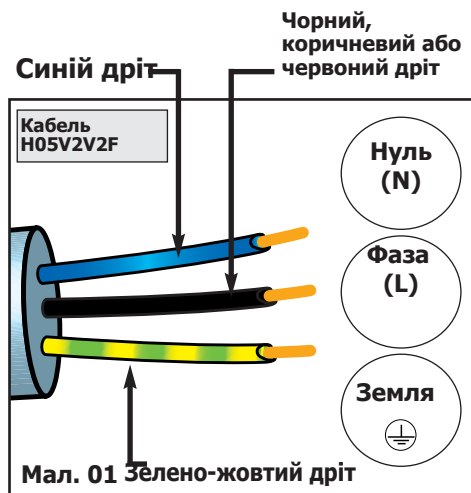
• ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ

Прилад має бути під'єднаний до електромережі з використанням стандартного силового трижильного кабелю з перетином 1,5 мм² (фаза+ нуль + земля), який повинен бути під'єднаний до мережі 220~240 В за допомогою стандартної штепсельної розетки IEC 60083 або однофазного полюсного розмикаючого пристрою відповідно до правил встановлення. Зелено-жовтий дріт заземлення, під'єднаний до контакту приладу, повинен бути під'єднаний до лінії заземлення електромережі.

ПОПЕРЕЧНИЙ ПЕРЕТИН КАБЕЛЮ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ	
	220-240 В~ - 50 Гц
Кабель H05V2V2F	3 жили, включаючи 1 жилу заземлення
Поперечний перетин жили в мм ²	1,5
Запобіжник	16 А

Після встановлення приладу до розетки повинен залишитися вільний доступ.

Під'єднайте дроти до електромережі, переконавшись у тому, що дроти різних кольорів розташовані в правильному порядку (Мал.01).



! УВАГА

— Зелено-жовтий дріт заземлення, під'єднаний до контакту приладу \oplus , повинен бути під'єднаний до лінії заземлення електромережі $\opl�$.

— Якщо мережевий кабель пошкоджений, то в цілях безпеки його заміну може здійснювати виробник, його сервісна служба або подібний кваліфікований спеціаліст.

- Якщо варильна поверхня не підключена до заземлення або має несправний заземляючий електрод, виробник не несе відповідальність за нещасний випадок та будь-які його наслідки.

• ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

• Попередні рекомендації

Якщо ви встановлюєте варильну поверхню над духовою шафою або якщо близькість до інших нагрівальних елементів може привести до нагрівання кабелю, ізолюйте кабель у жорсткій трубі.

Якщо використовується гнучкий або м'який шланг (наприклад, для використання бутанового газу), він не повинен торкатися рухливих частин меблів або пролягати у місці, де може виникнути перешкода для проходження газу.

Даний прилад повинен встановлюватися і підключатися відповідно до правил встановлення, які діють в країні, в якій прилад буде експлуатуватися.

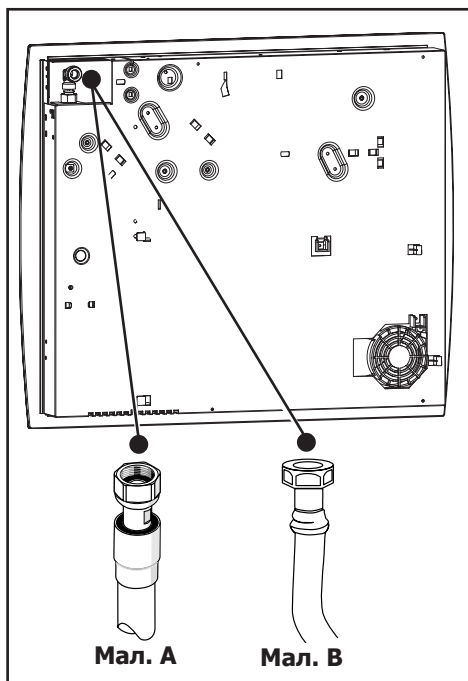
• Газ, який подається через трубопровід подачі природного газу

З метою безпеки ви повинні обрати один з трьох наступних варіантів підключення:

— Підключення за допомогою негнучкої мідної труби з механічними насадками, що загвинчуються (газова норма G 1/2). Виконайте під'єднання прямо на кінці коліна, що йде до приладу.

— Підключення за допомогою гнучкого металевого гофрованого шланга (з нержавіючої сталі) з механічними насадками, що загвинчуються (стандарт NF D 36-121). Термін служби шлангу є необмеженим (Мал.А).

— Підключення за допомогою гнучкого гумового шланга з механічними насадками, що загвинчуються (стандарт NF D 36-103). Термін служби шлангу становить приблизно 10 років (Мал. В).



⚠ УВАГА!

Якщо при приєднанні вашої варильної поверхні до джерела газу вам доводиться змінювати напрям коліна, що веде до приладу:

- Змініть кільце ущільнювача.

- Загвинтіть гайку коліна, не перевищуючи зусилля згвинчування 17 Н.м

• Газ, що поставляється в балонах або резервуарах (бутан/пропан)

Для вашої безпеки вам необхідно обрати один з 3 способів підключення:

— Підключення за допомогою негнучкої мідної труби з механічними насадками, що загвинчуються (газова норма G 1/2). Виконайте під'єднання прямо на кінці коліна, що йде до приладу.

— Підключення за допомогою гнучкого металевого гофрованого шланга (з нержавіючої сталі) з механічними насадками, що загвинчуються (стандарт NF D 36-125). Термін служби шлангу є необмеженим (Мал.01).

— Підключення за допомогою гнучкого гумового шланга з механічними насадками, що загвинчуються (стандарт NF D 36-112). Термін служби шлангу становить приблизно 10 років (Мал. 02).

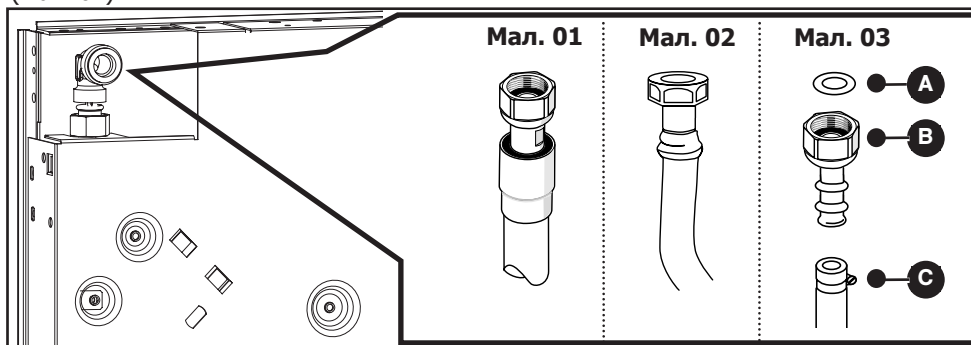
У даному типі встановлення використовується м'який шланг з затискними хомутами (стандарт XP D 36-110), термін служби якого становить 5 років. У цьому випадку необхідно використовувати наконечник і не забути встановити ущільнювач між наконечником і коліном варильної поверхні (Мал. 03).

Порада

Наконечник і ущільнювач можна придбати у сервісній службі.

Увага!

Загвинтіть наконечник, не перевищуючи зусилля згвинчування 25 Н.м.



A Ущільнююче кільце (не входить до комплекту постачання)

B Наконечник (не входить до комплекту постачання)

C Затискний хомут (не входить до комплекту постачання)

Увага!

Всі м'які шланги та гнучкі рукава, термін служби яких обмежено, не повинні перевищувати довжину в 2 метри і повинні бути видимими на всьому їх протязі. До закінчення дати експлуатації (позначеної на рукаві) їх необхідно замінювати. Незалежно від обраного способу підключення, переконайтеся в його герметичності за допомогою мильної води.

UA 1/ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

• ПЕРЕМИКАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

Увага!

Ваш прилад постачається з заводським налаштуванням на природний газ. Інжектори, необхідні для бутану/пропану, знаходяться в конверті з даною інструкцією.

При кожному перемиканні на інший тип газу ви повинні послідовно:

- адаптувати підключення під новий тип газу;
- змінити інжектори;
- відрегулювати подачу газу в кранах.

• Адаптуйте підключення під новий тип газу: див.розділ "Підключення газу".

• Змініть інжектори, виконуючи наступні дії:

- Зніміть решітки, кришки та голівки з усіх пальників.
- За допомогою ключа, що входить до комплекту постачання, відкрутіть інжектори, розташовані всередині кожного циліндра та зніміть їх (мал. 01).
- Замініть їх відповідними газовими інжекторами відповідно до маркування на інжекторах та за таблицею параметрів газу, яка надана в кінці цього розділу. Для цього:
- Закрутіть їх спочатку вручну до блокування інжектора.
- Потім вставте ключ на інжектор до упору.
- Накресліть олівцем лінію на пластинці пальника у зазначеному місці (мал. 02).
- Поверніть ключ за годинниковою стрілкою так, щоб намальована вами лінія виявилася з іншого боку ключа (мал. 03)

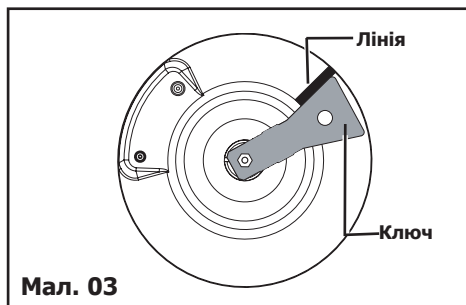
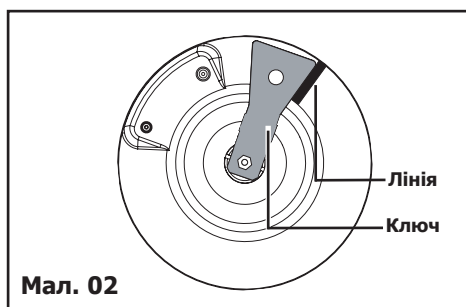
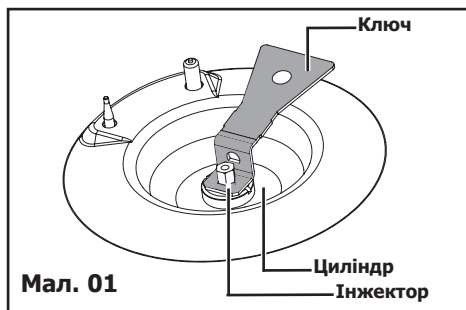
Увага!

Не перевищуйте цю межу. Ви можете пошкодити прилад.

- Встановіть на місце голівки пальників, кришки і решітки-підставки для посуду.

Порада

При кожному перемиканні на інший тип газу зробіть позначку в потрібній графі на ярличку, вкладеному в конверт з інструкцією. Див. розділ "Підключення газу".



• **Відрегулюйте подачу газу в кранах:** вони знаходяться під поворотними регуляторами (мал. 04).

- Виконайте ці дії з кожним з кранів.
- Зніміть поворотні регулятори та ущільнюючі кільця, потягнувши їх вгору.

- Перемикання з природного газу на пропан/бутан.

- За допомогою маленької плоскої викрутки закрутіть до упору гвинт з жовтої міді, який регулює подачу газу (мал. 05) за годинниковою стрілкою.

- Встановіть на місце ущільнюючі кільця та регулятори, звертаючи увагу на їх розташування, і переконайтеся в тому, що регулятори встановлені надійно.

- Перемикання з бутану/пропану на природний газ.

За допомогою маленької плоскої викрутки **розкрутіть гвинт з жовтої міді**, який регулює подачу газу (мал. 05), **зробивши 2 оберти проти годинникової стрілки.**

- Поверніть на місце поворотний регулятор.

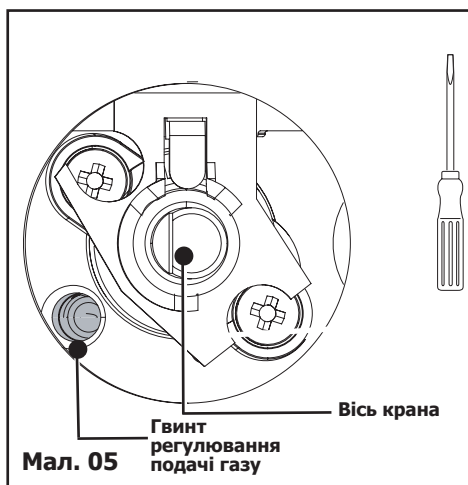
- Запаліть газ у пальнику на максимум і перейдіть у позицію малого газу.

- Знову зніміть поворотний регулятор, потім поверніть регулюючий гвинт за годинниковою стрілкою до найнижчої позиції, але так, щоб полум'я не згасло.

- Встановіть на місце ущільнююче кільце і поворотний регулятор.

- Здійсніть декілька переходів від максимального рівня газу до мінімального: полум'я не повинно згасати. Якщо вогонь гасне, відкрутіть регулюючий гвинт так, щоб отримати добру стійкість полум'я.

- Встановіть на місце головки та кришки пальників, решітки-підставки для посуду.



• Характеристики газу

Модель для встановлення в:	Бутан	Пропан	Природний газ
Великобританія ..cat : II2H3+			
Витрата на годину при 15°C при 1013 мбар	28-30 мбар	37 мбар	20 мбар
Пальник з великою витратою газу			
Маркування на інжекторі	88A	88A	137
Номінальна витрата тепла (кВт)	3,10	3,10	3,10
Зменшена витрата тепла (кВт)	0,830		0,870
Витрата на годину (г/год)	225	221	
Витрата на годину (л/год)			295
Пальник з середньою витратою газу			
Маркування на інжекторі	62	62	94
Номінальна витрата тепла (кВт)	1,50	1,50	1,50
Зменшена витрата тепла (кВт)	0,620		0,615
Витрата на годину (г/год)	109	107	
Витрата на годину (л/год)			143
Варильна поверхня 60 см з 2 газовими пальниками			
Загальна витрата тепла (кВт)	4,60	4,60	4,60
Максимальна витрата (г/год)	334	328	
(л/год)			438

Робоча напруга: 220-240 В, 50 Гц

Загальна потужність:

- модель з 2 індукційними зонами 3400 Вт (1)

(1) Потужність залежить від типу і форми посуду.

Розміри варильної поверхні:

- Ширина 600 мм

- Глибина 518 мм

Вага: 11,4 кг

Розміри ніши:

- Ширина 549 мм

- Висота 59 мм

- Глибина 470 мм

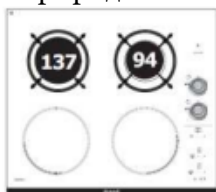
Маркування на інжекторах

У таблиці наведено розміщення інжекторів у вашому приладі, в залежності від використовуваного типу газу. Кожен номер зазначений на інжекторі.

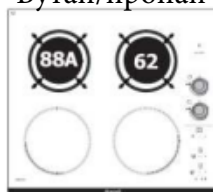


Модель 60 см з 2 газовими пальниками та 2 індукційними зонами

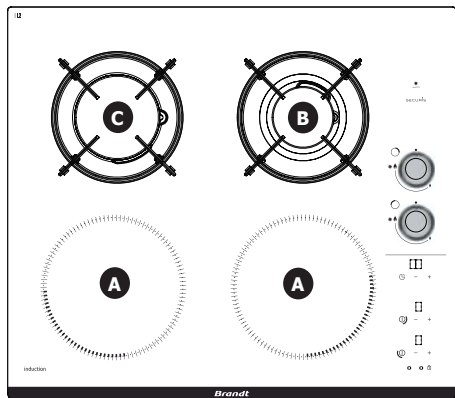
Природний газ



Бутан/пропан



• ОПИС РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ



- A** Індукційна зона приготування діам. 180 - 2800 Вт
- B** Пальник з середньою витратою газу, 1.5 кВт (*)
- C** Пальник з великою витратою газу, 3.1 кВт (*)

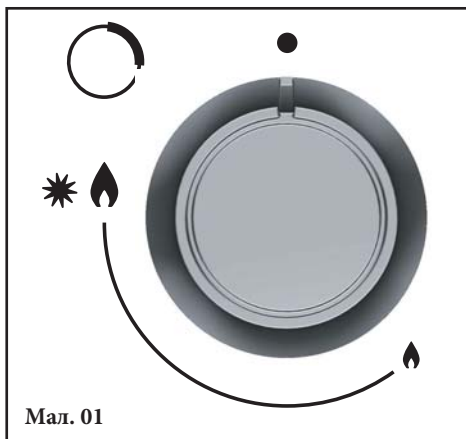
(*) Потужність, отримана при використанні природного газу G20

• ЗАПАЛЮВАННЯ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ

До кожного пальника газ подається з крана. Щоб відкрити кран, натисніть поворотний регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки.

Положення ● показує, що кран закритий. Оберіть необхідний пальник, орієнтуючись по символах, розташованих біля поворотного регулятора (наприклад: задній правий пальник —☞).

Варильна поверхня оснащена системою запалювання пальників, яка вбудована у поворотні регулятори. Щоб запалити пальник, натисніть на поворотний регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки ↶ до максимальної позиції. ✱🔥



Мал. 01

Натисніть та утримуйте поворотний регулятор до тих пір, поки пальник не загориться.

Регулювання інтенсивності та подачі газу відбувається між символами ✱🔥 і символом 🔥.



Порада

Якщо поворотний регулятор повертається важко, не застосовуйте силу. Зверніться до сервісної служби.

У разі згасання полум'я запаліть його ще раз, дотримуючись інструкцій щодо запалювання пальника.

- **ПОСУД, ЯКИЙ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
- **Який палик використовувати для вашого посуду?**

Пальник з великою витратою газу	Пальник з середньою витратою газу
18 - 28 см	12 - 20 см
Смаження - кипіння	Соуси – розігрів

**УВАГА!**

- Відрегулюйте інтенсивність полум'я таким чином, щоб воно не виходило за край посуду (мал.01).

- Не використовуйте для приготування посуд з увігнутим або опуклим дном (мал. 02).

- Не залишайте на вогні порожній посуд.

- Не використовуйте посуд, який частково покриває регулятори приладу.

- Не використовуйте посуд, який виходить за край варильної поверхні.

- Не використовуйте терморегулятори, решітки, тостери, сталеві рожна для м'яса або сотейники на ніжках (мал. 03).

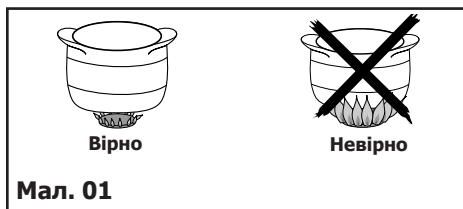
**Порада**

— Переконайтеся в тому, що кухня добре провітрюється: тримайте відкритими природні вентиляційні отвори.

— Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікон або наявності спеціально обладнаної додаткової примусової вентиляції. (Необхідно забезпечити потік повітря не менше 2 м³/год на кожен кВт потужності поверхні, яка встановлюється). Приклад: 60 см - 2 газові пальники:

Загальна потужність: 1.5+3.1 = 4.6 кВт

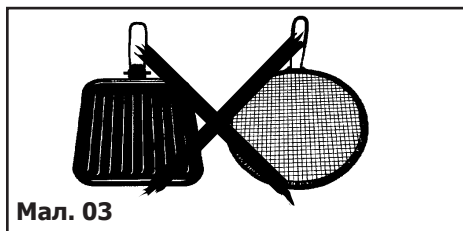
4.6 кВт x 2 = 9.2 м³/год мінімальний потік повітря



Мал. 01



Мал. 02



Мал. 03

• ВВІМКНЕННЯ ІНДУКЦІЙНИХ ЗОН


Як використовувати сенсорні кнопки управління ...



Повністю поставте палець на обрану кнопку управління, поки не зміниться настройка.

• Як увімкнути індукційну зону і відрегулювати потужність?

Потужність нагріву варильної поверхні становить від 50 Вт до 2800 Вт, що позначено від 1 до P.

— Натисніть  або , щоб увімкнути індукційну зону.

— Натисніть  — для прямого доступу до максимальної потужності "P".

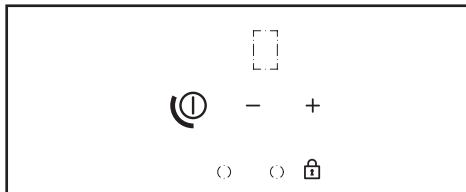
— Натисніть  або  для вибору необхідного рівня потужності.

Остання команда завжди має пріоритет.

Порада

Для швидкого вибору налаштування натисніть та утримуйте кнопку.

• БЕЗПЕКА ДІТЕЙ: БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ




Кнопки панелі управління можна заблокувати:

- коли поверхня вимкнена (для її очищення);

- або під час використання (поверхня продовжує працювати, відображені налаштування залишаються активними).

Проте, з метою безпеки, при блокуванні кнопок управління кнопка "Вимкнути" залишається активною.

— Натисніть та утримуйте  3-4 секунди.

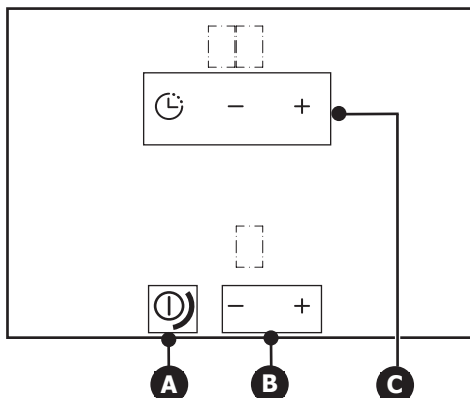
На дисплеї з'являється світлова точка  та гасне через декілька секунд. Якщо натиснути будь-яку кнопку, символ блокування відображається знову.

ДЕАКТИВАЦІЯ БЛОКУВАННЯ

— Натисніть та утримуйте  3-4 секунди.

Світлова точка  гасне.

• КНОПКИ УПРАВЛІННЯ



- A** Кнопка Увімкнути/Вимкнути
- B** Кнопки вибору рівня потужності
- C** Кнопки таймера

• УВІМКНЕННЯ

Натисніть кнопку необхідної зони приготування. На дисплеї блимає **0**, а звуковий сигнал повідомляє, що зона увімкнена. Тепер Ви можете встановити необхідну потужність нагріву. Якщо Ви не виберете потужність нагріву, індукційна зона автоматично вимкнеться.

• ВИМКНЕННЯ

Натисніть кнопку необхідної зони приготування або натисніть кнопку мінус, поки не почуєте довгий звуковий сигнал.

• ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Натисніть — або +, щоб обрати рівень потужності від 1 до "P" (максимальний рівень = booster).

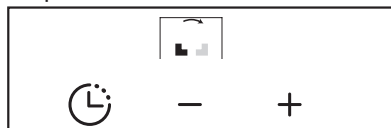
Коли прилад увімкнений, Ви можете відразу ж перейти до максимальної потужності, натиснувши кнопку —.

Порада

Використання зони приготування при максимальній потужності призводить до автоматичного обмеження рівня потужності іншої зони приготування.

• НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Таймер можна встановити для будь-якої індукційної зони, але використовувати його можна тільки для однієї зони за один раз.



Натискаючи кілька разів кнопку , Ви можете обрати індукційну зону, для якої Ви хочете налаштувати таймер. Таймер можна використовувати тільки для тієї індукційної зони, яка увімкнена.

• Активація таймера:

- Увімкніть індукційну зону та оберіть потужність нагріву.
- Оберіть символ для цієї зони.
- Встановіть таймер, натискаючи — або +. На дисплеї загориться точка для підтвердження Ваших дій. Таймер почне свій відлік тільки в тому випадку, якщо на індукційній зоні є посуд. Після закінчення приготування зона вимикається, на дисплеї з'являється **0**, лунає звуковий сигнал.

— Натисніть — або + таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

• Для зміни налаштувань таймера:

— Натисніть — або + таймера.

• Деактивація таймера:

— Протягом декількох секунд одночасно утримуйте кнопку — або + таймера або кнопку — таймера, поки на дисплеї не з'явиться **0**.

• Для зміни індукційної зони, для якої використовується таймер:

- Зупиніть таймер, що використовується.
- Послідовно натискаючи кнопку , оберіть нову індукційну зону.

• ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

• Який посуд оптимально підходить для індукції?

Ви, безсумнівно, вже маєте відповідний посуд.

— **Емальований сталевий посуд з антипригарним покриттям або без нього:** каструлі, глибокі сковорідки, сотейники та сковорідки-гриль.

— **Чавунний посуд:** щоб не подрпати склокерамічну поверхню, не пересувайте посуд по поверхні або обирайте посуд з емальованою основою.

— **Посуд з нержавіючої сталі, що підходить для індукції:** більшість посуду з нержавіючої сталі підходить для індукції (сотейники, каструлі, сковорідки, глибокі сковорідки).

— **Алюмінієвий посуд зі спеціальним дном:** обирайте посуд з плоским товстим дном, який сприяє більш рівномірному процесу приготування (Оптимальний розподіл тепла).

— Логотип на посуді, який підходить для індукції:

Тільки посуд зі скла, кераміки, алюмінію без спеціальної основи, міді та деяких видів немагнітної нержавіючої сталі не підходить для індукції. При покупці нового посуду переконайтеся в наявності наступного логотипу на упаковці. Посуд з таким логотипом підходить для індукції.



Щоб допомогти Вам обрати посуд, в даній інструкції наведено перелік посуду.

— Індикатор залишкового тепла

Після інтенсивного використання зона приготування може залишатися гарячою протягом декількох хвилин. На дисплеї горить символ **H**. Не торкайтеся в цей час індукційних зон.

• Який посуд не можна використовувати для індукції?

Посуд зі скла, кераміки, алюмінію без спеціальної основи, міді та деяких видів немагнітної нержавіючої сталі.

• Перевірка посуду на придатність до індукції

Завдяки сучасним технологіям варильна поверхня здатна розпізнавати більшість типів посуду. Поставте посуд на індукційну зону, рівень потужності 4. **Якщо дисплей НЕ змінюється, посуд придатний** до використання; якщо дисплей **блимає, посуд не підходить** для використання на індукційній варильній поверхні. Можна навіть використовувати посуд з неідеально рівним дном, якщо дно не занадто деформовано.

• Автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення - функція безпечної роботи Вашого приладу. Вона автоматично спрацює, якщо Ви забули вимкнути варильну поверхню.

Рівень потужності	Зона автоматично вимикається через:
1	10 годин
2 - 3	5 годин
4 - 5	4 години
6 - 7	3 години
8 - 9	2 години
P	1 годину

На дисплеї індукційної зони загоряється **A**, звуковий сигнал лунає протягом приблизно 2 хвилин. **A** світиться до тих пір, поки Ви натиснете одну з кнопок управління даної зони. Подвійний звуковий сигнал підтвердить, що кнопка натиснута.

• ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ (продовження)

• Рекомендації щодо використання

Використовуючи посуд з антипригарним покриттям (наприклад, тефлон) з невеликою кількістю олії або без неї, протягом короткого часу розігрійте його на рівні потужності **7** або **8**. Не використовуйте рівні **Р** або **9**, так як Ви можете пошкодити посуд.

Ніколи не нагрівайте закриті консервні банки, так як вони можуть вибухнути (це стосується будь-якого типу приготування).

Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки або кришки, так як вони можуть нагрітися.

Оберіть оптимальну індукційну зону для посуду (в залежності від моделі)

Універсальний посуд	Універсальне розміщення	Маленький посуд
<p>23-см індукційна зона: Автоматично адаптується під діаметр посуду.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Забезпечує оптимальний рівень потужності. - Гарантує відмінний розподіл тепла. - Забезпечує рівномірну температуру приготування, наприклад, при приготуванні великих млинців, великої риби тощо, а також великої кількості маленьких продуктів. Все це готується рівномірно. 		 <p>Делікатне приготування (соусів, кремів тощо). Приготування невеликої кількості продуктів або індивідуальних порцій.</p>



Примітка

- Якщо під варильною поверхнею розташована духовна шафа (див.розділ "Встановлення врівень зі стільницею"), теплові запобіжники варильної поверхні не дозволять одночасно використовувати поверхню і функцію піролізу духової шафи.
- При використанні індукційних зон варильної поверхні не кладіть на скло предмети, які можуть розмагнітитися (кредитні карти, касети тощо).
- Застереження для людей з діючими імплантатами (кардіостимулятор, дозатор інсуліну тощо): варильна поверхня генерує магнітне поле в найближчому оточенні. Зверніться до виробника Вашого імплантата, щоб уникнути негативних інтерференцій.



Увага

Не кладіть на варильну поверхню предмети, які не призначені для приготування. Під час приготування не використовуйте алюмінієву фольгу і не кладіть продукти, загорнуті в фольгу, на поверхню. Фольга розплавиться і пошкодить Вашу поверхню.

• Електрична безпека

Якщо температура в електричному ланцюзі занадто висока, дана функція автоматично знизить потужність варильної поверхні.

• Функція безпеки "Порожній посуд"

Кожна зона нагріву оснащена безпечним пристроєм, який постійно відстежує температуру індукційної зони. Таким чином, відсутній ризик перегріву, викликаний розміщенням порожнього посуду.

• ДОГЛЯД ЗА ВАШИМ ПРИЛАДОМ

ДОГЛЯД...	ЩО РОБИТИ	ЗАСОБИ/АКСЕСУАРИ
Свічки та інжектори	У разі забруднення свічок запалювання, очистіть їх за допомогою маленької щітки з твердим ворсом (не металевій). Газовий інжектор знаходиться всередині пальника у формі циліндра. Намагайтеся не засмітити його в процесі очищення. Це може порушити нормальну роботу вашої варильної поверхні. У разі засмічення використовуйте англійську шпильку для прочищення інжектора.	- Маленька щітка з твердим ворсом - Англійська шпилька
Решітки та газові пальники	У разі появи стійких плям використовуйте неабразивний очищуючий крем, після обробки промийте чистою водою. Перед використанням варильної поверхні ретельно протріть кожну деталь пальника.	- М'який очищуючий крем - Губка
Індукційні зони	Чистіть скляну поверхню ганчіркою, змоченою у теплій воді, потім витріть насухо. Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальні засоби для чищення склокераміки.	- Губка - Спеціальні засоби для чищення склокерамічних поверхонь (наприклад, Ceraclean).
Скляна поверхня	Чистіть скляну поверхню ганчіркою, змоченою у теплій воді, потім витріть насухо. Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальні засоби для чищення склокераміки.	- Губка. - Спеціальні засоби для чищення склокераміки (наприклад, Ceraclean).



Увага!

Не чистіть прилад, коли він працює. Встановіть у положення «0» всі поворотні регулятори газових пальників. Якщо ви виявите на поверхні скла тріщину, негайно вимкніть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електрострумом. Зверніться до сервісної служби.



Порада

- Краще чистіть деталі поверхні вручну, а не у посудомийній машині.
- Не використовуйте металеві губки для чищення електричної конфорки.
- Не використовуйте парові очищувачі.

• ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ:

ВИ ПОМІТИЛИ, ЩО:	ЩО РОБИТИ:
<ul style="list-style-type: none"> • Запалення пальників: Немає іскри при натисканні поворотного регулятора. 	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте, чи під'єднаний прилад до електромережі. - Перевірте чистоту свічок запалювання. - Перевірте чистоту та правильність збирання пальників. - Якщо варильна поверхня зафіксована, перевірте, чи не деформувались монтажні кронштейни. - Перевірте, чи не виходять ущільнюючі кільця під регуляторами зі своїх гнізд.
<ul style="list-style-type: none"> • При натисканні поворотного регулятора іскри з'являються на всіх пальниках одночасно. 	<p>Це нормально. Функція запалювання централізована і одночасно керує всіма пальниками.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Є іскри, але пальник не запалюється. 	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте, чи не передавлена труба підведення газу. - Перевірте, щоб труба підведення газу була коротшою 2 м. - Перевірте, чи не заблокований газовий кран. - Якщо ви користуєтеся газом з балона або резервуара, перевірте в них наявність газу. - Якщо ви тільки що встановили варильну поверхню або змінили газовий балон, натисніть на регулятор в положенні максимального відкриття газу і утримуйте його кілька секунд до моменту надходження газу до пальників. - Переконайтеся в тому, що інжектор не заблокований. Якщо він засмічений, почистіть його англійською шпилькою. - Запаліть пальник, перш ніж ставити на нього посуд.
<ul style="list-style-type: none"> • При запалюванні полум'я з'являється, а при відпусканні поворотного регулятора згасає. 	<ul style="list-style-type: none"> - Щільно натисніть на регулятори і утримуйте їх протягом декількох секунд після появи полум'я. - Переконайтеся, що деталі пальника встановлені правильно. - Перевірте, чи не виходять ущільнюючі кільця під регуляторами зі своїх гнізд. - Не допускайте сильних протягів у приміщенні. - Запаліть пальник, перш ніж ставити на нього посуд.
<ul style="list-style-type: none"> • При зменшенні газу пальник згасає повністю, або вогонь залишається сильним 	<ul style="list-style-type: none"> - Не допускайте сильних протягів у приміщенні. - Перевірте на відповідність використовуваний газ і встановлені інжектори (див. інформацію щодо встановлення інжекторів у розділі «Перемикання на інший тип газу»). Увага: варильні поверхні при постачанні налаштовані на газ, що подається мережею газопостачання (природний газ). - Перевірте, чи правильно відрегульований гвинт подачі газу (див. розділ «Перемикання на інший тип газу»).
<ul style="list-style-type: none"> • Полум'я нерівномірне. 	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте чистоту пальників та інжекторів, розташованих під пальниками, збирання пальників. - Перевірте, чи достатньо газу в газовому балоні.
<ul style="list-style-type: none"> • При перших ввімкненнях з'являється запах. 	<ul style="list-style-type: none"> - Увімкніть на кожній зоні/пальнику повну каструлю води на півгодини.
<ul style="list-style-type: none"> • Варильна поверхня видає потріскуючі звуки. 	<ul style="list-style-type: none"> - Це нормально. Дані звуки виникають внаслідок розподілу потужності між 2 індукційними зонами.
<ul style="list-style-type: none"> • Посуд видає потріскуючі звуки на індукційних зонах 	<ul style="list-style-type: none"> - Це нормально для деяких видів посуду при використанні високої потужності. Для варильної поверхні небезпеки немає.

UA 5 / РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

• ПРИГОТУВАННЯ НА ІНДУКЦІЙНИХ ЗОНАХ

		СМАЖЕННЯ ДОВЕДЕННЯ ДО КИПІННЯ			ПРИГОТУВАННЯ/ ПІДРУМ'ЯНЕННЯ ДОВЕДЕННЯ ДО КИПІННЯ		ПРИГОТУВАННЯ/ ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ КИПІННЯ ЛЕГКОХ БУЛЬЙОНІВ			ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПИ	Бульйони					●					
	Супи-пюре								●		
РИБА	Уха					●					
	Заморожена риба							●			
СОУСИ	Густий, з борошном З маслом та яйцями (беарнський, голандський)								●		
	Готові соуси									●	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ОВОЧІ	Фрізе, шпінат							●			
	Бобові							●			
	Варена картопля							●			
	Смажена картопля							●			
	Тушкована картопля							●			
	Розморожування овочів									●	
М'ЯСО	Дрібно нарізане м'ясо			●							
	Стейки					●					
	Барбекю (чавунний гриль)					●					
ФРИТЮР	Заморожена картопля фрі	●									
	Свіжа картопля фрі	●									
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ІНШІ СТРАВИ	Приготування під тиском (після свисту)							●			
	Фруктові компоти							●			
	Млинці					●					
	Заварний крем							●			
	Розплавлений шоколад										●
	Джем							●			
	Молоко							●			
	Смажені яйця							●			
	Паста						●				
	Дитяче харчування (водяна баня)									●	
	Тушковані страви						●				
	Рис по-креольськи						●				
	Рисовий пудінг									●	

• ПРИГОТУВАННЯ НА ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКАХ

Приготування		Тривалість	Пальник з великою витратою газу	Пальник з середньою витратою газу
СУПИ	Бульйони Супи-пюре	8-10 хвилин	X	
РИБА	Уха Смажена риба	8-10 хвилин 8-10 хвилин	X X	
СОУСИ	Голандський, беарнський Бешамель, золотистий	10 хвилин		X X
ОВОЧІ	Фрізе, шпінат Зелений горошок Томати по-провансальськи Смажена картопля Паста	25-30 хвилин 15-20 хвилин	X X X X	
М'ЯСО	Стейк Рагу з білого м'яса під білим соусом Грудки птиці у соусі Яловиче філе	90 хвилин 10-12 хвилин 10 хвилин	X X X X	
ФРИТЮР	Картопля фрі Пиріжки		X X	
ДЕСЕРТИ	Рисовий пудінг Фруктові компоти Млинці Шоколад Англійський крем Кава (маленький кавник)	25 хвилин 3-4 хвилин 3-4 хвилин 10 хвилин		X X X

6 / КОРИСНІ ПОРАДИ

Запалювання пальників з використанням функції газової безпеки	<ul style="list-style-type: none"> - Утримуйте поворотний регулятор натиснутим протягом декількох секунд після появи полум'я, щоб запустити систему безпеки. - У разі відключення електроенергії, піднесіть запалений сірник до пальника і одночасно натисніть відповідний поворотний регулятор
Вибір посуду	<ul style="list-style-type: none"> - Завжди використовуйте стійкий посуд з плоским дном, який не деформується при нагріванні. - Використовуйте посуд відповідного діаметру: діаметр дна посуду має дорівнювати або бути більше діаметра індукційної зони.
Догляд за приладом	<ul style="list-style-type: none"> - Регулярно чистіть пальники для їх оптимальної роботи та стабільного, регулярного полум'я. - Слідкуйте за чистотою свічок запалювання. Витирайте насухо пальники і кришки пальників, перш ніж встановити їх на місце. - В кінці процесу чищення витріть скляну поверхню паперовим рушником, щоб видалити всю вологу.
Загальні рекомендації	<ul style="list-style-type: none"> - Як тільки вода закипить, зменшіть вогонь, щоб уникнути переливу. - Накривайте посуд кришками для економії енергії. - Вимикайте індукційну зону за кілька хвилин до закінчення приготування.

**Порада**

— У будь-якому випадку, уважно ознайомтеся з інформацією на кожній сторінці даної інструкції.

•СЕРВІСНЕ ОСЛУГОВУВАННЯ

Технічне обслуговування приладу має здійснюватися кваліфікованим фахівцем, що має дозвіл на роботу з товарами даного бренду. При зверненні до сервісної служби вкажіть повні дані Вашого приладу (модель, тип, серійний номер), щоб ми могли швидше обробити Ваше замовлення. Ці відомості вказані на табличці на Вашому приладі (мал.01).

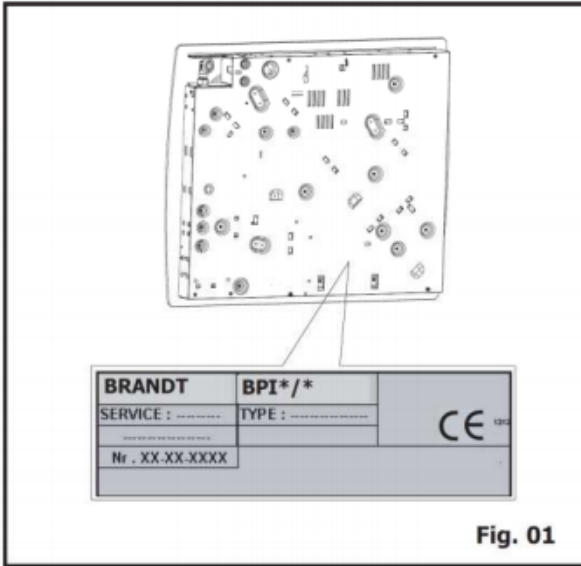


Fig. 01

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.



Мал. 01

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