

Brandt



Инструкция по установке и эксплуатации

Варочная панель



BPI6413BM
BPI6414BM

Уважаемый Клиент!

Благодарим Вас за приобретение варочной панели **BRANDT** и за оказанное нашему бренду доверие.

Этот продукт был создан с учетом Ваших предпочтений и образа жизни, для удовлетворения Ваших потребностей. Мы вложили в него наши ноу-хау, наш дух новаторства и страсть, которые ведут нас вперед уже более 60 лет.

Наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все Ваши вопросы и выслушать все Ваши предложения, чтобы наши продукты наилучшим образом соответствовали Вашим требованиям.

На нашем сайте <https://brandt-store.ru/> Вы найдете наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** с радостью помогает Вам каждый день и надеется, что Ваша покупка принесет Вам максимум пользы.

Срок гарантийного обслуживания и срок службы прибора.

Срок гарантийного обслуживания: 12 месяцев с даты покупки прибора.

Срок службы прибора: 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Подробные условия гарантии указаны в гарантийном сертификате.



Важно: Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя. Это поможет Вам быстрее разобраться в принципе его работы.

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по технике безопасности.....	4
Охрана окружающей среды.....	6
Описание прибора.....	7
1 / УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	9
Выбор места установки	9
Перед установкой.....	9
Советы по встраиванию.....	10
Установка над выдвижным ящиком, шкафом или духовым шкафом.....	11
Установка над посудомоечной машиной.....	13
Подключение к электросети.....	14
Подключение к газовой сети.....	15
Изменение источника газа.....	17
2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА.....	21
Описание варочной панели.....	21
Включение газовых конфорок.....	22
Посуда для газовых конфорок.....	23
Включение индукционных варочных зон.....	24
Защита от детей: установка блокировки / снятие блокировки.....	24
Описание элементов управления	25
Включение.....	25
Выключение.....	25
Настройка уровня мощности.....	25
Настройка таймера.....	25
Выбор посуды для индукционной варочной зоны.....	26
3 / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА.....	29
Обслуживание прибора.....	29
4 / СООБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ, НЕИСПРАВНОСТИ.....	30
Во время работы прибора.....	30
5 / РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	31
Рекомендации по приготовлению на газовых конфорках.....	31
Рекомендации по приготовлению на индукционных варочных зонах.....	32
6 / РЕКОМЕНДАЦИИ.....	33
7 / СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.....	34
Послепродажное обслуживание.....	34

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

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

- Данный прибор не оснащен системой отвода продуктов горения. Такую систему необходимо установить отдельно и подключить к ней прибор в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить применимым требованиям к вентиляции.
- Перед установкой прибора убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление) в Вашем районе соответствуют параметрам прибора.
- После установки прибора его вилка должна быть легкодоступна/
- Не используйте для чистки прибора парогенераторы.
- Не рекомендуется оставлять металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.
- Включение прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрено.
- **ОСТОРОЖНО:** будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться.
Запрещается тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ОСТОРОЖНО:** риск возгорания: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- При использовании газовой варочной панели в помещении, где она установлена, скапливается тепло и влага. Обеспечьте в кухне надлежащий уровень вентиляции: держите механические вентиляционные отверстия открытыми. При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве (если таковое имеется).
- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.



Внимание

- Параметры прибора указаны в паспорте прибора или на заводской табличке.
- **ОСТОРОЖНО:** при появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током.



Внимание

- Рекомендуется внести все данные прибора на страницу «Послепродажное обслуживание», чтобы при необходимости легко найти их. На этой же странице объясняется, где можно найти все эти данные.
- **ОСТОРОЖНО:** прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет должны находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.
- Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.

- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.

- Прибор надлежит устанавливать в соответствии с действующими нормами и использовать его только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора изучите данное руководство.

- Всегда следите за процессом приготовления.

- Данный прибор разработан исключительно для приготовления напитков и продуктов питания и не содержит компонентов на основе асбеста.

- Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью (аэрозоли и другие контейнеры под давлением, бумага, книги рецептов и т.д.).

- Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не рекомендуется хранить в нем предметы, чувствительные к воздействию высокой температуры (пластик, бумага, аэрозоли и др.).

- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора отключите его от сети электропитания и подачи газа.

- При подключении электрических устройств в ближайшую розетку убедитесь, что кабель питания не контактирует с горячими поверхностями прибора.

- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.

- Все наши газовые варочные панели имеют наклейку соответствия европейским стандартам (CE).

- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.

- Данный прибор соответствует стандарту EN 60335-2-6, в котором описывается накопление тепла в приборах 3 класса безопасности и последствия установки таких приборов (согласно стандарту EN 30-1-1).

- **Остаточное тепло:** После использования варочная зона будет оставаться горячей еще в течение нескольких минут. На протяжении этого времени на дисплее будет отображаться символ «H». Не прикасайтесь к

этой варочной зоне, пока символ «H» не погаснет.

- **Защита от детей:** Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует элементы управления, когда прибор не используется или во время процесса приготовления.

Не забывайте снимать блокировку перед использованием прибора.

- После использования отключайте варочную панель вручную, не полагаясь на датчик наличия посуды.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

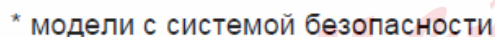
- Материалы, используемые для упаковки данного прибора, могут быть переработаны. Утилизируйте упаковку в соответствующие контейнеры, предоставленные муниципальными властями – примите участие в переработке и защите окружающую среду.



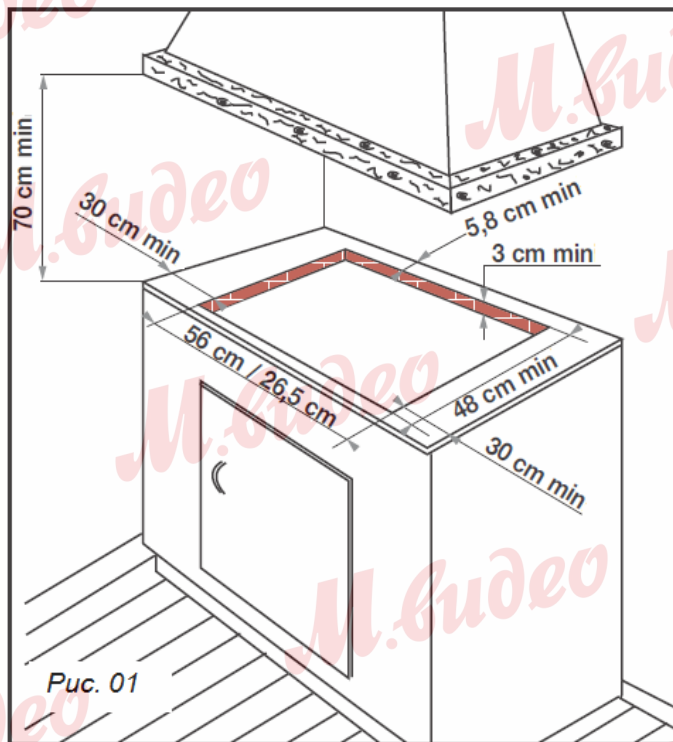
- Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами. Переработка электроприборов, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования. Для получения более подробной информации об утилизации этого изделия обратитесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

- Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

• ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



9



ПРИБОР				
	Ширина	Глубина	Толщина	Модель
Вырез в стандартном шкафу	56 см	49 см	в зависимости от шкафа	60 см
Вырез в стандартном шкафу	26,5 см	49 см	в зависимости от шкафа	30 см
Общие габариты над-столешницей	60 см	52,2 см	5 см	60 см
	31 см	51 см	5 см	30 см
Общие габариты под-столешницей	55,4 см	47 см	6,5 см	60 см
	26 см	47 см	5,1 см	30 см

• ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

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

Для безопасного перемещения кухонной утвари с каждой стороны от варочной панели необходимо оставить не менее 30 см свободного пространства (от шкафов или стен).

Если под варочную панель устанавливается горизонтальный элемент кухонного гарнитура, то его надлежит устанавливать на расстоянии 10-15 см ниже верхнего края столешницы. В любом случае, хранить спреи и контейнеры под давлением в каких-либо отсеках гарнитура под варочной панелью строго запрещается (см. раздел «Инструкции по технике безопасности»).

• ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

варочной панели не забудьте прикрепить к прибору входящую в комплект уплотнительную ленту, которая не допустит протечек между прибором и столешницей (Рис. 02).

- Снимите поддерживающие решетки, крышки и головки конфорок, запомнив при этом их расположение.

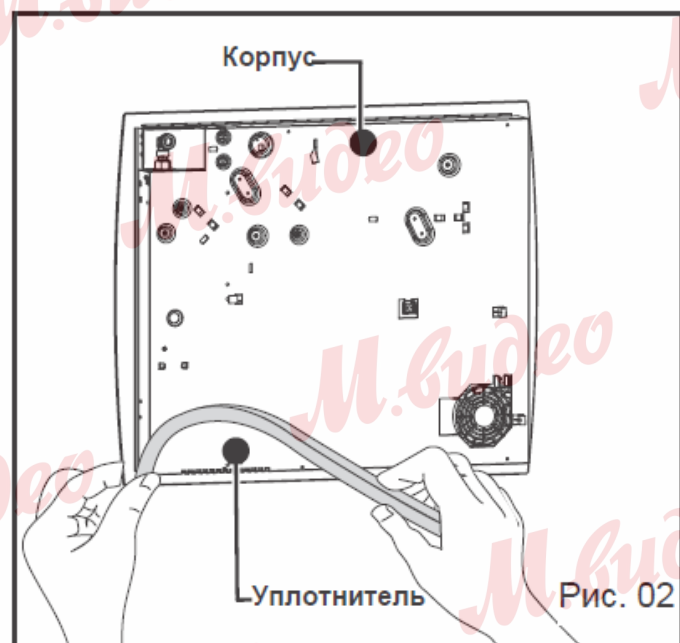
- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите в вырез на столешнице таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.

- Наклейте ленту пенного уплотнителя, входящий в комплект прибора, **по внешнему краю рамки прибора**. Эта лента обеспечит герметичность соединения между стеклом прибора и столешницей.

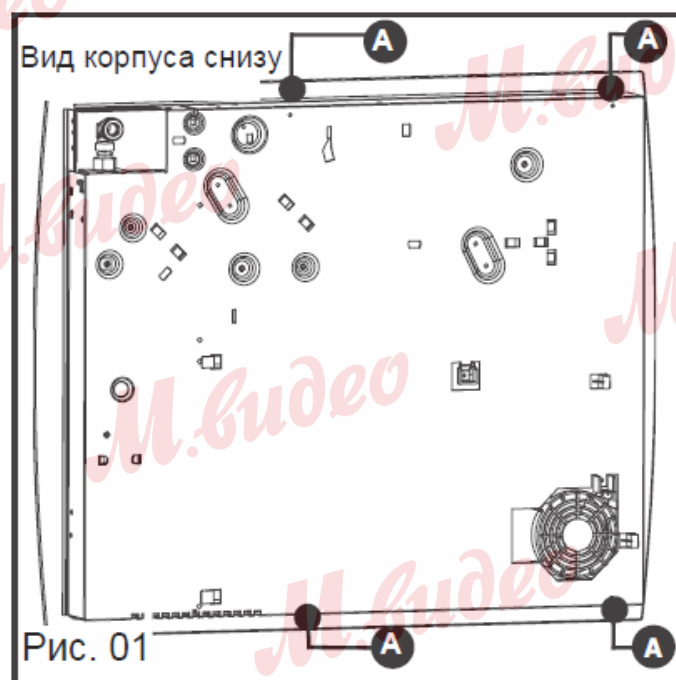
- Поместите прибор в вырез столешницы и тщательно отцентрируйте его.

- Установите на место решетки, головки и крышки конфорок.

- Подключите кабель питания прибора к сети электропитания (см. раздел «Подключение к электросети»).
- Подключите прибор к газовой сети (см. раздел «Подключение к газовой сети»).



• СОВЕТЫ ПО ВСТРАИВАНИЮ



А Крепежные отверстия



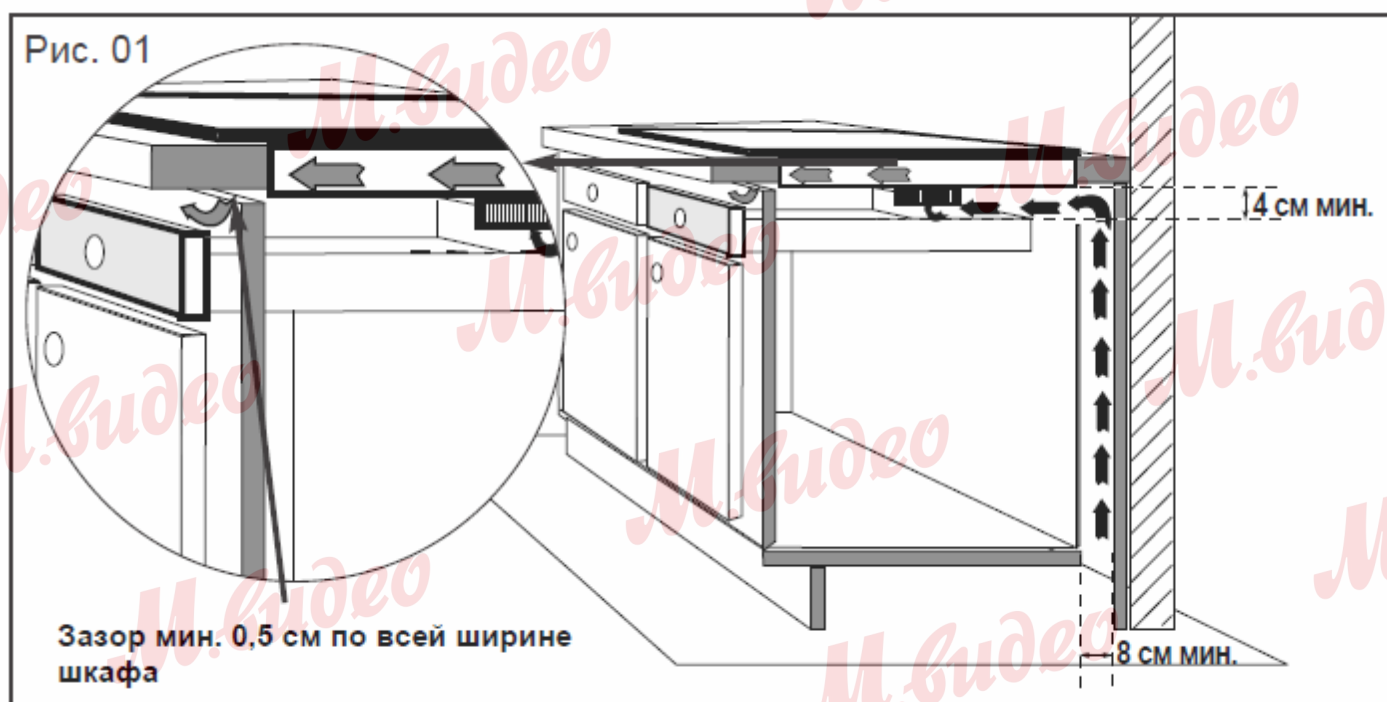
- При желании Вы можете закрепить варочную панель при помощи входящих в комплект поставки креплений и винтов (Рис. 02), которые крепятся к корпусу в точках, обозначенных А на Рис. 01.

- Закручивайте винт до тех пор, пока крепление не начнет искривляться. Не используйте электрическую отвертку.

• УСТАНОВКА НАД ВЫДВИЖНЫМ ЯЩИКОМ, ШКАФОМ ИЛИ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

-Над пустым шкафом или выдвижным ящиком (Рис. 01)

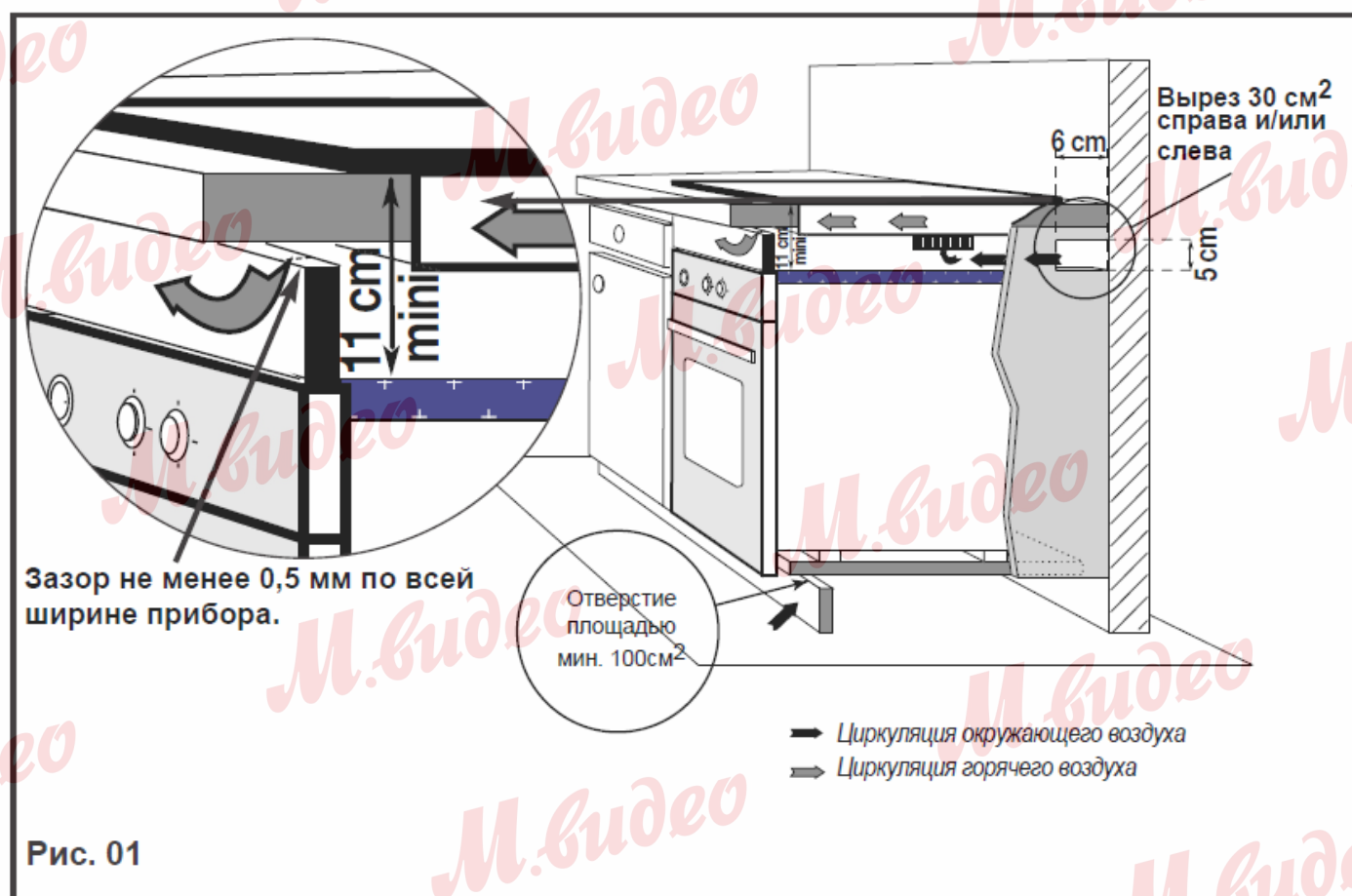
Для обеспечения вентиляции оставьте за шкафом пространство не менее 8 см, а также зазор в 0,5 см по всей ширине шкафа.



- Над духовым шкафом (Рис. 01)

Духовой шкаф должен быть установлен на **небольшой** высоте от пола. В передней части прибора должен иметься зазор 0,5 см по всей ширине шкафа, а также воздухоприемное отверстие площадью не менее 30 см² в задней части шкафа. Если духовой шкаф не оснащен вентиляционной системой с фронтальным воздухоприемным отверстием, между духовым шкафом и варочной панелью необходимо установить изоляционную панель (можно заказать у продавца приборов).

Если духовой шкаф оснащен функцией пиролизической очистки, **запрещается** использовать варочную панель во время цикла пиролиза.

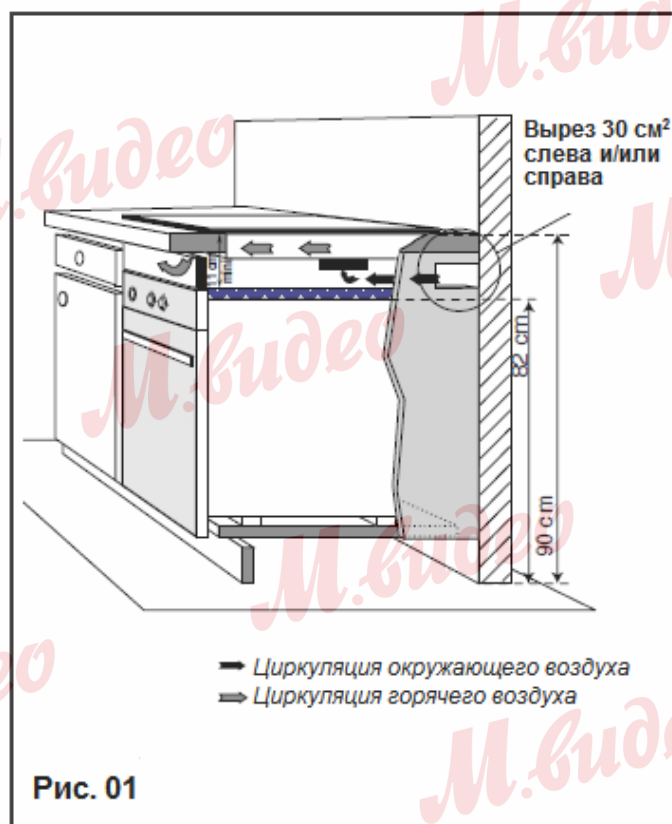


• УСТАНОВКА НАД ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНОЙ

Варочную панель можно установить над посудомоечной машиной, при условии соблюдения следующих мер безопасности:

- Столешница посудомоечной машины должна располагаться на высоте не менее 90 см.
- На верхнюю часть посудомоечной машины необходимо установить изоляционную панель, чтобы вентилятор варочной панели не затянули частицы термоизоляции машины. Данную панель Вы можете приобрести в сервисном центре.
- Необходимо обеспечить минимальный приток свежего воздуха, чтобы вентилятор варочной панели мог в достаточной мере охлаждать внутренние электронные компоненты.

Рекомендуется сделать отверстие площадью 30 см² в задней части одной из сторон корпуса (Рис. 01).



1 / УСТАНОВКА ПРИБОРА

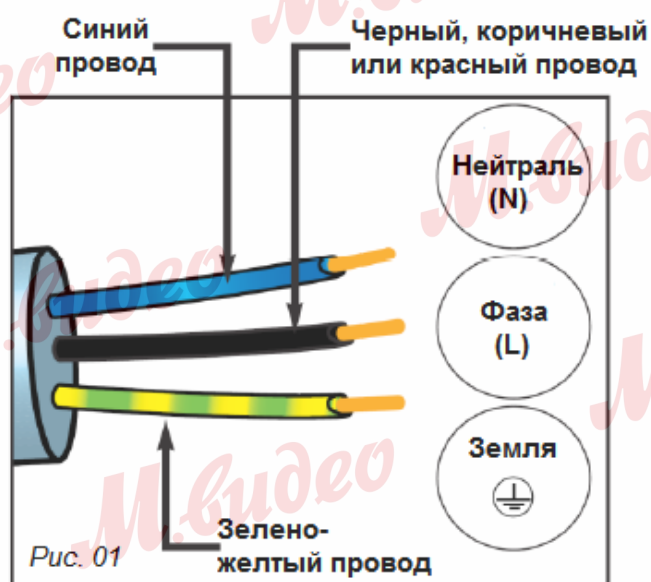
• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается к электросети при помощи стандартного кабеля питания с вилкой с 3 контактами сечением $1,5 \text{ мм}^2$ каждый (1 фаза + 1 нейтраль + 1 заземление). Согласно правилам установки, к электросети с напряжением 220-240 В кабель питания с вилкой подключается через розетку, соответствующую стандарту IEC 60083, либо через однополюсный выключатель. Защитный контакт (зеленый/желтый) подключается к клемме заземления на варочной панели, и также должен быть подключен к клемме заземления Вашей электросети.

После установки прибора вилка должна оставаться легкодоступной.

При подключении проводов к источнику питания обращайте внимание на цвет каждого провода (Рис. 01).

Поперечное сечение кабеля	
	220-240 В – 50 Гц
Кабель H05V2V2F	3 контакта, 1 из них – заземление
Поперечное сечение контактов, мм^2	1,5
Предохранитель	16 А



⚠ Внимание

Защитный контакт (зеленый/желтый) подключен к клемме заземления  на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления  Вашей электросети.

При повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист, чтобы избежать каких-либо рисков.

Если варочная панель не подключена к заземлению или провод заземления поврежден, то в случае какого-либо инцидента или связанных с ним последствий производитель не несет ответственность ни при каких обстоятельствах.

1 / УСТАНОВКА ПРИБОРА

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

• Предварительные замечания

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

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

• Газ, подающийся по трубе, природный газ

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

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

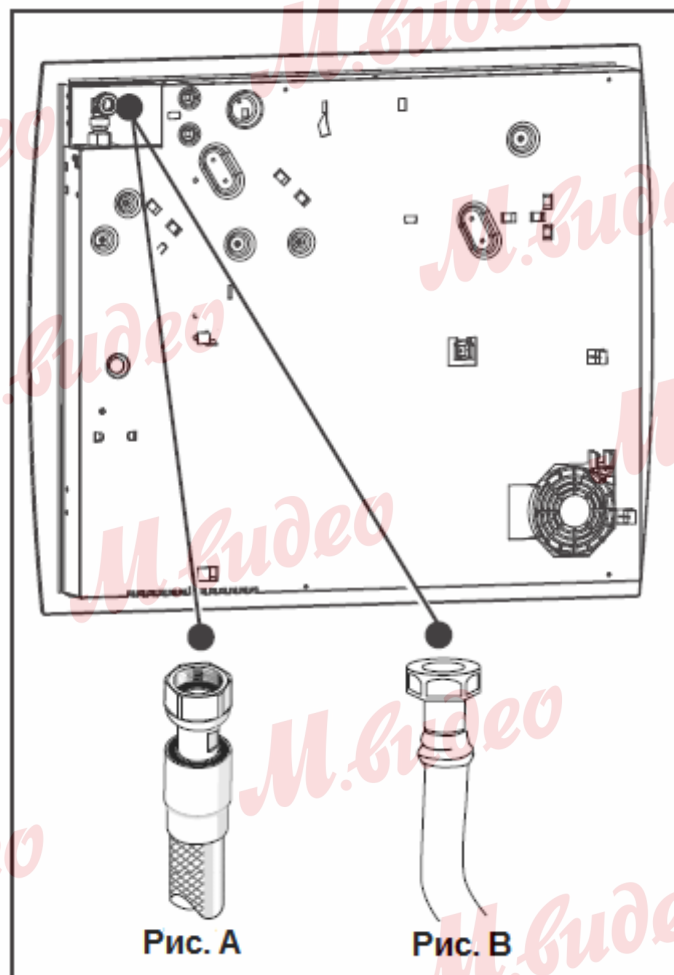
- Подключение посредством гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NFD 36-121); срок службы такого шланга не ограничен (Рис. А).

- Подключение посредством усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями (соответствующего стандарту NFD 36-103); срок службы такого шланга – 10 лет (Рис. В).



Внимание

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



• Газ из баллона или резервуара (бутан / пропан)

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

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

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

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

В существующей системе подключения допускается использовать гибкий шланг со стяжным хомутом (соответствующий стандарту XPD36-110), срок службы которого составляет 5 лет. В этом случае надлежит использовать переходник, а между переходником и патрубком на приборе необходимо установить уплотнительную шайбу (Рис. 03).



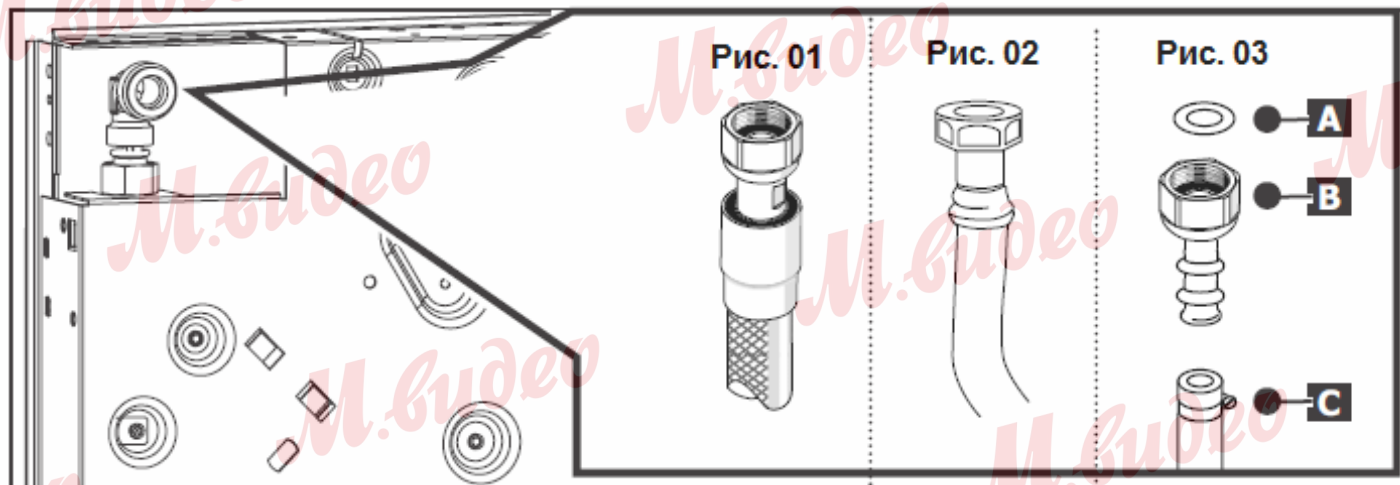
Совет

Для приобретения переходника и уплотнительной шайбы обратитесь в Сервисный центр.



Внимание

Крутящий момент при закручивании переходника не должен превышать 25 Нм.



(А) Уплотнительная шайба (в комплект не входит)

(В) Переходник (в комплект не входит)

(С) Хомут (в комплект не входит)



Внимание

Длина газового шланга и мягкой трубы с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м, и они должны быть доступны для обследования по всей своей

длине. Такой шланг (трубу) необходимо заменять до истечения срока его годности (указывается на шланге). Вне зависимости от типа выбранного соединения убедитесь, что оно герметично (это можно сделать при помощи мыльного раствора).

Во Франции требуется использовать шланг или трубу с маркировкой «NFGaz»



• ИЗМЕНЕНИЕ ИСТОЧНИКА ГАЗА

По умолчанию данный прибор настроен для подключения к системе с природным газом. Инжекторы, необходимые для адаптации прибора к работе с бутаном/пропаном, Вы найдете в пакете с настоящим руководством.

При изменении источника газа соблюдайте следующую процедуру:

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

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

• **Замена инжекторов:** выполните следующие шаги:

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



Совет

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

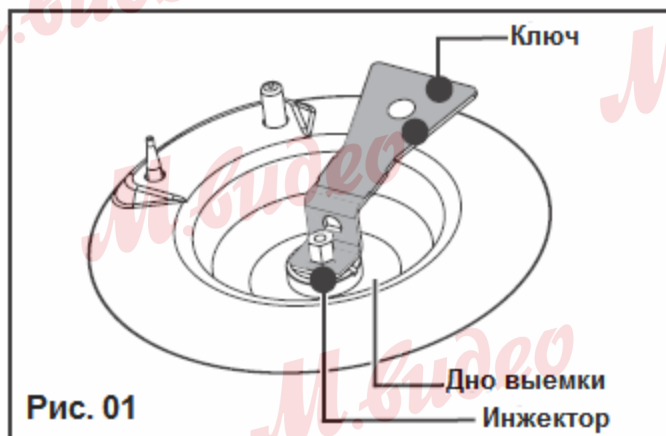


Рис. 01

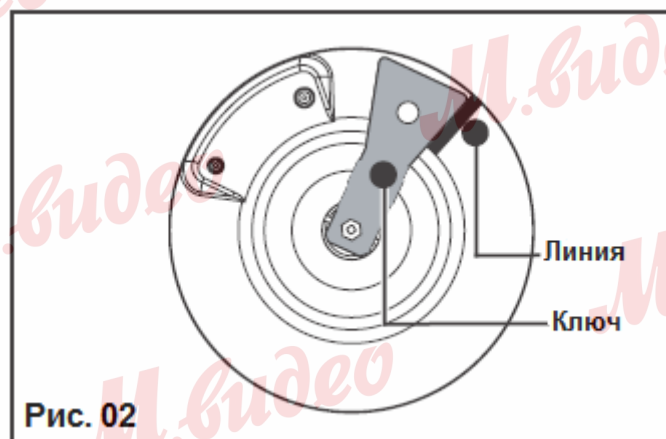


Рис. 02

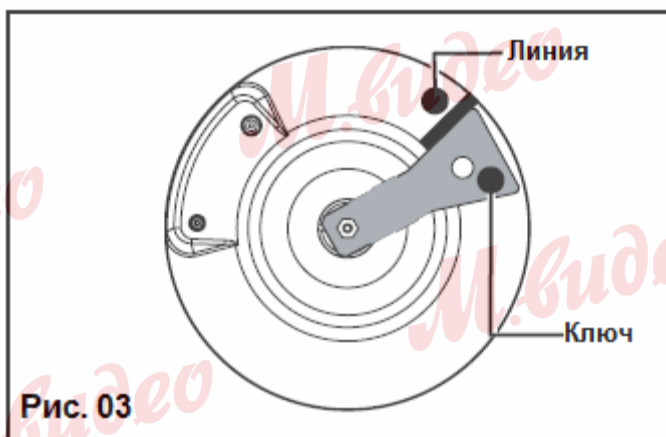


Рис. 03



Внимание

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

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.

1 / УСТАНОВКА ПРИБОРА

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

- Настройте по очереди все сопла.

- Снимите поворотные ручки и уплотнительные кольца— потяните их вверх.

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

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

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

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

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

- Установите на место поворотную ручку.

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

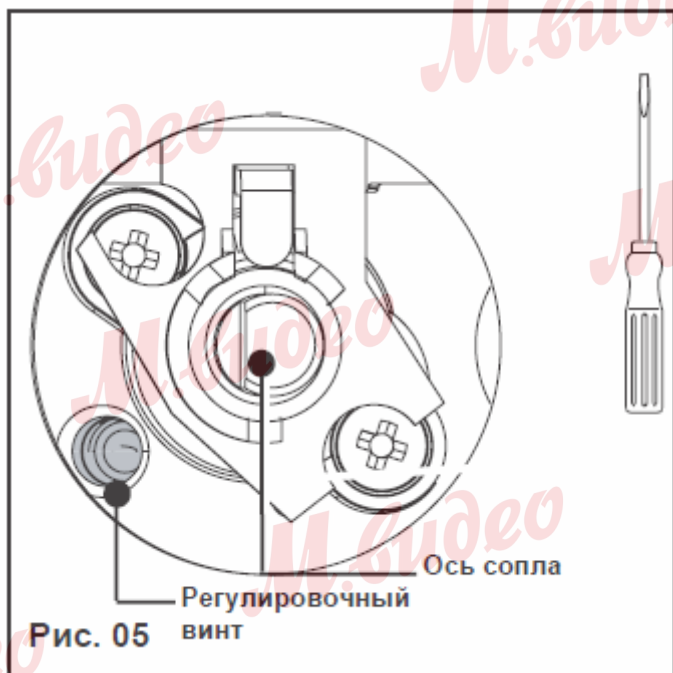
- Вновь снимите ручки и поверните регулировочный винт **по часовой стрелке** до минимальной мощности, после которой пламя гаснет.

- Установите на место уплотнительное кольцо и поворотную ручку.

- Покрутите ручку от максимальной до минимальной мощности несколько раз: **пламя не должно гаснуть**. Если это все же происходит, ослабьте регулировочный винт таким

образом, чтобы во время движений поворотной ручкой пламя не гасло.

- Установите на место головки и крышки конфорки и решетки.



1 / УСТАНОВКА ПРИБОРА

• Характеристики газа

	FR-PT	FR-PT	FR-PT	FR
Прибор предназначен для установки: FRкат.: II2E+3+ PTкат.: II2H3+ Производительность в час: при 15°C до 1013 мбар	Бутан G30 28-30 мбар	Пропан G31 37 мбар	Природный газ G20 20 мбар	Природный газ G25 25 мбар
Быстрая конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	88A 3,10 0,830 225	88A 3,10 0,830 221	137 3,10 0,870 295	137 3,10 0,870 343
Полубыстрая конфорка Маркировка на инжекторе Номинальный приток тепла (кВт) Пониженный приток тепла (кВт) Производительность в час (г/ч) Производительность в час (л/ч)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 0,620 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166
60 см варочная панель с 2 газовыми конфорками + 2 индукционные варочные зоны 2800 Вт Общий приток тепла (кВт) Максимальная производительность (г/ч) (л/ч)	4,60 334	4,60 328	4,60 438	4,60 509

FR – Франция

PT – Португалия

Рабочее напряжение	22-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	
- модель с 2 индукционными зонами	3400 Вт ⁽¹⁾
Размеры прибора:	
- Ширина	580 мм
- Глубина	510 мм
Вес:	11,4 кг
Размеры шкафа:	
- Ширина	549 мм
- Высота	59 мм
- Глубина	470 мм

(1) Показатель мощности нагрева приведен в качестве примера. Он зависит от типа и формы посуды.

Подлежит изменениям.

1 / УСТАНОВКА ПРИБОРА

• Маркировка на инжекторах

Далее показано расположение инжекторов в приборе в зависимости от типа используемого газа.

Номер нанесен на каждый инжектор.

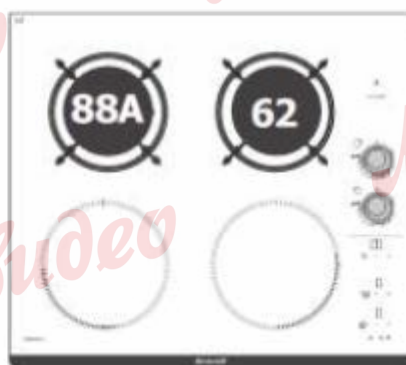


МАРКИРОВКА НА ИНЖЕКТОРАХ

Природный
газ

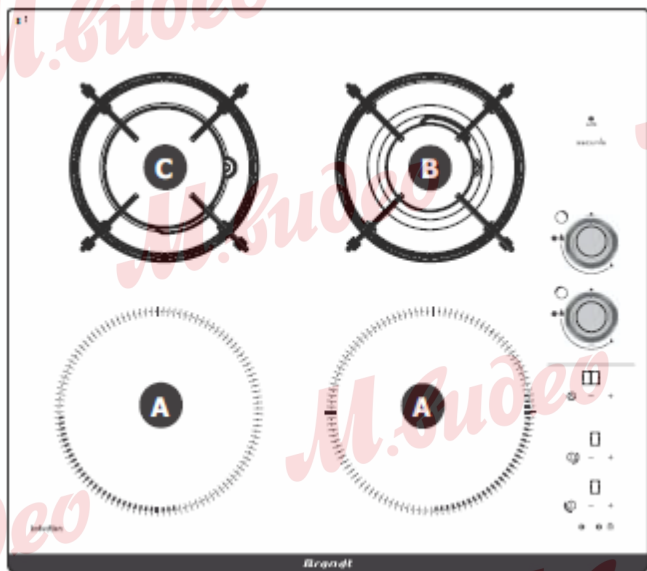


Бутан / Пропан



• ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Модель с 2 газовыми конфорками и 2 индукционными варочными зонами BRI6413BM* - BRI6414BM



(A) Индукционная варочная зона диаметром 180 мм мощностью 2800 Вт

(B) Полубыстрая газовая конфорка мощностью 1,50 кВт (*)

(C) Быстрая газовая конфорка мощностью 3,10 кВт (*)

(*) Мощность при использовании природного газа G20

• ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

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

Метка ● указывает, что сопло закрыто.

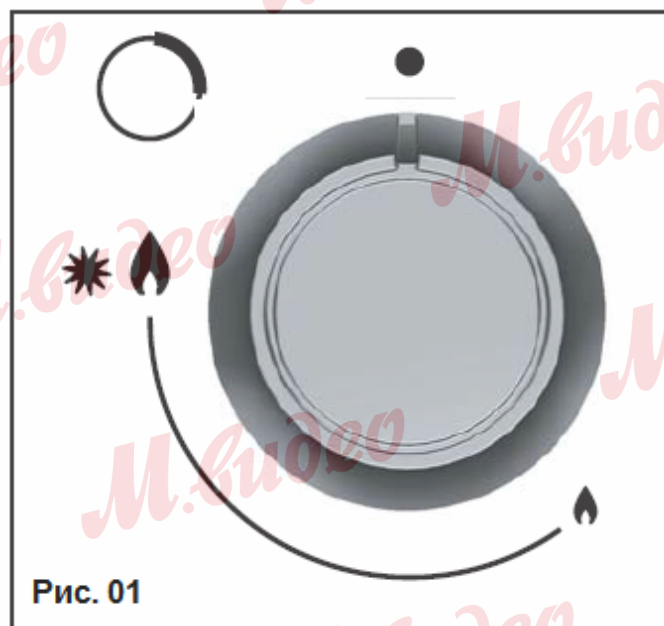
- Выберите необходимую конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, правая задняя конфорка ○).

Ручки управления варочной панели оснащены встроенной системой поджига.

- Чтобы зажечь конфорку, надавите на ручку поверните ее против часовой стрелки до отметки максимальной мощности * 🔥.

- Продолжайте удерживать ручку в нажатом положении, пока свеча розжига не начнет выпускать искры, от которых загорится газ.

Для настройки более умеренного пламени поверните ручку и установите ее в одно из положений между символами * 🔥 и 🔥.



Совет

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

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

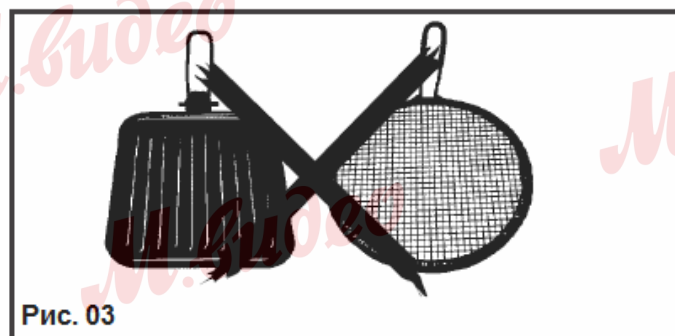
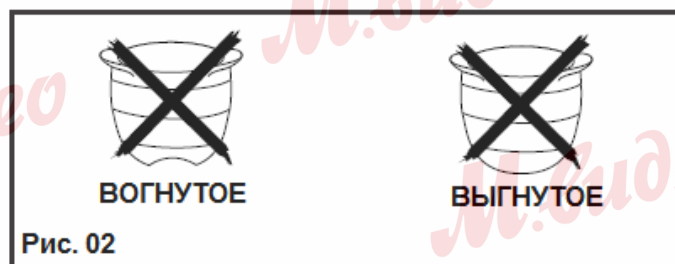
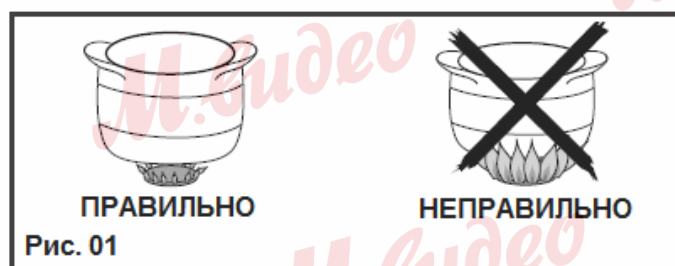
2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

• ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

• Какую конфорку использовать для Вашей посуды?

Большая конфорка, быстрая	Малая конфорка, полубыстрая
от 18 до 28 см	от 12 до 20 см
Жарение, Кипячение	Соусы, Разогрев

- Настройте кольцо пламени таким образом, чтобы оно не выходило за границы посуды (Рис. 01).
- Не используйте посуду с вогнутым или выгнутым дном (Рис. 02).
- Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.
- Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки.
- Не используйте посуду, которая выходит за пределы варочной панели.
- Не используйте сковороды с термостатами, сковороды-тостеры, сковороды-гриль или соейники с ножками, которые могут прикасаться к стеклянной поверхности прибора (Рис. 03).



Совет

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

Пример: 60 см варочная панель с 2 газовыми конфорками.

Общая мощность: $1,5 + 3,1 = 4,6$ кВт

$4,6$ кВт $\times 2 =$ минимум $9,2$ м³/час притока воздуха.

• ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Если Вы хотите использовать сенсорную кнопку...

Поместите палец точно на выбранную сенсорную кнопку и не убирайте его, пока на дисплее не появится новая настройка.

• Как включить варочную зону и отрегулировать ее мощность?

Мощность нагрева данной варочной панели составляет от 50 Вт до 2800 Вт или 2800 Вт. Настройка минимальной мощности – 1, а максимальной – Р.

- Нажмите на переднюю правую  или переднюю левую  кнопку питания.

- Нажмите на кнопку «-», чтобы сразу активировать максимальную настройку мощности «Р».

- Нажмите «+» или «-», чтобы установить необходимый уровень мощности.

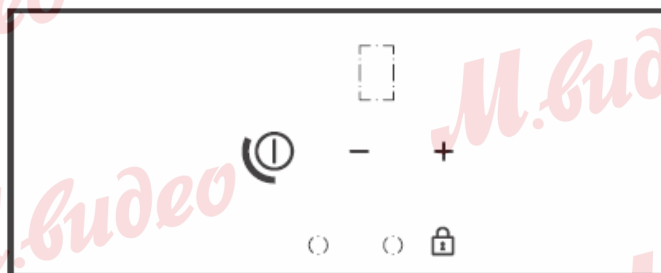
Последняя команда всегда имеет приоритет.



Совет

Если Вы хотите быстрее выполнить настройку, дольше держите палец на выбранной кнопке.

• ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ: УСТАНОВКА БЛОКИРОВКИ



Элементы управления можно заблокировать:

- когда прибор выключен (для чистки),
- или во время его работы (варочная панель продолжает начатый процесс, настройки на дисплее остаются активными).

Для обеспечения Вашей безопасности, сенсорная кнопка отключения всегда будет преобладать над функцией блокировки и отключать подачу питания на прибор.

- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3-4 секунд.

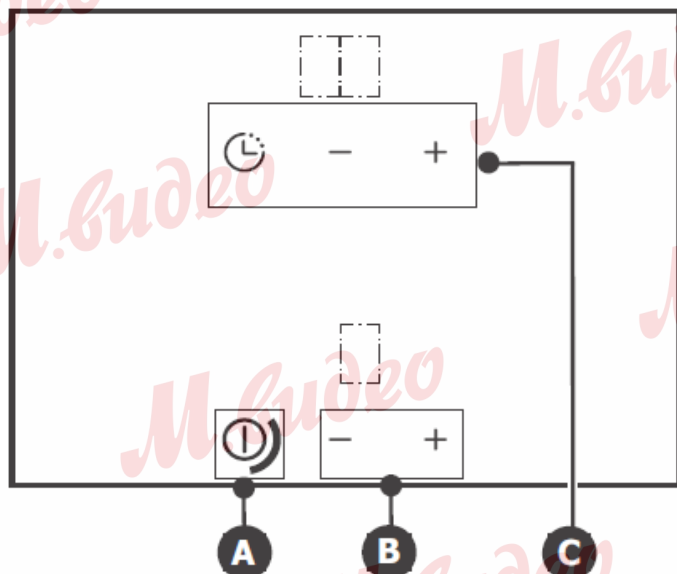
Через несколько секунд появится и погаснет индикатор  (подсвеченная кнопка). Если при заблокированной варочной панели нажать на какую-либо сенсорную кнопку, индикатор блокировки загорится вновь.

СНЯТИЕ БЛОКИРОВКИ

- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3-4 секунд.

Индикатор  (подсвеченная кнопка) исчезнет.

• ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ



- (A) Кнопки включения/выключения
- (B) Кнопки настройки мощности
- (C) Кнопки настройки таймера

• ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на сенсорную кнопку ① зоны, которую Вы хотите включить.

Мигающий символ «0» и звуковой сигнал свидетельствуют о том, что зона активирована. Теперь Вы можете установить необходимый уровень мощности.

Если Вы не выберете уровень мощности, варочная зона автоматически отключится.

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на сенсорную кнопку **включения-выключения** ① работающей зоны или нажимайте на кнопку настройки мощности «-», пока прибор не отключится (прозвучит длительный звуковой сигнал).

• НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Для установки уровня мощности от 1 до «Р» (максимальная мощность = booster) нажмите на сенсорную кнопку «-» или «+».

Когда прибор включен, Вы можете сразу перейти к максимальному уровню мощности, нажав сенсорную кнопку «-».

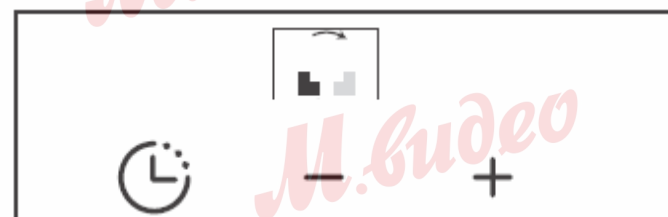


Совет

При использовании одной варочной зоны на максимальной мощности мощность других варочных зон автоматически ограничивается.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Таймер доступен для всех варочных зон.



Для выбора варочной зоны, для которой Вы хотите включить таймер, несколько раз нажмите на сенсорную кнопку ①.

Таймер можно установить только для уже работающей варочной зоны.

• Для активации таймера:

- Включите варочную зону и установите ее уровень мощности.
- Активируйте для данной варочной зоны функцию таймера.
- При помощи кнопок «+» и «-» установите время. В подтверждение Ваших действий рядом с показателем уровня мощности загорится точка.

Обратный отсчет времени начнется только в том случае, если на варочной зоне установлена посуда.

По завершении процесса приготовления варочная зона отключится, таймер покажет значение «0», и Вы услышите **краткий звуковой сигнал**.

- Для отключения звукового сигнала нажмите на кнопку «+» или «-».

• Для изменения показателя таймера:

- Нажимайте на кнопку таймера «+» или «-».

• Для отключения таймера:

- Нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте одновременно кнопки «+» и «-» таймера или кнопку «-», пока не высветится значение «0».

• Для смены варочной зоны, на которой используется таймер:

- Остановите действующий таймер.

- Несколько раз подряд нажмите на кнопку

 и выберите новую варочную зону.

• ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

• Какая посуда подходит лучше всего?

Без сомнения, у Вас уже есть кастрюли и сковороды, которые подходят для использования на индукционной варочной зоне.

- **Эмалированные стальные кастрюли и сковороды с или без антипригарного покрытия:** кастрюли кассероль, фритюрницы, сотейники или сковороды-гриль.

- **Чугунные сковороды и кастрюли:** старайтесь не двигать сковородой по поверхности прибора, чтобы не поцарапать стеклокерамическое покрытие, или выбирайте посуду с покрытием эмалью основанием.

- **Кастрюли из нержавеющей стали, которые можно безопасно использовать с технологией индукции:** большая часть кастрюль и сковород из нержавеющей стали подходит для использования на индукционных варочных зонах (сотейники, кастрюли кассероль, сковороды, фритюрницы).

- **Алюминиевые кастрюли со специальным дном:** выбирайте посуду с плоским, толстым дном, которое обеспечивает более равномерное приготовление (тепло распространяется лучше).

- Посуда с логотипом «КЛАСС ИНДУКЦИИ»  Induction

Выбирайте посуду с таким логотипом и Вы будете точно уверены, что она идеально подойдет для Вашей индукционной варочной панели (при нормальных условиях использования).

В данном руководстве приводится список кухонной утвари, что Вам было проще сделать выбор.

- Индикатор остаточного тепла

После интенсивного использования варочная зона может в течение нескольких минут оставаться горячей.

На дисплее будет гореть символ **H**. Не прикасайтесь к обозначенным зонам, пока данный символ не погаснет.

• Какую посуду нельзя использовать на индукционной варочной зоне?

Стеклянную, керамическую или глиняную, алюминиевую без особого дна, медную и из определенных видов немагнитной нержавеющей стали.

• Тест на пригодность посуды

Благодаря своей передовой технологии, варочная панель может распознавать большую часть кухонной посуды. Поместите кастрюлю на варочную зону и установите, например, уровень мощности 4. Если на дисплее не появляются лишние данные, то кастрюлю использовать можно; если же дисплей мигает, то данная кастрюля не подходит для использования на индукционной варочной панели. Зачастую подходят даже кастрюли без идеально плоского дна, так как в целом оно не потеряло своей формы.

2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

• Функция автоматического отключения

Автоматическое отключение является функцией безопасности. Она автоматически активируется, если пользователь забыл выключить прибор:

Уровень мощности	Варочная зона автоматически отключается через:
1	10 часов
2 – 3	5 часов
4 – 5	4 часа
6 – 7	3 часа
8 – 9	2 часа
P	1 час

На дисплее соответствующей варочной зоны появляется индикатор **A**, и приблизительно в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. Индикатор **A** будет продолжать отображаться на дисплее, пока Вы не нажмете одну из сенсорных кнопок управления для этой зоны. В подтверждение нажатия на кнопку прозвучит двойной звуковой сигнал.

• Меры предосторожности при использовании

- Если при приготовлении блюда Вы используете посуду с антипригарным покрытием (например, тефлоновым) и небольшого количество сливочного или растительного масла (или без него), предварительно разогрейте посуду на мощности **7** или **8**. Никогда не используйте для этой цели настройку **P** или **9**, т.к. это может повредить посуду.

- Не разогревайте закрытые консервные банки – они могут взорваться (применимо для любого вида приготовления).

- Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.



Внимание

Не помещайте на варочную панель предметы, не предназначенные для приготовления. Не используйте для приготовления алюминиевую фольгу и не кладите продукты, завернутые в такую фольгу, непосредственно на варочную зону. Алюминий может расплавиться и безвозвратно повредить прибор.

• Функция безопасности «Электроника»

Если температура в электронных схемах становится слишком высокой, данная функция автоматически снизит выходную мощность прибора.

• Функция безопасности «Пустая посуда»

Каждая варочная зона оснащена устройством безопасности, которое постоянно измеряет температуру зоны нагрева, благодаря чему риск перегрева, связанный с оставленной на варочной панели пустой посудой, сводится к минимуму.

2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Используйте соответствующие варочные зоны для кастрюль
(в зависимости от модели)

Различная кухонная посуда	Различные функции	Небольшая посуда
Данная зона приготовления диаметром 23 см: - автоматически адаптируется к диаметру дна посуды; - обеспечивает оптимальный уровень мощности; - обеспечивает отличное распределение тепла; - обеспечивает равномерную температуру приготовления, поэтому, вне зависимости от готовящегося блюда - большие блины, крупная рыба и пр. или большое количество небольших объектов – оно будет приготовлено равномерно.	Различные функции Ø 23 см Ø 12 26 см Ø 18 см Ø 12 22 см Ø 21 см Ø 18 ... 24 см	Небольшая посуда Ø 16 см Ø 10 18 см Деликатное приготовление (соусы, кремы и т.д.). Приготовление небольшого количества или индивидуальных порций.



Внимание

Если варочная панель устанавливается на духовой шкаф (см. раздел «Установка прибора»), то тепловой предохранитель варочной панели не позволит одновременно использовать варочную панель и функцию пиролизической очистки духового шкафа.

При использовании индукционной варочной зоны не оставляйте на стеклянной поверхности предметы с магнитной полосой (кредитные карты, кассеты и т.д.).

• ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

ОБСЛУЖИВАНИЕ...	ЧТО ДЕЛАТЬ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
Свечей розжига и инжекторов	При загрязнении свечи розжига ее необходимо почистить небольшой жесткой (не металлической) щеткой. Газовые инжекторы расположены в центре каждой выемки конфорки. Будьте внимательны, чтобы не заблокировать их по время чистки, что может негативно сказаться на работе прибора. Если в инжектор что-то попало, удалите загрязнение при помощи булавки.	- Небольшую щетку с жесткой щетиной - Английскую булавку
Решеток и газовых конфорок	Для удаления устойчивых пятен используйте неабразивное чистящее средство, а затем промойте чистой водой. Аккуратно вытрите каждый элемент конфорки, после чего варочной панелью можно вновь пользоваться.	- Мягкое чистящее средство (кремообразное) - Кухонную губку
Индукционных варочных зон	- Очистите теплой водой и вытрите насухо. При необходимости, воспользуйтесь грубой стороной кухонной губки, а затем вытрите поверхность. - Для удаления устойчивых пятен используйте специальные продукты для стеклокерамических поверхностей.	- Кухонную губку - Специальные средства для стеклокерамических поверхностей (например, «Cera-Clean»)
Стеклойной поверхности	- Очистите теплой водой и вытрите. Для удаления устойчивых пятен используйте специальные продукты для стеклокерамических поверхностей.	- Кухонную губку - Специальные средства для стеклокерамических поверхностей (например, «Cera-Clean»)



Внимание

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



Совет

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

4 / СООБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ, НЕИСПРАВНОСТИ

• ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА

ВЫ ВИДИТЕ, ЧТО:	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Розжиг конфорок: При нажатии на ручки не появляются искры	• Проверьте, подключена ли варочная панель к электросети. • Проверьте, не загрязнены ли свечи розжига. • Проверьте, не загрязнены ли конфорки, правильно ли они собраны. • Если варочная панель прикреплена к столешнице, убедитесь, что монтажные кронштейны не деформированы. • Проверьте, на месте ли стоят уплотнительные кольца под поворотными ручками.
При нажатии одну ручку искры появляются сразу на всех конфорках	• Это нормальное явление. Система розжига – централизованная, поэтому искры появляются на всех конфорках одновременно.
Искры появляются, но конфорка не загорается.	• Проверьте, не пережат ли шланг, идущий от патрубка на приборе. • Проверьте, что длина шланга от патрубка приборе не превышает 2 м. • Проверьте, открыта ли подача газа. • Если вы используете резервуары или баллоны с газом, убедитесь, что они не опустели. • При первом использовании прибора или после замены газового баллона, подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд, чтобы газ дошел до конфорок. • Проверьте, не заблокирован ли инжектор, в противном случае прочистите его при помощи булавки. • Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.
При розжиге пламя появляется, но исчезает, когда ручку отпускают.	• По упору надавите на поворотную ручку и удерживайте ее в этом положении несколько секунд после появления пламени. • Проверьте, правильно ли установлены компоненты конфорок. • Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками стоят на месте. • Не допускайте в помещении сильных сквозняков. • Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.
При минимальной мощности пламя гаснет или остается слишком большим.	• Не допускайте в помещении сильных сквозняков. • Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»). Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газовой сети (природный газ). • Проверьте, правильно ли настроены ретардеры (см. раздел «Изменение типа газа»).
Пламя горит неравномерно	• Проверьте, не загрязнены ли конфорки, инжекторы под ними, компоненты конфорок и т.д. • Проверьте, достаточно ли газа в баллоне.
При первых случаях использования от прибора идет неприятный запах	• Дайте каждой конфорке поработать 30 в течение минут с кастрюлей, заполненной водой.
Варочная панель издает негромкие щелкающие звуки	• Это нормальное явление. Причиной звуков является распределение энергии между двумя зонами индукции.
При приготовлении на индукционной варочной зоне посуда издает шумы	• При приготовлении на высокой мощности такое явление совершенно нормально. Опасности для прибора нет.
Серия замыканий или ошибка F7	• Перегрев электронных цепей. Проблема с охлаждающим вентилятором. Проверьте, правильность встраивания прибора. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

5 / РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

•РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГАЗОВЫХ КОНФОРКАХ

	БЛЮДО	ВРЕМЯ	БЫСТРАЯ	ПОЛУБЫСТРАЯ
СУПЫ	Бульоны Густые супы	8-10 мин	х	
РЫБА	Рыбный бульон Зажаренная на гриле	8-10 мин 8-10 мин	х х	
СОУСЫ	Голландский, Беарнский Бешамель, Аврора	10 мин		х х
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат Приготовленный горох Помидоры «Провансаль» Подрумяненный картофель Паста	25-30 мин 15-20 мин	х х х х х	
МЯСО	Стейк Тушеное мясо под соусом (бланкет), Оссобуко Жаренные птичьи грудки Турнедо	90 мин 10-12 мин 10 мин	х х х х	
ЖАРЕНИЕ	Картофель фри Пончики		х х	
ДЕСЕРТ	Рисовый пудинг Фруктовый компот Блины Шоколад Заварной крем Кофе (маленький кофейник)	25 мин 3-4 мин 3-4 мин 10 мин		х х х

5 / РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

•РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ЗОНАХ

		ЖАРЕНИЕ Доведение до кипения			ВАРКА/ ОБЖАРИВАНИЕ Повторное кипячение Кипячение легкого бульона		ВАРКА/ МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ			ПОДДЕР- ЖАНИЕ В ТЕП- ЛОМ ВИДЕ	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	Бульон					●					
	Густой суп							●			
РЫБА	Рыбный бульон					●					
	Мороженная рыба						●				
СОУСЫ	Густой, на основе муки с маслом и яйцами (Беарнский, Голландский)							●			
	Готовые соусы								●		
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат						●				
	Сушеные овощи						●				
	Вареный картофель						●				
	Жареный картофель						●				
	Размораживание овощей						●				
МЯСО	Тонкие кусочки мяса			●							
	Стейк на сковороде				●						
	Мясо-гриль (чугунный гриль)				●						
ЖАРЕННЫЕ БЛЮДА	Заморож.картофель фри	●									
	Свежий картофель фри	●									
ДРУГОЕ		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	Скороварка						●				
	Компот						●				
	Блины					●					
	Заварной крем						●				
	Горячий шоколад										●
	Джем						●				
	Молоко						●				
	Яичница						●				
	Паста					●					
	Детское пюре (на водяной бане)								●		
	Рагу					●					
	Рис по-креольски					●					
	Рисовый пудинг								●		

Розжиг с системой безопасности	- Для запуска системы безопасности подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд после появления пламени. - Если электричество отключено, Вы можете зажечь конфорку при помощи спичек: поднесите спичку к конфорке и одновременно нажмите на поворотную ручку этой конфорки.
Использование посуды	- На газовых и электрической конфорках необходимо всегда использовать устойчивую, жаропрочную посуду с плоским дном. - Используйте посуду подходящего размера: диаметр дна посуды должен быть равен или быть больше диаметра электрической конфорки.
Общее обслуживание	- Регулярно очищайте конфорки: это необходимо для их правильной работы и для обеспечения стабильного и ровного пламени. - Проверяйте, не загрязнились ли свечи розжига. Тщательно вытрите крышки и головки конфорок, прежде чем ставить их на место. - По завершению чистки прибора положите на стеклянную поверхность лист впитывающей бумаги, чтобы убрать следы влаги.
Советы	- Как только вода начнет кипеть, уменьшите интенсивность пламени, чтобы вода не переливалась за край посуды. - Для экономии энергии накрывайте кастрюлю крышкой. - Выключайте электрическую варочную зону за несколько минут до окончания приготовления.

**Совет**

Внимательно прочтите все руководство пользователя, чтобы получить более подробную информацию.

• ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

• Если Вы хотите больше узнать обо всех продуктах нашего бренда, Вы можете:

>посетить наш веб-сайт: www.brandt.fr

>написать нам на почтовый адрес:

Сервисный центр BRANDT

5я авеню де Бетюн

CS69526 муниципалитет Сент-Уан-л'Омон

95060 Сержи-Понтуаз СЕДЕКС

> позвонить нам с понедельника по пятницу, с 8:30 до 18:00 по телефону:

0 892 02 88 01

Услуги предоставляются компанией BrandtФранция, S.A.S, с уставным капиталом 100 000 000 евро.

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, авторизованным производителем.

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

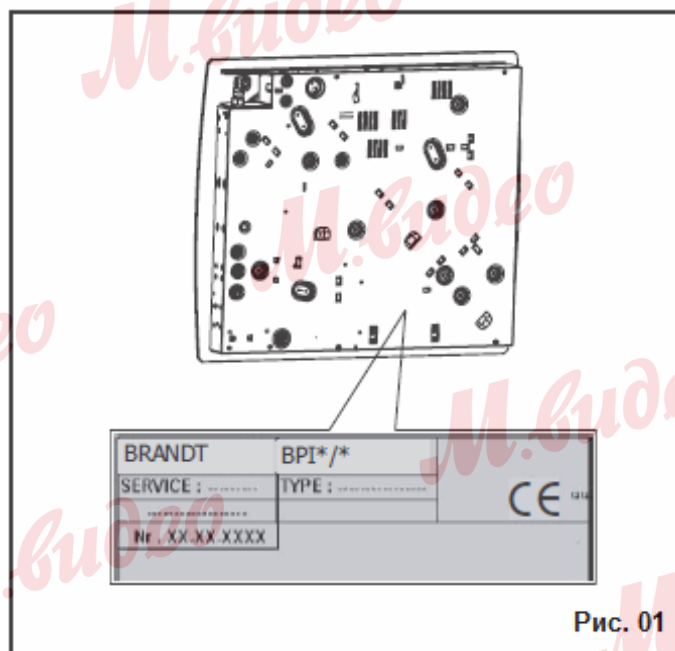


Рис. 01

Вы можете связаться с нами с понедельника по пятницу с 8:00 до 20:00 по телефону:

09 69 39 25 25

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При проведении технического обслуживания прибора требуйте использовать только оригинальные, сертифицированные запчасти.

