

Brandt



Інструкція з
експлуатації

Варильна поверхня



ВРG6413*

ВРG6414*

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 пристрасть 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.

**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.

- Прилад має бути встановлений таким чином, щоб його можна було 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 SE.

- Цей прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем.

- Не використовуйте для чищення приладу пароочищувачі.

- 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. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду дорослих. Не підпускайте дітей молодше 8 років до приладу і не залишайте їх наодинці з приладом без нагляду.

- 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).

- Ми не рекомендуємо використовувати механізм захисту варильної поверхні.

- Даний прилад може бути встановлений тільки у робочу поверхню.

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

- **ОБЕРЕЖНО:** Небезпека пожежі: не кладіть на поверхню жодні предмети.

- Параметри встановлення приладу вказані на табличці.

- Щоб легко знайти довідкову інформацію щодо вашого приладу, рекомендуємо вам зазначити її на сторінці «Сервісне обслуговування» (на цій сторінці також пояснюється, де знайти цю інформацію на вашому приладі).

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

- **ОБЕРЕЖНО:** Прилад під час роботи нагрівається. Будьте обережні і не торкайтеся елементів, які нагріваються.

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

ОБЕРЕЖНО: процес приготування повинен бути під постійним контролем. Короткий процес приготування повинен бути під постійним наглядом.

Ніколи не залишайте нагріватися жир або олію без нагляду. Існує небезпека пожежі.

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

- Даний 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.

- **ОБЕРЕЖНО:** Небезпека пожежі: не використовуйте варильну поверхню для зберігання будь-яких предметів.

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

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.

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

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

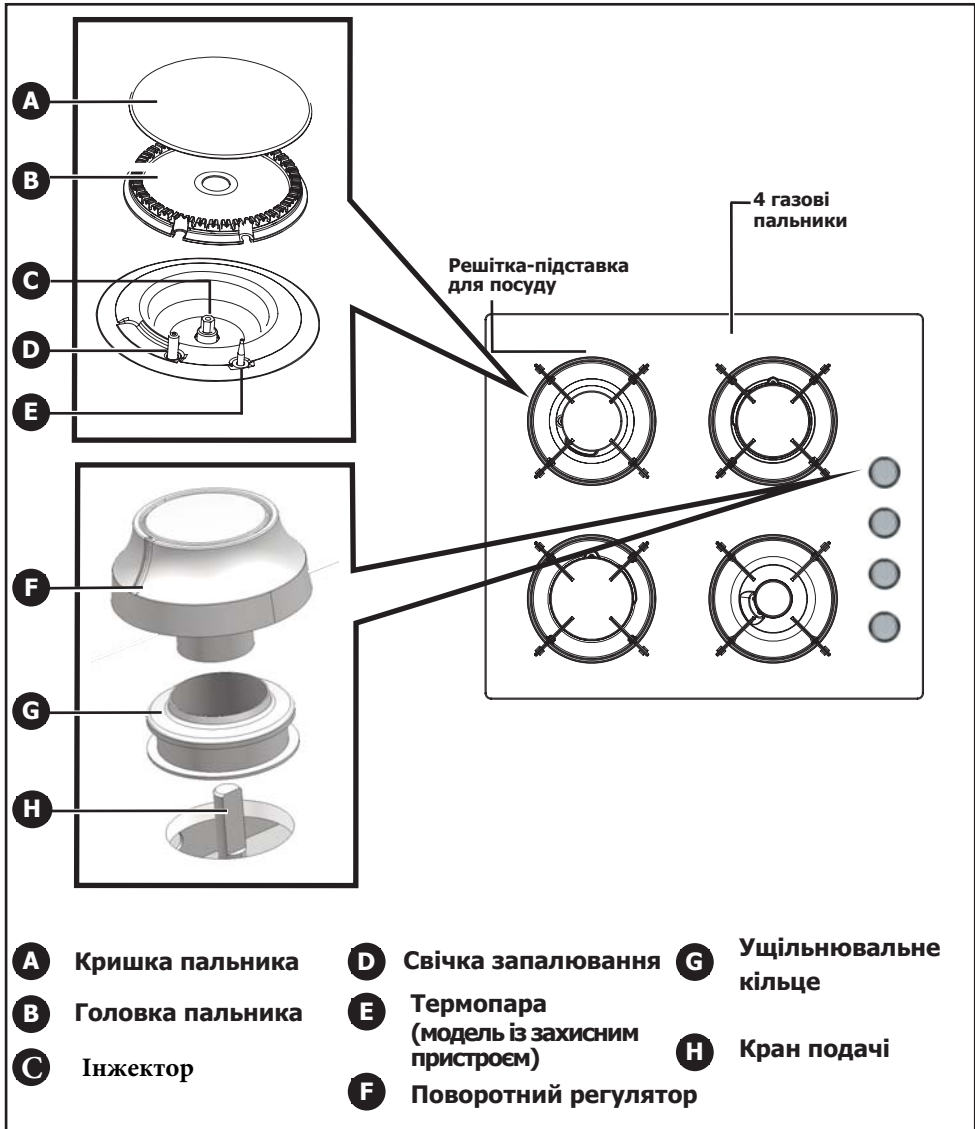
Упаковка даного приладу також підлягає повторній переробці. Викидаючи її в муніципальні контейнери, призначені для цієї мети, Ви зможете взяти участь в утилізації і таким чином зробити свій внесок у захист навколишнього середовища.



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

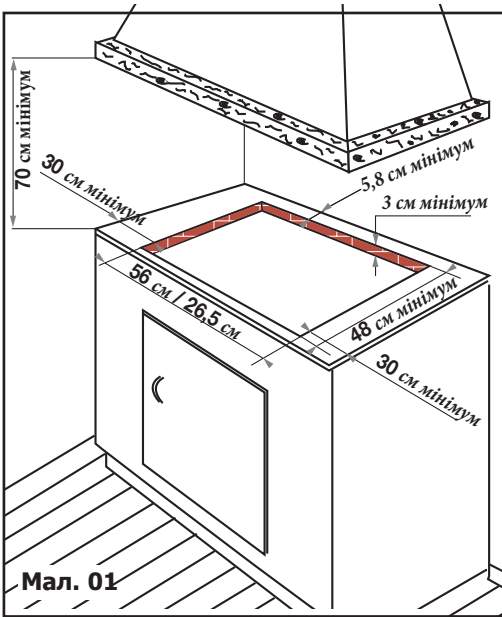
Ваш прилад також містить велику кількість матеріалів, які підлягають повторній переробці. Символ перекресленого кошика означає, що прилад необхідно здати на утилізацію в спеціальний пункт прийому. Зверніться до місцевої влади або до свого дилера, щоб дізнатися адресу найближчого пункту прийому. Таким 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.

UA 1/ ВСТАНОВЛЕННЯ 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 |

• 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").

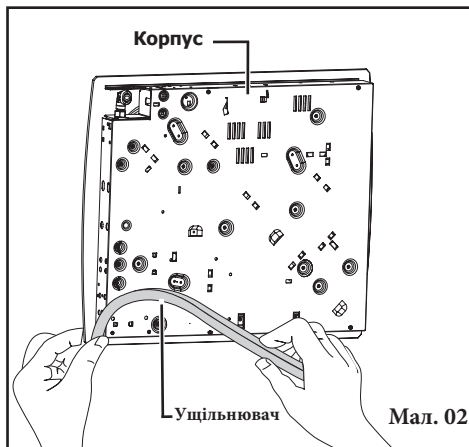
• ВСТАНОВЛЕННЯ УРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЕЮ

Для того щоб варильна поверхня та стільниця були з'єднані герметично, перед встановленням варильної поверхні вставте в передню кишеню ущільнювач. Див. Малюнок 01.

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

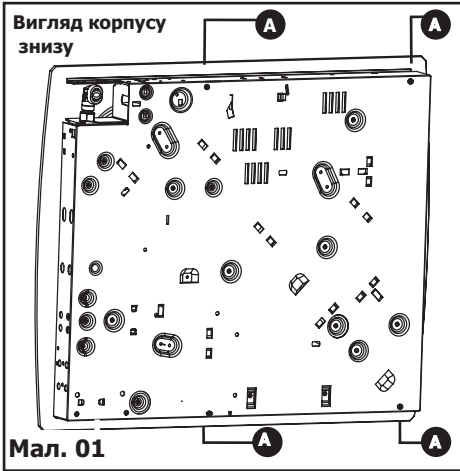
— Переверніть варильну поверхню та обережно вставте її в отвір у стільниці, щоб не пошкодити поворотні регулятори та свічки запалювання.

- Щоб забезпечити герметичність між корпусом приладу та робочою поверхнею, приклейте ущільнювач з піноматеріалу **уздовж зовнішнього контура корпусу приладу** (Мал. 02).

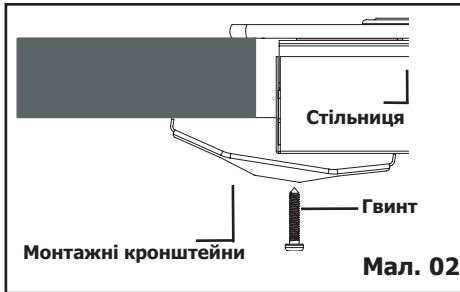


ПОРАДИ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

ВРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЕЮ



A Монтажні кронштейни



- Обережно опустіть варильну поверхню в отвір у стільниці, злегка потягнувши на себе.

- 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").

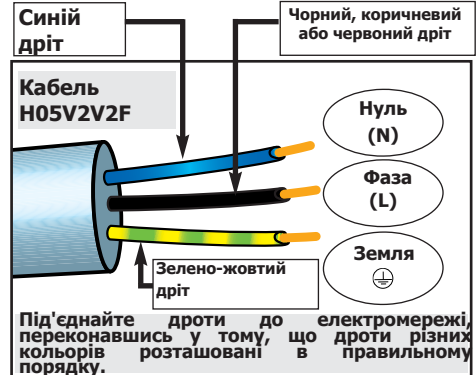
- Ви можете зафіксувати поверхню за допомогою чотирьох монтажних кронштейнів та гвинтів (Мал. 02), закріпивши кронштейни по чотирьох кутах корпусу. **Використовуйте для цього спеціальні отвори згідно Мал.01.**

— Затягніть монтажний кронштейн гвинтом, поки кронштейн не почне деформуватися. Не використовуйте викрутку.

• ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ

Прилад має бути під'єднаний до електромережі з використанням стандартного силового трижильного кабелю з перетином 1 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. Після встановлення приладу до розетки повинен залишитися вільний доступ.

| ПОПЕРЕЧНИЙ ПЕРЕТИН КАБЕЛЮ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ | |
|--|--|
| | 220-240 В _~ - 50 Гц |
| Кабель H05V2V2F - T90 Ref. SAV : 77x9060 | 3 жили, включаючи 1 жилу заземлення |
| Поперечний перетин жили в мм ² | 1 |
| Запобіжник | 10 А |



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

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 - 4 газові пальники (модель з високошвидкісним пальником). Загальна потужність: 3,1 + 0,85 + 1,5 + 2,25 = 7,70 кВт;

7,70 кВт x 2 = 15,4 м³/год мінімальний потік повітря.

• 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

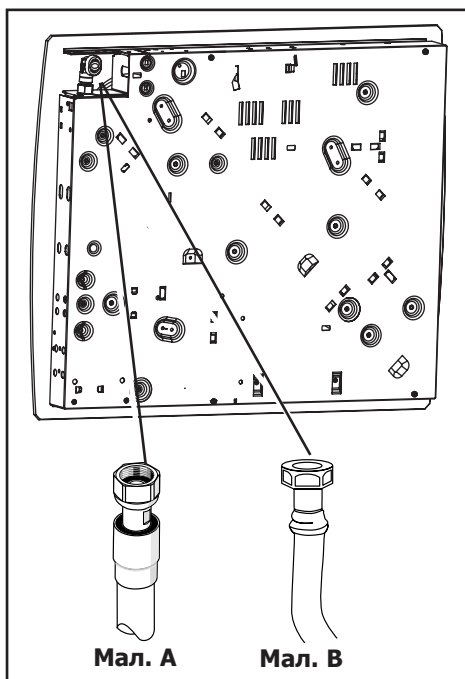
трубопровід подачі природного газу

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. Термін служби шлангу є необмеженим (Мал.А).

— Підключення за допомогою гнучкого гумового шланга з механічними насадками, що загвинчуються. 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. Термін служби шлангу є необмеженим (Мал.01).

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

У даному типі встановлення використовується м'який шланг з затискними хомутами, 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).



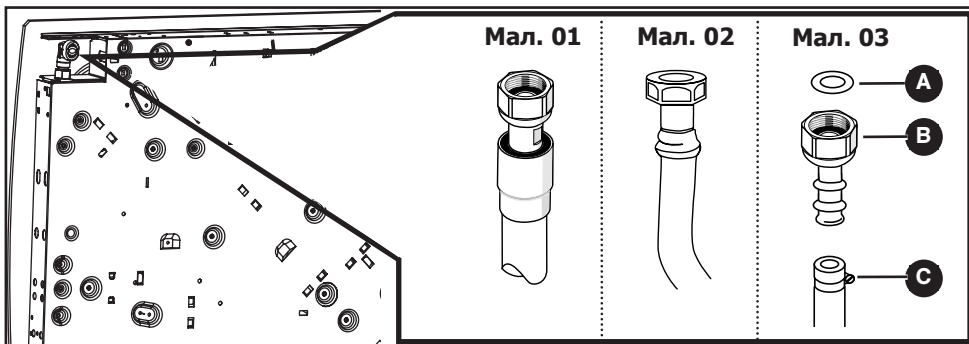
Порада

Наконечник і ущільнювач можна придбати у сервісній службі.



Увага!

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



A

Ущільнюоче 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.

• ПЕРЕМИКАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ



Увага!

Ваш прилад постачається з попереднім 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!

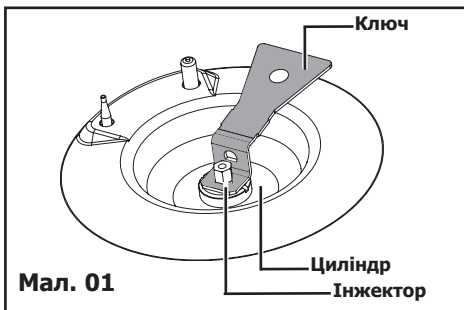
Не перевищуйте цю межу. Ви можете пошкодити прилад.

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

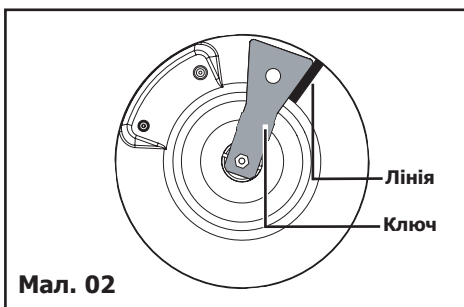


Порада

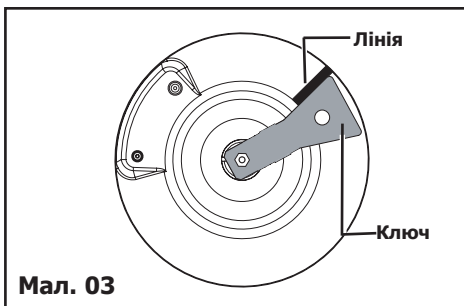
При кожному перемиканні на інший тип газу зробіть позначку в потрібній графі на ярличку, вкладеному в конверт з інструкцією. Див. розділ "Підключення газу".



Мал. 01



Мал. 02



Мал. 03

• **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.

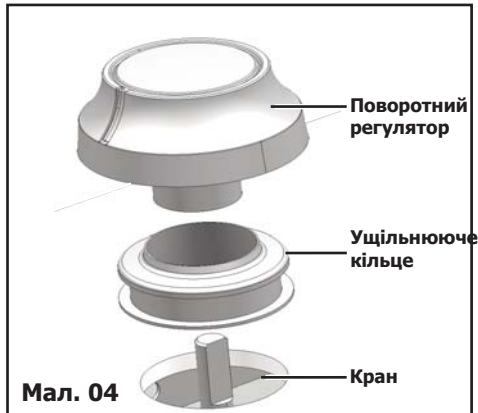
- Запаліть газ у пальнику на максимум і перейдіть у позицію малого газу.

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

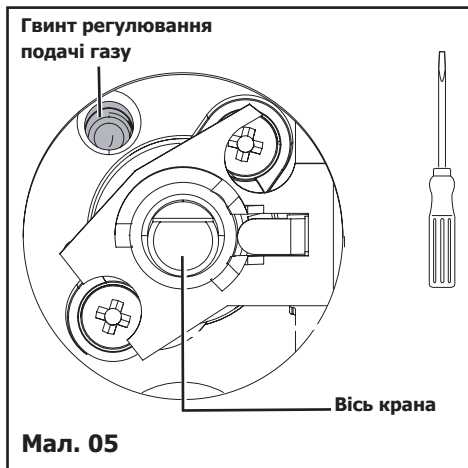
- Встановіть на місце ущільнююче кільце і поворотний регулятор.

- 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.



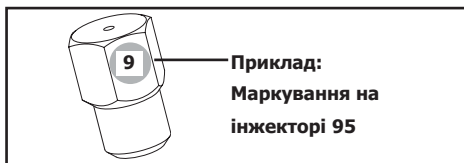
Мал. 04



Мал. 05

• МАРКУВАННЯ НА ІНЖЕКТОРАХ

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



МОДЕЛІ*

**Варильна поверхня 60 см
3 газових пальники + 1 електрична конфорка**

| Природний газ | | Газ бутан/пропан | |
|---------------|----|------------------|----|
| ● | 1R | ● | 7R |
| 137 | 63 | 88A | 45 |

**Варильна поверхня 60 см
4 газових пальники**

| Природний газ | | Газ бутан/пропан | |
|---------------|----|------------------|----|
| 94 | 1R | 62 | 7R |
| 137 | 63 | 88A | 45 |

**Варильна поверхня 30 см
2 газових пальники**

| Природний газ | | Газ бутан/пропан | |
|---------------|--|------------------|--|
| 137 | | 88A | |
| 94 | | 62 | |

* Див. розділ «Опис варильної поверхні»

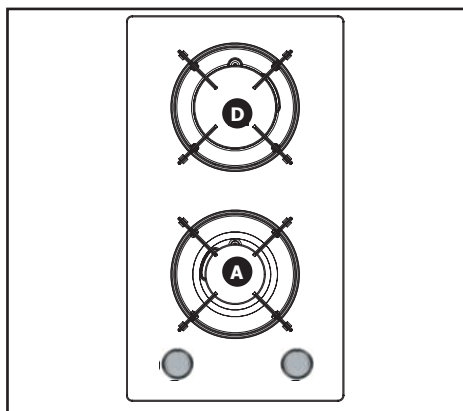
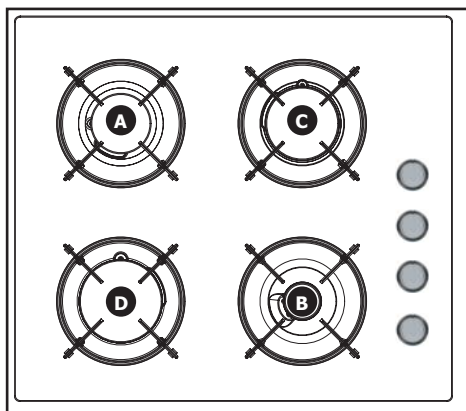
• Характеристики газу

| Франція-Великобританія- Португалія | Франція-Великобританія- Португалія- Данія | | Франція | | Данія | |
|---|---|------------|-------------------------|-------------------------|------------|------------|
| | Бутан | Пропан | Природний газ G20 | Природний газ G25 | Бутан | Пропан |
| Модель для встановлення в: Франція.....cat : I12E+3+ Великобританія - Португалія...cat : I12H3+ Данія.....cat : I12H3B/P | G30 | G31 | G20 | G25 | G30 | G31 |
| Витрата на годину при 15°C при 1013 мбар | 28-30 мбар | 37 мбар | 20 мбар | 25 мбар | 30 мбар | 30 мбар |
| Пальник з великою витратою газу | | | | | | |
| Маркування на інжекторі | 7R | 7R | 1R | 1R | 7R | 7R |
| Номінальна витрата тепла (кВт) | 2,15 | 2,15 | 2,25 | 2,25 | 2,15 | 1,94 |
| Зменшена витрата тепла (кВт) | 0,830 | | 0,870 | 0,870 | 0,830 | |
| Витрата на годину (г/год) | 156 | 154 | | | 156 | 138 |
| Витрата на годину (л/год) | | | 214 | 249 | | |
| Пальник зі значною витратою газу | | | | | | |
| Маркування на інжекторі | 88A | 88A | 137 | 137 | 88A | 88A |
| Номінальна витрата тепла (кВт) | 3,10 | 3,10 | 3,10 | 3,10 | 3,10 | 2,79 |
| Зменшена витрата тепла (кВт) | 0,830 | | 0,870 | 0,870 | 0,830 | |
| Витрата на годину (г/год) | 225 | 221 | | | 225 | 199 |
| Витрата на годину (л/год) | | | 295 | 343 | | |
| Пальник з середньою витратою газу | | | | | | |
| Маркування на інжекторі | 62 | 62 | 94 | 94 | 62 | 62 |
| Номінальна витрата тепла (кВт) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,35 |
| Зменшена витрата тепла (кВт) | 0,620 | | 0,615 | 0,615 | 0,620 | |
| Витрата на годину (г/год) | 109 | 107 | | | 109 | 96 |
| Витрата на годину (л/год) | | | 143 | 166 | | |
| Допоміжний пальник | | | | | | |
| Маркування на інжекторі | 45 | 45 | 63 | 63 | 45 | 45 |
| Номінальна витрата тепла (кВт) | 0,70 | 0,70 | 0,85 | 0,85 | 0,70 | 0,63 |
| Зменшена витрата тепла (кВт) | 0,300 | | 0,350 | 0,350 | 0,300 | |
| Витрата на годину (г/год) | 51 | 50 | | | 51 | 45 |
| Витрата на годину (л/год) | | | 81 | 94 | | |
| Варильна поверхня з 4 газовими пальниками | | | | | | |
| Загальна витрата тепла (кВт) | 7,45 | 7,45 | 7,70 | 7,70 | 7,45 | 6,71 |
| Максимальна витрата (г/год) | 541 | 532 | | | 541 | 478 |
| | | | 733 | 852 | | |
| Варильна поверхня з 3 газовими пальниками + 1 електрична конфорка 1500 Вт + пальник з великою витратою газу | | | | | | |
| Загальна витрата тепла (кВт) | 5,95 | 5,95 | 6,20 | 6,20 | 5,95 | 5,36 |
| Максимальна витрата (г/год) | 432 | 425 | | | 432 | 382 |
| | | | 590 | 686 | | |
| Варильна поверхня з 2 газовими пальниками | | | | | | |
| Загальна витрата тепла (кВт) | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,14 |
| Максимальна витрата (г/год) | 334 | 328 | | | 334 | 295 |
| | | | 438 | 509 | | |

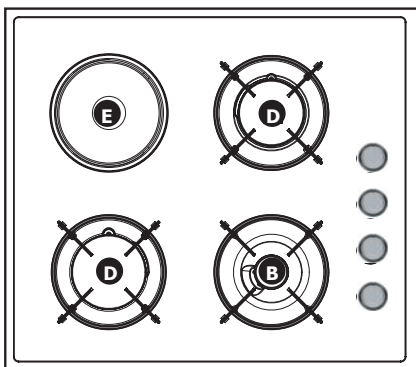
• ОПИС ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Модель з 4 газовими пальниками

Модель з 2 газовими пальниками



Модель з 3 газовими пальниками + 1 електрична конфорка




- A** Пальник з середньою витратою газу 1,50 кВт (*)
- B** Допоміжний пальник 0,85 кВт (*)
- C** Пальник з великою витратою газу 2,25 кВт (*)
- D** Пальник зі значною витратою газу 3,10 кВт (*)
- E** Електрична конфорка діаметром 145 - 1,5 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.

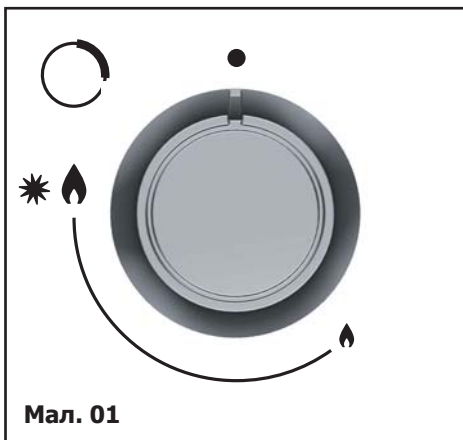
Положення "I" показує, що кран закритий.

- Оберіть необхідний пальник, орієнтуючись по символах, розташованих біля поворотного регулятора (наприклад: задня права конфорка ).


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. 


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

Регулювання інтенсивності та подачі газу відбувається між символами  і символом  .



Мал. 01

 **Увага!** Натисніть та утримуйте поворотний регулятор протягом декількох секунд після появи полум'я для запуску системи безпеки.

 **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 пальник використовувати для вашого посуду?**

| Діаметр посуду | Пальник | Використання |
|----------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 18 - 28 см | Пальник зі значною витратою газу | Фритюр - кипіння |
| 16 - 22 см | Пальник з великою витратою газу | |
| 12 - 20 см | Пальник з середньою витратою газу | Соуси – розігрів |
| 8 - 14 см | Допоміжний пальник | Тушіння на повільному вогні |
| | | |



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).



Вірно



Невірно

Мал. 01

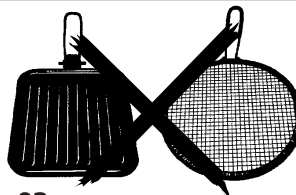


Увігнутий



Опуклий

Мал. 02



Мал. 03

• ПОСУД, ЯКИЙ ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ (в залежності від моделі)

Використовуйте посуд з плоским дном, який ідеально розміщується на поверхні пальника:

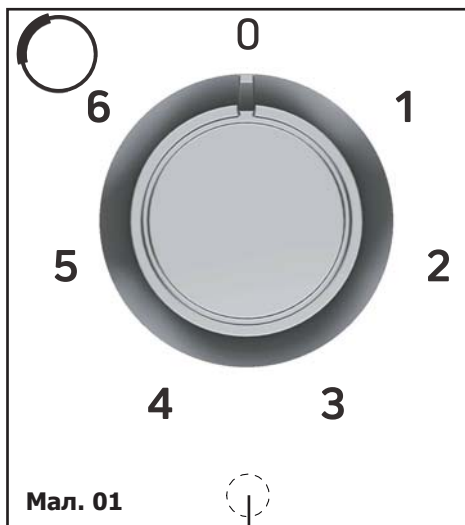
- посуд з нержавіючої сталі з товстим, трикомпонентним або багат шаровим дном;
- посуд з алюмінію з товстим (гладким) дном;
- посуд з емальованої сталі.

• УВІМКНЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ (в залежності від моделі)

Встановіть поворотний регулятор на позначці, яка відповідає обраному типу приготування (Мал.01), див. рекомендації щодо приготування в кінці даної інструкції з експлуатації. Загоряється індикатор електричної конфорки. При першому використанні нагрійте конфорку без посуду на максимальній потужності протягом 3 хвилин для зміцнення покриття.

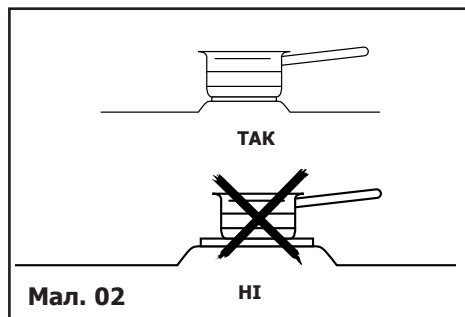
Порада

- Використовуйте посуд відповідного розміру: діаметр дна посуду має дорівнювати або бути більшим діаметра електричної конфорки (мал. 02).
- Коли приготування майже закінчено, поверніть регулятор у положення «0», щоб використовувати тепло, накопичене у конфорці.
- Закривайте посуд кришкою, щоб зменшити втрату тепла через випаровування.



Мал. 01

Індикатор
увімкнення



Мал. 02

УВАГА!

- Не вмикайте конфорку без посуду (крім першого увімкнення) або з порожнім посудом.
- Електрична конфорка залишається гарячою протягом певного часу після повороту регулятора у положення «0». Не торкайтеся конфорки, існує небезпека отримання опіку.

• 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 металеві). 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 |
| Електрична конфорка | - Електрична конфорка захищена чорним покриттям, тому не використовуйте для її чищення абразивні засоби. Після кожного використання протріть її щільною тканиною. - Якщо конфорка іржавіє, зніміть її і відновіть чорне покриття, використовуючи наявний у продажу високотемпературний відновлюючий засіб. | - Наявний у продажу високотемпературний відновлюючий засіб |
| 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.



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"> • 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"> • 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"> • У процесі приготування страв поворотні регулятори нагріваються. | <ul style="list-style-type: none"> - Використовуйте невеликі каструлі на пальниках, розташованих поруч з регуляторами. Великі ємності ставте на великі і більш віддалені від регуляторів пальники. - Правильно розташуйте каструлю у центрі пальника. Ємність не повинна нависати над регуляторами. |
| <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 каструлю. |

• ПРИГОТУВАННЯ НА ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКАХ

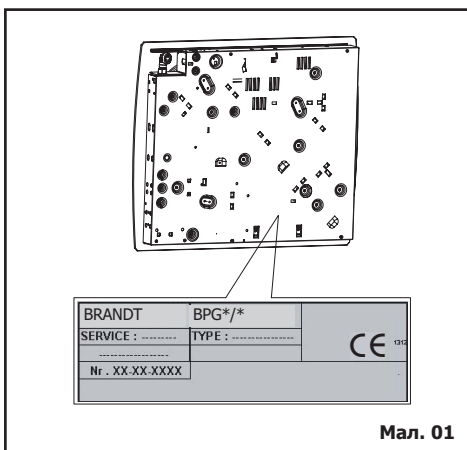
| | Приготування | Тривалість | Пальник зі значною витратою газу | Пальник з великою витратою газу | Пальник із середньою витратою газу | Допоміжний пальник |
|----------------|---|----------------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------|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

• ПРИГОТУВАННЯ НА ЕЛЕКТРИЧНІЙ КОНФОРЦІ

| | Приготування | ДУЖЕ ВИСОКА ПОТУЖНІСТЬ 6 | ВИСОКА ПОТУЖНІСТЬ 5 | СЕРЕДНЯ ПОТУЖНІСТЬ 3-4 | ТОМЛІННЯ 2 | ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА 1 |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|---------------|------------------------|
| СУПИ | Бульйони Супи-пюре | Х Х | → Х → Х | Х | | |
| РИБА | Уха Заморожена риба | Х Х | → Х → Х | Х | | |
| СОУСИ | Густий соус Вершковий соус | | | Х | Х | |
| ОВОЧІ | Фрізе, шпінат | | Х | | | |
| | Сухі овочі | | Х | Х | | |
| | Варена картопля Смажена картопля | | Х Х | Х | | |
| М'ЯСО | Стейк М'ясо на грилі | Х | Х | | | |
| ФРИТЮР | Картопля фрі | | Х | | | |
| ІНШІ СТРАВИ | Компоти | | | | Х | |
| | Млинці | Х | | | | |
| | Крем з яєць | | | | Х | |
| | Розтоплений шоколад | | | | | Х |
| | Консерви | | | Х | | |
| | Молоко | | Х | | | |
| | Паста | Х | → Х | | | |
| Рисовий пудінг Підтримання тепла | | | | Х | Х | |

•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).



Мал. 01

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.



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