

Brandt



ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Варильна
поверхня**

BPV6420B

Brandt

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.

1. Передмова

1.1. Заходи безпеки

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед тим, як почати користуватися Вашою варильною поверхнею.

1.2. Встановлення приладу

1.2.1. Небезпека ураження електричним струмом

- Від'єднайте прилад від електричної мережі перед проведенням будь-яких робіт з встановлення або технічного обслуговування приладу.
- Обов'язковим та необхідним є підключення приладу до справної системи заземлення.
- Роботи з під'єднання приладу до електричної мережі та будь-які маніпуляції, пов'язані з електричною мережею, повинні виконуватися кваліфікованим електриком.
- Недотримання цих правил може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

1.2.2. Небезпека порізу

- Будьте обережні - краї варильної поверхні гострі.
- Необережність може призвести до травм і порізів.

1.2.3. Важливі правила техніки безпеки

- Прочитайте дані інструкції уважно і до кінця, перш ніж встановлювати та користуватися приладом.
- За жодних обставин не розміщуйте будь-які горючі матеріали або предмети поблизу варильної поверхні.
- Будь ласка, передайте дану інформацію фахівцю, який відповідає за встановлення приладу, це може знизити Ваші витрати на установку.
- Щоб уникнути небезпеки, даний прилад повинен бути встановлений згідно з даною інструкцією зі встановлення.
- Встановлення приладу та підключення приладу до електричної мережі з заземленням повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Даний прилад повинен підключатися до електричної мережі за допомогою ізольованого розмикаючого пристрою, що забезпечує повне відключення від електричної мережі.
- У разі недотримання даних інструкцій зі встановлення приладу виробник знімає з себе відповідальність за будь-які наслідки і анулює дію гарантійних зобов'язань.

1.3. Експлуатація та технічне обслуговування

1.3.1. Небезпека ураження електричним струмом

- Не вмикайте варильну поверхню, якщо вона тріснула або розбилася. негайно від'єднайте прилад від електричної мережі, витягнувши вилку з розетки або вимкнувши запобіжник, і зв'яжіться з кваліфікованим фахівцем.
- Від'єднайте прилад від електричної мережі перед здійсненням очищення приладу або технічного обслуговування.
- Недотримання цих правил може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

1.3.2. Небезпека для здоров'я

- Даний прилад відповідає діючим стандартам з електромагнітної безпеки.
- Проте, люди з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантами (наприклад, дозатором інсуліну) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імпланта перед використанням цього приладу, щоб переконатися, що їх імпланти не будуть піддані впливу електромагнітного поля.

1.3.3. Небезпека отримання опіку

- В процесі використання приладу доступні його частини сильно нагріваються, це може призвести до опіків.
- Уникайте контакту частин вашого тіла, одягу або інших предметів, за винятком відповідного посуду, зі склокерамічною поверхнею приладу, поки вона не охолоне.
- Не кладіть металеві предмети, ножі, виделки, ложки і кришки на гарячі поверхні приладу, так як вони можуть сильно нагрітися.
- Не дозволяйте дітям підходити занадто близько до приладу.
- Ручки каструль і сковорідок можуть сильно нагріватися; при торканні ви можете отримати опік. Переконайтеся, що ручки не нависають над поверхнею увімкнених зон варильної поверхні. Не дозволяйте дітям торкатися ручок посуду.
- Недотримання цих інструкцій може призвести до отримання опіків і ошпарювання.

1.3.4. Небезпека порізу

- Після видалення захисної кришки оголюється гостре, як бритва, лезо шкребка для очищення варильної поверхні. Використовуйте шкребок з обережністю і зберігайте подалі від дітей.
- Недотримання правил техніки безпеки може призвести до травм і порізів.

1.3.5. Важливі правила техніки безпеки

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, поки він працює. Перелив рідини може привести до утворення диму і жирних плям, які можуть спалахнути.
- Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або зону для зберігання.
- Ніколи не залишайте будь-які предмети або столове приладдя на поверхні приладу.
- Ніколи не кладіть і не залишайте об'єкти, які намагнічуються (наприклад, кредитні карти, карти пам'яті), або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри) поблизу приладу, так як вони можуть потрапити під вплив його електромагнітного поля.
- Ніколи не використовуйте прилад для розігріву або обігріву приміщення.
- Після використання завжди вимикайте варильні зони і варильну поверхню, як описано в даній інструкції з експлуатації. Не покладайтеся на функцію розпізнавання посуду для вимкнення варильної зони, коли ви знімаєте з неї посуд.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти або забиратися на нього.
- Не зберігайте предмети, які можуть представляти інтерес для дітей, у шухлядах над приладом. Діти, забираючись на прилад, можуть бути серйозно травмовані.
- Не залишайте дітей без нагляду в приміщенні, де працює прилад.
- Діти та люди з обмеженими здібностями можуть користуватися приладом тільки під наглядом дорослої людини, відповідальної за їх безпеку, яка володіє необхідними вміннями і навичками, і яка повинна зробити інструктаж щодо правильного використання приладу. Такий інструктор повинен бути впевнений у тому, що його підопічні можуть користуватися приладом без потенційного ризику для самих себе і оточуючих.
- Не здійснюйте ремонт приладу або заміну запчастин, якщо це не рекомендовано в даній інструкції з експлуатації. Всі роботи щодо ремонту і технічного обслуговування приладу повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Не використовуйте пароочишувачі для очищення приладу.
- Ніколи не кладіть і не кидайте важкі предмети на прилад.
- Не ставайте на поверхню приладу.
- Не використовуйте посуд з нерівними краями і не пересувайте посуд по склокераміці, так як це може її подряпати.
- Не використовуйте грубі губки і щітки або будь-які інші грубі абразивні чистячі засоби для очищення варильної поверхні, так як вони можуть подряпати її скляну поверхню.
- Якщо пошкоджений кабель живлення, то його заміну повинен здійснювати виробник приладу, фахівець сервісної служби або фахівець з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

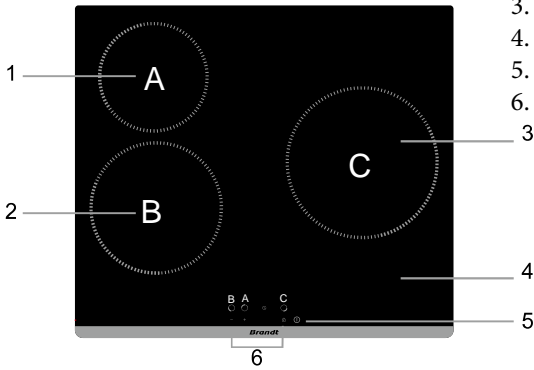
- Даний прилад призначений виключно для побутового використання в домашніх умовах. Він може використовуватися тільки в закритих і опалюваних приміщеннях, таких як кухня або приміщеннях подібного типу. Використання даного приладу в приміщеннях загального користування або в робочих просторах, як, наприклад, в кухонних зонах офісів і магазинів, клієнтами готелів, мотелів, ресторанів або в інших робочих зонах, клієнтами кемпінгу не є доцільним з точки зору виробника.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Прилад і його доступні частини сильно нагріваються в процесі використання.
- Тримайте дітей молодше 8 років на відстані від приладу або постійно слідкуйте за ними.
- 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, які відповідають за їхню безпеку.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Здійснюваний без нагляду процес приготування на варильній поверхні може бути небезпечним і може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я за допомогою води, замість цього від'єднайте прилад від електричної мережі, накрийте полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривкою ковдрою.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Небезпека виникнення пожежі: не зберігайте предмети на поверхні приладу.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо поверхня тріснула, від'єднайте прилад від електричної мережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Забороняється використання пароочишувачів.
- Даний прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного управління.

Вітаємо Вас з покупкою нової склокерамічної варильної поверхні!

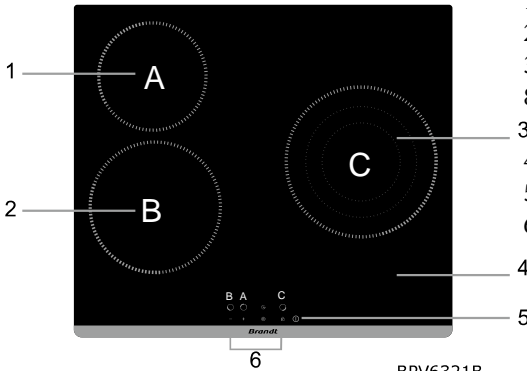
Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації та встановлення приладу, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити і використовувати прилад. Перед встановленням приладу уважно прочитайте розділ "Встановлення приладу". Прочитайте уважно всі правила техніки безпеки перед початком експлуатації приладу і збережіть цю інструкцію для подальшого використання.

2. Опис приладу

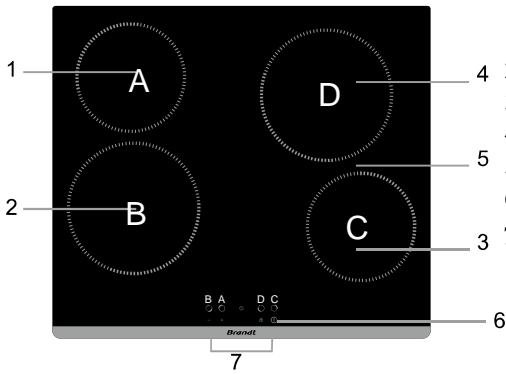
2.1. Вигляд зверху



BPV6320B

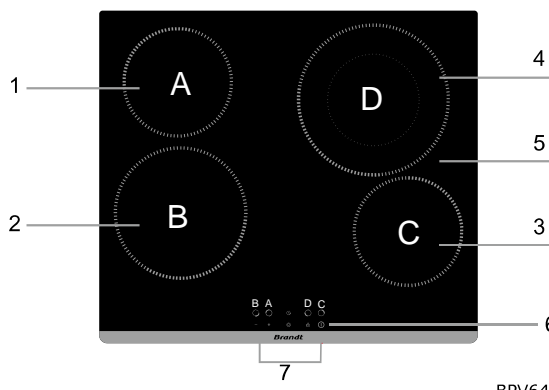


BPV6321B



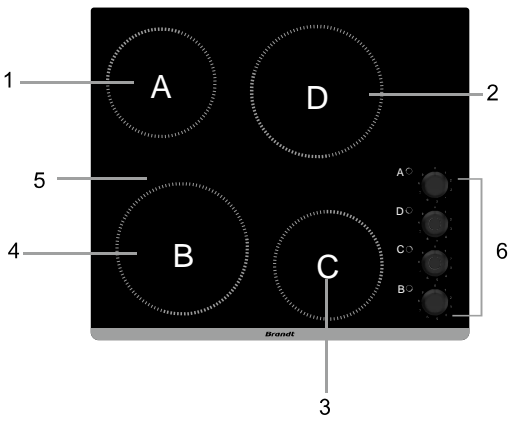
- 1. Варильна зона 165 мм - макс.1200 Вт
- 2. Варильна зона 200 мм - макс.1800 Вт
- 3. Варильна зона 165 мм - макс. 1200 Вт
- 4. Варильна зона 200 мм - макс.1800 Вт
- 5. Склокерамічна поверхня
- 6 Увімкнуті/Вимкнуті
- 7. Панель управління

BPV6420B/ BPV6423B



- 1. Варильна зона 165 мм - макс.1200 Вт
- 2. Варильна зона 200 мм - макс.1800 Вт
- 3. Варильна зона 165 мм - макс. 1200 Вт
- 4. Варильна зона 230 мм - макс.1000/2200 Вт
- 5. Склокерамічна поверхня
- 6 Увімкнуті/Вимкнуті
- 7. Панель управління

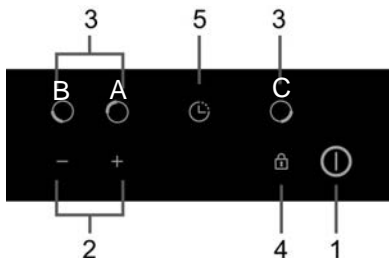
BPV6421B



- 1. Варильна зона 165 мм - макс.1200 Вт
- 2. Варильна зона 200 мм - макс.1800 Вт
- 3. Варильна зона 165 мм - макс. 1200 Вт
- 4. Варильна зона 200 мм - макс.1800 Вт
- 5. Склокерамічна поверхня
- 6. Панель управління

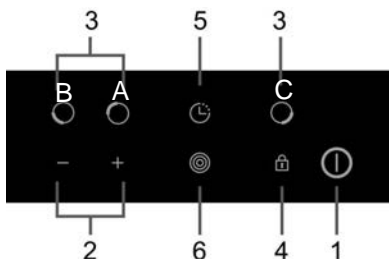
BPV6410B

2.2. Панель управління



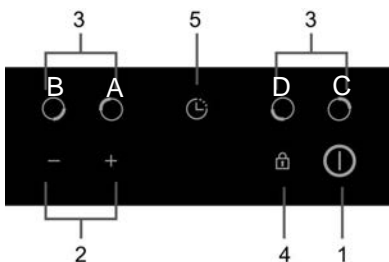
BPV6320B

1. Кнопка "Увімкнути/Вимкнути"
2. Кнопки регулювання потужності
3. Кнопки вибору варильної зони
4. Кнопка блокування
5. Кнопка таймера



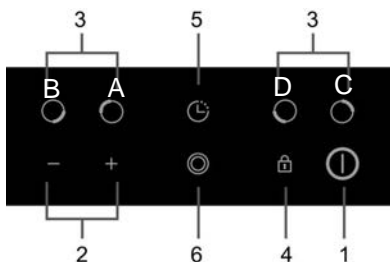
BPV6321B

1. Кнопка "Увімкнути/Вимкнути"
2. Кнопки регулювання потужності
3. Кнопки вибору варильної зони
4. Кнопка блокування
5. Кнопка таймера
6. Кнопка управління потрійною варильною зоною



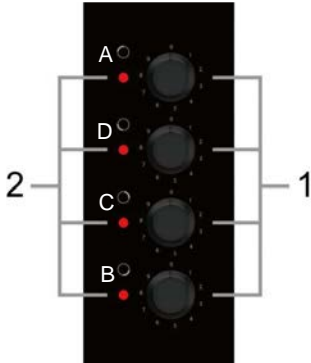
BPV6420B/ BPV6423B

1. Кнопка "Увімкнути/Вимкнути"
2. Кнопки регулювання потужності
3. Кнопки вибору варильної зони
4. Кнопка блокування
5. Кнопка таймера



1. Кнопка "Увімкнути/Вимкнути"
2. Кнопки регулювання потужності
3. Кнопки вибору варильної зони
4. Кнопка блокування
5. Кнопка таймера
6. Кнопка управління подвійною варильною зоною

BPV6421B



1. Кнопки регулювання потужності
2. Індикатори нагріву варильних зон

BPV6410B

2.3. Принцип роботи приладу

Дана склокерамічна варильна поверхня працює за рахунок нагріву спіралі з високим опором, потужність нагріву якої регулюється сенсорною панеллю управління або поворотними регуляторами.

2.4. Перед першим використанням приладу

- Прочитайте дану інструкцію з експлуатації, зверніть особливу увагу на розділ «Правила техніки безпеки».
- Видаліть будь-яку захисну плівку, яка може залишатися на склокерамічній варильній поверхні.

2.5. Технічні характеристики

Номер моделі	BPV6320B
Кількість варильних зон	3
Напруга в електромережі	220-240V~ 50/60Hz
Споживана потужність	4900-5800 Вт
Розміри приладу Д×Ш×В (мм)	580X510X55
Розміри ніші для вбудовування А×В (мм)	560X490

Номер моделі	BPV6321B
Кількість варильних зон	3
Напруга в електромережі	220-240V~ 50/60Hz
Споживана потужність	4900-5800 Вт
Розміри приладу Д×Ш×В (мм)	580X510X55
Розміри ніші для вбудовування А×В (мм)	560X490

Номер моделі	BPV6420B/ BPV6423B
Кількість варильних зон	4
Напруга в електромережі	220-240V~ 50/60Hz
Споживана потужність	5500-6600 Вт
Розміри приладу Д×Ш×В (мм)	580X510X55
Розміри ніши для вбудовування А×В (мм)	560X490

Номер моделі	BPV6421B
Кількість варильних зон	4
Напруга в електромережі	220-240V~ 50/60Hz
Споживана потужність	6000-7000 Вт
Розміри приладу Д×Ш×В (мм)	580X510X55
Розміри ніши для вбудовування А×В (мм)	560X490

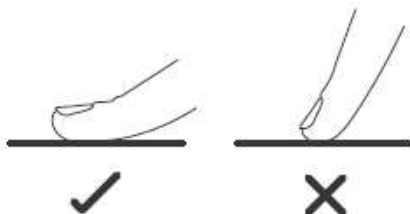
Номер моделі	BPV6410B
Кількість варильних зон	4
Напруга в електромережі	220-240V~ 50/60Hz
Споживана потужність	5500-6600 Вт
Розміри приладу Д×Ш×В (мм)	580X510X75
Розміри ніши для вбудовування А×В (мм)	560X490

Вага та розміри приладу є приблизними. У зв'язку з тим, що ми постійно докладаємо зусиль щодо підвищення якості наших приладів, їх технічні характеристики і зовнішній вигляд можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

3. Використання приладу

3.1. Сенсорна панель управління

- Кнопки управління реагують на дотик, не застосовуйте силу.
- Використовуйте подушечку пальця, а не ніготь.
- Ви почуєте звуковий сигнал при кожному натисканні кнопки.
- Переконайтеся у тому, що кнопки управління завжди чисті, сухі, і що жоден предмет (наприклад, посуд або тканина) не накриває їх. Навіть тонка плівка води може заважати роботі елементів управління.

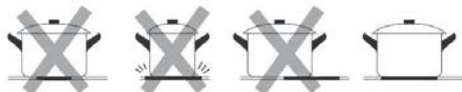


3.2. Вибір належного посуду

Не використовуйте посуд з нерівними краями і зігнутим дном.



Переконайтеся в тому, що поверхня дна посуду гладка, щільно прилягає до скла, а діаметр дна такий самий, як діаметр варильної зони. Завжди розміщуйте посуд по центру варильної зони.





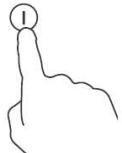
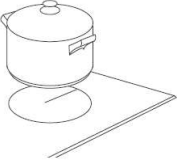
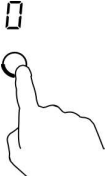
Завжди підіймайте посуд над поверхнею, не пересувайте його по поверхні, посуд може подряпати поверхню приладу.

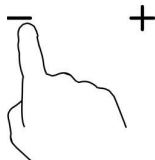


3.3. Експлуатація моделей BPV6320B/ BPV6321B/ BPV6420B / BPV6421B/ BPV6423B

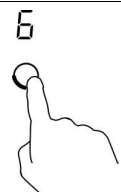
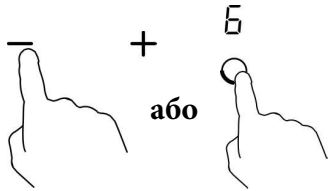

3.3.1. Початок приготування

Після подачі електроенергії пролунає одноразовий звуковий сигнал, на 20 секунд загоряться всі індикатори, потім згаснуть, варильна поверхня знаходиться в режимі очікування.

<p>Натисніть кнопку «Увімкнути/Вимкнути» і утримуйте її протягом 3 секунд. На всіх індикаторах блимає  протягом 8 секунд. Через 8 секунд або при натисканні будь-якої кнопки індикатори потужності показують .</p>	
<p>Помістіть відповідний посуд на варильну зону, яку ви плануєте використовувати.</p> <ul style="list-style-type: none">• Переконайтеся у тому, що дно посуду і поверхня варильної зони чисті та сухі.	
<p>Натисніть кнопку вибору варильної зони.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Натисніть кнопку "+" або "-" для вибору рівня потужності. Після встановлення рівня потужності підтвердіть увімкнення, знову натисніть кнопку вибору варильної зони або зачекайте 5 секунд для автоматичного підтвердження. • Утримуйте кнопку "-" або "+" натиснутою для зменшення або збільшення рівня потужності. • Ви можете швидко перейти до рівня потужності "9", відразу натиснувши кнопку "-". • Якщо Ви не оберете рівень потужності протягом 1 хвилини, склокерамічна поверхня автоматично вимкнеться. Вам доведеться знову розпочати крок 1. • Ви можете змінити налаштування потужності у будь-який час в процесі приготування. 	
---	--

3.3.2. Закінчення приготування

<p>Натисніть кнопку вибору варильної зони, яку ви бажаєте вимкнути.</p>	
<p>Вимкніть варильну зону, змінивши потужність на "0", або натисніть кнопку вибору варильної зони і утримуйте її протягом 3 секунд.</p>	
<p>Вимкніть варильну поверхню повністю, натиснувши і утримуючи кнопку «Увімкнути/Вимкнути» протягом 3 секунд.</p>	

Будьте обережні з гарячими поверхнями

На дисплеї відобразиться буква «Н», вказуючи, яка з варильних зон ще гаряча. Ця індикація згасне, коли варильна зона охолоне до безпечної температури. Ви можете використовувати це залишкове тепло як енергозберігаючу функцію, наприклад, для нагріву посуду для подальшого приготування їжі використовуйте варильну зону, поки вона ще гаряча.

Н



-

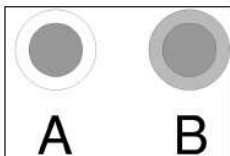
+



3.3.3. Використання подвійної варильної зони (тільки для моделі BPV6421B)

Дана функція доступна тільки для варильної зони 4.

Подвійна варильна зона має 2 секції, які ви можете використовувати: центральна секція і зовнішня секція. Ви можете окремо використовувати центральну секцію (A) або обидві секції відразу (B).

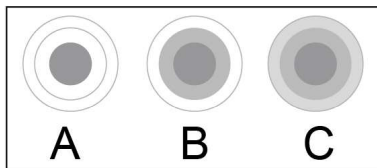


Для активації подвійної варильної зони	
Оберіть рівень потужності від 1 до 9 (наприклад, 6).	
Вмикається центральна секція подвійної варильної зони.	
Натисніть одноразово кнопку управління подвійної варильної зони для увімкнення зовнішньої секції (B).	
На індикаторі варильної зони загоряється по черзі "6" і B.	
Для деактивації подвійної варильної зони	
Знову натисніть кнопку управління подвійної варильної зони	
На індикаторі варильної зони загоряється "6".	








3.3.4. Використання потрійної варильної зони (тільки для моделі BPV6321B)

Дана функція доступна тільки для варильної зони 3.

Потрійна конфорка має 3 секції, які ви можете використовувати: центральна секція, проміжна секція і зовнішня секція. Ви можете окремо використовувати центральну секцію (А), секції (А) і (В) одночасно або три секції відразу (А), (В) і (С).





Для активації потрійної варильної зони	
Оберіть рівень потужності від 1 до 9 (наприклад, 6).	
Вмикається центральна секція потрійної варильної зони.	
Натисніть одноразово кнопку управління потрійної варильної зони для увімкнення секції (В).	
На індикаторі варильної зони загоряється по черзі і 6.	

<p>Натисніть одноразово кнопку управління потрійної варильної зони  для увімкнення секції (С).</p>	
<p>На індикаторі варильної зони загоряється по черзі  і .</p>	
<p>Для деактивації потрійної варильної зони</p>	
<p>Якщо працює секція (В) потрійної варильної зони, натисніть кнопку управління варильної зони  двічі, залишається увімкненою секція (А), а потрійна зона деактивована.</p>	
<p>Якщо працює секція (С) потрійної варильної зони, натисніть кнопку управління варильної зони  одноразово, залишається увімкненою секція (А), а потрійна зона деактивована.</p>	
<p>Після деактивації потрійної зони на індикаторі варильної зони загоряється "Б".</p>	

3.3.5. Блокування панелі управління

- Панель управління можна заблокувати, щоб попередити її несанкціоноване використання (наприклад, щоб дитина випадково не увімкнула варильну зону).
- Ви можете також тимчасово заблокувати панель управління на 30 секунд, щоб очистити варильну поверхню (Блокування для чищення).
- Під час блокування панелі управління всі кнопки, крім «Увімкнути/Вимкнути», не реагують на натискання.

<p>Для блокування панелі управління</p>	
<p>Блокування для очищення: коротко натисніть кнопку блокування.</p> 	<p>На дисплеї таймера протягом 30 секунд буде блимати "Lo", поки ви знову не натиснете кнопку блокування.</p>
<p>Натисніть і утримуйте кнопку блокування протягом 3х секунд.</p> 	<p>На дисплеї таймера загоряється "Lo". Через 10 секунд всі індикатори покажуть оригінальні налаштування. Якщо при активованому блокуванні панелі управління ви натиснете якусь кнопку, на дисплеї таймера буде блимати протягом 10 секунд "Lo".</p>
<p>Для розблокування панелі управління</p>	
<p>Переконайтеся в тому, що варильна поверхня увімкнена. Натисніть і утримуйте кнопку блокування протягом 3х секунд.</p>	

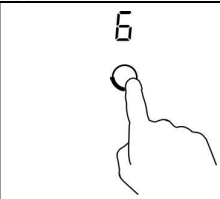

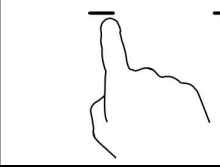
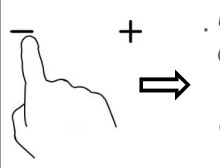

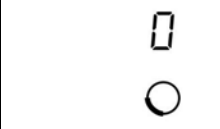


Під час блокування панелі управління всі кнопки, крім «Увімкнути/Вимкнути», не реагують на натискання. У разі потреби ви завжди можете вимкнути поверхню за допомогою кнопки «Увімкнути/Вимкнути», але при наступному увімкненні, в першу чергу, необхідно буде деактивувати блокування.

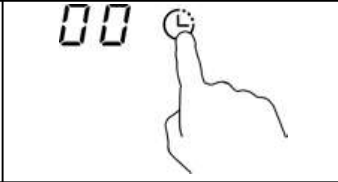
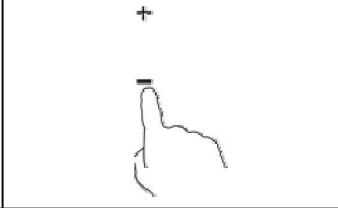
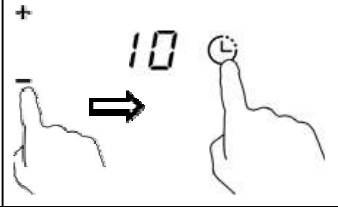
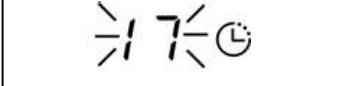
3.3.6. Використання таймера

- а) Ви можете налаштувати таймер для однієї або декількох варильних зон. Після закінчення заданого часу варильна зона автоматично вимкнеться.
- б) Ви також можете використовувати таймер в якості незалежного таймера. У такому випадку він не вимкнить варильну зону після закінчення часу.
- Значення таймера не може перевищувати 99 хвилин.

а) Налаштування таймера для вимкнення варильної зони

Налаштування таймера для однієї зони	
Оберіть варильну зону, для якої ви бажаєте налаштувати таймер.	
Натисніть кнопку таймера, червона точка таймера обраної варильної зони блимає.	
Встановіть значення таймера за допомогою кнопок "-" або "+".	
Знову натисніть кнопку таймера, щоб підтвердити задане налаштування або почекайте 5 секунд, і налаштування підтвердиться автоматично.	
Після встановлення значення таймера відразу ж почнеться зворотний відлік. На дисплеї буде відображатися час, що залишився, і буде горіти червона точка обраної варильної зони.	
Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, і обрана варильна зона автоматично вимкнеться.	

б) Налаштування незалежного таймера

Натисніть кнопку таймера.	
Встановіть значення таймера за допомогою кнопок "-" або "+".	
Знову натисніть кнопку таймера, щоб підтвердити задане налаштування або почекайте 5 секунд, і налаштування підтвердиться автоматично.	
Після встановлення значення таймера відразу ж почнеться зворотний відлік. На дисплеї буде відображатися час, що залишився.	
Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, варильна поверхня продовжує працювати, поки Ви її не вимкнете.	

Примітка:

- Ви можете паралельно налаштувати незалежний таймер і таймер для вимкнення однієї або декількох варильних зон.
- Якщо ви бажаєте змінити час вимкнення після того, як таймер встановлено, знову почніть з кроку 1.
- Натиснувши кнопку "-", ви відразу потрапите до налаштування таймера "99 хвилин".
- При зменшенні значення до "0", знову натисніть кнопку "-", час повернеться до налаштування "99 хвилин".
- Налаштування таймера для двох зон відбувається так само, як описано вище.
- Якщо налаштований таймер для двох варильних зон, то відображається найближчий час і блимає червона точка відповідної варильної зони.

3.3.7. Захист від перегріву

Вбудований температурний датчик контролює температуру всередині варильної зони. Якщо фіксується надлишкова температура, варильна поверхня вимкнеться автоматично.

3.3.8. Індикатор залишкового тепла

Після роботи приладу поверхня залишається гарячою протягом деякого часу. Буква "Н" попереджає вас про те, що поверхня приладу ще гаряча, будьте обережні і не торкайтеся її.

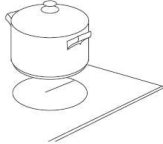
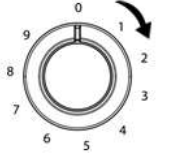
3.3.9. Функція автоматичного вимкнення

Ще одна безпечна функція варильної поверхні - це автоматичне вимкнення. Функція вимикає прилад автоматично, якщо раптом ви забули це зробити самі. Тривалість роботи варильної зони за замовчуванням залежить від встановленого рівня потужності, як описано в таблиці нижче:

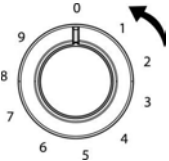
Рівень потужності	1 2 3 4 5 6 7 8 9
Тривалість роботи (у годинах)	8 8 8 4 4 4 2 2 2

3.4. Експлуатація моделі BPV6410B

3.4.1. Початок приготування

<p>Помістіть відповідний посуд на варильну зону, яку ви плануєте використовувати. Переконайтеся у тому, що дно посуду і поверхня варильної зони чисті і сухі.</p>	
<p>Встановіть поворотний регулятор на бажаний рівень потужності.</p>	

3.4.2. Закінчення приготування

<p>Вимкніть варильну зону, встановивши поворотний регулятор у положення "0".</p>	
--	---



Будьте обережні з гарячими поверхнями

Індикатор залишкового тепла вказує на те, що варильна зона ще гаряча. Ця індикація згасне, коли варильна зона охолоне до безпечної температури. Ви можете використовувати це залишкове тепло як енергозберігаючу функцію, наприклад, для нагріву посуду для подальшого приготування їжі використовуйте варильну зону, поки вона ще гаряча.

4. Рекомендації щодо приготування

Будьте обережні в процесі смаження, так як при досягненні високих температур жир і рослинна олія можуть спалахнути, а це становить серйозну небезпеку виникнення пожежі.



4.1. Корисні поради щодо приготування

- Після досягнення точки кипіння, зменшіть рівень потужності.
- Використання кришки знизить тривалість приготування і заощадить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб зменшити тривалість приготування.
- Починайте процес приготування на високому рівні потужності, а потім зменшуйте рівень потужності, коли продукти нагріються.

4.1.1. Тушкування, приготування рису

- Тушкування відбувається при температурі нижче температури кипіння води, приблизно 85°C, коли бульбашки лише зрідка досягають поверхні рідини. Це секрет смачних супів і ніжного тушкованого м'яса, тому що смак формується без надмірного приготування продуктів. Страви з використанням яєць і соуси з використанням борошна також рекомендується готувати при температурі нижче температури кипіння води.
- Деякі завдання, наприклад, приготування рису за допомогою методу абсорбції, можуть вимагати встановлення вищої потужності, ніж мінімальне значення, щоб гарантувати приготування страви протягом рекомендованого часу.

4.1.2. Обсмаження стейків

Для приготування соковитого стейка з насиченим смаком:

1. Витримайте м'ясо при кімнатній температурі протягом біля 20 хвилин перед початком процесу приготування.
2. Розігрійте сковорідку з товстим дном.
3. Змастіть стейк рослинною олією з обох боків. Бризніть невелику кількість рослинної олії безпосередньо на гарячу сковорідку, а потім опустіть м'ясо на поверхню розігрітої сковорідки.
4. Перегорніть стейк тільки один раз в процесі приготування. Точна тривалість приготування буде залежати від товщини стейка і від бажаного ступеня просмаження. Тривалість може варіюватися від 2-8 хвилин з кожного боку. Натисніть на стейк, щоб визначити, наскільки він просмажений: чим щільніше стейк, тим більше він просмажений.
5. Залиште стейк «відпочити» на теплій тарілці протягом декількох хвилин, щоб він став ще ніжнішим, до подачі страви на стіл.

4.1.3. Швидке обсмаження при постійному помішуванні

1. Оберіть керамічну сковорідку з плоским дном або велику сковорідку.
2. Приготуйте всі інгредієнти і необхідне столове приладдя. Обсмаження має здійснюватися швидко. Якщо ви плануєте приготувати велику кількість продуктів, рекомендуємо готувати їх невеликими порціями.
3. Коротко розігрійте сковорідку і додайте дві столові ложки рослинної олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відставте його вбік і збережіть його теплим.
5. Посмажте овочі. Поки вони все ще гарячі і хрусткі, встановіть нижчий рівень потужності, покладіть м'ясо назад на сковорідку і додайте соус.
6. Перемішуйте інгредієнти, щоб переконатися, що вони повністю просмажилися.
7. Подавайте на стіл відразу ж.

5. Рівні потужності

Надані нижче налаштування носять лише рекомендаційний характер. Точна настройка буде залежати від декількох факторів, у тому числі від вашого посуду та обсягу їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з вашою варильною поверхнею, щоб визначити, що найкраще підходить саме для вас.

Рівень потужності	Підходить для
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• бережливого розігрівання невеликих обсягів їжі• розтоплення шоколаду, вершкового масла і продуктів, які швидко пригорають• м'якого тушкування• повільного розігріву
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• розігрів• активне тушкування• приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пасерування• приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none">• швидке обсмаження при постійному помішуванні• зберігання соків у м'ясі• доведення супу до кипіння• кип'ятіння води

6. Чищення та догляд

Що?	Як?	Важливо!
Звичайне забруднення склокераміки (відбитки пальців, сліди, плями від продуктів або пролітої несолодкої рідини на скло)	<ol style="list-style-type: none">1. Від'єднайте варильну поверхню від електричної мережі.2. Нанесіть миючий засіб для склокерамічних поверхонь на скло, поки воно ще тепле (але не гаряче!).3. Ополосніть і витріть насухо поверхню за допомогою чистої тканини або паперового рушника.4. Знову підключіть варильну поверхню до електричної мережі.	<p>Після відключення приладу від електричної мережі на панелі управління не буде доступний індикатор залишкового тепла, при цьому варильна зона може залишатися гарячою. Будьте дуже обережні!</p> <ul style="list-style-type: none">• Важкі металеві мочалки, деякі нейлонові губки і грубі абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш миючий засіб або мочалка (губка).• Ніколи не залишайте на склокераміці миючий засіб: на склі можуть утворитися плями.

<p>Перелив рідини, розтоплені продукти та гаряча пролита солодка рідина на скло</p>	<p>Видаліть їх негайно за допомогою лопатки або шкребка, придатних для склокерамічної варильної поверхні, але пам'ятайте про те, що поверхня варильної зони все ще гаряча.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Від'єднайте варильну поверхню від електромережі. 2. Тримайте лезо інструменту під кутом 30 ° до поверхні і зішкребіть забруднення або пролиту рідину з холодної поверхні приладу. 3. Очистіть забруднення і пролиту рідину за допомогою тканини для миття посуду або паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4 наведеного вище розділу «Звичайне забруднення склокераміки». 	<ul style="list-style-type: none"> • Видаліть плями від розтоплених продуктів, солодкої їжі або пролитої рідини якомога швидше. Якщо їх залишити на склі і вони охолонуть, то їх буде дуже складно видалити, вони також можуть сильно зіпсувати склокерамічну поверхню. • Небезпека порізу: коли видалена захисна кришка, лезо гостре як бритва, використовуйте його з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному і недоступному для дітей місці.
<p>Перелив рідини на панель управління</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Від'єднайте варильну поверхню від електромережі. 2. Замочіть пролиті залишки їжі. 3. Протріть панель управління за допомогою чистої вологої тканини або губки. 4. Витріть поверхню насухо за допомогою паперового рушника. 5. Знову підключіть варильну поверхню до електромережі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варильна поверхня може подавати звукові сигнали і самостійно вимикатися, сенсорна панель управління може не працювати, поки на ній знаходиться рідина. Переконайтеся, що панель управління вилита насухо перед тим, як знову увімкнути поверхню.

7. Усунення несправностей

Проблеми	Можливі причини	Що робити?
<p>Варильна поверхня не вмикається.</p>	<p>Відсутня електроенергія в мережі.</p>	<p>Переконайтеся у тому, що варильна поверхня під'єднана до електричної мережі і запобіжник увімкнений. Перевірте, чи не було збоїв у подачі електроенергії в вашому домі чи районі. Якщо ви все перевірили, але проблема не була усунена, зверніться до фахівця сервісної служби.</p>
<p>Сенсорні кнопки не реагують на дотик.</p>	<p>Панель управління заблокована.</p>	<p>Розблокуйте панель управління. Див. розділ "Експлуатація варильної поверхні".</p>
<p>Сенсорні кнопки погано реагують на дотик.</p>	<p>На сенсорних кнопках могла утворитися плівка з води або для управління приладом ви намагаєтеся натискати на кнопки кінчиком пальця замість подушечки.</p>	<p>Переконайтеся у тому, що панель управління суха і чиста. Використовуйте подушечку пальця для управління приладом.</p>
<p>Скло дряпається.</p>	<p>Використовується посуд з грубим дном. Використовується невідповідний або абразивний чистячий або миючий засіб.</p>	<p>Використовуйте посуд з гладким рівним дном. Див. розділ "Вибір належного посуду". Див. розділ "Чищення та догляд".</p>
<p>Деякий посуд супроводжується потріскуванням або поклацанням.</p>	<p>Причиною цього може бути структура цього посуду (шари з різних металів можуть вібрувати по-різному).</p>	<p>Це нормальне для посуду явище і не свідчить про несправність приладу.</p>

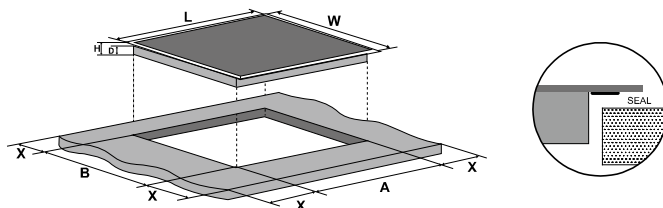
8. Встановлення

8.1. Вибір обладнання для встановлення

Виріжте нішу в стільниці відповідно до розмірів на малюнку.

З метою встановлення і використання рекомендується залишити запас у 5 мм навколо отвору.

Переконайтеся у тому, що товщина стільниці не менше 30 мм. Обирайте стільницю з жароміцного матеріалу, щоб уникнути значної деформації під впливом тепла від варильної поверхні. Див.малюнок нижче:

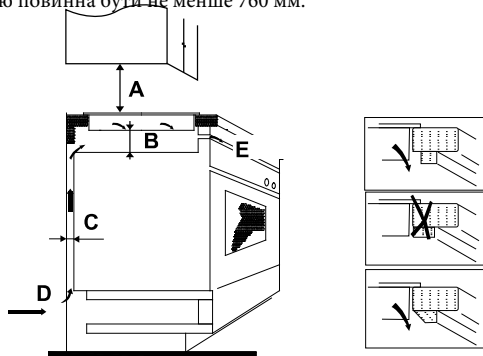


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
580	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	мінімум 50

У будь-якому випадку переконайтеся у тому, що забезпечена належна вентиляція приладу, а вентиляційні отвори не заблоковані. Переконайтеся у тому, що прилад знаходиться у належному робочому стані.



Примітка: Безпечна відстань між поверхнею та шафою кухонних меблів над поверхнею повинна бути не менше 760 мм.

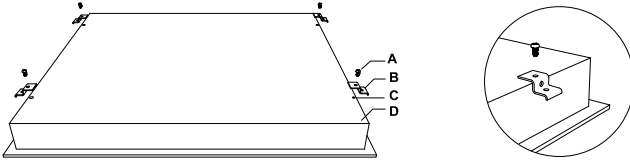


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Повітрязабірник	Вентиляційний отвір 5 мм

8.2. Перед встановленням кріпильних скоб

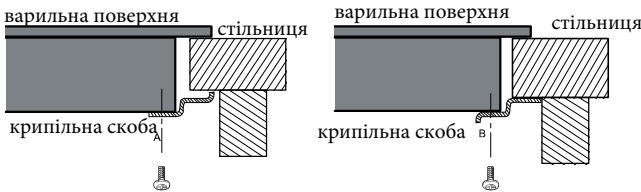
Встановіть прилад на стійку, гладку поверхню (використовуйте пакувальний матеріал). Не нагискайте з зусиллям на елементи, які виступають за края поверхні приладу.

Зафікуйте прилад у ніші за допомогою 4 скоб на нижній частині варильної поверхні після її встановлення (як зображено на малюнку).



A	B	C	D
ГВИНТ	крипильна скоба	отвір для гвинта	основа

Відрегулюйте положення скоб в залежності від товщини стільниці.

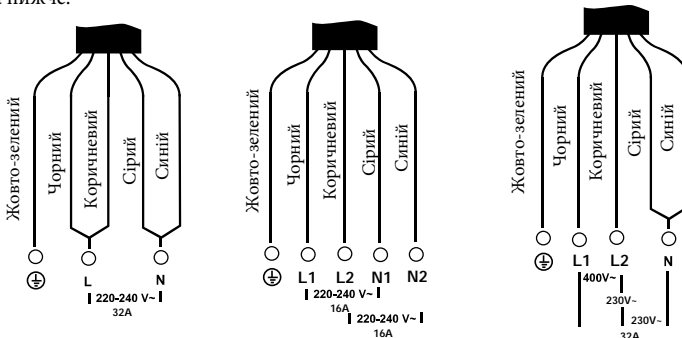


8.3. Правила техніки безпеки

1. Встановлення приладу повинен здійснювати кваліфікований фахівець сервісної служби або фахівець з аналогічною кваліфікацією. У нашій сервісній службі працюють професіонали. Ніколи не намагайтеся здійснити встановлення приладу самостійно.
2. Забороняється встановлювати варильну поверхню безпосередньо над холодильним або морозильним обладнанням, посудомийними, пральними або сушильними машинами, так як вологість може пошкодити електронні компоненти приладу.
3. Склокерамічна варильна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб було забезпечено найефективніше теплове випромінювання для підвищення її надійності.
4. Стіна і область, піддана нагріванню над поверхнею стільниці, повинні витримувати високу температуру.
5. Не використовуйте для чищення приладу пароочищувачі.

8.4. Підключення варильної поверхні до електричної мережі

Підключення до електричної мережі повинно бути здійснено у відповідності до чинних стандартів і правил або за допомогою однополюсного вимикача. Схема підключення зображена нижче:



- **A** – Одна однофазна лінія 220-240 В ~50 Гц Фаза+ нуль 32А
- **B** – Дві однофазні лінії 220-240 В ~50 Гц окремі Фаза+ нуль 16А (2х)
- **C** – Одна трьохфазна лінія 230-400 В ~50 Гц 3 Фази+ нуль 32А
(використання тільки двох фаз)

1. Якщо мережевий кабель пошкоджений або потребує заміни, його заміну повинен здійснювати кваліфікований фахівець за допомогою призначених для цього інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
2. Якщо прилад вмикається безпосередньо в електричну мережу, необхідно встановити омніполярний вимикач з мінімальною відстанню 3 мм між контактами.
3. Інстальатор повинен гарантувати правильне підключення до електричної мережі, воно повинно відповідати вимогам безпеки.
4. Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутий.
5. Кабель необхідно регулярно перевіряти, а заміну його повинен проводити тільки кваліфікований спеціаліст.



УТИЛІЗАЦІЯ:

Не викидайте даний прилад разом зі звичайними побутовими відходами. Даний прилад потрібно здати в спеціальний пункт прийому для правильної вторинної переробки.

Даний прилад має маркування відповідності Європейській Директиві 2012/19/ЄС «Утилізація електричних та електронних виробів» (WEEE). Перевірте, щоб після закінчення терміну служби даний прилад був утилізований належним чином. Цим ви допоможете зберегти навколишнє середовище. Наявність даного символу на продукті й упаковці свідчить про те, що даний продукт не може вважатися побутовими відходами і утилізуватися як такий. Замість цього прилад необхідно повернути до пункту прийому вторсировини (електричного й електронного обладнання) для подальшої переробки. Забезпечивши належну утилізацію приладу, ви захищаєте навколишнє середовище і здоров'я людини від можливого негативного впливу при неправильній утилізації приладу.

Для отримання більш детальної інформації щодо переробки приладу, зверніться в місцевий муніципалітет, найближчий пункт прийому вторсировини або в магазин, де ви придбали цей прилад.

