

# Brandt



УКР

Інструкція з експлуатації

Варильна поверхня  
BPG6210\*  
BPG6413\*



Шановний покупець,

Щойно ви познайомилися з продуктом виробництва **BRANDT** – ми вдячні за Ваш вибір.

Ми задумали й виробили цей продукт разом із Вами, враховуючи ваші уподобання й запити та отримали в результаті прилад, який відповідатиме усім вашим очікуванням. Спираючись на наші професійні знання й технології, наш інноваційний дух й пристрась до поновлень, ми виробляємо наші продукти вже протягом 60 років.

З метою задоволення будь-яких ваших потреб наш Департамент зв'язків зі споживачами будь-якого часу готовий відповісти на ваші запити й вислухати ваші пропозиції.

Відвідавши сайт [www.brandt.com](http://www.brandt.com) ви знайдете інформацію щодо новітніх розробок, наших інновацій, а також корисну інформацію щодо наших продуктів.

BRANDT щиро насолоджується можливістю допомагати вам щодня й отримувати від вашої покупки найбільшого ефекту.



**Важливо:** Перш ніж скористатися вашим приладом, уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації та техніки безпеки.

<https://brandt.com/>



[facebook.com/BrandtUkraine](https://facebook.com/BrandtUkraine)



[brandt.com.ua](http://brandt.com.ua)



|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ</b>               | 4  |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ПРИЛАДУ</b>      | 7  |
| <b>1) ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ</b>       | 8  |
| Вибір місця встановлення             | 8  |
| Монтаж приладу                       | 8  |
| Під'єднання до електромережі         | 9  |
| Під'єднання до газової мережі        | 10 |
| <b>2) ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ</b>       | 17 |
| Загальний вигляд приладу             | 17 |
| Управління конфорками                | 18 |
| Посуд для газових конфорок           | 19 |
| Посуд для електричної конфорки       | 20 |
| Регулятор електричної конфорки       | 20 |
| <b>3) ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ</b>         | 21 |
| <b>4) ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ</b>          | 22 |
| <b>5) РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ</b>  | 23 |
| Приготування на газу                 | 23 |
| Приготування на електричній конфорці | 23 |
| <b>6) СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>    | 24 |

### **Перш ніж використовувати прилад, уважно ознайомтеся з інструкціями щодо його експлуатації, які розроблено з метою забезпечення безпеки використання приладу його власниками та іншими особами.**

Зберігайте інструкцію разом з приладом й забезпечте передачу інструкції будь-якому іншому користувачеві. Наведена інструкція доступна для завантаження на сайті виробника.

– Прилад розроблено виключно для побутового використання в домашніх умовах.

– Прилад слід встановлювати й використовувати з дотриманням нормативно-правових актів, які діють на території держави. Прилад слід використовувати тільки в приміщеннях, в котрих забезпечено належну вентиляцію.

– Перш ніж встановити й використовувати прилад ознайомтеся з наведеними інструкціями виробниками.

– Під час експлуатації й роботи не залишайте прилад без нагляду.

– Прилад призначено виключно для термічної обробки й приготування гарячих страв та не містить асбесту.

– Прилад не призначений для поєднання із будь-якими приладами, які забезпечують відведення продуктів згоряння, які використовуються при приготуванні їжі. Прилад слід монтувати з дотриманням чинних нормативно-правових актів, що регулюють відповідні умови роботи побутових приладів. Надайте виняткової уваги настановам щодо організації вентиляції, пов'язаної з установкою приладу.

– Заборонено зберігання будь-яких мийних та/або вогненебезпечних засобів (аерозолів, балонів під тиском, а також паперу, книжок тощо) в тумбі, в котру вбудовано прилад.

– Якщо під варильною поверхнею вбудовано висувний ящик, не рекомендовано зберігати в ньому об'єкти, які чутливі до впливу високої температури (пластик, папір, аерозолі, балони під тиском тощо).

– Для забезпечення безпечного обслуговування та ремонту приладу обов'язково від'єднуйте прилад від джерела газу та електромережі.

– При під'єднанні до електромережі будь-яких інших приладів, які знаходяться поруч із варильної поверхнею, переконайтеся, що їх кабелі живлення не знаходяться в контакті із робочими зонами нагріву варильної поверхні.

– Під'єднання приладу до електромережі має відповідати таким вимогам: 1) вилка, якою під'єднано прилад до електромережі, знаходиться в прямому доступі та її можна будь-якого часу від'єднати від електромережі, або 2) вимкнути прилад можна за допомогою пристрою захисного вимикання (автоматичного запобіжника, або residual current device, RCD), вмонтованого в стаціонарну електромережу, до якої під'єднано прилад з дотриманням актуальних вимог нормативно-правових актів України, які регулюють використання побутових електроприладів.

– Після встановлення приладу вилка електроживлення має знаходитися у вільному доступі.

– Для забезпечення безпечної експлуатації приладу обов'язково перекривайте постачання на прилад газу, закривши вентиль на газовій трубі або на балоні (пропан, бутан).

– Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що характеристики газу в вашій місцевості відповідають характеристикам приладу (тип газу, тиск).

– Прилад відповідає вимогам чинного законодавства ЄС щодо побутових приладів й має маркування CE.

– Монтаж приладу мають виконувати фахівці (монтажники, інженери тощо) відповідної кваліфікації.

– Для чищення приладу заборонено використання приладів, які використовують відпарювання або пару.

– Прилад можуть використовувати діти віком від 8 років й старше, а також особи з фізичними, сенсорними й розумовими вадами, або особи, яким бракує досвіду або знань, – таким особам дозволено використання приладу за умови, що вони знаходяться під наглядом осіб, відповідальних за перелічених осіб, або якщо таким особам були надані інструкції щодо належного використання приладу й вони усвідомлюють ризики використання приладу.

– Дітям заборонено гратися та/або бавитися приладом. Дітям, які не знаходяться під наглядом відповідальних осіб, заборонено виконувати чищення та догляд за приладом.

– Прилад відповідає вимогам нормативно-правового регулювання країн ЄС – стандарту EN 60335-2-6 (щодо нагріву шаф і кабінетів, я котрі вбудовано побутові прилади) й стандарту EN 30-1-1 (клас 3 встановлення плит газових побутових).

– Виробником не рекомендовано використання будь-яких окремих засобів/механізмів захисту приладу.

– Прилад призначено для встановлення виключно на робочій поверхні.

– Якщо кабель електроживлення пошкоджено, його слід негайно

замінити (наприклад кабелем H05V2V2F) й трьома контактами **1 мм<sup>2</sup>**.

**– УВАГА! Небезпека пожежі! Заборонено зберігання посуду, їжі тощо на приладові.**

– Загальні вимоги щодо використання приладу вказано на його упаковці та/або на заводській табличці, яку нанесено безпосередньо на прилад.

– Для полегшення сервісного обслуговування приладу рекомендуємо перейти до сторінки «СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ» цієї Інструкції, на якій вказано яку саме інформацію слід надати Авторизованому сервісному центру та де її знайти на приладові.

**– УВАГА! Негайно припиніть використання приладу та від'єднайте його від електромережі, якщо на скляній поверхні з'явилися тріщини.**

**– УВАГА! Прилад та його окремі частини під час роботи нагріваються. Існує ризик опіку! Уникайте торкання приладу та його окремих частин під час роботи. Дітям віком до 8 років заборонено торкатись приладу, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом відповідальних осіб.**

**– УВАГА! Заборонено залишати без нагляду прилад під час приготування їжі із використанням жиру або олії. Існує ризик пожежі! Заборонено використання води для подолання пожежі, вогонь слід накрити кришкою або вогнестійким покривалом.**

– Пакувальні матеріали приладу можна використовувати повторно. Утилізуйте упаковку в спеціальних контейнерах або здавайте в пункти збирання побутових відходів, призначені місцевою владою для утилізації побутових відходів.

– **УВАГА:** Процес приготування їжі на приладові має відбуватися під наглядом. Короткочасне приготування на приладові вимагає постійної уваги.

– Якщо мережевий кабель приладу пошкоджено, його заміну має виконувати виробник, або авторизований виробником сервісний центр, або фахівець відповідної кваліфікації, який має законні повноваження на проведення сервісних операцій (обслуговування, ремонт тощо).

– Прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером або пультом дистанційного управління.

– **УВАГА:** Заборонено зберігання речей на варильній поверхні. Ризик пожежі!

– В приміщенні, в якому встановлено прилад, що працює із використанням газу, відбуватимуться коливання температури й вологості. Для вказаних приміщень слід забезпечити вільну циркуляцію повітря й вентиляцію з урахуванням чинних нормативно-правових актів.

– В приміщенні, в якому встановлено прилад, що працює із використанням газу, відбуватимуться коливання температури й вологості. Забезпечте коректну циркуляцію повітря й вентиляцію у приміщенні, в якому встановлено прилад, який працює на газі. Забезпечте коректну роботу усіх вентиляційних отворів у приміщенні. Тривале використання приладу вимагає додаткової вентиляції, наприклад відкритого вікна або припливної вентиляції.

– Заборонено використання на приладові емностей, краї котрих перебільшують площу варильної поверхні.

## ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



– Пакувальні матеріали приладу можна використовувати повторно. Утилізуйте упаковку в спеціальних контейнерах, призначених місцевою владою для утилізації побутових відходів.

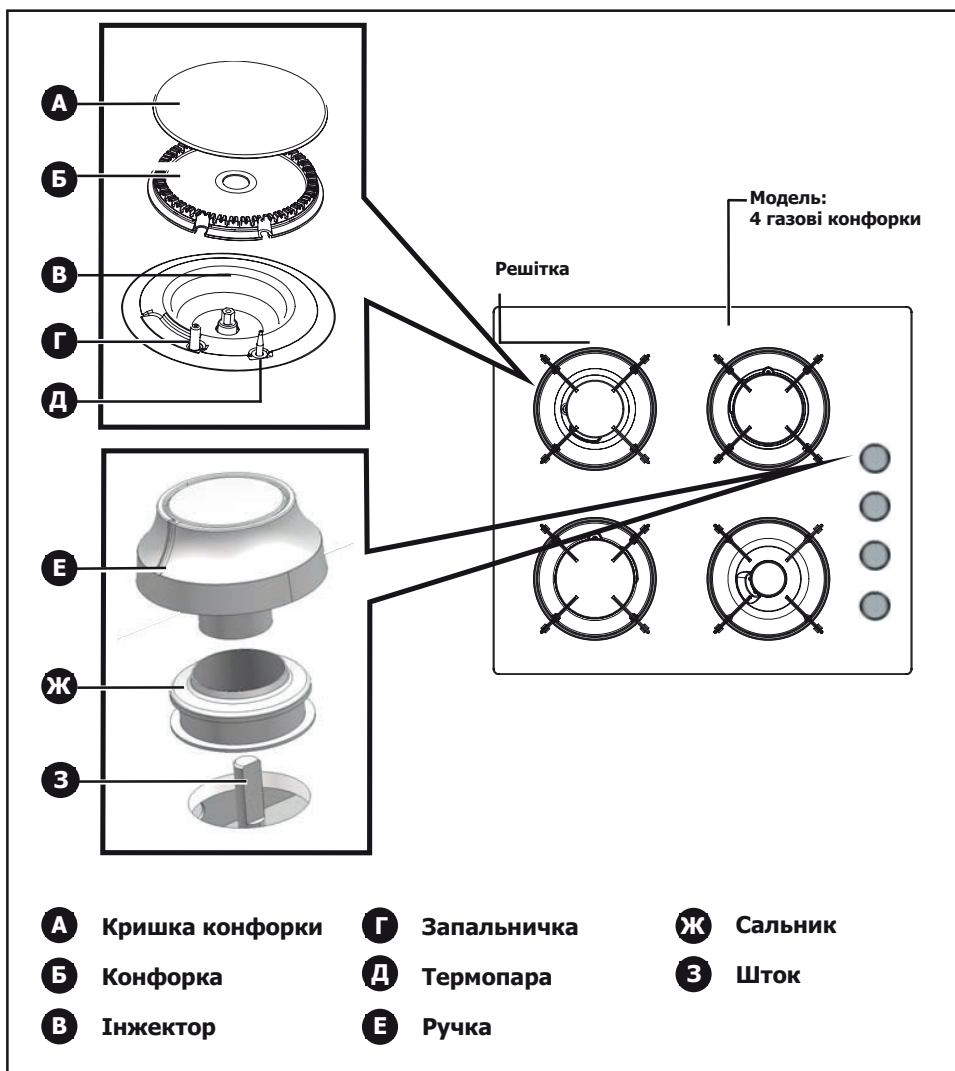
– Прилад містить матеріали, котрі також можна повторно використовувати. Прилад має відповідне маркування, яке свідчить, що прилад та його вузли не можна утилізувати з іншими побутовими відходами.

Прилад та його складові слід утилізувати окремо з урахуванням вимог чинного законодавства України та Директиви ЄС 2002/96/CE, які регулюють утилізацію електричного та електронного обладнання.

– Зверніться до органів місцевої влади, які відповідають за регулювання сфери побутових відходів, за інформацією щодо найближчих спеціалізованих пунктів збору побутової техніки після закінчення її експлуатації.

– Ми вдячні вам за ваш внесок у захист навколишнього середовища.

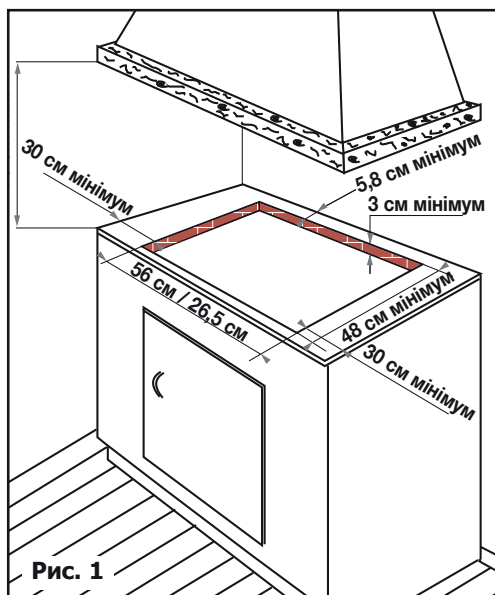
## ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



### ПОРАДА

Наведені інструкції щодо монтажу дійсні для декількох моделей. Допустимі незначні розбіжності в деталях щодо різних моделей приладів, які не впливають на характеристики приладу.

# 1/ МОНТАЖ ПРИЛАДУ



| ПРИЛАД                                    |            |             |                         |            |
|---|------------|-------------|-------------------------|------------|
|   | Ширина, см | Глибина, см | Товщина, см             | Модель, см |
| Окрема шафа/кабінет/тумба стандарт        | 56         | 49          | Залежно від типу меблів | 60         |
| Окрема шафа/кабінет/тумба стандарт        | 26,5       | 49          | Залежно від типу меблів | 30         |
| Максимальна висота понад робочої поверхні | 71         | 52,2        | 5                       | 60         |
|   | 31         | 51          | 5                       | 30         |
| Максимальна висота під робочою поверхнею  | 55,4       | 47          | 5,1                     | 60         |
|   | 26         | 47          | 5,1                     | 30         |

## ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

– Прилад необхідно встановити у стільницю щонайменше 3 см завтовшки, виготовлену з вогнебезпечних матеріалів або таких, що містять покриття, компоненти та речовини, стійкі до нагрівання.

Для безпечного пересування посуду під час приготування їжі на варильній поверхні, залиште вільним простір близько 30 см праворуч та ліворуч та ззаду приладу.

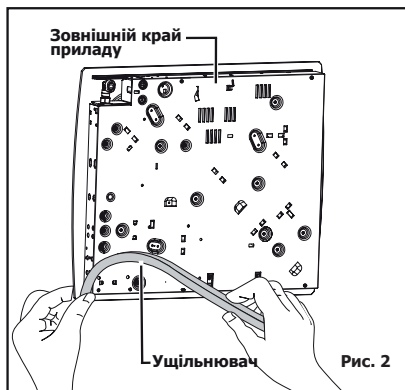
Горизонтальну полицю під приладом слід розмістити на відстані щонайменше 10-15 см від верхнього краю варильної поверхні. На полицях, розташованих під варильною поверхнею заборонено зберігати вогне- та вибухонебезпечні речовини, балони під тиском, що містять газоподібне та/або рідке паливо, аерозолі тощо (див. розділ «Техніка безпеки»).

## МОНТАЖ ПРИЛАДУ

Для надійного встановлення приклейте ущільнювач-герметик на корпус приладу (Рис. 1).

– Зніміть усі решітки й конфорки з кришки приладу.

– Переверніть прилад дном вгору й



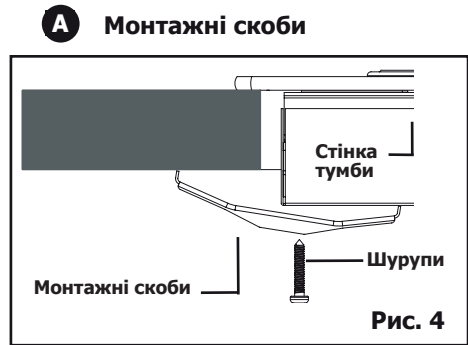
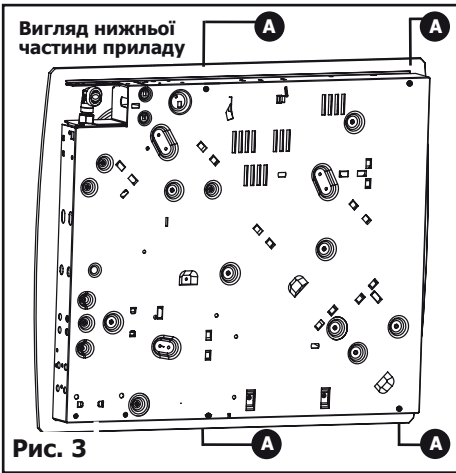


## 1/ МОНТАЖ ПРИЛАДУ

покладіть на поверхню тумби, в яку його буде встановлено. Будьте обережні аби не пошкодити клапани подачі газу й запальні пристрої на варильній поверхні.

– Забезпечте щільний контакт нижнього краю приладу й стільниці, приклеївши ущільнювач-герметик по периметру зовнішнього краю нижньої частини приладу (**Рис. 2**).

### ПОРАДИ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ



- Встановіть прилад у монтажному отворі тумби.
- Встановіть на прилад конфорки з кришками.
- Під'єднайте прилад до джерела газу (див. п. «Під'єднання до газової мережі») й електричної мережі (див. п. «Під'єднання до електромережі»).

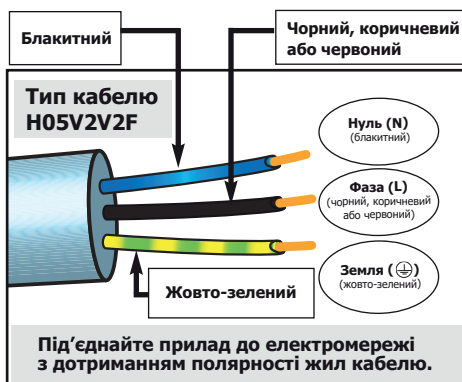
Закріпити прилад в отворі можна за допомогою монтажних скоб з шурупами (**Рис. 4**), закріпивши їх в чотирьох відповідних гніздах на приладові (**Рис. 3**). Обережно закріпіть скоби на корпусі, закрутивши відповідні шурупи, поки скоба не почне змінювати свою форму. Не використовуйте для закручування шурупів шуруповерт.

### ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Для під'єднання приладу до електромережі використовуйте стандартний 3-жильний кабель 1,5 мм<sup>2</sup> (1 – фаза, 1 – нейтральний, 1 – земля). Вимоги до електромережі: 220-240 В змінного однофазного струму через стандартну розетку, яка відповідає вимогам IEC 60083, або пристрій захисного вимикання (residual current device, RCD) (запобіжник).

# 1/ МОНТАЖ ПРИЛАДУ

| ПАРАМЕТРИ КАБЕЛЮ          |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
|                           | 220-240 В ~ 50 Гц                |
| H05V2V2F                  | 3 жили, в тому разі 1 заземлення |
| Поперечний переріз кабелю | 1 мм <sup>2</sup>                |
| Запобіжник                | 10 А                             |



Жила кабелю, яка відповідає за заземлення, маркована жовто-зеленим кольором та має бути під'єднана до відповідного кабелю стаціонарної електромережі (заземлення ⊕), який також відповідає за заземлення. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, отриману внаслідок недбалого, неправильного або помилкового заземлення.

## ПОРАДА:

В приміщенні, в якому встановлено прилад, що працює із використанням газу, відбуватимуться коливання температури й вологості. Забезпечте достатню циркуляцію повітря й вентиляцію у приміщенні, в якому встановлено прилад, який працює на газі. Забезпечте коректну роботу усіх вентиляційних отворів у приміщенні. Тривале використання приладу вимагатиме додаткової вентиляції, наприклад відкритого вікна або припливної вентиляції.

При використанні приладу, який працює на газі, мінімальний повітряний потік у приміщенні має становити щонайменше 2 м<sup>3</sup>/годину на 1 кВт потужності газового приладу. Наприклад: газовий прилад шириною 60 см, 4 конфорки (загальна потужність 3,1 + 0,85 + 1,5 + 2,25 = 7,70 кВт) вимагатиме такий мінімальний потік повітря:

$$7,70 \text{ кВт} \times 2 = 15,4 \text{ м}^3/\text{год.}$$

## ПІД'ЄДНАННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ

При встановленні варильної поверхні над духовою шафою або поруч із будь-якими джерелами тепла, які можуть викликати перегрів рукавів або кабелів, якими прилад під'єднано до газової або електричної мережі. Кабелі та рукави слід розмістити у жорстких/твердих захисних трубах/рукавах, спеціально призначених для роботи в умовах високих температур й здатних витримати нагрівання. При використанні гнучкого захисного рукава/труби (для приладу, котрий працює на бутані) слід забезпечити

## 1/ МОНТАЖ ПРИБАДУ

відсутність прямого контакту рукава з рухомими частинами тумби/шафи та забезпечити відсутність перетину/блокування рукава/труби. Під'єднання приладу до джерела газоподібного палива слід виконувати із дотриманням чинних нормативно-правових актів, які діють в Україні.

### Під'єднання до стаціонарної газової мережі (пропан/бутан)

Можливі три варіанти під'єднання до джерела газоподібного палива:

– Під'єднання за допомогою стаціонарної жорсткої труби, виконаної з міді, через механічний перехідник з різьбовим з'єднанням (тип G1/2). Надійно закрутіть гайку до упору на вхідному отворі приладу.

– Під'єднання за допомогою гнучкого рукава/шлангу (покриття з нержавіючої сталі) через механічний перехідник з різьбовим з'єднанням з необмеженим терміном життя (Рис. 5А).

– Під'єднання за допомогою гнучкого рукава/шлангу (гумованого або пластикового) через механічний перехідник з різьбовим з'єднанням з терміном життя 10 років (Рис. 5Б).

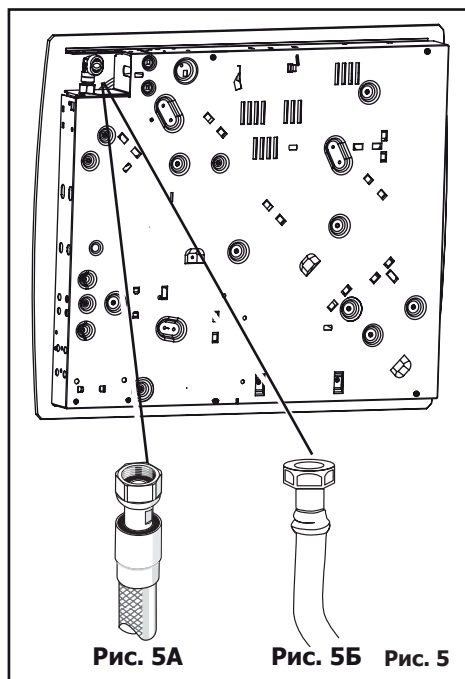


#### Увага!

Якщо виникає необхідність змінити напрямок патрубка постачання газу на приладові:

Вимкніть прилад й від'єднайте від мережі постачання газу й електромережі;

Відкрутіть патрубок за допомогою гайкового ключа №17



# 1/ МОНТАЖ ПРИЛАДУ

## Під'єднання до газового балону (пропан/бутан)

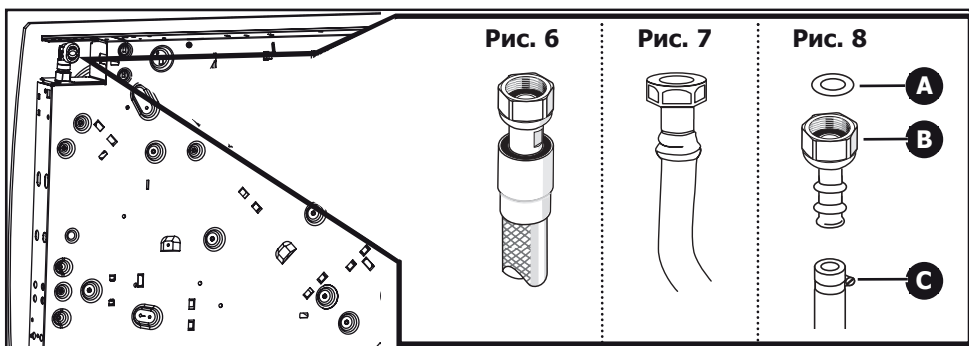
Для безпечного під'єднання приладу до газового балону скористайтесь одним з таких варіантів:

– Під'єднання за допомогою жорсткої труби, виконаної з міді, через механічний перехідник з різьбовим з'єднанням (тип G1/2). Надійно закрутіть гайку до упору на вхідному отворі приладу.

– Під'єднання за допомогою гнучкого рукава/шлангу (покриття з нержавіючої сталі) через механічний перехідник з різьбовим з'єднанням з необмеженим терміном життя (Рис. 6).

– Під'єднання за допомогою гнучкого рукава/шлангу (гумованого або пластикового) через механічний перехідник з різьбовим з'єднанням з терміном життя 10 років (Рис. 7).

Гнучкі шланги для газових приладів мають стандартний термін служби 5 років. Для під'єднання газового балону за допомогою гнучкого шлангу слід обов'язково використовувати металевий адаптор з гайкою, закріпивши його на шлангу за допомогою хомути (Рис. 8).



- A** Прокладка (не включено в комплект поставки)
- B** Адаптор/Насадка (не включено в комплект поставки)
- C** Хомут (не включено в комплект поставки)

### УВАГА!

Довжина гнучких рукавів й шлангів, котрі мають обмежений термін життя/строк служби, не має перевищувати 2 метри. Необхідно забезпечити прямий доступ до рукавів й шлангів, котрі під'єднано до джерела газу. Необхідно проводити заміну рукавів/шлангів перш ніж закінчиться термін їх життя (вказаний на рукаві/шлангу).

Залежно від типу з'єднання шлангу/рукава із приладом забезпечте його герметичність за допомогою мильної води (води із додаванням миючого засобу/мила).

## НАЛАШТУВАННЯ ПОДАЧІ ГАЗУ

### ⚠ Увага

Прилад постачається з заводським налаштуванням для роботи з природним газом. Для використання приладу із балонним газом (пропан/бутан) в комплект поставки включено комплект жиклерів.

Щоразу при зміні джерела газу, необхідно:

- налаштувати під'єднання газу;
- замінити інжектори відповідно до характеристик палива;
- налаштувати регулятори управління.

– Налаштування під'єднань газу: Див. п. «Під'єднання до газової мережі» інструкції.

### – Заміна інжекторів:

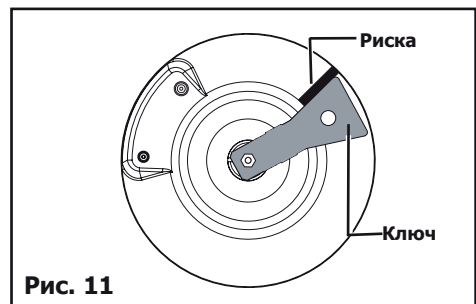
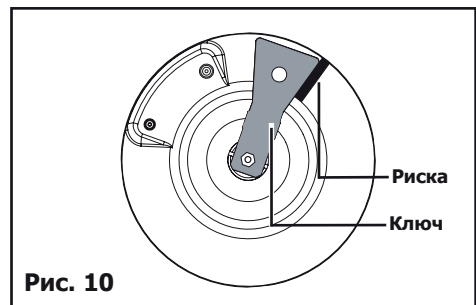
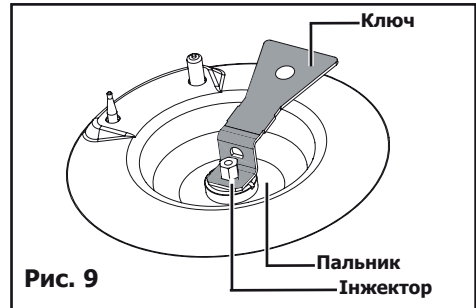
- Зніміть з приладу решітки, конфорки з кришками.
- Використовуючи спеціальний ключ з комплекту постачання викрутіть й зніміть інжектори кожного пальника (**Рис. 9**).
- встановіть відповідні інжектори, використовуючи таблицю наприкінці цього розділу, в такій послідовності:
- спочатку закрутіть їх вручну;
- встановіть ключ на інжектор;
- олівцем накресліть риску, як вказано на **Рис. 10**;
- прокрутіть ключ за годинниковою стрілкою, поки риска опиниться з іншої сторони його голівки (**Рис. 11**).

### ⚠ Попередження

Не намагайтеся закрутити інжектор більш ніж поза риску – це може призвести до пошкодження приладу.

### 🔍 Порада

Щоразу при заміні інжектору зробіть відмітку на ярлику відповідного інжектора, який знаходиться у комплекті документації до приладу.



## 1/ МОНТАЖ ПРИБАДУ

### Налаштування регуляторів

(Рис. 12)

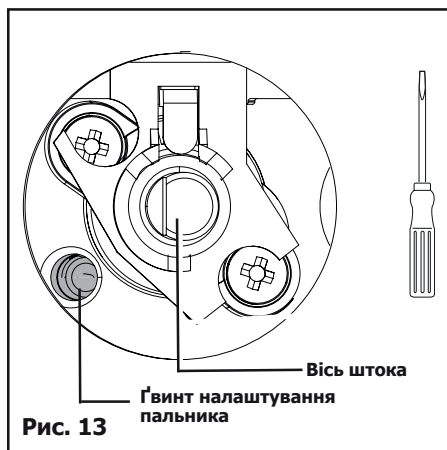
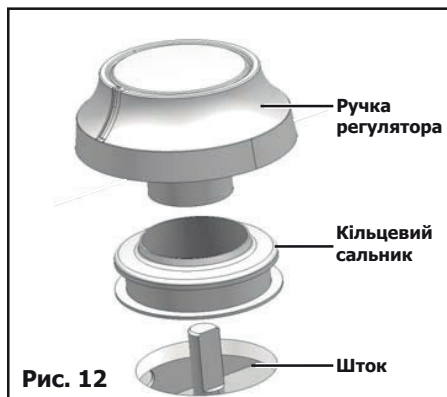
- Виконуйте налаштування кожного регулятора окремо від інших.
- Потягнувши ручку регулятора вгору зніміть її, а також кільцевий сальник з приладу.

*Налаштування регуляторів при переведенні приладу від природного газу з централізованої системи постачання на балонний газ*

- При використанні балонного газу повністю закрутіть латунні (жовті) гвинти за годинниковою стрілкою (Рис. 12).
- Встановіть ручки регуляторів й кільцеві сальники, враховуючи їх правильне позиціонування на штоку.

*Налаштування регуляторів при переведенні приладу від балонного газу на природний газ з централізованої системи постачання*

- Відкрутіть латунні (жовті) гвинти (Рис. 13) за допомогою пласкої викрутки, повернувши гвинт на два обороти проти годинникової стрілки.
- Замініть регулятор.
- Ввімкніть пальник на максимальну потужність й поступово переводьте його на меншу потужність.
- Знову зніміть регулятор й прокручуйте гвинт налаштування викручкою за годинниковою стрілкою, поки налаштуєте мінімально можливий рівень потужності, за якого полум'я не гасне.
- Встановіть ручки регуляторів й кільцеві сальники.



- Перевірте кілька разів налаштування плавної зміни потужності полум'я від максимального до мінімального рівня, **за якого полум'я не має витікати з пальника**; якщо полум'я витікає, відрегулюйте гвинт налаштування пальника таким чином, щоб забезпечити підтримання стабільної потужності полум'я.
- Встановіть конфорки, кришки конфорок й решітки на варильну поверхню.

# 1/ МОНТАЖ ПРИЛАДУ

## Маркування жиклерів

Місця розміщення жиклерів, залежно від типу газоподібного палива, яке використовується на приладові, вказано на схемі. На кожний жиклер нанесено відповідне маркування.



## МОДЕЛІ\*

**Варильна поверхня 60 см – 3 газові пальники + 1 електрична конфорка**

| Природний газ |    | Пропан/ Бутан |    |
|---------------|----|---------------|----|
| ●             | 1R | ●             | 7R |
| 137           | 63 | 88A           | 45 |

**Варильна поверхня 60 см – 4 газових пальника**

| Природний газ |    | Пропан/ Бутан |    |
|---------------|----|---------------|----|
| 94            | 1R | 62            | 7R |
| 137           | 63 | 88A           | 45 |

**Варильна поверхня 30 см – 2 газових пальника**

| Природний газ | Пропан/ Бутан |
|---------------|---------------|
| 137           | 88A           |
| 94            | 62            |

# 1/ МОНТАЖ ПРИЛАДУ

## Характеристики газоподібного палива

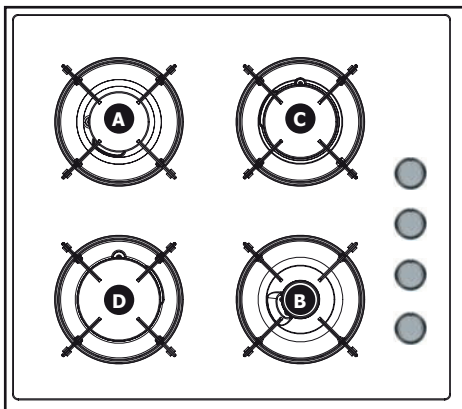
| Тип палива:  | Франція<br>Велика Британія<br>Португалія |            | Франція<br>Велика<br>Британія<br>Португалія<br>Данія | Франція       | Данія      |            |
|--|--|------------|--|---------------|------------|------------|
|  | Бутан                                    | Пропан     | Природний газ  | Природний газ | Бутан      | Пропан     |
| Франція - cat.: II2E+ 3+   | G30                                      | G31        | G20  | G25           | G30        | G31        |
| Велика Британія-Португалія - cat.: II2EN3 +                                    |  |            |  |               |            |            |
| Данія - cat.: II2N 3B/P  |  |            |  |               |            |            |
| Середньогодинний тиск при 15°C / 1013 мБар                                     | 28-30 мБар                               | 37 мБар    | 20 мБар  | 25 мБар       | 30 мБар    | 30 мБар    |
| <b>Швидкісна конфорка</b>  |  |            |  |               |            |            |
| Маркування інжектора   | <b>7R</b>                                | <b>7R</b>  | <b>1R</b>  | <b>1R</b>     | <b>7R</b>  | <b>7R</b>  |
| Номінальне тепловиділення, кВт   | 2,15                                     | 2,15       | 2,25   | 2,25          | 2,15       | 1,94       |
| Залишкове тепловиділення, кВт  | 0,830                                    |            | 0,870  | 0,870         | 0,830      |            |
| Споживання газу, г/година  | 156                                      | 154        |  |               | 156        | 138        |
| Споживання газу, л/година  |  |            | 214  | 249           |            |            |
| <b>Надшвидкісна конфорка</b>   |  |            |  |               |            |            |
| Маркування інжектора   | <b>88A</b>                               | <b>88A</b> | <b>137</b>   | <b>137</b>    | <b>88A</b> | <b>88A</b> |
| Номінальне тепловиділення, кВт   | 3,10                                     | 3,10       | 3,10   | 3,10          | 3,10       | 2,79       |
| Залишкове тепловиділення, кВт  | 0,830                                    | 0,870      | 0,870  | 0,870         | 0,830      |            |
| Споживання газу, г/година  | 225                                      | 221        |  |               | 225        | 199        |
| Споживання газу, л/година  |  |            | 295  | 343           |            |            |
| <b>Напівшвидкісна конфорка</b>   |  |            |  |               |            |            |
| Маркування інжектора   | <b>62</b>                                | <b>62</b>  | <b>94</b>  | <b>94</b>     | <b>62</b>  | <b>62</b>  |
| Номінальне тепловиділення, кВт   | 1,50                                     | 1,50       | 1,50   | 1,50          | 1,50       | 1,35       |
| Залишкове тепловиділення, кВт  | 0,620                                    |            | 0,615  | 0,615         | 0,620      |            |
| Споживання газу, г/година  | 109                                      | 107        |  |               | 109        | 96         |
| Споживання газу, л/година  |  |            | 143  | 166           |            |            |
| <b>Додаткова конфорка</b>  |  |            |  |               |            |            |
| Маркування інжектора   | <b>45</b>                                | <b>45</b>  | <b>63</b>  | <b>63</b>     | <b>45</b>  | <b>45</b>  |
| Номінальне тепловиділення, кВт   | 0,70                                     | 0,70       | 0,85   | 0,85          | 0,70       | 0,63       |
| Залишкове тепловиділення, кВт  | 0,300                                    |            | 0,350  | 0,350         | 0,300      |            |
| Споживання газу, г/година  | 51                                       | 50         |  |               | 51         | 45         |
| Споживання газу, л/година  |  |            | 81   | 94            |            |            |
| <b>Варильна поверхня - 4 газові пальники</b>                                   |  |            |  |               |            |            |
| Максимальна потужність, кВт  | 7,45                                     | 7,45       | 7,70   | 7,70          | 7,45       | 6,71       |
| Максимальне споживання газу, г/година  | 541                                      | 532        |  |               | 541        | 478        |
| Максимальне споживання газу, л/година  |  |            | 733  | 852           |            |            |
| <b>Варильна поверхня - 3 газові пальники + 1 електрична конфорка - 1500 Вт</b> |  |            |  |               |            |            |
| Максимальна потужність, кВт  | 5,95                                     | 5,95       | 6,20   | 6,20          | 5,95       | 5,36       |
| Максимальне споживання газу, г/година  | 432                                      | 425        |  |               | 432        | 382        |
| Максимальне споживання газу, л/година  |  |            | 590  | 686           |            |            |
| <b>Варильна поверхня - 2 газові пальники</b>                                   |  |            |  |               |            |            |
| Максимальна потужність, кВт  | 4,60                                     | 4,60       | 4,60   | 4,60          | 4,60       | 4,14       |
| Максимальне споживання газу, г/година  | 334                                      | 328        |  |               | 334        | 295        |
| Максимальне споживання газу, л/година  |  |            | 438  | 509           |            |            |



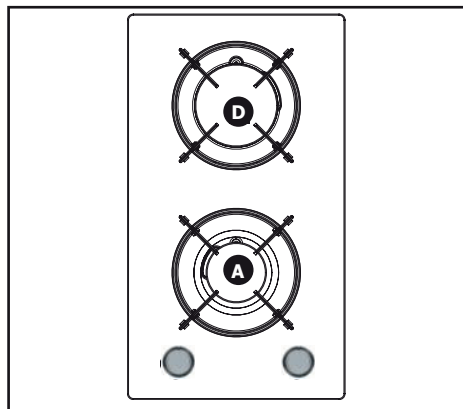
## 2/ ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД ПРИЛАДУ

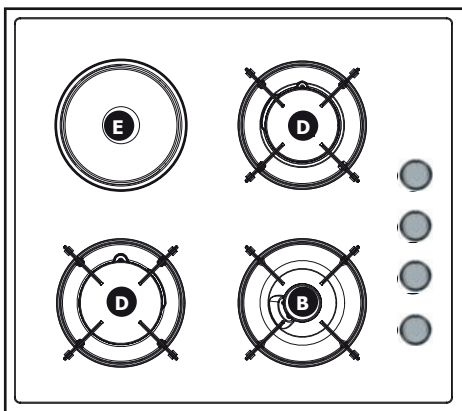
Модель: 4 газових пальника  
(конфорки)



Модель: 2 газових пальника  
(конфорки)



Модель: 3 газових пальника  
+ 1 електрична конфорка



- A** Конфорка напівшвидкісна 1,50 кВт \*
- B** Конфорка додаткова 0,85 кВт \*
- C** Конфорка високошвидкісна 2,25 кВт \*
- D** Конфорка надшвидкісна 3,10 кВт \*
- E** Конфорка електрична 1,50 кВт, Ø145 мм

(\*) Потужність для природного газу тип G20

### Управління конфорками

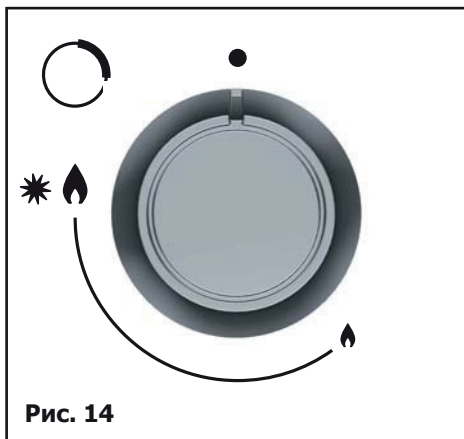
За управління будь-якої конфорки відповідає поворотний регулятор. Натисніть на регулятор й повертайте його проти годинникової стрілки. Положення риски на регуляторі в положенні « ● » відповідає деактивації конфорки (подачу газу вимкнено).

Обирайте потрібну конфорку згідно нанесеному маркуванню на кожному регуляторі (наприклад **Задня права конфорка** ○ ).

Використовуйте автопідпалення конфорки, натискаючи й перевівши регулятор в напрямку проти годинникової стрілки в позицію, вказану символами \* 🔥 .

Утримуйте регулятор натисненим впродовж підпалення газової конфорки.

Налаштуйте потрібну інтенсивність горіння газу, перевівши регулятор у відповідне положення між символами \* 🔥 й 🔥 .



### Порада

- При раптовому спалахі газу повторно запаліть конфорку.
- Вогонь конфорки біля емальованої поверхні приладу має меншу інтенсивність аби запобігти пошкодженню.
- Високошвидкісні конфорки під час горіння газу розповсюджують чутний шум, що є нормальним явищем.
- За відсутності електрики для запалювання конфорки використовуйте сірники або запальнички.

### ПОСУД ДЛЯ ГАЗОВИХ КОНФРОК

| Діаметр посуду | Конфорка        | Операція                         |
|----------------|-----------------|----------------------------------|
| 18 - 28 см     | Високошвидкісна | Смаження / Кип'ятіння            |
| 16 - 22 см     | Швидкісна       | Нагрівання / Варіння             |
| 12 - 20 см     | Напівшвидкісна  | Розігрівання / Тушкування        |
| 8 - 14 см      | Додаткова       | Приготування на повільному вогні |
|                |                 |                                  |

#### УВАГА

– Відрегулюйте потужність полум'я в конфорці таким чином, щоб вогонь не перевищував рівня дна каструлі (Рис. 15).

– Не використовуйте посуд із опуклим або увігнутим дном (Рис. 16).

– Не використовуйте посуд, дно якого закриває регулятори на панелі управління (Рис. 17).

#### Порада

Забезпечте постійну природну вентиляцію в приміщенні або використовуйте примусову механічну вентиляцію (наприклад витяжку).

Тривале й інтенсивне використання приладу може викликати потребу в додатковій вентиляції; наприклад можна відчинити вікно або підвищити потужність витяжки (потрібно забезпечити притік повітря щонайменше 2 м<sup>3</sup>/кВт номінальної потужності газового приладу).



Рис. 15



Рис. 16

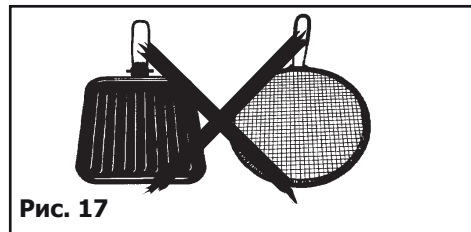


Рис. 17

### ПОСУД ДЛЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ

Використовуйте посуд із пласким дном, яке щільно прилягатиме до поверхні конфорки:

- посуд із нержавіючої сталі (товсте дно, тришаровий метал або типу «сендвіч»);
- посуд із алюмінію (товсте дно);
- посуд з емальованої сталі.

### РЕГУЛЯТОР ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ

Встановіть регулятор у положення, яке відповідає обраній страві (**Рис. 18**). Загорається світловий індикатор обраної робочої зони.

При першому використанні увімкніть електричну конфорку на максимальній потужності, не встановлюючи посуду протягом трьох хвилин.

#### ПОРАДА

- Використовуйте посуд належного розміру: діаметр дна має бути більшим або дорівнювати діаметру електричної конфорки (**Рис. 19**).
- Наприкінці приготування страви, вимкніть прилад, перевівши регулятор в положення «0» (**OFF/ВИМКНЕНО**), скориставшись остаточним теплом конфорки.

#### УВАГА

- Не вмикайте електричну конфорку без встановленого на ній посуду або якщо посуд порожній.
- Під час роботи та після її закінчення, коли регулятор переведено в положення «0» (**OFF/ВИМКНЕНО**) конфорка нагрівається та залишається гарячою. Не торкайтеся конфорки руками. Існує ризик опіку!

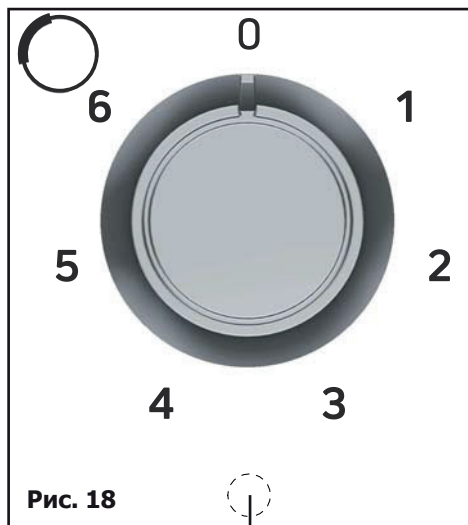


Рис. 18

Індикатор нагріву

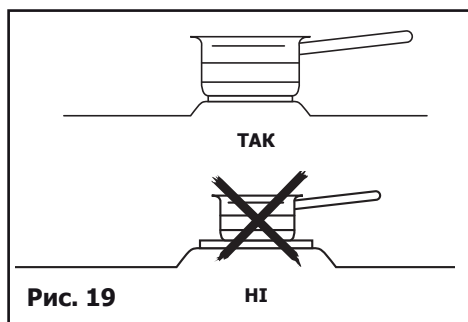


Рис. 19

НІ

### 3/ ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

| Елемент варильної поверхні              | Дії  | Допоміжний інструмент/Аксесуари  |
|---|--|--|
| <b>Запалювальні елементи й форсунки</b> | Забруднену запальничку на приладові слід чистити щіточкою з жорсткою пластиковою щетиною (не використовувати щітку з металевою щетиною!).<br>Газова форсунка розміщена в центральній частині конфорки. Очистіть форсунку, намагаючись не залишити перешкоди для вільного витікання газу, що може зменшити продуктивність конфорки. Якщо форсунка забилася сміттям, очистіть її за допомогою голки. | – Щіточка з жорстким коротким ворсом.<br>– Голка   |
| <b>Решітки й газові конфорки</b>        | Плями й забруднення, котрі з'являються на поверхнях очистіть за допомогою миючого засобу, який не містить абразивів, потім промийте проточною водою. Обережно протріть усі вимиті елементи приладу перш ніж встановити їх на варильну поверхню.  | – Делікатний миючий засіб<br>– М'яка губка   |
| <b>Електрична конфорка</b>              | Поверхню конфорки захищено спеціальним покриттям, її слід чистити за допомогою миючого засобу, який не містить абразивів. Після кожного використання конфорки протріть її товстим рушником.<br>Іржу, яка може з'явитися на конфорці, видаліть її (наприклад за допомогою наждачного паперу) й відновіть покриття за допомогою будь-якого високотемпературного засобу для відновлення               | – Високотемпературний засіб для відновлення поверхонь  |
| <b>Емаль або нержавіюча сталь</b>       | Емальовані поверхні приладу очистіть засобом для догляду. Відполіруйте поверхню м'якою тканиною. Не використовуйте агресивні миючі засоби, які містять лимонну кислоту, оцет тощо. Поверхню з нержавіючої сталі очистіть губкою й мильною водою з додаванням м'якого миючого засобу або спеціальним миючим засобом для догляду за виробами з нержавіючої сталі.                                    | – М'який засіб для догляду за емальованими поверхнями<br>– Засіб за догляду за виробами з нержавіючої сталі. |

#### УВАГА

– Для полегшення очищення приладу почніть процедуру при його вистиганні після роботи. Заборонено чищення приладу під час його роботи. Вимкніть прилад, перевіривши усі регулятори газових й електричних конфорок у положення «0».

#### ПОРАДА

- Чищення елементів приладу краще виконувати вручну, ніж у посудомийній машині.
- Не використовуйте жорсткі щітки/губки для чищення приладу.
- Заборонено використовувати для чищення приладу прилади з використанням пари (відпарювачі).

## 4/ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

| <b>Проблема</b>  | <b>Розв'язок</b>  |
|--|---|
| <b>– Відсутня іскра в запальничці конфорки</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>– Перевірте під'єднання приладу до електромережі</li><li>– Перевірте стан запальничок на конфорках й очистіть їх від бруду</li><li>– Перевірте стан конфорок, очистіть їх від бруду й коректно зберіть усі її елементи</li><li>– Якщо прилад вмонтовано в тумбу, перевірте кріплення, котрими варильну поверхню зафіксовано в тумбі, на предмет деформації</li><li>– Перевірте правильність збирання регуляторів</li></ul>  |
| <b>– При натисканні регулятора для автопідпалювання спрацьовують усі запальнички одночасно</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>– Це нормальне явище, усі запальнички діють централізовано й одночасно</li></ul>  |
| <b>– При використанні автопідпалювання не загорається конфорка</b>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>– Перевірте коректність під'єднання приладу до джерела газу й шланг не має перешкод.</li><li>– Переконайтеся, що довжина шлангу подачі газу не перевищує 2 м.</li><li>– Переконайтеся, що кран подачі газу відкрито.</li><li>– Якщо джерелом подачі газу є балон, перевірте наявність в ньому газу.</li><li>– Якщо подача газу на прилад відбувається коректно, натисніть й утримуйте у крайньому положенні (максимальна подача газу), поки газ досягне конфорки.</li><li>– Перевірте форсунку на конфорці, переконайтеся, що вона чиста й не має перешкод для витікання газу.</li><li>– Запаліть вогонь перш ніж встановити посуд на конфорку.</li></ul> |
| <b>На малих режимах роботи конфорки вогонь гасне або полум'я надто високе</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Уникайте сильних протягів в приміщенні.</li></ul>   |
| <b>Полум'я виглядає незвичайно або неправильно</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>– Почистіть конфорки й форсунки, правильність збирання конфорки тощо.</li><li>– Перевірте наявність достатньої кількості газу в балоні.</li></ul>   |
| <b>Під час роботи регулятори нагріваються</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Використовуйте посуд відповідного розміру – маленькі каструлі, соусники, пательні на пальниках, які знаходяться поруч із регуляторами. Посуд великого розміру слід використовувати на великих конфорках, які знаходяться з іншого боку приладу й віддалені від регуляторів.</li><li>– Встановлюйте посуд на центр конфорки.</li></ul>   |

## 5/ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

### Приготування на газу

| Група                     | СТРАВА                                 | Тривалість приготування, хвилини | Конфорка високошвидкісна | Конфорка надшвидкісна | Конфорка напівшвидкісна | Конфорка додаткова |
|---------------------------|--|----------------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|
| <b>СУПИ</b>               | М'ясний бульйон<br>Супи й борщі        | 8-10                             | +                        | +                     |                         |                    |
| <b>РИБА</b>               | Уха<br>Смажена риба                    | 8-10                             | +                        |                       |                         |                    |
| <b>СОУСИ</b>              | Голандський,<br>беарнський<br>Бешамель | 10                               |                          |                       | +                       | +                  |
| <b>ОВОЧІ</b>              | Цикорій, шпинат                        |                                  | +                        |                       |                         |                    |
|                           | Горошок                                | 25-30                            | +                        | +                     |                         |                    |
|                           | Томати                                 | 15-20                            | +                        | +                     |                         |                    |
|                           | Смажена картопля                       | 15-20                            | +                        | +                     |                         |                    |
|                           | Паста                                  | 15-20                            | +                        |                       |                         |                    |
| <b>М'ЯСО</b>              | Стейк                                  |                                  | +                        |                       |                         |                    |
|                           | Тушковане м'ясо                        | 90                               | +                        |                       |                         |                    |
|                           | Філе птиці                             | 10-12                            | +                        |                       |                         |                    |
|                           | Філе яловиче                           | 10                               | +                        |                       |                         |                    |
| <b>СТРАВИ НА ФРІТТОРИ</b> | Чіпси                                  |                                  | +                        |                       |                         |                    |
|                           | Оладки                                 |                                  | +                        |                       |                         |                    |
| <b>ДЕСЕРТИ</b>            | Рисовий пудинг                         | 25                               |                          |                       | +                       | +                  |
|                           | Фруктовий компот                       | 25                               | +                        |                       | +                       |                    |
|                           | Млинчики                               | 3-4                              | +                        | +                     |                         |                    |
|                           | Шоколад                                | 3-4                              |                          |                       |                         | +                  |
|                           | Заварний крем                          | 10                               |                          |                       | +                       |                    |
|                           | Кава                                   | 10                               |                          |                       |                         | +                  |

### Приготування на електричній конфорці

| Група          | СТРАВА            | Максимальна 6 | Висока 5 | Середня 3-4 | Мала 2 | Мінімальна 1 |
|----------------|-------------------|---------------|----------|-------------|--------|--------------|
| <b>СУПИ</b>    | М'ясний бульйон   | +             | →        | +           |        |              |
|                | Супи й борщі      | +             | →        | +           | +      |              |
| <b>РИБА</b>    | Уха               | +             | →        | +           |        |              |
|                | Заморожена риба   | +             | →        | +           |        |              |
| <b>СОУСИ</b>   | Густі соуси       | →             | →        | +           |        |              |
|                | Масляні соуси     |               |          |             | +      |              |
| <b>ОВОЧІ</b>   | Цикорій, шпинат   |               | +        |             |        |              |
|                | Сушені овочі      |               |          | +           |        |              |
|                | Картопля відварна |               | +        | +           |        |              |
|                | Картопля смажена  |               | +        | +           |        |              |
| <b>М'ЯСО</b>   | Стейк             | +             |          |             |        |              |
|                | Тушковане м'ясо   |               | +        |             |        |              |
| <b>ФРІТТОР</b> | Чіпси             |               | +        |             |        |              |
| <b>ІНШЕ</b>    | Фруктовий компот  |               |          |             | +      |              |
|                | Оладки            |               | +        |             |        |              |
|                | Заварний крем     |               |          |             | +      |              |
|                | Гарячий шоколад   |               |          |             |        | +            |
|                | Джем/Варення      |               |          | +           |        |              |
|                | Молоко            |               | +        |             |        |              |
|                | Паста             | +             | →        | +           |        |              |
|                | Рисовий пудинг    |               |          |             | +      |              |
|                | Підігрівання      |               |          |             |        | +            |

## СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ремонтні роботи з приладом має виконувати лише кваліфікований фахівець, уповноважений виробником. При зверненні до авторизованого сервісного центру вкажіть усі особливості приладу (модель, тип приладу, сервісні особливості, серійний номер), вказані на заводській табличці, що нанесено безпосередньо на прилад (**Рис. 20**)

