

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

TV1020B



Brandt

Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели варочную поверхность фирмы **BRANDT**.

В этот прибор мы вложили все наши старания и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал Вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы добились того, чтобы он стал проще в эксплуатации.

В линейке товаров фирмы **BRANDT** представлен широкий выбор духовых шкафов, микроволновых печей, вытяжек, кухонных плит, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок, холодильников и морозильников которые можно подобрать под Вашу новую варочную поверхность **BRANDT**.

Для того чтобы наша продукция наилучшим образом соответствовала Вашим требованиям, наша служба по работе с клиентами находится в Вашем распоряжении и готова ответить на Ваши вопросы и предложения (координаты приведены в конце данной брошюры).

Заходите на наш сайт www.brandt-russia.ru, где Вы найдёте весь перечень нашей продукции, а также другую полезную информацию.

BRANDT

WWW.BRANDT-RUSSIA.RU



Чтобы постоянно улучшать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики, связанные с техническим прогрессом.



Важно:

Перед включением прибора прочтите внимательно это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее ознакомиться с его работой.

• Правила по технике безопасности	4
• Забота об окружающей среде	4
• Служба гарантийного обслуживания	5
• Описание Вашего прибора	5
 1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Выбор местоположения	6
• Встраивание	6
• Подключение	7
 2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Описание Вашей варочной поверхности	8
• Посуда для стеклокерамической варочной поверхности	9
• Описание команд	10
• Включение варочной поверхности_	10
• Регулировка мощности	10
• Выключение варочной поверхности	10
• Настройка таймера	10
• Функция «Безопасность детей».	11
• Безопасность при использовании варочной поверхности	11
 3/ ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ	
• Поддержание прибора в хорошем состоянии	12
• Уход за Вашим прибором	12
 4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ	
• При вводе в эксплуатацию	13
• При включении	13
• В процессе использования	13
 5/ ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14

ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эта варочная поверхность была задумана для использования частными лицами в домашних условиях.

Эти варочные поверхности предназначены исключительно для приготовления блюд и напитков из пищевых продуктов и не содержат элементов из асбеста.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, без участия лица, ответственного за их безопасность, присматривающего за ними, или дающего предостерегающие инструкции, относительно использования настоящего прибора.

Следите за детьми, чтоб они не играли с прибором.

• Остаточное тепло

Всё время пока варочная зона работает и горячая, горит индикатор или символ «Н» (в зависимости от модели) соответствующий нагреваемой зоне.

Когда варочная зона выключена, но её температура всё ещё высокая, индикатор продолжает гореть.

После длительного отключения электроэнергии может загореться другой световой индикатор. Его можно отключить, нажав любую кнопку. Тем не менее, температура излучающих варочных зон может остаться повышенной.



Внимание

Не касайтесь этих зон. Существует риск получения ожога.

Не смотрите пристально на галогенные лампы варочных зон.

• Безопасность детей

В Вашей варочной поверхности есть функция «Безопасность детей», которая блокирует её использование в выключенном состоянии или в процессе эксплуатации (см. раздел: использование функции «Безопасность детей»).

Перед использованием не забудьте разблокировать Вашу варочную поверхность.



Электрическая опасность

Убедитесь в том, что кабель питания электрического прибора, подключённого в непосредственной близости от варочной поверхности, не касается зон нагревания.

При обнаружении трещины на поверхности стекла, немедленно отключите варочную поверхность от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для этого выньте предохранитель или воспользуйтесь прерывателем.

Не пользуйтесь варочной поверхностью до замены треснувшего стекла.

• ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Материалы, использованные для упаковки настоящего прибора, подлежат повторной переработке. Выбрасывая их в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.



- В Вашем приборе также содержатся материалы, подлежащие повторной переработке, и именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать вместе с другими отходами.

Повторная переработка оборудования, налаженная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования. Узнайте у муниципальных властей или у продавца о месте нахождения ближайших к Вашему дому пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.

- Мы выражаем Вам свою благодарность за сотрудничество в деле защиты окружающей среды.

• РЕМОНТ

Возможный ремонт прибора должен производиться квалифицированным профессионалом, представителем фирмы. При вызове мастера укажите полные характеристики Вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Вся эта информация содержится на заводской табличке.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При проведении технического ремонта прибора **требуется использования оригинальных запчастей с соответствующим сертификатом производителя.**



• СВЯЗЬ С КЛИЕНТАМИ

• Чтобы узнать больше о товарах марки:

Информация, рекомендации, точки продажи, специалисты по гарантийному обслуживанию.

• Для общения:

Мы готовы выслушать все Ваши замечания, пожелания и предложения, на которые ответим лично.

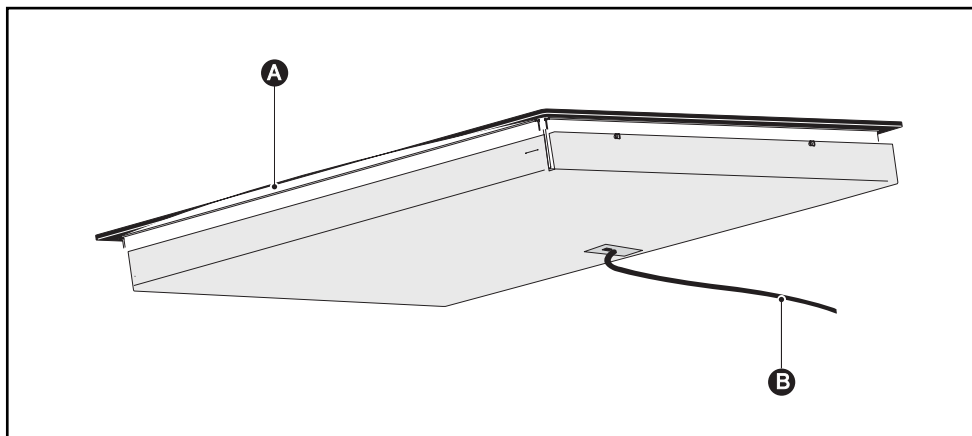
БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00 ч до 18.00 ч

Звонки по России бесплатные

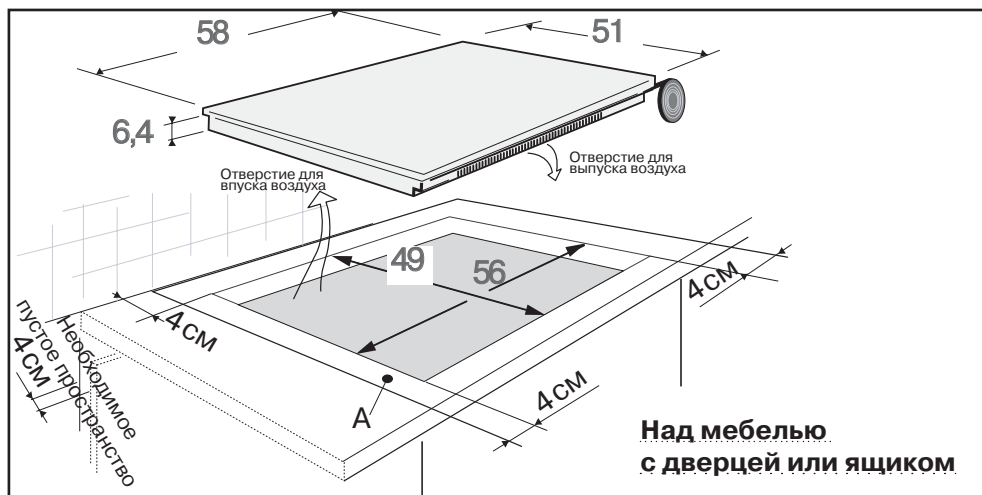
• ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



A Стеклокерамическое стекло

B Шнур питания

1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

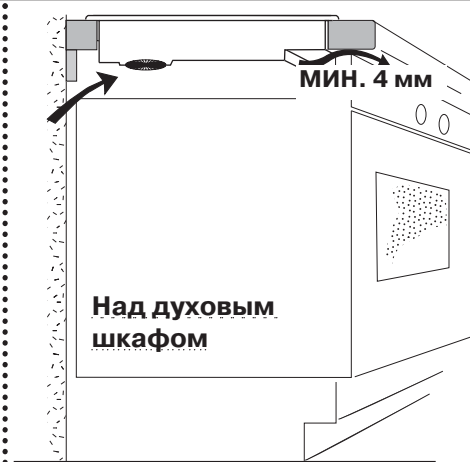


• ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Расстояние между краем Вашего прибора и боковой или задней стенкой (перегородкой) должно быть минимум 4 см (Зона А).

Ваш прибор можно встраивать без каких-либо ограничений. Убедитесь только в необходимой циркуляции воздуха вокруг варочной поверхности (см. раздел «Описание Вашего прибора»).

Варочную поверхность можно встраивать над встроенным духовым шкафом или другим электробытовым прибором.



• ВСТРАИВАНИЕ

Встраивание производится в соответствии с вышеприведенным чертежом. Приклейте прокладку из пеноматериала по контуру нижней части поверхности в местах, где она будет прилегать к мебели. Таким образом, будет обеспечена герметичность с рабочей поверхностью. Зафиксируйте зажимы на варочной поверхности (в зависимости от модели).



Совет

Если прибор расположен над духовым шкафом, на его термическую сохранность может повлиять одновременное включение варочной поверхности и функции пиролиза в духовом шкафу. Ваша варочная поверхность оснащена системой безопасности от перегрева.

Эта система может, например, быть активизирована в случае установки поверхности над духовым шкафом с недостаточной изоляцией. Маленькие чёрточки загораются в зоне управления поверхностью. В этом случае мы рекомендуем Вам усилить аэрацию встраиваемой поверхности, используя проём в мебели (размером 8 см x 5 см) и/или установив комплект изоляции духового шкафа, имеющийся в наличии в службе гарантийного обслуживания.

• ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Варочные поверхности подключают к сети через розетку, соответствующую норме CEI 60083 или через устройство всеполюсного отключения, отвечающего существующим правилам по установке электрических приборов.

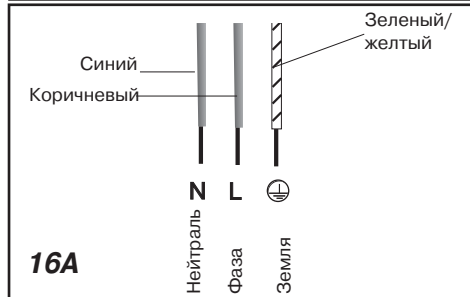
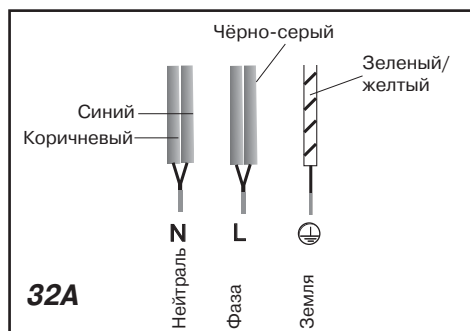
При подаче напряжения к Вашей варочной поверхности или после длительного отключения электроэнергии, на панели управления загораются светящиеся символы. Прежде чем опять пользоваться прибором подождите около 30 секунд, чтобы эти индикаторы погасли. (Это отображение символов абсолютно естественно и предназначено для специалистов из службы гарантийного обслуживания. Пользователю не следует обращать на них внимание).



Внимание!

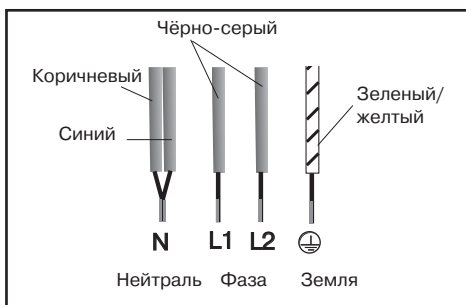
В случае если провод поврежден, он должен быть заменен производителем, его службой гарантийного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

• Подключение 220-240 В~



• Подключение 400 В 2N~ – 16 А

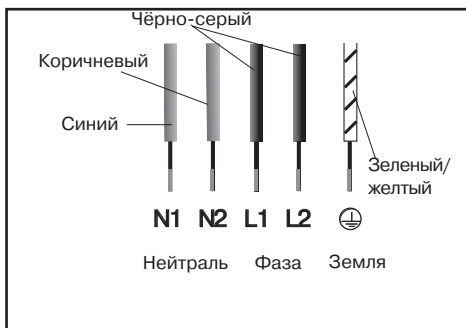
Разделите 2 фазных провода L1 и L2 перед подключением.



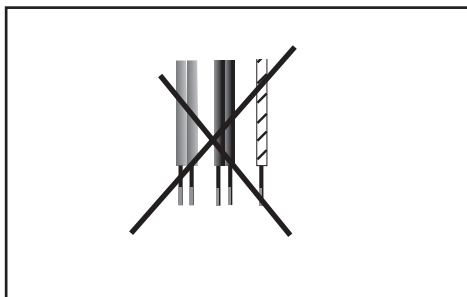
При трёхфазном 400 В 2N подключении в случае нарушения работы Вашей варочной поверхности, проверьте, хорошо ли подсоединён нулевой провод.

• Подключение 2x230 В 2L+2N~ – 16А

Разделите провода перед подключением.

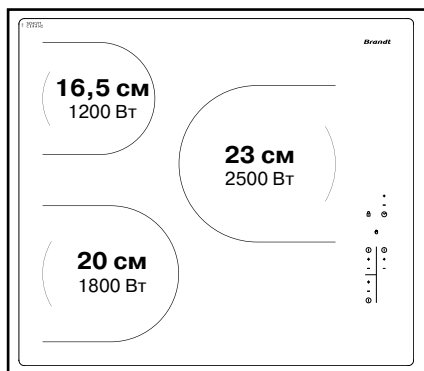


• Подключение 400 В 3~ – 16А

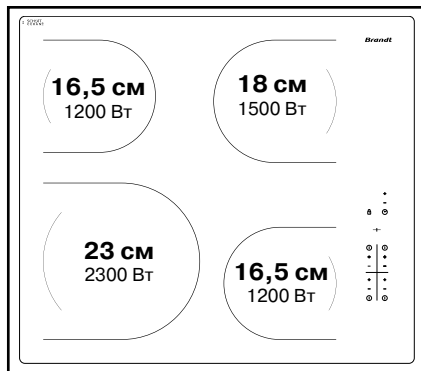


• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

TV1021



TV 1020



• **ПОСУДА ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

• **Ёмкости**

Эти ёмкости должны подходить для электрических плит.

Их дно должно быть плоским.

Предпочтительней использовать посуду, сделанную из:

- нержавеющей стали с утолщённым дном из тройного сплава или дном типа «сэндвич».
- алюминия с утолщённым ровным дном
- эмалированной стали.

• **Использование**

Более сильная настройка нужна в случае если:

- количество готовящегося продукта значительно
- приготовление происходит в кастрюле без крышки
- используется стеклянная или керамическая кастрюля.

Менее сильная настройка нужна в случае если:

- Вы готовите блюдо, которое может легко пригореть (начинайте процесс приготовления с небольшой мощности; её всегда можно увеличить в случае необходимости).
- происходит перелив (снимите крышку или уберите кастрюлю с варочной зоны, затем уменьшите мощность нагревания).

• **Экономия электроэнергии:**

Оканчивая приготовление блюда, поставьте переключатель в положение 0 и не убирайте ёмкость с варочной поверхности, чтобы использовать скопившееся тепло (таким образом, Вы сэкономите электроэнергию).

Как можно чаще пользуйтесь крышкой, чтобы сократить потери тепла через испарение.

• **Автоматическая регулировка конфорок.**

Конфорки регулируются автоматически. Они включаются и выключаются, чтобы сохранить выбранную мощность. Благодаря этому температура остаётся неизменной и специально адаптированной для приготовления Вашего блюда.

Частота регулировки зависит от выбранной мощности.



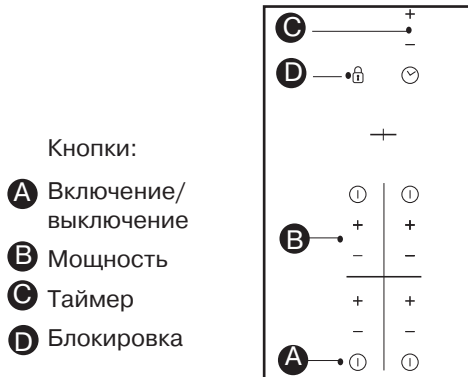
Совет

Используйте ёмкость соответствующего размера. Диаметр дна должен быть равен диаметру очерченной зоны или превышать его.

Не оставляйте пустую ёмкость на варочной зоне.

Не оставляйте без присмотра на варочной зоне кастрюлю с маслом или горячим жиром.

• ОПИСАНИЕ КОМАНД



• ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включение/выключение в зоне, которую Вы собираетесь использовать. Начинает мигать индикатор 0, и раздаётся звуковой сигнал, свидетельствующий о том, что варочная зона зажглась. Теперь можно настроить желаемую мощность.

Если Вы не настраиваете мощность, варочная зона автоматически выключится.

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ

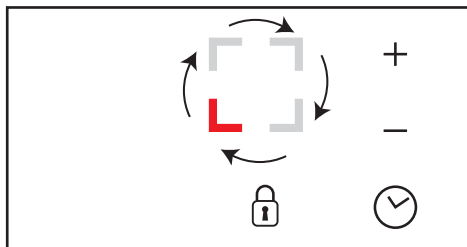
Нажмите кнопку включение/выключение в зоне, которую Вы использовали или кнопку «—» регулировки мощности и удерживайте её до того момента, пока не погаснет индикатор.

• РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить желаемый уровень мощности от 1 до 9.

• НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Вращающийся таймер доступен для всех варочных зон и может использоваться для одной варочной зоны одновременно.



Последовательно нажимая кнопку (clock icon), Вы можете выбрать варочную зону, на которой хотите установить таймер.

Вращающийся символ и таймер может быть установлен только на включённой зоне.

Для использования таймера:

- Включите варочную зону и настройте мощность.
- Остановите вращающийся символ в нужной варочной зоне.
- Настройте время, нажимая кнопки «+» или «-».

На индикаторе мощности загорается точка для подтверждения Ваших действий.

По окончании процесса приготовления варочная зона гаснет, таймер показывает 0 и раздаётся звуковой сигнал.

- Нажмите кнопки «+» или «-» на таймере, чтобы отключить звуковой сигнал.

Для изменения настройки таймера:

Нажимайте кнопки «+» или «-» на таймере.

Чтобы выключить таймер:

Нажимайте одновременно в течение нескольких секунд кнопки «+» и «-» таймера или кнопку «-» таймера до появления 0.

Чтобы переключить таймер на другую варочную зону:

- Остановите работающий таймер
- Последовательно нажимая кнопку (clock icon), выберите варочную зону, на которой Вы хотите установить таймер.

• **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ»**

Ваша варочная поверхность оснащена функцией «Безопасность детей», которая блокирует команды, когда прибор выключен (например, для его очистки) или в процессе приготовления блюд (для сохранения Ваших настроек).

В целях безопасности кнопка «отключение» всегда активна и позволяет отключить горячую зону, даже в заблокированном состоянии.

• **Как заблокировать панель управления?**

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  до тех пор, пока не зажёётся индикатор, и звуковой сигнал не подтвердит Ваше действие.

• **Заблокированная варочная поверхность в действии**

На дисплее работающей варочной зоны высвечиваются поочерёдно мощность и символ блокировки .

Когда Вы нажимаете кнопки, отвечающие за мощность или таймер работающих зон, загорается символ блокировки. Он погаснет через несколько секунд.

Только кнопка «отключение» постоянно активна.

В отключенных варочных зонах символ  загорается тогда, когда Вы нажимаете кнопку «включение/выключение». Через несколько секунд символ гаснет.

• **Как заблокировать варочную поверхность после окончания готовки.**

Индикатор над кнопкой блокировки не горит. Лёгкое прикосновение к кнопке включает блокировку.

Индикатор загорается, когда Вы нажимаете кнопку «включение/выключение» на любой зоне.

• **Как разблокировать?**

Нажмите кнопку блокировки и удерживайте её до тех пор, пока индикатор не погаснет и не раздастся двойной звуковой сигнал, подтверждающий Ваше действие.

Совет

Не забывайте разблокировать Вашу варочную поверхность перед очередным использованием (смотреть раздел «Функция безопасность детей»).

• **БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ**

• **Система Авто-стоп**

На случай, если Вы забыли отключить варочную зону после приготовления блюда, Ваша поверхность оснащена функцией «Система Авто-стоп», которая автоматически отключает варочную зону после окончания заданного времени (от 1 до 10 часов, в зависимости от используемой мощности). В случае срабатывания этой функции, об отключении варочной зоны сообщит звуковой сигнал, который будет раздаваться в течение 2 минут и загорится индикатор «AS» или «A». Для прекращения звукового сигнала нажмите любую кнопку управления.

Двойной звуковой сигнал подтвердит Ваше действие.

• ПОДДЕРЖАНИЕ ПРИБОРА В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ

- Не ударяйте посудой по поверхности:

Варочная поверхность изготовлена из стеклокерамики – очень устойчивого материала, но она бьющаяся.

- Не кладите горячую крышку на варочную поверхность. Эффект «вантуза» может повредить стеклокерамическую поверхность.

- Не трите посудой о поверхность. При продолжительном трении можно повредить покрытие стеклокерамической поверхности.

- Не ставьте посуду на обрамление варочной поверхности (в зависимости от модели)

- Не пользуйтесь посудой с шероховатым или выпуклым дном. На нём могут задерживаться частицы, способные оставлять пятна или царапины на варочной поверхности.

Такие дефекты не влияют на работу или возможность пользования прибором и не включены в перечень гарантийных случаев.

- Не храните в шкафу, расположенном под варочной поверхностью, средства ухода за прибором или возгораемые вещества.

- Не разогревайте на варочной поверхности закрытые консервные банки. Они могут взорваться.

Это предостережение касается всех способов приготовления.

- Никогда не используйте для приготовления алюминиевую фольгу. Не кладите продукты, завернутые в фольгу или алюминиевые контейнеры, на варочную поверхность. Алюминий расплавится и наверняка повредит Вашу варочную поверхность.

- Варочная поверхность не должна использоваться в качестве склада для чего бы то ни было (существует риск воспламенения, повреждения поверхности...).

- Не используйте паровое чистящее устройство. Струя пара может повредить варочную поверхность.

• УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ

ТИП ЗАГРЯЗНЕНИЯ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?	КАК ПРИМЕНЯТЬ?
Лёгкое загрязнение	Санитарная губка.	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, а потом вытрите её.
Среднее загрязнение. Перелив сладкой жидкости, пригоревшие остатки продуктов.	Санитарную губку. Специальный скребок для стекла.	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, используйте специальный скребок для стеклянных поверхностей, потрите шероховатой стороной губки, потом вытрите.
Кальциевые следы	Белый спиртовой уксус.	Смочите загрязнение тёплым белым спиртовым уксусом, оставьте на некоторое время, вытрите мягкой тряпкой.
Металлическое окрашивание. Еженедельный уход	Специальное средство для стеклокерамических материалов.	Нанесите специальное средство на стеклокерамическую поверхность, лучше выбирать средства, содержащие силикон (такие средства имеют защитное действие)



Крем



Специальная губка
для деликатной посуды



Порошок



Абразивная губка

4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ

• При вводе в эксплуатацию

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Появляется светящийся дисплей.	Нормальное функционирование.	Ничего.
Оборудование отключается.	Подключение варочной поверхности неправильное.	Проверьте правильность подключения. См. раздел руководства о подключении.
Работает только одна сторона.		

• При включении

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Варочная поверхность не работает, световые индикаторы не горят.	К прибору не поступает электричество. Система питания или подключение неисправны.	Проверьте предохранители и электрический разъединитель.
Варочная поверхность не работает, загорается  .	Варочная поверхность заблокирована.	Смотрите раздел «Безопасность детей».

• В процессе использования

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Варочная поверхность прекратила работать, издаёт звуковой сигнал каждые 10 секунд и горит индикатор  или F7.	На поверхность перелилась жидкость или на кнопках управления лежит посторонний предмет.	Очистите поверхность, уберите посторонний предмет и снова принимайтесь за готовку.
Загорается ряд символов  или F7.	Электронные контуры нагрелись.	См. раздел «Встраивание».



Внимание

В случае растрескивания или появления даже мелких трещин на стеклокерамическом покрытии, немедленно отсоедините прибор от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током. Обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.

• **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

		Жарить Доводить до кипения		Варить/слегка обжаривать Варка на медленном огне		Варить/томить			Нагревать	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	Бульоны						●			
	Густые супы							●		
РЫБА	Уха				●					
	Быстрозамороженная рыба					●				
СОУСЫ	Соусы на основе муки							●		
	Соусы на основе масла и яиц (беарнский, голландский соусы)								●	
	Готовые соусы								●	●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
ОВОЩИ	Эндивий, шпинат						●			
	Сушеные овощи						●			
	Вареный картофель						●			
	Жареный картофель					●				
	Картофель соте					●				
	Размораживание овощей						●			
МЯСО	Мясо небольшой толщины	●								
	Стейки жареные на сковороде				●					
	Жареное мясо (на чугунном гриле)	●								
ФРИТЮРЫ	Быстрозамороженный картофель фри	●								
	Фри из свежего картофеля	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
РАЗНОЕ	Сковорода (с момента закипания)						●			
	Компоты								●	
	Блины			●						
	Английский крем								●	
	Растопленный шоколад									●
	Варенье				●					
	Молоко						●			
	Яичница-глазунья				●					
	Макаронные изделия					●				
	Блюда для маленьких детей (на водяной бане)								●	
	Рагу						●			
	Креольский рис					●				
	Рис с молоком							●		