



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

варочной панели

Brandt

ВР11621UB

Уважаемый пользователь!

Благодарим вас за приобретение прибора **BRANDT**.

Этот прибор был создан с учетом ваших предпочтений и образа жизни для удовлетворения ваших потребностей. Мы вложили в него наш опыт, дух новаторства и страсть, которая ведет нас вперед уже более 60 лет.

Чтобы наши приборы наилучшим образом соответствовали вашим требованиям, наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все ваши вопросы и выслушать все ваши предложения.

На веб-сайте **www.brandt.com** вы найдете наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

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

Срок гарантийного обслуживания данного бытового прибора составляет 1 год с даты покупки.

Срок службы данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления.

Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.



Важное примечание: перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Это поможет вам быстрее разобраться в принципе его работы.

СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ	5
ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ	6
УСТАНОВКА ПРИБОРА	8
Распаковывание	8
Корпус	8
Подключение к электросети	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	11
Выбор посуды	11
Выбор зоны приготовления пищи	11
Включение/выключение	11
Регулировка мощности	12
Настройка таймера	12
Блокировка панели управления	13
Меры предосторожности и рекомендации	14
УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15
СЛОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПРИБОРОМ	16
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	17
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	19

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

Данное руководство пользователя доступно для загрузки на веб-сайте.

Эта варочная панель предназначена для использования в домашних условиях. На варочные панели наносится маркировка на соответствие требованиям ЕС. Устанавливать и подключать прибор следует только в хорошо проветриваемом месте, с соблюдением действующих норм. Ознакомьтесь с этим руководством перед установкой и работой с прибором.

Готовящуюся пищу не следует оставлять без присмотра. При отсутствии наблюдения приготовление пищи с применением жира или масла может привести к пожару.

Не следует хранить чистящие средства или теплочувствительные предметы (аэрозольные баллончики, контейнеры под давлением, бумагу, кулинарные книги и т. д.) в шкафчике под варочной панелью.

Перед любым ремонтом варочную панель следует отключить от электропитания.

При подключении силовых кабелей любых электроприборов, включенных в розетку рядом с варочной панелью, убедитесь, что они не касаются зон приготовления пищи. Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от источника питания либо с помощью вилки, либо путем установки выключателя на стационарной системе электропроводки в соответствии с правилами установки. К электрической вилке должен быть доступ после установки.

Установку должны выполнять только монтажники и квалифицированные специалисты.

Не используйте пароочиститель.

Прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности.

Дети не должны играть с прибором.

Запрещается разрешать выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если им меньше 8 лет и они не находятся под присмотром.

Эта варочная панель соответствует стандарту EN 60335-2-6 в отношении обогрева шкафов и стандарту класса 3 в отношении установки (согласно стандарту EN 30-1-1).

Не рекомендуется применять какие-либо защитные механизмы для варочной панели.

Этот прибор предназначен для установки только на рабочей поверхности.

ВНИМАНИЕ: опасность возгорания! Не кладите предметы на варочную поверхность.

Если ручку трудно повернуть, следует позвонить специалисту по установке.

Условия настройки этого прибора даны на этикетке внутри пакета или на паспортной табличке.

ВНИМАНИЕ: прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым элементам.

Детям младше 8 лет запрещается находиться вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен электриком из сервисного центра или лицом с аналогичной квалификацией.

Прибором нельзя управлять с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: в случае возникновения пожара не пытайтесь тушить огонь водой, а выключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Не кладите на варочную панель продукты в алюминиевой фольге или алюминиевых противнях: алюминий расплавится и повредит прибор.

В случае, если стеклокерамическая поверхность прибора разбилась или на ней появилась трещина:

- немедленно выключите все зоны приготовления пищи и отключите прибор от источника питания;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не используйте прибор.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Защита окружающей среды

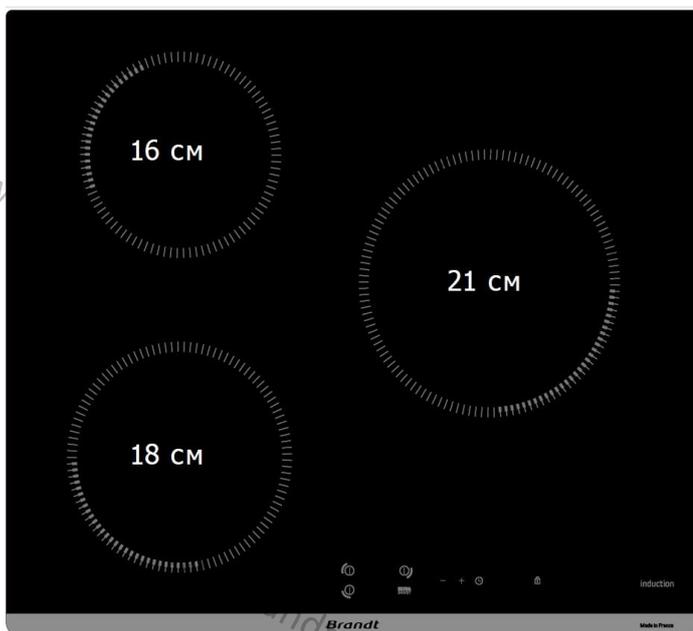
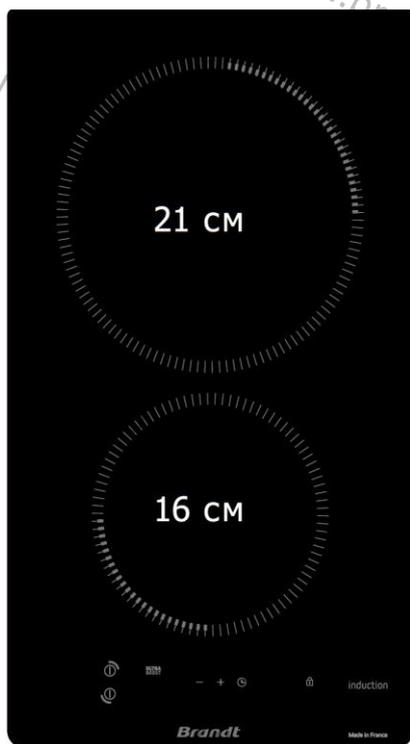


Транспортировочную упаковку и упаковочные материалы следует утилизировать так, чтобы не причинить ущерба окружающей среде. Устаревшие приборы также содержат пригодные для переработки материалы. Их следует сдавать в пункты сбора вторсырья. Перед утилизацией все приборы должны быть приведены в непригодное для использования состояние: это позволит избежать их применение не по назначению.

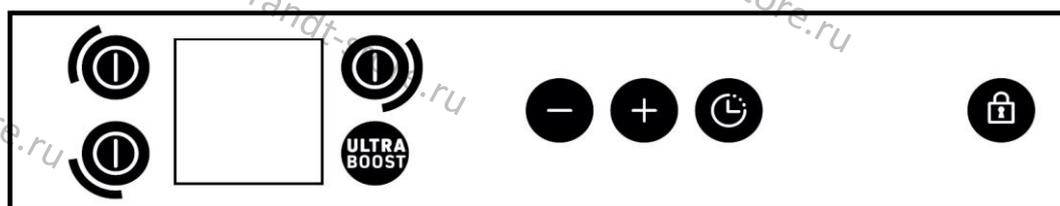
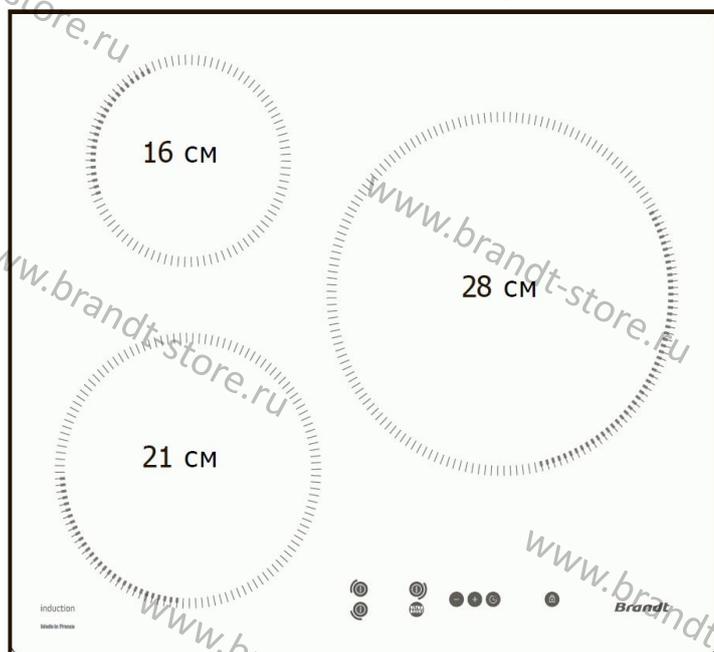
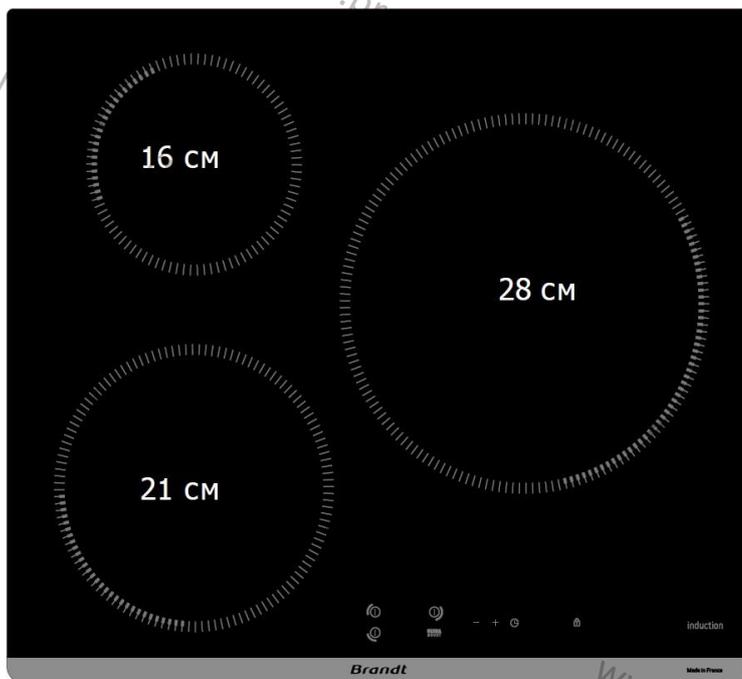
Совет по энергосбережению

Использование крышки правильного размера во время приготовления пищи экономит электроэнергию. Стеклопанельная крышка позволяет контролировать процесс приготовления.

ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ



ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ



УСТАНОВКА ПРИБОРА

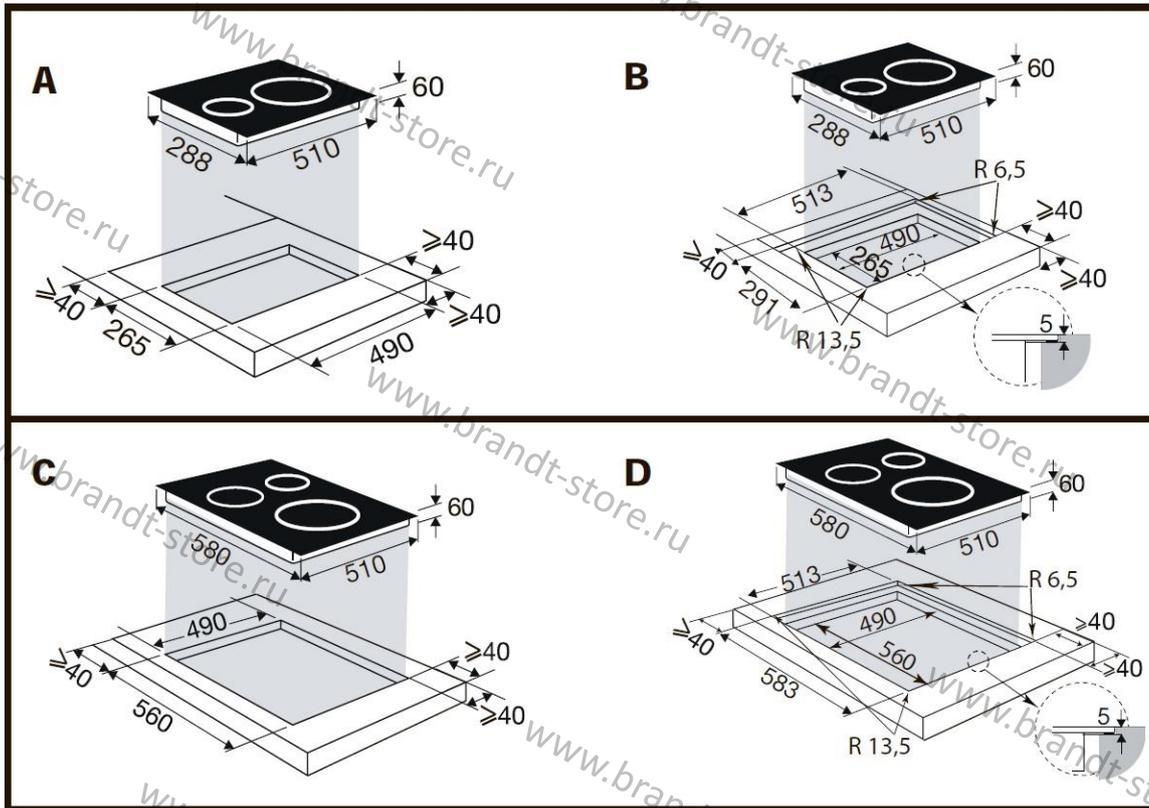
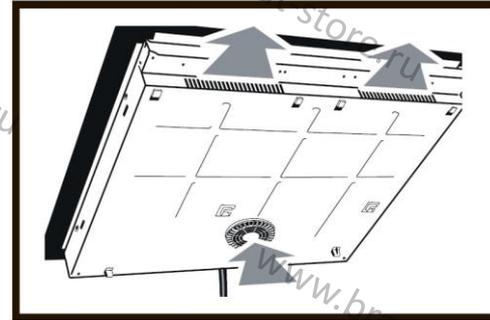
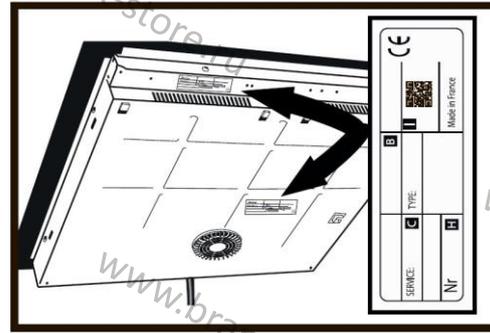
Распаковывание

Готовясь к эксплуатации прибора, снимите все защитные приспособления для транспортировки. Ознакомьтесь с характеристиками, указанными на заводской табличке, и учитывайте их. В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке.

Service :
Type :

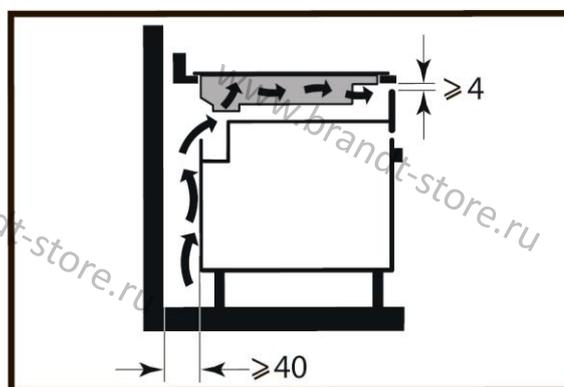
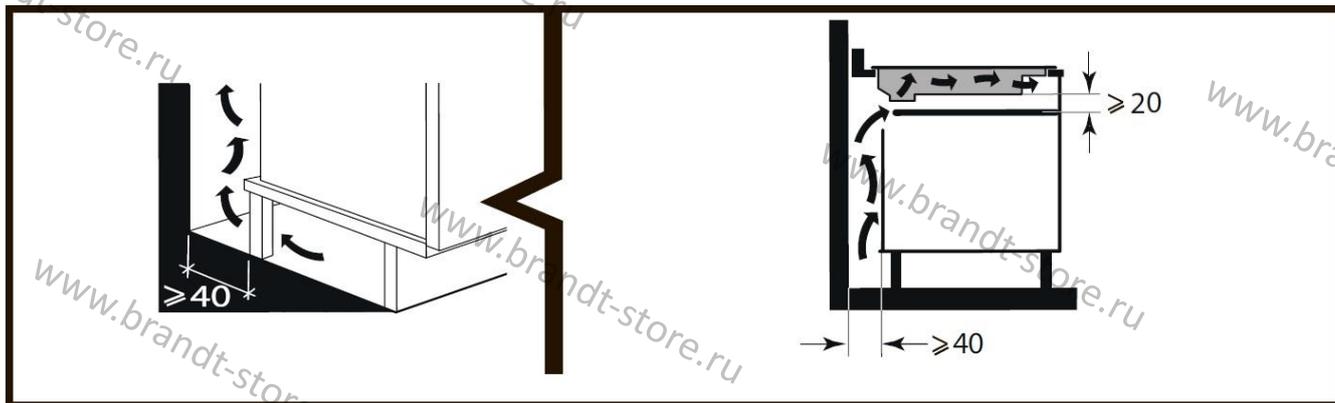
Корпус

Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы. Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается варочная панель. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями прибора.

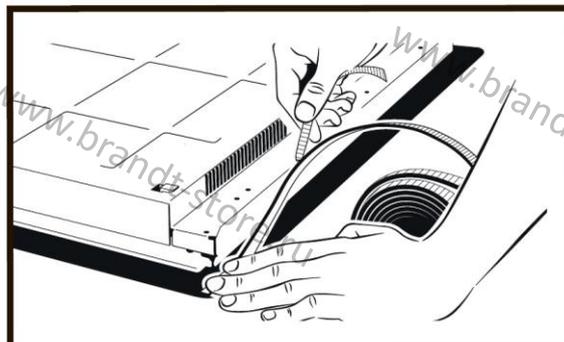


УСТАНОВКА ПРИБОРА

Если варочная панель устанавливается над кухонным ящиком или вмонтированным духовым шкафом, соблюдайте указанные на иллюстрациях размеры, чтобы обеспечить достаточную вытяжку воздуха.



Осторожно приклейте прокладку по всему стеклу варочной панели.



Вставьте прибор в нишу.



УСТАНОВКА ПРИБОРА



Важно

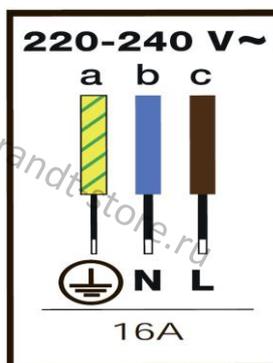
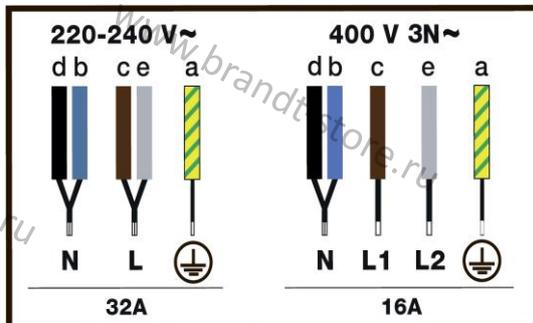
Если духовой шкаф находится под варочной панелью, ее термозащита может ограничить одновременное использование ее и духового шкафа в режиме пироллиза; тогда на панели управления появляется код F7. В этом случае мы рекомендуем усилить вентиляцию варочной панели, вырезав отверстие на боковой стороне кухонной мебели (8 x 5 см).

Подключение к электросети

Эту варочную панель следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Определите тип кабеля варочной панели в соответствии с количеством проводов и цветов.

При подключении прибора к сети или после длительного обесточивания на панели управления появляется код (в случае необходимости этот код нужен для отдела послепродажного обслуживания, пользователь может не обращать на него внимания). Эта информация исчезает приблизительно через 30 секунд.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Выбор посуды

Большая часть посуды совместима с индукцией. Для приготовления пищи на индукционной варочной панели не подходит стекло, фаянс, алюминий без специального дна, медь и некоторые виды немагнитной нержавеющей стали.

 **Мы рекомендуем выбирать посуду с толстым и плоским дном.** Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла.

Рекомендации в отношении экономии энергии

Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

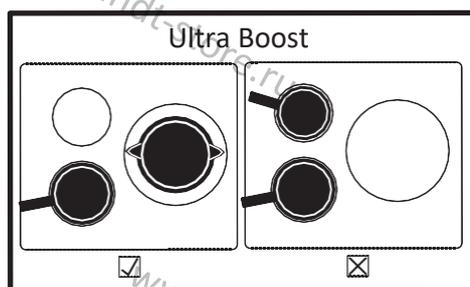
Выбор зоны приготовления пищи

Выберите зону приготовления, исходя из размеров дна своей посуды (см. таблицу). Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и выбранная зона не будет работать, даже если материал посуды подходит для индукционной варочной панели.

Диаметр зоны приготовления (см)	Макс. мощность зоны приготовления (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
16	2500	10 – 18
18	3600	11 – 22
21	3600	12 – 24
28	4000	15 – 32

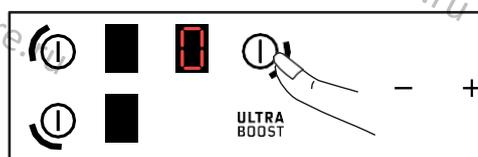
 При одновременном использовании нескольких зон приготовления варочная панель управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение своей общей мощности. Если одновременно несколько зон работают на максимальной мощности (Ultra Boost), старайтесь оптимальным образом расставить посуду согласно модели прибора и в соответствии с иллюстрациями. Тем самым вы не допустите автоматического ограничения мощности на одной из зон приготовления, которое происходит при неоптимальном расположении:

- = рекомендованное расположение.
- = не рекомендованное расположение.



Включение/выключение

Включение. Нажмите кнопку , соответствующую нужной зоне приготовления. 0 и звуковой сигнал означают, что зона приготовления включена. Вы можете отрегулировать необходимую мощность выбранной зоны. Если не установить уровень мощности, зона приготовления выключится автоматически.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Выключение. Нажмите и удерживайте кнопку выключаемой зоны приготовления. Раздастся длительный сигнал, выключится дисплей либо на нем отобразится значок **H** (остаточный нагрев).

Регулировка мощности +/-

При включении прибора вы можете сразу переключиться на уровень мощности 9, нажав кнопку -. Для регулировки уровня мощности от 1 до 9 нажмите на кнопку + или -.



Если мощность меньше 5, двойное нажатие кнопки + дает прямой доступ к мощности 5.



Если мощность больше 5, двойное нажатие кнопки + дает прямой доступ к мощности 9.



Для доступа к максимальной мощности следует нажать кнопку Ultra Boost.

Настройка таймера

* В соответствии с моделью

Каждая зона приготовления имеет специальный таймер, который можно установить на время до 99 минут. Таймер увеличивается от 1 до 15, а затем от 5 до 99 и может быть запущен, как только соответствующая зона начнет работать.

Работает 1 зона приготовления: нажмите ⌚, чтобы выбрать нужную зону, для которой вы хотите назначить таймер. Таймер активной зоны приготовления подсвечивается светодиодом.

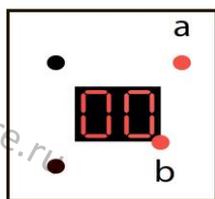


Нули на таймере мигают.

* В зависимости от модели

a: светодиод (вне дисплея) индикатора зоны приготовления установлен и мигает интенсивнее остальных.

b: светодиод (в углу дисплея) указывает на то, что таймер установлен. Кнопки + и - активны для установки таймера. Когда таймер погаснет, кнопки + и - станут активны для регулировки мощности выбранной зоны приготовления.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Затем настройте с помощью кнопки + или -. Прямой доступ к 99 минутам можно получить нажатием кнопки в начале.

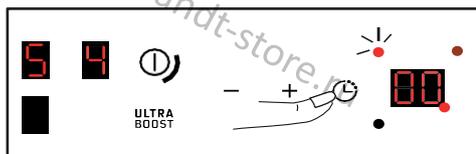
Если кнопки +/- не нажимать в течение 20 секунд, время приготовления подтвердится (светодиод **b** погаснет), а кнопки +/- переключатся обратно на уровень мощности активной зоны приготовления (светодиод **a** загорится).

В конце заданного периода на дисплее отображается 0, и в течение 20 секунд раздается звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку панели управления.

Чтобы остановить таймер вручную, нажмите и удерживайте одновременно кнопки + и - или вернитесь к 0 с помощью кнопки -.

Несколько работающих зон приготовления

Нажмите , чтобы выбрать нужную зону.



Затем настройте с помощью кнопки + или -.

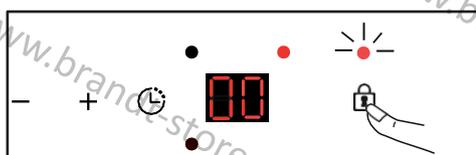


Блокировка панели управления

В вашей варочной панели установлена система безопасности, блокирующая панель управления при отключении прибора или во время приготовления пищи. По соображениям безопасности, только клавиша выключения  всегда активна и обеспечивает отключение даже заблокированных зон нагрева.

Блокировка

Нажмите кнопку . Светодиод над ней загорится, а короткий звуковой сигнал подтвердит ваше действие.



На дисплеях работающих зон приготовления по очереди отобразятся мощность и значок блокировки .



Разблокирование

Нажмите и удерживайте кнопку , пока не исчезнет значок блокировки  и не раздается звуковой сигнал, подтверждающий ваше действие.

Функция «Блокировка для очистки»

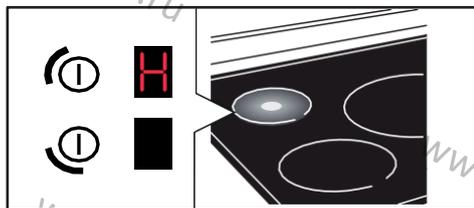
Данная функция позволяет заблокировать прибор на время очистки. Для запуска функции нажмите (без длительного удержания) кнопку . Раздается звуковой сигнал, а дисплей над значком блокировки будет мигать. По истечении минуты блокировка снимется автоматически. После двух коротких звуковых сигналов подсветка погаснет. Можно остановить блокировку для очистки в любое время долгим нажатием кнопки .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Меры предосторожности и рекомендации

Остаточный нагрев

После интенсивного использования прибор может оставаться горячим еще несколько минут. В течение этого времени на дисплее отображается значок **H**.



Не прикасайтесь к неостывшим зонам нагрева.

Ограничитель температуры

Каждая зона приготовления оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенном приборе, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности прибора и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или варочной панели.

Защита от проливания на варочную панель

Отключение прибора, специальный индикатор (значок **—**) и звуковой сигнал могут сработать по одной из следующих причин:

- пролившаяся жидкость попала на кнопки панели управления;
- на кнопки положили влажную тряпку;
- на кнопки панели управления поставили металлический предмет.

Удалите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.



Система «Автостоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить прибор, то на этот случай он оснащен функцией защиты – системой «Автостоп», которая автоматически отключает забытую зону нагрева по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности). В случае срабатывания этой системы безопасности отключение зоны нагрева отображается на дисплее значком **A**, и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.

 Возможно появление звуков, похожих на тиканье часов. Они раздаются, когда прибор находится в рабочем режиме, и прекращаются либо становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также может раздаваться свистящий звук в зависимости от модели и качества используемой посуды. Это является частью индукционной технологии и не свидетельствуют о неисправности.

 Не рекомендуется использовать защитные устройства для варочной панели.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Легкие загрязнения можно очистить дезинфицирующей губкой. Тщательно смочите очищаемую поверхность горячей водой, затем вытрите.

При скоплении засохшей или липкой грязи используйте дезинфицирующую губку и/или специальный скребок для стеклокерамики. Тщательно смочите очищаемую поверхность горячей водой. Удалите с помощью скребка крупные кусочки, затем обработайте дезинфицирующей губкой и вытрите насухо.

Для удаления разводов и остатков жесткой воды нанесите на очищаемое место подогретый белый уксус, оставьте ненадолго, а затем протрите мягкой тканью.

Для еженедельного ухода за прибором используйте специальное средство для стеклокерамических изделий.

Важное примечание: не следует применять порошки или жесткие губки, которые могут поцарапать поверхность прибора. Для очистки предпочтительны гелеобразные жидкости и специальные мягкие губки.

СЛОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПРИБОРОМ

ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Вы констатируете появление световой индикации. Это нормально. Она исчезнет через 30 секунд.

Прибор выключается или работает только одна его сторона. Подключение прибора неисправно. Проверьте его на соответствие.

От прибора исходит необычный запах во время первого приготовления пищи. Прибор новый. Прогрейте каждую варочную зону в течение получаса с кастрюлей, заполненной водой.

ПРИ ЗАПУСКЕ

Прибор не работает, и световая индикация на панели не загорается. На прибор не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Прибор не работает, и на дисплее появляется другое сообщение. Электронная плата не работает. Вызовите сотрудника службы послепродажного обслуживания.

Прибор не работает, появляется значок . Разблокируйте панель управления.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки F0: температура ниже 5 °С.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Прибор прекратил работу, появился значок и раздался звуковой сигнал. Произошел пролив жидкости либо предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите прибор.

Отображается код F7. Электронные платы перегрелись. Проверьте вентиляцию прибора.

Во время работы одной варочной зоны световые индикаторы панели постоянно мигают. Используемая посуда не подходит для индукционной варочной панели, или ее размер не подходит для выбранной зоны приготовления.

Посуда производит звуки, варочная панель дребезжит во время приготовления пищи (см. главу «Меры предосторожности и рекомендации»). Для некоторых видов посуды это допустимо. Это связано с передачей энергии от плиты к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения прибора. Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

В случае повторяющихся нарушений в работе. Отключите варочную панель от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезнет, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

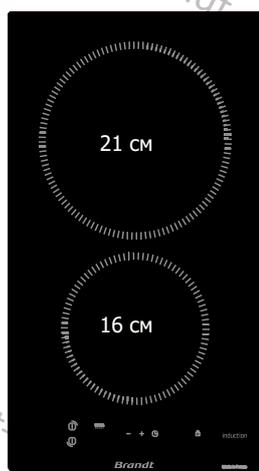
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ – EU № 66/2014

Идент. модели	Символ	Значение							Ед.
		LK30XX1D	LK6FBX1D	LK6GVX1D					
Табличка									
Тип варочной панели		Индукционная **							
Общая мощность		3700	7400	7400					Вт
Количество зон приготовления		2	3	3					
Технология нагрева (зоны индукционной варки и зоны варки, зоны лучистой варки, сплошные плиты)		Индукционная **							
Для круглых зон или зоны варки: диаметр полезной поверхности на зону, округленный до 5 мм	1	∅	16	18	21				см
	2	∅	21	16	16				см
	3	∅		21	28				см
	4	∅							см
	5	∅							см
Потребление энергии на варочную зону или зону рассчитывается на кг	1	ЕС приготовление на электричестве	177,2	188,2	170,2				Вт-ч/кг
	2	ЕС приготовление на электричестве	170,2	177,2	177,2				Вт-ч/кг
	3	ЕС приготовление на электричестве		170,2	172,6				Вт-ч/кг
	4	ЕС приготовление на электричестве							Вт-ч/кг
	5	ЕС приготовление на электричестве							Вт-ч/кг
Потребление энергии на варочную поверхность рассчитывается на кг	ЕС эл. варочная панель	174	179	173					Вт-ч/кг

www.brandt-store.ru

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ – EU № 66/2014

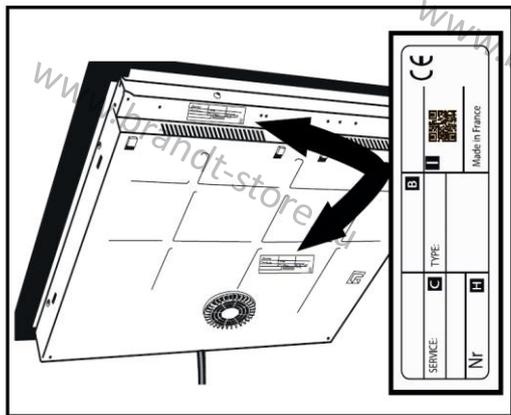
Схема обязательной маркировки энергоэффективности		
Диаметр варочной зоны (см)	Напряжение (В)	Макс. мощность зоны приготовления (Вт)
16	220	2350
21	220	2850
ИТОГО	220	2800



ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ремонт

Любой ремонт вашего прибора должен выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с этой торговой маркой. При звонке сообщите полную справочную информацию о вашем приборе (модель, тип, серийный номер). Эта информация указана на заводской табличке, расположенной на нижней части прибора.



B: торговый артикул

C: данные для ремонтной службы

H: серийный номер

I: QR-код

Оригинальные запчасти

При любом обслуживании следует использовать только оригинальные запасные части.

