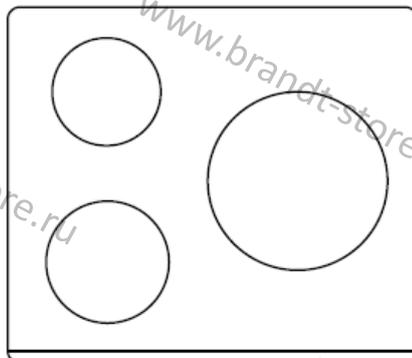


**Brandt**



**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**Варочная панель**



- BPV6320B**
- BPV6322B**
- BPV6410B**
- BPV6420B**
- BPV6421B**
- BPV6423B**

Уважаемый Клиент!

Благодарим Вас за приобретение продукта **BRANDT** и за оказанное нашему бренду доверие.

Этот продукт был создан с учетом Ваших предпочтений и образа жизни, для удовлетворения Ваших потребностей. Мы вложили в него наши ноу-хау, наш дух новаторства и страсть, которые ведут нас вперед уже более 60 лет.

Наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все Ваши вопросы и выслушать все Ваши предложения, чтобы наши продукты наилучшим образом соответствовали Вашим требованиям.

На нашем сайте [brandt-store.ru](http://brandt-store.ru) 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 и срок службы прибора.

Срок гарантийного обслуживания: 12 месяцев с даты покупки прибора.

Срок службы прибора: 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Подробные условия гарантии указаны в гарантийном сертификате.

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



**Важно:** Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя. Это поможет Вам быстрее разобраться в принципе его работы.

## Содержание

<b>1. Введение</b> .....	<b>5</b>
1.1 Указания по технике безопасности .....	5
1.2 Установка .....	5
1.2.1 Риск поражения электрическим током .....	5
1.2.2 Риск травмирования .....	5
1.2.3 Важные указания по технике безопасности .....	5
1.3 Эксплуатация и обслуживание .....	5
1.3.1 Риск поражения электрическим током .....	5
1.3.2 Опасность для здоровья .....	5
1.3.3 Риск получения ожога .....	6
1.3.4 Риск получения пореза .....	6
1.3.5 Важные указания по технике безопасности .....	6
<b>2. Описание прибора</b> .....	<b>9</b>
2.1 Вид сверху .....	9
2.2 Панель управления .....	10
2.3 Принцип работы .....	11
2.4 Перед первым использованием .....	11
2.5 Технические характеристики .....	12
<b>3. Эксплуатация прибора</b> .....	<b>13</b>
3.1 Сенсорные кнопки .....	13
3.2 Выбор посуды .....	13
3.3 Использование моделей BPV6320B / BPV6322B / BPV6420B / BPV6421B \ BPV6423B	13
3.3.1 Запуск процесса приготовления .....	13
3.3.2 Завершение процесса приготовления .....	15
3.3.3 Функция Doublezone (только для модели BPV6421B) .....	16
3.3.4 Функция Triplezone (только для модели BPV6322B) .....	17
3.3.5 Блокировка панели управления .....	18
3.3.6 Настройка таймера .....	19
3.3.7 Защита от перегрева .....	20
3.3.8 Индикация остаточного тепла .....	21
3.3.9 Время работы по умолчанию .....	21
3.4 Использование модели BPV6410B .....	21
3.4.1 Запуск процесса приготовления .....	21
3.4.2 Завершение процесса приготовления .....	21
<b>4. Рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>22</b>

4.1 Полезные советы.....	22
4.1.1 Варка при слабом кипении, приготовление риса.....	22
4.1.2 Приготовление стейка .....	22
4.1.3 Поджаривание с перемешиванием.....	23
<b>5. Настройка уровня мощности .....</b>	<b>23</b>
<b>6. Обслуживание и очистка .....</b>	<b>24</b>
<b>7. Подсказки и советы .....</b>	<b>25</b>
<b>8. Установка.....</b>	<b>26</b>
8.1 Выбор оборудования для установки .....	26
8.2 Перед установкой крепежных скоб.....	28
8.3 Обратите внимание .....	28
8.4 Подключение прибора к электросети.....	29

## **1. Введение**

### **1.1 Указания по технике безопасности**

Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, изучите данное руководство, прежде чем начинать пользоваться варочной панелью.

### **1.2 Установка**

#### **1.2.1 Риск поражения электрическим током**

- Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от электросети.
- Прибор должен быть заземлен.
- Вносить изменения в стационарную систему проводки должен только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение данных указаний могут привести к поражению электрическим током или смерти.

#### **1.2.2 Риск травмирования**

- Будьте осторожны – края панели достаточно острые.
- Невнимательность может привести к травмированию или получению порезов.

#### **1.2.3 Важные указания по технике безопасности**

- Перед установкой или эксплуатацией прибора тщательно изучите данный документ.
- Не храните на приборе легковоспламеняющиеся материалы или предметы.
- Предоставьте данную информацию специалисту, ответственному за установку Вашей варочной панели, т.к. это может снизить стоимость работ.
- Во избежание каких-либо рисков прибор надлежит устанавливать в строгом соответствии с указаниями по установке.
- Прибор должен быть должным образом установлен и заземлен специалистом с соответствующей квалификацией.
- Подключение данной варочной панели к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который в случае необходимости обеспечит полное отключение прибора от источника питания.
- Несоблюдение правил установки аннулирует гарантию и освобождает производителя от каких-либо претензий.

### **1.3 Эксплуатация и обслуживание**

#### **1.3.1 Риск поражения электрическим током**

- Не готовьте на разбитой или потрескавшейся варочной панели. При появлении трещин на поверхности прибора сразу же отсоедините его от сети питания и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед выполнением технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Несоблюдение данных указаний могут привести к поражению электрическим током или смерти.

#### **1.3.2 Опасность для здоровья**

- Данный прибор отвечает требованиям стандарта по электромагнитной безопасности.

- Однако, он может оказывать влияние на работу кардиостимуляторов и других электрических имплантов(например, инсулиновых помп). Проконсультируйтесь с производителем импланта или вашим лечащим врачом, чтобы убедиться, что электромагнитное поле прибора не окажет негативного влияния на имплант.
- Несоблюдение данных указаний могут привести к смерти.

### **1.3.3 Риск получения ожога**

- Прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации до степени, достаточной, чтобы причинить ожог.
- Старайтесь не прикасаться к стеклокерамической поверхности частями тела, одеждой и иными предметами за исключением подходящей посуды до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.
- Не пускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут нагреваться. Следите, чтобы ручки кастрюль не нависали над включенными варочными зонами. Следите, чтобы дети не прикасались к ручкам кастрюль.
- Несоблюдение данных указаний могут привести к ожогам.

### **1.3.4 Риск получения пореза**

- При смещении защитного корпуса скребка для варочных панелей обнажается его острое лезвие. Используйте инструмент крайне осторожно, храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение данных указаний могут привести к травмам и порезам.

### **1.3.5 Важные указания по технике безопасности**

- Всегда следите за процессом приготовления. Переливание жидкости через край посуды вызывает появление дыма, а разлившийся жир может загореться.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или для хранения.
- Не оставляйте столовые приборы и иные предметы на варочной панели.
- Не оставляйте рядом с прибором намагничиваемые предметы (например, кредитные карточки, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютер, MP3-плееры), т.к. электромагнитное поле прибора может оказать на них негативное воздействие.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования отключайте варочные зоны и сам прибор, как это описано в настоящем документе. Не полагайтесь, что после снятия кастрюли с прибора его отключит датчик наличия посуды.
- Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните интересные детям предметы в шкафах, расположенных над прибором. Забираясь на варочную панель, ребенок может получить тяжелую травму.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Дети или люди с возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, должны быть предварительно проинструктированы ответственным и компе-

тентным человеком, который должен убедиться, что они могут использовать прибор, не подвергая опасности себя или окружающие их предметы.

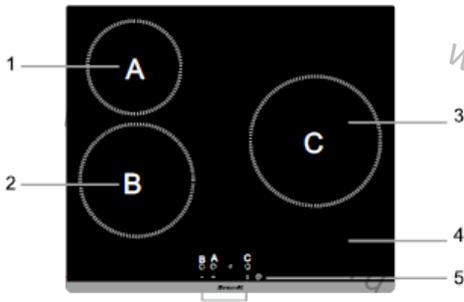
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если об этом напрямую не рекомендовано в настоящем документе. Все остальные работы по обслуживанию прибора должен выполнять квалифицированный специалист.
- Не используйте парогенераторы для чистки прибора.
- Не ставьте и не роняйте на прибор тяжелые предметы.
- Не вставляйте на прибор.
- Не используйте посуду с зазубренными краями, не возите посудой по стеклокерамической поверхности, т.к. это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки и иные грубые или абразивные средства для чистки варочной панели, т.к. они могут поцарапать стекло.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.
- Прибор предназначен для бытового использования в частных домовладениях. Прибор можно использовать только в закрытых и теплых помещениях, таких как кухня или помещение с аналогичными характеристиками. Эксплуатация прибора в общественных или рабочих помещениях, таких как кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах, клиентами отелей, мотелей и ресторанов, клиентами в кухонных зонах или в кемпингах производителем не предусмотрено.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации.
- Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным надзором.
- 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 надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности.
- Дети не должны играть с устройством. Запрещается разрешать выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если они не находятся под надзором.
- **ВНИМАНИЕ:** Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- **Внимание:** При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте парогенераторы для чистки прибора.
- Эксплуатация прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрена.

**Поздравляем Вас** с покупкой новой стеклокерамической варочной панели.

Рекомендуем Вам выделить время для изучения данной инструкции / руководства по установке, чтобы в полной мере понимать, как правильно устанавливать и эксплуатировать прибор. Указания по установке прибора приведены в разделе «Установка».

Перед первым использованием прибора внимательно изучите указания по безопасности; сохраните документ для консультации в будущем.

## 2. Описание прибора

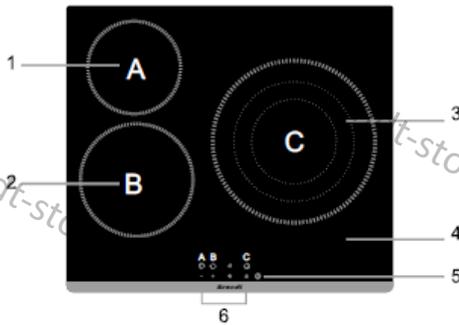


### 2.1 Вид сверху

BPV6320B

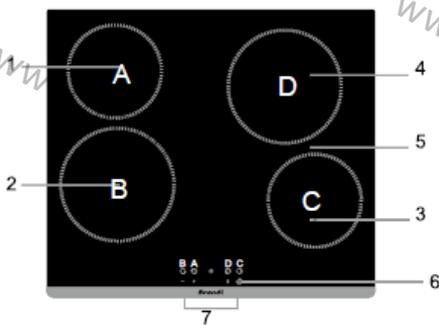
1. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
2. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
3. Зона 230 мм – макс. 2300 Вт
4. Стеклопанель
5. ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Панель управления

BPV6320B



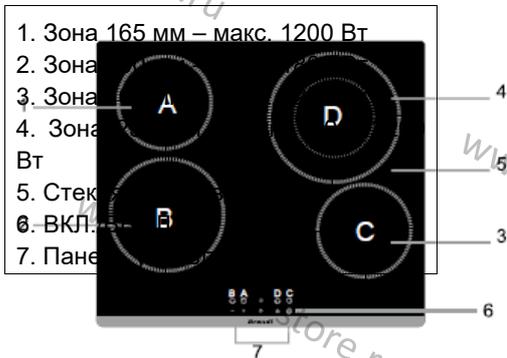
1. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
2. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
3. Зона 300 мм – макс. 1050 Вт / 1950 Вт / 2700 Вт
4. Стеклопанель
5. ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Панель управления

BPV6322B



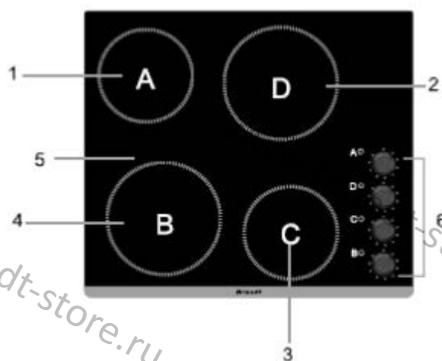
1. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
2. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
3. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
4. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
5. Стеклопанель
6. ВКЛ./ВЫКЛ.
7. Панель управления

BPV6420B / BPV6423B



1. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
2. Зона
3. Зона
4. Зона
5. Стекл
6. ВКЛ
7. Пане

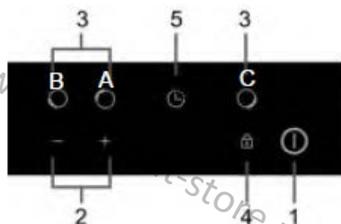
BPV6421B



1. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
2. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
3. Зона 165 мм – макс. 1200 Вт
4. Зона 200 мм – макс. 1800 Вт
5. Стекло
6. Панель управления

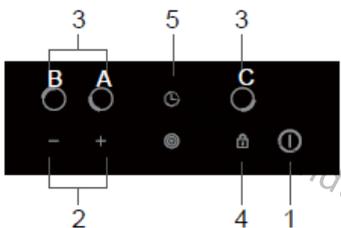
BPV6410B

## 2.2 Панель управления



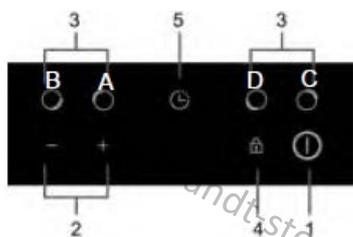
1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопки настройки мощности
3. Кнопки выбора варочной зоны
4. Кнопка блокировки
5. Кнопки настройки таймера

BPV6320B



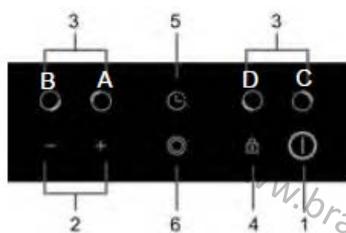
1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопки настройки мощности
3. Кнопки выбора варочной зоны
4. Кнопка блокировки
5. Кнопки настройки таймера
6. Кнопка тройной зоны

BPV6322B



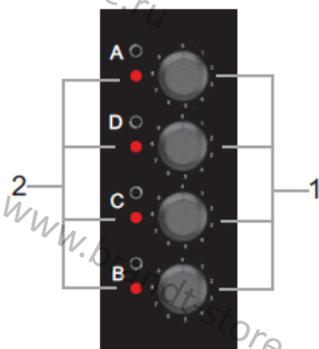
1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопки настройки мощности
3. Кнопки выбора варочной зоны
4. Кнопка блокировки
5. Кнопки настройки таймера

BPV6420B / BPV6423B



1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопки настройки мощности
3. Кнопки выбора варочной зоны
4. Кнопка блокировки
5. Кнопки настройки таймера
6. Кнопка двойной зоны

BPV6421B



1. Кнопки настройки мощности
2. Индикаторы остаточного тепла

BPV6410B

### 2.3 Принцип работы

Данная стеклокерамическая варочная панель напрямую использует тепло от нагрева провода сопротивления, а регулировка выходной мощности осуществляется при помощи соответствующих сенсорных кнопок или поворотных ручек.

### 2.4 Перед первым использованием

- Прочтите данный документ, уделяя особое внимание правилам техники безопасности.
- Снимите защитную пленку, которая может оставаться на приборе.

## 2.5 Технические характеристики

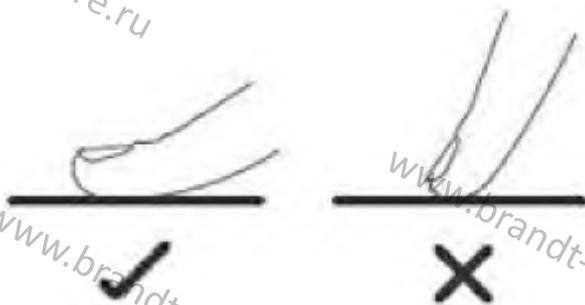
Варочная панель	BPV6420B
Варочные зоны	4 зоны
Напряжение сети	220-240 В, 50 Гц или 60 Гц
Мощность	5500-6600 Вт
Размер прибора (ГхШхВ, мм)	580х510х55
Размеры ниши для встраивания (АхВ, мм)	560х490

Вес и размеры дан приближительные. Мы постоянно стараемся улучшить нашу продукцию и поэтому можем менять ее технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

### 3. Эксплуатация прибора

#### 3.1 Сенсорные кнопки

- Кнопки реагируют на прикосновение, поэтому при нажатии не требуется прилагать усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом результативном прикосновении Вы будете слышать звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы кнопки всегда были чистыми, сухими и чтобы их не перекрывал какой-либо предмет (например, столовый прибор или тряпка). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных кнопок.

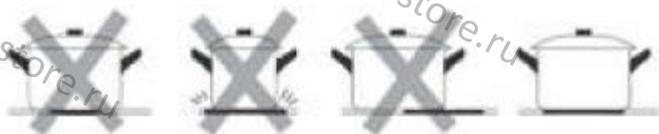


#### 3.2 Выбор посуды

Не используйте посуду с зазубренными краями или погнутом дном.



Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, ровно прилегает к стеклянной поверхности, а размер дна соответствует диаметру варочной зоны. Всегда устанавливайте посуду по центру варочной зоны.

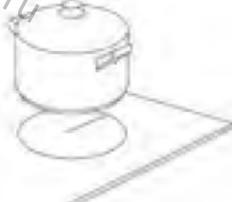


При снятии посуды с варочной панели поднимайте ее, а не тащите, т.к. это может поцарапать стекло.

#### 3.3 Использование моделей ВРV6320В / ВРV6322В / ВРV6420В / ВРV6421В \ ВРV6423В

##### 3.3.1 Запуск процесса приготовления

После включения питания зуммер издаст однократный звуковой сигнал, все индикаторы загорятся, а через 20 секунд погаснут; теперь варочная панель находится в режиме ожидания.

<p>Нажмите и удерживайте кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» в течение 3 секунд. Все индикаторы будут показывать мигающий  в течение 8 секунд. Через 8 секунд или после нажатия на любую кнопку на всех дисплеях мощности отобразится .</p>	
<p>Установите посуду подходящего размера на выбранную варочную зону.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</li> </ul>	
<p>Нажмите на кнопку выбора варочной зоны.</p>	
<p>При помощи кнопок «+» и «-» установите уровень мощности. Подтвердите настройку нажатием на кнопку выбора варочной зоны или подождите 5 секунд, чтобы система автоматически подтвердила Вашу настройку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>При нажатии на кнопку «-» или «+» показатель будет уменьшаться или увеличиваться.</li> <li>Вы можете сразу же установить максимальный уровень мощности 9, нажав кнопку «-» для соответствующей варочной зоны.</li> <li>Если в течение 1 минуты не будет установлен уровень мощности, то прибор автоматически отключится, и Вам придется начать процедуру запуска с самого начала.</li> <li>Вы можете изменить уровень мощности в любой момент в процессе приготовления.</li> </ul>	

### 3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>Нажмите на кнопку выбора варочной зоны, которую необходимо выключить.</p>	
<p>Для отключения варочной зоны при помощи кнопок «+» или «-» установите мощность данной варочной зоны на значение «0» или нажмите и удерживайте кнопку выбора варочной зоны в течение 3 секунд.</p>	
<p>Выключите прибор целиком: нажмите и удерживайте кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» в течение 3 секунд.</p>	

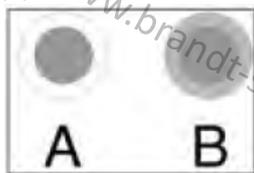
#### **Осторожно: горячие поверхности**

Индикатор «Н» будет указывать, какая из варочных зон еще слишком горячая для прикосновения. Когда поверхность остынет до безопасной температуры, данный индикатор погаснет. Если Вы хотите нагреть еще одну сковороду, поставьте ее на варочную зону, которая еще не остыла, что поможет Вам сэкономить электроэнергию.



### 3.3.3 Функция Doublezone (только для модели BPV6421B)

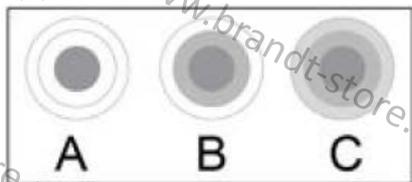
- Данная функция доступна только для варочной зоны №4.
- При активации данной функции Вам становятся доступны 2 варочные зоны: центральная секция и внешняя секция. Вы можете использовать отдельно центральную секцию (A) или обе секции одновременно (B).



<b>Включение функции Double zone</b>	
Установите уровень мощности от 1 до 9 (например, 6).	
Включится центральный сектор двойной варочной зоны.	
Для активации внешнего сектора (B) однократно нажмите на кнопку функции Doublezone .	
На дисплее двойной варочной зоны будут попеременно загораться символы  и .	
<b>Отключение функции Double zone</b>	
Для отключения функции Doublezone еще раз нажмите на кнопку функции .	
На дисплее варочной зоны отобразится «6».	

### 3.3.4 Функция Treblezone (только для модели BPV6322B)

- Данная функция работает только для варочной зоны №3.
- Тройная варочная зона состоит из 3 секторов: центральный, промежуточный и внешний. Вы можете отдельно использовать центральный сектор (A), сектора (A) и (B) вместе или все три сектора (A), (B) и (C) одновременно.



Включение функции Treble zone	
Установите уровень мощности от 1 до 9 (например, 6).	
Включится центральный сектор тройной варочной зоны	
Для активации сектора (B) однократно нажмите на кнопку функции	
На дисплее варочной зоны будут попеременно загораться символы  и	
Для активации сектора (C) еще раз нажмите на кнопку функции	
На дисплее варочной зоны будут попеременно загораться символы  и	

Отключение функции Treble zone	
Если в тройной варочной зоне активирован сектор (B), то необходимо дважды нажать на кнопку  , в результате чего тройная варочная зона будет деактивирована и включится сектор (A).	
Если в тройной варочной зоне активирован сектор (C), то необходимо однократно нажать на кнопку  , в результате чего тройная варочная зона будет деактивирована и включится сектор (A).	
После отключения тройной варочной зоны на дисплее варочной зоны будет отображаться уровень мощности 6.	

### 3.3.5 Блокировка панели управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ненамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Вы также можете заблокировать панель управления на 30 секунд, чтобы выполнить очистку варочной панели (функция CleanLock).
- При блокировке панели управления все кнопки, кроме кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.», отключаются.

Блокировка панели управления	
Функция CleanLock: кратко нажмите на кнопку блокировки 	На дисплее таймера в течение 30 секунд будет мигать «Lo», если только Вы вновь не нажмете кнопку блокировки.
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд 	На дисплее таймера отобразится «Lo». Через 10 секунд на панели управления отобразятся все сделанные ранее настройки. Если при включенной блокировке панели управления Вы нажмете на какую-либо кнопку, на дисплее таймера 10 секунд опять будет мигать «Lo».
Снятие блокировки с панели управления	
Убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.	

 При включении блокировки панели управления прибора отключаются все элементы управления, кроме кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» . В экстренном случае Вы всегда сможете выключить варочную панель кнопкой «ВКЛ./ВЫКЛ.» , но для выполнения следующей операции Вам придется разблокировать панель управления.

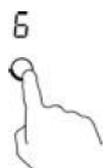
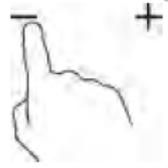
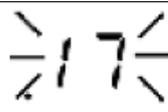
### 3.3.6 Настройка таймера

а) Вы можете установить таймер для одной или более варочных зон. По истечению установленного времени варочная зона отключится автоматически.

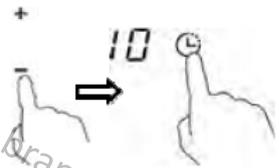
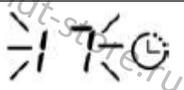
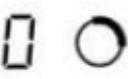
б) Вы также можете установить таймер обратного отсчета. В этом случае по истечению установленного времени варочная зона не отключится.

- Максимальная допустимая длительность таймера – 99 минут.

#### а) Настройка таймера для отключения варочной зоны

Настройка для одной варочной зоны	
Выберите варочную зону, для которой необходимо установить таймер.	
Нажмите на кнопку таймера, рядом с дисплеем таймера для выбранной варочной зоны загорится красная точка.	
При помощи кнопок «+» и «-» установите время таймера.	
Для подтверждения сделанной настройки еще раз нажмите на кнопку таймера или подождите 5 секунд – настройка сохранится автоматически.	
Как только таймер будет настроен, начнется отсчет времени. На дисплее таймера для выбранной варочной зоны будет выводиться оставшееся время, а рядом будет гореть красная точка.	
По завершению установленного времени варочная панель издаст звуковой сигнал, а выбранная варочная зона автоматически отключится.	

### б) Настройка независимого таймера

Нажмите на кнопку таймера.	
При помощи кнопок «+» и «-» установите время таймера.	
Для подтверждения сделанной настройки еще раз нажмите на кнопку таймера или подождите 5 секунд – настройка сохранится автоматически.	
Как только таймер будет настроен, начнется отсчет времени. На дисплей таймера для выбранной будет выводиться оставшееся время.	
По завершению установленного времени варочная панель издаст звуковой сигнал, но нагрев при этом будет продолжаться до тех пор, пока Вы не выключите варочную зону.	

Примечание:

- а) Вы можете одновременно установить независимый и обычный таймер для одной или более варочных зон.
- б) Если после установки таймера Вы решите изменить заданное значение, начните процедуру с самого начала.
- в) Вы можете сразу же установить максимальное значение 99 минут: при включении таймера нажмите кнопку «-».
- г) Прокрутив показатели таймера до значения «0», нажмите кнопку «-» - и Вы вернетесь к значению «99».
- д) Метод установки таймера для 2 зон аналогичен методу настройки для одной варочной зоны, описанному выше.
- е) Если установлено 2 таймера, то на дисплей будет выводиться меньший показатель времени и красная точка будет мигать для соответствующей варочной зоны.

### 3.3.7 Защита от перегрева

Температура внутри варочной панели контролируется специальным температурным датчиком. Если фиксируется повышенная температура, то варочная панель автоматически отключается.

### 3.3.8 Индикация остаточного тепла

После того, как варочная панель проработает некоторое время, в ней накопится определенный объем остаточного тепла. На панели управления загорится символ «Н», чтобы предупредить Вас о риске ожога.

### 3.3.9 Время работы по умолчанию

Данная варочная панель оснащена еще одной опцией безопасности – автоматическим отключением. Она активируется, если Вы забыли отключить варочную зону. Показатели времени отключения по умолчанию приведены в таблице далее:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 3.4 Использование модели ВРV6410В

### 3.4.1 Запуск процесса приготовления

Установите подходящую посуду на варочную зону, на которой Вы собираетесь готовить. <ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</li></ul>	
Установите ручку настройки мощности на необходимый уровень.	

### 3.4.2 Завершение процесса приготовления

<b>Выключите варочную зону:</b> установите ручку настройки мощности на значение «0».	
--	--



### Осторожно: горячие поверхности

Когда стеклянная поверхность нагревается, загорается индикатор «Н». Не прикасайтесь к стеклянной поверхности, пока индикатор не погаснет. Если Вы хотите нагреть еще одну сковороду, поставьте ее на варочную зону, которая еще не остыла, что поможет Вам сэкономить электроэнергию.

#### 4. Рекомендации по приготовлению



Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро нагреваться. При экстремально высоких температурах масло и жир могут спонтанно загореться, что представляет собой высокий риск пожара.

##### 4.1 Полезные советы

- Когда готовящееся блюдо начинает кипеть, уменьшите показатель температуры.
- При использовании крышки тепло сохраняется внутри посуды, благодаря чему уменьшается длительность приготовления блюда и сокращается расход электроэнергии.
- Для сокращения длительности приготовления используйте минимальный объем жидкости или жира.
- Начинайте готовить при высокой температуре, а когда блюдо достаточно прогреется, уменьшите температуру приготовления.

##### 4.1.1 Варка при слабом кипении, приготовление риса

- Варка при слабом кипении происходит при температуре ниже температуры кипения воды – около 85°C, при этом пузырьки лишь изредка поднимаются к поверхности жидкости, в которой осуществляется приготовление. Именно в этом заключается секрет вкуснейших супов и нежных рагу, т.к. вкус и аромат блюда раскрываются без переваривания ингредиентов. При температуре ниже температуры кипения также рекомендуется готовить соусы на основе яиц и с мукой в качестве загустителя.
- Для выполнения некоторых задач, например, приготовления риса методом абсорбции, может потребоваться температура немного выше минимальной, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда за рекомендованное время.

##### 4.1.2 Приготовление стейка

Если Вы хотите приготовить сочный и ароматный стейк:

1. Перед приготовлением оставьте мясо полежать при комнатной температуре минут 20.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством растительного масла и затем положите на сковороду кусок мяса.
4. За весь период приготовления стейк надлежит перевернуть всего один раз. Точная длительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени прожарки. В среднем, время может варьироваться от 2 до 8 минут на одну сторону. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности: тем он по ощущениям жестче, тем выше будет степень прожарки.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке на несколько минут, чтобы перед подачей на стол волокна мяса распрямились и оно стало еще нежнее.

#### 4.1.3 Поджаривание с перемешиванием

1. Возьмите сковороду-вок с плоским дном, которую можно использовать на керамических варочных панелях, или просто большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Этот способ приготовления отличается своей высокой скоростью. Если Вам предстоит приготовить большой объем, то разделите блюдо на несколько небольших партий.
3. Немного нагрейте сковороду и налейте в нее 2 столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, уберите его из сковороды и держите в теплом виде.
5. Поджарьте овощи, постоянно их перемешивая. Когда они будут уже горячие, но еще хрустящие, установите на варочной зоне более низкую температуру, верните в сковороду мясо и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Сразу же подавайте на стол.

### 5. Настройка уровня мощности

Приведенные в таблице далее показатели являются ориентировочными. Точные настройки будут зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа используемой посуды и от объема готовящегося блюда. Поэкспериментируйте с настройками варочной панели, чтобы найти те, которые лучше всего подойдут для Вашего случая.

Уровень мощности	Назначение
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Деликатное разогревание небольшого количества пищи</li><li>• Растапливание шоколада, масла и ингредиентов, которые быстро пригорают</li><li>• Варка при медленном кипении</li><li>• Медленный нагрев</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Разогревание</li><li>• Активное кипение</li><li>• Приготовление риса</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Блины</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Пассерование</li><li>• Приготовление пасты</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поджаривание с перемешиванием</li><li>• Обжаривание</li><li>• Доведение супа до кипения</li><li>• Кипячение воды</li></ul>

## 6. Обслуживание и очистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение на стекле (отпечатки пальцев, подтеки, пятна от продуктов питания, разливы жидкостей без сахара на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите прибор от электросети.</li> <li>2. Нанесите средство для очистки варочных панелей, пока прибор еще теплый (но не горячий!).</li> <li>3. Промойте и вытрите насухо чистой тряпочкой или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Подключите прибор обратно к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При отключении прибора от электросети индикатор остаточного тепла погаснет, но варочные зоны могут все еще оставаться горячими! Будьте крайне осторожны.</li> <li>• Металлические губки, некоторые нейлоновые губки и грубые / абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Не забывайте читать этикетки, чтобы проверить, подходит ли чистящее средство или губка для варочных панелей.</li> <li>• Не оставляйте на поверхности следы от чистящих средств – на стекле могут появиться пятна.</li> </ul>
Следы на стекле от перелива кипящей жидкости, расплавленных продуктов питания, сладких напитков	<p>Сразу же удалите подобные следы при помощи лопатки для рыбы, шпателя или скребка с выдвижным лезвием, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но помните о горячих варочных зонах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите прибор от электросети.</li> <li>2. Возьмите скребок или прибор под углом 30° и соскоблите загрязнение или разлив с остывшей поверхности прибора.</li> <li>3. Удалите загрязнение или разлив при помощи тряпки для посуды или бумажного полотенца.</li> <li>4. Повторите шаги 2-4 из параграфа выше («Ежедневное загрязнение на стекле»).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как можно скорее удалите следы от растаявших пищевых продуктов и сладких ингредиентов или разливов. Если позволить им остыть на стекле, то их будет крайне сложно удалить, при этом появится риск повредить стеклянную поверхность.</li> <li>• Риск травмирования: при снятии со скребка чехла безопасности, выдвигается очень острое лезвие. Будьте крайне осторожны при использовании скребка, храните его в безопасном месте и вне доступа детей.</li> </ul>
Разлив жидкости на панель управления	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите прибор от электросети.</li> <li>2. Промокните разлитую жидкость.</li> <li>3. Протрите панель управления чистой влажной губкой или тряпочкой.</li> <li>4. Вытрите панель управления насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Подключите прибор обратно к электросети</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, панель управления может не работать, пока на ней остается жидкость. Убедитесь, что Вы тщательно вытерли панель управления, и только после этого включайте прибор.</li> </ul>

нен стиль структуры: Двухбайто

## 7. Подсказки и советы

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается.	На прибор не подается питание.	Убедитесь, что прибор подключен к источнику питания и что он включен. Проверьте, не произошло ли отключение электричества в Вашем доме или районе. Если Вы все проверили, а проблема остается, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновение.	Панель заблокирована.	Снимите блокировку. См. раздел «Использование прибора».
Сенсорные кнопки плохо работают.	На кнопках может быть тонкая водяная пленка; возможно, Вы нажимаете на кнопки кончиком пальца.	Убедитесь, что панель управления сухая. Для нажатия на сенсорные кнопки используйте подушечку пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с зазубренными краями.  Используются неподходящие, абразивные инструменты или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор посуды».  См. раздел «Обслуживание и очистка».
Некоторая посуда издает треск или щелчки.	Это может объясняться конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление и не является ошибкой.

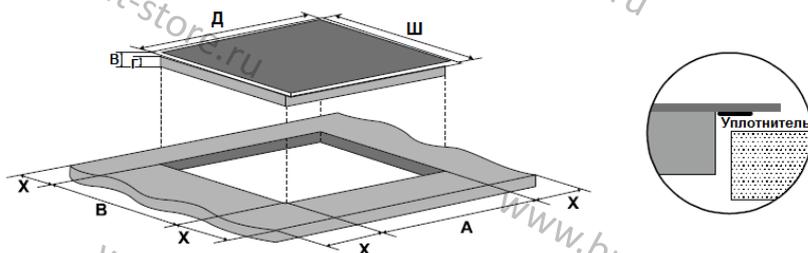
## 8. Установка

### 8.1 Выбор оборудования для установки

Сделайте в столешнице вырез в соответствии с размерами, показанными на схеме.

В целях установки прибора и его дальнейшего использования вокруг выреза необходимо предусмотреть зазор не менее 5 см.

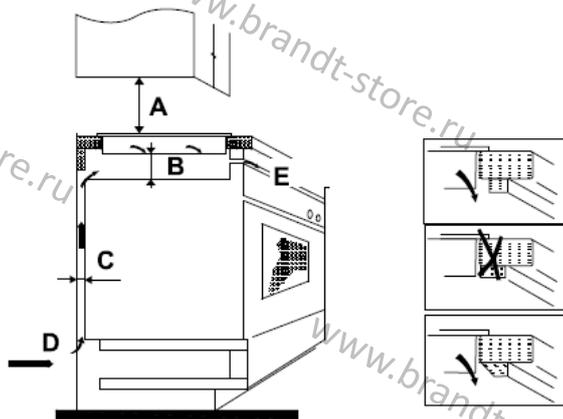
Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Рекомендуется выбирать столешницу из жаропрочного материала, чтобы не допустить деформации под воздействием тепла от варочной панели. См. схемы далее:



Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
580	510	55	51	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 МИНИМУМ

В обязательном порядке убедитесь, что прибору обеспечена надлежащая вентиляция, что отверстия притока и отвода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что прибор находится в хорошем рабочем состоянии (см. схемы далее).

**!** Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом кухонного гарнитура над варочной панелью должно составлять не менее 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д (мм)	Е (мм)
760	50 мини- мум	20 мини- мум	Забор воздуха	Отвод воздуха, 5 мм

www.brandt-store.ru



## 8.2 Перед установкой крепежных скоб

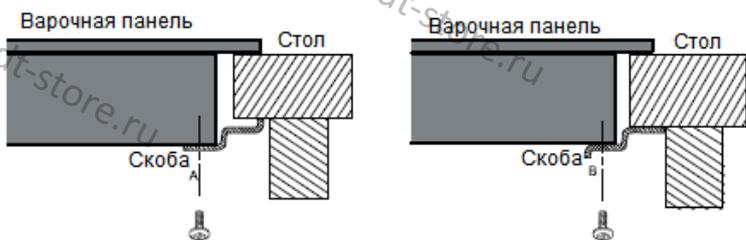
Положите прибор на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте усилий к элементам управления, выступающим за пределы прибора.

После установки закрепите варочную панель на столешнице при помощи 4 скоб на основании прибора (см. схему далее).



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Основание прибора

Разверните скобу в зависимости от толщины столешницы (см. схему далее).



## 8.3 Обратите внимание

1. Стеклокерамическую варочную панель должен устанавливать квалифицированный специалист. Вы можете обратиться в сервисный центр. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель над охлаждающим оборудованием, посудомоечными машинами и сушильными машинами.
3. Варочная панель надлежит установить таким образом, чтобы был обеспечен надлежащий отвод тепла, что продлит срок службы прибора.
4. Стена и зона вокруг варочной панели должны быть изготовлены или покрыты жаропрочным материалом.
5. Запрещается использовать пароочиститель для чистки варочной панели.

#### 8.4 Подключение прибора к электросети

Подключение прибора к источнику питания должно быть выполнено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный размыкатель цепи. Схема подключения приведена на рисунке далее.

А) Однофазная линия 220-240 В, 50/60 Гц, Фаза + нейтраль, 32 А



В) 3-фазная линия, 380-415 В, 50/60 Гц, 3 фазы + нейтраль, 32 А (используется только 2 фазы)



1. Если кабель питания поврежден или требует замены, то во избежание возникновения каких-либо рисков его установку должен осуществлять специалист сервисного центра при помощи надлежащих инструментов.
2. Если прибор подключается к электросети напрямую, то необходимо установить многополюсный размыкатель цепи с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.
3. Специалист по установке должен убедиться, что подключение к электросети выполнено надлежащим образом и что оно соответствует действующим нормам безопасности.
4. Не допускайте перегибания и сжатия кабеля питания.
5. Регулярно проверяйте состояние кабеля питания. В случае необходимости его замену должен осуществлять только квалифицированный специалист.



**УТИЛИЗАЦИЯ:** не выкидывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами. Прибор необходимо утилизировать отдельно для дальнейшей переработки.

Прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU по утилизации электронного и электрического оборудования. Утилизировав прибор надлежащим образом Вы помогаете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и общественному здоровью, риск которых увеличивается при неправильной утилизации устройства.

Данный символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами. Его необходимо сдать в центр по переработке электронного и электрического оборудования.

Данный прибор подлежит специализированной утилизации. Информацию об обработке, восстановлении и переработке прибора Вы можете получить в органах местного самоуправления, в компании по переработке или у продавца прибора.