

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная поверхность Brandt TI 112



Brandt

Уважаемый Клиент,

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

Мы вложили в этот прибор всё наше мастерство и опыт, чтобы он наилучшим образом отвечал Вашим потребностям. Мы создали это новое и высокопродуктивное оборудование лёгким в использовании.

Кроме того, мы приглашаем Вас посетить наш сайт **www.brandt.com**, где Вы найдёте наши последние новинки и другую полезную дополнительную информацию.

BRANDT

www.brandt.com

Чтобы постоянно совершенствовать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики, связанные с передовыми инновациями.



Важно:

Перед включением аппарата, прочтите внимательно это руководство по эксплуатации, чтобы быстрее освоиться с его использованием.

• Правила техники безопасности_____	04
• Забота об окружающей среде_____	04
• Гарантийное обслуживание_____	05
• Описание Вашего прибора_____	05
1 / ПОРЯДОК УСТАНОВКИ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Выбор места_____	06
• Встраивание_____	06
• Подключение_____	07
2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Описание поверхности_____	08
• Индукционные ёмкости_____	09
• Какую варочную зону использовать?_____	09
• Описание команд_____	10
• Включение_____	10
• Выключение_____	10
• Регулировка мощности_____	10
• Установка таймера_____	10
• Использование функции «безопасность детей»_____	11
• Безопасность при пользовании_____	12
3 / ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ	
• Как предохранить прибор от повреждений_____	13
• Как сохранить прибор в хорошем состоянии_____	13
4 / НЕПОЛАДКИ	
• При вводе в действие_____	14
• При включении_____	14
• В процессе использования_____	14
5 / ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	
• Рекомендации по отдельным блюдам_____	15

● ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Настоящая варочная поверхность сконструирована для использования её частными лицами в домашних условиях. Она предназначена исключительно для приготовления блюд из пищевых продуктов. Данная варочная поверхность не содержит 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 предварительные инструкции, относительно использования настоящего прибора. Позаботьтесь о том, чтобы дети не использовали его в качестве игрушки.

● *Остаточное тепло*

Варочная зона может оставаться горячей в течение нескольких минут после её использования.

В это время загорается индикатор «Н». Не прикасайтесь к варочным зонам.

● *Обеспечение безопасности детей*

Для обеспечения безопасности детей ваша варочная поверхность оснащена функцией, блокирующей её использование после отключения или в процессе приготовления блюд (смотреть раздел: использование функции безопасности детей).

Не забудьте разблокировать Вашу варочную поверхность перед использованием.

● *Информация для пользователей с сердечными клапанами и действующими имплантатами.*

Работа варочной поверхности соответствует существующим нормам относительно электромагнитных искажений и отвечает законным требованиям (директивы 2004/108/CE). Чтобы не возникало интерференции между Вашей варочной поверхностью и сердечным стимулятором, нужно, чтобы последний был настроен в соответствии с правилами.

В данном случае мы можем Вам гарантировать только полное соответствие нормам нашего прибора.

Что же касается сердечного стимулятора или возможной несовместимости его с ва-

рочной поверхностью, то в данном случае Вам следует проконсультироваться с производителем стимулятора или с Вашим лечащим врачом.

Ваш прибор соответствует Европейским Директивам 2006/95/CE (Директива о низком напряжении) и 2004/108/CE (Директива об электромагнитных искажениях).



Опасность поражения электрическим током.

Убедитесь в том, что кабель питания электрического прибора, находящегося рядом с варочной поверхностью не контактирует с нагревающейся зоной.

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

Для этого выньте предохранитель или воспользуйтесь прерывателем.

Не пользуйтесь варочной поверхностью до замены треснувшего стекла.

● ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 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 дело защиты окружающей среды.



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

Таким образом, повторная переработка оборудования, налаженная 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 вопросах защиты окружающей среды.

• УСТРАНЕНИЕ ПОЛОМОК

Возможное устранение поломок аппарата должно производиться квалифицированным профессионалом, представителем фирмы-посредника по продаже товаров данной марки. При вызове мастера, укажите характеристики Вашего аппарата (модель, тип, серийный номер). Вся эта информация содержится на заводском щитке.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При проведении технического ремонта аппарата, **требуйте использования оригинальных запчастей с соответствующим сертификатом производителя.**



• СВЯЗЬ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

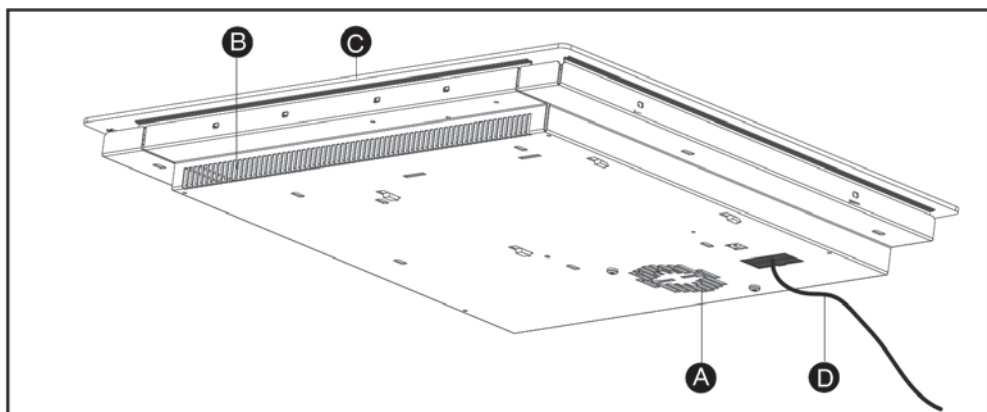
• Чтобы узнать больше о товарах марки:

информация, советы, точки продажи, специализированные листы по гарантийному обслуживанию.

• Для общения:

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

• ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

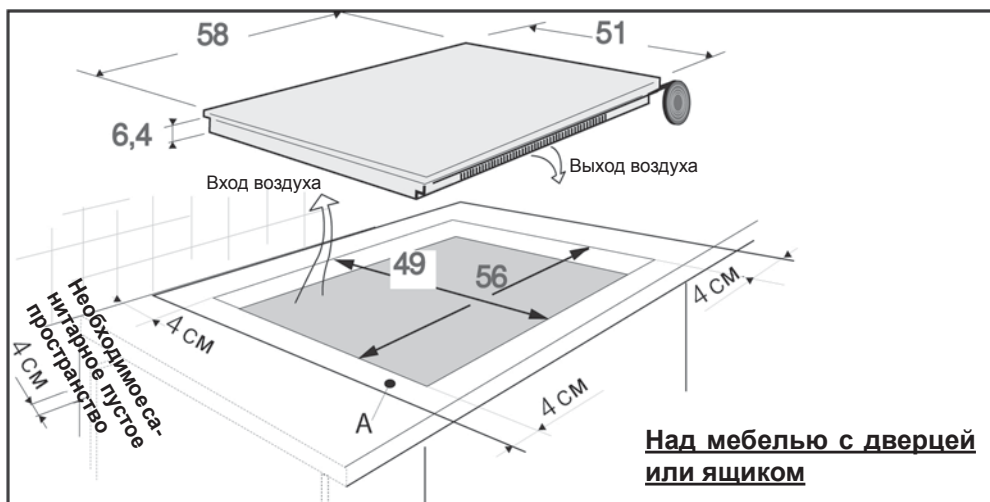


A Отверстие для притока воздуха

B Отверстие для выхода воздуха

C Стеклокерамическое стекло

D Шнур питания



• ВЫБОР МЕСТА

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 том, чтобы был свободный доступ воздуха к варочной поверхности, и беспрепятственный выход воздуха из неё (смотреть раздел «Описание Вашего прибора»).

Варочную поверхность можно встраивать над духовкой или рядом с ней.

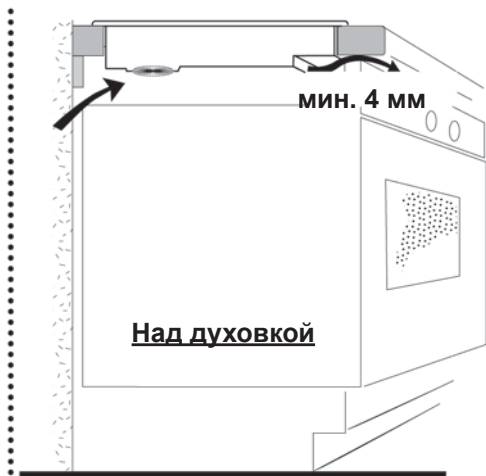
• ВСТРАИВАНИЕ

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. Зафиксируйте клипсы на варочной поверхности (в зависимости от модели).

Совет

Если варочная поверхность расположена над духовкой, на её термическую сохранность может повлиять одновременное включение последней и функции пиролиза в духовке. Ваша варочная поверхность снабжена системой безопасности против перегрева.

Эта система может, например, быть активизирована в случае установки поверхности над духовкой 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 устанавливая комплект изоляции духовки, имеющийся в наличии в службе гарантийного обслуживания.



• ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Варочные поверхности подключают к сети через розетку, соответствующую норме СЕI 60083 или через устройство всеполюсного отключения, отвечающего существующим правилам по установке электрических приборов. Ваша варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы доступ к розетке был свободным.

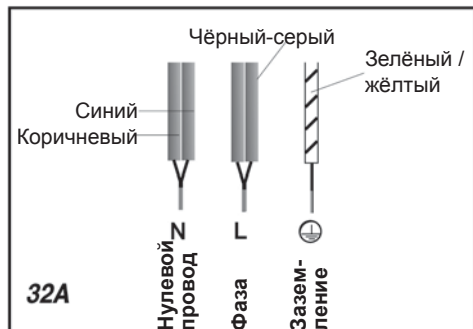
При подаче напряжения к Вашей варочной поверхности или после затяжного отключения электроэнергии, на панели управления загорятся светящиеся символы. Подождите около 30 секунд, чтобы они погасли, и Вы могли бы пользоваться прибором (Это отображение символов абсолютно естественно и предназначено для специалистов из службы гарантийного обслуживания).



Внимание!

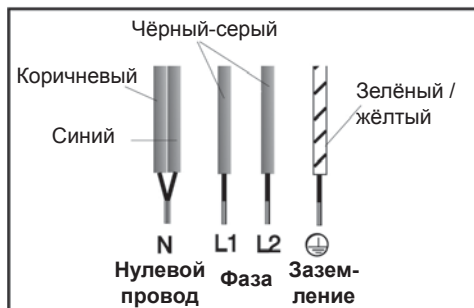
В случае, если провод поврежден, он должен быть заменен производителем, его службой гарантийного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

• Подключение 220-240V~



• Подключение 400V 2N ~ – 16 A

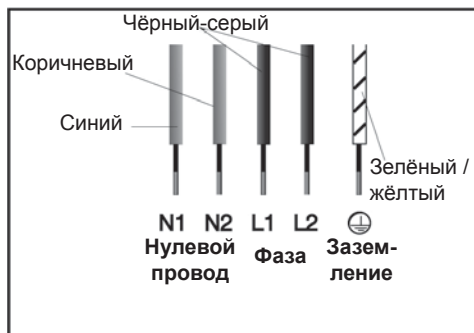
Разделите 2 фазных провода L1 и L2 перед подключением.



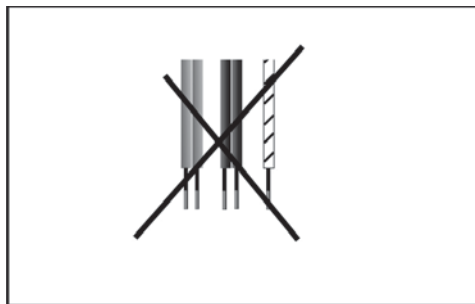
При трёхфазном 400V 2N подключении в случае дисфункции Вашей варочной поверхности, проверьте, хорошо ли подсоединён нулевой провод.

• Подключение 2x230V 2L+2N ~ – 16A

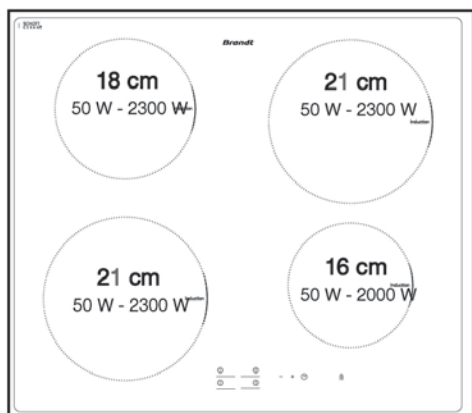
Разделите провода перед подключением.



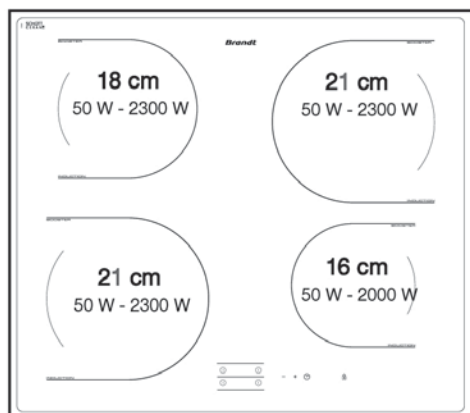
• Подключение 400V 3 ~ – 16A



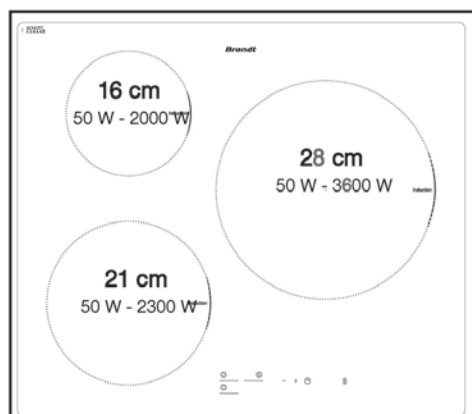
• ОПИСАНИЕ ПОВЕРХНОСТИ



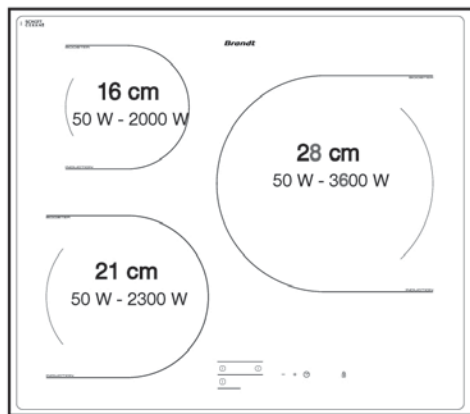
TI110



TI112

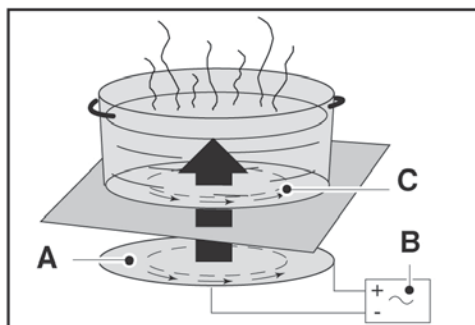


TI116



TI118

• ЁМКОСТИ ДЛЯ ИНДУКЦИИ



- A** Индуктор
- B** Электронная цепь
- C** Индукционный ток

• Принцип индукции

Принцип индукции основан на магнетическом явлении. Когда Вы ставите ёмкость на варочную зону и включаете её, электронные цепи Вашей варочной поверхности создают индукционный ток на дне ёмкости и постепенно повышают её температуру. Это тепло передаётся продукту, который находится в процессе приготовления.

• Ёмкости

Большинство ёмкостей совместимы с индукцией. Только стеклянная, глиняная и алюминиевая посуда без специального дна, немагнитные ёмкости из меди и некоторых видов нержавеющей стали не годятся для готовки. Мы рекомендуем Вам пользоваться ёмкостями с толстым и плоским дном. В такой посуде тепло лучше распространяется, а продукт готовится более равномерно.

• КАКУЮ ВАРОЧНУЮ ЗОНУ ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

Варочная зона*	Используемая ёмкость
16 см	10.....18 см
18 см	12.....22 см
21 см	18.....24 см
28 см	12.....32 см

* В зависимости от модели



Совет

Чтобы проверить годится ли Ваша ёмкость:

Поставьте её на варочную зону с мощностью 4.

Если индикатор не меняется, ваша ёмкость подходит для использования.

Если индикатор мигает, ёмкость не годится для использования.

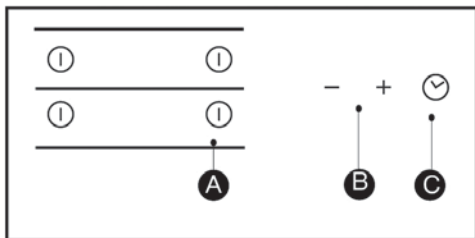
Вы также можете воспользоваться магнитом. Если он «пристаёт» ко дну ёмкости, она совместима с индукцией.

class INDUCTION

Выбирая ёмкость с таким логотипом на дне или на упаковке, будьте уверены, что посуда годится для использования на Вашей варочной поверхности.

Чтоб помочь Вам в выборе, мы прилагаем к данному руководству список посуды, рекомендуемой к использованию.

● ОПИСАНИЕ КОМАНД



- A** Кнопка включения/выключения
- B** Настройка таймера / регулирование мощности
- C** Таймер

● ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на кнопку включения/выключения на используемой зоне. На дисплее загорается и мигает 0, раздаётся звуковой сигнал, информирующий о том, что зона освещена. На избранном дисплее появляется точка. Вы можете настраивать необходимую мощность.

● ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения на используемой зоне.

● РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Нажмите на кнопку «+» чтобы увеличить уровень мощности с 1 до P (максимальная мощность) или на кнопку «-», чтобы уменьшить мощность.

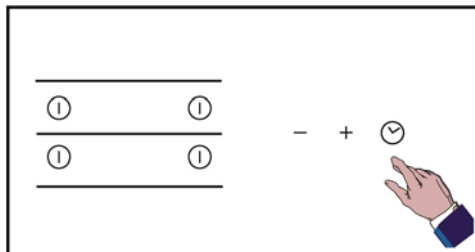
При включении варочной поверхности Вы можете перейти сразу на максимальную мощность «P», нажав на кнопку «-».


● РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ в зависимости от модели.

Нажмите на кнопку «+» чтоб увеличить уровень мощности от 1 до 9 (максимальная мощность) и на кнопку «-», чтобы уменьшить её.

● НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Один общий таймер существует для всех варочных зон. Можно также использовать все 4 таймера.



Последовательно нажимая на  Вы выбираете варочную зону, где хотите установить таймер.

Таймер может быть установлен только на включённой зоне.

Работающий таймер показывает время во сверхъярком режиме.

Чтобы установить таймер, проделайте такие операции:

- Включите варочную зону и настройте мощность.
- Выберите таймер в варочной зоне.
- Нажмите на + или – до установки желаемого времени приготовления блюда. Для установления длительного периода приготовления, нажмите сразу на – чтоб перейти к 99 минутам.

Таймер отсчитывает время только в том случае, если на поверхности стоит ёмкость.

По истечении времени приготовления блюда варочная зона гаснет, таймер показывает 0 и раздаётся **звуковой сигнал**.

- Нажмите на любую кнопку, чтобы прекратить звуковой сигнал

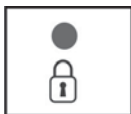
Чтоб изменить настройку таймера:

- Выберите таймер
- Нажмите на + или –

Чтобы отключить таймер:

- Выберите таймер
- Повторно нажмите на + или –

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ»




Ваша варочная поверхность оснащена функцией «Безопасность детей», которая блокирует команды при выключении прибора (для его мытья, например) 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?

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки до тех пор, пока сверху не зажёгётся 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 на кнопки, отвечающие за **мощность** или **таймер** работающих зон, загорается обозначение блокировки. Оно погаснет через несколько секунд. Только кнопка «отключение» постоянно активна.

В отключенных варочных зонах символ  загорается, когда Вы нажимаете на 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 на кнопку «**включение/выключение**» любой зоны.

• Как разблокировать?

Нажмите на кнопку блокировки и удерживайте её до потухания индикатора и двойного звукового сигнала, подтверждающего Ваше действие.



Совет

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

• БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ

• *Остаточное тепло*

После интенсивного пользования, варочная зона, которой Вы непосредственно пользовались, может оставаться горячей в течение нескольких минут.

Всё это время горит индикатор «Н». Избегайте касаться этой зоны.

• *Ограничитель температуры*

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который постоянно следит за уровнем температуры дна ёмкости, в которой готовится еда. В случае, если Вы забыли пустую посуду на включенной варочной зоне, датчик автоматически снижает мощность и предотвращает порчу посуды и варочной поверхности.

• *Предостережение «мелкие предметы»*

Рекомендуется не класть металлические предметы, как например ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, поскольку они могут нагреться.



Внимание

Многие мелкие предметы могут быть определены на варочной зоне как ёмкости.

Если установлена мощность, предмет станет горячим.

• *Защита в случае перелива жидкости через края ёмкости*



Выключение варочной поверхности, включение специального индикатора (приведенный сбоку символ) и звуковой сигнал (в зависимости от модели) могут иметь место в 3 случаях:

- Перелив жидкости, который покрывает кнопки управления.
 - Влажная тряпочка, оставленная на кнопках.
 - Металлический предмет, оставленный на кнопках управления.
- Вытрите поверхность, уберите предмет и продолжите приготовление блюда.

• *Система Авто-Стоп*

На случай, если Вы забыли отключить варочную зону после приготовления блюда, Ваша поверхность оснащена функцией «система Авто-Стоп», которая автоматически отключает забытую варочную зону после 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 на любую кнопку управления. Двойной звуковой сигнал подтвердит Ваше действие.

• ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ НЕ СЛЕДУЕТ:

- ударять посудой по поверхности
Варочная поверхность изготовлена из стеклокерамики – очень резистентного материала, но она бьющаяся.

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

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

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

- пользоваться посудой с шероховатым или шишковатым 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, 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 повредит Вашу варочную поверхность.

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

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

• УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ТИП ЗАГРЯЗНЕНИЯ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?	КАК ПРИМЕНЯТЬ?
Лёгкое загрязнение	Губку	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, а потом вытрите её.
Среднее загрязнение. Перелив сладкой жидкости, пригоревшие остатки продуктов.	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 тряпочкой.
Металлическое окрашивание. Еженедельный уход	Специальное средство для стеклокерамических материалов	Нанесите специальное средство на стеклокерамическую поверхность, лучше выбирать средства, содержащие силикон (такие средства имеют защитный эффект)



Крем



Специальная губка для деликатной посуды



Порошок



Абразивная губка



• При установке

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Появляется светящийся дисплей	Нормальное функционирование	Ничего. Индикация пропадает через 30 секунд
Оборудование отключается	Подключение варочной поверхности неправильное	Проверьте правильность подключения. Смотрите раздел руководства о подключении
Работает только одна сторона		
Варочная поверхность издаёт запах при первых включениях	Прибор новый	Нагревайте полную кастрюлю с водой на каждой из варочных зон в течение ½ часа

• При включении

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Варочная поверхность не работает, световые индикаторы не светятся	К прибору не поступает электричество. Система питания или соединения неисправны	Проверьте предохранители и электрический разъединитель
Поверхность не работает, высвечиваются не те индикаторы	Электронная схема плохо работает	Обратитесь в отдел Гарантийного обслуживания
Варочная поверхность не работает, индикаторы высвечиваются	Варочная поверхность заблокирована	Смотрите раздел «Безопасность детей»

• В процессе использования

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Поверхность прекратила работать, издаёт звуковой сигнал каждые 10 секунд и горит индикатор 	На поверхность перелилась жидкость или на кнопках управления лежит посторонний предмет	Почистите поверхность, уберите посторонний предмет и снова принимайтесь за готовку
Загорается ряд символов 	Электронные контуры нагрелись	Смотреть раздел о встраивании прибора.
После включения варочной зоны, световые индикаторы на дисплее продолжают мигать	Используемая ёмкость не годится для индукции или меньше диаметра 12 см (10 см на варочную зону 16 см)	Смотреть раздел «Ёмкости для индукции»
В процессе нагревания кастрюли издают шум. Ваша варочная поверхность производит звуки в процессе использования	Нормально при использовании некоторых типов ёмкостей. Это происходит вследствие передачи энергии от поверхности к ёмкости	Ничего. Это не представляет риска ни для варочной поверхности, ни для посуды
В течение нескольких минут после отключения варочной поверхности вентиляция продолжает работать	Охлаждение электроники Нормальное функционирование	Ничего

**Внимание**

В случае растрескивания, или появления даже мелких трещин стеклокерамического покрытия, немедленно отсоедините прибор от источника питания, чтоб избежать поражения электрическим током. Обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТДЕЛЬНЫМ БЛЮДАМ

		ЖАРИТЬ Доводить до закипания			ВАРИТЬ/ СЛЕГКА ОБ- ЖАРИВАТЬ Варка на мед- ленном огне		ВАРИТЬ/ ТОМИТЬ			НА- ГРЕ- ВАТЬ	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	Бульоны					●					
	Густые супы							●			
РЫБА	Уха					●					
СОУСЫ	Быстрозамороженные продукты						●				
	Соусы на основе муки							●			
	Соусы на основе масла и яиц (беарнский, голландский соусы)								●		
	Готовые соусы								●		
ОВОЩИ	Эндивий, шпинат	Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	Сушеные овощи						●				
	Картофель вареный в воде						●				
	Жареный картофель						●				
	Картофель соте						●				
	Размораживание овощей									●	
	МЯСО	Мясо небольшой толщины			●						
	Стейки жареные на сковороде				●						
	Жареное мясо				●						
ФРИ- ТЮРЫ	Быстрозамороженный картофель фри	●									
	Фри из свежего картофеля	●									
РАЗНОЕ	Скороварка (с момента заки- пания)	Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	Компоты							●			
	Блины					●					
	Английский крем						●				
	Растопленный шоколад										●
	Варенья							●			
	Молоко							●			
	Яичница-глазунья							●			
	Макаронные изделия						●				
	Блюда для маленьких детей (на водяной бане)									●	
	Рагу						●				
	Креольский рис						●				
	Рис с молоком									●	

