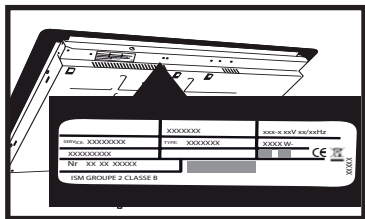


Brandt

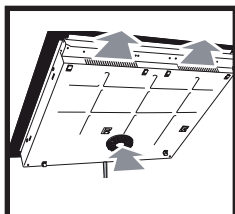


MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
BRUGSVEJLEDNING DA
NÁVOD K POUŽITÍ CZ
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Kochfeld
Kogeplade
Varná deska
Placa de cozinha

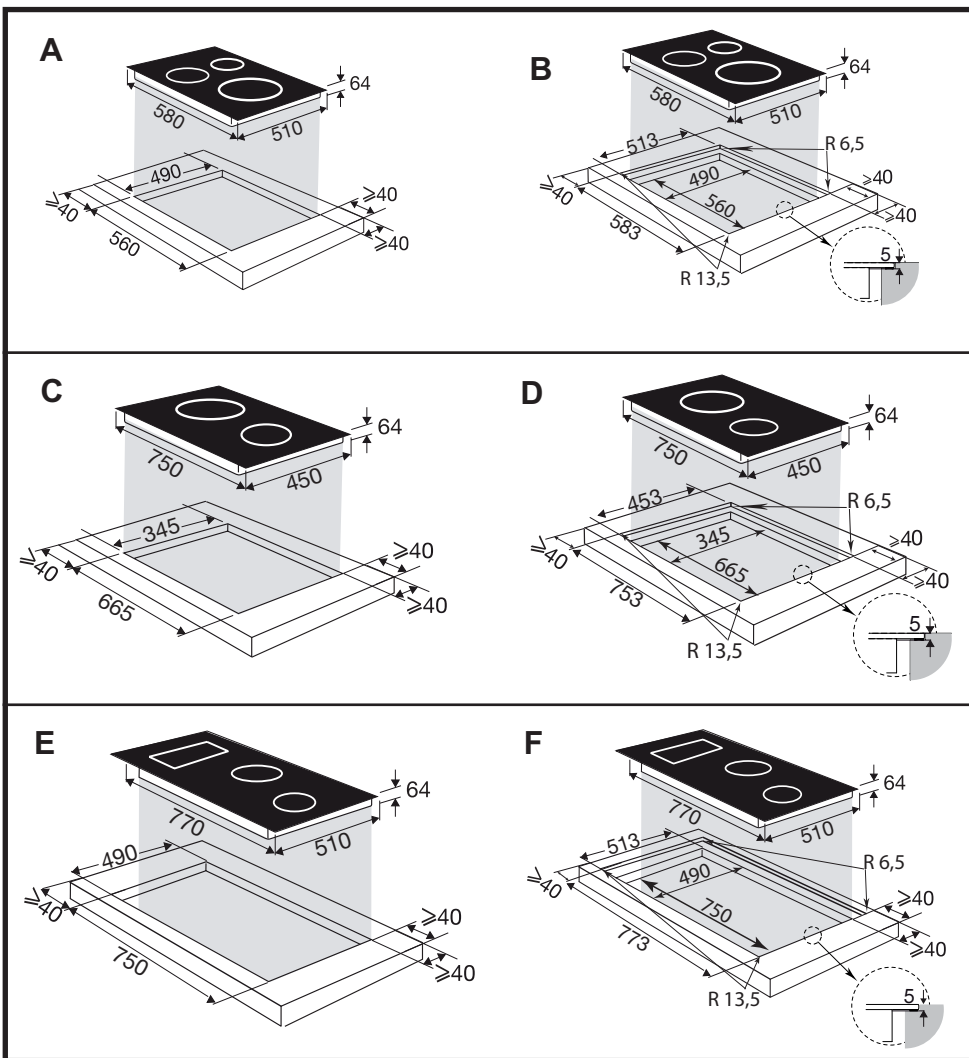


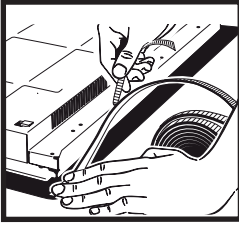
1.1



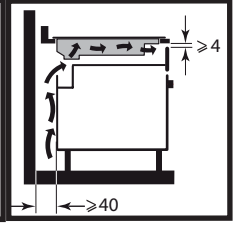
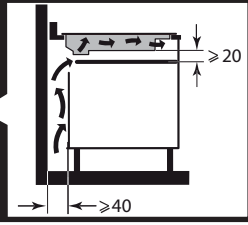
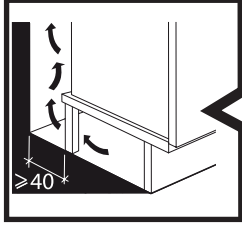
1.2

1.2.1



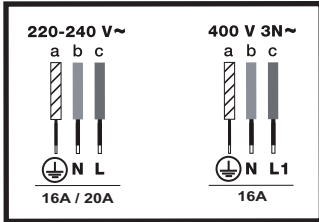


1.2.3

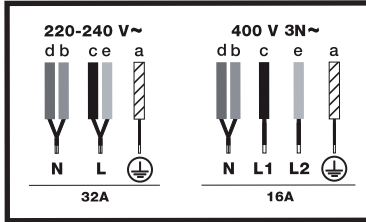


1.2.4

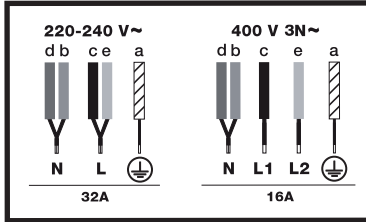
1.2.5



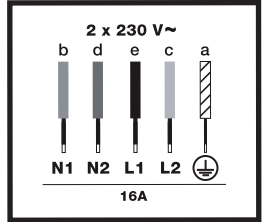
1.3



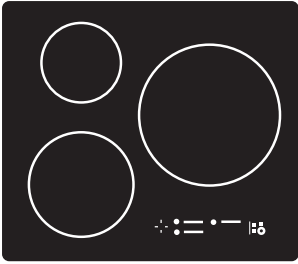
1.3.1



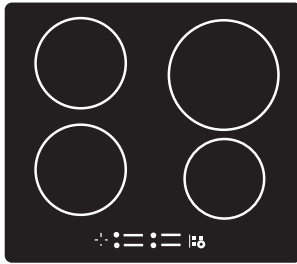
1.3.2



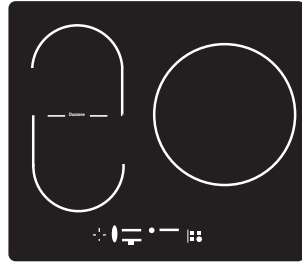
1.3.3



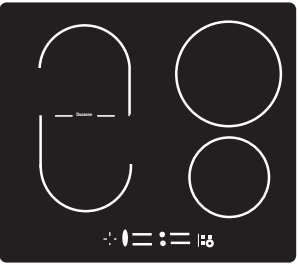
a



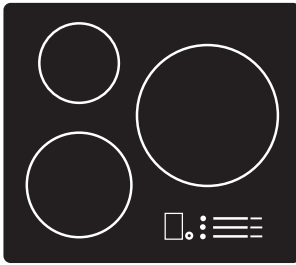
b



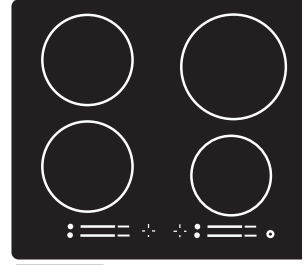
c



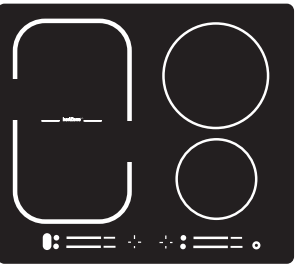
d



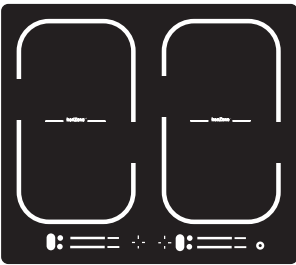
e



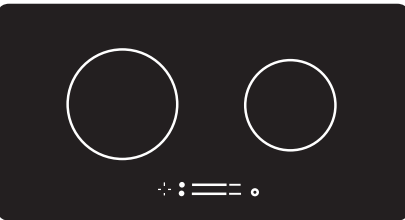
f



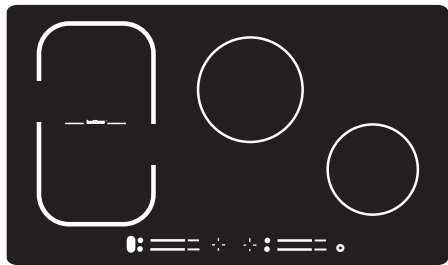
g



h



i



j

a

			-	+			-	+		BOOST	
			-	+			-	+			

b

			-	+			-	+		BOOST	
			-	+			-	+			

c

			-	+			-	+		BOOST	
			-	+			-	+			

d

			-	+			-	+		BOOST	
			-	+			-	+			

e

				-	+		BOOST	-	+	
				-	+		BOOST	-	+	
				-	+		BOOST	-	+	

f

	-	+		BOOST	-	+				-	+		BOOST	-	+		
	-	+		BOOST	-	+				-	+		BOOST	-	+		

g
j

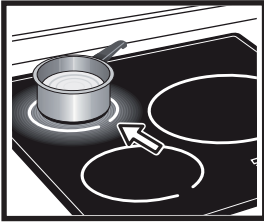
		-	+		BOOST	-	+				-	+		BOOST	-	+		
		-	+		BOOST	-	+				-	+		BOOST	-	+		

h

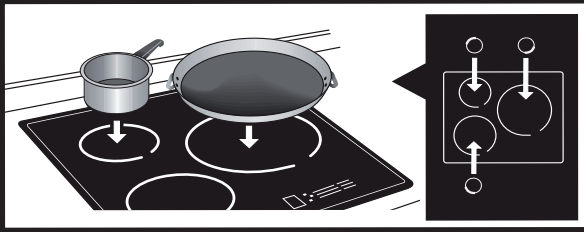
		-	+		BOOST	-	+					-	+		BOOST	-	+		
		-	+		BOOST	-	+					-	+		BOOST	-	+		

i

		-	+		BOOST	-	+		
		-	+		BOOST	-	+		

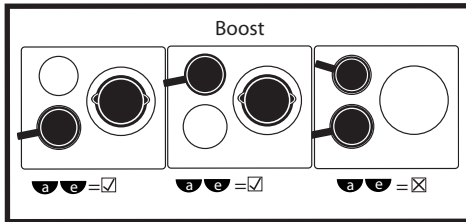


3.1

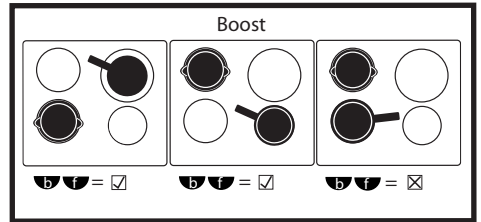


3.2

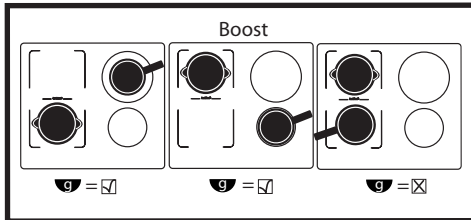
3.2.1



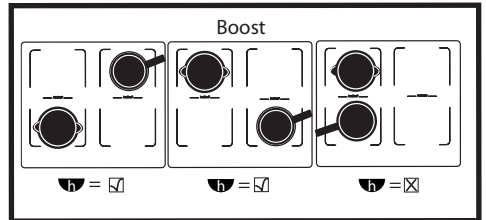
3.2.2



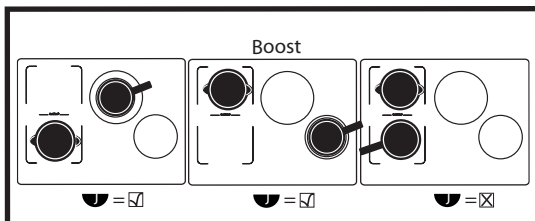
3.2.3



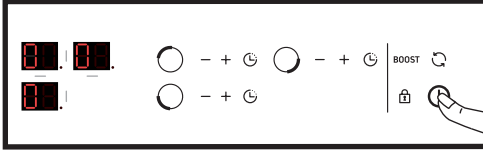
3.2.4



3.2.5

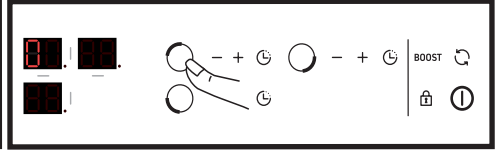


3.2.6

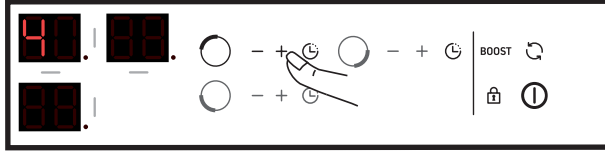


4.1

4.1.1

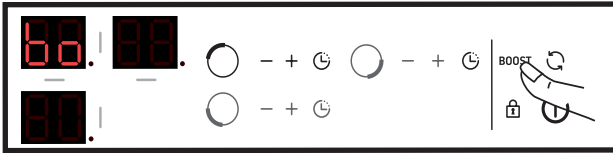


4.1.2



4.2

4.2.1



4.2.2



4.2.3

c-d



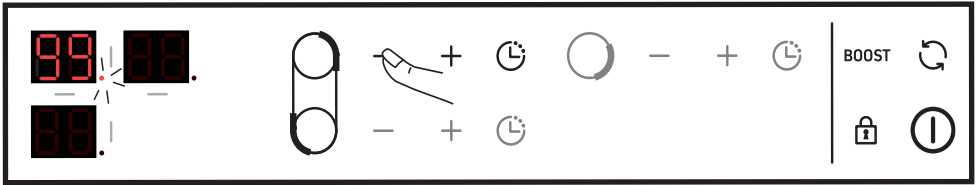
4.2.4

g-h-j

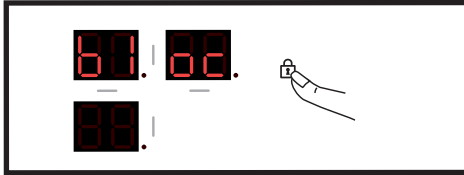


4.3

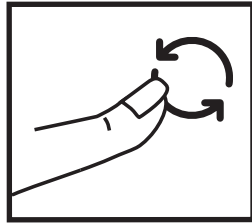
4.3.1



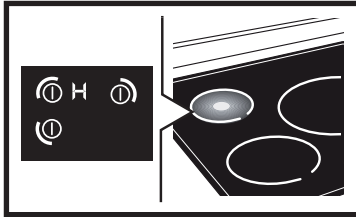
4.3.2



4.4

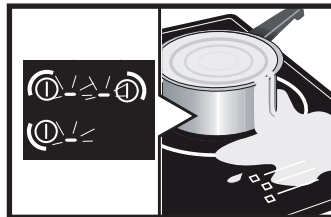


4.5

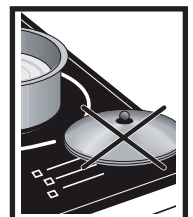


4.6

4.6.1



4.6.2

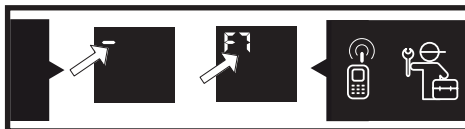


4.6.3

5



6



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



Instructions de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours

de cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant).

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.



Instructions de sécurité

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Évitez les chocs avec les récipients: la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil

électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

MISE EN GARDE : Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

1

1.1 DEBALLAGE

Pour un usage futur, enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL


Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées (1.2.1).

Pour un encastrement standard, référez-vous aux schémas A, C ou E.

Pour un encastrement à fleur, référez-vous aux schémas B, D ou F.

Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.2). Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.3), avant l'encastrement. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

 Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformé-

ment aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.











Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:

- Câble à 3 fils (1.3.1) :
 - a) vert-jaune, b) bleu, c) marron.
- Câble à 5 fils (1.3.2 et 1.3.3) :
 - a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).


Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.


2

Identifiez votre type de table de cuisson           en comparant le nombre et la disposition des foyers ainsi que le type de clavier de votre appareil avec les illustrations et la plaque signalétique.

3

3.1 CHOIX DU RECIPIENT








Les récipients avec le symbole  sont compatibles avec l'induction.

 **Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.** La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

 **Conseil économie d'énergie**
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

3.2 SELECTION DU FOYER

Sélectionnez le foyer adapté à la dimension du fond de votre récipient (voir tableau). Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est compatible avec l'induction.

Diamètre du foyer	Modèle de table	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm		2000	10 à 18 cm
		2200	
18 cm		2800	12 à 22 cm
21 cm		3100	12 à 24 cm
28 cm		4000	15 à 32 cm
Duozone		3600	Ovale, poissonnière
HoriZone		4000	18 cm, ovale, poissonnière

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veuillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

 = **positionnement recommandé.**



 = **positionnement à éviter.**

Vous éviterez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal.




4.1 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Mise en marche:

Appuyez sur la touche marche/arrêt  (4.1.1) puis sur la touche  pour sélectionner le foyer désiré (4.1.2).

Un 0 s'affiche et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez régler la puissance désirée du foyer sélectionné. Sans demande de puissance, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.


Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche  correspondant au foyer désiré .

Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

Arrêt général :

Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt

 . Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

4.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9 (4.2.1).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 9 en appuyant sur la touche - .


Pré-sélection de puissances: (selon modèle)


2 touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établis:

 = Mijotage (correspond à la puissance 4)

BOOST = puissance maximale (4.2.2)

DUOZONE : 


Un appui simultané sur les 2 touches  et  permet d'activer la fonction «duoZone» (4.2.3).



le symbole  s'affiche. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait sur les commandes du foyer arrière gauche, comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant gauche est inactif.

Pour désactiver la fonction «duozone», appuyer sur la touche  ou .

HORIZONE : 


Un appui sur la touche  permet d'activer simultanément les foyers avant et arrière de la

fonction «Horizone» (4.2.4) le symbole  s'affiche. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait sur les commandes du foyer arrière gauche, comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant gauche est inactif.

Pour désactiver la fonction «Horizone», appuyer sur la touche  ou .

4.3 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.


Appuyer sur la touche  du foyer choisi un point lumineux s'affiche à droite (4.3.1).

Le réglage se fait ensuite par appui sur + ou - . Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche - (4.3.2).



En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche - . Un appui sur

 permet de consulter le temps restant.



4.4 SECURITE ENFANTS

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, la touche  reste cependant active et autorise l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

Verrouillage :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage  apparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre (4.4). L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.




Déverrouillage :


Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

Fonction CLEAN LOCK:

La fonction Clean Lock permet le verrouillage temporaire de la table pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Clean Lock, faites un

appui court sur la touche , un bip est émis et le symbole  clignote. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et le symbole  disparaît. Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment

par un appui long sur la touche .

4.5 Fonction Recall- (touche)

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.

Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée, appuyer sur la touche Marche/Arrêt, puis faites un appui court sur la touche



Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle:

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser reste chaude quelques minutes.


Le symbole "H" s'affiche durant cette période (4.6.1).

Évitez alors de toucher les zones concernées.

Sécurité anti-surchauffe :

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

Protection en cas de débordement :

Un affichage spécial (symbole ) , un signal sonore (suivant modèle), suivi de l'arrêt de la table peuvent être déclenchés dans les cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches (4.6.2).
 - Chiffon mouillé posé sur les touches.
 - Objet métallique posé sur les touches (4.6.3)
- Enlever l'objet ou nettoyer et sécher les touches puis relancer la cuisson.

Auto-Stop :

Votre table de cuisson est équipée de la sécurité Auto-Stop, qui éteint automatiquement toute zone de cuisson restée allumée pendant une durée excessive (comprise entre 1 et 10 heures selon la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.



Des sons semblables à ceux du mécanisme d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent lorsque la table est en fonctionnement. Ils disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux. Ils sont liés à la technologie de l'induction et ne signalent pas de panne.



Conseil économie d'énergie

Pour toutes cuissons avec grill ou un récipient vide, nous vous conseillons de ne pas utiliser la puissance maximale (Boost).

5



Pour des salissures légères, utiliser une éponge sanitaire. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer (5).

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, utiliser une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyer.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquer du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laisser agir, et essuyer avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes ou un entretien hebdomadaire, utiliser un produit spécial verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser ni de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégier les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

6



6.1 A LA MISE EN SERVICE :

- **Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît.** C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.
- **Votre installation disjoncte ou un seul côté de la table fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifier sa conformité (voir chapitre branchement 1.3).
- **La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.

6.2 A LA MISE EN MARCHE :

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspecter les fusibles et le disjoncteur électrique.

- **La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.** Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

- **La table ne fonctionne pas,** le symbole  s'affiche. Déverrouiller la sécurité enfants (voir chapitre branchement 4.4).

- **Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V
- **Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C

6.3 EN COURS D'UTILISATION :

- **La table s'est arrêtée de fonctionner, le symbole — s'affiche et un signal sonore retentit.**

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyer ou enlever l'objet et relancer la cuisson.

- **Le code F7 s'affiche.**

Les circuits électroniques se sont échauffés. Vérifier l'aération de la table (voir chapitre encastrement 1.2).

- **Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, l'affichage du clavier clignote toujours.**

Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction ou sa taille n'est pas adaptée au foyer de cuisson (voir chapitre 3).

- **Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson** (voir chapitre Sécurité et recommandations 4.5). C'est normal, avec un certain type de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.

- **La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.**

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

- **En cas de dysfonctionnement persistant.**

Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

7



Protection de l'environnement

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

8



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site : www.brandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



Dear Customer,

You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.



Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY AND KEPT FOR FUTURE USE.

This guide can be downloaded from the brand web site.

This appliance can be used by children over 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience and knowledge if they have been correctly informed or trained in the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Children must not clean and maintain the appliance without supervision.

Children under 8 years old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the cooking surface as they may heat up.

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Child Safety use" section).

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. Ask the pacemaker manufacturer or your GP.

Leaving oil or fat to heat unattended on a hob may be dangerous and lead to fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.

CAUTION: cooking must be monitored. Quick heating must be monitored at all times.

Danger of fire: do not store objects on the cooking areas.

If the surface is cracked, disconnect the appliance to avoid the risk of electric shock.

Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid



Safety instructions

dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person to avoid danger. Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

WARNING: Only use hob protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance or listed as suitable in the user guide, or included with the appliance. Use of unsuitable protectors could cause accidents.

1



1.1 UNPACKING

For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 FITTING INTO THE WORK TOP


Check that the air intake and outlet are free of obstruction (1.2.1).

For standard fitting, refer to diagrams A or C.

For flush-fitting, refer to diagrams B or D.

Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob (1.2.2). Glue the sealing joint to the entire surround of the hob (depending on model) (1.2.3), before fitting. Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.

If you are installing the hob above a drawer (1.2.4) or above a built-in oven (1.2.5), comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.

 If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme, display code "F7" in the control zones. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8 x 5 cm).

1.3 ELECTRIC CONNECTIONS

These hobs must be connected to the power grid via an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours:


- 3-wire cable (1.3.1):
 - a) green-yellow, b) blue, c) brown.
- 5-wire cable (1.3.2 and 1.3.3):
 - a) green-yellow, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.

When switching your hob on or after a lengthy power cut, a code is shown on the control pad (this display is reserved for your after-sales service, where applicable. The user of the hob does not need to take notice of it).

This information disappears after around 30 seconds.

2




Identify your type of hob  by comparing the number and arrangement of burners, the type of keypad and the total power of your appliance using the illustrations with the nameplate.


3



3.1 CHOICE OF COOKWARE

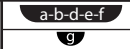
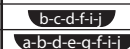

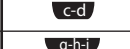
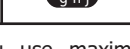
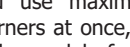
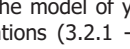
Cookware with the  symbol are compatible with induction.

 **We suggest that you choose cookware with a thick and flat bottom.** The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.

 **Advice on how to save energy**
Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.

3.2 BURNER SELECTION

Select the burner which is the right size for the bottom of your cookware (see table). If the base or the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the burner will not work, even if the cookware's material is recommended for induction.

Burner diameter	Hob model	Maximum power of burner (Watts)	Diameter of bottom of cookware
16 cm		2000	10 to 18 cm
		2200	
18 cm		2800	12 to 22 cm
21 cm		3100	12 to 24 cm
28 cm		4000	15 to 32 cm
Duozone		3600	Oval, fish cooker
HoriZone		4000	18 cm, oval, fish cooker

When you use maximum power (Boost) on several burners at once, position your cookware following the model of your hob as indicated on the illustrations (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

 = **recommended positioning.**

 = **positioning to avoid.**



In this way you will avoid automatic power limitation on one of the burners if positioning is not optimal.

4




4.1 SWITCHING ON - STOPPING


Switching on:

Press the  on/off button (4.1.1) then the  to select the burner you want (4.1.2). A 0 is displayed and a beep indicates that the cooking zone is on. You can adjust the required power of the burner selected. If the power level is not set, the cooking zone will be switched off automatically.

Stopping a zone:

Keep the  key corresponding to the required burner pressed down. A long beep sounds and the display switches off or the "H" symbol (residual heat) appears.

General shutdown:


Hold down the on/off button . A long beep sounds and the display switches off or the "H" symbol (residual heat) appears.

4.2 SETTING THE POWER

Press + or - to set the power level from 1 to 9 (4.2.1).

When it is switched on you can move directly to maximum power "9" by pressing the - button.


Power pre-selection: (depending on model) 2 buttons are available for you to access the pre-set power levels directly:



 = Simmering (corresponds to power 4)

BOOST = maximum power (4.2.2)


DUOZONE: 


Press the 2  and  buttons at the same time to activate the "duoZone" front and rear



burners together (4.2.3). The  symbol is displayed. The power and the timer are set on the left rear burner's commands, as for a normal burner. The front left burner's setting is deactivated.

To deactivate the "duozone" function, press the  or  button.

HORIZONE: 


Press the  button time to activate the "Horizone" front and rear burners together

(4.2.4). The  symbol is displayed. The power and the timer are set on the left rear burner's commands, as for a normal burner. The front left burner's setting is deactivated.

To deactivate the "Horizone" function, press the  or  button.

4.3 SETTING THE TIMER


Each cooking zone has its own timer which can be adjusted up to 99 minutes. It can be used as soon as the cooking zone concerned is turned on.

Press the selected burner's  button; a light dot is displayed to the right (4.3.1).


Then press+ or - to set the time. It is possible to directly access 99 minutes by pressing the - key from the beginning (4.3.2).

When the cooking is finished, 0 is displayed and a beep sounds for around 20 seconds. To cancel the timer, press any button for the particular cooking zone being used.



To stop the timer manually, hold + and - down at the same time or return to 0 using the -

button. Press  to see how much time is left.

4.4 CHILD SAFETY



Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use or when it is being used for cooking. Due to safety reasons, the  key remains active and authorises the heating zones to be switched off even when locked.

Locking:

Press  until the locking symbol  disappears and a beep confirms your operation (4.4).





The cooking zones that are active are then displayed, alternating between the power and the locking symbol.

Unlocking:

Press  until the locking symbol  disappears and a beep confirms your operation.


CLEAN LOCK function:

The Clean Lock function permits the temporary locking of your hob while it is being cleaned.

To activate the Clean Lock function, perform a short press on the  key; a beep sounds and the  symbol flashes. After around 1 minute, locking is automatically deactivated. Two beeps will sound and the  symbol will disappear. You can stop the Clean Lock function at any time by holding down the  button.

4.5 Recall- function (button)

This function lets you display the last "power and timer" settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.

The hob must be unlocked to use this function. Press the On / Off button then perform a short press on the  button.

When the hob is operating, the function lets you see the power and timer settings for the burner(s) which have been switched off for less than 30 seconds.

4.6 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat:

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.


The "H" symbol is displayed during this period (4.6.1).

Avoid touching the areas concerned during this time.

Anti-overheat protection:

Each cooking zone has a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that empty cookware is left on a cooking zone that is switched on, the hob automatically lowers the power output and thus limits any risk of damage.

Protection against overflows:


A special display (symbol ), a sound signal, followed with the hob switching off, may be triggered in the following cases:

- Overflow that spills onto the buttons (4.6.2).
 - Metallic object placed on the buttons (4.6.3).
- Remove the object or clean and dry the buttons, then restart cooking.

Auto-stop:

Your hob has an auto-stop device, which automatically stops any cooking zone which remains switched on for an excessive length of time (between 1 and 10 hours depending on the power used).

If this safety system is triggered, the cut-off to the cooking zone is shown with the "AS" display on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. Simply press any of the buttons to stop this.

 Sounds which are similar to those of a clock mechanism may be given off.

These noises occur when the hob is working. They disappear or reduce depending on the heating configuration. There may also be whistling sounds depending on the model and quality of your cookware. The noises described are normal. They are related to induction technology and do not indicate a problem.

Advice on how to save energy

When cooking with the grill or empty cookware, we recommend that you do not use maximum power (Boost).

5



For light dirt, use a disinfectant sponge. Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off (5).

For a build-up of baked-on dirt or sweet overflows, use a disinfectant sponge and/or a special glass scraper. Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, finish off with a disinfectant sponge, and then wipe off.

For rings and hard water residue, apply warm white vinegar to the stain, leave on, then wipe with a soft cloth.

For shiny metal streaks or weekly maintenance, use a special vitroc ceramic glass product.

Important note: do not use any powders or abrasive sponges. Use creams and special delicate glassware sponges.

6




6.1 DURING INITIAL USE:

- **An indicator light appears.** This is normal. It will go away after 30 seconds.
- **Your installation blows a fuse or one side only of the hob works.** The electrical connection of your hob is incorrect. Check its compliance (see connection chapter 1.3).
- **The hob smells the first few times it is used for cooking.** The appliance is new. Heat up each ring for half an hour with a saucepan full of water.

6.2 WHEN POWERING ON:


The hob does not work and the indicator lights on the control panel are not on.

The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the connection is incorrect. Inspect the electrical circuit breaker and fuses.

- **The hob does not work and another message is displayed.** The electronic board is functioning poorly. Call the After-Sales Service Department.
- **The hob does not work,** the symbol  is displayed. Unlock the child safety device (see connection chapter 4.4).
- **Error code F9:** voltage less than 170 V

- **Error code F0:** voltage less than 5°C

6.3 DURING USE:

- **The hob has stopped working. The symbol  is displayed and there is a sound signal.**

There was an overflow or an object is in contact with the control panel. Clean or remove the object, then begin cooking again.

- **Code F7 is displayed.**

The electronic circuits have overheated. Check the hob's ventilation (see chapter on fitting 1.2).

- **During operation of a heating zone, the keypad display continues to flash.**

The cookware used is not compatible with induction or its size is not suitable for the burner (see chapter 3).

- **The cookware makes noise and your hob clicks during cooking** (see chapter on Safety precautions and recommendations 4.5).

This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.

- **The fan continues to function after your hob is turned off.**

This is normal. It cools the electronic parts.

- **In the event of persistent malfunction.**

Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the after-sales service.

7



Protecting the environment

This symbol indicates that this product should not be treated as household waste.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this symbol to indicate that used appliances must be disposed of in certified collection points.

Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This appliance's packing materials are also recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

We thank you for your help in protecting the environment.

Estimado cliente:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas, animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También disponemos de una página web www.brandt.com donde encontrará todos nuestros productos, así como información útil y complementaria.

En BRANDT nos congratulamos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.

Importante: antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.



Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Puede descargar este manual en la página web de la marca.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente, si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por los niños sin supervisión.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización.

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que se pueden calentar.

Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo Seguridad para niños).

Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones europeas que lo rigen.

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua. Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.

Si la superficie está agrietada, desconectar el aparato para evitar el riesgo de electrocución. No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio. Evite los choques con los recipientes: la superficie



Instrucciones de seguridad

vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto "ventosa" podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables.

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico del fabricante o una persona cualificada.

Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

1



1.1 DESEMBALAJE

Para usos futuros, retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa descriptiva.

Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 EMPOTRAMIENTO EN LA ENCIMERA


Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas (1.2.1).

Para un empotramiento estándar, consulte los esquemas A, C o E.

Para un empotramiento a ras, consulte los esquemas B, D o F.

Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa (1.2.2). Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la placa (1.2.3) antes de proceder al empotramiento. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

En caso de instalar la placa por encima de un cajón (1.2.4) o un horno empotrable (1.2.5), respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante.

 Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que

incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores:

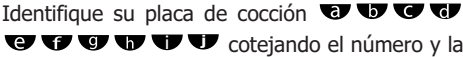
- Cable de 3 hilos (**1.3.1**):
 - a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón.
- Cable de 5 hilos (**1.3.2** y **1.3.3**):
 - a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris.

Al encender la placa de cocción o tras un corte de corriente prolongado, aparece un código en el teclado de control (reservado para el Servicio Técnico, el usuario no debe tenerlo en cuenta).

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos.

2





Identifique su placa de cocción  cotejando el número y la disposición de los fuegos, el tipo de teclado y la potencia total del aparato con las imágenes y la placa descriptiva.

3



3.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

Los recipientes con el símbolo  son adecuados para cocinas de inducción.

 **Le sugerimos elegir recipientes de fondo grueso y plano.** El calor se distribuirá mejor y la cocción será más homogénea.

 **Consejo de ahorro de energía**
Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

3.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

Seleccione el fuego adaptado a la dimensión del fondo del recipiente (ver tabla). Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia parpadeará y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado para inducción.

Diámetro del fuego	Modelo de placa	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente
16 cm		2000	10 a 18 cm
		2200	
18 cm		2800	12 a 22 cm
21 cm		3100	12 a 24 cm
28 cm		4000	15 a 32 cm
Duozone		3600	Oval, recipiente para pescado
HoriZone		4000	18 cm, oval, recipiente para pescado

Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

= **posición correcta.**

= **posición incorrecta.**

Así evitará la limitación automática de potencia en uno de los fuegos si la posición del recipiente no es adecuada.



4.1 ENCENDIDO/APAGADO

Encendido:

Pulse la tecla Encendido/Apagado (4.1.1) y luego la tecla para seleccionar el fuego que quiera (4.1.2).

Aparece un 0 y se escucha un bip para indicar que la zona está encendida. Ajuste la potencia deseada y valide. Si no selecciona la potencia, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Apagar un fuego:

Pulse unos segundos la tecla correspondiente al fuego que quiera apagar. Suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo "H" (calor residual).

Parada general:

Pulse unos segundos el botón Encendido/Apagado . Suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo "H" (calor residual).

4.2 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - para regular su nivel de potencia de 1 a 9 (4.2.1).

Durante el encendido puede pasar directamente a potencia "9" pulsando la tecla - .

Preselección de potencias: (según modelo)
2 teclas le permiten acceder directamente a niveles de potencia preajustados:

= Cocción lenta (potencia 4)

BOOST = potencia máxima (4.2.2)

DUOZONE:

Pulsando a la vez las 2 teclas y se pueden encender al mismo tiempo los fuegos delantero y trasero de «duoZone» (4.2.3).

Aparece el símbolo . Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas de control del fuego trasero izquierdo, como para un fuego normal. El fuego delantero izquierdo no se puede ajustar.

Para desactivar la función «duozone», pulse la tecla o .

HORIZONE:

Pulsando a la vez la tecla se pueden encender al mismo tiempo los fuegos delantero y trasero de «Horizone» (4.2.4). Aparece el

símbolo . Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas de control del fuego trasero izquierdo, como para un fuego normal. El fuego delantero izquierdo no se puede ajustar.

Para desactivar la función «Horizone», pulse la tecla o .

4.3 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción posee un temporizador ajustable hasta 99 minutos que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento.

Pulse la tecla del fuego seleccionado. Se enciende un punto luminoso a la derecha (4.3.1).


Para ajustar, pulse + o - . Se puede acceder directamente a 99 minutos pulsando desde el principio la tecla - (4.3.2).

Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip avisa durante 20 segundos. Para desactivarla, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida.



Para apagar el temporizador manualmente, pulse simultáneamente + y - o vuelva a 0 pulsando la

tecla -. Pulse para consultar el tiempo restante.

4.4 SEGURIDAD PARA NIÑOS



Esta placa de cocción posee una seguridad para niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción. Por razones de seguridad, solo la tecla  sigue activa y permite apagar las zonas de calor incluso bloqueadas.

Bloqueo:

Mantenga pulsada la tecla  hasta que el símbolo de bloqueo  desaparezca y un bip confirme el ajuste (4.4).





La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo.

Desbloqueo:

Mantenga pulsada la tecla  hasta que el símbolo de bloqueo  desaparezca y un bip confirme el ajuste.


Función CLEAN LOCK:

Esta función permite bloquear temporalmente la placa durante la limpieza.

Para activar la función Clean Lock, pulse brevemente la tecla . Se escucha un bip sonoro y el símbolo  parpadea. Al cabo de 1 minuto, el bloqueo se desactiva automáticamente. Se emite un doble bip y el símbolo  se apaga. Puede desactivar en todo momento la función Clean Lock pulsando unos segundos la tecla .

4.5 Función Recall- (tecla)

Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagadas hace menos de 3 minutos.

Para utilizar esta función, bloquee la placa, pulse la tecla Encendido/Apagado y pulse brevemente la tecla .

Con la placa en marcha, la función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.

4.6 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual:

Tras un uso intensivo, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente unos minutos.


Se visualiza una "H" durante este periodo (4.6.1).

Evite tocar las zonas concernidas.

Seguridad anticalentamiento:

Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvido de un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

Protección en caso de desbordamiento:

Puede aparecer el símbolo , oírse una señal sonora (según modelo) y pararse la placa de cocción en los siguientes casos:


- Desbordamiento que recubre las teclas (4.6.2).
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas (4.6.3).

Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.

Auto-Stop:


Esta placa dispone de la función de seguridad Auto-Stop, que apaga automáticamente la zona de cocción que ha permanecido encendida demasiado tiempo (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para pararlo.

 Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj

durante el funcionamiento de la placa que desaparecen o disminuyen en función de la selección de cocción. También se puede escuchar como un silbido según el modelo y la calidad del recipiente. Es normal. Son producidos por la tecnología de inducción y no indican ninguna avería.

Consejo de ahorro de energía

 No utilice la potencia máxima (Boost) para cocinar a la parrilla o con un recipiente vacío.

5



Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Empape la zona sucia con agua caliente y límpiela (5).

En caso de manchas recocidas o desbordamiento de azúcar, utilice una esponja sanitaria o un rascador de vidrio. Empape la zona por limpiar con agua caliente, utilice un rascador de vidrio para pulir la superficie, termine con la esponja sanitaria y seque la zona.

Para manchas grandes y restos de cal, aplique vinagre blanco caliente sobre la suciedad, deje actuar y limpie con un paño suave.

Para coloraciones metálicas brillantes o una limpieza semanal, utilice un producto especial para vitrocerámicas.

Observación importante: no utilice para limpiar polvo ni esponjas abrasivas. Use cremas y esponjas especiales para vajilla delicada.

6



6.1 DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO:


- **Constata que aparece una visualización luminosa.** Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.
- **Su instalación se dispara o solo funciona un lado.** La conexión de su placa es defectuosa. Verifique su conformidad (ver capítulo Conexión 1.3).
- **La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones.** El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

6.2 DURANTE LA PUESTA EN MARCHA:


La placa no funciona y los visualizadores luminosos en el teclado permanecen apagados.

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

- **La placa no funciona y se visualiza otro mensaje.** El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.

- **La placa no funciona y aparece el símbolo .** Desbloquee la seguridad para niños (ver capítulo Conexión 4.4).
- **Código fallo F9:** tensión inferior a 170 V
- **Código fallo F0:** temperatura inferior a 5°C

6.3 DURANTE LA UTILIZACIÓN:

- **La placa deja de funcionar, aparece en símbolo  y se emite una señal sonora.** Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.
- **Aparece el código F7.** Los circuitos electrónicos se han recalentado. Compruebe la aireación de la placa (ver capítulo Empotramiento 1.2).
- **Durante el funcionamiento de un fuego, el visualizador del teclado sigue parpadeando.** El recipiente utilizado no es compatible con la inducción o su tamaño no se adapta al fuego (ver capítulo 3).
- **Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción** (ver capítulo Seguridad y recomendaciones 4.5). Es normal con algunos recipientes. Eso se debe al paso de la energía de la placa hacia el recipiente.
- **La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.** Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.
- **En caso de fallo persistente.** Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.



Protección del medio ambiente

Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben depositarse en un punto de recogida habilitado.

Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein **BRANDT** Produkt erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Wir haben bei der Planung und Herstellung dieses Produktes an Sie gedacht, an Ihren Lebensstil, an Ihre Bedürfnisse, damit es ihren Erwartungen bestmöglich entspricht. In diesem Produkt steckt unser Know-how, unser Innovationsgeist und die ganze Leidenschaft, die uns seit mehr als 60 Jahren antreibt.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen immer besser zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein.

Besuchen Sie auch unsere Website **www.Brandt.com**. Sie finden dort eine Übersicht über unsere neuesten Innovationen, sowie weitere nützliche Hinweise.

BRANDT ist geehrt, Sie im Alltag zu begleiten, und wünscht Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt.



Wichtig: Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.



Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE - VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN UND FÜR SPÄTERE NUTZUNG AUFBEWAHREN.

Diese Anleitung ist auf der Internetpräsenz der Marke zum Download verfügbar.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.

Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden.

Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Fläche abgestellt werden, weil

sie heiß werden könnten.

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

Der Herzschrittmacher muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss



Sicherheitshinweise

ununterbrochen überwacht werden.

Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Garzonen abgestellt werden.

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, muss das Gerät trennen werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden: Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.

Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem eingeschaltet zu werden.

WARNUNG: Es dürfen nur Kochfeldabdeckungen eingesetzt werden, die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt wurden und in der Gebrauchsanleitung als geeignet angegeben werden, oder die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

1



1.1 AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente und bewahren Sie sie für eine künftige Nutzung auf. Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kenschaftild und halten Sie sie ein.

Tragen Sie in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kenschaftild befinden.

Service:

Type:

1.2 EINBAU IN DIE ARBEITSFLÄCHE

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (1.2.1).

Für einen Standardeinbau beachten Sie den Plan A, C oder E.

Für einen bündigen Einbau beachten Sie den Plan B, D oder F.

Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll (1.2.2). Vor dem Einbau kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfelds (1.2.3). Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

Wenn das Kochfeld über einer Schublade (1.2.4) oder über einem einbaubaren Backofen (1.2.5) installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann.



Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken, Anzeige Code „F7“ im Bedienfeld. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm).

1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine

Abschaltvorrichtung einzubauen.

Identifizieren Sie Kabeltyp am Kochfeld gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben:

- Kabel mit 3 Leitern (**1.3.1**):
 - a) grün-gelb, b) blau, c) braun.
- Kabel mit 5 Leitern (**1.3.2** und **1.3.3**):
 - a) grün-gelb, b) blau, c) braun, d) schwarz, e) grau.

Beim Einschalten des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Code auf der Bedientastatur (diese Anzeige dient ggf. Ihrem Kundendienst, der Benutzer des Kochfeldes braucht sie nicht zu berücksichtigen).

Diese Informationen erlöschen nach etwa 30 Sekunden.

2




Identifizieren Sie den Typ des Kochfelds **a** **b** **c** **d** **e** **f** **g** **h** **i** **j**, indem Sie die Anzahl und die Anordnung der Zonen sowie den Typ der Tastatur des Gerätes mit den Abbildungen und dem Kenschaftild vergleichen.

3



3.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Gargefäße mit dem Symbol  können auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.

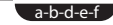

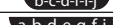




 **Wir empfehlen Ihnen, Gargefäße mit einem dicken und glatten Boden auszuwählen.** Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.

Energiespar-Tipp

Kochen mit einem gut passenden Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Deckel aus Glas verwenden, können Sie den Garfortschritt perfekt kontrollieren.

3.2 AUSWAHL DER ZONE

Wählen Sie die Zone, die für die Größe des Bodens des Gargefäßes geeignet ist (siehe Tabelle). Wenn der Boden des Gargefäßes zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Material des Gargefäßes induktionsgeeignet ist.

Durchmesser der Zone	Modell des Kochfelds	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens
16 cm		2000	10 bis 18 cm
		2200	
18 cm		2800	12 bis 22 cm
21 cm		3100	12 bis 24 cm
28 cm		4000	15 bis 32 cm
DuoZone		3600	Oval, Fischpfanne
HoriZone		4000	18 cm, oval, Fischpfanne

Wenn Sie die maximale Leistung (Boost) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße je nach Modell des Kochfelds bestmöglich zu positionieren, wie auf den Abbildungen (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5) angegeben.

= **empfohlene Positionierung.**

= **zu vermeidende Positionierung.**



Auf diese Weise vermeiden Sie eine automatische Begrenzung der Leistung an einer der Zonen, wenn die Positionierung nicht optimal ist.

4




4.1 EIN- UND AUSSCHALTEN

Einschalten:


Betätigen Sie die Ein-/Austaste  (4.1.1) und drücken Sie dann die Taste  um die gewünschte Zone auszuwählen (4.1.2).

Es erscheint eine 0 und ein Signalton zeigt an, dass die Zone eingeschaltet ist. Die können die gewünschte Leistung der ausgewählten Zone einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Garzone automatisch ab.

Ausschalten einer Zone:

Die Taste  lange drücken, die der gewünschten Zone entspricht. Es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol „H“ (Restwärme) erscheint.

Allgemeine Ausschaltung:

Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste  und halten Sie sie eine Weile gedrückt. Es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol „H“ (Restwärme) erscheint.

4.2 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste + oder -, um die Leistung von 1 bis 9 einzustellen (4.2.1).

Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste - direkt in die Leistung 9 schalten.

Leistungsvorwahl: (je nach Modell)



2 Tasten ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:


 = Köcheln (entspricht der Leistung 4)



BOOST = maximale Leistung (4.2.2)

DUOZONE:

Durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten


 und  können die Zonen vorne und hinten der „DuoZone“ (4.2.3) gleichzeitig aktiviert



werden. Das Symbol  erscheint. Leistung und Zeitschaltuhr können mit den Bedienelementen der Zone hinten links eingestellt werden, wie für eine normale Zone. Die Einstellung der Zone vorne links ist nicht aktiv.

Zum Deaktivieren der Funktion „DuoZone“ die Taste  oder  drücken.

HORIZONE:


Durch Drücken der Taste  können die Zonen vorne und hinten der „HoriZone“ (4.2.4)

gleichzeitig aktiviert werden. Das Symbol  erscheint. Leistung und Zeitschaltuhr können mit den Bedienelementen der Zone hinten links eingestellt werden, wie für eine normale Zone. Die Einstellung der Zone vorne links ist nicht aktiv.

Zum Deaktivieren der Funktion „HoriZone“ die Taste  oder  drücken.

4.3 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr, die bis zu 99 Minuten eingestellt werden kann. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

Die Taste  der gewählten Zone drücken. Es erscheint ein Leuchtpunkt rechts (4.3.1).


Die Einstellung erfolgt anschließend durch Drücken auf + oder -. Es ist möglich, direkt auf 99 Minuten zu gehen, indem zu Beginn die Taste - (4.3.2) gedrückt wird.

Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und es ertönt ein Signalton etwa 20 Sekunden lang. Zum Deaktivieren eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken.



Um die Zeitschaltuhr manuell zu stoppen, die Tasten + und - gleichzeitig lange drücken oder mit der Taste - auf 0 zurücksetzen. Durch

Drücken der Taste  kann die Restzeit angezeigt werden.

4.4 KINDERSICHERUNG



Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedienung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt. Aus Sicherheitsgründen bleibt jedoch die Taste  aktiv, damit die Heizzonen abgeschaltet werden können, auch wenn sie gesperrt sind.

Sperrung:

Drücken Sie die Taste , bis das Verriegelungssymbol  erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird (4.4).

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt dann abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol.




Entsperrn:

Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

Funktion CLEAN LOCK:

Mit der Funktion Clean Lock kann das Kochfeld während der Reinigung vorübergehend gesperrt werden.


Zum Aktivieren der Funktion Clean Lock drücken

Sie die Taste  kurz. Es ertönt ein Signalton und das Symbol  blinkt. Nach etwa 1 Minute wird die Sperrung automatisch deaktiviert. Es ertönt ein zweifacher Signalton und das Symbol  erlischt. Sie können die Funktion Clean Lock jederzeit durch langes

Drücken der Taste  deaktivieren.

4.5 Funktion Recall- (Taste)

Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen „Leistung und Zeitschaltuhr“ aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.

Damit diese Funktion verwendet werden kann, muss das Kochfeld entsperrt sein. Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste und drücken Sie dann kurz die Taste .

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

4.6 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme:

Nach intensiver Benutzung bleibt die gerade benutzte Garzone auch noch einige Minuten danach heiß.


Das Symbol „H“ wird während dieser Zeit angezeigt (4.6.1).

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Überhitzungsschutz:

Jede Garzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Gefäßbodens überwacht. Wenn ein leeres Gargefäß auf einer eingeschalteten Garzone vergessen wird, reduziert das Kochfeld automatisch die abgegebene Leistung und begrenzt somit die Gefahr einer Beschädigung.

Überlaufschutz:

Eine spezielle Anzeige (Symbol ) , ein Signalton (je nach Modell), gefolgt von der Ausschaltung des Kochfelds, können in folgenden Fällen ausgelöst werden:


- Überlaufen über die Bedientasten (4.6.2).
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Tasten (4.6.3)

Den Gegenstand entfernen oder die Tasten reinigen und trocknen, anschließend den Garvorgang erneut starten.

Auto-Stopp:

Das Kochfeld ist mit der Auto-Stopp-Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die jede Garzone, die zu lange (zwischen 1 und 10 Stunden, je nach verwendeter Leistung) eingeschaltet geblieben ist, automatisch ausschaltet.

Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige „AS“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.

 Es können Töne wie bei einem Uhrwerk zu hören sein.

Diese Geräusche sind zu hören, wenn das Kochfeld in Betrieb ist. Sie verschwinden oder werden leiser je nach Heizkonfiguration. Je nach Modell und Qualität des Gargefäßes können auch Pfeiftöne zu hören sein. Die beschriebenen Geräusche sind normal. Sie hängen mit der Induktionstechnologie zusammen und sind kein Zeichen für eine Störung.

Energiespar-Tipp

Für alle Garvorgänge mit Grill oder leerem Gargefäß wird empfohlen, nicht die maximale Leistung (Boost) zu verwenden.

5



Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser befeuchten und anschließend abwischen (5).

Zum Entfernen von angebackenen Ansammlungen von Verschmutzungen, übergelaufenem zuckerhaltigem Kochgut u.dgl. verwenden Sie einen Haushaltsschwamm und/oder einen Spezialschaber für Glas. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.

Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Spritessig, den Sie auf die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Für glänzende metallic-farbene Teile oder zur wöchentlichen Pflege verwenden Sie ein Spezialpflegemittel für Glaskeramik.

Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie weder Pulver noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezialschwämme für empfindliches Geschirr.

6




6.1 BEI DER INBETRIEBNAHME:

- **Es erscheint eine Leuchtanzeige.** Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.
- **Die Anlage schaltet sich aus oder es funktioniert nur eine Seite des Kochfeldes.** Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft. Die Konformität überprüfen (siehe Kapitel Anschluss 1.3).
- **Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.** Das Gerät ist neu. Jede Zone mit einem mit Wasser gefüllten Topf eine halbe Stunde heizen lassen.

6.2 BEIM EINSCHALTEN:

Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.

Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft. Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.

- **Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine andere Anzeige.** Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig. Den Kundendienst rufen.
- **Das Kochfeld funktioniert nicht,** das Symbol  erscheint. Kindersicherung entsperren (siehe Kapitel Anschluss 4.4).
- **Fehlercode F9:** Spannung unter 170 V
- **Fehlercode F0:** Temperatur unter 5°C

6.3 WÄHREND DER BENUTZUNG:

- **Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet, das Symbol – erscheint und ein Signalton ertönt.**
Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
- **Der Code F7 erscheint.**
Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt. Lüftung des Kochfeldes prüfen (siehe Kapitel Einbau 1.2).
- **Während des Betriebs einer Heizzone blinkt die Anzeige der Tastatur ständig.**
Das verwendete Gargefäß ist nicht induktionsgeeignet oder seine Größe passt nicht zur Garzone (siehe Kapitel 3).
- **Die Gargefäße machen Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen** (siehe Kapitel Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen 4.5).
Bei gewissen Gefäßtypen ist das normal. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.
- **Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.**
Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.
- **Im Fall einer dauerhaften Störung.**
Schalten Sie das Kochfeld für 1 Minute aus. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.



Umweltschutz

Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen.

Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen Dienst Ihrer Stadt nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Bestimmte Verpackungsmaterialien des Gerätes sind auch recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern entsorgen.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Kære kunde,

Du har lige anskaffet et **BRANDT** produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på www.brandt.com, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.



Vigtigt: Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktioner



Sikkerhedsanvisninger

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Denne vejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

Dette apparat kan anvendes af børn på mindst 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de har fået forudgående instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de risici, som de udsætter sig for. Børn må ikke lege med apparatet.

Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.

Metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg må ikke lægges på pladen, da de kan blive meget varme.

Pladen omfatter en børnesikring, der låser den, så den ikke kan tændes eller fastlåses den på igangværende tilberedningsstyrke (se kapitlet om brug af børnesikring).

Dit apparat er i overensstemmelse med de

europæiske direktiver og forordninger, som angår apparatet.

For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Søg oplysninger hos fabrikanten eller din behandlende læge.

Tilberedning af mad med olie eller fedtstof på en kogeplade uden overvågning kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningen skal overvåges. Kort tilberedningstid kræver uafbrudt overvågning.

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

Hvis overfladen er revnet, afbryde den for at undgå risiko for at få elektrisk stød.

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker.



Sikkerhedsanvisninger

Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.

Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.

Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.

Sørg for, at elforsyningskablet til et tilsluttet elektrisk apparat i nærheden af kogepladen, ikke kommer i kontakt med kogezoneerne.

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

Apparatet er ikke beregnet til at sætte i gang ved brug af et eksternt ur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brug kun zonebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som nævnes i brugsanvisningen som værende passende, eller som er integreret i apparatet. Brug af ikke passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.

1



1.1 UDPAKNING

Fjern alle beskyttelselementer, og gem dem til eventuel senere brug. Læs og følg specifikationerne for enheden, der står på typeskiltet.

Skriv servicereferencenummer og standardtype, der er angivet på typeskiltet, i felterne herunder.

Service:

Type:

1.2 INDBYGNING I KØKKENBORDPLADEN


Sørg for, at luftindtag og -udtag ikke er tildækket (1.2.1).

Se skema A, C eller E vedr. en standardindbygning.

Se skema B, D eller F vedr. indbygning i plan med bordpladen.

Overhold oplysningerne om indbygningsmål (i mm) for bordpladen, hvor kogepladen skal indbygges (1.2.2). Sæt tætningslisten på hele vejen rundt om bordpladen (1.2.3) før indbygning. Kontroller, at luften cirkulerer frit mellem for- og bagsiden af kogepladen.

Hvis kogepladen indbygges oven over en skuffe (1.2.4) eller over en indbygningsovn (1.2.5), skal målene på illustrationerne overholdes for at sikre tilstrækkeligt luftudtag på forsiden.

 Hvis der er installeret en ovn under kogepladen, kan kogepladens termosikringer forhindre, at kogepladen anvendes samtidig med ovnen, hvis denne er indstillet på pyrolyse (koden F7 vises på betjeningspanelet). Hvis det er tilfældet, anbefaler vi at forøge kogepladens ventilation ved at danne en åbning på siden af køkkenelementet (8cm x 5cm).

1.3 ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttes ledningsnettet via en topolet afbryder i overensstemmelse med gældende regler for installation. Der skal integreres en frakoblingsanordning i det

stationære rørsystem.

Find den rette kabeltype til kogepladen afhængigt af antallet af ledere og farver:



- Kabel med 3 ledere (**1.3.1**):
 - a) grøn-gul, b) blå, c) brun.
- Kabel med 5 ledere (**1.3.2** og **1.3.3**):
 - a) grøn-gul, b) blå, c) brun, d) sort, e) grå.

Når kogepladen tændes, eller efter en længere strømafbrydelse, vises en kode på betjeningspanelet (den skal i givet fald kun bruges af serviceteknikeren, brugeren af kogepladen kan bare ignorere den).

Informationerne vises i ca. 30 sek.

2




Se kogepladens type   ved at sammenligne antallet og fordelingen af kogezoneerne og enhedens type betjeningspanel med illustrationerne og typeskiltet.

3



3.1 VALG AF GRYDER OG PANDER

Gryder og pander med symbolet  kan bruges med en induktionskogeplade.

 **Vi anbefaler at vælge gryder og pander med en tyk og flad bund.** Varmen fordeles bedre, og tilberedningen bliver mere ensartet.

 **Gode råd til energibesparelse** Madlavning med et tætslutende låg sparer energi. Hvis man bruger glaslåg, er det nemt at overvåge tilberedningen.

3.2 VALG AF KOGEZONE

Vælg den kogezone, der passer til størrelsen af grydens eller pandens bund (se skemaet). Hvis gryden eller panden er for lille, vil strømindikatoren blinke, og kogezoneen tænder ikke, heller ikke selvom grydens eller pandens materiale er beregnet til induktion.

Diameter på kogezone	Kogepladens model	Maks. varmetrin for kogezone (watt)	Grydens eller pandens diameter
16 cm		2000	10 til 18 cm
		2200	
18 cm		2800	12 til 22 cm
21 cm		3100	12 til 24 cm
28 cm		4000	15 til 32 cm
Duozone		3600	Oval, fiskegryde
HoriZone		4000	18 cm, oval, fiskegryde

Når du bruger det højeste varmetrin (Boost) for flere kogezone samtidig, skal gryderne og panderne placeres bedst muligt i henhold til kogepladens model som vist på illustrationerne (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

= anbefalet placering

= undgå denne placering

Derved undgås det, at varmetrinet automatisk begrænses for en kogezone, hvis placeringen ikke er optimal.



4.1 TÆNDING OG SLUKNING AF KOGEPLADEN

Tænding:

Tryk på tænd/sluk-tasten (4.1.1) og derefter på tasten for at vælge den ønskede kogezone (4.1.2).

Der vises et 0, og en biplyd angiver, at kogezone er tændt. Du kan indstille det ønskede varmetrin for den valgte kogezone. Hvis du ikke indstiller varmetrinet, slukkes kogezone automatisk.

Slukning af en kogezone:

Tryk længe på tasten for den pågældende kogezone. Der høres en lang biplyd, og displayet slukker, eller symbolet "H" (restvarme) vises.

Slukning af hele kogepladen:

Tryk længe på tænd/sluk-tasten . Der høres en lang biplyd, og displayet slukker, eller symbolet "H" (restvarme) vises.

4.2 INDSTILLING AF VARMETRIN

Tryk på tasten + eller - for at indstille et varmetrin fra 1 til 9 (4.2.1).

Når du tænder kogepladen, kan du indstille direkte på varmetrin 9 ved at trykke på tasten - .

Forvalg af varmetrin: (afhængigt af model)
2 taster giver direkte adgang til de forvalgte varmetrin:

= kogning ved svag varme (svarer til varmetrin 4)

BOOST = højeste varmetrin (4.2.2)

DUOZONE:

Tryk samtidig på tasten og for at aktivere den forreste og bageste kogezone i «DuoZone»

samtidig (4.2.3). Symbolet tænder. Til indstilling af varmetrin og timer bruges betjeningsknapperne for bageste, venstre kogezone, som til en normal kogezone. Indstillingen af forreste, venstre kogezone er inaktiv.

Tryk på tasten eller for at deaktivere funktionen «Duozone».

HORIZONE:

Tryk på tasten for at aktivere den forreste og bageste kogezone i «Horizone» samtidig (4.2.4).

Symbolet tænder. Til indstilling af varmetrin og timer bruges betjeningsknapperne for bageste, venstre kogezone, som til en normal kogezone. Indstillingen af forreste, venstre kogezone er inaktiv.

Tryk på tasten eller for at deaktivere funktionen «Horizone».

4.3 INDSTILLING AF TIMEREN

Hver kogezone har en dedikeret timer, der kan indstilles på op til 99 min. Den kan aktiveres, så snart den tilhørende kogezone er tændt.

Tryk på tasten for den valgte kogezone. Et lyspunkt tænder til højre (4.3.1).


Indstillingen vælges herefter ved at trykke på + eller -. Du kan indstille direkte på 99 min. ved at trykke på tasten - med det samme (4.3.2).

Efter endt tilberedning viser displayet 0, og der høres en biplyd i ca. 20 sek. Den kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig betjeningsknude for den pågældende kogezone.



Timeren kan slukkes manuelt ved samtidig at trykke længe på tasten + og - eller gå tilbage til

0 med tasten -. Med et tryk på vises resttiden.



4.4 BØRNESIKRING

Kogepladen er udstyret med en børnesikring, der låser betjeningsstasterne, når kogepladen er slukket eller under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager forbliver tasten  aktiv, og kogezoneerne kan slukkes, også selvom de er låst.

Låsning:





Tryk på tasten , indtil låsesymbolet  vises, og en biplyd bekræfter handlingen (4.4). Displayet for de aktive kogezoneer viser herefter skiftevis det valgte varmetrin og låsesymbolet.

Oplåsning:

Tryk på tasten , indtil låsesymbolet  slukker, og en biplyd bekræfter handlingen.


Funktionen CLEAN LOCK:

Med funktionen Clean Lock kan kogepladen midlertidigt låses, mens den rengøres.

Funktionen Clean Lock aktiveres ved at trykke kort på tasten . Der høres en biplyd, og symbolet  blinker. Efter ca. 1 min. deaktiveres låsningen automatisk. Der høres en dobbelt biplyd, og symbolet  slukker. Funktionen Clean Lock kan deaktiveres når som helst med et langt tryk på tasten .

4.5 Funktionen Recall- (tasten)

Denne funktion viser de seneste indstillinger af varmetrin og timeren for alle kogezoneer, der har været slukket i op til 3 min.

For at bruge denne funktion skal kogepladen være låst op. Tryk på tænd/sluk-tasten, og tryk derefter kort på tasten .

Når kogepladen er tændt, bruges funktionen til at aktivere den anvendte indstilling af varmetrin og timeren for en eller flere kogezoneer, der har været slukket i op til 30.

4.6 SIKKERHED OG ANBEFALINGER

Restvarme:

Efter intensiv brug kan den kogezone, du lige har brugt, være varm i nogle minutter.


Symbolet "H" vises i dette tidsrum (4.6.1).

Undgå derfor at røre de pågældende kogezoneer.

Sikkerhed mod overophedning:

Hver kogezone er udstyret med en sikkerhedsføler, som overvåger temperaturen i bunden af gryden eller panden. Hvis du har glemt en tom gryde eller pande på en tændt kogezone, tilpasser kogepladen automatisk varmen og begrænser således faren for skader.

Beskyttelse, hvis madden koger over:

En speciel visning (symbolet ) efterfulgt af slukning af kogepladen kan indtræde i følgende tilfælde:


- Overløb på tasterne (4.6.2).
- En fugtig klud, der ligger på tasterne.
- En metalgenstand, der ligger på tasterne (4.6.3).

Fjern genstanden eller rengør og aftør tasterne, og fortsæt tilberedningen.

Automatisk stop:

Din kogeplade er udstyret med et automatisk sikkerhedsstop, som slukker alle kogezoneer, der har været tændt i meget lang tid (mellem 1 og 10 timer alt efter det anvendte varmetrin).

Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezoneen med "AS" på betjeningspanelet, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en tast for at slukke lydsignalet.

 Der kan forekomme lyde, der minder om et urværk.

De høres, når kogepladen er i brug. De ophører eller formindskes i forhold til opvarmningskonfigurationen. Der kan også forekomme fløjtelyde alt efter modellen og kvaliteten af gryden eller panden. Disse lyde er normale. De opstår i forbindelse med induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

Gode råd til energibesparelse

Til al tilberedning med grill eller en tom gryde eller pande tilråder vi ikke at anvende maksimalt varmetrin (Boost).



For lettere tilsmudsning bruges en køkkensvamp. Gør området godt fugtigt med varmt vand, og aftør derefter (5).

For større ansamlinger af fastbrændte madrester, overkogt sukkerholdigt mad bruges en køkkensvamp eller en specialspartel til glas. Sæt området, der skal rengøres, i blød i varmt vand, brug en specialspartel til glas til at fjerne det grove, og afslut med køkkensvampen, og aftør derefter.

For skjolder og kalkrester skal du påføre varm eddike på stedet, lad det virke et stykke tid, og aftør med en blød klud.

Til blankt, farvet metal eller ugentlig vedligeholdelse anvendes et specialprodukt til glaskeramikplader.

Vigtig bemærkning: Brug aldrig skurepulver eller slibende svamp. Brug rengøringscreme og specialsvampe til sart service.



6.1 VED FØRSTE IBRUGTAGNING:


- **Du konstaterer, at der fremkommer en lysende visning.** Det er normalt. Den forsvinder efter 30 sekunder.
- **Din installation afbryder strømmen eller det er kun den ene side af kogepladen, der fungerer.** Tilkoblingen af kogepladen har fejl. Kontroller overensstemmelsen (se kapitlet om tilslutning 1.3).
- **Kogepladen udsender en lugt under brug de første gange.** Apparatet er nyt. Lad hver kogezone blive varm i en halv time med en kasserolle fuld af vand.

6.2 VED IGANGSÆTNING:

Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.

Apparatet får ikke tilført strøm. Strømtilførslen eller tilslutningen er defekt. Efterse sikringer og el-propper.

- **Kogepladen fungerer ikke, og der vises en meddelelse.** Det elektriske kredsløb fungerer dårligt. Ring til kundeservice.

Kogepladen fungerer ikke, og symbolet  vises. Oplås børnesikringen (se kapitlet om tilslutning 4.4).

- **Fejlkode F9 :** Spænding er under 170 V
- **Fejlkode F0 :** Temperatur er under 5°C

6.3 UNDER BRUG :

- **Kogepladen slukker, symbolet – vises, og der udsendes et lydsignal.**

Der har været overkogning eller en genstand dækker betjeningerne. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.

- **Kode F7 vises.**

De elektroniske kredsløb er blevet varme. Kontroller kogepladens udluftning (se kapitlet om indbygning 1.2).

- **Visningen på tastaturet blinker hele tiden under opvarmning af en kogezone.**

Gryden/panden er ikke kompatibel med induktion, eller dens størrelse er ikke passende til kogezone (se kapitel 3).

- **Gryderne frembringer lyde og kogepladen udsender klik under tilberedningen** (se kapitlet Sikkerhed og anbefalinger 4.5)

Det er normalt for visse typer af gryder/pander. Det skyldes, at der passerer energi fra kogeplade til gryden.

- **Ventilationen fortsætter med at køre, efter at kogepladen er slukket.**

Det er normalt. Dette afkøler elektronikken.

- **I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.**

Afbryd strømmen til kogepladen i 1 time. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.



Beskyttelse af miljøet

Dette symbol angiver at dette apparat ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald.

Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges. Det angives med dette symbol for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Kontakt teknisk forvaltning i kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Nogle af emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Právě jste si zakoupili výrobek společnosti **BRANDT** a my Vám děkujeme za důvěru, kterou nám tím udělujete.

Tento výrobek jsme navrhli a vyrobili s ohledem na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe odpovídal Vaším očekáváním. Využili jsme veškeré své know-how, snahu o inovace a veškeré nadšení, které nás pohání již déle než 60 let.

Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky jsou Vám k dispozici a kdykoliv rádi zodpoví Vaše dotazy nebo náměty.

Můžete se také připojit na naše internetové stránky www.brandt.com, kde naleznete veškeré naše inovace i užitečné a doplňující informace.

BRANDT Vám s radostí pomáhá v každodenním životě a přeje vám, abyste svůj nákup plně využili.



Důležité upozornění: Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.



Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PŘED POUŽITÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti a znalostí, pouze pokud získaly předtím pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a chápou možná rizika.

Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dohledu.

Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků. Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky nepokládejte na desku, mohou se velmi zahřát.

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky).

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnici a předpisům, kterým podléhá.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším

kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nesnažte uhasit oheň vodou, ale vypněte vždy napájení zařízení a překryjte plamen například pokličkou nebo protipožárním krytem.

POZOR: Vždy je nutno mít vaření pod dohledem. Krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled.

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

Je-li povrch prasklý, je třeba přístroj odpojit, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

Zabraňte nárazům nádob: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že efekt „baňky“ by poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by



Bezpečnostní pokyny

dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce.

Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.

Zkontrolujte, zda se přírodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím externího časového spínače nebo samostatného dálkového ovladače.

VÝSTRAHA: Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Při použití nevhodných chráničů může dojít k vážným úrazům.



1.1 VYBALENÍ

Pro účely budoucího použití odstraňte veškeré ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji.

Poznačte si do následujících rámečků provozní údaje a údaje o typové normě uvedené na tomto štítku.

Service:

Type:

1.2 ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY


Zkontrolujte, zda je přívod i odvod vzduchu dokonale volný (1.2.1).

Pro standardní zabudování se podívejte na obrázky A, C nebo E.

Pro vnější zabudování se podívejte na obrázky B, D nebo F.

Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky (1.2.2). Nalepte těsnění po celém obvodu desky (1.2.3), než zahájíte vestavbu. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.

V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.4) nebo nad vestavnou troubu (1.2.5), dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu.

 Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy, zobrazení kódu „F7“ v oblasti ovladačů. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm).

1.3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky nebo vícepólového jističe podle platných pravidel instalace. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.



Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev:

- 3-žilový kabel (**1.3.1**):
 - a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý.
- 5-žilový kabel (**1.3.2 a 1.3.3**):
 - a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý, d) černý, e) šedý.

Po zapnutí napájení varné desky nebo po dlouhodobém výpadku elektrické energie se na ovládací klávesnici zobrazí kód (tato část je vyhrazena případně poprodejnímu servisu, uživatel desky se tím nemusí zabývat).

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.





Identifikujte svůj typ varné desky   tak, že porovnáte číslo a rozmístění ploten, typ klávesnice a celkový výkon zařízení podle obrázků a štítku s údaji.



3.1 VÝBĚR NÁDOBY

Nádoby se symbolem  jsou kompatibilní s indukci.

 **Doporučujeme vybírat nádoby se silným a rovným dnem.** Tepló se lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější.

 **Rada pro úsporu energie**
Vaření s dobře nasazenou poklicí vede k úspoře energie. Pokud používáte skleněnou poklici, můžete vaření dokonale kontrolovat.

3.2 VÝBĚR PLOTNY

Zvolte plotnu vhodnou pro rozměry dna Vaší nádoby (viz tabulka). Pokud je dno nádoby příliš malé, začne blikat ukazatel výkonu a plotna nebude fungovat, i když je materiál nádoby doporučený pro indukci.

Průměr plotny	Model desky	Max. výkon plotny (Watt)	Průměr dna nádoby
16 cm		2000	10 až 18 cm
		2200	
18 cm		2800	12 až 22 cm
21 cm		3100	12 až 24 cm
28 cm		4000	15 až 32 cm
DuoZóna		3600	Ovál, nádoba na vaření ryb
HoriZone		4000	18 cm, ovál, nádoba na vaření ryb

Pokud používáte maximální výkon (Boost) na několika plotnách najednou, upravte rozmístění nádob podle modelu varné desky, jak je uvedeno na obrázcích (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

= **doporučené umístění.**

= **zakázané umístění.**

Zabráníte tím automatickému omezení výkonu na některé z ploten v případě nesprávného rozmístění nádob.

4



4.1 SPUŠTĚNÍ - VYPNUTÍ

Zapínání:

Stiskněte tlačítko spuštění/vypnutí (4.1.1) a poté tlačítko pro výběr požadované plotny (4.1.2).

Blikající 0 a pípnutí signalizují, že zóna je zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon zvolené plotny. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.

Vypnutí plotny:

Dlouze stiskněte tlačítko odpovídající požadované plotně. Ozve se dlouhé pípnutí a zhasne ukazatel, nebo se zobrazí symbol „H“ (zbytkové teplo).

Celkové vypnutí:

Stiskněte dlouze tlačítko zastavení/spuštění . Ozve se dlouhé pípnutí a zhasne ukazatel, nebo se zobrazí symbol „H“ (zbytkové teplo).

4.2 REGULACE VÝKONU

Stiskem tlačítka + nebo - můžete regulovat výkon od 1 do 9 (4.2.1).

Po zapnutí můžete přejít ihned k výkonu „9“, stisknete-li tlačítko -.

Předvolba výkonů: (podle typu)

Máte k dispozici 2 tlačítka pro přímý přístup k předem nastaveným úrovním výkonu:

= Dušení (odpovídá výkonu 4)

BOOST = maximální výkon (4.2.2)

DUOZÓNA:

Stiskněte naráz 2 tlačítka a , můžete tak zároveň aktivovat přední a zadní plotnu

„duoZóna“ (4.2.3). Zobrazí se symbol . Nastavení výkonu a minutového spínače se provádí na ovladačích zadní levé plotny, jako u normální plotny. Nastavení přední levé plotny je neaktivní.

Pro deaktivaci funkce „duoZóna“, stiskněte tlačítko nebo .

HORIZONE:

Stiskněte tlačítko a můžete tak zároveň aktivovat přední a zadní plotnu „Horizone“

(4.2.4). Zobrazí se symbol . Nastavení výkonu a minutového spínače se provádí na ovladačích zadní levé plotny, jako u normální plotny. Nastavení přední levé plotny je neaktivní. Pro deaktivaci funkce „Horizone“, stiskněte tlačítko nebo .

4.3 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vyhrazeným časovým spínačem až na 99 minut. Ten může být spuštěn, jakmile je zapnuta příslušná varná zóna.

Po stisknutí tlačítka vybrané plotny se napravo zobrazí světelný bod (4.3.1).


Nastavení se pak provádí stiskem tlačítka + nebo -. Můžete přejít přímo na hodnotu 99 minut, pokud hned na začátku stisknete tlačítko - (4.3.2).

Na konci vaření displej zobrazí 0 a ozve se zvukový signál asi na 20 s. Pro deaktivaci stiskněte kterékoliv ovládací tlačítko příslušné varné zóny.



Pro manuální vypnutí časového spínače stiskněte současně tlačítka + a -, nebo se vraťte na 0

pomocí tlačítka -. Stisknutím se vám zobrazí zbývající čas.



4.4 BEZPEČNOST DĚTÍ

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření. Z bezpečnostních důvodů jsou stále aktivní tlačítka , která umožňují vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

Uzamčení:





Stiskněte tlačítko , dokud nezmizí symbol zablokování  a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál (4.4). Zobrazení varných zón ukazuje střídavě výkon a symbol uzamčení.

Odblokování:


Stiskněte tlačítko , dokud nezmizí symbol  zablokování a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál.

Funkce CLEAN LOCK:

Funkcí Clean Lock můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Pro aktivaci funkce Clean Lock, krátce stiskněte tlačítko , zazvoní zvukový signál a symbol  začne blikat. Asi po 1 min se uzamčení automaticky uvolní. Zazní dva zvukové signály a kontrolka  zhasne. Funkci Clean Lock můžete kdykoli vypnout také dlouhým stiskem tlačítka .

4.5 Funkce Recall- (tlačítko)

Tato funkce umožňuje zobrazit poslední nastavení „výkonu a časovače“ u všech ploten, které jsou vypnuté méně než 3 minuty. Pro použití této funkce musí být deska odemčena. Stiskněte tlačítko Spuštění/zastavení, poté krátce stiskněte tlačítko .

Jakmile deska funguje, funkce umožňuje připomenout nastavení výkonu a časovače jedné nebo více ploten, které jsou vypnuté méně než 30 vteřin.

4.6 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ


Zbytkové teplo:

Po intenzivním používání zůstane varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá. Během této doby se zobrazí „H“ (4.6.1). Nedotýkejte se tedy těchto zón.

Pojistka proti přehřátí:

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, varná deska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k poškození.

Ochrana v případě vykypění:

Zvláštní zobrazení (symbol ) , zvukový signál (dle modelu), zastavení desky mohou být spuštěny v následujících případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka (4.6.2).
- Mokrá hadr položený na tlačítkách.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách (4.6.3)

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a usušte tlačítka, pak vaření znovu zapněte.

Auto-Stop:

Varná deska je vybavena pojistkou Auto-Stop, která automaticky vypne každou plotnu, která zůstane zapnutá příliš dlouho (rozsah 1 až 10 hodin podle použitého výkonu).

Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „AS“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Stačí stisknout kterékoliv tlačítko, čímž jej vypnete.



Mohou se objevit zvuky podobné tikání hodin.

Tyto zvuky se vyskytují, když je varná deska zapnutá. Míží nebo ztiší se v závislosti na konfiguraci ohřevu. Podle modelu a kvality nádoby se může objevit i pískání. Uvedené zvuky jsou normální. Souvisejí s technologií indukce a neznamenají žádnou poruchu.



Rada pro úsporu energie

V případě vaření s grilem nebo s prázdnou nádobou doporučujeme nepoužívat maximální výkon (Boost).

5



Na lehké nečistoty použijte hygienickou houbičku. Omyjte plotnu teplou vodou a osušte (5).

V případě nahromadění zapečené nečistoty, vykypění sladkých pokrmů apod., použijte hygienickou houbičku a/nebo speciální stěrku. Umyjte zónu teplou vodou, na velké nečistoty použijte speciální škrabku na hrubé ořtení, nakonec omyjte houbou na nádobí a osušte.

Na stopy a zbytky vápníku naneste teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.

Na údržbu lesklých kovů nebo pro týdenní údržbu použijte zvláštní přípravek na sklokeramiku.

Důležité upozornění: nepoužívejte čisticí písek ani hrubou houbičku. Používejte krémy a houbičky určené pro křehké nádobí.

6



6.1 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:


- **Objeví se světelná signalizace.** To je normální. Zobrazení zmizí po 30 vteřinách.
- **Vaše instalace se odpojí nebo funguje jen jedna strana varné desky.** Připojení varné desky je vadné. Zkontrolujte správnost (viz kapitola zapojení 1.3).
- **Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.** Zařízení je nové. Ohřívejte každou plotnu asi 1/2 hodiny s hrcem naplněným vodou.

6.2 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.

Spotřebič není napájen elektřinou. Přívod elektřiny nebo připojení jsou vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.

- **Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení.** Elektronický obvod funguje špatně. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.

- **Varná deska nefunguje,** zobrazí se symbol . Odblokujte dětskou pojistku (viz kapitola zapojení 4.4).
- **Kód chyby F9:** napětí nižší než 170 V
- **Kód chyby F0:** teplota nižší než 5 °C

6.3 V PRŮBĚHU POUŽITÍ:

- **Varná deska přestává fungovat, zobrazí se symbol – a ozve se zvukový signál.** Pokrm překypěl nebo na ovládací klávesnici leží nějaký předmět. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.
- **Zobrazí se kód F7.** Přehřály se elektronické obvody. Zkontrolujte odvětrání desky (viz kapitola vestavba 1.2).
- **Během provozu varné plotny neustále bliká displej na klávesnici.** Použitá nádoba není kompatibilní s indukci nebo její velikost není vhodná pro danou plotnu (viz kapitola 3).
- **Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání** (viz kapitola Bezpečnost a doporučení 4.5).
Je to normální u některých typů nádobí. Je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádoby.
- **Ventilace běží ještě několik minut po vypnutí varné desky.**
To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.
- **V případě nemizející poruchy.**
Na 1 minutu odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte servisní oddělení.



Ochrana životního prostředí

Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.

Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto symbolem, který Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo.

Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližze vašemu bydlišti. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.

Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.

Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

Caro(a) cliente,

Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a sua confiança em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso website www.brandt.com onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A BRANDT tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



Importante: Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO E A CONSERVAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site Internet da marca.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo as riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança

para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as Diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não



Instruções de segurança

armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Se a superfície estiver fissurada, deligar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contacto com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa. Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

1



1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Para um uso futuro, retire todos os elementos de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e de tipo norma que figuram nesta placa.

Service:

Type:

1.2 ENCASTRAMENTO NA BANCADA

Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres (1.2.1).

Para um encastramento padrão, referir-se aos esquemas A, C ou E.

Para um encastramento nivelado, referir-se aos esquemas B, D ou E.

Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) da bancada destinada a receber a placa de cozinha (1.2.2). Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.3), antes do encastramento. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.

Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta (1.2.4) ou acima de um forno encastrável (1.2.5), respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente.



Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise, visualização do código "F7" nas zonas de comando.. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm).

1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte onipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um

dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:

- Cabo de 3 fios (**1.3.1**):

a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho.

- Cabo de 5 fios (**1.3.2** e **1.3.3**):

a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento.

À colocação sob tensão da sua placa de cozinha, ou após um corte prolongado da corrente, um código aparece no teclado de comando (esta indicação está reservada, eventualmente, ao seu Serviço Pós-Venda, o utilizador da placa não o deve ter em conta).

Estas informações desaparecem após cerca de 30 segundos.

2




Identifique o tipo da sua placa de cozinha **a** **b** **c** **d** **e** **f** **g** **h** **i** **j** comparando o número e a disposição dos focos, assim como o tipo de teclado do seu aparelho, com as ilustrações e a placa informativa.

3



3.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

Os recipientes com o símbolo  são compatíveis com a indução.



Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea.



Conselho de economia de energia
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

3.2 SELEÇÃO DO FOCO

Selecione o foco adaptado à dimensão do fundo do seu recipiente (ver tabela). Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência torna-se intermitente e o foco não funcionará, mesmo que o material do recipiente seja compatível com a indução.

Diâmetro do foco	Modelo de placa	Potência máx. do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10 a 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	12 a 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 a 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 a 32 cm
Duozone	c-d	3600	Oval, peixeira
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oval, peixeira

Quando utilizar a potência máxima (Boost) em diversos focos ao mesmo tempo, procure privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes conforme o modelo da sua placa, como indicado nas ilustrações (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

☑ = **posicionamento recomendado.**



☒ = **posicionamento a evitar.**

Evitará assim uma limitação automática da potência num dos focos se o posicionamento não for muito bom.




4.1 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO

Ligação


Prima a tecla ligação/desligamento  (4.1.1) e depois a tecla  para selecionar o foco desejado (4.1.2).

Um 0 aparece e um bip indica que a zona está acesa. Pode então ajustar a potência desejada para o foco selecionado. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligamento de uma zona:

Premir longamente a tecla  correspondente ao foco desejado. Um bip longo é emitido e o visor apaga-se, ou o símbolo "H" (calor residual) aparece.

Desligamento geral:

Prima longamente a tecla ligação/desligamento . Um bip longo é emitido e o visor apaga-se, ou o símbolo "H" (calor residual) aparece.

4.2 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima a tecla + ou - para ajustar o nível de potência de 1 a 9 (4.2.1).

Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência "9" premindo a tecla -.



Pré-seleção de potências: (consoante o modelo)


2 teclas estão à sua disposição para aceder diretamente a níveis de potência pré-estabelecidos:



 = Cozedura lenta (corresponde à potência 4)

BOOST = potência máxima (4.2.2)



DUOZONE: 


Uma pressão simultânea nas 2 teclas  e  permite ativar simultaneamente os focos da frente e de trás do «duoZone» (4.2.3). o símbolo



 é visualizado. O ajuste da potência e do temporizador é efetuado nos comandos do foco traseiro esquerdo, como para um foco normal. O ajuste do foco dianteiro fica inativo.

Para desativar a função "duozone", premir a tecla  ou .

HORIZONE: 


Uma pressão simultânea nas 2 teclas  e  permite ativar simultaneamente os focos da frente e de trás do "Horizone" (4.2.4). o símbolo

 é visualizado. O ajuste da potência e do temporizador é efetuado nos comandos do foco traseiro esquerdo, como para um foco normal. O ajuste do foco dianteiro fica inativo.

Para desativar a função "Horizone", premir a tecla  ou .

4.3 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio, ajustável até a 99 minutos. Este pode ser acionado se a respectiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.


Prima a tecla  do foco selecionado, um ponto luminoso aparece à direita (4.3.1).

O ajuste é então efetuado por pressão de + ou -. É possível aceder diretamente a 99 minutos premindo desde o início a tecla - (4.3.2).



No final da cozedura, a visualização indica 0 e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 20 s. Para o desativar, prima uma tecla qualquer de comando da zona de aquecimento em questão. Para parar o temporizador manualmente, prima ao mesmo tempo e longamente as teclas + e - ou volte ao 0 com a tecla -. Uma pressão em

 permite consultar o tempo restante.

4.4 SEGURANÇA DAS CRIANÇAS



A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento. Por razões de segurança, só a tecla  está sempre ativa e permite o corte das zonas de aquecimento, mesmo quando bloqueadas.

Bloqueio:

Prima a tecla  até que o símbolo de bloqueio  apareça e um bip confirme a sua manobra (4.4).





A visualização das zonas de cozedura em funcionamento indica então alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Desbloqueio:

Prima a tecla  até que o símbolo de bloqueio  desapareça e um bip confirme a sua manobra (4.4).


Função CLEAN LOCK:

A função Clean Lock permite o bloqueio temporário da placa durante a limpeza.

Para ativar a função Clean Lock, prima brevemente a tecla , um bip é emitido e o símbolo  fica intermitente. Após cerca de 1 min, o bloqueio é automaticamente desativado. É emitido um bip duplo e o símbolo  desaparece. Pode desativar a função Clean Lock a qualquer momento por uma pressão prolongada na tecla  .

4.5 Função Recall- (tecla)

Esta função permite visualizar os últimos ajustes "potência e temporizador" de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada, prima a tecla Ligação/Desligamento, e efetue uma pressão breve na tecla  .

Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

4.6 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual:

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.


O símbolo "H" aparece durante este período (4.6.1).

Evite então tocar nas zonas em questão.

Segurança contra o sobreaquecimento:

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquentamento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, a placa reduz automaticamente a potência e limita assim os riscos de deterioração.

Proteção em caso de derrame:

Uma visualização especial (símbolo ) , um sinal sonoro (consoante o modelo), seguido do desligamento da placa podem ser ativados nos seguintes casos:


- Derrame recobrimdo as teclas (4.6.2).
- Pano molhado colocado em cima das teclas.
- Objeto metálico colocado em cima das teclas (4.6.3).

Retirar o objeto ou limpar e secar as teclas, e relançar a cozedura.

Auto-stop:

A sua placa de cozinha está equipada com a segurança Auto-Stop, que desliga automaticamente toda zona de aquecimento que tenha permanecido acesa durante um tempo excessivo (compreendido entre 1 e 10 horas segundo a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização "AS" na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir uma tecla qualquer.

 Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir.

Estes ruídos ocorrem quando a placa está em funcionamento. Desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais. São devidos à tecnologia da indução e não indicam nenhum problema.

Conselho de economia de energia

Para toda cozedura com o grill ou com um recipiente vazio, aconselhamos não utilizar a potência máxima (Boost).

5



Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente e depois secar (5).

Para uma acumulação de sujidades recozidas, transbordo de açúcar, utilize um esfregão e/ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e restos de calcário, aplicar vinagre de vinho brando quente sobre a sujidade, deixar atuar e secar com um pano macio.

Para colorações metálicas brilhantes ou uma manutenção semanal, utilizar um produto especial para vitrocerâmica.

Nota importante: não utilizar pó nem esfregões abrasivos. Privilegiar os cremes e os esfregões especiais para loiça delicada.

6



6.1 NA COLORAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:


- **Constata que aparece uma indicação luminosa.** É normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.
- **A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa.** A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver capítulo sobre a ligação 1.3).
- **A placa liberta um odor nas primeiras cozeduras.** O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com uma caçarola cheia de água.

6.2 NA LIGAÇÃO:

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou a ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

- **A placa não funciona e aparece outra mensagem.** O circuito eletrónico não funciona bem. Ligue para o serviço de assistência pós-venda.

- **A placa não funciona,** aparece o símbolo . Desative a segurança para crianças (ver capítulo sobre a ligação 4.4).

- **Código de avaria F9:** tensão inferior a 170 V

- **Código de avaria F0:** temperatura inferior a 5°C

6.3 DURANTE A UTILIZAÇÃO:

- **A placa para de funcionar, o símbolo — aparece e é emitido um sinal sonoro.**

Se houve um transbordo, ou se um objeto tapa o teclado de comandos. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

- **É indicado o código F7.**

Os circuitos eletrónicos aqueceram. Verifique o arrefecimento da placa (ver capítulo sobre o encastramento 1.2).

- **Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, o teclado pisca sempre.**

O recipiente utilizado não é compatível com a indução ou o tamanho não é adaptado ao foco de cozedura (ver capítulo 3).

- **Os recipientes fazem barulho e a sua placa emite um «clique» durante a cozedura** (ver capítulo de Segurança e Recomendações 4.5).

É normal, com um determinado tipo de recipiente. Deve-se à passagem de energia da placa na direção do recipiente.

- **A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.**

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

- **No caso de avaria persistente.**

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

