Brandt

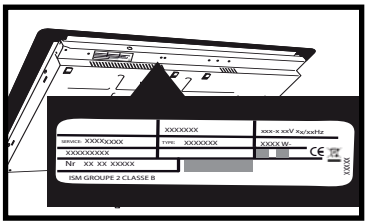


MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
BRUGSVEJLEDNING DA
NÁVOD K POUŽITÍ CZ
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT
BEDIENINGSHANDLEIDING NL
NÁVOD NA OBSLUHU A SK
MANUALE DI ISTRUZIONI IT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΕΛ
INSTRUKCJA OBSŁUINSTR PL

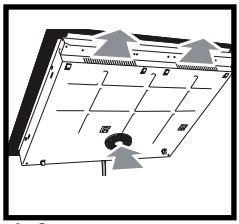
Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Kochfeld
Kogeplade
Varná deska
Placa de cozinha
Kookplaat
Varná doska
Piano di cottura
Μαγειρικές εστίες
Płyta indukcyjna

BPI6426X

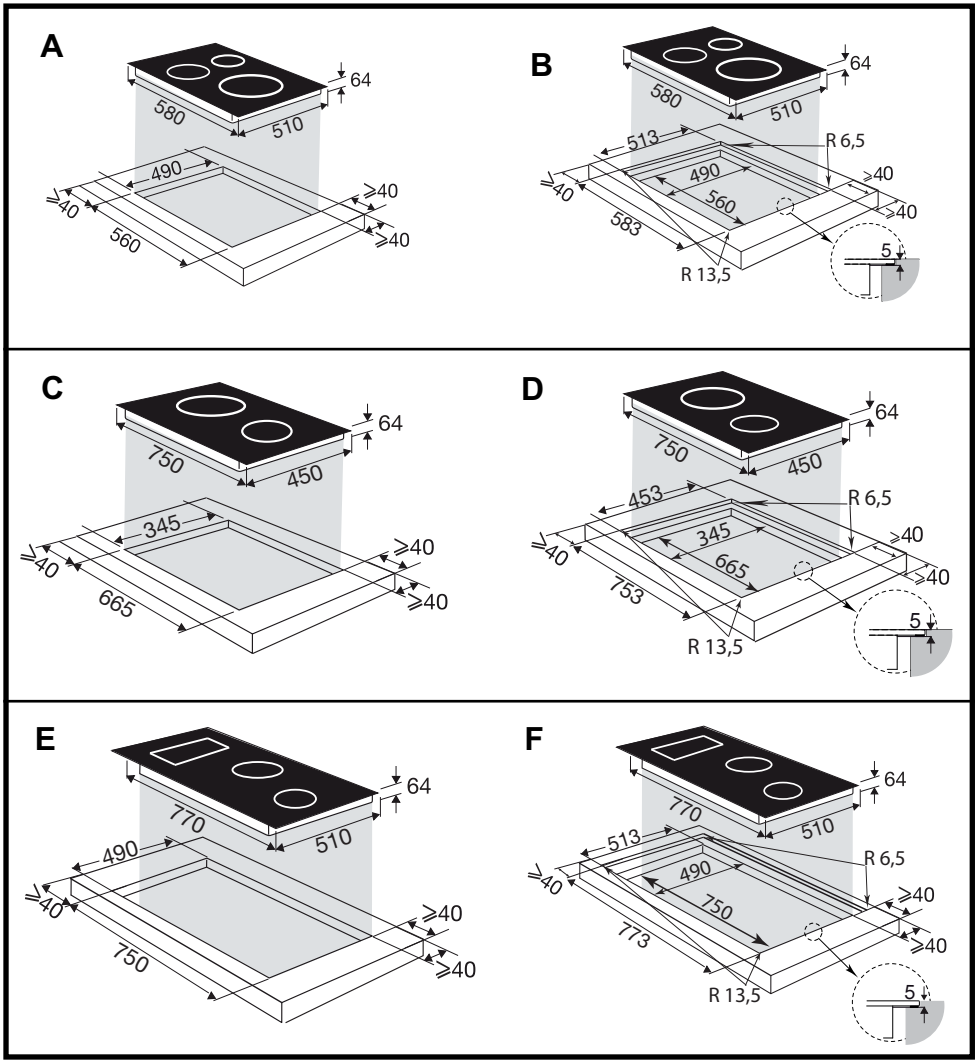
1



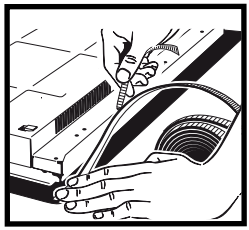
1.1



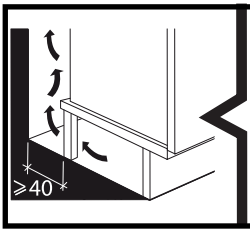
1.2 1.2.1

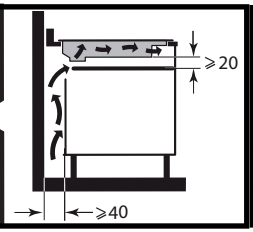


1.2.2

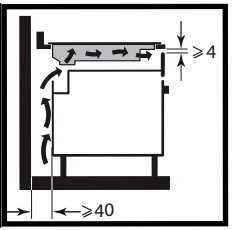


1.2.3

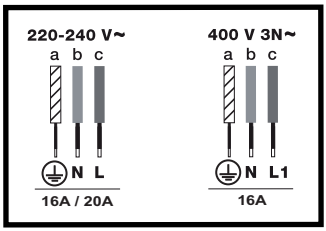




1.2.4

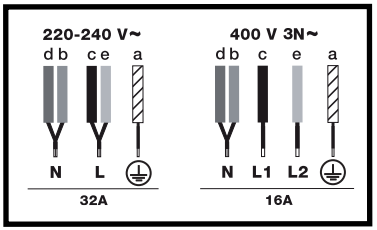


1.2.5

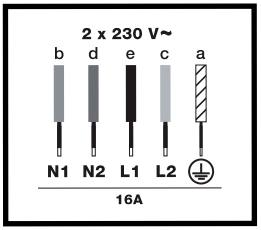


1.3

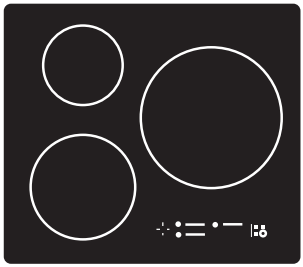
1.3.1



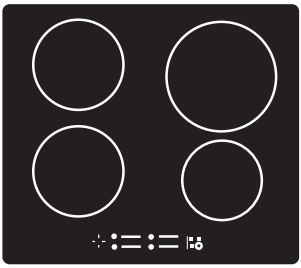
1.3.2



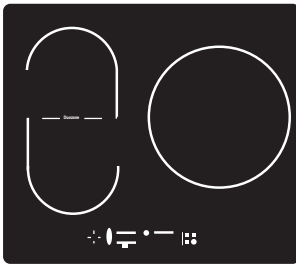
1.3.3



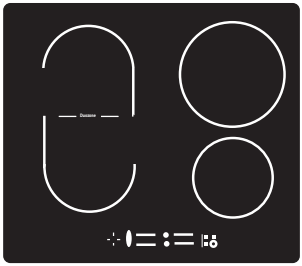
a



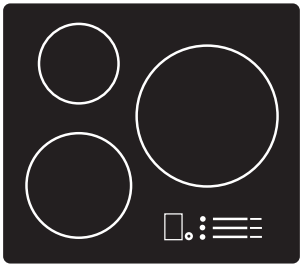
b



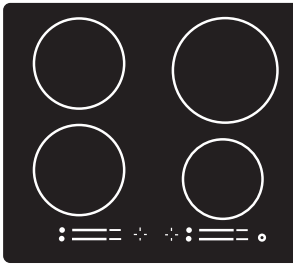
c



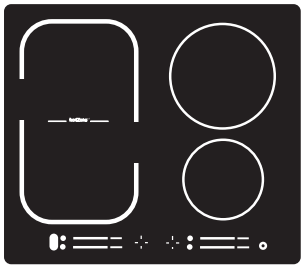
d



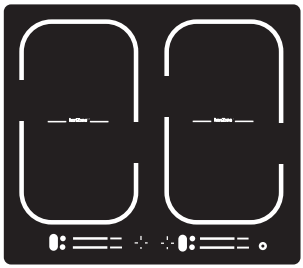
e



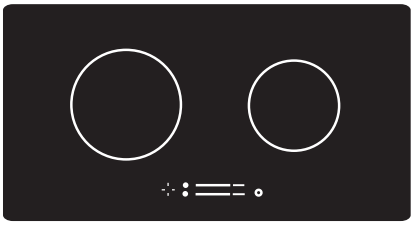
f



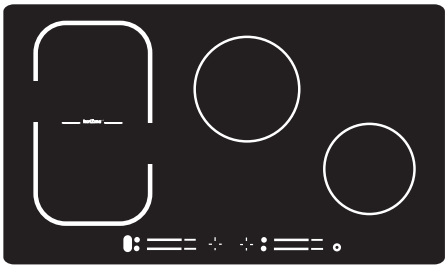
g



h



i



j

a


BOOST

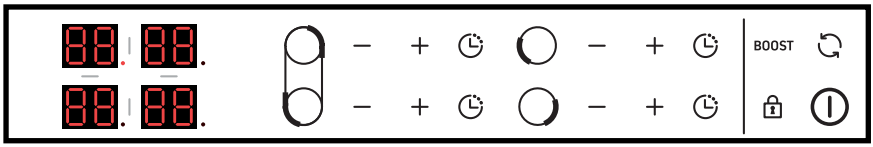
b


BOOST

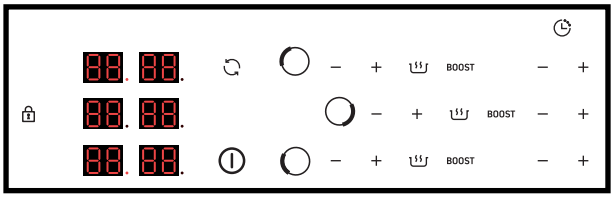
c


BOOST

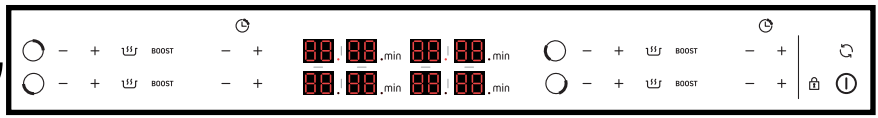
d


BOOST

e


BOOST
BOOST
BOOST

f


BOOST
.min

g

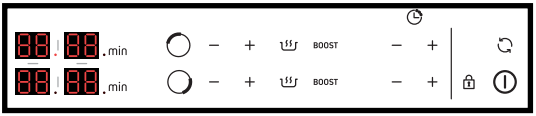
j


BOOST
.min

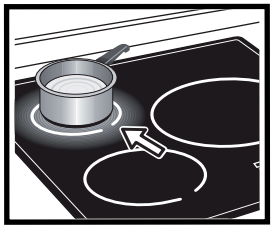
h


BOOST
.min

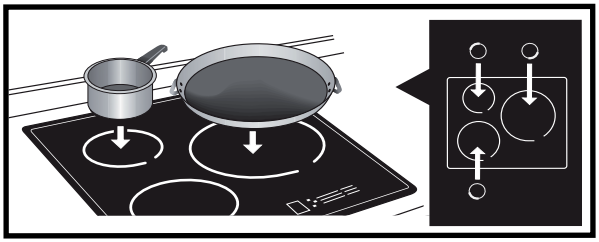
i


.min
BOOST

3

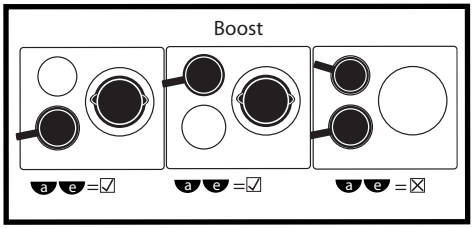


3.1

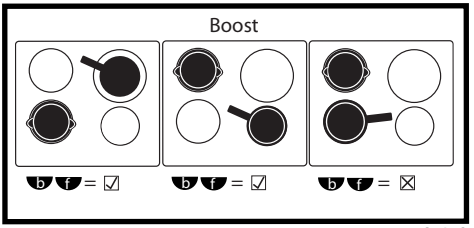


3.2

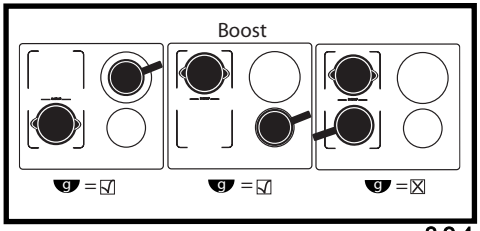
3.2.1



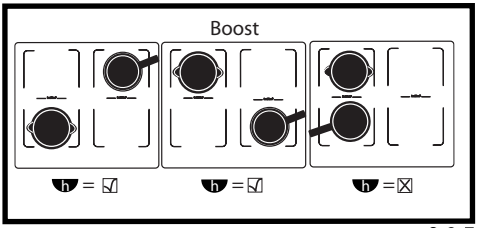
3.2.2



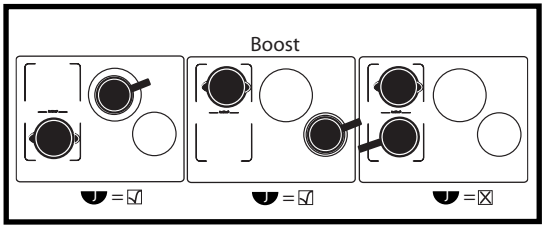
3.2.3



3.2.4

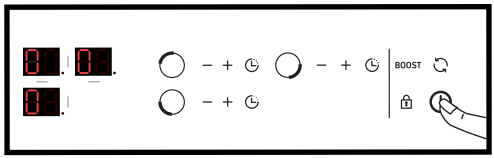


3.2.5

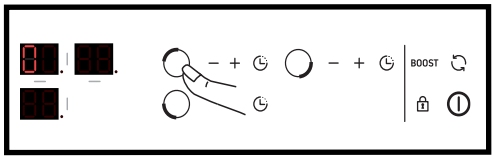


3.2.6

4

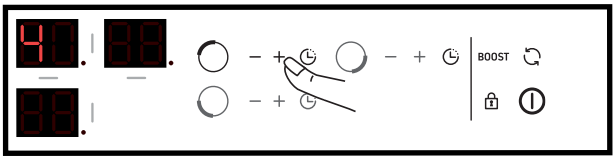


4.1



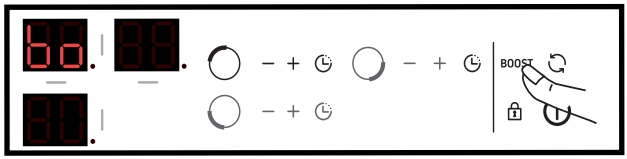
4.1.1

4.1.2



4.2

4.2.1



4.2.2



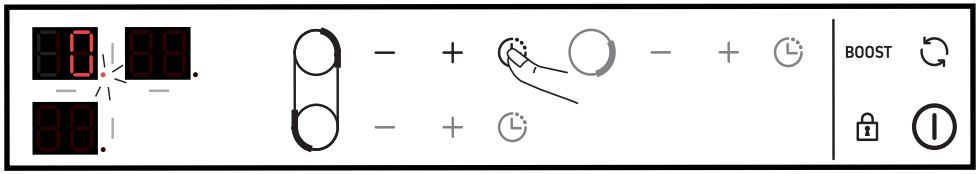
c-d

4.2.3



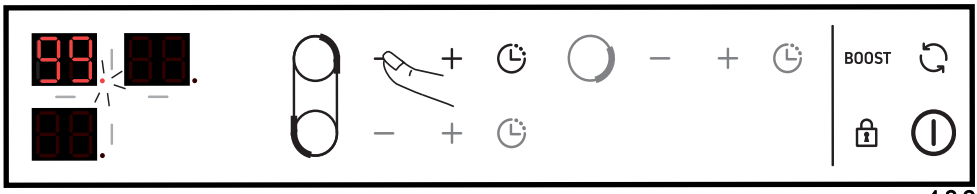
g-h-j

4.2.4

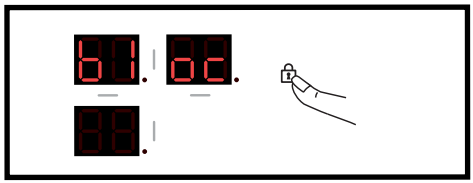


4.3

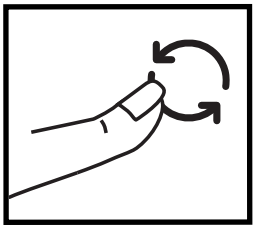
4.3.1



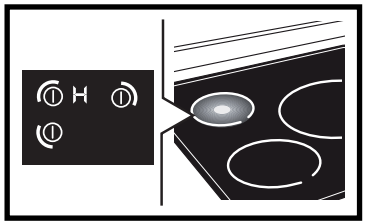
4.3.2



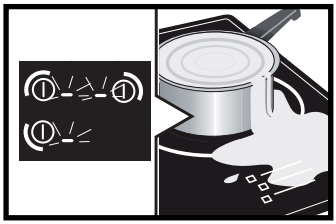
4.4



4.5



4.6



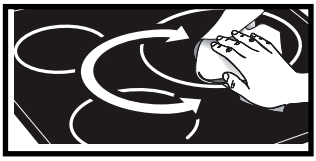
4.6.1



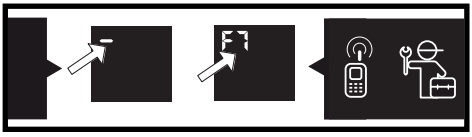
4.6.2

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'usager 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.
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.
Evitez 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. Evitez 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 conformément 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 a b c d e f g h i j 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	a-b-d-e-f	2000	10 à 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 à 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 à 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 à 32 cm
Duozone	c-d	3600	Ovale, poissonnière
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, ovale, poissonnière
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 à 22 cm

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez 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

4.1 MISE EN MARCHE - ARRET

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 : c-d

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 : g-h-j

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 , comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant 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)(selon modèle)**.**
Le réglage se fait 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 bloc 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 bloc 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 bloc clignote. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et le symbole bloc disparait. 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 dévérouillée , 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).
Evitez 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 maximule (Boost).

5

Pour des salissures légères, utiliser une éponge sanitaire. Bien détremper 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 détremper 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 bloc 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 Sécurités 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.**
  Mettre votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contacter 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.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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

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 a b c d e f g h i j 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	a-b-d-e-f	2000	10 to 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 to 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 to 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 to 32 cm
Duozone	c-d	3600	Oval, fish cooker
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oval, fish cooker
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 to 22 cm

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 ○ button 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: c-d

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: g-h-j

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 rear burner's commands, as for a normal burner. The front 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) (depending on model).

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 bloc 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 bloc 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 bloc symbol flashes. After around 1 minute, locking is automatically deactivated. Two beeps will sound and the bloc 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 vitroceramic 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.

8 

INTERVENTIONS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When you call, in order to facilitate processing your request, make sure to have the following information relating to your appliance in front of you (commercial reference, service reference, serial number).

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

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 a b c d e f g h i j 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	a-b-d-e-f	2000	10 a 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 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, recipiente para pescado
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oval, recipiente para pescado
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 a 22 cm

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

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: c-d

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: g-h-j

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 , como para un fuego normal. El fuego delantero 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) (según modelo).

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 bloc 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 bloc 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 bloc parpadea. Al cabo de 1 minuto, el bloqueo se desactiva automáticamente. Se emite un doble bip y el símbolo bloc 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 recubra 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.

7



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.

8

INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie).

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

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 Schutz-abdeckungen 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 Kennschild und halten Sie sie ein.

Tragen Sie in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die

Service :	Type :

sich auf diesem Kennschild befinden.

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 gül-tigen 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 Kennschild vergleichen.

3

3.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Gargefäße mit dem Symbol 000 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	a-b-d-e-f	2000	10 bis 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 bis 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 bis 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 bis 32 cm
DuoZone	c-d	3600	Oval, Fischpfanne
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oval, Fischpfanne
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 bis 22 cm

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: c-d

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: g-h-j

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 eingestellt werden, wie für eine normale Zone. Die Einstellung der Zone vorne 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) (je nach Modell)**.**

Die Einstellung erfolgt 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 bloc 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.

Entsperren:

Drücken Sie die Taste 🔒, bis das Symbol bloc 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 bloc blinkt. Nach etwa 1 Minute wird die Sperrung automatisch deaktiviert. Es ertönt ein zweifacher Signalton und das Symbol bloc 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 vorbearbeiten, 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.

7



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.

8

REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer).

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 fastlåser 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.

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 kogezonerne.

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 beskyttelseselementer, 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 a b c d e f g h i j ved at sammenligne antallet og fordelingen af kogezonerne og enhedens type betjeningspanel med illustrationerne og typeskiltet.

3

3.1 VALG AF GRYDER OG PANDER

Gryder og pander med symbolet 3000 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 tætsluttende 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 kogezonen tænder ikke, heller ikke selvom grydens eller pandens materiale er beregnet til induktion.

Diameter på kogezonen	Kogepladens model	Maks. varmetrin for kogezonen (watt)	Grydens eller pandens diameter
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10 til 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 til 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 til 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 til 32 cm
Duozone	c-d	3600	Oval, fiskegryde
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oval, fiskegryde
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 til 22 cm

Når du bruger det højeste varmetrin (Boost) for flere kogezoner 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 varmetrinnet automatisk begrænses for en kogezone, hvis placeringen ikke er optimal.

4

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 kogezonen er tændt. Du kan indstille det ønskede varmetrin for den valgte kogezone. Hvis du ikke indstiller varmetrinnet, slukkes kogezonen 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: c-d

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: g-h-j

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, kogezone, som til en normal kogezone. Indstillingen af forreste, 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) (afhængigt af model).

Indstillingen vælges 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 betjeningstast 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 betjeningstasterne, når kogepladen er slukket eller under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager forbliver tasten ⏻ aktiv, og kogezonerne kan slukkes , også selvom de er låst.

Låsning:

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

Oplåsning:

Tryk på tasten 🔒 , indtil låsesymbolet bloc 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 bloc blinker. Efter ca. 1 min. deaktiveres låsningen automatisk. Der høres en dobbelt biplyd, og symbolet bloc 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 kogezoner, 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 kogezoner, 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 kogezoner.

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 maden koger over:

En speciel visning (symbolet ▬), et lydsignal (afhængigt af modellen) 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 kogezoner, der har været tændt i meget lang tid (mellem 1 og 10 timer alt efter det anvendte varmetrin).

Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezonen 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).

5

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 ?

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 kogezonen (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 eftersalgs-servicen.

7



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.

8

REPARATIONER FRANKRIG

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.

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 Vašim 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, lžíce 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 směrnicím 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

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 přívodní 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

1.1 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.

2

Identifikujte svůj typ varné desky a b c d e f g h i j tak, že porovnáte číslo a rozmístění ploten, typ klávesnice a celkový výkon zařízení podle obrázků a štítku s údaji.

3

3.1 VÝBĚR NÁDOBY

Nádoby se symbolem jsou kompatibilní s indukcí.

Doporučujeme vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo 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	a-b-d-e-f	2000	10 až 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 až 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 až 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 až 32 cm
Duozóna	c-d	3600	Ovál, nádoba na vaření ryb
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, ovál, nádoba na vaření ryb
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 až 22 cm

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: c-d

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: g-h-j

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 bloc a dokud váš postup nepotvrdí zvukový signál (4.4).
Zobrazení varných zón ukazuje střídavě výkon a symbol uzamčení.

Odblokování:

Stiskněte tlačítko 🔒, dokud nezmizí symbol bloc 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 bloc začne blikat. Asi po 1 min se uzamčení automaticky uvolní. Zazní dva zvukové signály a kontrolka bloc 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 intenzívním 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).
- Mokrý 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. Mizí 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 otření, 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 hrncem 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 přípojení 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 indukcí 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.

7



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 nejblíže 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.

8

ZÁSAHY

Případné zásahy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti.

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

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 omnipolar 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

Identifque 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	11 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
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 a 22 cm

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

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: c-d

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: g-h-j

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, 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) (consoante o modelo)**.**

O ajuste é 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 bloc 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 bloc 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 bloc fica intermitente. Após cerca de 1 min, o bloqueio é automaticamente desativado. É emitido um bip duplo e o símbolo bloc 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 esquecimento 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 recobrindo 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. Inspecione 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 arejamento 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.

7



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 nejblíže 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.

8

ZÁSAHY

Případné zásahy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti.

Geachte klant,

U heeft zopas een product van **BRANDT** gekocht. We danken u dan ook voor uw vertrouwen in onze producten.

We hebben dit product ontworpen en geproduceerd met uzelf, uw levenswijze en uw noden in ons achterhoofd om ervoor te zorgen dat het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen voldoet. U vindt er onze knowhow, onze innoveringsgeest en alle passie in terug die ons al meer dan 60 jaar drijft.

Aangezien we er voortdurend naar streven zo goed mogelijk te beantwoorden aan uw eisen, staat onze klantendienst geheel te uwer beschikking en biedt ze u een luisterend oor voor al uw vragen of suggesties.

Kijk ook op onze site **www.brandt.com**, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is verheugd om u dagelijks te begeleiden en wenst u heel veel plezier met uw aankoop.

Belangrijk: Alvorens uw toestel aan te zetten, lees eerst aandachtig deze installatie- en gebruikshandleiding zodat u sneller vertrouwd bent met de werking ervan.

Veiligheidsaanwijzingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. LEES DEZE ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke of fysieke capaciteiten, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij worden ingelicht over het gebruik van dit product, en de risico's hiervan begrijpen.
Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
Schoonmaak en gebruikers-onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan.
Het toestel en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik.
Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.
Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen volgens dewelke het onderworpen is.
Om interferentie tussen uw fornuis en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer nooit om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek bijvoorbeeld de vlam met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.
Brandgevaar: geen objecten op het kooktoestel plaatsen.
Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
Gebruik het fornuis niet meer

voordat de glazen bovenplaat is vervangen.
De kookpannen niet te hard op de kookplaat neerzetten: de vitroceramische plaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Plaats geen heet deksel plat op het fornuis . Een 'zuignap'-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.
Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten. Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw fornuis.

Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder het fornuis opbergen.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.
Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van het fornuis is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis.

Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van kooktoestel, waarnaar wordt verwezen in de instructies voor gebruik als geschikt, of die een deel vormen van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

1

1.1 UITPAKKEN

Voor toekomstig gebruik, verwijder alle beschermende elementen. Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje.
Vul in de onderstaande kaders de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Service :	Type :

1.2 INBOUWEN IN HET WERKVLAK

Zorg ervoor dat de luchtingangen en uitgangen goed vrij zijn(1.2.1) **.**
Voor een standaardinstallatie zie de schema's A, C en E.
Voor een randloze installatie, zie de schema's B, D of F.
Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkplanblad voor het ontvangen van de kookplaat (1.2.2). Plak de dichting over de gehele omtrek van de kookplaat (1.2.3) voor het inbouwen. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.
Als de kookplaat boven een lade (1.2.4) of een ingebouwde oven (1.2.5) wordt geïnstalleerd**,** respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat te waarborgen aan de voorzijde.

Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in pyrolyse-modus - weergave code "F7" op de bedieningszone. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8cm x 5cm).

1. 3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Identificeer het type van de kabel van uw kookplaat, afhankelijk van het aantal draden en de kleuren:
- Kabel met 3 draden **(1.3.1):**
  a) geel-groen, b) blauw, c) bruin.
- Kabel met 5 draden **(1.3.2** en **1.3.3):**
  a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart
  e) grijs.

Bij het onder spanning stellen van uw kookplaat, of na een lange stroomonderbreking, wordt een code weergegeven op het toetsenbord (dit display is bedoeld voor de Servicedienst, de gebruiker van de kookplaat moet hiermee geen rekening houden).

Deze informatie verdwijnt na ongeveer 30 seconden.

2

Identificeer uw kookplaattype a b c d e f g h i j door het vergelijken van het aantal en de configuratie van de kookzones en het toetsenbordtype van uw apparaat met de illustraties en het typeplaatje.

3

3.1 KEUZE VAN HET RECIPIËNT

De recipiënten met het symbool zijn compatibel met inductie.

We stellen voor pannen te kiezen met een dikke en platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

Tip voor energiebesparing
Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.

3.2 SELECTIE VAN DE KOOKPLAAT

Selecteer de kookplaat die geschikt is voor de grootte van de bodem van uw recipiënten (zie tabel). Als de basis van de houder te klein is, zal de vermogenindicator knipperen en de kookplaat zal niet werken, zelfs al is het materiaal va het recipiënt compatibel met inductie.

Diameter van kookzone	Kookplaatmodel	Max. ovenvermogen (Watt)	Bodemdiameter van het recipiënt
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10-18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11-22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12-24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15-32 cm
Duozone	c-d	3600	Ovaal, vispan
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, ovaal, vispan
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11-22 cm

Bij het gebruik van het maximale vermogen (Boost) op meerdere kookzones tegelijk, moet u de beste positionering kiezen van uw recipiënten volgens het model van uw kookplaat, zoals aangegeven in de afbeeldingen (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

☑ **= aanbevolen positionering.**

☒ **= te vermijden positionering.**

Dit voorkomt een automatische vermogenbeperking op een van de kookzones als de positionering niet optimaal is.

4

4.1 IN- en UITSCHAKELEN

Inschakelen:

Druk op de toets aan / uit ⏻ (4.1.1) dan op de toets ○ om de gewenste kookzone te selecteren. (4.1.2)

Een 0 en een pieptoon geven aan dat de kookzone aan staat. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen van de geselecteerde kookzone. Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

Het stoppen van een zone:

Druk lang op de toets ○ die overeenkomt met de gewenste kookzone.

Een lange pieptoon weerklinkt en het display wordt uitgeschakeld of het symbool **«H»** (restwarmte) verschijnt.

Volledig uitschakelen:

Druk lang op de «aan/uit-toets» ⏻. Een lange pieptoon weerklinkt en het display wordt uitgeschakeld of het symbool **«H»** (restwarmte) verschijnt.

4.2 AANPASSING VAN HET VERMOGEN

Druk op de **+** of **-**toets om het gewenste vermogen in te stellen van 1 tot 9 (4.2.1).

Bij het inschakelen kunt u direct het maximale vermogenniveau "9" instellen door op de toets **-** te drukken.

Voorselectie van de vermogens: (afhankelijk van het model)

2 toetsen zijn beschikbaar voor directe toegang tot de voorselectie van de vermogens:

≋ = Sudderen (komt overeen met vermogen 4)

BOOST = Maximaal vermogen (4.2.2)

DUOZONE: c-d

Tegelijkertijd op de 2 toetsen ○ en ○ drukken, activeert de «duoZone» -functie (4.2.3). Het symbool ⌐ wordt weergegeven. De instelling van het vermogen en de timer gebeurt met de bedieningen van de kookzone links achter, zoals voor een gewone kookzone. De regeling van de kookzone links voor is niet actief. Om de «duozone» uit te schakelen, druk op de toets ○ of ○.

HORIZONE: g-h-j

Een druk op de toets ⫞ laat toe gelijktijdig de voor- en achterkookzone van de functie «Horizone» (4.2.4) in te schakelen. Het symbool ⌐ wordt weergegeven. De instelling van het vermogen en de timer gebeurt met de bedieningen van de kookzone links achter, zoals voor een gewone kookzone. De regeling van de kookzone voor is niet actief.

Om de functie «Horizone» uit te schakelen, druk op de toets ○ of ○.

4.3 INSTELLEN VAN DE TIMER

Elke kookzone heeft een eigen timer die instelbaar is tot 99 minuten. Die kan ingeschakeld worden zodra de betreffende kookzone in werking is.

Druk op de toets ◷ van de gekozen kookzone en er verschijnt aan de rechterkant een lichtpunt (4.3.1) (afhankelijk van het model)**.**

De regeling gebeurt door te drukken op **+** of **-** . Het is mogelijk direct naar de 99 minuten te gaan door bij het begin te drukken op de toets **-** (4.3.2).

Na het koken verschijnt een 0 en hoort u een pieptoon gedurende ongeveer 20 seconden. Om deze uit te schakelen, drukt u op één van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone.

Om de timer handmatig te stoppen drukt u tegelijk langdurig op de toetsen "**+**" en "**-**" of gaat u terug naar 0 met de toets "**-**". Door te drukken op ◷ kunt u de resterende tijd weergeven.

4.4 VEILIGHEID KINDEREN

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat. Uit veiligheidsoverwegingen blijft de toets ⏻ altijd actief. U kunt zo zelfs tijdens de vergrendeling verwarmingszones uitzetten.

Vergrendeling:

Druk op de toets 🔒 totdat het slotsymbool bloc verschijnt en een pieptoon uw actie bevestigt (4.4).
Het display van de ingeschakelde kookzones geeft
afwisselend het vermogen en het vergrendelingssymbool in het midden van het scherm.

Ontgrendeling:

Druk op de toets 🔒 totdat het symbool bloc verdwijnt en een pieptoon uw actie bevestigt.

CLEAN-LOCK-functie:
De functie Clean Lock vergrendelt uw fornuis tijdelijk tijdens het reinigen.
Om de functie Clean Lock te activeren, drukt u kort op de toets 🔒 , een pieptoon klinkt en het symbool bloc knippert. Na ongeveer 1 minuut wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld. Een dubbele pieptoon weerklinkt en het symbool bloc verdwijnt. U kunt de functie Clean lock desactiveren op elk moment door langdurig op de toets 🔒 te drukken.

4.5 Functie Recall (toets ↻)

Deze functie geeft de laatste instellingen weer van «vermogen en timer» van alle kookzones die zijn uitgeschakeld sinds minder dan 3 minuten.
Om deze functie te gebruiken, moet de kookplaat worden ontgrendeld, druk op de aan/uit-toets, en druk vervolgens kort op de toets ↻ .

Wanneer de kookplaat werkt, laat de functie toe om de vermogeninstellingen en de timer op te roepen van de kookzone(s) die minder dan 30 seconden geleden is/zijn uitgeschakeld.

4.6 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

Restwarmte:
Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.
Het symbool **«H»** wordt weergegeven tijdens deze periode (4.6.1).
Raak de betreffende zones dan niet aan.

Anti-oververhittingbeveiliging:
Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die de temperatuur van de bodem van de pan bewaakt. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal de kookplaat automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat niets wordt beschadigd.

Bescherming bij overkoken:
Een speciale weergave (symbool ▬) , een pieptoon (afhankelijk van het model), gevolgd door het uitschakelen van de kookplaat kan worden geactiveerd in de volgende gevallen:
- Overkoken waarbij de toetsen worden bedekt (4.6.2). - Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen (4.6.3)
Verwijder het object of maak de toetsen schoon en droog de sleutels en start de kookplaat opnieuw.

Auto-Stop:
Uw kookplaat is uitgerust met een Auto-Stop-beveiliging, die automatisch alle kookzones uitschakelt die ingeschakeld zijn gebleven gedurende een overmatig lange periode (tussen 1 en 10 uur, afhankelijk van het gebruikte vermogen).

Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave «AS» in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toetste drukken maakt u hier een einde aan.

🔍 Er kunnen geluiden optreden die lijken op het mechanisme van een uurwerk.
Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in bedrijf is. Ze verdwijnen of nemen af afhankelijk van de verwarmingsconfiguratie. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw recipiënt. De beschreven geluiden zijn normaal. Zij zijn verwant met de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

🔍 **Tip voor energiebesparing**
Voor het bakken met de grill of een leeg recipiënten, adviseren wij u niet het maximale vermogen (Boost) te gebruiken.

5

Gebruike voor lichte vlekken een reinigingssponsje. Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen (5).

Voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties, gebruik maken van een reinigingspons en / of een speciale glasschraper. Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.

Voor halo's en kalkaanslag, warme witte azijn op de vlek, aanbrengen, en afvegen met een zachte doek.

Voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud, gebruik maken van een speciaal keramisch product.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsjes. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

6 ?

6.1 BIJ DE INWERKINGSTELLING:

- **U observeert een oplichtend display.** Dit is normaal. De weergave verdwijnt na 30 seconden.
- **De stroom is uitgeschakeld of slechts één kant van de kookplaat werkt.** Verkeerde aansluiting van de kookplaat. Controleer of de aansluiting conform is (zie hoofdstuk aansluiting 1.3).
- **Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af** Het apparaat is nieuw. Laat elke zone een half uur verwarmen met een pan vol water.

6.2 BIJ HET AANZETTEN:

De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.
Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

- **De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht**. De elektronische schakeling werkt slecht. Neem contact op met de Servicedienst.
- **De kookplaat werkt niet,** het symbool `bloc` wordt weergegeven. Ontgrendel de kinderbeveiliging (zie aansluiten 4.4).
- **Storingcode F9**: spanning lager dan 170 V
- **Storingcode F9**: temperatuur lager dan 5°C

6.3 TIJDENS GEBRUIK:

- **De kookplaat is gestopt met werken, het symbool – wordt weergegeven en een geluidssignaal weerklinkt.**
  Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel. Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.
- **De code F7 verschijnt.**
  De elektronische schakelingen zijn warm geworden. Controleer de beluchting van de kookplaat (zie hoofdstuk inbouwen 1.2).
- **Tijdens de werking van een kookzone knippert altijd de weergave van het toetsenbord.**
  Het gebruikte recipiënt is niet compatibel met de inductie of de grootte is niet geschikt voor de kookzone (zie hoofdstuk 3).
- **De recipiënten maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken** (Zie hoofdstuk Veiligheid en aanbevelingen 4.5).
  Normaal bij sommige soorten pannen. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.
- **De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.**
  Dit is normaal. Dit laat koeling van de elektronica toe.
- **Bij aanhoudende storingen.**
  Schakel de spanning van uw tafel uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem contact op met het Service Center.

7



Milieubescherming

Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit symbool dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dient te worden gescheiden.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Bepaalde verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

8

INTERVENTIES

Eventuele interventies aan uw apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, houdt de volledige referentie van uw toestel bij de hand (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.

ORIGINELE ONDERDELEN

Eis bij een interventie het gebruik van exclusieve gecertificeerde originele reserveonderdelen.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Práve ste si kúpili výrobok spoločnosti **BRANDT** a my Vám ďakujeme za dôveru, ktorú nám tým preukazujete.

Tento výrobok sme navrhli a vyrobili s ohľadom na Vás, na Váš spôsob života, Vaše potreby, aby čo najlepšie zodpovedal Vašim očakávaniam. Využili sme všetko svoje know-how, snahy o inovácie a všetko nadšenie, ktoré nás poháňa už dlhšie ako 60 rokov.

Snažíme sa neustále čo najlepšie uspokojovať požiadavky, ktoré kladiete na naše výrobky, pracovníci nášho oddelenia starostlivosti o zákazníkov sú Vám k dispozícii a kedykoľvek radi zodpovedajú Vaše otázky alebo námety.

Môžete sa tiež pripojiť na naše internetové stránky **www.brandt.sk**, kde nájdete všetky naše inovácie aj užitočné a doplňujúce informácie.

BRANDT Vám s radosťou pomáha v každodennom živote a praje vám, aby ste svoj nákup plne využili.



Dôležité upozornenie: Pred uvedením prístroja do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na inštaláciu a obsluhu, aby ste sa rýchlejšie zoznámili s jeho funkciami.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ: BEZPEČNOSTNÉ POKYNY SI PRED POUŽITÍM POZORNE PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach značky.

Tento prístroj môžu používať deti a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, len ak na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.
Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
Čistenie a údržbu nesmú deti vykonávať bez dozoru.
Deti musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dozorom.
Prístroj a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé.
Je nutné prijať opatrenia, aby nedošlo k dotyku ohrevných prvkov.
Kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrývky neodkladajte na dosku, môžu sa veľmi zahriať.
Varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá ju pri použití zablokuje v polohe vypnutia alebo v polohe varenia (viď kapitolu 4.4 *Detský zámok*).
Váš prístroj zodpovedá Európskym smerniciam a predpisom, ktorým podlieha (vrátane elektromagnetické rušenie).
Aby nedochádzalo k interferenciám medzi varnou doskou a Vašim kardiostimulátorom, musí byť aj kardiostimulátor vyrobený a nastavený podľa platných predpisov. Informujte sa u výrobcu kardiostimulátora alebo Vášho ošetrujúceho lekára.
Varenie s olejom alebo tukom na varnej doske vykonávané bez dozoru môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale vždy vypnite napájanie zariadenia a prekryte plameň napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou (dekou).
POZOR: Vždy je nutné mať varenie pod dozorom. Aj krátke varenie vyžaduje nepretržitý dozor!
Nebezpečenstvo požiaru: na varnej doske neskladujte predmety.
Ak je povrch prasknutý, je potrebné prístroj odpojiť, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.
Do výmeny sklenenej hornej plochy už prístroj nepoužívajte.
Zabráňte nárazom nádob: sklokeramická plocha je veľmi odolná, nie však nezničiteľná.



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Neodkladajte na varnú dosku horúcu pokrývku. Existuje riziko, že by efekt „banky“ poškodil sklokeramickú dosku. Netrite o varnú dosku riad, čo by dlhodobo mohlo poškodiť dekoráciu na sklokeramickej doske.
Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Nikdy neodkladajte na varnou dosku výrobky zabalené v alobale alebo v hliníkovej vaničke. Hliník by sa roztavil a nenávratne by poškodil varnú dosku.
Neuchovávajte v skrinke pod varnou doskou čistiace alebo horľavé prípravky.
Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca (dodávateľ), popr. ich záručný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, tak, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko.
Skontrolujte, či sa prívodný kábel elektrického prístroja zapojeného v blízkosti varnej dosky nedotýka varných zón.
Na údržbu dosky nepoužívajte parný čistič.
Prístroj nie je určený na zapínanie prostredníctvom externého časového spínača alebo samostatného diaľkového ovládača.
VÝSTRAHA: Používajte len ochranné prvky navrhnuté výrobcom varného panela, alebo priamo uvedené tomto v návode na obsluhu ako vhodné. Pri použití nevhodných ochranných prvkov môže dôjsť k vážnym úrazom.

1

1.1 VYBALENIE

Odstráňte všetky ochranné prvky (uschovajte ich na účely budúceho použitia). Skontrolujte a dodržiavajte parametre pripojenia sporebiča uvedené na typovom štítku. Pre prípadné servisné účely si, ešte pred zabudovaním spotrebiča, poznačte do rámčekov nižšie jeho modelové označenie, sériové a výrobné číslo:

Model:	Sériové/výrobné číslo:
Celkový výkon:	

1.2 ZABUDOVANIE DO PRACOVNEJ DOSKY

Skontrolujte, či sú otvory prívodu aj odvodu vzduchu dokonale voľné (1.2.1).
V prípade štandardného zabudovania postupujte podľa schém A, C alebo E.
V prípade zapustenia do pracovnej dosky postupujte podľa schém B, D alebo F.
Rešpektujte rozmery pre zabudovanie (v mm) uvedené na obr. 1.2.2.
Nalepte tesnenie po celom obvode dosky (podľa modelu) (1.2.3), skôr ako začnete zabudovávanie.
Skontrolujte riadnu cirkuláciu vzduchu medzi prednou a zadnou časťou varnej dosky.
V prípade inštalácie dosky nad zásuvku (1.2.4) alebo nad zabudovanú rúru (1.2.5) dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby ste zaistili dostatočný výstup vzduchu vpredu.

Ak je varná doska umiestnená nad rúrou, môžu tepelné poistky dosky obmedzovať súčasné použitie varnej dosky a rúry v režime pyrolýzy, dôjde k zobrazeniu kódu „F7".
V takom prípade odporúčame zlepšiť odvetranie varnej dosky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 x 5 cm).

1. 3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Táto varná dosky sa musí pripojiť k sieti pomocou zásuvky alebo viacpólového ističa podľa pravidiel inštalácie plátnych v EÚ. Istič musí byť zabudovaný do pevného rozvodu.

Identifikujte typ napájacieho kábla varnej dosky podľa počtu/farieb vodičov:
- 3-žilový kábel (1.3.1):
  a) zeleno-žltý, b) modrý, c) hnedý.
- 5-žilový kábel (1.3.2 a 1.3.3):
  a) zeleno-žltý, b) modrý, c) hnedý, d) čierny, e) sivý.

POZNÁMKY: Alternatíva pripojenia 220-240 V ~ 32A (1.3.2) nekorešponduje s technickými parametrami rozvodnej siete ČR / SR, preto jej realizáciu neodporúčame.
Pri alternatíve pripojenia 400V 3N ~ 16A (1.3.2) nikdy nerozdeľuje tú dvojicu vodičov, z ktorých jeden je označený modrou farbou, jedná sa totiž o vodiče N!
Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti alebo po dlhodobom výpadku elektrickej energie na displeji ovládacieho panela zobrazí kód (tieto informácie a ich prítomnosť nie sú príznakom poruchy, sú, v prípade potreby vyhradené servisným technikom, užívateľ ich môže ignorovať).
Tieto informácie sa zobrazia asi po 30 sekundách.

2

Identifikujte Váš typ varnej dosky a b c d e f g h i j podľa počtu, rozmerov a rozmiestnenia varných zón, typu ovládacieho panela (viď príslušné schémy tohto návodu na obsluhu a inštaláciu) a jej typového štítku.

3

3.1 VÝBER NÁDOBY

Nádoby so symbolom sú kompatibilné s indukciou.

Odporúčame Vám vyberať riad s hrubým a rovným dnom. Teplo sa lepšie rozloží a varenie bude rovnomernejšie.

Rada pre úsporu energie
Varenie s dobre naloženou pokrývkou vedie k úspore energie. Ak používate sklenenú pokrývku, môžete varení dokonale kontrolovať.

3.2 VÝBER PLATNE

Zvoľte platňu vhodnú pre rozmery dna Vašej nádoby (viď tabuľku). Ak je dno nádoby veľmi malé, začne blikať ukazovateľ výkonu a platňa nebude fungovať, aj keď je materiál nádoby odporúčaný pre indukciu.

Priemer platne	Model dosky	Max. výkon platne (Watt)	Priemer dna nádoby
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10 až 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 až 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 až 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 až 32 cm
Duozóna	c-d	3600	Ovál, nádoba na varenie rýb
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, ovál, nádoba na varenie rýb
HoriZone	c-d g-h-j	2800	11 až 22 cm

Ak používate maximálny výkon na niekoľkých platniach naraz, upravte rozmiestnenie nádob podľa modelu varnej dosky, ako je uvedené na obrázkoch (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5 - 3.2.6).

☑ **= odporúčané umiestnenie.**
☒ **= neodporúčané umiestnenie.**

Zabránite tým automatickému obmedzeniu výkonu na niektorej z platní v prípade nesprávneho rozmiestnenia nádob.

4

4.1 SPUSTENIE - VYPNUTIE

Zapínanie:
Stlačte tlačidlo spustenia/vypnutia ⏻ (4.1.1) a potom tlačidlo ◯ pre výber požadovane platne (4.1.2).
Blikajúca 0 a pípnutie signalizujú, že zóna je zapnutá. Môžete nastaviť požadovaný výkon zvolenej zóny. Ak nenastavíte výkon, varná zóna sa automaticky vypne.

Vypnutie platne:
Podržte stlačené tlačidlo ◯ zodpovedajúce požadovanej aktivnej zóny. Ozve sa dlhé pípnutie a zhasne ukazovateľ výkonu, alebo sa zobrazí symbol „**H**“ (zvyškové teplo).

Celkové vypnutie:
Stlačte a podržte tlačidlo zastavenia/spustenia ⏻. Ozve sa dlhé pípnutie a zhasne ukazovateľ, alebo sa zobrazí symbol „**H**“ (zvyškové teplo).

4.2 NASTAVENIE VÝKONU

Stlačením tlačidla + alebo - môžete regulovať výkon od **1** do **9** (4.2.1).
Po zapnutí môžete prejsť ihneď k výkonu **9**, ak stlačíte tlačidlo **-**.

Predvoľba výkonov: (podľa typu)
Máte k dispozícii 2 tlačidlá pre priamy prístup k vopred nastaveným úrovniam výkonu:
≋ = Mierny var (zodpovedá výkonu 4)
BOOST = Maximálny výkon (4.2.2)

DUOZÓNA: c-d
Stlačte naraz 2 tlačidlá ◯ a ◯, môžete tak zároveň aktivovať prednú a zadnú zónu, tzn. tzv. „duoZónu“ (4.2.3). Zobrazí sa symbol ⌐.
Nastavenie výkonu a minútového spínača sa vykonáva na ovládačoch zadnej ľavej zóny, ako pri normálnej prevádzke zóny. Ovládače prednej ľavej platne sú pri tomto režime neaktívne. Na deaktiváciu funkcie „duoZóna“, stlačte tlačidlo ◯ alebo ◯.

HORIZONE: g-h-j
Stlačte tlačidlo ⌐ a môžete tak zároveň aktivovať prednú a zadnú zónu v režime volnej varnej plochy „Horizone“ (4.2.4). Zobrazí sa symbol ⌐. Nastavenie výkonu a minútového spínača sa vykonáva na ovládačoch zadnej ľavej platne, ako pri normálnej platni. Nastavenie prednej ľavej platne je neaktívne. Na deaktiváciu funkcie „Horizone“, stlačte tlačidlo ◯ alebo ◯.

4.3 NASTAVENIE ČASOVAČA

Každá varná zóna je vybavená vyhradeným časovým spínačom až na 99 minút. Ten môže byť spustený, keď je zapnutá príslušná varná zóna.
Po stlačení tlačidla ⏲ príslušnej varnej zóny (v závislosti od modelu) sa napravo od displeja pre zobrazenie jej výkonu rozsvieti kontrolka (4.3.1).
Nastavenie sa potom vykonáva stlačením tlačidla **+** alebo **-**. Môžete prejsť priamo na hodnotu 99 minút, ak hneď na začiatku stlačíte tlačidlo **-** (4.3.2).
Na konci varenia displej zobrazí 0 a ozve sa zvukový signál asi na 20 sekúnd. Na deaktiváciu stlačte ktorékoľvek tlačidlo príslušnej varnej zóny.
Pre manuálne vypnutie časového spínača stlačte súčasne tlačidlá + a - alebo sa vráťte na 0 pomocou tlačidla -. Stlačením ⏲ sa (v závislosti na modelu) zobrazí zostávajúci čas.

4.4 Detský zámok
Varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá ju zablokuje v polohe vypnutia alebo v polohe varenia. Z bezpečnostných dôvodov sú stále aktívne tlačidlá pre deaktiváciu varných zón (⏻, resp. ◯), ktoré umožňujú vypnúť varnú zónu aj v zablokovanom stave.

Uzamknutie:
Stlačte tlačidlo 🔒, pokým nezmizne symbol zablokovania bloc a pokým váš postup nepotvrdí zvukový signál (4.4).
Zobrazenie funkčných varných zón znázorňuje striedavo výkon a symbol uzamknutia.

Odblokovanie:
Stlačte tlačidlo 🔒, pokým nezmizne symbol zablokovania bloc a pokým váš postup nepotvrdí zvukový signál.

Funkcia CLEAN LOCK:
Funkciou Clean Lock môžete dočasne zablokovať varnú dosku pri čistení.
Na aktiváciu funkcie Clean Lock, krátko stlačte (u zapnutého spotrebiča) tlačidlo 🔒, zaznie zvukový signál a symbol bloc začne blikať. Asi po 1 minúte sa uzamknutie automaticky uvoľní. Zaznejú dva zvukové signály a kontrolka bloc zhasne. Funkciu Clean Lock môžete kedykoľvek vypnúť aj podržaním tlačidla 🔒.

4.5 Funkce Recall (↻)
Táto funkcia umožňuje (po uvedení varnej dosky do prevádzky po jej predchádzajúcej deaktivácii) zobraziť posledné nastavenie výkonu a časovača pre všetky zóny, ktoré sú vypnuté menej ako 3 minúty. Na použitie tejto funkcie musí byť doska odomknutá. Stlačte tlačidlo Spustenie/zastavenie, potom krátko stlačte tlačidlo ↻.
Ak je varná doska stále v prevádzke, umožňuje táto funkcia zobraziť posledné nastavenie časovača a výkonu tých zón, ktoré neboli vypnuté (znížením výkonu na hodnotu 0 alebo stlačením tlačidla ◯) po dobu dlhšiu ako 30 sekúnd.

4.6 BEZPEČNOSŤ A ODPORÚČANIA
Zvyškové teplo:
Po intenzívnom používaní zostane varná zóna, ktorú ste používali, ešte niekoľko minút teplá.
Počas tejto doby sa zobrazí „**H**“ (4.6.1).
Nedotýkajte sa teda týchto zón.

Poistka proti prehrievaniu:
Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným čidlom, ktoré kontroluje teplotu dna nádoby.
Ak zabudnete na zapnutej varnej zóne prázdnu nádobu, varná doska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k poškodeniu.

Ochrana v prípade vykypenia:
Špeciálne zobrazenie (symbol ▬), zvukový signál a následné vypnutie varnej dosky sa môžu aktivovať v týchto prípadoch:
- Vykypenie pokrmu na ovládacie tlačidlá (4.6.2)
- Mokrá utierka položená na tlačidlách.
- Kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách (4.6.3)
  Odstráňte predmet alebo vyčistite a usušte tlačidlá, potom varenie opäť zapnite.

Auto-Stop:
Varná doska je vybavená poistkou Auto-Stop, ktorá za Vás automaticky vypne každú zónu, ktorá zostane zapnutá veľmi dlho (rozsah 1 až 10 hodín podľa použitého výkonu).
Ak sa táto poistka spustí, vypnutie varnej zóny signalizuje „**AS**“ na ovládacom paneli a počas 2 minút je vydávaný zvukový signál. Stačí stlačiť ktorékoľvek tlačidlo, čím ho vypnete.

Pri prevádzke dosky môžete zaregistrovať zvuky podobné tikaniu hodín.Tieto zvuky sa vyskytujú, keď je varná doska zapnutá. Zmiznú alebo sa stíšia v závislosti od konfigurácie ohrevu. Podľa modelu a kvality nádoby sa môže objaviť aj pískanie. Uvedené zvuky sú normálne. Súvisia s technológiou indukcie a neznamenajú žiadnou poruchu.

Rada pre úsporu energie
V prípade varenia s grilom alebo s prázdnou nádobou odporúčame nepoužívať maximálny výkon (Boost).

5

Na ľahké nečistoty použite hygienickú špongiu. Umyte platňu teplou vodou a osušte (5).
V prípade nahromadenia zapečenej nečistoty, vykypenia sladkých pokrmov a pod., použite hygienickú špongiu a/alebo špeciálnu stierku. Umyte zónu teplou vodou, na veľké nečistoty použite špeciálnu škrabku na hrubé utretie, nakoniec umyte špongiou na riad a vysušte.
Na škvrny okolo varných zón a stopy vodného kameňa naneste teplý biely ocot a nechajte pôsobiť, potom utrite mäkkou utierkou.
Na údržbu lesklých kovových povrchov a pre bežnú týždennú údržbu použite špeciálny prípravok na sklokeramiku, resp. nerez.
Dôležité upozornenie: nepoužívajte čistiaci piesok ani hrubú špongiu. Používajte krémy a špongie určené na krehký riad.

6

6.1 POKYNY PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY:

- **Objaví sa svetelná signalizácia.**
  To je normálne. Zobrazenie zmizne po 30 sekundách.
- **Doska sa vypne alebo funguje len jedna strana varnej dosky.** Pripojenie varnej dosky je chybné. Skontrolujte správnosť pripojenia (viď kapitolu *Elektrické zapojenie* 1.3).
- **Pri prvých vareniach uvoľňuje doska zápach.**
  Zariadenie je nové. Ohrievajte každú zónu asi 1/2 hodiny s hrncom naplneným vodou.

6.2 POKYNY PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY:

- **Varná doska nefunguje a displeje nesvietia.**
  Spotrebič nie je napájaný elektrinou. Prívod elektriny alebo pripojenia sú chybné/prerušené. Skontrolujte poistky a/alebo istič.
- **Varná doska nefunguje a zobrazuje sa iné hlásenie.**
  Elektronický obvod funguje nesprávne. Kontaktujte popredajné servisné oddelenie.
- **Varná doska nefunguje, zobrazí sa symbol .**
  Odblokujte detskú poistku (viď kapitolu 4.4).
- **Kód chyby F9:** napätie nižšie ako 170 V
- **Kód chyby F0:** teplota nižšia ako 5 °C

6.3 POČAS POUŽITIA:

- **Varná doska sa vypne, zobrazí sa symbol — a ozve sa zvukový signál.**
  Pokrm prekypel alebo na ovládacom paneli leží nejaký predmet. Vyčistite panel alebo odstráňte predmet a opäť zapnite dosku.
- **Zobrazí sa kód F7.**
  Prehriali sa elektronické obvody. Skontrolujte odvetranie dosky (viď kapitolu *Zabudovanie do pracovnej dosky*1.2).
- **Počas prevádzky varnej platne neustále bliká displej na ovládacom paneli.**
  Použitá nádoba nie je kompatibilná s indukciou alebo jej veľkosť nie je vhodná pre danú platňu (viď kapitolu 3).
- **Nádoby sú hlučné a pri varení sa z varnej dosky ozýva tikanie** (viď kapitolu 4.6 *Bezpečnosť a odporúčania*).
  Je to normálne pri niektorých typoch riadu. Je to spôsobené prechodom energie z varnej dosky do nádoby.
- **Ventilácia pracuje ešte niekoľko minút po vypnutí varnej dosky.**
  To je normálne. Umožňuje to ochladenie elektroniky.
- **V prípade pretrvávajúceho problému/ poruchy.**
  Na 1 minútu odpojte varnú dosku od napájania. Ak stav nemizne, kontaktujte servisné oddelenie dovozcu.

7



Ochrana životného prostredia
Tento symbol znamená, že tento spotrebič sa nesmie likvidovať ako domový odpad.
Váš spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Je preto označený týmto symbolom, ktorý Vám oznamuje, že sa vyradené spotrebiče majú likvidovať na príslušnom zbernom mieste.
Informujte sa u svojho predajcu alebo na obecnom úrade v mieste bydliska, kde sa nachádzajú zberné miesta pre použité spotrebiče najbližšie vášmu bydlisku. Recyklácia spotrebičov, ktorú zaisťuje výrobca, sa tak vykonáva pri najlepších podmienkach podľa európskej smernice o odpadoch pochádzajúcich z elektrických a elektronických zariadení.
Niektoré obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na ich recyklácii a prispejte tak k ochrane životného prostredia.
Likvidujte ich v kontejneroch s komunálnym odpadom určených na tento účel.
Ďakujeme Vám za Váš príspevok k ochrane životného prostredia.

?

Popredajný servis a zákaznícke služby
Všetky opravy Vášho spotrebiča smie vykonávať výhradne kvalifikovaný personál autorizovaného servisu dovozcu. Ak kontaktujete zákaznicku linku centrálneho servisu, uveďte operátorke kompletné údaje o Vašom spotrebiči (model, typ, sériové číslo), ktoré nájdete na jeho výrobnom štítku.

Pri servisných zásahoch požadujte výhradne použitie originálnych náhradných dielov s certifikátom zaručujúcim ich pôvod.

V prípade technickej otázky, problému alebo reklamácie sa, prosím, obráťte na predajcu, u ktorého ste spotrebič zakúpili, alebo využite nižšie uvedenú zákaznickú linku dovozcu v SR, ktorým je spoločnosť **ELEKTRO STORE S.K., s.r.o**.

Dispečing servisu: +421 915 473 787

K dispozícii sú Vám taktiež internetové stránky **www.brandt.sk,** v rámci ktorých nás môžete kontaktovať prostredníctvom odkazov „kontakt" alebo„servis".

Pre rýchle a jednoduché nahlásenie reklamácie môžete taktiež využiť formuláre v príslušnej servisnej sekcii na týchto internetových stránkach.

Výhradný distribútor pre SR:
ELEKTRO STORE S.K., s.r.o.
Horná 116
022 01 Čadca
www.brandt.sk
Dispečing servisu: +421 915 473 787

Gentile Cliente,

Ha appena acquistato un prodotto **BRANDT** e la ringraziamo della fiducia accordataci.

Abbiamo progettato e fabbricato questo prodotto pensando a lei, al suo stile di vita e alle sue necessità, affinché risponda al meglio alle sue aspettative. Abbiamo impiegato il nostro know-how, lo spirito di innovazione e tutta la passione che ci anima da oltre 60 anni.

Il nostro pensiero costante è sempre quello di soddisfare le sue esigenze: il nostro servizio consumatori è a sua disposizione e al suo ascolto per rispondere a tutte le sue domande o ai suoi suggerimenti.

Visiti anche il nostro sito **www.brandt.com**, in cui potrà trovare le nostre ultime innovazioni, così come informazioni utili e complementari.

BRANDT è lieto di accompagnarla quotidianamente e le augura di beneficiare a pieno del suo acquisto.



Importante: Prima di accendere l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo per abituarsi rapidamente al suo funzionamento.



Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO E CONSERVARE PER UN UTILIZZO FUTURO.

Questo manuale è disponibile in download sul sito Internet del marchio.

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.
I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.
I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.
L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.
Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.
Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.
Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.
Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.
Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'appa-

recchio per evitare il rischio di folgorazione.
Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.
Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.
Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.
Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.
L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

AVVERTENZA: Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

1

1.1 DISIMBALLO

Per l'utilizzo futuro, rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica.
Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma che figurano sulla targhetta.

Servizio	Tipo

1.2 INCASSO NEL PIANO DI LAVORO

Controllare che gli ingressi d'aria e le uscite d'aria siano sgombri (1.2.1)**.**
Per un incasso standard, vedere gli schemi A, C o E.
Per un incasso a filo, vedere gli schemi B, D o F.
Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura (1.2.2). Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano (1.2.3) prima dell'incasso. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto (1.2.4) o di un forno a incasso (1.2.5)**,** rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente sulla parte anteriore.

Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi, visualizzazione codice "F7" nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8cm x 5cm).

1. 3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questi piani cottura devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa.

Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori:
- Cavo a 3 fili **(1.3.1):**
  a) verde-giallo, b) blu, c) marrone.
- Cavo a 5 fili **(1.3.2** e **1.3.3):**
  a) verde-giallo, b) blu, c) marrone, d) nero, e) grigio.

Alla messa sotto tensione del piano, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, viene visualizzato un codice sulla tastiera di comando (questa visualizzazione è riservata, se necessario, al servizio post-vendita, l'utilizzatore del piano non deve tenerne conto).

Queste informazioni scompaiono dopo circa 30 secondi.

2

Identificare il proprio tipo di piano di cottura, a b c d e f g h i j confrontando il numero e la disposizione delle zone di cottura, così come il tipo di tastiera del proprio apparecchio con le illustrazioni e la targhetta segnaletica.

3

3.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

I recipienti con il simbolo sono compatibili con l'induzione.

Suggeriamo di scegliere dei recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà meglio ripartito e la cottura sarà più omogenea.

Consiglio per risparmiare energia
Cucinare con un coperchio ben chiuso permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

3.2 SELEZIONE DELLA ZONA COTTURA

Selezionare la zona cottura adatta alla dimensione del fondo del recipiente (vedere tabella). Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è compatibile con l'induzione.

Diametro della zona cottura	Modello del piano	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente
16 cm	a-b-d-e-f	2000	Da 10 a 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	Da 11 a 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	Da 12 a 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	Da 15 a 32 cm
Duozone	c-d	3600	Ovale, pesciera
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, ovale, pesciera
1/2 zona	c-d g-h-j	2800	Da 11 a 22 cm

Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone di cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti in funzione del modello del piano, come indicato nelle illustrazioni (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

☑ **= posizione raccomandata.**

☒ **= posizione da evitare.**

In questo modo è possibile evitare una limitazione automatica della potenza su una delle due zone di cottura se la posizione non è ottimale.

4

4.1 ACCENSIONE- SPEGNIMENTO

Accensione:

Premere il tasto accensione/spegnimento ⏻ (4.1.1) poi il tasto ◯ per selezionare la zona di cottura desiderata (4.1.2).
Uno 0 lampeggiante e un segnale acustico segnalano che la zona è accesa. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata della zona di cottura selezionata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Spegnimento di una zona:

Premere a lungo il tasto ◯ corrispondente alla zona di cottura desiderata.
Viene emesso un lungo segnale acustico e il display si spegne, oppure appare il simbolo **"H"** (calore residuo).

Spegnimento generale:

Premere a lungo il tasto accensione/spegnimento ⏻. Viene emesso un lungo segnale acustico e il display si spegne, oppure appare il simbolo **"H"** (calore residuo).

4.2 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto **+** o **-** per regolare il livello di potenza da 1 a 9 (4.2.1).
Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla potenza 9 premendo il tasto "**-**".

Preselezione di potenza: (a seconda del modello)
Sono disponibili 2 tasti per accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

≀ = cottura lenta (corrisponde alla potenza 4)

BOOST = potenza massima (4.2.2)

DUOZONE: c-d

Una pressione simultanea sui 2 tasti ◯ e ◯ permette di attivare la funzione "duoZone" (4.2.3). Viene visualizzato il simbolo ⌐. La regolazione della potenza e del timer viene effettuata sui comandi della zona di cottura posteriore sinistra, come per un fornello normale. La regolazione della zona di cottura anteriore sinistro non è attiva.
Per disattivare la funzione "duozone", premere il tasto ◯ o ◯.

HORIZONE: g-h-j

Premere il tasto ⫞ per attivare simultaneamente le zone di cottura anteriori e posteriori della funzione "Horizone" (4.2.4).

Viene visualizzato il simbolo ⌐. La regolazione della potenza e del timer viene effettuata sui comandi della zona di cottura posteriore, come per un fornello normale. La regolazione della zona di cottura anteriore non è attiva.
Per disattivare la funzione "Horizone", premere il tasto ◯ o ◯.

4.3 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer, regolabile fino a 99 minuti. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.

Premere il tasto ⏲ della zona di cottura scelta, viene visualizzato un punto luminoso a destra (4.3.1) (a seconda del modello)**.**
La regolazione deve essere effettuata premendo **+** o **-** . È possibile passare direttamente a 99 minuti premendo sin dall'inizio il tasto **-** (4.3.2).
A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un segnale sonoro per circa 20 sec. Per disattivarlo, premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata.

Per spegnere il timer manualmente, premere simultaneamente e a lungo i tasti **+** e **-** o tornare a 0 con il tasto **-**. Premere permette di consultare il tempo residuo.

4.4 SICUREZZA BAMBINI

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi in posizione off o in corso di cottura. Per ragioni di sicurezza, solo il tasto è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di riscaldamento anche se bloccata.

Blocco:

Premere il tasto fino a quando appare il simbolo di blocco bloc e viene emesso un segnale sonoro che conferma l'operazione (4.4).
Il display delle zone di cottura in funzione indica quindi alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Sblocco:

Premere il tasto fino a quando scompare il simbolo bloc e viene emesso un segnale sonoro che conferma l'operazione.

Funzione CLEAN LOCK :

La funzione Clean Lock permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.
Per attivare la funzione Clean Lock, premere brevemente il tasto , viene emesso un segnale sonoro e il simbolo bloc lampeggia. Dopo circa 1 minuto, il blocco viene automaticamente disattivato. È emesso un doppio bip e il simbolo bloc scompare. È possibile disattivare la funzione Clean lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

4.5 Funzione Recall (tasto)

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.
Per utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato, premere il tasto accensione/ spegnimento, poi premere brevemente il tasto .

Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

4.6 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo:

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata resta calda per qualche minuto.
Durante questo periodo di tempo compare il simbolo **"H"** (4.6.1).
Evitare allora di toccare le zone interessate.

Sicurezza anti-surriscaldamento:

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il piano riduce automaticamente la potenza ed evita qualsiasi rischio di deterioramento.

Protezione in caso di straripamento:

Vengono attivati una visualizzazione speciale (simbolo), un segnale sonoro (a seconda del modello), seguiti dallo spegnimento del piano cottura, nei seguenti casi:
- Straripamento che ricopre i tasti (4.6.2).
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti (4.6.3).

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti, poi riavviare la cottura.

Auto-Stop:

Il piano cottura è dotato della sicurezza Auto-Stop, che spegne automaticamente qualsiasi zona di cottura rimasta accesa per una durata eccessiva (compresa tra 1 e 10 ore, a seconda della potenza utilizzata).

In caso di innesco di questo meccanismo di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di «AS» nella zona di comando ed è emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto qualsiasi per interromperlo.

Possono essere prodotti suoni simili a quelli del meccanismo di un orologio.
Questi rumori vengono prodotti quando il piano è in funzione e spariscono o diminuiscono a seconda della configurazione di riscaldamento Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali. Sono legati alla tecnologia dell'induzione e non indicano un guasto.

Consiglio per risparmiare energia

Per tutte le cotture con grill o con un recipiente vuoto, consigliamo di non utilizzare la potenza massima (Boost).

5

Per uno sporco leggero, utilizzare una spugna da cucina. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare (B).

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura e di fuoriuscite zuccherate utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica.

Nota importante: non utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

6 ?

6.1 ALLA MESSA IN SERVIZIO:

- **Si constata l'apparizione di un simbolo luminoso.** È normale. Scomparirà dopo 30 secondi.
- **La corrente salta o funziona un solo lato del piano.** Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo Collegamento 1.3).
- **Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi.** L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

6.2 ALL'ACCENSIONE:

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.
L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

- **Il piano cottura non funziona, e si visualizza un altro messaggio**. Il circuito elettrico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.
- **Il piano non funziona,** compare il simbolo  . Sbloccare la sicurezza bambini (vedere capitolo collegamento 4.4).
- **Codice anomalia F9**: tensione inferiore a 170 V
- **Codice anomalia F0**: temperatura inferiore a 5°C

6.3 DURANTE L'UTILIZZO:

- **Il piano smette di funzionare, compare il simbolo – e viene emesso un segnale sonoro.**
  C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.
- **Compare il codice F7.**
  I circuiti elettronici si sono scaldati. Verificare l'aerazione del piano (vedere capitolo incasso 1.2).
- **Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, il display della tastiera lampeggia sempre.**
  Il recipiente utilizzato non è compatibile con l'induzione, oppure la sua dimensione non è adatta alla zona di cottura (vedere capitolo 3).
- **I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette dei rumori durante la cottura** (vedere capitolo Sicurezza e raccomandazioni 4.5).
  È normale con alcuni tipi di recipiente. È dovuto al passaggio dell'energia dal piano verso il recipiente.
- **La ventilazione continua a funzionare dopo l'arresto del piano cottura.**
  È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.
- **In caso di malfunzionamento persistente.**
  Scollegare il piano cottura per un minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

7



Protezione dell'ambiente

Questo simbolo indica che l'apparecchio non deve essere smaltito come un rifiuto urbano.

Questo apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Questo simbolo indica che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani, ma devono essere consegnati in un punto di raccolta autorizzato.

È possibile informarsi presso il proprio rivenditore o i servizi tecnici del proprio comune per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Anche alcuni materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori.

La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

8

INTERVENTI

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.

PEZZI ORIGINALI

In occasione di un intervento, richiedere l'utilizzo esclusivo di pezzi di ricambio originali certificati.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Αγαπητοί πελάτες,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με γνώμονα εσάς, τον τρόπο ζωής σας, τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Εμπεριέχει την τεχνογνωσία και το πνεύμα καινοτομίας της εταιρείας, αλλά και το πάθος που μας οδηγεί εδώ και περισσότερα από 60 χρόνια.

Μεριμνούμε πάντοτε, ώστε να ικανοποιούμε όλο και καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε επίσης τον δικτυακό μας τόπο **www.brandt.com**, προκειμένου να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες μας και να αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

Είναι μεγάλη μας χαρά που η BRANDT θα είναι μέρος της καθημερινότητάς σας και ευχόμαστε να αξιοποιήσετε στο έπακρο την αγορά σας.

Σημαντικό: Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.

Οδηγίες για την ασφάλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους έχουν δοθεί σωστές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.
Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.
Τα μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια, διότι μπορεί να γίνουν καυτά.
Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

Η συσκευή σας είναι σύμφωνη με τις ευρωπαϊκές Οδηγίες και τους κανονισμούς στους οποίους υπόκειται.
Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.

Το μαγείρεμα με χρήση λαδιού ή λιπαρής ουσίας στις εστίες και χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται με επίβλεψη. Ακόμη και το μαγείρεμα σύντομης διάρκειας απαιτεί συνεχή επίβλεψη.
Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.

Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.
Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

1

1.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Για μελλοντική χρήση, αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης.
Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα.

Service :	Type :

1.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται (1.2.1).
Για κανονικό εντοιχισμό, ανατρέξτε στις εικόνες Α, Γ ή Ε.
Για εντοιχισμό στο ίδιο επίπεδο, ανατρέξτε στις εικόνες Β, Δ ή ΣΤ.
Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων εντοιχισμού (σε χιλιοστά) του πάγκου εργασίας στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή (1.2.2). Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής (1.2.3), πριν από τον εντοιχισμό. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.
Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι (1.2.4) ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο (1.2.5), τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής.

Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης· ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξαερισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8 cm x 5 cm).

1. 3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα:
- Καλώδιο με 3 νήματα **(1.3.1):**
  α) πράσινο-κίτρινο, β) μπλε, γ) καφέ.
- Καλώδιο με 5 νήματα **(1.3.2** και **1.3.3):**
  α) πράσινο-κίτρινο, β) μπλε, γ) καφέ, δ) μαύρο, ε) γκρι.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας κωδικός στα πλήκτρα ελέγχου (η ένδειξη αυτή προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών, δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής).

Οι πληροφορίες αυτές εξαφανίζονται μετά από 30 δευτερόλεπτα περίπου.

2

Προσδιορίστε τον τύπο των μαγειρικών εστιών a b c d e f g h i j συγκρίνοντας τον αριθμό και τη διάταξη των εστιών, καθώς και τον τύπο των πλήκτρων της συσκευής σας με τις εικόνες και την πινακίδα σήμανσης.

3

3.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα σκεύη με το σύμβολο είναι συμβατά με την επαγωγή.

Σας προτείνουμε να προτιμάτε σκεύη με χοντρό και ίσιο πάτο. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας
Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

3.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

Επιλέξτε την κατάλληλη εστία ανάλογα με τις διαστάσεις του πάτου του σκεύους σας (βλ. πίνακα). Εάν η βάση του σκεύους είναι υπερβολικά μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους είναι συμβατό με την επαγωγή.

Διάμετρος εστίας	Μοντέλο συσκευής	Μέγ. ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος πάτου του σκεύους
16 cm	a-b-d-e-f	2.000	10 έως 18 cm
	g	2.200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2.800	11 έως 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3.100	12 έως 24 cm
28 cm	a-c-e	4.000	15 έως 32 cm
Duozone	c-d	3.600	Οβάλ, ψαριέρα
HoriZone	g-h-j	4.000	18 cm, οβάλ, ψαριέρα
1/2 zone	c-d g-h-j	2.800	11 έως 22 cm

Όταν χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετείτε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής σας, όπως υποδεικνύεται στις εικόνες (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

☑ **= συνιστώμενος τρόπος τοποθέτησης.**

☒ **= μη συνιστώμενος τρόπος τοποθέτησης.**

Έτσι, θα αποφύγετε τον αυτόματο περιορισμό της ισχύος σε μια από τις εστίες, εάν τα σκεύη δεν έχουν τοποθετηθεί με τον βέλτιστο τρόπο.

4

4.1 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Έναρξη λειτουργίας:

Πατήστε το πλήκτρο έναρξης / διακοπής λειτουργίας ⏻ (4.1.1) και, στη συνέχεια, το πλήκτρο για να επιλέξετε την εστία που θέλετε (4.1.2).
Εμφανίζεται το σύμβολο «0» και ένας χαρακτηριστικός ήχος σάς ενημερώνει ότι η ζώνη είναι αναμμένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ της επιλεγμένης εστίας. Εάν δεν επιλεγεί ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης:

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο που αντιστοιχεί στην εστία που θέλετε.
Ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο **«H»** (εναπομείνασα θερμότητα).

Γενική διακοπή λειτουργίας:

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο έναρξης / διακοπής λειτουργίας ⏻. Ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο **«H»** (εναπομείνασα θερμότητα).

4.2 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο **+** ή **-** για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 9 (4.2.1).

Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στην ισχύ 9 , πατώντας το πλήκτρο **-**.

Προεπιλογή ισχύος: (ανάλογα με το μοντέλο)
Έχετε στη διάθεσή σας 2 πλήκτρα για να μεταβείτε απευθείας στα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος:

= Μαγείρεμα σε σιγανή φωτιά (αντιστοιχεί στην ισχύ 4)

BOOST = μέγιστη ισχύς (4.2.2)

DUOZONE: c-d

Πατώντας ταυτόχρονα τα 2 πλήκτρα και μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «duoZone» (4.2.3).

Εμφανίζεται το σύμβολο . Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται με τα πλήκτρα ελέγχου της πίσω αριστερής εστίας, όπως για μια κανονική εστία. Η ρύθμιση της εμπρός αριστερής εστίας είναι ανενεργή.
Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας «duozone», πατήστε το πλήκτρο ή .

HORIZONE: g-h-j

Πατώντας το πλήκτρο μπορείτε να ενεργοποιήσετε ταυτόχρονα τις εμπρός και πίσω εστίες της λειτουργίας «Horizone» (4.2.4). Εμφανίζεται το σύμβολο . Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται με τα πλήκτρα ελέγχου της πίσω εστίας, όπως για μια κανονική εστία. Η ρύθμιση της εμπρός εστίας είναι ανενεργή.
Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας «Horizone», πατήστε το πλήκτρο ή .

4.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη που μπορεί να ρυθμιστεί για έως και 99 λεπτά. Μόλις θέσετε μια ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.

Πατήστε το πλήκτρο της εστίας που έχει επιλεγεί. Θα εμφανιστεί μια φωτεινή τελεία δεξιά (4.3.1) (ανάλογα με το μοντέλο).
Η ρύθμιση γίνεται με τα πλήκτρα **+** ή **-**. Μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 99 λεπτών πατώντας εξαρχής το πλήκτρο **-** (4.3.2).
Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 20 δευτερόλεπτα περίπου. Για να τον απενεργοποιήσετε, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.
Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη με μη αυτόματο τρόπο, πατήστε ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα πλήκτρα **+** και **-** ή επαναφέρετε τη ρύθμιση στο 0 με το πλήκτρο **-**.

Πατώντας μπορείτε να δείτε τον χρόνο που απομένει.

4.4 ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο κλειδώνει τις εντολές όταν το μαγείρεμα διακόπτεται ή κατά τη διάρκεια του. Για λόγους ασφάλειας, το πλήκτρο ⏻ παραμένει ενεργό και επιτρέπει τη διακοπή λειτουργίας των ζωνών θέρμανσης, ακόμη και όταν είναι κλειδωμένες.

Κλείδωμα:

Πατήστε το πλήκτρο 🔒 έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο κλειδώματος bloc και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας (4.4).
Η ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος που είναι σε λειτουργία δείχνει
εναλλάξ την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος.

Ξεκλείδωμα:

Πατήστε το πλήκτρο 🔒 έως ότου εξαφανιστεί το σύμβολο bloc και ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Λειτουργία CLEAN LOCK:
Με τη λειτουργία Clean Lock έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Clean Lock, πατήστε σύντομα το πλήκτρο 🔒. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα αναβοσβήνει το σύμβολο bloc. Μετά από 1 λεπτό περίπου, το κλείδωμα απενεργοποιείται αυτόματα. Ακούγεται ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο bloc εξαφανίζεται. Έχετε τη δυνατότητα να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο 🔒.

4.5 Λειτουργία Recall (πλήκτρο ↻)

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τις τελευταίες ρυθμίσεις «ισχύος και χρονοδιακόπτη» όλων των εστιών που έσβησαν το πολύ πριν από 3 λεπτά.
Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, η συσκευή δεν πρέπει να είναι κλειδωμένη. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας και έπειτα πατήστε σύντομα το πλήκτρο ↻.

Όταν η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που σβήσατε πριν από λιγότερο από 30 δευτερόλεπτα.

4.6 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνασα θερμότητα:
Μετά από έντονη χρήση, η ζώνη μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε μπορεί να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά.
Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται το σύμβολο **«H»** (4.6.1).
Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.

Ασφάλεια από την υπερθέρμανση:
Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφαλείας που ελέγχει τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, η συσκευή μειώνει αυτόματα την ισχύ και έτσι περιορίζεται ο κίνδυνος φθοράς.

Προστασία σε περίπτωση υπερχείλισης:
Στις παρακάτω περιπτώσεις, ενδέχεται να εμφανιστεί μια ειδική ένδειξη (σύμβολο ▬), να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα (ανάλογα με το μοντέλο), και, στη συνέχεια, να διακοπεί η λειτουργία της συσκευής:
- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα (4.6.2)**.** - Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.
- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα (4.6.3).
Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα και κατόπιν ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Auto-Stop:
Η συσκευή σας διαθέτει το σύστημα ασφάλειας Auto-Stop, που σβήνει αυτόματα κάθε ζώνη μαγειρέματος που παραμένει αναμμένη για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται).

Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί αυτό το σύστημα ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με την ένδειξη «AS» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο για να το σταματήσετε.

Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί του μηχανισμού ενός ρολογιού.
Οι ήχοι αυτοί ακούγονται όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Σταματούν ή χαμηλώνουν ανάλογα με τη ρύθμιση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκεύους σας, μπορεί επίσης να ακουστεί ένας συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί. Σχετίζονται με την επαγωγική τεχνολογία και δεν δηλώνουν βλάβη.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας
Για μαγείρεμα με σχάρα ή άδειο σκεύος, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost).

5

Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε (5).

Για συσσωρευμένη βρομιά που έχει καεί και υπερχειλίσεις παρασκευασμάτων με ζάχαρη, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή/και μια ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες. Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με το σφουγγάρι και σκουπίστε.

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

Για γυαλιστερές μεταλλικές βαφές και εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες.

Σημαντική παρατήρηση: μην χρησιμοποιείτε σκόνη ή σφουγγάρι για τρίψιμο. Να προτιμάτε τις ειδικές κρέμες και τα σφουγγάρια για ευαίσθητα σερβίτσια.

6 ?

6.1 ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ:

- **Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη.** Είναι φυσιολογικό. Θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.
- **Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά της συσκευής.** Η σύνδεση της συσκευής είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. Ενότητα: σύνδεση 1.3).
- **Η συσκευή αναδίδει μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της.** Η συσκευή είναι καινούργια. Θερμάνετε όλες τις ζώνες για μισή ώρα τοποθετώντας μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.

6.2 ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Η συσκευή δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στα πλήκτρα παραμένουν σβηστές.

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

- **Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα**. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.
- **Η συσκευή δεν λειτουργεί,** εμφανίζεται το σύμβολο  . Ξεκλειδώστε το σύστημα ασφάλειας για παιδιά (βλ. ενότητα: σύνδεση 4.4).
- **Προεπιλεγμένος κωδικός F9**: τάση μικρότερη των 170 V
- **Προεπιλεγμένος κωδικός F0**: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C

6.3 ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- **Η συσκευή σταμάτησε να λειτουργεί, εμφανίζεται το σύμβολο — και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.**
  Υπάρχει υπερχείλιση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.
- **Εμφανίζεται ο κωδικός F7.**
  Τα ηλεκτρικά κυκλώματα έχουν θερμανθεί. Ελέγξτε τον εξαερισμό της συσκευής (βλ. ενότητα: εντοιχισμός 1.2).
- **Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι ενδείξεις των πλήκτρων αναβοσβήνουν διαρκώς.**
  Το σκεύος που χρησιμοποιείται δεν είναι συμβατό με την επαγωγή ή το μέγεθός του δεν είναι κατάλληλο για την εστία μαγειρέματος (βλ. ενότητα 3).
- **Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ακούγεται ένα κροτάλισμα από τη συσκευή** (βλ. ενότητα: ασφάλειες και συστάσεις 4.5).
  Είναι φυσιολογικό να συμβαίνει με ένα ορισμένο είδος σκευών. Αυτό οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.
- **Ο αερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.**
  Είναι φυσιολογικό. Με αυτό τον τρόπο ψυχραίνεται το ηλεκτρονικό κύκλωμα.
- **Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.**
  Θέστε τη συσκευή σας εκτός ρεύματος για 1 λεπτό. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

7



Προστασία του περιβάλλοντος

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται όπως τα οικιακά απόβλητα.

Η συσκευή σας περιέχει πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το σύμβολο, προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να παραδίνονται σε κατάλληλο σημείο περισυλλογής.

Ενημερωθείτε μέσω του αντιπροσώπου σας ή των τεχνικών υπηρεσιών της πόλης σας σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Ορισμένα από τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι επίσης ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

8

ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.

ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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 Vašim očekáváním. Využili jsme veškeré své knowhow, 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 navštívit také naše internetové stránky **www.brandt.cz**, kde naleznete nejen veškeré naše novinky, ale i mnoho užitečných doplňujících informací.

BRANDT Vám s radostí pomáhá v každodenním životě a přeje Vám maximální spokojenost s tímto novým spotřebičem.



Důležité upozornění: Před uvedením spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze a instalaci, 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 spotřebič mohou používat děti a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud na ně dohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost.

Děti si nesmějí hrát s přístrojem.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti bez dohledu.

Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti spotřebiče bez dozoru.

Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají. Je nutno přijmout taková opatření, aby nedošlo k dotyku nechráněných částí těla s horkou varnou zónou spotřebiče.

Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky nepokládejte na desku, mohou se rozehřát na velmi vysokou teplotu.

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz odd. 4.4 *Dětský zámek*). Tento spotřebič splňuje požadavky všech Evropským směrnic a předpisů, jimž podléhá (elektromagnetické rušení).

Aby však nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být také kardiostimulátor vyroben a seřízen podle všech platných pravidel a předpisů. Informujte se v případě pochybnosti u výrobce kardiostimulátoru nebo ošetřujícího lékaře.

Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se však nesnažte uhasit takto vzniklý oheň vodou, vypněte vždy nejprve napájení spotřebiče a plamen překryjte například pokličkou nebo protipožární (hasicí) dekou.

POZOR: Veškerou přípravu na varné desce je nutné mít neustále pod dohledem. I krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled!

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte žádné předměty.

Objeví-li se na povrchu varné desky porasklina, je zapotřebí spotřebič odpojit od zdroje napájení, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že by efekt „baňky“ vážně poškodil desku.
Netřete nádobí o povrch varné desky, ale při jejich přesunech nádoby vždy zvedejte a pokládejte na nová místa, udržíte tak povrchovou úpravu (dekorativní prvky) sklokeramické desky dlouhodobě v perfektním stavu.
Při přípravách nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku potraviny zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se na horkém povrchu roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.
Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé prostředky a látky.
Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce (resp. dodavatel), popř. jejich autorizovaný poprodejní servis nebo osoba s podobnou kvalifikací a oprávněním, tak aby se vyloučilo jakékoli riziko ohrožení zdraví a majetku uživatelů.
Zkontrolujte, zda se přívodní kabel jiného elektrického přístroje, připojeného a provozovaného, v blízkosti varné desky nedotýká jejich varných zón.
K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.
Přístroj není určen k uvádění do provozu prostřednictvím externího časového spínače nebo ovládání prostřednictvím samostatného dálkového ovladače.

VÝSTRAHA: Používejte pouze ochranné prvky a prostředky dodané se zařízením, navržené výrobcem spotřebiče nebo explicitně uvedené v tomto návodu k obsluze a instalaci jako vhodné nebo doporučené. Při použití jiných chráničů může dojít k vážným úrazům.

1

1.1 VYBALENÍ

Odstraňte veškeré ochranné a obalové prvky (uschovejte je pro účely budoucího použití). Zkontrolujte a dodržujte parametry připojení spotřebiče uvedené na jeho typovém štítku. Pro případné servisní účely si, ještě před zabudováním spotřebiče, poznamenejte do rámečků níže jeho modelové označení, sériové a výrobní číslo:

Model:	Sériové/výrobní číslo:
Celkový výkon:	

1.2 ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY

Zkontrolujte, zda jsou otvory přívodu i odvodu vzduchu dokonale volné (1.2.1).
Pro standardní zabudování viz obrázky A, C nebo E.
Pro zapuštění do pracovní desky viz obrázky B, D nebo F.
Respektujte rozměry pro vestavbu uvedené (v mm) na obr 1.2.2.
Před jejím umístěním v otvoru, nalepte po celém obvodu desky dodané těsnění (1.2.3). Ověřte správnou cirkulaci vzduchu mezi zadní a přední částí spotřebiče a dostatek volného prostoru v oblasti jeho vstupu i výstupu.
V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.4) nebo nad vestavnou troubu (1.2.5), respektuje rozměry uvedené na příslušných obrázcích, abyste zajistili dostatečný prostor pro výstup vzduchu vepředu.

Při umístění varné desky nad troubou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy - dojde k zobrazení kódu „F7" na displeji ovládacího panelu. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 x 5 cm).

1. 3 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Tato varná desky se musí připojit k síti prostřednictvím zásuvky nebo vícepólového jističe podle pravidel instalace platných v Evropské Unii. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Identifikujte typ napájecího kabelu varné desky podle počtu/barev vodičů:
- 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.

POZNÁMKY: Alternativa připojení 220-240 V ~ 32A (1.3.2) nekoresponduje s technickými parametry rozvodné sítě ČR/SR, její realizaci proto nedoporučujeme.
Při alternativě připojení 400V 3N~ 16A (1.3.2) nikdy nerozpojujte tu dvojici vodičů, z nichž jeden je označen modrou barvou, jedná se totiž o pracovní vodiče N!
Po připojení spotřebiče k síti nebo po dlouhodobém výpadku elektrické energie se na displeji ovládacího panelu zobrazí kódy (tyto informace a jejich přítomnost nejsou příznakem poruchy, jsou, v případě potřeby vyhrazeny servisním technikům, uživatel je může ignorovat). Tyto informace přibližně po 30 vteřinách zmizí.

2

Identifikujte Váš model varné desky a b c d e f g h i j podle počtu, rozměrů a rozmístění varných zón, typu ovládacího panelu (dle příslušných schémat tohoto návodu k obsluze a instalaci) a jejího typového štítku.

3

3.1 VÝBĚR NÁDOBY

Nádobí označené symbolem je vhodné pro použití na indukčních varných deskách.

Doporučujeme vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo se v něm lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější.

Doporučení pro úsporu energie
Při přípravách používejte pokličky. Použitím skleněné poklice, zajistíte nejen úsporu energie, ale i dokonalou vizuální kontrolu přípravy.

3.2 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

Zvolte vhodnou zónu na základě průměru nádoby (viz tabulka níže). Pokud je průměr nádoby příliš malý, začne problikávat ukazatel výkonu a zóna nebude fungovat, i když je materiál nádoby vhodný pro indukční desky.

Průměr varné zóny	Model varné desky	Max. výkon zóny (W)	Průměr dna nádoby
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10 až 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 až 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 až 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 až 32 cm
Duozóna	c-d	3600	Oválná nádoba, nádoba na ryby
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oválná nádoba na ryby
1/2 Zone	c-d g-h-j	2800	11 až 22 cm

Pokud používáte maximální výkon (Boost) na několika varných zónách současně, 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 - 3.2.6).

☑ **= doporučené umístění.**
☒ **= nedoporučené umístění.**

Předejdete tak automatické redukci výkonu některé ze zón v případě jiného rozmístění nádob a sučasném nastavení maximálního výkonu.

4

4.1 SPUŠTĚNÍ - VYPNUTÍ

Zapnutí:
Stiskněte tlačítko ⏻ (4.1.1) a poté tlačítko ◯ pro výběr požadované varné zóny (4.1.2).
Blikající 0 a zvukový signál (pípnutí) signalizují, že je zóna zapnutá. Následně můžete vybrané zóně přiřadit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne.

Vypnutí varné zóny:
Přidržte tlačítko ◯ příslušné zóny. Spotřebič vydá zvukový signál (dlouhé pípnutí) a zhasne indikace výkonu v displeji příslušné zóny, nebo se na ní zobrazí symbol indikátoru zbytkové teploty „**H**".

Celkové vypnutí:
Dlouze stiskněte tlačítko On/Off ⏻. Spotřebič vydá zvukový signál (dlouhé pípnutí) a zhasne indikace výkonu v displeji varných zón, nebo se na nich zobrazí symbol indikátoru zbytkové teploty „**H**".

4.2 NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskem tlačítka **+** nebo **-** můžete regulovat výkon varné zóny v rozmezí od **1** do **9** výkonnostního stupně (4.2.1). Po zapnutí varné zóny lze přejít přímo k maximálnímu výkonu **9** stiskem tlačítka **-**.

Predvolba výkonu (v závislosti na modelu):
Pro přímý přístup k předem nastaveným úrovním výkonu slouží 2 tlačítka:
≀≀ = Mírný var (odpovídá stupni 4)
BOOST = Maximální výkon (4.2.2).

DUOZÓNA: c-d
Současným stisknutím tlačítek ◯ a ◯ můžete aktivovat tzv. „duoZónu" (4.2.3), tzn. současný provoz přední a zadní varné zóny. Spotřebič indikuje aktivaci tohoto režimu zobrazením symbolu ⌐. K nastavení výkonu a časovače „duoZóny" slouží ovladače zadní levé zóny. Ovládací prvky přední levé zóny nejsou při tomto režimu aktivní. K deaktivaci režimu „duoZóna" stiskněte tlačítko ◯ nebo tlačítko ◯.

HORIZONE: g-h-j
Prostřednictvím tlačítka ⊟ můžete aktivovat souvislou varnou plochu „Horizone" v místech levé přední a zadní varné zóny spotřebiče (4.2.4). Aktivace režimu je indikována symbolem ⌐. K nastavení výkonu a časovače varné plochy „Horizone" slouží ovladače zadní levé zóny, jako při normálním provozu spotřebiče. Ovládací prvky přední levé zóny nejsou při tomto režimu aktivní. K deaktivaci režimu „Horizone" stiskněte tlačítko ◯ nebo ◯.

4.3 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena vlastním časovačem, který lze nastavit až na 99 minut. Časovač lze aktivovat pouze po předchozím spuštění varné zóny. Po stisknutí tlačítka ◷ příslušné varné zóny (v závislosti na modelu) se napravo od displeje pro zobrazení jejího výkonu rozsvítí kontrolka (4.3.1).
K nastavení časovače slouží tlačítka **+** a **-**. K přechodu přímo na maximální hodnotu nastavení (99 minut) stiskněte po aktivaci časového spínače požadované zóny tlačítko **-** (4.3.2).
Na konci nastavené doby vaření se na displeji zobrazí 0 a zní zvukový signál (o délce přibližně 20 s). Pro deaktivaci této akustické signalizace stiskněte libovolné tlačítko příslušné varné zóny.
Pro manuální vypnutí časového spínače stiskněte současně tlačítka **+** a **-** nebo prostřednictvím tlačítka **-** nastavte jeho čas na hodnotu 0. Po stisknutí tlačítka ◷ se (v závislosti na modelu) zobrazí čas zbývající do konce nastavené doby přípravy.

4.4 DĚTSKÝ ZÁMEK

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která umožňuje zablokovat její ovládací prvky jak v režimu vypnutí, tak v režimu vaření. Z bezpečnostních důvodů jsou však stále aktivní tlačítka pro deaktiaci varných zón (⏻, resp. ◯), tak, aby bylo možné vypnout varné zóny i v zablokovaném stavu.

Uzamčení ovládacího panelu:

Stiskněte a přidržte tlačítko 🔒 až do zobrazení nápisu bloc na displejích ovládacího panelu. Aktivaci režimu bezpečnostího zámku indikuje rovněž zvukový signál (4.4). Displeje funkčních varných zón znázorňují střídavě výkon a symbol zablokování.

Odblokování:

Stiskněte a přidržte tlačítko 🔒, dokud nezmizí symbol zablokování bloc z displeje ovládacího panelu. Deaktivaci režimu indikuje spotřebič akustickým signálem.

FUNKCE CLEAN LOCK

Prostřednictvím funkce CLEAN LOCK lze dočasně zablokovat varnou desku, např. při jejím čištění. Funkci aktivujete (u zapnutého spotřebiče) krátkým stisknutím tlačítka 🔒, spotřebič indikuje aktivaci režimu zvukovým signálem a problikáváním nápisu bloc na displejích ovládacího panelu. Přibližně po 1 minutě dojde k automatické deaktivaci tohoto bezpečnostního režimu. Zazní dva zvukové signály a nápis bloc zhasne. Funkci CLEAN LOCK můžete kdykoli vypnout také dlouhým stisknutím tlačítka 🔒.

4.5 FUNKCE RECALL (↻)

Tato funkce umožňuje, po uvedení varné desky do provozu po její předchozí deaktivaci, zobrazit poslední realizovaná nastavení výkonu a časovače varných zón, které nebyly vypnuty po dobu delší než 3 minuty.

Funkci nelze použít, jsou-li ovládací prvky varné desky uzamčeny (při aktivním dětském zámku).

Pro aktivaci funkce RECALL nejprve varnou desku zapněte stisknutím tlačítka On/Off, poté krátce stiskněte tlačítko ↻.

Je-li varná deska stále v provozu, umožňuje tato funkce zobrazit poslední nastavení časovače a výkonu těch zón, které nebyly vypnuty (snížením výkonu na hodnotu 0 nebo stisknutím tlačítka ◯) po dobu delší než 30 vteřin.

4.6 BEZPEČNOSTNÍ PRVKY A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo:

Po intenzívní přípravě zůstane varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá. Během této doby se na displeji výkonu příslušné zóny zobrazí „**H**“ (4.6.1). Vyhněte se nechráněnému dotyku s těmito zónami.

Pojistka proti přehřívání:

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

Ochrana v případě vykypění:

K aktivaci tohoto bezpečnostního prvku, indikovaného zobrazením symbolu ▬,a zvukovým signálem, po nichž následuje automatické vypnutí varné desky, může dojít v těchto případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací prvky desky (4.6.2)
- Při položení mokré utěrky/hadry na ovladačích varné desky.
- Při přítomnosti kovového předmětu na ovládacím panelu varné desky (4.6.3).

Auto-Stop:

Varná deska je vybavena pojistkou Auto-Stop, která automaticky deaktivuje provoz varné zóny, v případě, že jí sami zapomenete vypnout. K této automatické deaktivaci dojde v rozmezí až 10 hodin (následujících po uvedení do provozu) v závislosti na nastaveném výkonu.

Při aktivaci tohoto bezpečnostního prvku se na displeji příslušné zóny zobrazí „**AS**“ a po dobu přibližně 2 minut zní zvuková signalizace. Pro její deaktivaci stiskněte kterékoli tlačítko.

Při používání spotřebiče mohou být registrovány zvuky připomínající tikání hodin. Tyto zvuky se vyskytují pouze, je-li varná deska v provozu a k jejich vymizení nebo ztišení dojde v závislosti na konkrétní konfiguraci ohřevu. V závislosti na modelu spotřebiče, materiálu a kvalitě používaných nádob, se při provozu spotřebiče můžete setkat také se zvuky slabého pískání. Uvedené jevy jsou normální, souvisejí s technologií indukce a nejsou příznakem poruchy spotřebiče.

Rada pro úsporu energie

V případě použití grilu nebo při přípravách s prázdnou nádobou nedoporučujeme nastavovat maximální výkon (Boost).

5 

Na lehké nečistoty použijte měkkou houbičku na nádobí. Zněčištěné plochy omyjte teplou vodou a osušte (5).
V případě nahromadění zapečených nečistot, vykypění pokrmů s obsahem cukru apod., použijte měkkou houbičku na nádobí a/nebo speciální škrabku na sklo. Omyjte zónu teplou vodou, k odstranění hrubých nečistot použijte speciální škrabku na sklo, nakonec zónu omyjte měkkou houbičkou a osušte.
Na skvrny kolem varných zón a stopy vodního kamene naneste teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.
Na údržbu lesklých kovových povrchů a pro běžnou týdenní údržbu použijte speciální přípravek na sklokeramiku, resp. nerez.
Důležité upozornění: nepoužívejte čisticí písek ani hrubou houbičku. Používejte pouze krémy a houbičky určené pro křehké nádobí (bez abrazivních složek a povrchů).

6 ?

6.1 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- Objeví se světelná signalizace. To je normální. Zobrazení zmizí po 30 vteřinách.
- Deska se vypne nebo funguje jen jedna její strana. Nesprávné připojení varné desky. Ověřte korektnost připojení k elektrické síti (viz kapitola *Připojení k elektrické síti* 1.3).
- Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach. Nový spotřebič může vydávat lehký zápach, ketrý je důsledkem výrobních a testovacích procesů. Pro jeho eliminaci zahřejte nejprve každou zónu na dobu přibližně 1/2 hodiny s hrncem naplněným vodou.

6.2 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- Varná deska nefunguje a displeje varných zón na ovládacím panelu nesvítí.
Spotřebič není napájen elektřinou.
Přívod elektřiny nebo přípojení jsou vadné/přerušené. Zkontrolujte pojistky a jistič.
- Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné chybové hlášení.
Elektronický obvod funguje špatně.
Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.

- **Varná deska nefunguje, zobrazí sa symbol .**
  Odblokujte dětskou pojistku (viz odstavec 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 se vypne, zobrazí se symbol — a ozve se zvukový signál.
Pokrm překypěl nebo na ovládacím panelu leží nějaký předmět. Vyčistěte ovládací panel nebo odstraňte předmět, který na něm spočívá, a desku opět zapněte.
- Zobrazí se kód F7.
Přehřály se elektronické obvody. Zkontrolujte odvětrání desky (viz kapitola *Zabudování do pracovní desky* 1.2).
- **Při provozu varné zóny neustále problikávají tlačítka ovládacího panelu.**
Použitá nádoba není kompatibilní s indukcí nebo její velikost není vhodná pro danou zónu (viz kapitola 3).
- Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání (viz kapitola 4.6 *Bezpečnostní prvky a doporučení*).
Běžný jev, doprovázející (u některých typů nádobí) indukční ohřev, který je způsoben přenosem energie z varné desky na dno nádoby.
- Chladicí ventilátor dobíhá ještě několik minut po vypnutí varné desky.
Normální jev, který umožňuje bezpečné ochlazení elektroniky.
- V případě přetrvávajícího problému/ poruchy.
Na 1 minutu odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte autorizované servisní oddělení dovozce spotřebiče.

7

Ochrana životního prostředí
Tento spotřebič byl vyvinut a vyroben s maximálním respektem k ochraně životního prostředí.

Obal tohoto spotřebiče je vyroben z recyklovatelných materiálů. Jeho odevzdáním k recyklaci do speciálních kontejnerů přispějete k ochraně životního prostředí.



Váš spotřebič obsahuje také četné recyklovatelné materiály. Je tedy označen tímto logem, které Vám sděluje, že v zemích Evropské unie se opotřebené přístroje nemají směšovat s jinými odpady. Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, popř. dodavatel, se provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických přístrojích.
Kontaktujte orgány místní správy v místě Vašeho bydliště nebo prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili, aby Vám oznámili sběrná místa k odevzdání opotřebených elektrospotřebičů nejblíže Vašemu bydlišti.
Děkujeme Vám za spolupráci při ochraně životního prostředí

?

Poprodejní servis a zákaznické služby
Veškeré opravy Vašeho přístroje smí provádět výhradně kvalifikovaný personál autorizovaného servisu dovozce. Kontaktujete-li zákaznickou linku centrálního servisu, uveďte operátorce kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo), které najdete na jeho výrobním štítku.

Při servisních zásazích požadujte výhradně užití originálních náhradních dílů s certifikátem zaručujícím jejich původ.

V případě technického dotazu, problému nebo reklamace se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili, nebo využijte některou z níže uvedených zákaznických linek výhradního dovozce v ČR, kterým je společnost ELMAX STORE, a.s.

Příjem reklamací
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Technická podpora
tel.: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz

K dispozici jsou Vám také internetové stránky **www.brandt.cz**, v rámci kterých nás můžete kontaktovat prostřednictvím odkazů „kontakt" nebo „servis".
Pro rychlé a snadné nahlášení reklamace můžete rovněž využít formuláře v příslušné servisní sekci na těchto internetových stranách.

Výhradní dovozce pro ČR:
ELMAX STORE a.s.
Topolová 777/2
735 42 TĚRLICKO
tel.: 599 529 262
www.brandt.cz
Centrální dispečing servisu:
tel. 599 529 251