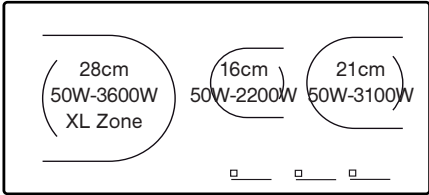


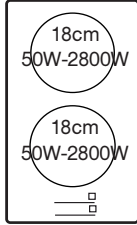


FR	Table de cuisson
EN	Cooking hob
NL	Kookplaat
DA	Kogeplade
CS	Varná deska
DE	Kochfeld
EL	Μαγειρικές εστίες
IT	Piano di cottura
PT	Placa de cozinha
RU	ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

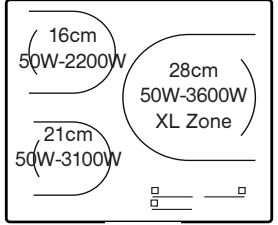
**Brandt**  
[www.brandt.com](http://www.brandt.com)



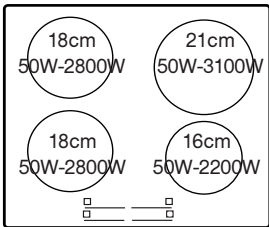
**a**



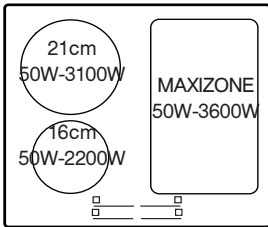
**b**



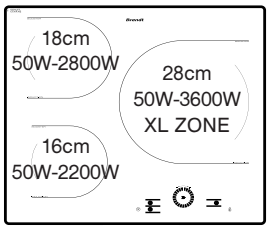
**c**



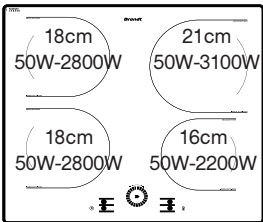
**d**



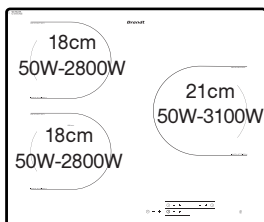
**e**



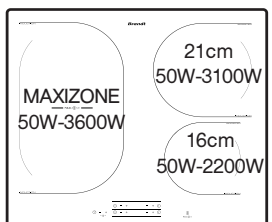
**f**



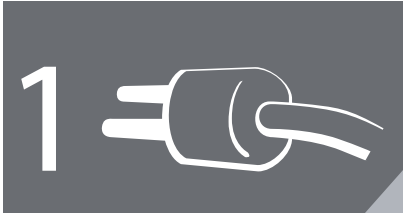
**g**



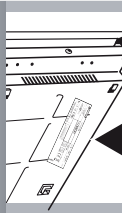
**h**



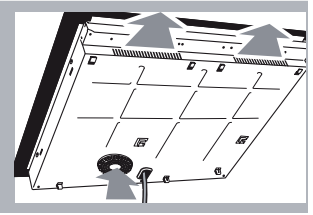
**i**



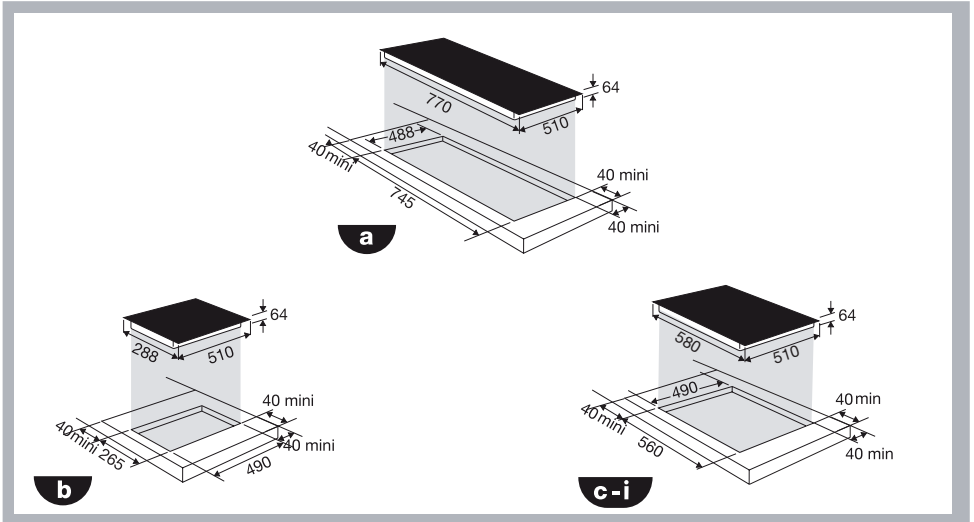
1.2



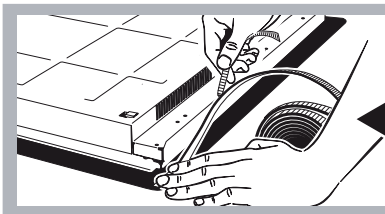
1.2.1



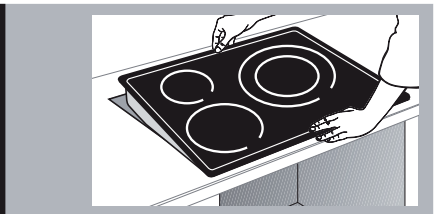
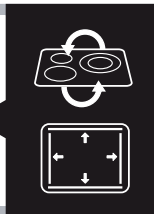
1.2.2



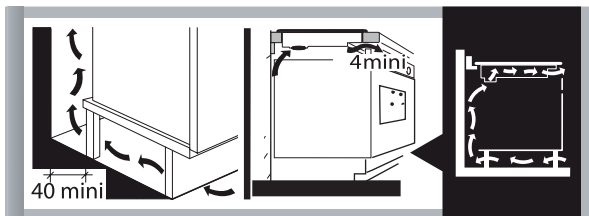
1.2.3



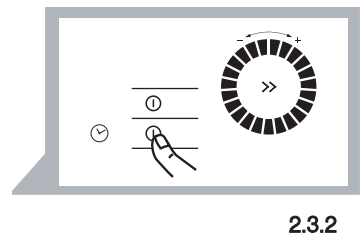
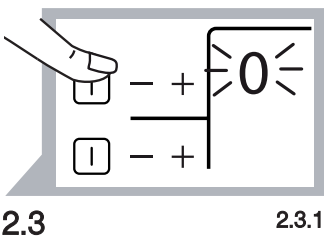
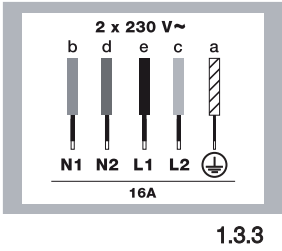
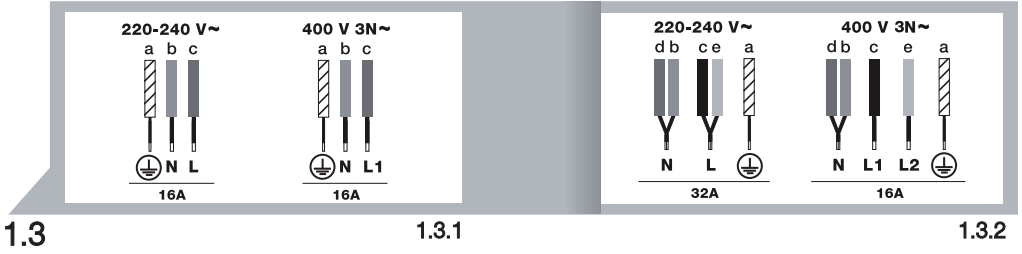
1.2.4

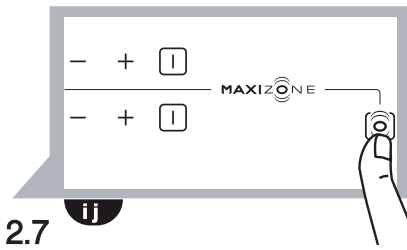
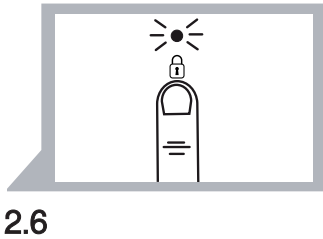
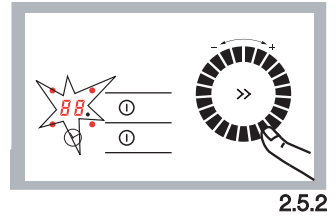
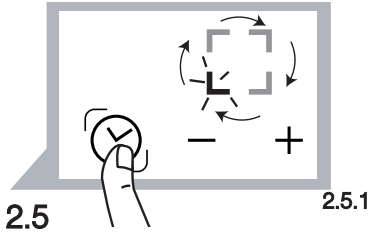
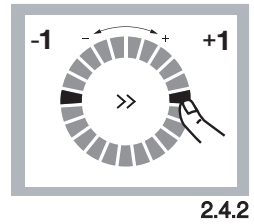
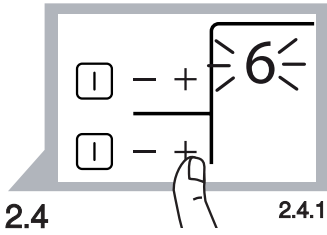


1.2.5



1.2.6





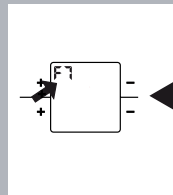
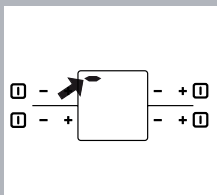
3



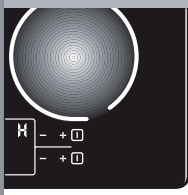
4



4.1



5



5.1.1

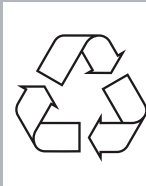


5.1.2



5.1.3

6



**Consignes de Sécurité**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes à capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et connaissance suffisante, si elles ont été formées à l'utilisation de cet appareil, de façon sécuritaire en comprenant les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

**Chaleur résiduelle**

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

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

Pour arrêter le fonctionnement d'un ou des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/arrêt. L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

**Sécurité enfant**

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

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). Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

**Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.**

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Votre appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE (Directives Basse tension) et 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

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

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.

Évitez les chocs avec les récipients :

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur votre table.

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

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

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

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.

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.

***Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.***



### **Danger électrique**

***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.***

***Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.***

***Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.***

***Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.***



## 1

## Installation



### 1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.2.1).

### 1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées(1.2.2). La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm(1.2.3). Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail (1.2.4). Introduisez la table dans le meuble (1.2.5). Vérifiez que l'air circule correctement entre l'arrière et l'avant de votre table de cuisson (1.2.6).

**Conseil:** 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 pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-sur-chauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors 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), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV (Réf. 75X1652).

### 1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe. Votre appareil doit être placé de manière à ce que la prise de courant soit accessible.

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 codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre Service Après Vente). En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

## 2

## Utilisation



### 2.1 CHOIX DU RECIPIENT

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide.

### 2.2 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. 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 préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

diamètre du foyer	Ø du fond du récipient
16cm	10 .....18cm
18cm	12 .....22cm
21cm	18 .....24cm
23cm	12 .....26cm
1/2 zone	12 .....20cm
Maxizone	18 .....ovale, poissonnière
XL Zone	15 .....32cm

**2.3 Mise en marche:** Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser (2.3.1 et 2.3.2). Un **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

**Arrêt:** Faites un appui long sur la touche marche/arrêt de la zone (2.3.1 et 2.3.2).

**2.4 Réglage de la puissance :** Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum = booster)(2.4.1). Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "-".


**Réglage de la puissance Cyclic (2.4.2):** Glissez votre doigt sur la commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum) et dans le sens inverse pour la diminuer. Puissance en accès direct: appuyez sur la partie centrale >> : 1 appui -> P, 2 appuis -> 6, 3 appuis -> 3, et 4 appuis -> P.

Conseil : Vous pouvez ajuster votre réglage de puissance et de minuterie de 1 en 1 à chaque appui sur la partie droite ou gauche de la partie circulaire.

### 2.5 Réglage de la minuterie


Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois (2.5.1).

Pour utiliser la minuterie : Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.

Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie. Positionnez le symbole tournant sur la zone de cuisson choisie. Réglez la durée par appui sur "+" ou "-", un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manœuvre. La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient. En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient. Appuyez sur la touche "+" ou "-" de minuterie pour arrêter ce bip.


Pour modifier les réglages de minuterie: Appuyez sur les touches "+" ou "-" de la minuterie.

Pour arrêter la minuterie: Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie ou sur la touche "-" de la minuterie jusqu'à **0**.

Pour modifier l'attribution de la minuterie: Arrêtez la minuterie en cours par appuis successifs sur la touche , affectez la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

### Réglage de la minuterie Cyclic.


Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson. Toutes les minuteriers peuvent être utilisées (2.5.2).

Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Les leds de la minuterie peuvent être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement. La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance.

Pour utiliser la minuterie : mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance (2.4.1). Sélectionnez la led minuterie de la zone de cuisson. Glissez votre doigt sur la partie circulaire jusqu'au réglage souhaité pour régler votre temps de cuisson. Pour les longues durées, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour accéder directement à 99 minutes. La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient. En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce bip.

Pour modifier les réglages de la minuterie: Sélectionnez votre minuterie, tournez vers le "+" ou le "-" de la partie circulaire.





Pour arrêter la minuterie : Sélectionnez votre minuterie et faire un appui long sur la .

Pour l'accès direct de la minuterie : Appuyez sur la touche >>, le réglage se fera de 10 en 10 minutes.

### 2.6 Verrouillage des commandes

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffé même verrouillée.

Comment verrouiller? Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirment votre manœuvre.

Table verrouillée en fonctionnement : L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage  ou . Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes. Seule la touche "arrêt" est toujours active. Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  ou  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches "marche/arrêt". Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes.

La table est verrouillée à l'arrêt : La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led. La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche "marche/arrêt" de n'importe quelle zone.

Comment déverrouiller? Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirment votre manœuvre.

*Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation.*

## FOYERS SPECIAUX

### 2.7 Foyer MAXIZONE

Appuyez sur la touche pour accéder directement à la zone complète. Une animation signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée en appuyant sur les touches + ou -.



## FONCTIONS SPECIALES

**Fonction Accès direct** (selon modèle):

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissances définis dans les présélections (excepté le BOOST). Votre zone de cuisson doit être éteinte. Sélectionnez la présélection ou à modifier par un appui long. Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche + ou -. Un bip valide votre action après quelques instants.

NOTA: les puissances doivent être entre 1 et 7 pour la première touche et entre 8 et 12 pour la seconde.

## AUTRES FONCTIONS

**Fonction CLEAN LOCK** : Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage. Pour activer Clean lock : Votre table peut être éteinte ou allumée. Faites un appui court sur la touche , un bip est émis et le voyant clignote. Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock par un appui long sur la touche .

## 3

### Entretien et nettoyage



Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir de l'éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone de préférence qui a un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

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

## 4



### 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 fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (Voir chapitre branchement).



**La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demi-heure avec une casserole pleine d'eau.

### 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. Inspectez 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, l'information  ou  s'affiche.** Déverrouillez la sécurité enfants (2.6).

### En cours d'utilisation:

**La table ne fonctionne pas, le visuel affiche  ou F7 et un signal sonore retentit.**

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson (4.1.1 - 4.1.2).

**Une série de  ou F7 s'affichent.**

Les circuits électroniques se sont échauffés. (Voir chapitre encastrement).

**Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.**

Le récipient utilisé n'est pas adapté. (Voir chapitre récipients).

**Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.**

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le 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.

**Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.**

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le 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.

5



## SECURITES EN FONCTIONNEMENT :

**Limiteur de température :** Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

**Protection en cas de débordement :** L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants : Débordement qui recouvre les touches de commande (5.1.2). Chiffon mouillé posé sur les touches. Objet métallique posé sur les touches de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

**Auto-Stop system :** Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée). En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter. Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

6

## Environnement



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

- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

7

## Service Consommateurs



Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque : informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer : nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs BRANDT**  
**5, avenue des Béthunes**

**BP 69526 St Ouen L'Aumône**  
**95060 CERGY PONTOISE CEDEX**

ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 01**  
 0,337€ TTC/mm depuis un poste fixe

\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000 Euros, 89/91 boulevard Franklin Roosevelt, 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre 440 303 196.

**Cette notice est disponible sur le site de la marque :**  
[www.brandt.com](http://www.brandt.com)



Safety  
instructions



This appliance can be safely used by children 8 and up; people with physical, sensory, or mental disabilities; or individuals previously lacking the necessary experience and knowledge, if they are trained in its use and understand the risks involved.

Children must not play with the appliance.

Appliance cleaning, care, and maintenance should not be performed by children without supervision.



### ***Residual heat***

The appliance and its exposed parts heat up during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

To turn off one or more cooking surfaces, press and hold the On/Off button. A beep signals that a surface has been turned off, and the display changes.

While «H» is visible, contact with the surface(s) in question should be avoided.



### ***Child safety mechanism***

Children under 8 must be kept at a distance unless constantly supervised.

Your hob features a child safety mechanism which prevents its operation when off or while cooking is already under way (see chapter on use of child safety mechanism). Do not forget to deactivate the mechanism before reuse.



### ***For people with pacemakers or other active implants.***

The hob complies with current standards for electromagnetic disturbance and perfectly fulfils legal requirements (Directive 2004/108/EC).

To avoid interference between the hob and a pacemaker, the latter must itself have been designed and configured according to the appropriate regulations.

We can only guarantee the compliance of our product.

To determine whether the pacemaker is compliant or compatible, ask its manufacturer or a doctor.

The appliance complies with Directives 2006/95EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility).



Untended cooking of food on a heating surface in the presence of grease or oil may be dangerous and could start a fire.

Never try to extinguish a fire with water. Turn off the appliance. The flame may be covered with a lid or fire blanket.

Fire hazard: never store objects on the cooking appliance.

If the cooktop is cracked, turn off the appliance to avoid electrical shock.

Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be set on the cooktop as they may heat up.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, the After-Sales Service Department, or a qualified professional to avoid any risk.

Avoid striking the glass-ceramic cooktop with cookware: it is very resistant but not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your hob. The suction effect this might cause could damage the glass-ceramic surface. Avoid dragging cookware across the cooktop as this may eventually cause its decorative finish to wear off.

Do not place cookware on the hob frame or trim (depending on model).

Avoid using pans with rough or bumpy bottoms which can house matter capable of staining or scratching your hob.

Do not store cleaning supplies or flammable substances in the cabinet underneath your hob.

Never use a steam cleaner to clean your hob.

Do not heat an unopened tin as this might cause it to explode.

This precaution applies to all cooking modes.

Never use aluminium foil when cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium trays on your hob. The aluminium would melt and permanently damage your appliance.

The appliance is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.

***The warranty does not cover such defects neither resulting in appliance malfunction nor making it unsuitable for use.***



### ***Electrical hazard***

***Make sure that the power cables of any electrical appliances plugged in near the hob are not in contact with the cooking zones. If a crack appears on the surface of the glass, disconnect your appliance immediately to avoid an electrical shock.***

***To do this, remove the fuses or use the circuit breaker. Do not use your hob until you have replaced the glass cooktop.***

# 1 Installation



## 1.1 UNPACKING

Remove all the protection elements. Check and comply with the appliance's characteristics that appear on the nameplate (1.2.1).

## 1.2 FITTING INTO THE WORKTOP

Make sure that air inlets and outlets remain unobstructed (1.2.2). The distance between the edge of your appliance and the side or rear walls (or partitions) must be at least 4 cm (1.2.3). There are no restrictions on fitting your appliance above a furniture unit, an oven or another built-in appliance.

Glue the foam seal underneath your appliance, following the perimeter of the hole in the worktop, upon which your appliance will rest. This will ensure a good seal against the worktop (1.2.4). Fit the hob into the worktop (1.2.5). Make sure that air circulates properly between the back and the front of your hob (1.2.6).

**Tip:** 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 pyrolytic cleaning programme. Your hob is equipped with an anti-overheating safety system. This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appears on the control panel. 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), and/or installing an oven insulation kit available from the after-sales department (Ref. 75X1652).

## 1.3 ELECTRICAL CONNECTION

These hobs must be connected to the mains using a socket in compliance with publication CEI 60083 or an all-pole circuit-breaker device in compliance with the installation rules in force.

A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring. Your appliance must be positioned so that the power plug is accessible.

Identify the type of cord fitted to your hob by the number of wires and wire colours present: **Three wire cord** (1.3.1) a) green-yellow, b) blue, c) brown. **Five wire cord** (1.3.2 and 1.3.3) a) green-yellow, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. (This display is normal and, if needed, serves as an indication to the after-sales service staff. In all cases, the user of the hob should disregard it).

# 2 Use



## 2.1 CHOICE OF COOKWARE

Most cookware is compatible with induction. Only glass, earth, aluminium without a special base, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction hobs. We suggest that you choose cookware with a thick and flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform. Never heat empty cookware.

## 2.2 SELECTING THE COOKING ZONE

You have a number of cooking zones available that you can place your cookware on. Select the one most suited, depending on the size of your cookware. If the base of the cookware is too small, the power indicator will blink and the cooking zone will not work, even if the cookware materials are recommended for use with induction hobs. Never use cookware that is smaller than the size of the cooking zone (see table below)

Cooking zone diameter	Cookware base diameter
16 cm	10 .....18 cm
18 cm	12 .....22 cm
21 cm	18 .....24 cm
23 cm	12 .....26 cm
1/2 zone	12 .....20 cm
Maxizone	18 .....oval, casserole
XL zone	15 .....32 cm

**2.3 Switching on:** Press the start/stop button for the cooking zone you want to use (2.3.1 and 2.3.2).

A flashing **0** and a beep indicate that the zone is on. You can then choose the desired power level. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.

**Switching off:** Press and hold the start/stop button for the cooking zone you want to switch off (2.3.1 and 2.3.2).

**2.4 Adjusting the power:** Press the “+” or “-” button to adjust your power level from 1 to P (maximum power = booster)(2.4.1).

When you switch the hob on, you can move directly to maximum power “P” by pressing the “-” button.


**Adjusting the Cyclic power (2.4.2):** Slide your finger onto the control and move it clockwise to increase the power level from 1 to P (maximum power) or move it anti-clockwise to reduce the power level. Direct access to power: Press the centre part >>: Press once -> **P**, Press twice -> **6**, Press 3 times -> **3**, and Press 4 times -> **P**.

Tip: You can adjust your power and timer setting by one increment every time you press the right or left side of the circular part.

### 2.5 Adjusting the timer


A turning timer is available for all of the cooking zones and is assigned to only one cooking zone at a time (2.5.1).

To use the timer: Switch the cooking zone on and adjust the power.

By successively pressing the  button, you can choose the cooking zone that the timer is assigned to. Position the turning symbol on the chosen cooking zone. Adjust the duration by pressing “+” or “-”, a dot lights on the power display to confirm your setting. The timer only operates if cookware is present on the cooking zone. When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off and the timer shows **0** and a **beep** sounds. Press the “+” or “-” timer buttons to stop this beep.


To change the timer settings: Press the “+” or “-” timer buttons.

To stop the timer: Simultaneously press the “+” and “-” timer buttons for a few seconds or press the “-” timer button until **0** appears.

To change the timer assignment: Stop the timer that is running by successively pressing the  button and assign a new cooking zone in service.

### Adjusting the Cyclic timer


A turning timer is available for all of the cooking zones. All of the timers may be used (2.5.2).

By successively pressing the  button, you can choose the cooking zone that the timer is assigned to.

The timer LEDs may only be assigned to zones in operation. The timer being displayed is shown with an extra bright LED.

To use the timer: Switch on the cooking zone and adjust the power level (2.4.1). Choose the cooking zone timer LED. Slide your finger over the circular part until the desired adjustment is obtained for your cooking time. For long durations, turn the circular part anti-clockwise to go directly to 99 minutes. The timer only operates if cookware is present on the cooking zone. When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off and the timer shows **0** and a **beep** sounds. Press any button to stop this beep.

To change the timer settings: Choose your timer, turn the circular part towards the “+” or “-” part.





To stop the timer: Choose your timer and press and hold .

To directly access the timer: Press the >> button and the adjustment will be made in ten minute increments.

### 2.6 Locking the controls

Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use (when cleaning for example) or when it is being used for cooking (to maintain your settings). Due to safety reasons, only the “stop” control is always active. It authorises a heating zone to be switched off even when the hob is locked.

How do you lock your hob? Maintain pressure on the lock key until the led on top lights up and a beep confirms your action.

Hob locked when in operation: The cooking zones in operation display alternates between the power level and the locked symbol  or . When you press the *power* or *timer* buttons for the zones in operation, the lock LED lights. It will go out after a few seconds. Only the “stop” control remains on at all times. For cooking zones that are not in operation, the  or  symbols and the LED light when you press the “start/stop” controls. This display will switch off after a few seconds.

The hob is locked when switched off: The led above the lock key is switched off. Press this control briefly to switch on the led. The LED comes on when you press the “start/stop” control for any cooking zone.

How do you unlock your hob? Press the lock button until the LED goes out and a double beep is heard to confirm your action.

*Remember to unlock your hob before attempting to use it again.*



## SPECIAL COOKING ZONES



### 2.7 MAXIZONE cooking zone

Press the button to directly access the complete zone. An animation shows when the zone is switched on. You can now adjust the power by pressing the + or - buttons.

## SPECIAL FUNCTIONS

**Direct Access function** (depending on model): This function allows you to modify the power levels defined in the presets (except for the BOOST). Your cooking zone must be turned off. Select the preset or to modify, by keeping your finger on it. Set the new power setting by pressing the + or - button. A beep will confirm your action after a few moments. Note: The power levels set must be between 1 and 7 for the first button and 8 and 12 for the second button.

## OTHER FUNCTIONS

**CLEAN LOCK function:** This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning. To activate Clean Lock: Your cooking hob must be turned on or off. Briefly press the  button, a beep is heard and the indicator blinks. After a predefined time, the lock will automatically disengage. A beep sounds and the indicator goes out. You can stop the Clean Lock function by a long press on the  button.



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

When cooked dirt, sugar laden spills, melted plastic have accumulated, use a disinfectant sponge and/or a special scraper for glass to remove them. Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.

For scale stains and marks, apply hot white vinegar to the affected area, leave it to act and wipe off using a soft cloth.

For shiny metal colouring marks and weekly cleaning, use a special cleaner for ceramic glass. Apply the special product (which shall preferably comprise silicon with a protective effect) onto the ceramic glass.

**Important note:** Never use abrasive powders or sponges. Prefer special creams and sponges for delicate dishes.



### On start up:

**You will see a light up display.** This is normal. It will disappear after 30 seconds.

**Your installation trips the circuit breaker or only one side works.** The electrical hook-up of your hob is incorrect.

Check its compliance (refer to the Connection section).



**The hob produces an odour during the first cooking sessions.** The appliance is brand new. Heat up each zone for a half hour with a pan full of water.

### On start up:

**The hob is not working and the indicator lights on the control panel are not on.**

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

**The hob is not working** and another message is displayed. The electronic board is functioning incorrectly. Call the After Sales Service Department.

**The hob does not work, and  or  are displayed.** Unlock the child safety device (2.6).

### During operation:

**The hob does not work, and  or F7 is displayed and an audible signal is heard.**

There was an overflow or an object is in contact with the control panel. Clean the hob or remove the object and restart cooking (4.1.1 - 4.1.2).

**A series of  or F7 are displayed.**

The electronic circuits have overheated (refer to the Fitting heading).

**While a zone is heating, the control panel indicators continue to blink.**

The cookware used is unsuitable (refer to the Cookware heading).

**The cookware makes noise and your hob makes a clicking noise during cooking.**

This is normal. With some kinds of cookware, this is heard as energy passes from the hob to the cookware.

**The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.**

This is normal. This allows the electronics to cool.

**The cookware makes noise and your hob makes a clicking noise during cooking.**

This is normal. With some kinds of cookware, this is heard as energy passes from the hob to the cookware.

**The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.**


This is normal. This allows the electronics to cool.

5



### SAFETY DURING OPERATION:

**Temperature limiter:** Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.


**Protection against overflows:** The hob may shut down and a special display (with the  symbol) and beep (depending on the model) may be heard in one of the following three cases: An overflow that spills onto the touch controls (5.1.2). Damp towel placed over the touch controls. Metallic object placed on the touch controls. Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

**Auto-Stop system:** If you forget to switch off a cooking zone, your hob has an **"Auto-Stop system"** safety function which automatically cuts off the power to the forgotten cooking zone after a preset period (between 1 and 10 hours depending on the power setting used). If this safety function is triggered, then the affected cooking zone is shown by an **"AS"** or **"A"** display on the control panel and a beep will be heard for approximately two minutes. Simply press any of the control buttons to stop this. A double beep will confirm your action.

6

Environment



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

- Your appliance also contains many recyclable materials. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

**These instructions are available from the manufacturer's website: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)**



Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en mensen met beperkte sensorische of geestelijke capaciteiten, of mensen met onvoldoende ervaring en kennis, indien ze zijn opgeleid voor het gebruik van dit apparaat, het veilige gebruik ervan en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.



### **Overblijvende warmte**

Het apparaat en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Er moeten voorzorgsmaatregelen genomen worden om de verwarmingselementen niet aan te raken. Om de werking van een of open haarden te stoppen, houdt u de aan / uit-knop te drukken. De gebruiker wordt geïnformeerd over het uitschakelen door een pieptoon en een statuswijziging van de weergave. Een "H" wordt gedurende deze periode weergegeven. Raak de betreffende zones dan niet aan.



### **Kinderbeveiliging**

Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt van het apparaat komen, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan. Uw kookplaat beschikt over een kinderbeveiliging die het gebruik van de kookplaat vergrendelt na afloop of tijdens het koken (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging). Vergeet niet om te ontgrendelen voor verder gebruik.



### **Voor gebruikers van pacemakers en actieve implantaten.**

De werking van de kookplaat voldoet aan de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 2004/108/CE). Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker in overeenstemming met de betreffende regelgeving is ontworpen en afgesteld. Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet. Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/CE (Richtlijn laagspanning) en 2004/108/CE (Elektromagnetische compatibiliteit).



Het bereiden op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

Probeer nooit om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een brandwerend deksel.

Brandgevaar: sla geen voorwerpen onder het kookapparaat op. Indien het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om elektrocutiegevaar te vermijden.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak geplaatst worden, deze kunnen warm worden.

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidsshalve worden vervangen.

Zet kookpannen niet te hard op de kookplaat neer:

De glaskeramische kookplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Leg geen warm deksel plat op de kookplaat. Door een 'zuigefect' kan de glaskeramische plaat beschadigd raken. Voorkom schuiven van pannen, die op de duur het decor op de glaskeramische plaat kunnen beschadigen.

Zet geen pannen op de lijst of kap (naargelang het model).

Gebruik geen pannen met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Berg uw onderhoudsproducten of ontvlambare producten niet op in het meubel onder de plaat.

Gebruik nooit een stoomreiniger om uw kookplaat te onderhouden.

Verwarm geen gesloten blikken, omdat die kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. 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 kookapparaat.

Het apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt met een externe timer, of een afzonderlijke afstandsbedieningssysteem.

***Deze beschadigingen, die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.***



### ***Elektrisch gevaar***

***Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat is aangesloten in de nabijheid van de kookplaat, niet in contact komt met de kookzones. Als er een barstje verschijnt in het oppervlak van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om de kans op een elektrische schok uit te sluiten.***

***Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.***

***Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.***

# 1 Installatie



## 1.1 UITPAKKEN

Verwijder al het beschermingsmateriaal. Controleer en respecteer de kenmerken van het apparaat die op de kenplaat vermeld staan (1.2.1).

## 1.2 INBOUW IN HET MEUBEL

Controleer of de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd (1.2.2). De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (1.2.3). Uw apparaat kan zonder problemen worden ingebouwd boven een meubel, een oven of een inbouwui-shoudtoestel.

Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad (1.2.4). Breng de kookplaat aan in uw meubel (1.2.5). Controleer of de lucht correct circuleert tussen de achter- en de voorkant van uw kookplaat (1.2.6).

**Advies:** 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. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Er verschijnen dan kleine streepjes in de bedieningszones. 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), en/of u kunt ook de isolatieset voor de oven installeren die te verkrijgen is bij de servicedienst (Ref. 75X1652).

## 1.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen. Uw apparaat moet zodanig geplaatst worden dat de stekker bereikbaar is.

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

Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt er een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden tot deze informatie verdwijnt voordat u de kookplaat gebruikt (Deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de servicedienst. De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden).

# 2 Gebruik



## 2.1 KEUZE VAN DE PANNEN

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Enkel glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde niet magnetische inoxen werken niet met inductiekoken. We raden aan pannen te kiezen met een dikke, platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger. Verwarm nooit lege pannen op de kookplaat.

## 2.2 KEUZE VAN DE KOOKZONE

U beschikt over verschillende kookzones waarop u pannen kunt plaatsen. Kies de zone die het beste past bij de afmetingen van uw pan. Als het bodemoppervlak van de pan te klein is, zal de vermogensindicator gaan knippen en werkt de kookzone niet, zelfs als het materiaal van de pan geschikt is voor inductiekoken. Let er dus op dat u geen pannen gebruikt met een diameter die kleiner is dan die van de kookzone (zie tabel).

diameter van de kookzone	Ø van de bodem van de pan
16cm	10 .....18cm
18cm	12 .....22cm
21cm	18 .....24cm
23cm	12 .....26cm
1/2 zone	12 .....20cm
Maxizone	18 .....ovaal, vispan
XL Zone	15 .....32cm

**2.3 Inschakelen:** Druk op de aan/uit toets van de zone die u wilt gebruiken (2.3.1 en 2.3.2).

Een knipperende **0** en een pieptoon geven aan dat de zone aanstaat. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

**Stop:** Houd de aan/uit toets van de zone lang ingedrukt (2.3.1 en 2.3.2).

**2.4 Instellen van het kookvermogen:** Druk op de "+" of de "-" toets om uw vermogensniveau in de stellen van 1 tot P (maximaal vermogen = booster)(2.4.1).


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

**Instellen van het Cyclic vermogen (2.4.2):** Beweeg uw vinger met de klok mee over de bediening om het vermogen op te voeren van 1 tot P (maximaal vermogen) en in omgekeerde richting om het vermogen te verlagen. Directe toegang tot het vermogen: druk op het centrale gedeelte >> : 1 keer drukken -> **P**, 2 keer drukken -> **6**, 3 keer drukken -> **3**, en 4 keer drukken -> **P**. Advies: U kunt de instelling van het vermogen en de timer met 1 eenheid tegelijk aanpassen bij elke druk op de rechter- of linkerkant van het cirkelvormige gedeelte.

### 2.5 Instellen van de timer

Er is een draaitimer voor alle kookzones. Deze kan voor een kookzone tegelijk worden gebruikt (2.5.1).


Om de timer te gebruiken: Schakel de kookzone in en stel het vermogen in.

Door verschillende keren na elkaar op de toets  te drukken, kiest u de kookzone waarvoor u de timer wilt gebruiken. Zet het draaisymbool op de gekozen kookzone. Stel de tijd in door op "+" of "-" te drukken. Op de vermogensdisplay licht een punt op om uw handeling te bevestigen. De timer begint pas te lopen als er een pan op de kookzone staat. Aan het einde van de kooktijd gaat de zone uit, geeft de timer **0** aan en wordt u gewaarschuwd door een **pieptoon**. Druk op de "+" of "-" toets van de timer om de pieptoon uit te schakelen.

Om de instellingen van de timer te wijzigen: Druk op de toetsen "+" of "-" van de timer.


Om de timer uit te schakelen: Druk gedurende enkele seconden tegelijk op de toetsen "+" en "-" van de timer of op de "-" toets van de timer tot deze op **0** staat.

Om de timer voor een andere kookzone in te stellen:

Schakel de timer uit door verschillende keren op de toets  te drukken, stel de timer vervolgens in voor de nieuwe ingeschakelde kookzone.

### Instellen van de Cyclic timer.

Er is een draaitimer voor alle kookzones. Alle timers kunnen worden gebruikt (2.5.2).

Door verschillende keren na elkaar op de toets  te drukken, kiest u de kookzone waarvoor u de timer wilt gebruiken.

De leeds van de timer kunnen uitsluitend worden gebruikt voor ingeschakelde kookzones. De led van de timer die weergegeven wordt, licht op.

Om de timer te gebruiken: schakel de kookzone in en stel het vermogen in (2.4.1). Kies de timerled van de kookzone. Beweeg uw vinger over het cirkelvormige gedeelte tot aan de gewenste instelling om uw kooktijd in te stellen. Voor lange bereidingstijden draait u tegen de klok in om direct bij 99 minuten uit te komen. De timer begint pas te lopen als er een pan op de kookzone staat. Aan het einde van de kooktijd gaat de zone uit, geeft de timer **0** aan en wordt u gewaarschuwd door een **pieptoon**. Druk op een willekeurige toets om de pieptoon uit te schakelen.

Om de instellingen van de timer te wijzigen: Kies uw timer, draai in de richting van de "+" of de "-" van het cirkelvormige gedeelte.

Om de timer uit te schakelen: Kies uw timer en druk





langdurig op .

Voor directe toegang tot de timer: Druk op de toets >>, de instelling verspringt telkens met 10 minuten.

### 2.6 Vergrendeling van de bedieningen

Uw kookplaat heeft een kinderbeveiliging die de bedieningen vergrendelt wanneer de plaat niet is ingeschakeld (bijvoorbeeld bij het reinigen) of tijdens het koken (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijft alleen de "stop" toets altijd actief. U kunt zo zelfs tijdens vergrendeling een kookzone uitzetten.

Hoe vergrendelen? Houd de vergrendelingstoets ingedrukt tot de led erboven oplicht en u een pieptoon hoort die uw handeling bevestigt.

Vergrendelde kookplaat tijdens het koken : Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingsymbool  of  weer. Wanneer u op de toetsen van het *vermogen* of de *timer* van de ingeschakelde zones drukt, licht de led van de vergrendeling op. Deze gaat na enkele seconden weer uit. Alleen de "stop" toets blijft altijd actief. Op de kookzones die niet zijn ingeschakeld, lichten het symbool  of  en de led op wanneer u op de "aan/uit" toetsen drukt. Deze weergave verdwijnt na enkele seconden.

Vergrendelde kookplaat wanneer deze niet is ingeschakeld: De led boven de vergrendelingstoets is uit. Door kort op deze toets te drukken, licht de led op. De led licht op wanneer u op een "aan/uit" toets van een willekeurige zone drukt.

Hoe ontgrendelen? Druk op de vergrendelingstoets tot de led uitgaat en u een dubbele pieptoon hoort die uw handeling bevestigt.

*Vergeet vóór het volgende gebruik niet om uw kookplaat te ontgrendelen.*

## SPECIALE KOOKZONES

### 2.7 MAXIZONE



Druk op de toets om meteen toegang te krijgen tot de hele zone. Een weergave geeft aan dat de zone ingeschakeld is. Nu kunt u het gewenste vermogen kiezen door op de + of - toetsen te drukken.

## SPECIALE FUNCTIES

**Directe toegang functie** (afhankelijk van het model):

Met deze functie kunt u de vermogensniveaus wijzigen die in de voorkeuze zijn bepaald (behalve voor BOOST). Uw kookzone moet uitgeschakeld zijn. Kies de voorinstelling of die u wilt wijzigen door hier langdurig op te drukken. Stel het nieuwe vermogen in door te drukken op de - of + toets. Na een tijdje bevestigt een pieptoon uw handeling. LET OP: de vermogens moeten tussen 1 en 7 liggen voor de eerste toets en tussen 8 en 12 voor de tweede.

## OVERIGE FUNCTIES

**CLEAN LOCK functie:** Deze functie vergrendelt uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen. Om Clean lock te activeren: Uw tafel kan in- of uitgeschakeld zijn. Druk kort op de toets , u hoort een pieptoon en er gaat een lampje knipperen. Na de ingestelde tijd zal de vergrendeling automatisch ophouden. Een dubbele pieptoon weerklinkt en het lampje gaat uit. U kunt de Clean lock uitschakelen door langdurig op de toets  te drukken.



Voor lichte vlekken een huishoudsponsje gebruiken. De te reinigen zone met warm water doorweken, daarna afvegen.

Voor ingebakken vlekken, overgekookte zoete gerechten en gesmolten plastic een huishoudsponsje en/of een speciaal glaskrabbertje gebruiken. De te reinigen zone met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.

Voor kringen en kalkaanslag warme schoonmaakazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.

Voor glanzend metalen kleuringen en wekelijks onderhoud een speciaal product voor vitrokeramisch glas gebruiken. Het speciale product (bij voorkeur met silicone dat een beschermend effect heeft) aanbrengen op het vitrokeramische glas.

**Belangrijke opmerking:** gebruik geen schuurpoeder en schuursponsjes. Gebruik bij voorkeur speciale crèmes en sponsjes voor fijn vaatwerk.

4



### Bij de inwerkingstelling:

**U ziet dat er een lichtgevende display verschijnt.** Dat is normaal. Die verdwijnt na 30 seconden weer.

**Uw installatie is doorslagen of werkt maar aan een kant.** Verkeerde aansluiting van de kookplaat. Controleer of de aansluiting conform is. (Zie hoofdstuk aansluiting).

**Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.** Het apparaat is nieuw. Verwarm elke zone een half uur lang met een pan vol water erop.

### 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, de informatie  of  wordt weergegeven.** Ontgrendel de kinderbeveiliging (2.6).

### Tijdens gebruik:

**De kookplaat werkt niet, de display geeft  of F7 weer en er is een pieptoon te horen.**

Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel. Reinig of verwijder het voorwerp en ga verder met koken (4.1.1 - 4.1.2).

**Een reeks  of F7 wordt weergegeven.**

De elektronische schakelingen zijn warm geworden. (Zie hoofdstuk inbouw).

**Wanneer een kookzone ingeschakeld is, blijven de lampjes op het bedieningspaneel knipperen.**

De pan die u gebruikt, is niet geschikt voor inductiekoken. (Zie hoofdstuk pannen).

**De pannen maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.**

Dat is normaal. Met een bepaald soort pannen wordt dit veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.

**De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.**

Dat is normaal. Dit zorgt voor de afkoeling van de elektronica.

**De pannen maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.**

Dat is normaal. Met een bepaald soort pannen wordt dit veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.

**De ventilator blijft doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.**

Dat is normaal. Dit zorgt voor de afkoeling van de elektronica.

5



### BEVEILIGING BIJ WERKING:

**Temperatuurbegrenzer:** Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

**Bescherming bij overkoken:** Het uitschakelen van de kookplaat, een speciale weergave (symbool ) en een pieptoon (naar gelang model) kunnen in een van de volgende 3 gevallen in werking worden gezet: Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt (5.1.2). Natte doek op de toetsen. Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen. Reinig of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.

**Auto-Stop system:** Als u vergeet een bereiding uit te schakelen, dan is uw kookplaat uitgerust met een veiligheidsfunctie "**Auto-Stop system**" die de vergeten kookzone automatisch uitschakelt na de ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naar gelang het gebruikte vermogen). Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt ingeschakeld, wordt de onderbreking van de kookzone aangegeven met de weergave "**AS**" of "**A**" in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige bedieningstoets te drukken, maakt u hier een einde aan. Een dubbele pieptoon bevestigt uw handeling.

6

Milieu



- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is 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.

- Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

**Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)**





Sikkerhed  
sanvisninger



Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale kapacitet er nedsat, eller personer uden erfaring med eller med tilstrækkeligt kendskab til brugen af apparatet, medmindre de får hjælp fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, og som forstår omfanget af den medfølgende risiko.

Børn må aldrig lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må kun udføres af børn under overvågning.



### **Restvarme**

Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.

For at stoppe driften af et eller pejse, trykke og holde tænd / slukknappen. Brugeren har fået besked om stop af funktionen ved hjælp af en biplyd og ændring af tilstanden på displayet.

“H” vises i displayet, så længe dette varer. Undgå at røre de pågældende kogezone inden for dette tidsrum.



### **Børnesikring**

Børn på under 8 år bør holdes på afstand, medmindre de er under konstant overvågning.

Kogepladen er udstyret med børnesikring, som låser pladen, både når den er i brug, og når den ikke er i brug (se kapitlet: Brug af børnesikring). Husk af låse op igen, før kogepladen igen tages i brug.



### **Brugere med pacemaker eller aktive implantater.**

Kogepladens funktion er i overensstemmelse med gældende normer for elektromagnetiske forstyrrelser. Induktionskogepladen opfylder således alle lovmæssige krav (EU-direktiv 2004/108/EF).

For at undgå forstyrrelser mellem kogepladen og en pacemaker skal sidstnævnte være udviklet i overensstemmelse med de pågældende forskrifter eller bestemmelser.

Vi garanterer, at vores produkt er i overensstemmelse hermed.

For oplysninger om overensstemmelse af pacemaker eller opklaring om overensstemmelse med kompatibilitet skal du henvende dig til pacemakerens fabrikant eller til lægen.

Dette apparat er i overensstemmelse med europæiske direktiver 2006/95/EF (lavspændingsdirektivet) og 2004/108/EF (om elektromagnetisk kompatibilitet).



Madlavning uden overvågning af en plade med fedtstof eller olie kan være farlig, og der kan opstå en brand.

Sluk aldrig ild med vand. Sluk i stedet for apparatet, og tildæk flammen med et låg eller brandtæppe.

Brandfare: Opbevar aldrig genstande på selve kogeapparatet.

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå elektrisk stød.

Genstande af metal, f.eks. knive, gafler, skeer og låg, må ikke anbringes på overfladen, da de kan blive meget varme.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes med et nyt fra fabrikanten, kundeservice eller af en kvalificeret person for at undgå enhver fare.

Undgå stød med beholdere:

Den glaskeramiske overflade er yderst modstandsdygtigt, men den er dog ikke brudsikker.

Anbring aldrig et varmt låg på kogepladen. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade. Undgå gnidende bevægelser med beholdere på pladen. Det kan føre til, at dekorationen på den glaskeramiske overflade slides af.

Undgå at sætte beholdere på pladens ramme eller låg (i henhold til model).

Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bordet.

Produkter til brug for vedligeholdelse eller brændbare produkter må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen.

Brug aldrig et damprenseapparat til vedligeholdelse af kogepladen.

Varm ikke en lukket konservesdåse op, da den risikerer at eksplodere.

Denne forholdsregel gælder for alle fremgangsmåder ved kogning eller stegning.

Benyt aldrig sølvpapir til kogning eller stegning. Anbring aldrig varer, som er emballeret med sølvpapir, eller varer i aluminiumsbakke på kogepladen. Aluminium smelter og beskadiger effektivt kogeapparatet.

Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i drift ved hjælp af et eksternt minutur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.

**Sådanne beskadigelser, som ikke skyldes funktionssvigt eller driftsforstyrrelser, dækkes ikke af garantien.**



### **Elektrisk fare**

**Sørg for, at forsyningskablet til et elektrisk apparat tilsluttes i nærheden af kogepladen og ikke kommer i berøring med kogezoneerne.**

**Hvis der vises en revne i apparatets glaskeramiske plade, skal det omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.**

**Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres. Brug ikke kogepladen igen, fÅ, r den glaskeramiske plade er blevet udskiftet.**

# 1 Installation



## 1.1 UDPAKNING

Tag alle de beskyttende elementer af. Kontrollér og overhold apparatets egenskaber anført på typeskiltet (1.2.1).

## 1.2 INDBYGNING I ET MØBEL

Kontrollér, at alle luftindgange og -udgange ikke er tildækkede (1.2.2). Afstanden mellem apparatets kant og væggen (eller skillevæggen) i siden eller bagved apparatet skal være på mindst 4 cm (1.2.3). Apparat kan uden problemer indbygges ovenover et møbel, en ovn eller et indbygget køkkenapparat.

Lim skumlisten på under apparatet ved at følge omkredsen af de overflader, der hviler på arbejdsfladen. Den sikrer en god tæthed mellem apparatet og arbejdsfladen (1.2.4). Før kogepladen ind i møblet (1.2.5). Kontrollér at luften cirkulerer korrekt mellem kogepladens bagside og forside (1.2.6).

**Godt råd:** Hvis kogepladen er placeret ovenover en ovn, kan kogepladens termiske sikkerheder begrænse samtidig brug af ovnen, når den er i pyrolysefunktion. Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der hindrer overopvarmning. Denne sikkerhed kan for eksempel blive udløst, hvis kogepladen monteres ovenover en ovn, der ikke er tilstrækkelig isoleret. I så fald vises der små streger i alle betjeningszoner. I dette tilfælde anbefaler vi at øge kogepladens ventilation ved at lave en åbning på siden af møblet (8cm x 5cm) og/eller installere det isolationskit, du kan købe hos vores Kundeservice (Varenr. 75X1652).

## 1.3 ELEKTRISK TILSLUTNING

Kogepladen skal tilsluttes nettet med en stikkontakt i overensstemmelse med standard CEI 60083 eller en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler i overensstemmelse med gældende installationsregler og jfr.

En afbryder skal være skudt ind i ledningsføringen. Kogepladen skal være placeret således, at elstikket er tilgængeligt.

Identificér den type kabel, din kogeplade er udstyret med i forhold til antal ledninger og deres farve: **Kabel med 3 ledninger** (1.3.1) a) grøn-gul, b) blå, c) brun. **Kabel med 5 ledninger** (1.3.1) a) grøn-gul, b) blå, c) brun, d) sort, e) grå.

Når kogepladen strømforsynes eller efter en længere strømafbrydelse, vises en lysende kodning på betjeningspanelet. Vent i ca. 30 sekunder, indtil disse oplysninger forsvinder, før du tager din kogeplade i brug (Denne kodning er normal og den er i påkommende tilfælde forbeholdt vores Kundeservice). Brugeren af kogepladen skal under ingen omstændigheder bekymre sig om den).

# 2 Anvendelse



## 2.1 VALG AF PANDER/GRYDER

De fleste gryder og pander er kompatible med induktion. Kun glas, ler, aluminium uden en særlig bund, kobber og ikke magnetisk rustfrit stål fungerer ikke sammen med induktion. Vi anbefaler at vælge gryder og pander med en kraftig og flad bund. Varmen bliver bedre fordelt og kogningen/stegningen mere ensartet. Varm aldrig en tom gryde/pande op.

## 2.2 VALG AF KOGEZONE

Du har forskellige kogezone, hvor du kan anbringe dine gryder og pander. Vælg den, der passer bedst i forhold til pandens/grydens størrelse. Hvis pandens/grydens bund er for lille, vil effektindikatoren blinke og kogezone varmer ikke op, selv om pandens/grydens materiale er velegnet til induktion. Sørg for at bruge pander/gryder med en diameter, der er mindre end kogezonens diameter (se skemaet).

kogezonens diameter	Ø på grydens bund
16cm	10 .....18cm
18cm	12 .....22cm
21cm	18 .....24cm
23cm	12 .....26cm
1/2 zone	12 .....20cm
Maxizone	18 .....oval, fiskegryde
XL Zone	15 .....32cm

**2.3 Opstart:** Tryk på tænd/sluk knappen til den kogezone, der skal bruges (2.3.1 og 2.3.2).

Et **0** blinker og et bip angiver, at kogezone er tændt. Nu kan du indstille det ønskede effekttrin. Hvis du ikke indstiller et effekttrin, slukker kogezone automatisk.

**Slukning:** Tryk et langt tryk på tænd/sluk knappen til kogezone (2.3.1 og 2.3.2).

**2.4 Indstilling af effekttrin:** Tryk på tasten "+" eller "-" for at indstille effekttrinnet fra 1 til P (maksimal effekt = booster) (2.4.1).

Når du tænder, kan du gå direkte til maksimal effekt "P" ved at trykke på tasten "-".


**Indstilling af Cyclic effekt (2.4.2):** Glid fingeren hen over betjeningen med uret for at øge effekttrinnet fra 1 til P (maksimal effekt) og mod uret for at mindske effekttrinnet. Direkte adgang til effekttrin: Tryk på den centrale del >>: 1 tryk -> P, 2 tryk -> 6, 3 tryk -> 3, og 4 tryk -> P.

Godt råd: Du kan justere indstillingen af effekttrin og minutur i trin på 1 ved hvert tryk, når du trykker til højre eller til venstre på den centrale del.

## 2.5 Indstilling af minutur


Et drejende minutur er til rådighed for alle kogezone og kan tildeles en enkelt kogezone ad gangen (2.5.1).

Sådan bruges minuturet: Tænd for kogezone og indstil effekttrinnet.

Med efterfølgende tryk på tasten  vælger du den kogezone, som du vil bruge minuturet til. Stil det drejende symbol på den valgte kogezone. Indstil varigheden ved at trykke på "+" eller "-", et punkt tænder i displayet med effekttrin for at bekræfte din handling. Minuturet starter kun nedtællingen, hvis der står en pande eller en gryde på kogezone. Når kogningen/stegningen er slut, slukker kogezone, minuturet viser **0** og du hører et bip. Tryk på tasten "+" eller "-" på minuturet for at standse dette bip.


Sådan ændrer du minuturets indstillinger: Tryk på tastene "+" eller "-" på minuturet.

Sådan standser du minuturet: Tryk samtidigt i flere sekunder på tastene "+" og "-" på minuturet eller på tasten "-" på minuturet, indtil det viser **0**.

Sådan ændres den kogezone, som minuturet bruges til: Stands minuturet med efterfølgende tryk på , tildel den en ny kogezone, som fungerer.


### Indstilling af Cyclic minutur.

Et drejende minutur er til rådighed for alle kogezone. Alle minuture kan bruges (2.5.2).

Med efterfølgende tryk på tasten  vælger du den kogezone, som du vil bruge minuturet til.

Minuturets LED kan kun tildeles en kogezone, der er i drift. Når et minutur er i brug, fremhæves dette minuturs LED.

Sådan bruges minuturet: Tænd for kogezone og indstil effekttrinnet (2.4.1). Vælg LED minutur til kogezone. Glid din finger hen over den runde del, indtil den ønskede indstilling af din bage/stegetid. Når varigheden er lang, kan du glide fingeren mod uret for at starte med 99 minutter. Minuturet starter kun nedtællingen, hvis der står en pande eller en gryde på kogezone. Når kogningen/stegningen er slut, slukker kogezone, minuturet viser **0** og du hører et bip. Tryk på en vilkårlig tast for at standse dette bip. Sådan ændrer du minuturets indstillinger: Vælg dit minutur, drej den mod "+" eller "-" i den runde del. Sådan standser du minuturet: Vælg dit minutur og





tryk et langt tryk på .

Sådan får du direkte adgang til minuturet: Tryk på tasten >>, indstillingen sker i trin på 10 minutter.

## 2.6 Spærring af betjeninger

Kogepladen har en børnesikring, der spærrer hele fladen (for eksempel til rengøring) eller under baging/stegning (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsmæssige årsager er "sluk" tasten stadig aktiv og tillader at afbryde opvarmingszone, selv om den er spærret.

Hvordan spærrer man? Hold spærringstasten trykket ind, indtil LED'en ovenover denne tast tænder og du hører et bip, der bekræfter din handling.

Spærret kogeplade i drift: Visningen for de kogezone, der er i brug, skifter mellem visning af effekttrin og symbolet for spærring  eller . Når du trykker på tastene for *effekttrin* eller *minutur* for de kogezone, der er i drift, tænder LED'en for spærring og slukker igen efter nogle sekunder. Kun "sluk" tasten er stadig aktiv. På de kogezone, der ikke er i drift, tænder symbolet  eller  og LED'en, når du trykker på "tænd/sluk" tastene. Denne visning slukker efter nogle sekunder.

Kogepladen er spærret i slukket tilstand: LED'en ovenover spærringstasten er slukket. LED'en tænder ved et kort tryk på denne tast. LED'en vises, når du trykker på "tænd/sluk" tasten til en vilkårlig zone.

Hvordan låser man op? Tryk på spærringstasten indtil LED'en slukker, et dobbelt bip bekræfter din handling.

*Husk at låse kogepladen op, før du skal bruge den igen.*

## SÆRLIGE KOGEZONER

### 2.7 MAXIZONE kogezone

Tryk på tasten for at få direkte adgang til den komplette zone. En animation viser, at zonen er tændt. Nu kan du vælge det ønskede effektrin ved at trykke på tasterne + eller -.



## SÆRLIGE FUNKTIONER

**Funktion med direkte adgang** (afhængig af model):

Denne funktion giver mulighed for at ændre de definerede effektrin i forvalg (undtagen BOOST). Din kogezone skal være slukket. Vælg forvalg eller der skal ændres med et langt tryk. Indstil det nye effektrin med tryk på tasten + eller -. Et bip godkender din handling efter et øjeblik.

**BEMÆRK:** Effektrিনene skal ligge mellem 1 og 7 for den første tast og mellem 8 og 12 for den anden.

## ANDRE FUNKTIONER

**CLEAN LOCK funktion:** Denne funktion giver mulighed for at spærre kogepladen midlertidigt under en rengøring. Sådan aktiveres Clean lock: Din kogeplade kan være slukket eller tændt. Tryk et kort tryk på tasten , du hører et bip og lysindikatoren blinker. Efter et forudbestemt tidsrum bliver spærringen ophevet automatisk. Der udsendes et dobbelt bip og lysindikatoren slukker. Du har mulighed for at standse Clean lock med et langt tryk på tasten .



### Vedligeholdelse og rengøring

Brug en opvaskesvamp til lettere snavs. Kom godt med varmt vand på den zone, der skal rengøres, og tør den derefter af.

Til ophobet snavs der er blevet opvarmet flere gange, overløb med sukker, smeltet plastic, brug en opvaskesvamp og/eller en særlig glasskraber. Kom godt med varmt vand på den zone, der skal rengøres, og brug en særlig glasskraber for at tage det værste snavs, afslut med opvaskesvamp og tør af.

Til skjolder og kalkmærker, kom varm hvid eddike på snavset, lad eddiken virke og tør af med en blød klud. Til skinnende metalfarver og ugentlig vedligeholdelse, brug et særligt produkt til vitrokeramisk glas. Kom det særlige produkt til vitrokeramisk glas på overfladen (det skal helst skal indeholde silikone, som har en beskyttende virkning).

**Vigtig bemærkning:** Brug ikke skurepulver eller skuresvamp. Vi anbefaler at bruge særlige cremer og opvaskesvampe til mild opvask.

4



### Ved opstart:

**Du bemærker, at en lysende kodning vises.** Det er normalt. Den forsvinder i løbet af 30 sekunder.

**Din installation slår fra eller kun den ene side fungerer.**

Din kogeplade er ikke tilsluttet korrekt. Kontrollér dens overensstemmelse (Se afsnittet tilslutning).

**Kogepladen afgiver en lugt under de første tilberedninger.** Kogepladen er ny. Varm hver kogezone op i en halv time med en gryde fyldt med vand.

### Ved tænding:

**Kogepladen fungerer ikke og visningen på betjeningspanelet tænder ikke.**

Kogepladen er ikke strømforsynet. Der er fejl ved strømforsyningen eller tilslutningen. Undersøg sikringerne og den elektriske afbryder.

**Kogepladen fungerer ikke** og der vises en anden meddelelse. Det elektroniske kredsløb fungerer ikke korrekt. Ring til Kundeservice.

**Kogepladen fungerer ikke, meddelelsen  eller**

**  vises.** Slå børnesikringen fra (2.6).

### Under anvendelse:

**Kogepladen fungerer ikke, der vises en strek  eller F7 og du hører et signal.**

En gryde er løbet over eller en genstand er lagt ovenpå betjeningspanelet. Rengør eller fjern genstanden og genstart kogningen (4.1.1 - 4.1.2).

**En række små  eller F7 vises.**

De elektroniske kredsløb er blevet varme (Se afsnittet indbygning).

**Betjeningspanelets lysindikatorer blinker hele tiden, mens en kogezone fungerer.**

Den anvendte gryde/pande er ikke egnet (Se afsnittet Gryder/Pander).

**Gryderne/panderne støjer og kogepladen udsender en klirrende lyd under kogning.**

Det er normalt. Med visse typer gryder kan det skyldes energien, der passerer fra kogeplade til gryde.

**Ventilationen fortsætter i nogle minutter efter slukning af kogepladen.**

Det er normalt. Det tillader at afkøle elektronikken.

**Gryderne/panderne støjer og kogepladen udsender en klirrende lyd under kogning.**

Det er normalt. Med visse typer gryder kan det skyldes energien, der passerer fra kogeplade til gryde.

**Ventilationen fortsætter i nogle minutter efter slukning af kogepladen.**


Det er normalt. Det tillader at afkøle elektronikken.

5



### SIKKERHEDER UNDER DRIFT:

**Temperaturbegrænser:** Alle kogezone er udstyret med en sikkerhedssensor, som konstant overvåger temperaturen i grydens bund. Hvis man glemmer en tom gryde på en tændt kogezone, tilpasser denne sensor automatisk kogepladens effekt og undgår således, at køkkengrejet eller pladen bliver ødelagt.

**Beskyttelse i tilfælde af overløb:** Slukning af bordet, en særlig visning (symbolet ) og et "bip" (afhængig af model) kan blive udløst i et af de 3 følgende tilfælde: Overløb som dækker betjeningskasterne (5.1.2). En våd klud lagt hen over tasterne. En metalgenstand lagt over tasterne. Rengør eller fjern genstanden og genstart kogningen.

**Autostop-system:** Hvis du glemmer at slukke for en gryde/pande, er kogepladen udstyret med en sikkerhedsfunktion kaldet "**Autostop-system**", der slukker automatisk for kogezone efter et forudbestemt tidsrum (indbefattet mellem 1 og 10 timer afhængig af det anvendte trin). Hvis denne sikkerhed udløses, signaleres afbrydelsen af kogezone med visningen "**AS**" eller "**A**" i betjeningszonen og der udsendes et "bip" i ca. 2 minutter. Disse bip standses ved at trykke på en vilkårlig betjeningsknap. Et dobbelt bip bekræfter din betjening.

6

Miljø



- 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.

- Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset/ kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

**Denne vejledning er tilgængelig på mærkets hjemmeside: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)**



Bezpečnostní  
pokyny



Přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby bez dostatečných zkušeností či znalostí, pokud byly proškoleny o používání přístroje z hlediska bezpečnosti a pokud chápou rizika spojená s jeho používáním. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Děti nesmí bez dozoru provádět čištění a údržbu.



### **Zbytkové teplo**

Přístroj a jeho přístupné části se za provozu zahřívají. Je nutné přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku zdrojů tepla. Chcete-li zastavit provoz jednoho nebo krbů, stiskněte a podržte tlačítko On / Off. Uživateli je vypnutí oznámeno pípnutím a změnou stavu displeje. Po tuto dobu je zobrazeno "H". Nedotýkejte se tedy těchto zón.



### **Dětská pojistka**

Děti do 8 let musí být udržovány mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje ve vypnutém stavu nebo v režimu vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky). Nezapomeňte ji před použitím odblokovat.



### **Pro uživatele kardiostimulátorů a aktivních implantátů.**

Provoz varné desky splňuje platné normy pro elektromagnetické rušení a zcela vyhovuje zákonným požadavkům (směrnice 2004/108/ES). Aby nedocházelo ke vzájemnému rušení mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor seřízen podle předpisů, které se na něho vztahují. V tomto ohledu můžeme garantovat pouze shodu našeho výrobku. Pokud jde o kardiostimulátory nebo jejich případnou nekompatibilitu, můžete se informovat u jejich výrobce nebo u Vašeho ošetřujícího lékaře.

Přístroj vyhovuje Evropským směrnicím 2006/95/ES (Směrnice pro nízké napětí) a 2004/108/ES (Elektromagnetická kompatibilita).



Vaření s tukem nebo olejem na varné zóně bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte zařízení a přikryjte např. plamen poklicí nebo protipožární dekou.

Nebezpečí požáru: neukládejte na varnou desku žádné předměty.

Je-li povrch popraskaný, zařízení vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmí být pokládány na desku, protože se mohou zahřát.

Je-li poškozený, napájecí kabel, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Dávejte pozor na nárazy způsobené nádobím: Sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že efekt „baňky“ by poškodil sklokeramickou desku. Netřete dlouhodobě o varnou desku nádobím, neboť by mohlo dojít k poškození dekorace na sklokeramické desce.

Nepokládejte nádobí na rám nebo ozdobnou lištu (podle modelu).

Nepoužívejte nádobí s nerovným nebo vypouklým dnem, na kterém se mohou zachycovat částice, jež mohou na desce způsobit skvrny nebo rýhy.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

Pro údržbu varné desky nikdy nepoužívejte parní čisticí prostředek.

Nenahřívejte zavřenou plechovku, hrozí riziko jejího roztržení.

Tento pokyn samozřejmě platí pro všechny způsoby vaření.

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.

Toto zařízení není určeno ke spínání pomocí vnějšího časovače nebo dálkového ovládání.

***Na tyto závady, které nezpůsobují nefunkčnost přístroje a jeho nezpůsobilost k používání, se nevztahuje záruka.***



***Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.***

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

***Objeví-li se na skleněném povrchu prasklina, ihned zařízení odpojte, aby nehrozilo riziko úrazu elektrickým proudem.***

***Vyjměte pojistky nebo aktivujte jistič.***

***Do výměny skleněné horní plochy již zařízení nepoužívejte.***



# 1 Instalace



## 1.1 VYBALENÍ

Sejměte všechny ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte parametry přístroje uvedené na štítku s údaji (1.2.1)

## 1.2 ZABUDOVÁNÍ DO NÁBYTKU

Zkontrolujte, zda jsou vzduchové vstupy a výstupy správně volné(1.2.2).Vzdálenost mezi okrajem přístroje a boční nebo zadní stěnou (nebo příčkou) musí být nejméně 4 cm (1.2.3). Přístroj může být bez jakéhokoliv omezení vestaven nad jakýkoliv nábytek, troubu nebo vestavený kuchyňský elektrický spotřebič. Spoj pod přístrojem utěsněte pěnou kolem ploch, které se dotýkají pracovní desky. Tak bude dobře přiléhat k pracovní ploše.(1.2.4). Zasuňte desku do nábytku (1.2.5). Zkontrolujte, zda vzduch správně proudí mezi zadní i přední stranou vaší varné desky (1.2.6).

**Doporučení:** Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolyzy. Varná deska vybavena bezpečnostním systémem proti přehřátí. Tato pojistka se může aktivovat např. při instalaci nad nedostatečně izolovanou troubou. V zóně s povely se zobrazí čárky. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm), a/nebo rovněž můžete instalovat izolační sadu pro troubu, která je k dispozici v rámci poprodejního servisu (ref. 75X1652).

## 1.3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Tyto varné desky se musí připojit k síti pomocí zásuvky podle CEI 60083 nebo vypínače ve všech pólech podle platných pravidel instalace. Odpojení musí být zabudované pevně. Váš spotřebič musí být umístěn v blízkosti elektrické zásuvky.

Zjistěte typ kabelů vaší varné desky podle počtu drátů a barev: **Kabel se 3 prameny** (1.3.1) a) žlutozelený, b) modrý, c) hnědý. **Kabel s 5 dráty** (1.3.2 a 1.3.3) a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý, d) černý, e) šedý.

Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším výpadku proudu se na ovládací klávesnici zobrazí světelné kódy. Před použitím desky vyčkejte přibližně 30 sekund, až tyto informace zmizí (toto zobrazení je normální a je v případě potřeby vyhrazeno pro servisní oddělení). Uživatel varné desky je v žádném případě nebude brát v úvahu).

# 2 Použití



## 2.1 VÝBĚR NÁDOBY

Většina nádobí je vhodná pro indukci. Pro indukční vaření není vhodné pouze sklo, hliněné nádobí, hliník bez speciálního dna, měď a některé druhy nemagnetického nerez. Doporučujeme Vám vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude stejnoměrnější. Nikdy neohřívejte prázdné nádoby.

## 2.2 VOLBA VARNÉ ZÓNY

K položení nádobí máte na výběr několik varných zón. Zvolte takovou, která vám vyhovuje, podle velikosti nádobí. Je-li dno nádobí příliš malé, ukazatel výkonu začne blikat a varná oblast nebude fungovat, ačkoli je materiál nádobí vhodný pro indukci. Nepoužívejte nádoby s průměrem menším než průměr varné zóny (viz tabulka).

průměr zóny	Ř dno nádobí
16cm	10 .....18cm
18cm	12 .....22cm
21cm	18 .....24cm
23cm	12 .....26cm
1/2 plotna	12 .....20cm
Maxi plotna	18 .....oválný tvar, pánev na ryby
XL plotna	15 .....32cm

**2.3. Uvedení do provozu:** Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí příslušné zóny (2.3.1 a 2.3.2).

Blikající **0a** pípnutí signalizují, že zóna je zapnutá. Nyní si můžete nastavit požadovaný výkon.

Nenastavíte-li výkon, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne.

**Vypnutí:** Dlouhým stiskem stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí zóny (2.3.1 a 2.3.2).

**2.4 Nastavení výkonu:** Stiskem tlačítka „+“ nebo „-“ nastavíte úroveň výkonu od 1 do P (maximální výkon=booster) (2.4.1).

Při spouštění můžete zvolit přímo maximální výkon „P“ stiskem tlačítka „-“.

**Nastavení výkonu Cyclic (2.4.2):** Přejedte prstem na ovladač ve směru hodinových ručiček a zvýšíte úroveň výkonu z 1 na P (maximální výkon), opačným směrem výkon snížíte. Výkon v přímém přístupu: stiskněte středovou část >>: 1 stisknutí -> P, 2 stisknutí -> 6, 3 stisknutí -> 3 a 4 stisknutí -> P.

**Doporučení:** Můžete upravit nastavení výkonu a minutky z 1 na 1 každým stiskem pravé nebo levé části kruhové oblasti.

### 2.5 Nastavení minutky

Otočná minutka je k dispozici pro všechny varné plotny a má vliv vždy jen na jednu varnou plotnu (2.5.1).


**Pro použití minutky:** Zapněte varnou oblast a nastavte výkon.

Postupnými stisky tlačítka  zvolíte varnou zónu, jejíž minutku chcete

ovládat. Nastavte otočný symbol na zvolenou varnou plotnu. Nastavte délku stiskem tlačítka „+7“ nebo „-“, na displeji výkonu se zobrazí tečka pro potvrzení vašeho postupu. Minutka odčítá čas, pouze pokud na varné oblasti stojí nádoba. Na konci vaření zóna zhasne, minutka hlásí **0** a upozorní vás **pípnutím**. Stiskem tlačítka „+“ nebo „-“ na minutce pípnutí zastavíte.

**Pro úpravu nastavení minutky:** Stiskněte tlačítka „+“ nebo „-“ na minutce.

**Pro vypnutí minutky:** Stiskněte na několik sekund současně tlačítka „+“ a „-“ na minutce nebo tlačítko „-“ na minutce až po **0**.

**Zmiana přiřazení minutky:** Minutku zastavte několika následnými stisknutími tlačítka , přiřadte ji k nové funkční varné plotně.

### Nastavení minutky Cyclic.


Pro všechny varné zóny je k dispozici otočná minutka. Všechny minutky lze používat najednou (2.5.2).

Postupnými stisky tlačítka  zvolíte varnou zónu, jejíž minutku chcete ovládat.

Kontrolky minutky lze ovládat pouze u zón, které jsou v provozu. Zobrazená minutka má podsvícenou kontrolku.

Pro použití minutky: zapněte varnou oblast a nastavte výkon (2.4.1). Zvolte kontrolku minutky varné oblasti. Přejedte prstem na kruhovou část až po požadované nastavení, abyste nastavili dobu vaření. U dlouhodobého používání otáčejte proti směru hodinových ručiček, abyste přešli přímo na 99 minut. Minutka odčítá čas, pouze pokud na varné oblasti stojí nádoba. Na konci vaření zóna zhasne, minutka hlásí **0** a upozorní vás **pípnutím**. Toto pípnutí zastavíte stiskem jakéhokoli tlačítka.

Pro úpravu nastavení minutky: Zvolte si minutku a otočte kruhovou částí směrem k „+“ nebo „-“.





Pro vypnutí minutky: Uvolte si minutku a dlouze stiskněte tlačítko .

Přímý přístup k minutce: Stiskněte tlačítko >>, nastavení se provede po 10 minutách.

### 2.6. Zablokování ovladačů

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která zablokuje povel v poloze vypnutí (např. při čištění) nebo v poloze vaření (pro zabezpečení daného nastavení). Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní pouze tlačítko „vypnuto“, které umožňuje vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

**Jak zablokovat?** Podržte stisknuté tlačítko zablokování, dokud se nerozsvítí světelná kontrolka na horní desce a zvukový signál nepotvrdí Vaši volbu.

**Zablokovaná deska v provozu :** Zobrazení varných zón v provozu hlásí střídavě výkon a symbol zablokování  nebo . Stisknete-li tlačítka **výkonu** nebo **minutky** varných zón v provozu, kontrolka zámku se rozsvítí a po několika sekundách zhasne. Aktivní zůstává pouze tlačítko „vypnutí“. U varných zón mimo provoz zhasne symbol  nebo  a kontrolka se rozsvítí, když stisknete tlačítka „zapnutí/vypnutí“. Po několika vteřinách toto zobrazení zhasne.

**Varná deska je zablokována v poloze vypnuto:** Kontrolka nad tlačítkem pro zablokování je zhasnutá. Krátkým stiskem tohoto tlačítka se rozsvítí kontrolka. Kontrolka se zobrazí, pokud stisknete tlačítko „zapnuto/vypnuto“ kterékoliv zóny.

**Jak odblokovat?** Stiskněte tlačítko pro zablokování, až zhasne kontrolka a dvojitý zvukový signál potvrdí Vaši volbu.

*Před opětovným použitím nezapomeňte desku odblokovat.*

## SPECIÁLNÍ SPORÁKY

### 2.7 Sporák MAXIZONE

Stiskem tlačítka můžete přímo přejít na celou plotnu. Animace signalizuje zapnutí plotny. Můžete regulovat výkon stiskem tlačítek + nebo -.



## ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

**Funkce přímého přístupu** (podle modelu):

Tato funkce umožňuje změnit úroveň výkonu nastavené v předvolbách (kromě funkce rychlého zvýšení teploty). Varná zóna musí být vypnuta. Zvolte předvolbu, kterou chcete upravit, pomocí dlouhého stisknutí. Nastavte nový výkon stisknutím tlačítka + nebo -. Po chvíli potvrdí vaši akci pípnutí. **POZNÁMKA:** výkon musí být 1 až 7 u prvního tlačítka a 8 až 12 u druhého.

## DALŠÍ FUNKCE

**Funkce CLEAN LOCK:** Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Chcete-li aktivovat Clean lock: Varná deska může být vypnutá nebo zapnutá. Krátce stiskněte tlačítko , ozve se zvukový signál a kontrolka bliká. Po předem navoleném čase se pojistka automaticky zruší. Zazní dva zvukové signály a kontrolka zhasne. Clean lock můžete vypnout dlouhým stiskem tlačítka .



Na mírné znečištění použijte houbu na nádobí. Omyjte zónu teplou vodou a osušte.

Při nahromadění připečených nečistot, rozlití sladkých jídel, rozteklých plastů použijte houbu na nádobí a/nebo speciální škrabku na sklo. Omyjte zónu teplou vodou, na velké nečistoty použijte speciální škrabku na sklo, omyjte houbou na nádobí a osušte.

Na skvrny kolem varných zón a stopy vodního kamene naneste bílý ocet, nechte působit s osušte měkkým hadrem.

Chcete-li dosáhnout jasné metalické barvy při každodenní údržbě, použijte speciální přípravek na sklokeramické desky. Naneste speciální přípravek (který obsahuje ideálně silikon s ochranným účinkem) na sklokeramickou desku.

**Důležitá poznámka:** nepoužívejte prášek a brusnou houbovku. Používejte raději jemné přípravky a speciální houbovku.

4



### Při uvedení do provozu:

**Zobrazí se prosvětlený displej.** To je v pořádku, zobrazení zhasne asi po 30 sekundách.

**Máte odpojenou instalaci nebo funguje jen jedna strana.** Připojení varné desky je vadné.

Zkontrolujte vhodnost (viz kapitola zapojení).

**Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.** Zařízení je nové. Ohřejte každou plotnu asi půl hodiny s hrncem naplněným vodou.

### Při zapnutí:



**Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.**

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

**Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení.**

Elektronický obvod funguje špatně. Kontaktujte prodejeň servisní oddělení.

**Varná deska nefunguje, zobrazí se údaj **

nebo  . Odblokujte dětskou pojistku (2.6).

### Při používání:

**Deska nefunguje, na displeji se zobrazuje  nebo F7 a ozve se zvukový signál.**

Pokrm překypěl nebo na ovládací klávesnici leží nějaký předmět. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření (4.1.1 - 4.1.2).

**Zobrazí se řada symbolů  nebo F7.**

Elektronické obvody se zahřály. (viz kapitola vestavba).

**Při používání plotny neustále blikají kontrolky klávesnice.**

Použitá nádoba není vhodná. (Viz kapitola nádoby).

**Nádoby vydávají zvuk a z plotny během vaření vystupují klapání.**

To je normální. U některých konkrétních druhů nádob dochází k průchodu energie z desky k nádobě.

**Ventilace běží i po vypnutí varné desky.**

To je normální. Tím se umožní elektronické ochlazení.

**Nádoby vydávají zvuk a z plotny během vaření vystupují klapání.**

To je normální. U některých konkrétních druhů nádob dochází k průchodu energie z desky k nádobě.

**Ventilace běží i po vypnutí varné desky.**


To je normální. Tím se umožní elektronické ochlazení.

5



### BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ:

**Omezovač teploty:** Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které trvale kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, toto čidlo automaticky upraví výkon desky, aby nedošlo k poškození nádobí nebo varné desky.

**Ochrana v případě vykypění:** V těchto 3 případech se může varná deska vypnout, zobrazí se speciální symbol (viz symbol ) a zazní zvukový signál (podle modelu): Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka (5.1.2). Položte na tlačítka mokré hadr. Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.

**Auto-Stop System :** Zapomenete-li vypnout varnou zónu, přístroj je vybaven bezpečnostní funkcí „Auto-Stop System“, která automaticky vypne příslušnou zónu po předem nastavené době (od 1 do 10 hodin podle nastaveného výkonu). Pokud se tato bezpečnostní funkce spustí, vypnutí varné zóny signalizuje symbol „AS“ nebo „Ao“ v oblasti ovládacích tlačítek a zvukový signál bude slyšet po dobu cca 2 minuty. Stačí stisknout kterékoliv ovládací tlačítko, čímž jej vypnete. Dvojnásobným potvrdí Vaši volbu.

6

Životní prostředí



- 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.

- Váš přístroj obsahuje i četné recyklovatelné materiály. Je proto označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti. Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

**Tento návod je k dispozici i na webové stránce značky: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)**



Sicherheitshin-  
weise



Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und mehr sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Behinderungen verwendet werden, wenn diese im Gebrauch dieses Geräts absichernd unterwiesen wurden und die potenziellen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

Die Reinigung und Instandhaltung dürfen von Kindern ohne Aufsicht nicht ausgeführt werden.



### **Restwärme**

Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Um ein Berühren der heißen Teile zu vermeiden, sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

Um den Betrieb eines oder Kamine zu stoppen, drücken und halten Sie die Ein / Aus-Taste.

Ein akustisches Signal und der Zustandswechsel des Displays informieren den Benutzer über das Stoppen der Funktion.

Während dieser Zeit wird ein "H" angezeigt. Die jeweiligen Zonen dann nicht berühren.



### **Kindersicherung**

Kinder im Alter von weniger als 8 Jahren müssen entfernt gehalten werden, außer sie werden ständig überwacht.

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach dem Abschalten oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung). Nicht vergessen, sie vor der erneuten Benutzung freizugeben.



### **Für Benutzer mit Pacemaker und aktiven Implantaten.**

Der Betrieb des Kochfeldes entspricht den gültigen Normen in Zusammenhang mit elektromagnetischen Störungen und daher den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 2004/108/EG).

Damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden, muss der Herzschrittmacher in Übereinstimmung mit der Verordnung konzipiert und eingestellt sein, die ihn betrifft.

In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.

Bezüglich der Konformität des Herzschrittmachers und eventueller Unverträglichkeiten können Sie sich bei seinem Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.

Ihr Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie) und 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit).



Das Garen ohne Überwachung auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie auf keinen Fall, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern indem Sie das Gerät ausschalten und Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke ersticken.

Vorsicht, Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gargerät. Sollte die Oberfläche rissig sein, schalten Sie das Gerät aus, um Elektroschockgefahr zu vermeiden.

Metallische Gegenstände, wie zum Beispiel Messer, Gabel, Löffel und Deckel, dürfen nicht auf der Oberfläche abgelegt werden, denn sie können sehr heiß werden.

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

Stöße mit dem Kochgeschirr vermeiden:

Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine „Saugnapf“-Wirkung könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Vermeiden Sie Reibungen von Gefäßen, die mit der Zeit eine Beschädigung des Dekors auf der glaskeramischen Oberseite verursachen können.

Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste (modellabhängig) stellen.

Behälter mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

In dem Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Substanzen aufbewahren.

Keinen Dampfreiniger zur Pflege des Kochfeldes benutzen.

Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.

Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

Niemals Aluminiumfolie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems eingeschaltet zu werden.

***Diese Mängel, die die Betriebsfunktion nicht verhindern oder beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantieleistung.***



### **Elektrische Gefahr**

***Sichergehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt. Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riss auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen. Hierzu die Sicherungen entfernen oder die Stromversorgung abschalten.***

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

# 1 Installation



## 1.1 AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente. Prüfen Sie die Eigenschaften des Gerätes, die auf dem Typenschild (1.2.1) angegeben sind, und beachten Sie sie.

## 1.2 EINBAU IM MÖBEL

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (1.2.2). Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (1.2.3). Ihr Gerät kann problemlos über einem Einbauschrank, einem Backofen oder einem einbaubaren elektrischen Haushaltsgerät eingebaut werden. Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche (1.2.4). Bringen Sie das Kochfeld im Möbel an (1.2.5). Achten Sie darauf, dass die Luft korrekt zwischen der Rückseite und der Vorderseite des Kochfeldes zirkuliert (1.2.6).

**Hinweis:** Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken. Ihr Kochfeld verfügt nämlich über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. In den Bedienbereichen erscheinen dann kleine Striche. 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) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist (Art.-Nr. 75X1652).

## 1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen. Stellen Sie Ihr Gerät so auf, dass die Steckdose frei zugänglich bleibt.

Identifizieren Sie den Kabeltyp Ihres Kochfeldes, je nach Aderzahl und Farben: **3-adriges Kabel** (1.3.1) a) grün-gelb, b) blau, c) braun. **5-adriges Kabel** (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 Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall zu berücksichtigen).

# 2 Nutzung



## 2.1 WAHL DES KOCHGESCHIRRS

Das meiste Kochgeschirr ist induktionsgeeignet. Lediglich Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Edelstähle sind für das Garen mit Induktionswärme ungeeignet. Wir empfehlen Ihnen, ein Kochgeschirr mit einem dicken und glatten Boden auszuwählen. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener. Stellen Sie niemals ein leeres Kochgeschirr auf das heiße Kochfeld.

## 2.2 WAHL DER ZONE

Es gibt mehrere Zonen, auf die Sie das Kochgeschirr stellen können. Wählen Sie die geeignetste Zone, je nach Größe des Kochgeschirrs. Wenn der Boden des Kochgeschirrs zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Kochgeschirr aus einem für Induktion geeigneten Material besteht. Achten Sie darauf, kein Kochgeschirr zu verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als der Durchmesser der Zone (siehe Tabelle).

Durchmesser der Zone	Ø des Bodens des Kochgeschirrs
16 cm	10 - 18 cm
18 cm	12 - 22 cm
21 cm	18 - 24 cm
23 cm	12 - 26 cm
1/2 Zone	12 - 20 cm
Maxizone	18 - oval, Fischpfanne
XL Zone	15 - 32 cm

**2.3 Einschalten:** Die Ein-/Aus-Taste der zu benutzenden Zone drücken (2.3.1 und 2.3.2).

Eine blinkende **0** und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

**Stopp:** Die Ein-/Aus-Taste der Zone lange gedrückt halten (2.3.1 und 2.3.2).

**2.4 Leistungseinstellung:** Die Taste „+“ oder „-“ drücken, um pour die Leistung von 1 bis P (max. Leistung = Booster) einzustellen (**2.4.1**).

Beim Einschalten können Sie direkt zur maximalen Leistung „P“ übergehen, indem Sie die Taste „-“ drücken.


**Leistungseinstellung Cyclic (2.4.2):** Mit dem Finger im Uhrzeigersinn über das Bedienfeld fahren, um die Leistung von 1 auf P (max. Leistung) zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung zu drosseln. Direktzugriff auf Leistung: auf die Mitte drücken > : 1-maliger Druck -> **P**, 2-maliger Druck -> **6**, 3-maliger Druck -> **3** und 4-maliger Druck -> **P**.

Empfehlung: Leistung und Zeitschaltuhr können bei jedem Druck auf den rechten oder linken Bereich des kreisförmigen Teils stufenweise angepasst werden.

### 2.5 Einstellung der Zeitschaltuhr


Eine sich drehende Zeitschaltuhr bedient alle Kochzonen und wird nicht mehr als einem einzigen Kochfeld auf einmal zugeordnet (**2.5.1**).

**Benutzung der Zeitschaltuhr:** Schalten Sie die Kochzone ein und regeln Sie die Leistung.

Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste  wählen Sie diejenige Kochzone, der die Zeitschaltuhr zugeordnet werden soll. Richten Sie das sich drehende Symbol auf die gewählte Kochzone. Die Dauer wird durch Druck auf „+“ oder „-“ eingestellt; es erscheint ein leuchtender Punkt auf der Leistungsanzeige, um Ihre Einstellung zu bestätigen. Die Zeitschaltuhr läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht. Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, die Zeitschaltuhr zeigt **0** an und ein **Signalton** ertönt. Bei Drücken der Taste „+“ oder „-“ der Zeitschaltuhr verstummt der Signalton.

**Änderung der Einstellungen der Zeitschaltuhr:** Taste „+“ oder „-“ der Zeitschaltuhr drücken.

**Ausschalten der Zeitschaltuhr:** Die Tasten „+“ und „-“ der Zeitschaltuhr mehrere Sekunden lang gleichzeitig drücken oder die Taste „-“ der Zeitschaltuhr bis **0** drücken.


**Änderung der Zuordnung der Zeitschaltuhr:** Die laufende Zeitschaltuhr durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste  stoppen und einer neuen in Betrieb befindlichen Kochzone zuordnen.

### Einstellung der Zeitschaltuhr Cyclic.

Eine sich drehende Zeitschaltuhr bedient alle Kochzonen. Alle Zeitschaltuhren können benutzt werden (**2.5.2**).

Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste  wählen Sie diejenige Kochzone, der die Zeitschaltuhr zugeordnet werden soll.

Die LEDs der Zeitschaltuhr können nur in Betrieb befindlichen Zonen zugeordnet werden. Die LED-Anzeige der laufenden Zeitschaltuhr leuchtet stark. Benutzung der Zeitschaltuhr: Die Kochzone einschalten und die Leistung einstellen (2.4.1). Die Zeitschaltuhr-LED der Kochzone auswählen. Zur Einstellung der Garzeit mit dem Finger über den runden Teil gleiten, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist. Für lange Garzeiten gegen den Uhrzeigersinn drehen, um direkt auf 99 Minuten zu springen. Die Zeitschaltuhr läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht. Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, die Zeitschaltuhr zeigt **0** an und ein **Signalton** ertönt. Bei Druck auf eine der Tasten verstummt der Signalton. Änderung der Einstellungen der Zeitschaltuhr: Zeitschaltuhr auswählen, auf dem kreisförmigen Teil in „+“ oder „-“ Richtung drehen.





**Ausschalten der Zeitschaltuhr:** Zeitschaltuhr auswählen und  lange gedrückt halten

Direkter Zugriff auf die Zeitschaltuhr: Die Taste > drücken, die Einstellung erfolgt in 10 Minuten Schritten.

### 2.6 Sperrung der Bedieneinrichtungen

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt. Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und lässt die auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

**Sperrern** Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

**Sperrern des Kochfelds während des Betriebs:** Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol  oder . Wenn Sie die Tasten *Leistung* oder *Zeitschaltuhr* der in Betrieb befindlichen Zonen drücken, leuchtet die LED der Verriegelung auf und erlischt nach einigen Sekunden. Lediglich die Taste «Aus» ist immer aktiviert. Bei den nicht in Betrieb befindlichen Kochzonen leuchten das Symbol  oder  und die LED, wenn die Tasten «Ein/Aus» gedrückt werden. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige.

**Das Kochfeld ist im ausgeschalteten Zustand gesperrt:** Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet nicht. Durch kurzen Druck auf diese Taste leuchtet die LED. Die LED leuchtet auf, wenn Sie die «Ein-/Aus-» Taste einer der Kochzonen betätigen.

**Entsperrern** Die Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.

*Vor der erneuten Benutzung an das Entsperrern des Kochfelds denken.*




## BESONDERE ZONEN

### 2.7 Zone MAXIZONE

Die Taste drücken, um direkt zur vollständigen Zone zu gelangen. Anhand einer entsprechenden Animation wird angezeigt, dass die Zone eingeschaltet ist. Jetzt können Sie die gewünschte Leistung durch Drücken der Taste + oder - auswählen.



## BESONDERE FUNKTIONEN

**Funktion Direkter Zugriff** (je nach Modell):

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsniveaus ändern, die in der Vorwahl festgelegt sind (mit Ausnahme von SCHNELLES AUFHEIZEN). Ihre Kochzone muss ausgeschaltet sein. Wählen Sie die Vorauswahl oder , die durch einen langen Druck zu ändern ist. Stellen Sie durch Drücken der Taste + oder - die neue Leistung ein. Ihre Wahl wird nach einen kurzen Moment durch einen Signalton bestätigt.

HINWEIS: Die Leistungen müssen zwischen 1 und 7 für die erste Taste und zwischen 8 und 12 für die zweite Taste liegen.

## WEITERE FUNKTIONEN

**Funktion CLEAN LOCK:** Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung. Aktivierung der Reinigungssperre: Das Kochfeld kann ein- oder ausgeschaltet sein. Kurz auf die Taste  drücken; es ertönt ein Signalton und die Anzeigelampe blinkt. Nach einer vorbestimmten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt. Eine Reinigungssperre kann durch langen Druck auf die Taste  aufgehoben werden.



### 3 Pflege und Reinigung

Leichte Verschmutzungen können mit einem Haushaltschwamm entfernt werden. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.

Ansammlungen von mehrfach gekochten Verschmutzungen, Überlaufflecken von zuckerhaltigen Flüssigkeiten und geschmolzener Kunststoff müssen mit einem Haushaltschwamm und/oder einem Spezialschaber für Glas entfernt werden. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorarbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen. Bei Fleckenrändern und Kalkspuren, warmen Weißesig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen und mit einem weichen Lappen abwischen.

Bei glänzenden Metallverfärbungen und für die wöchentliche Pflege ein Spezialprodukt für Glaskeramikfelder verwenden. Das Spezialprodukt (vorzugsweise silikonhaltig wegen der Schutzwirkung) auf das Glaskeramikfeld auftragen.

**Wichtiger Hinweis:** Keinen Puder und keinen Scheuerschwamm verwenden. Vorzugsweise spezielle Reinigungsmittel und Schwämme für empfindliches Geschirr verwenden.

4



### Bei der Inbetriebnahme:

**Es fällt auf, dass eine Leuchtanzeige erscheint.** Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

**Die Anlage schaltet sich aus oder es funktioniert nur eine Seite.** Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.

Die Konformität überprüfen (Siehe Kapitel «Anschluss»).



**Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.** Das Gerät ist neu. Jede Zone eine halbe Stunde lang mit einem mit Wasser gefüllten Topf heizen.

### 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, die Information  oder  erscheint.** Die Kindersicherung entsperren (2.6).

### Während der Benutzung:

**Das Kochfeld funktioniert nicht, auf der Anzeige erscheint  oder F7 und ein Signalton ertönt.**

Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten (4.1.1 - 4.1.2).

**Eine Reihe von  oder F7 wird angezeigt.**

Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt (Siehe Kapitel «Einbau»).

**Während des Betriebs einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.**

Das benutzte Kochgeschirr ist nicht geeignet (siehe Kapitel «Kochgeschirr»).

**Das Kochgeschirr macht Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen.**

Das ist normal. Bei bestimmten Arten von Kochgeschirr ist dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr zurückzuführen.

**Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.**

Das ist normal. Das dient zur Abkühlung der Elektronik.

**Das Kochgeschirr macht Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen.**

Das ist normal. Bei bestimmten Arten von Kochgeschirr ist dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr zurückzuführen.

**Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.**


Das ist normal. Das dient zur Abkühlung der Elektronik.

5



### BETRIEBSSICHERHEITEN:

**Temperaturbegrenzer:** Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Kochgeschirrbodens ständig überwacht. Wenn ein leeres Kochgeschirr auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass Kochgeschirr oder Kochfeld beschädigt werden.

**Überlaufschutz:** In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol  aufleuchten und ein Signalton (modellabhängig) ertönen: Überlaufen über die Bedientasten (5.1.2). Feuchter Lappen auf den Tasten. Metallgegenstand auf den Bedientasten. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

**Auto-Stop System:** Das Kochfeld ist mit einem „Auto-Stop System“ ausgerüstet, das, wenn das Abschalten einer Kochzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden). Wenn diese Sicherung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Kochzone durch die Anzeige „AS“ oder „A“ im Bedienfeld und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken. Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

6

### Umweltschutz



- Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

- In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

***Diese Anleitung ist auf der Website der Marke [www.brandt.com](http://www.brandt.com) verfügbar.***

Ο ΚΑΝΟΝΕΣ  
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών ή από άτομα των οποίων οι φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες είναι περιορισμένες ή από άτομα που δεν έχουν την ανάλογη εμπειρία ή γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν πρωτύτερα λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν τους ενδεχόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, χωρίς επίβλεψη.



#### *Εναπομείνουσα θερμότητα*

Η συσκευή και τα τμήματα που είναι προσβασιμα ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Πρέπει να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις για να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.

Για να σταματήσετε τη λειτουργία ενός ή τζακία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο On / Off. Ένα ηχητικό σήμα και η αλλαγή της κατάστασης της οθόνης σας υποδεικνύουν την διακοπή λειτουργίας.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, το σύμβολο "H" εμφανίζεται στην οθόνη. Αποφεύγετε να αγγίζετε τα σχετικά σημεία.



#### *Ασφάλεια για τα παιδιά*

Φροντίζετε να απομακρύνετε τα παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

Οι εστίες σας είναι εξοπλισμένες με τη λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά, η οποία κλειδώνει τη συσκευή όταν βρίσκεται εκτός λειτουργίας όπως επίσης και κατά τη λειτουργία της (ανατρέξτε στο κεφάλαιο: χρήση της ασφάλειας για τα παιδιά). Μην ξεχνάτε να απενεργοποιείτε τη λειτουργία ασφάλειας πριν από κάθε χρήση της συσκευής.



*Για τους χρήστες βηματοδότην και ενεργών μוסχευμάτων.*

Η λειτουργία των εστιών είναι σύμφωνη με τα ισχύοντα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικών διαταραχών καθώς και με τις νομοθετικές απαιτήσεις (οδηγίες 2004/108/ΕΟΚ).

Προκειμένου να μην υπάρξουν παρεμβολές μεταξύ των εστιών σας και ενός βηματοδότη, πρέπει ο βηματοδότης να έχει σχεδιαστεί και ρυθμιστεί σύμφωνα με την ισχύουσα σχετική νομοθεσία.

Για το λόγο αυτό, μπορούμε να σας εγγυηθούμε μόνο τη συμβατότητα του προϊόντος μας με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Όσον αφορά τη συμβατότητα του καρδιακού βηματοδότη με τους ισχύοντες κανονισμούς ή ενδεχόμενες ασυμβατότητες, μπορείτε να απευθυνθείτε στον κατασκευαστή της συσκευής ή στον γιατρό σας.

Η συσκευή σας είναι σύμφωνη με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες 2006/95/ΕΟΚ (Οδηγία Χαμηλής Τάσης) και 2004/108/ΕΟΚ (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα).



Το μαγείρεμα, χωρίς επίβλεψη, λιπαρών ουσιών ή λαδιού, στις μαγειρικές εστίες, ενδέχεται να είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μία φωτιά με νερό. Σβήστε τη συσκευή, καλύψτε, παραδειγμάτος χάρη, τη φλόγα με ένα καπάκι ή ένα αντιπυρικό καλυμμα.

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα επάνω στις μαγειρικές εστίες. Σε περίπτωση χαράξης της επιφάνειας, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια και καψάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται επάνω στις μαγειρικές εστίες, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

Αποφύγετε τα χτυπήματα με τα σκεύη:

Η επιφάνεια του γυαλιού είναι πολύ ανθεκτική ωστόσο δεν είναι άθραυστη.

Μην τοποθετείτε το ζεστό καπάκι των σκευών πάνω στη συσκευή σας. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο "βεντούζα" το οποίο θα φθείρει την μαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφύγετε την τριβή των σκευών που ενδέχεται να φθείρει μακροπρόθεσμα τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Αποφεύγετε να ακουμπάτε τα σκεύη στο πλαίσιο ή το εξωτερικό καλυμμα των εστιών (ανάλογα με το μόντελο).

Αποφεύγετε τα σκεύη με τραχύ ή μη λείο πάτο: Ενδέχεται να συγκρατούν ή να μεταφέρουν υλικά που θα προκαλέσουν κηλίδες ή χαραγές στην επιφάνεια των εστιών σας.

Μην φυλάσσετε στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τις εστίες σας προϊόντα συντήρησης ή ευφλεκτά προϊόντα.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή καθαρισμού με ατμό, για τη συντήρηση της συσκευής σας.

Μην ζεσταίνετε, κλειστά κουτιά κονσερβας καθώς ενδέχεται να εκραγούν.

Αυτή η συμβουλή ισχύει για όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

Για το μαγείρεμα, μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινοχάρτο. Μην εναποθέτετε ποτέ προϊόντα με περιτυλίγματα από αλουμινοχάρτο ή σε τσιψι από αλουμίνιο πάνω στις εστίες σας. Το αλουμίνιο ενδέχεται να λιώσει και να φθείρει οριστικά τη συσκευή σας.

Η εγγύηση της συσκευής δεν καλύπτει ελαττώματα τέτοιου είδους, τα οποία δεν συνεπαγονται την διακοπή της λειτουργίας της συσκευής ή την ακαταλληλότητα της χρήσης της.

Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.



**Ηλεκτρολογικός κίνδυνος**  
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας των ηλεκτρικών συσκευών, οι οποίες βρίσκονται κοντά στις εστίες σας, δεν έρχεται σε επαφή με αυτές.  
Εάν εμφανιστεί ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, απασυρδέστε άμεσα τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.  
Για το λόγο αυτό αφαιρέστε τις ασφάλειες ή χρησιμοποιήστε την κεντρική ασφάλεια.  
Μην χρησιμοποιήσετε τις εστίες έως ότου η γυαλίνη επιφάνεια αντικατασταθεί.

## 1

## Εγκατάσταση



## 1.1 ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά στοιχεία. Ελέγξτε και σεβαστείτε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που αναγράφονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών (1.2.1).

## 1.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΕΠΙΠΛΟ

Βεβαιωθείτε ότι οι εισοδοί και έξοδοι αέρα είναι απελευθερωμένες (1.2.2). Η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του πλαισίου ή οπίσθιου τοίχου (ή διαχωριστικού) πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 cm (1.2.3). Η συσκευή σας μπορεί να εντοιχιστεί χωρίς κανέναν περιορισμό πάνω από έπιπλο, φούρνο ή εντοιχιζόμενη ηλεκτρική οικιακή συσκευή. Κολλήστε το αφρολέξ στεγανοποίησης κάτω από τη συσκευή σας ακολουθώντας το περίγραμμα των επικοινωνιών που ακολουθούν στον πάγκο εργασίας σας. Έτσι θα εξασφαλίσετε σωστή στεγανότητα σε σχέση με τον πάγκο εργασίας (1.2.4). Τοποθετήστε τις μαγειρικές εστίες μέσα στο έπιπλο (1.2.5). Ελέγξτε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα μεταξύ του πίσω και του μπροστινού τμήματος των εστιών σας (1.2.6).

**Συμβουλή:** Εάν ο φούρνος σας βρίσκεται κάτω από τις εστίες σας, οι θερμικές ασφάλειες των μαγειρικών εστιών μπορεί να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση των εστιών και του φούρνου σε λειτουργία πυρόλυσης. Οι μαγειρικές εστίες σας είναι εξοπλισμένες με σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Η ασφάλεια αυτή μπορεί για παράδειγμα να ενεργοποιηθεί σε περίπτωση εγκατάστασης πάνω από ανεπαρκώς μονωμένο φούρνο. Τότε οι περιοχές ελέγχου θα εμφανίσουν γραμμούλες. Σε αυτή την περίπτωση, σας συνιστούμε να αυξήσετε τον αερισμό των εστιών σας ανοίγοντας μια οπή στο πλαίσιο του επίπλου (8cm x 5cm), ή/και μπορείτε επίσης να εγκαταστήσετε το κιτ μόνωσης φούρνου το οποίο διατίθεται από την Υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης (Κωδ. 75X1652).

## 1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Αυτές οι συσκευές θα πρέπει να συνδεθούν με το ηλεκτρικό δίκτυο μέσω ηλεκτρικής πρίζας σύμφωνης με το πρότυπο CEI 60083 ή με διάταξη ολοπολικής διακοπής ρεύματος σύμφωνης με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Μια διάταξη αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθεί στη σταθερή σωλήνωση. Η συσκευή σας πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ηλεκτρική πρίζα να είναι προσβάσιμη.

Αναγνωρίστε τον τύπο καλωδίου των εστιών σας, ανάλογα με τον αριθμό συμμάτων και τα χρώματά τους: **Καλώδιο 3 συμμάτων** (1.3.1) a) πράσινο-κίτρινο, b) μπλε, c) καφέ. **Καλώδιο 5 συμμάτων** (1.3.2 και 1.3.3) a) πράσινο-κίτρινο, b) μπλε, c) καφέ d) μύρνο, e) γκρι. Μόλις συνδέσετε τις εστίες σας στην παροχή ρεύματος, ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, το πληκτρολόγιο ελέγχου θα εμφανίσει έναν φωτεινό κωδικό. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα περίπου να πάμουν να εμφανίζονται οι πληροφορίες αυτές και έπειτα χρησιμοποιήστε τις μαγειρικές εστίες σας (Η εμφάνιση του κωδικού αυτού είναι φυσιολογική και προορίζεται, εάν συντρέχει περίπτωση, για την Υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.) Σε καμία περίπτωση δεν χρειάζεται να τις λάβει υπόψη ο χρήστης των εστιών).

## 2

## Χρήση



## 2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα περισσότερα σκευή είναι συμβατά με τις επαγωγικές εστίες. Μόνο το γυαλί, ο πηλός, το αλουμίνιο χωρίς ειδικό πυθμένα, ο χαλκός και ορισμένοι μη μαγνητικοί ανοξείδωτοι χάλυβες δεν λειτουργούν με τις επαγωγικές εστίες. Σας συνιστούμε να επιλέγετε σκευή με παχύ και επίπεδο πυθμένα. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το ψήσιμο θα είναι πιο ομοιογενές. Μην θερμαίνετε ποτέ άδεια σκευή.

## 2.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Έχετε στη διάθεσή σας διάφορες εστίες στις οποίες μπορείτε να τοποθετείτε τα σκευή. Επιλέξτε την κατάλληλη εστία σύμφωνα με το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του σκεύους είναι πολύ μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους ενδείκνυται για επαγωγικές εστίες. Φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε σκευή μικρότερης διαμέτρου από εκείνη της εστίας (βλέπε πίνακα).

διάμετρος της εστίας	Ø του πυθμένα του σκεύους
16 εκ	10 .....18 εκ
18 εκ	12 .....22 εκ
21 εκ	18 .....24 εκ
23 εκ	12 .....26 εκ
1/2 εστία	12 .....20 εκ
Μάξι εστία	18 .....οβάλ, σκεύος ψησίματος ψαριού
XL εστία	15 .....32 εκ

**2.3 Θέση σε λειτουργία:** Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας/διακοπής της εστίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (2.3.1 και 2.3.2).

Ένα **0** που αναβοσβήνει και ένα ηχητικό σήμα επισημαίνουν ότι η εστία είναι αναμμένη. Τότε μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν ρυθμίσετε κάποια ισχύ, η εστία θα σβήσει αυτόματα.

**Διακοπή:** Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο λειτουργίας/διακοπής της εστίας (2.3.1 και 2.3.2).

**2.4 Ρύθμιση της ισχύος:** Πατήστε το πλήκτρο "+" ή "-" για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από 1 έως P (μέγιστη ισχύ = boost)(2.4.1).

Κατά τη θέση σε λειτουργία μπορείτε να μεταβείτε κατευθείαν στη μέγιστη ισχύ "**P**" πατώντας το πλήκτρο "+".


**Ρύθμιση της ισχύος Cyclic (2.4.2):** Μετακινήστε το δάκτυλό σας δεξιάστροφα επάνω στο χειριστήριο για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το P (μέγιστη ισχύ) και αντίθετα για να το μειώσετε. Άμεση πρόσβαση ισχύος: πατήστε το κεντρικό τμήμα >> : 1 πάτημα-> **P**, 2 πατήματα -> **6**, 3 πατήματα -> **3**, και 4 πατήματα -> **P**.

Συμβουλή: Μπορείτε να προσαρμόσετε τη ρύθμιση της ισχύος και να χρονοδιακόψτε, με βήμα 1 βαθμίδας για κάθε πάτημα της δεξιάς ή της αριστερής πλευράς του κυκλικού τμήματος.

## 2.5 Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη


Ένας περιστρεφόμενος χρονοδιακόπτης διατίθεται για το σύνολο των εστιών και αποδίδεται σε μια μόνο μαγειρική εστία κάθε φορά (2.5.1).

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη: Ανάψτε την εστία και ρυθμίστε την ισχύ.

Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο  θα επιλέξετε τη μαγειρική εστία στην οποία θέλετε να αποδώσετε το χρονοδιακόπτη. Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο σύμβολο στην επιλεγμένη εστία μαγειρέματος. Ρυθμίστε τη διάρκεια πατώντας το "+" ή το "-", μια βούλα θα ανάψει στην ένδειξη ισχύος για να επιβεβαιώσει τη διαδικασία. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση μόνο εάν κάποιο σκεύος καλύπτει τη μαγειρική εστία. Στο τέλος του ψησίματος, η εστία σβήνει, ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει **0** και ενημερώνεστε από ένα **ηχητικό σήμα**. Πατήστε το πλήκτρο "+" ή "-" του χρονοδιακόπτη για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Για να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη: Πατήστε τα πλήκτρα "+" ή "-" του χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη: Πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" του χρονοδιακόπτη ή το πλήκτρο "-" του χρονοδιακόπτη μέχρι το **0**.

Για να τροποποιήσετε την απόδοση του χρονοδιακόπτη: Σταματήστε τον τρέχοντα χρονοδιακόπτη με διαδοχικά πατήματα του πλήκτρου , αποδώστε τον σε μια νέα αναμμένη εστία μαγειρέματος.

## Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη Cyclic.


Ένας περιστρεφόμενος χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος για το σύνολο των εστιών μαγειρέματος. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλοι οι χρονοδιακόπτες (2.5.2).

Πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο  θα επιλέξετε τη μαγειρική εστία στην οποία θέλετε να αποδώσετε το χρονοδιακόπτη.

Οι led του χρονοδιακόπτη μπορούν να αποδοθούν αποκλειστικά στις αναμμένες εστίες. Η led του χρονοδιακόπτη που εμφανίζεται στην οθόνη είναι φωτισμένη.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη: ανάψτε την εστία και ρυθμίστε την ισχύ (2.4.1). Επιλέξτε τη led χρονοδιακόπτη της εστίας μαγειρέματος. Μετακινήστε το δάκτυλό σας στο κυκλικό τμήμα μέχρι την επιθυμητή ρύθμιση για να ορίσετε το χρόνο ψησίματος. Για τις μεγάλες διάρκειες, γυρίστε αριστερόστροφα για να μεταβείτε κατευθείαν στα 99 λεπτά. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση μόνο εάν κάποιο σκεύος καλύπτει τη μαγειρική εστία. Στο τέλος του ψησίματος, η εστία σβήνει, ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει **0** και ενημερώνεστε από ένα **ηχητικό σήμα**. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσει το ηχητικό σήμα.





Για να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη: Επιλέξτε το χρονοδιακόπτη σας, στρέψτε προς το "+" ή το "-" του κυκλικού τμήματος.

Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη: Επιλέξτε το χρονοδιακόπτη σας και κρατήστε πατημένο το . Για άμεση πρόσβαση στο χρονοδιακόπτη: Πατήστε το πλήκτρο >>, η ρύθμιση γίνεται με βήμα των 10 λεπτών.

## 2.6 Κλειδωμα των χειριστηρίων

Οι εστίες σας διαθέτουν ασφάλεια παιδιών η οποία κλειδώνει τα χειριστήρια κατά τη διακοπή (για το καθήκισμα παροδεδιγμένου χόρη) ή κατά τη διάρκεια του ψησίματος (για τη διατήρηση των ρυθμίσεών σας). Για λόγους ασφαλείας, μόνο το πλήκτρο «διακοπή» είναι πάντα ενεργό και επιτρέπει τη διακοπή μιας εστίας ακόμη και κατά το κλειδωμα.

Πως θα κλειδώσετε: Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο κλειδώματος μέχρι να ανάψει η led που βρίσκεται από πάνω του και να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης της διαδικασίας.

Εστίες κλειδωμένες κατά τη λειτουργία: Η ένδειξη των αναμμένων εστιών μαγειρέματος εμφανίζει εναλλάξ την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος  ή . Όταν πατάτε τα πλήκτρα *ισχύος* ή *χρονοδιακόπτη* των αναμμένων εστιών, ανάβει η led ασφάλισης, θα σβήσει μέσα σε μερικά δευτερόλεπτα. Μόνο το πλήκτρο «διακοπής» παραμένει ενεργό. Στις εστίες μαγειρέματος που δεν είναι αναμμένες, το σύμβολο  ή  και η led ανάβουν όταν πατάτε τα πλήκτρα «λειτουργίας/διακοπής». Η εμφάνιση αυτή θα σβήσει από την οθόνη μέσα σε μερικά δευτερόλεπτα.

Οι εστίες είναι κλειδωμένες κατά τη διακοπή: Η led πάνω από το πλήκτρο κλειδώματος είναι σβησμένη. Ένα σύντομο πάτημα του πλήκτρου αυτού ανάβει τη led. Η led εμφανίζεται όταν πατάτε το πλήκτρο «λειτουργίας/διακοπής» οποιασδήποτε εστίας.

Πως θα ξεκλειδώσετε: Πατήστε το πλήκτρο κλειδώματος μέχρι να σβήσει η led και να ακουστεί ένα διπλό ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης της διαδικασίας.

*Μην ξεχάσετε να ξεκλειδώσετε τις εστίες πριν την επόμενη χρήση.*

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

### 2.7 Εστία MAXIZONE

Πατήστε το πλήκτρο για άμεση πρόσβαση στην πλήρη εστία. Ένα κινούμενο εικονίδιο σας υποδεικνύει ότι η εστία είναι αναμμένη. Μπορείτε τότε να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ πατώντας τα πλήκτρα + ή -.



### ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**Λειτουργία Άμεσης πρόσβασης** (ανάλογα το μοντέλο):

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να τροποποιήσετε τα ορισμένα στις προεπιλογές επίπεδα ισχύος (με εξαίρεση το BOOST). Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι σβησμένη. Επιλέξτε την προς τροποποίηση προεπιλογή με παταταμένο πάτημα. Ρυθμίστε τη νέα ισχύ πατώντας το πλήκτρο + ή -. Ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενέργειά σας μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η ισχύ πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1 και 7 για το πρώτο πλήκτρο και μεταξύ 8 και 12 για το δεύτερο.

### ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**Λειτουργία CLEAN LOCK:** Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το προσωρινό κλείδωμα των εστιών σας κατά το καθάρισμα. Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock: Οι εστίες μπορούν να είναι είτε σβησμένες είτε αναμμένες. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο , εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η φωτεινή ένδειξη αναβοσβήνει. Μετά από ένα προκαθορισμένο διάστημα, η ασφάλιση ακυρώνεται αυτομάτως. Εκπέμπεται ένα διπλό ηχητικό σήμα και σβήνει η φωτεινή ένδειξη. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε το Clean lock με παταταμένο πάτημα του πλήκτρου .



Για ελαφρώς λερωμένες εστίες χρησιμοποιήστε σφουγγάρι κουζίνας. Μουσκεύετε καλά την προς καθάρισμα περιοχή με ζεστό νερό και έπειτα σκουπίστε.

Για συσώρευση ακαθαρσιών που έχουν ψηθεί επανειλημμένως, υπερχειλίσεις γλυκών, λιωμένο πλάστικο, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι κουζίνας ή/και ειδικό ξέστρο για γυάλινες επιφάνειες. Μουσκεύετε καλά την προς καθάρισμα περιοχή με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό ξέστρο για γυάλινες επιφάνειες για να απομακρύνετε το μεγαλύτερο μέρος του προϊόντος και ολοκληρώστε με την τραχιά πλευρά του σφουγγαριού, τέλος σκουπίστε.

Για τα σημάδια από παλιούς λεκέδες ή άλατα, ρίξτε ζεστό λευκό ξύδι επάνω στο σημάδι, αφήστε να δράσει και σκουπίστε με ένα απαλό πανί.

Για τα γυαλιστερά μεταλλικά χρώματα και την εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε προϊόν ειδικό για υαλοκεραμικές εστίες. Εφαρμόστε το ειδικό προϊόν (κατά πρότιμηση να περιέχει σιλκόνη που έχει προστατευτική δράση) στην υαλοκεραμική εστία.

**Σημαντική παρατήρηση:** να μην χρησιμοποιείτε λειαντικές σκόνες ή σφουγγάρια. Προτιμήστε τις κρέμες και τα ειδικά για ευπαθή πλαστικά σφουγγάρια.

4



### Κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία:

**Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη.** Είναι φυσιολογικό. Θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

**Η εγκατάστασή σας βραχυκυκλώνει ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά.** Η σύνδεση των εστιών σας είναι ελαττωματική.

Ελέγξτε τη συμμόρφωσή της (Βλέπε κεφάλαιο σύνδεσης).




**Οι εστίες εκπέμπουν μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις.** Η συσκευή είναι καινούργια. Θερμάνετε κάθε εστία για μισή ώρα με μια κατασαρόλα γεμάτη νερό.

### Κατά τη θέση σε λειτουργία:

**Οι εστίες δεν λειτουργούν και οι φωτεινές ενδείξεις του πληκτρολογίου παραμένουν σβηστές.**

Η συσκευή δεν ρευματοδοτείται. Η τροφοδοσία ή η σύνδεση είναι ελαττωματικές. Ελέγξτε τις ασφάλειες και το δικακόπτη ισχύος.

**Οι εστίες δεν λειτουργούν,** και εμφανίζεται κάποιο άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρονικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

**Οι εστίες δεν λειτουργούν, εμφανίζεται η πληροφορία  ή  ή .** Ξεκλειδώστε την ασφάλεια παιδιών (2.6).

### Κατά τη διάρκεια της χρήσης:

**Οι εστίες δεν λειτουργούν, η οθόνη εμφανίζει  ή F7 και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.**

Υπήρξε υπερχειλίση ή κάποιο αντικείμενο εμποδίζει το πληκτρολόγιο ελέγχου. Καθαρίστε ή αφαιρέστε το αντικείμενο και συνεχίστε το μαγείρεμα (4.1.1 - 4.1.2).

**Εμφανίζεται μια σειρά από  ή F7.**

Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα έχουν ζεσταθεί. (Βλέπε κεφάλαιο εντοπισμού).

**Κατά τη λειτουργία μιας εστίας, οι φωτεινές ενδείξεις του πληκτρολογίου αναβοσβήνουν συνεχώς.**

Το χρησιμοποιημένο σκεύος είναι ακατάλληλο (Βλέπε κεφάλαιο σκεύη).

**Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και οι εστίες εκπέμπουν ένα κροτάλισμα κατά το ψήσιμο.**

Είναι φυσιολογικό. Με έναν ορισμένο τύπο σκευών, προέρχεται από το πέρασμα της ενέργειας από την εστία προς το σκεύος.

**Ο αερισμός εξακολουθεί να λειτουργεί μετά το σβήσιμο των εστιών.**

Είναι φυσιολογικό. Επιτρέπει την ψύξη των ηλεκτρονικών στοιχείων.

**Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και οι εστίες εκπέμπουν ένα κροτάλισμα κατά το ψήσιμο.**

Είναι φυσιολογικό. Με έναν ορισμένο τύπο σκευών, προέρχεται από το πέρασμα της ενέργειας από την εστία προς το σκεύος.

**Ο αερισμός εξακολουθεί να λειτουργεί μετά το σβήσιμο των εστιών.**

Είναι φυσιολογικό. Επιτρέπει την ψύξη των ηλεκτρονικών στοιχείων.


5



Το παρόν εγχειρίδιο διατίθεται στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

### ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

**Περιοριστής Θερμοκρασίας:** Κάθε εστία μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφαλείας ο οποίος επιβλέπει μονίμως τη θερμοκρασία του πυθμένα του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος σε μια αναμμένη εστία, ο αισθητήρας αυτός θα προσαρμόσει αυτόματα την παρεχόμενη από την εστία ισχύ προλαμβάνοντας έτσι κάθε κίνδυνο φθοράς του σκεύους ή των εστιών.

**Προστασία σε περίπτωση υπερχειλίσ:** Το σβήσιμο των εστιών, μια ειδική ένδειξη (σύμβολο ) και ένα ηχητικό σήμα (ανάλογα το μοντέλο) μπορούν να ενεργοποιηθούν σε μια από τις 3 ακόλουθες περιπτώσεις: Υπερχειλίσ που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου (5.1.2). Βρεγμένο πανάι επάνω στα πλήκτρα. Μεταλλικό αντικείμενο επάνω στα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή αφαιρέστε το αντικείμενο και συνεχίστε το μαγείρεμα.

**Auto-Stop system:** Εάν ξεχάσετε να σβήσετε το φαγητό, οι εστίες σας είναι εξοπλισμένες με μια λειτουργία ασφαλείας **"Auto-Stop system"** η οποία διακόπτει αυτόματα την ξεχασμένη εστία, μετά από ένα προκαθορισμένο διάστημα (μεταξύ 1 και 10 ώρες ανάλογα τη χρησιμοποιημένη ισχύ). Σε περίπτωση ενεργοποίησης της ασφάλειας αυτής, η δικαστή της εστίας μαγειρέματος επισημαίνεται με την εμφάνιση **"AS"** ή **"A"** στην περιοχή ελέγχου και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου για να το σταματήσετε. Ένα διπλό ηχητικό σήμα θα επιβεβαιώσει τη διαδικασία σας.

6

Περιβάλλον



- Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι 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.

- Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Ως εκ τούτου, φέρει αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απόβλητα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Απευθυνθείτε στο δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



 Norme di  
sicurezza



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche sensoriali o mentali ridotte, o da persone senza esperienza e conoscenza sufficiente, se sono stati formati all'uso dell'apparecchio, in modo sicuro e con la comprensione dei possibili rischi.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.



### **Calore residuo**

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso.

Dovranno essere prese delle precauzioni per evitare di toccare gli elementi scaldanti.

Per interrompere il funzionamento di uno o caminetti, premere e tenere premuto il pulsante On / Off. L'utilizzatore viene informato dell'arresto della funzione con un bip e il cambiamento dello stato del display.

Durante questo periodo apparirà un "H". Evitate quindi di toccare le zone interessate.



### **Sicurezza bambini**

I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

Il vostro piano possiede un sistema di sicurezza bambini che blocca il suo utilizzo all'arresto o in corso di cottura (vedi capitolo: utilizzo della sicurezza bambini). Non dimenticare di sbloccarlo prima di riutilizzarlo.



### **Per gli utilizzatori di stimolatori cardiaci e trapianti attivi.**

Il funzionamento del piano di cottura è conforme alle vigenti norme sulle perturbazioni elettromagnetiche e risponde quindi perfettamente alle esigenze legali (direttive 2004/108/CE).

Onde evitare interferenze fra il piano di cottura e un eventuale stimolatore cardiaco, quest'ultimo deve essere studiato conformemente alla rispettiva normativa applicabile.

In merito, possiamo garantire solamente la conformità del nostro prodotto.

Per quanto riguarda la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, potete informarvi presso il suo costruttore o il proprio medico curante.

Il vostro apparecchio è conforme alle Direttive Europee 2006/95/CE (Direttive Bassa Tensione) e 2004/108/CE (Compatibilità Elettromagnetica).



Cuocere senza sorveglianza su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericoloso o provocare un incendio.

Non tentare mai di spegnere un fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire ad esempio la fiamma con un coperchio o una copertura antifluoco.

Pericolo di incendio: non riporre mai degli oggetti sugli apparecchi per cottura.

Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette e coperchi non devono essere lasciati sulla superficie, perché possono scaldarsi.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo Servizio Post-Vendita o persone di simile qualifica al fine di evitare pericoli.

Evitare gli urti con i recipienti:

La superficie in vetro vetroceramica è molto resistente, tuttavia non è infrangibile.

Non posare coperchi caldi sul piano di cottura. Un effetto ventosa potrebbe danneggiare la superficie di vetroceramica. Evitare l'attrito di recipienti che possono a lungo andare generare un degrado degli elementi estetici sulla superficie in vetroceramica.

Evitare di appoggiare recipienti sugli elementi estetici periferici o interni (secondo il modello).

Evitare i recipienti con fondo sagomato o scanalato: rischiano di trattenere e trasportare materie che indurranno macchie o scalfitture sul piano di cottura.

Non riporre nel mobile posto sotto il piano di cottura i prodotti detergenti o prodotti infiammabili.

Non utilizzare mai dispositivi di pulizia a vapore per la manutenzione del piano di cottura.

Non riscaldare mai scatole di cibi in conserva, potrebbero scoppiare.

Naturalmente questa precauzione vale per tutte le modalità di cottura.

Per la cottura non utilizzare mai fogli di carta di alluminio.

Non appoggiare mai sul piano di cottura prodotti confezionati con alluminio, né vaschette in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe definitivamente l'apparecchio.

Per l'apparecchio non è prevista la messa in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

***Questi difetti che non comportano disservizi o impossibilità di utilizzo, non sono contemplati dalla garanzia.***



#### **Pericolo elettrico.**

***Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato vicino al piano di cottura, non sia a contatto con zone di cottura.***

***Se appare un'incrinatura sulla superficie di vetroceramica, scollegare immediatamente l'apparecchio per evitare un rischio di folgorazione.***

***Non utilizzare più il piano di cottura se non dopo avere sostituito la superficie in vetro.***

## 1

## Installazione



### 1.1 DISIMBALLO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta di segnalazione (1.2.1).

### 1.2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi d'aria e le uscite d'aria siano sgombri (1.2.2). La distanza fra il bordo dell'apparecchio e il muro (o parete) laterale o posteriore deve essere di almeno 4 cm (1.2.3). L'apparecchio può essere incassato agevolmente al di sopra di un mobile, di un forno o di un elettrodomestico a incasso.

Incollare la guarnizione di gommapiuma al di sotto dell'apparecchio seguendo il contorno delle superfici in appoggio sul piano di lavoro. Verrà così garantita la corretta tenuta stagna con il piano di lavoro (1.2.4). Posizionare il piano cottura nel mobile (1.2.5). Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura (1.2.6).

**Consiglio:** 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. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Dei trattini luminosi appaiono nelle zone comandi. In tal caso si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano cottura praticando un'apertura laterale nel mobile (8cm x 5cm), e/o è possibile anche installare il kit d'isolamento per forno disponibile in post-vendita (Ref. 75X1652).

### 1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questi piani di cottura vanno collegati alla rete elettrica mediante presa di corrente conforme alla pubblicazione CEI 60083 o mediante interruttore onnipolare conforme alle vigenti norme d'installazione. Una disconnessione deve essere incorporata nella canalizzazione fissa. L'apparecchio deve essere posizionato in maniera che la presa di corrente sia accessibile.

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.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa che queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano cottura (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio Assistenza). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto).

## 2

## Utilizzo



### 2.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione. Vi suggeriamo di scegliere dei recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà meglio ripartito e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto.

### 2.2 SELEZIONE DEL FORNELLO

L'apparecchio dispone di diversi fornelli sui quali depositare i recipienti. Selezionare il fornello più adatto in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e il fornello non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione. Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello del fornello (vedere tabella).

diametro del fornello	Ø del fondo del recipiente
16cm	10 .....18cm
18cm	12 .....22cm
21cm	18 .....24cm
23cm	12 .....26cm
1/2 zona	12 .....20cm
Maxizona	18 .....ovale, pesciera
XL Zona	15 .....32cm

**2.3 Messa in funzione:** Premere il tasto on/off della zona da utilizzare (2.3.1 e 2.3.2).

Uno 0 lampeggiante e un segnale acustico segnalano che la zona è accesa. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

**Arresto:** Premere a lungo il tasto on/off della zona (2.3.1 e 2.3.2).

**2.4 Regolazione della potenza:** Premere il tasto "+" o "-" per regolare il livello di potenza da 1 a P (potenza massima = booster)(2.4.1).

Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente in potenza massima "P" premendo il tasto "-".


**Regolazione della potenza Cyclic (2.4.2):** Passare il dito sul comando in senso orario per aumentare il livello di potenza da 1 a P (potenza massima) e in senso inverso per ridurla. Potenza in accesso diretto: premere la parte centrale >> : 1 pressione -> P, 2 pressioni -> 6, 3 pressioni -> 3, e 4 pressioni -> P.

Consiglio: È possibile regolare la potenza e il timer con incrementi di 1 ad ogni pressione sulla parte destra o sinistra della parte circolare.

### 2.5 Regolazione del timer


Un timer girevole è disponibile per tutte le zone di cottura e si assegna ad una sola zona di cottura alla volta (2.5.1).

Per utilizzare il timer: Mettere in funzione la zona di cottura e regolare la potenza.


Per pressioni successive del tasto  selezionare la zona di cottura a cui si desidera assegnare il timer. Posizionare il simbolo girevole sulla zona di cottura scelta. Regolare la durata premendo "+" o "-", un punto si accende sul display di potenza per confermare la manovra effettuata. Il timer effettua il conteggio solo se la zona di cottura è ricoperta da un recipiente. A fine cottura la zona si spegne, il timer indica 0 e un **segnale acustico** avvisa. Premere il tasto "+" o "-" del timer per interrompere il segnale acustico.

Per modificare le regolazioni del timer: Premere i tasti "+" o "-" del timer.

Per interrompere il timer: Premere per diversi secondi simultaneamente i tasti "+" e "-" del timer o il tasto "-" del timer fino a 0.

Per modificare l'assegnazione del timer: Interrompere il conteggio in corso del timer premendo con tocchi successivi il tasto , assegnarlo ad una nuova zona di cottura in funzione.


### Regolazione del timer Cyclic.

Un timer girevole è disponibile per tutte le zone di cottura. Tutti i timer possono essere utilizzati (2.5.2). Per pressioni successive del tasto  selezionare la zona di cottura a cui si desidera assegnare il timer.

I led del timer possono essere assegnati esclusivamente alle zone in funzione. Il timer in corso di visualizzazione presenta il proprio led in evidenza.

Per utilizzare il timer: mettere in funzione la zona di cottura e regolare la potenza (2.4.1). Selezionare il led del timer della zona di cottura. Passare il dito sulla parte circolare fino alla regolazione desiderata per regolare il tempo di cottura. Per gli intervalli di tempo lunghi, ruotare in senso antiorario per accedere direttamente a 99 minuti. Il timer effettua il conteggio solo se la zona di cottura è ricoperta da un recipiente. A fine cottura la zona si spegne, il timer indica 0 e un **segnale acustico** avvisa. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

Per modificare le regolazioni del timer: Selezionare il timer, ruotare verso il "+" o il "-" della parte circolare.

Per interrompere il timer: Selezionare il timer e premere a lungo il simbolo .




Per l'accesso diretto al timer: Premere il tasto >>, la regolazione si effettua di 10 minuti in 10 minuti.

### 2.6 Blocco dei comandi

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi in posizione off (ad esempio per la pulizia) o in corso di cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza, solo il tasto «off» è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di cottura anche se bloccata.

Come effettuare il blocco? Mantenere premuto il tasto di blocco fino a quando il led posto al di sopra si accende e un segnale acustico conferma la manovra effettuata.

#### Piano cottura bloccato in corso di funzionamento :

La visualizzazione delle zone di cottura in corso di funzionamento indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco  oppure . Quando si premono i tasti di potenza o di timer delle zone in corso di funzionamento, il led del blocco si accende e si spegnerà dopo qualche secondo. Solo il tasto "off" è sempre attivo. Sulle zone di cottura che non funzionano, il simbolo  e il led si illuminano quando si premono i tasti "on/off". Questa visualizzazione si interromperà dopo qualche secondo.

Il piano cottura è bloccato in posizione «off»: il led al di sopra del tasto di blocco è spento. Una breve pressione di questo tasto fa accendere il led. Il led si visualizza quando si preme un tasto "on/off" di una zona qualsiasi.

Come rimuovere il blocco? Premere il tasto di blocco fino allo spegnimento del led e un doppio segnale acustico conferma la manovra eseguita.

*Pensare a sbloccare il piano di cottura prima di riutilizzarlo*

## FORNELLI SPECIALI

### 2.7 Fornello MAXIZONA

Premere il tasto per accedere direttamente alla zona completa. Un'animazione segnala che la zona è accesa. È ora possibile scegliere la potenza desiderata premendo i tasti + o -.



## FUNZIONI SPECIALI

**Funzione Accesso diretto** (a seconda del modello):

Questa funzione permette di modificare i livelli di potenze definiti nelle preselezioni (eccetto il BOOST). Il piano cottura deve essere spento. Selezionare la preselezione da modificare tramite una pressione lunga. Regolare la nuova potenza premendo il tasto + o -. Un segnale acustico convalida l'azione dopo qualche istante.

NOTA: le potenze devono essere fra 1 e 7 per il primo tasto e fra 8 e 12 per il secondo.

## ALTRE FUNZIONI

**Funzione CLEAN LOCK** : Questa funzione consente il blocco temporaneo del piano cottura durante le operazioni di pulizia. Per attivare Clean lock : il piano cottura può essere spento o acceso. Premere brevemente il tasto , l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia luminosa lampeggia. Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. L'apparecchio emette un doppio segnale acustico e la spia luminosa si spegne. È possibile interrompere il Clean lock premendo a lungo il tasto .



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

In caso di accumulo di sporco più resistente, consolidato dalla cottura, come fuoriuscite zuccherate, plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposto per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposto per il vetro per sgrossare, terminare con il lato abrasivo antigraffio, poi asciugare.

Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'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 apposto per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente preferibilmente silicone in quanto ha un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

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

4



### All'accensione:

si constata l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scomparirà dopo 30 secondi.

**La corrente salta o funziona un solo lato.** Il collegamento del piano cottura è difettoso.

Verificarne la conformità (vedere capitolo Collegamento elettrico).



**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.

### 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 cottura non funziona, si visualizza l'informazione**  oppure . Sbloccare la sicurezza bambini (2.6).

### Durante l'utilizzo:

**Il piano cottura non funziona, si visualizza il simbolo**  oppure F7 e l'apparecchio emette un segnale acustico.

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura (4.1.1 - 4.1.2).

**Si visualizza una serie di**  **o F7.**

I circuiti elettrici si sono riscaldati (Vedere capitolo incasso).

**Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.**

Il recipiente utilizzato non è adatto (vedere capitolo Recipienti).

**I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette dei rumori durante la cottura.**

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

**La ventilazione continua a funzionare dopo l'arresto del piano cottura.**

È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

**I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette dei rumori durante la cottura.**

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

**La ventilazione continua a funzionare dopo l'arresto del piano cottura.**


È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

5



### SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO:

**Limitatore di temperatura:** Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, questo sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

**Protezione in caso di straripamento:** L'interruzione del funzionamento del piano cottura, una visualizzazione speciale (simbolo ) e un segnale acustico (a seconda del modello) possono scattare nei 3 casi seguenti: Straripamento che ricopre i tasti di comando (5.1.2). Panno bagnato posato sui tasti. Oggetto metallico posato sui tasti di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

**Auto-Stop system (Sistema di stop automatico):** Se si dimentica una pentola su un fornello acceso, il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza **"Auto-Stop system"** che interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata, dopo un tempo predefinito (compreso fra 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 da **"AS"** o **"A"** nella zona di comando e l'elettrodomestico emette un segnale acustico per 2 minuti circa. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo. Un doppio segnale acustico confermerà la manovra eseguita.

6

Ambiente



- I 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 messi a disposizione dal comune.

- Anche l'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

**Queste istruzioni sono disponibili sul sito del marchio: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)**



## Instruções de segurança



Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos suficientes, se tiverem sido ensinadas a utilizar este aparelho de modo seguro, compreendendo os riscos implicados.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.



### **Calor residual**

O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá tomar precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Para interromper a operação de um ou lareiras, pressione e segure o botão On / Off. O utilizador é avisado da paragem da função por um bip e pela mudança de estado no visor.

É apresentado um “H” durante esse tempo. Evite, portanto, tocar nas zonas indicadas.



### **Sistema de segurança para crianças**

As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a não ser que sejam supervisionadas constantemente.

A sua placa possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante a cozedura ou quando esta não é utilizada (ver capítulo: utilização do sistema de segurança para crianças). Não se esqueça de desbloquear antes de reutilizar.



### **Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos.**

O funcionamento da placa está em conformidade com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (Directivas 2004/108/CE).

Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.

A este respeito, apenas podemos garantir-lhe a conformidade do nosso próprio produto.

Para qualquer esclarecimento sobre a conformidade do estimulador cardíaco ou eventuais incompatibilidades, poderá contactar o fabricante do mesmo ou o seu médico de família.

O seu aparelho encontra-se em conformidade com as Directivas Europeias 2006/95/CE (Directivas de Baixa Tensão) e 2004/108/CE (Compatibilidade Electromagnética).



Cozinhar sem supervisão numa placa de aquecimento com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar num incêndio.

Nunca tente apagar o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com um testo ou uma cobertura anti-fogo.

Perigo de incêndio: não guarde objectos em cima do aparelho de aquecimento.

Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar riscos de choques eléctricos.

Os objectos de metal, como facas, garfos, colheres e testos não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o Serviço Pós-Venda ou pessoas igualmente habilitadas para evitar qualquer perigo.

Evite choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não coloque testos quentes sobre a placa de aquecimento.

Um efeito "ventosa" pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evite a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima em vitrocerâmica.

Evite colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo)

Evite a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter e transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa.

Não guarde detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de aquecimento.

Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.

Não aqueça latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.

Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

Nunca utilize folhas de papel de alumínio para a cozedura.

Nunca coloque produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de aquecimento. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o aparelho de aquecimento.

O aparelho não foi criado para funcionar com um temporizador externo ou um sistema de comando a distância separado.

***Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização, não são abrangidos pela garantia.***



### **Perigo eléctrico**

***Verifique se não há qualquer cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa e em contacto com as zonas de aquecimento.***

***Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho para evitar choques eléctricos.***

***Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.***

***Não volte a utilizar a placa enquanto o vidro de cima não tiver sido substituído.***



# 1 Instalação



## 1.1 DESEMBALAGEM

Retire todos os elementos de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa (1.2.1).

## 1.2 ENCASTRAMENTO NO MÓVEL

Certifique-se de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (1.2.2). A distância entre o rebordo da placa e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm (1.2.3). O seu aparelho pode ser encastrado sem qualquer restrição por cima de um móvel, de um forno ou de um eletrodoméstico encastrável.

Cole a junta de espuma por baixo da placa, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada (1.2.4). Introduza a placa no móvel (1.2.5). Verifique se o ar circula corretamente entre as partes traseira e dianteira da sua placa de cozinha (1.2.6).

**Conselho:** Se o vosso forno estiver instalado por baixo da placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança antisso-brequecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, podem aparecer pequenos traços 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 (8 cm x 5 cm), e/ou instalando também o kit de isolamento para forno, disponível junto do Serviço Pós-Venda (Ref. 75X1652).

## 1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estas placas devem ser ligadas à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme às regras de instalação em vigor.

Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a tomada eléctrica acessível.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, de acordo com 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.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao Serviço Pós-Venda. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração).

# 2 Utilização



## 2.1 ESCOLHA DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Apenas os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução. Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea. Nunca coloque a aquecer um recipiente vazio.

## 2.2 SELEÇÃO DO FOCO

Dispõe de vários fogos para depositar os recipientes. Selecione o mais adaptado, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for muito pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco para de funcionar, mesmo se o material do recipiente é adequado para a indução. Não utilize recipientes com diâmetro inferior ao do foco (ver tabela).

diâmetro do foco	Ø do fundo do recipiente
16 cm	10 .....18 cm
18 cm	12 .....22 cm
21 cm	18 .....24 cm
23 cm	12 .....26 cm
1/2 zona	12 .....20 cm
Maxizona	18 .....oval, peixeira
XL Zona	15 .....32 cm

**2.3 Ligar a placa:** Prima o botão de ligar/desligar da zona que pretende utilizar (2.3.1 e 2.3.2). O aparecimento de um **0** intermitente e um som indicam que a zona está acesa. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento desliga-se automaticamente.

**Desligar a placa:** Prima longamente o botão de ligar/desligar da respetiva zona (2.3.1 e 2.3.2).

**2.4 Regular a potência:** Prima o botão «+» ou «-» para regular o nível de potência de 1 a P (potência máxima = booster) (2.4.1).


Ao ligar o aparelho, pode passar diretamente à potência máxima «**P**» premindo o botão «-».

**Regular a potência Cyclic (2.4.2):** Deslize o dedo sobre o comando no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o nível de potência 1 a P (potência máxima) e no sentido contrário para diminuir. Potência em acesso direto: prima a parte central >>: 1 pressão -> **P**, 2 pressões -> **6**, 3 pressões -> **3** e 4 pressões -> **P**.

Conselho: Pode ajustar a potência e o temporizador de 1 em 1 a cada pressão sobre a direita ou a esquerda da parte circular.


## 2.5 Regular o temporizador

Um temporizador rotativo está disponível para o conjunto das zonas de aquecimento e afeta apenas uma zona de aquecimento por vez (2.5.1).

Para utilizar o temporizador: Coloque a zona de aquecimento em funcionamento e regule a potência. Prima sucessivamente o botão  para seleccionar a zona de aquecimento à qual pretende atribuir o temporizador. Posicione o símbolo rotativo sobre a zona de aquecimento escolhida. Ajuste a duração premindo «+» ou «-»; um ponto acende-se no ecrã de potência para confirmar a operação. O temporizador irá funcionar apenas se a zona de aquecimento estiver coberta com um recipiente. No fim da cozedura, a zona apaga-se, o temporizador indica **0** e um **som** é emitido. Prima o botão «+» ou «-» do temporizador para interromper o sinal sonoro.


Para alterar a regulação do temporizador: Prima os botões «+» ou «-» do temporizador.

Para parar o temporizador: Pressione simultaneamente durante alguns segundos os botões «+» e «-» do temporizador ou prima o botão «-» do temporizador até a **0**.

Para alterar a atribuição do temporizador: Pare o temporizador em curso com pressões sucessivas sobre o botão . Atribua-o a uma nova zona de aquecimento em funcionamento.

## Regulação do temporizador Cyclic.


Um temporizador rotativo está disponível para o conjunto das zonas de aquecimento. Todos os temporizadores podem ser utilizados (2.5.2).

Prima sucessivamente o botão  para seleccionar a zona de aquecimento à qual pretende atribuir o temporizador.

Os indicadores luminosos do temporizador podem atribuídos apenas às zonas em funcionamento. O indicador do temporizador em curso de visualização acende-se.

Para utilizar o temporizador: Coloque a zona de aquecimento em funcionamento e regule a potência (2.4.1). Selecione o indicador luminoso da zona de aquecimento. Deslize o dedo sobre a parte circular até à regulação pretendida do tempo de cozedura. Para cozeduras longas, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para aceder diretamente a 99 minutos. O temporizador irá funcionar apenas se a zona de aquecimento estiver coberta com um recipiente. No fim da cozedura, a zona apaga-se, o temporizador indica **0** e um **som** é emitido. Prima qualquer botão para parar os avisos sonoros.

Para alterar a regulação do temporizador: Selecione o seu temporizador, rode para o «+» ou o «-» da parte circular.





Para parar o temporizador: Selecione o temporizador e premir longamente o .

Para o acesso direto do temporizador: Prima o botão >>, a regulação efetuar-se-á de 10 em 10 minutos.

## 2.6 Bloqueio dos comandos

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições seleccionadas). Por razões de segurança, só o botão «desligar» está sempre ativo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

Como bloquear? Mantenha premido o botão de bloqueio até que o indicador luminoso colocado por cima se acenda e um som seja emitido, confirmando a sua ação.

Placa bloqueada em funcionamento: O ecrã das zonas de aquecimento em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio  ou . Quando pressiona os botões de *potência* ou de *temporizador* das zonas em funcionamento, o indicador luminosos de bloqueio acende-se. Ele apaga-se depois de alguns segundos. Apenas o botão «paragem» está sempre ativo. Nas zonas de aquecimento que não funcionam, o símbolo  ou  e o indicador luminoso acendem-se quando pressiona os botões «ligar/desligar». Esse símbolo apaga-se decorridos alguns segundos.

A placa é bloqueada no modo desligado: O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado. Uma pressão breve deste botão acende o indicador luminoso. O indicador luminoso é visualizado ao premir o botão «ligar/desligar» de qualquer uma das zonas de aquecimento.

Como desbloquear? Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um som duplo confirmarem a sua ação.

*Não esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar.*

## FOCOS ESPECIAIS

### 2.7 Foco MAXIZONA

Prima o botão para aceder diretamente à zona completa. Uma animação indica que a zona está ligada. Escolha a potência pretendida premindo os botões + ou -.



## FUNÇÕES ESPECIAIS

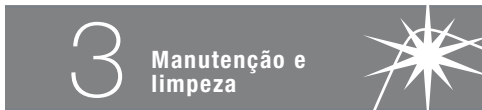
**Função acesso direto** (conforme o modelo):

Esta função permite alterar os níveis de potência definidos nas pré-seleções (exceto o BOOST). A zona de aquecimento tem de estar desligada. Selecione a pré-seleção ou a modificar, mantendo-a premida. Defina a nova potência premindo o botão + ou -. Um som valida a sua ação após um momento.

NOTA: as potências devem estar entre 1 a 7 para o primeiro botão e entre 8 a 12 para o segundo.

## OUTRAS FUNÇÕES

**Função CLEAN LOCK:** Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza. Para ativar o Clean lock: A sua placa pode estar ligada ou desligada. Prima o botão . Ouve-se um som e o indicador luminoso pisca. Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e o indicador luminoso desliga-se. Pode desativar o Clean lock mantendo premido o botão .



Para sujidades leves, utilize uma esponja sanitária. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades reaquecidas, derames de açúcar ou plástico derretido, utilize uma esponja sanitária e/ou um raspador especial para vidro. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão da esponja sanitária e depois limpar.

Para auréolas e marcas de calcário, deite vinagre branco aquecido em cima da sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio.

Para colorações metálicas brilhantes e limpeza semanal, utilize um detergente especial para vidro vitrocerâmico. Aplique o detergente especial (de preferência, que contenha silicone, que tem um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

**Nota importante:** Não utilize pó ou esponja abrasiva. Prefira os cremes e esponjas especiais para loiça delicada.

4



### Durante a colocação em serviço:

**Aparece um sinal luminoso.** É normal. Ele irá desaparecer depois de 30 segundos.

**A sua instalação provoca o corte do disjuntor ou apenas um lado funciona.** Existe um problema na ligação da placa.

Verifique a sua conformidade (consulte o capítulo sobre a ligação).



**A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.** Placa nova. Ligue o aquecimento de cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

### Quando a placa é ligada:


**A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.**

O aparelho não recebe alimentação elétrica. Problema na alimentação ou na ligação. Verifique os fusíveis e o disjuntor elétrico.

**A placa não funciona e aparece outra mensagem.** O circuito eletrónico funciona mal. Contacte o Serviço Pós-Venda.

**A placa não funciona, a informação  ou  aparece.** Desbloqueie o sistema de segurança para crianças (2.6).

### Durante a utilização:

**A placa não funciona, o ecrã mostra  ou F7 e um sinal sonoro é ouvido.**

Houve um derrame ou um objeto está a estorvar o painel de comando. Limpe a placa ou retire o objeto e comece de novo a cozedura (4.1.1 - 4.1.2).

**Aparecem vários  ou F7.**

Os circuitos eletrónicos aqueceram-se (consulte o capítulo acerca do encastramento).

**Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam constantemente.**

O recipiente utilizado não é adequado (consulte o capítulos acerca dos recipientes).

**Os recipientes fazem barulho e a placa emite um tinido durante o aquecimento.**

É normal. Trata-se da passagem da energia da placa ao recipiente para determinados tipos de tachos.

**A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.**

É normal. Isso permite o arrefecimento da eletrónica.

**Os recipientes fazem barulho e a placa emite um tinido durante o aquecimento.**

É normal. Trata-se da passagem da energia da placa ao recipiente para determinados tipos de tachos.

**A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.**


É normal. Isso permite o arrefecimento da eletrónica.

5



## DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA EM FUNCIONAMENTO:

**Limitador de temperatura:** Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e evita qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

**Proteção em caso de derrame:** A paragem da placa, uma visualização especial (símbolo ) e um sinal sonoro (conforme o modelo) podem ocorrer num dos 3 seguintes casos: Derrame por cima dos botões de comando (5.1.2). Pano molhado colocado em cima dos botões. Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando. Limpe a placa ou retire o objeto e comece de novo a cozedura.

**Auto-Stop system:** No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada **"Auto-Stop system"**, que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada). Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de «AS» ou «A» na zona de comando e um som é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desativar, basta premir um botão qualquer do comando. Um som duplo confirmará a ação.

6

Ambiente



- Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

- O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónico. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Obrigado pela sua colaboração na proteção do meio ambiente.

**Este folheto de utilização está disponível no sítio da marca: [www.brandt.com](http://www.brandt.com)**