

FR ◀

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR

Table de cuisson

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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










Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

	INSTRUCTION DE SECURITE	4
	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	6
	IDENTIFICATION	7
	INSTALLATION.....	9
	Déballage.....	9
	Encastrement	9
	Raccordement électrique	11
	UTILISATION	12
	Choix du récipient.....	12
	Sélection du foyer	12
	Ⓜ Mise en marche / arrêt.....	13
	+ / - Réglage de la puissance	13
	⌚ Réglage de la minuterie	14
	🔥 Fonction Boil	14
	🔒 Sécurité enfants.....	14
	Sécurité et recommandations.....	15
	ENTRETIEN	16
	MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	17
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	18
	SERVICE APRES VENTE	19



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

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

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

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

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

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

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

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds. Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de

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

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

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

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

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

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

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



INSTRUCTIONS DE SECURITE

cuisson. Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique. Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre. Evitez les chocs avec les récipients : la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin

d'éviter un danger.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

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

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

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.


Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.



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 en vigueur 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.

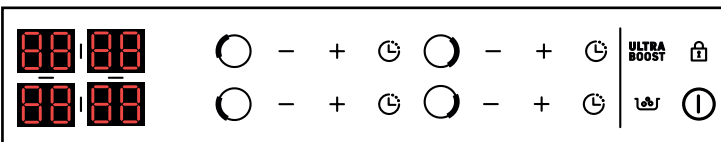
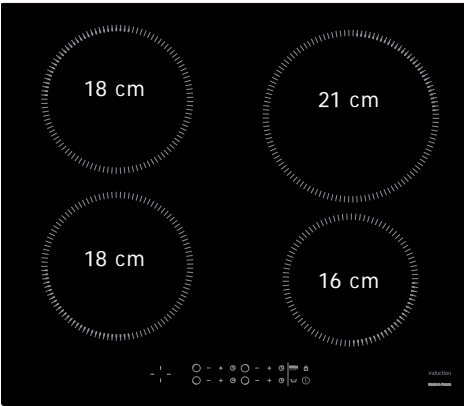
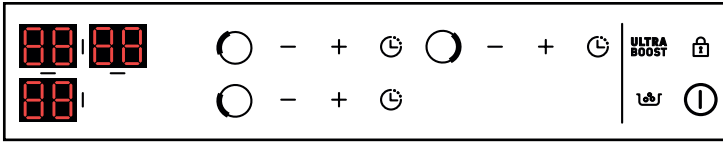
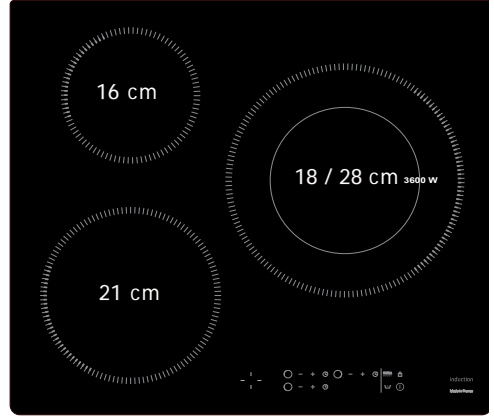
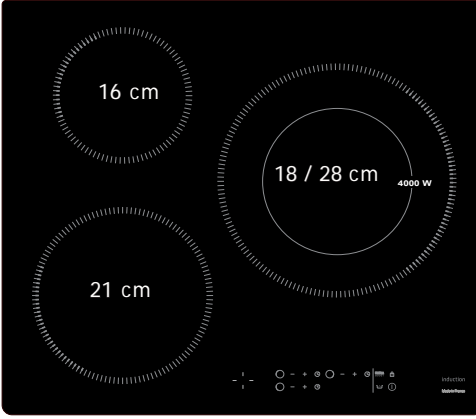
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Conseils économie d'énergie

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

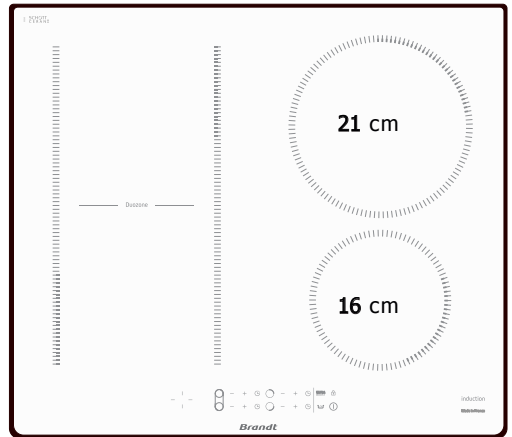
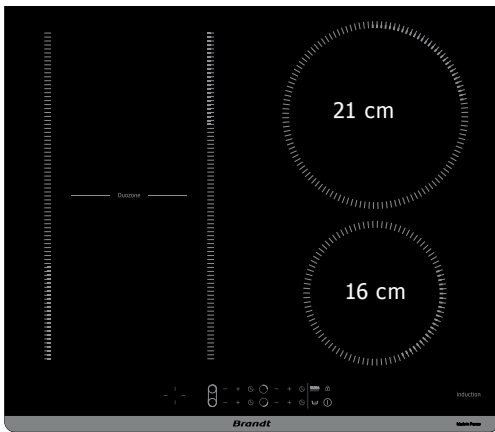
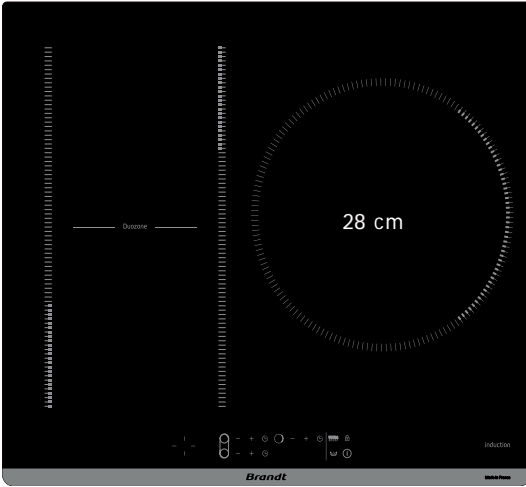


IDENTIFICATION





IDENTIFICATION





INSTALLATION

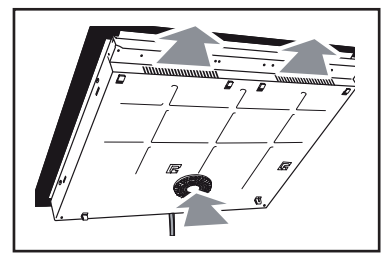
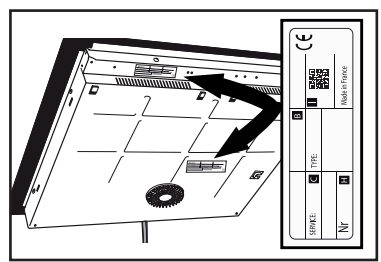
Déballage

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

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

Service :

Type :



Encastrement

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

A

Diagram A shows a cooktop with a width of 288 mm and a depth of 510 mm. The installation cutout has a width of 265 mm and a depth of 490 mm. The cooktop is 60 mm high. The cutout has a depth of at least 40 mm on all sides.

B

Diagram B shows a cooktop with a width of 288 mm and a depth of 510 mm. The installation cutout has a width of 291 mm and a depth of 490 mm. The cutout has a depth of at least 40 mm on all sides. The cutout has a radius of R 13,5 mm. The cooktop is 60 mm high. A detail shows a 5 mm gap between the cooktop and the cutout.

C

Diagram C shows a cooktop with a width of 580 mm and a depth of 510 mm. The installation cutout has a width of 560 mm and a depth of 490 mm. The cooktop is 60 mm high. The cutout has a depth of at least 40 mm on all sides.

D

Diagram D shows a cooktop with a width of 580 mm and a depth of 510 mm. The installation cutout has a width of 583 mm and a depth of 490 mm. The cutout has a depth of at least 40 mm on all sides. The cutout has a radius of R 13,5 mm. The cooktop is 60 mm high. A detail shows a 5 mm gap between the cooktop and the cutout.

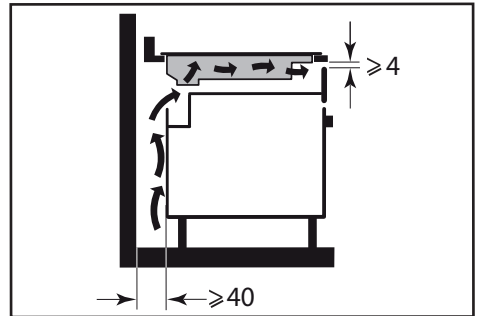


INSTALLATION

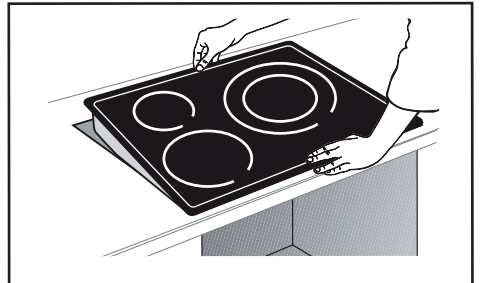
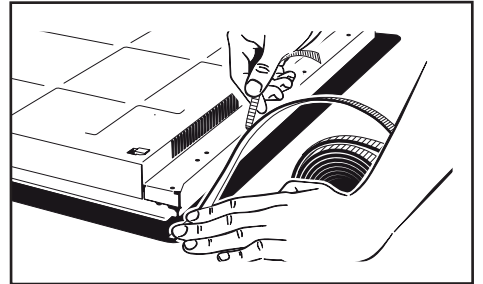
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.



Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table et introduisez la table dans le meuble




Important

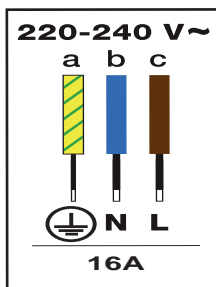
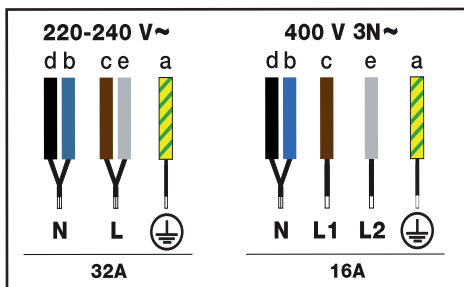
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche 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 (8 cm x 5 cm).

Raccordement électrique

Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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

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.





Choix du récipient

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.

Conseils

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 sans surveillance.

Sélection 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 foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovale, poissonnière
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

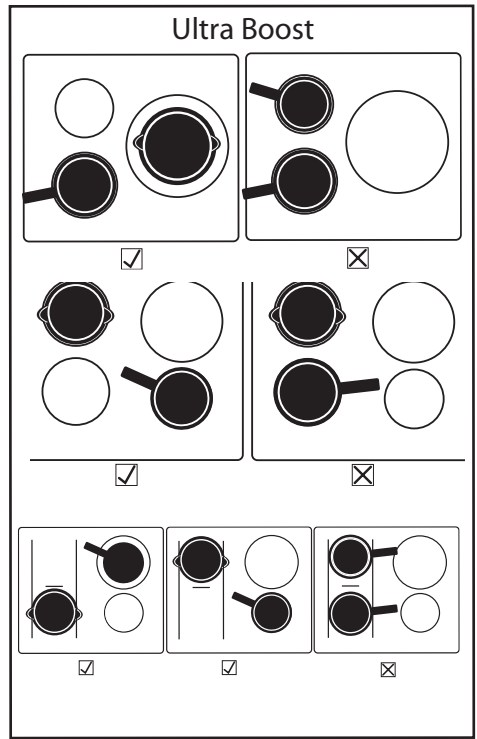
Conseils

Lors de l'utilisation simultanée des deux foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Ultra Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations.

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

- = positionnement recommandé.
- = positionnement à éviter.



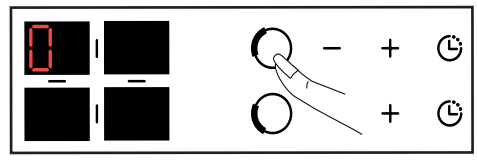
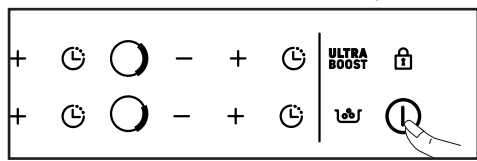


① Mise en marche / arrêt

Mise en Marche :

Appuyer sur la touche ① puis sur la touche correspondant au foyer désiré.

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



Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche correspondant au foyer désiré.

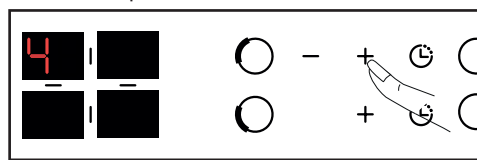
Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

Arrêt général :

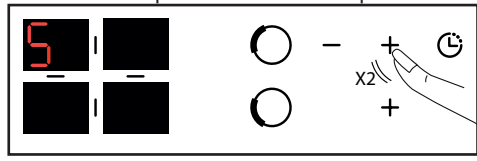
Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt ①. Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

+ / - Réglage de la puissance

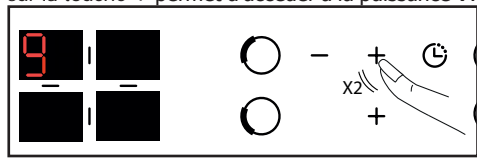
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement à la puissance 9 en appuyant sur la touche -. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9.



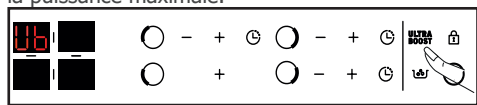
Avec une puissance < à 5, un double appui rapide sur la touche + permet d'accéder à la puissance 5.



Avec une puissance > 5, un double appui rapide sur la touche + permet d'accéder à la puissance 9.

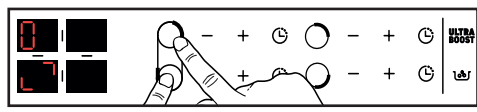


Un appui sur la touche **ULTRA BOOST** permet d'accéder à la puissance maximale.



DUOZONE :

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



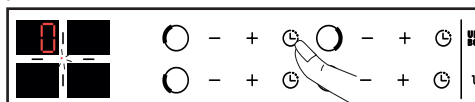
le symbole s'affiche. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait sur les commandes du foyer arrière gauche, comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant gauche est inactif.

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



Réglage de la minuterie

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. L'incréméntation se fait de 1 en 1 jusqu'à 15 puis de 5 en 5 jusqu'à 99. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement. Appuyer sur la touche du foyer choisi un point lumineux s'affiche à droite



(selon modèle).

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

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche -. Un appui sur permet de consulter le temps restant.

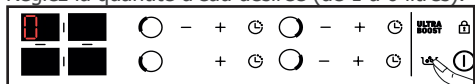
Fonction Boil

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil»

Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou -.

Réglez la quantité d'eau désirée (de 1 à 6 litres).



Validez en appuyant sur le symbole «Boil» ou

attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre : b fixe + o qui défile dans afficheur.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et «B fixe + o qui cligote dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil» .

Par défaut l'afficheur propose la puissance 8 et une durée de cuisson de 8 minutes.

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : Il est important que l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson. Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.

Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

Sécurité enfants

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

Verrouillage :

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

Déverrouillage :





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





Fonction CLEAN LOCK:

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

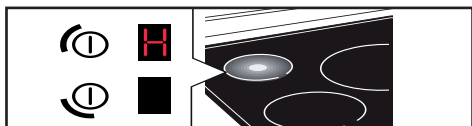
Pour activer la fonction Clean Lock, faites un appui court sur la touche  , un bip est émis et le symbole  clignote. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et le symbole  disparaît. Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout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

Sécurité et recommandations

Chaleur résiduelle:

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

Le symbole "H" s'affiche durant cette période.




Évitez alors de toucher les zones concernées.

Sécurité anti-surchauffe :

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

Protection en cas de débordement :

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

- Débordement qui recouvre les touches.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches.

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches puis relancez la cuisson.



Auto-Stop :

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

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



Conseils

Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

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



Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.



Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper 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 détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une 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 et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

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

- 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 Raccordement).


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

- 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 « bloc » s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants.

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

- En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – 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.

Le code F7 s'affiche.

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.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurité et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske køkkenplader til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zu elektrischen Hausbackofen - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές πλάκες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ET** Informatsioon sobiva elektriiliste ahjude kohta - UE n° 662014

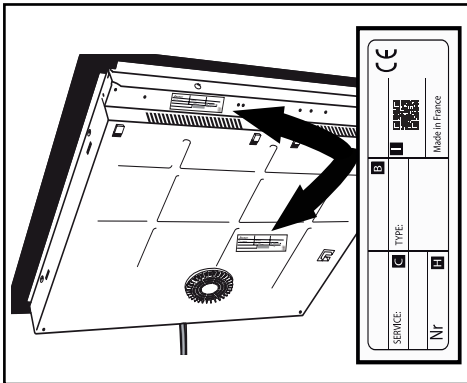
- IT** Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych - UE n° 662014
- PT** Informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácia o prístrojoch elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska tillåter för hushållbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	L6K6XX1D	Unit	FR: Symbole CS: Značka/Symol CS: Símbolo IT: Simbolo PL: Symbole SK: Símbol SV: Symbol DE: Modellnummer ES: Modelo NL: Modelnummer PT: Número de modelo ET: Mudel number IT: Numero del modello FR: Identification du modèle DE: Modellnummer ES: Modelo NL: Modelnummer PT: Número de modelo ET: Mudel number IT: Numero del modello
Rating plate		Unit	FR: Plaque signalétique CS: Výstražná tabuľka DA: Advarselsplade EL: Πληροφορίες ΕΛ: Ενδεικτική Πλάκα EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnalazione PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa de características SK: Vypovedná doska SV: Typskylt DE: Typenschild ES: Placa de características NL: Typeplaat PT: Placa de características ET: Tipiskilt IT: Tipo di cottura FR: Identification du modèle DE: Modellnummer ES: Modelo NL: Modelnummer PT: Número de modelo ET: Mudel number IT: Numero del modello
Type of hob	** FR: Induction CS: Indukční DA: Induktions DE: Induktion EL: Induktion ES: Inducción FR: Induction IT: Induzione PL: Indukcyjna SK: Indukčná SV: Induktion	Unit	
Total power	7400	W	FR: Puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effektive EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc SK: celkový výkon SV: total effekt
Number of cooking zones and/or areas	3	7400	FR: Nombre de zones de cuisson CS: Počet zón pro vaření DA: Antallet af kogezoner ES: Número de zonas de cocción IT: Numero di zone di cottura NL: Aantal kookzones en/of opwarmzones EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de zonas de cocción IT: Numero di zone di cottura NL: Aantal kookzones en/of opwarmzones EN: Number of cooking zones and/or areas
Heating technology (induction/cooking zones, solid plates)	Induction **	7400	FR: Technologie de chauffage (zone(s) de cuisson/cooking technology (cooking zones, solid plates)) CS: Technologie ohřevu (zóna vaření/ heating technology (cooking zones, solid plates)) DA: Kogeteknologi (kogezoner og faste plader/ heating technology (cooking zones, solid plates)) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες θέρμανσης/ heating technology (cooking zones, solid plates)) EN: Heating technology (cooking zones and/or solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (zonas de cocción y/o placas sólidas/ heating technology (cooking zones and/or solid plates)) NL: Verwarmingstechniek (kookzones en/of vaste platen/ heating technology (cooking zones and/or solid plates)) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas de cozimento e/ou placas sólidas/ heating technology (cooking zones and/or solid plates)) ET: Kuumutamise tehnoloogia (kookimise tsoonid ja/või tahked plaadid/ heating technology (cooking zones and/or solid plates)) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e/o piastre solide/ heating technology (cooking zones and/or solid plates))
For circular cooking zones or electric heating surface area per electric hob to be installed in the nearest 5 mm	1 Ø 21	16	cm
	2 Ø 19	21	cm
	3 Ø 28	16	cm
	4 Ø 21		cm
	5 Ø		cm
For non-circular cooking zones or electric heating surface area per electric hob to be installed in the nearest 5 mm	6 LxW	37x18	37x18
1 EC _{max} cooking	170.2	186.2	175.1
2 EC _{max} cooking	175.1	169.5	170.2
3 EC _{max} cooking	172.6	175.1	
4 EC _{max} cooking	170.2		
5 EC _{max} cooking		175.1	175.1
6 EC _{max} cooking			
7 EC _{max} cooking			
Energy consumption for hob calculated per kg	EC _{max} hob	173	175
	EC _{max} hob	176	176



Interventions

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

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

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

Relations consommateurs FRANCE

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

> consulter notre site :

www.brandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



INSTRUCTION MANUAL EN

Cooking Hob

Dear Customer,

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

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

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










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

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



Important :

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

	SAFETY INSTRUCTION	4
	ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING	6
	IDENTIFICATION	7
	INSTALLATION	9
	Unpacking	9
	Fitting	9
	Electrical connection	11
	USE	12
	Selecting the vessel	12
	Selecting the hotplate	12
	Ⓜ Switching on / off	13
	+ / - Power setting	13
	🕒 Setting the timer	14
	👨‍🍳 Boil function	14
	🔒 Child	14
	Safety and recommendations	15
	MAINTENANCE	16
	SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS	17
	ENERGY EFFICIENCY	18
	AFTER SALES SERVICE	19



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

This guide can be downloaded from the brand web site.

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

Children must not play with the appliance.

Children must not clean and maintain the appliance without supervision.

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

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

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

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

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

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

Do not use your hob until you have replaced the glass worktop. Avoid hard shocks from cookware: although the vitroc ceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.



Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top. Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

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

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

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

Never use a steam cleaner to

clean your cooking hob.

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

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

**Protecting the environment**

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

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

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

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

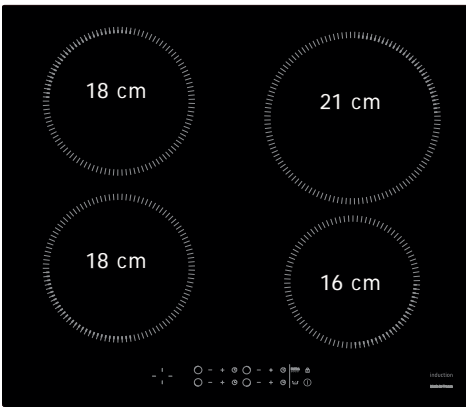
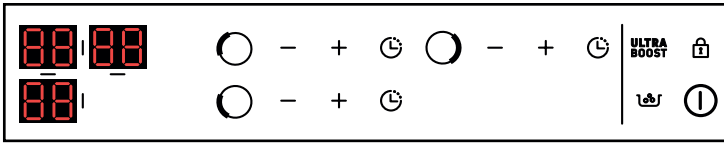
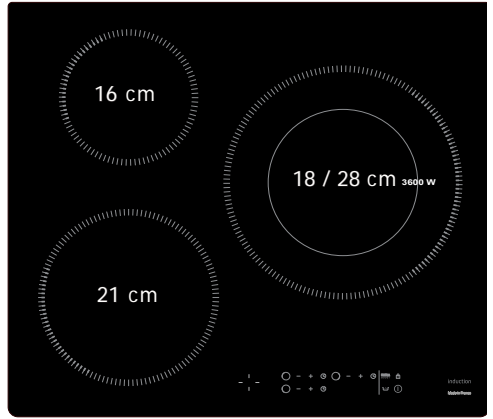
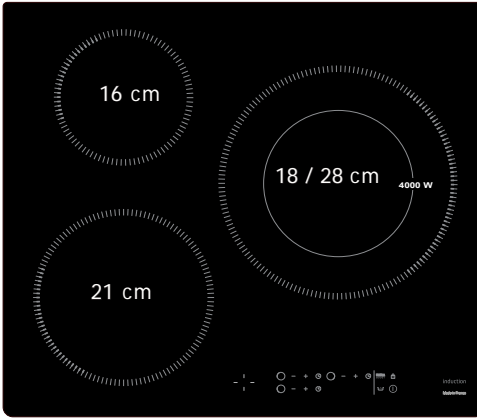
We thank you for your help in protecting the environment.

Advice on how to save energy

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.

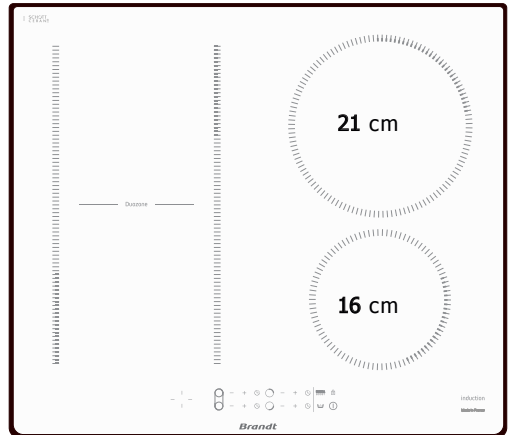
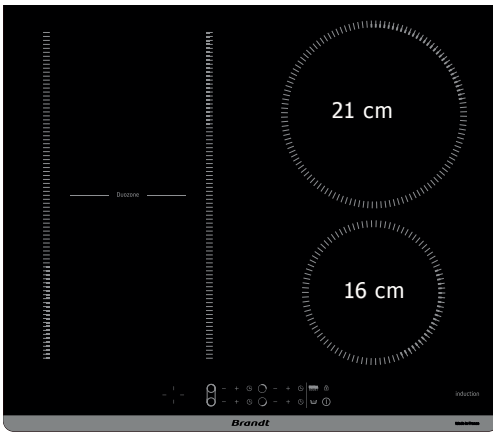
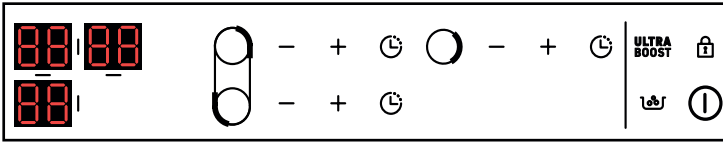
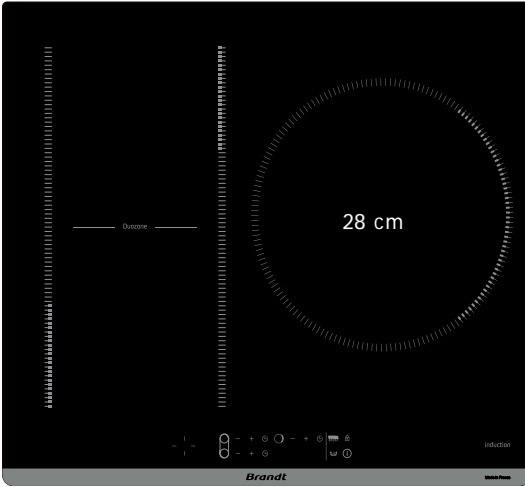


IDENTIFICATION





IDENTIFICATION

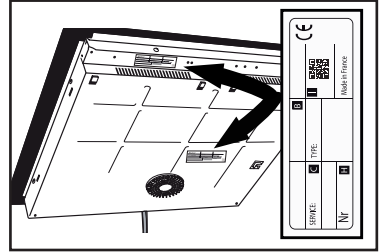




UNPACKING

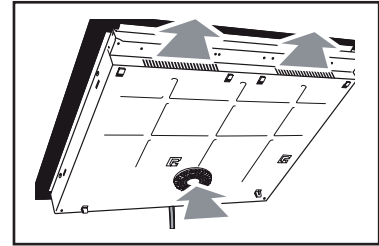
For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

Service :
Type :



ENCLOSURE

Check that the air intake and outlet are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob. Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.



A

B

C

D

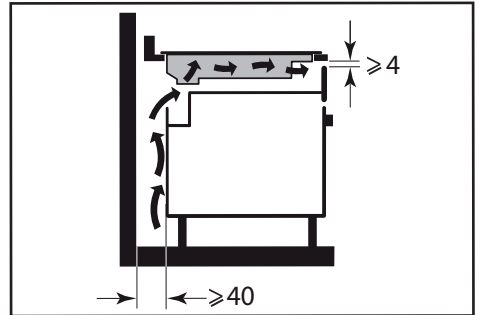


INSTALLATION

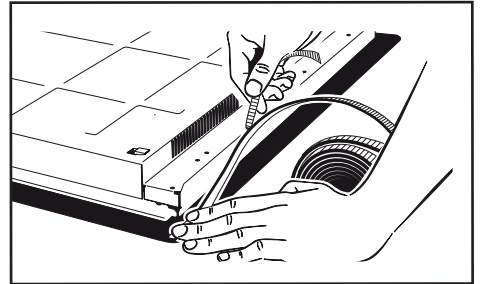
If you are installing the hob above a drawer,



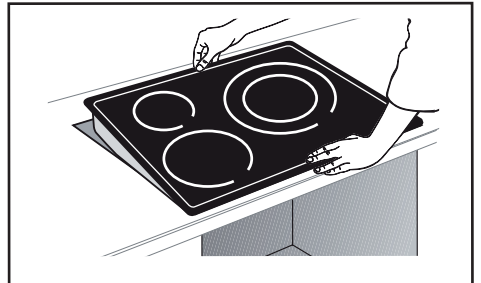
or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.



Carefully glue the sealing joint to the entire surround of the glass hob



insert the table into the cabinet





Important

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

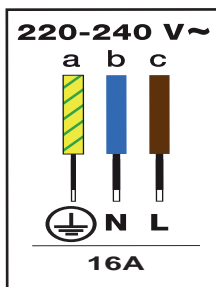
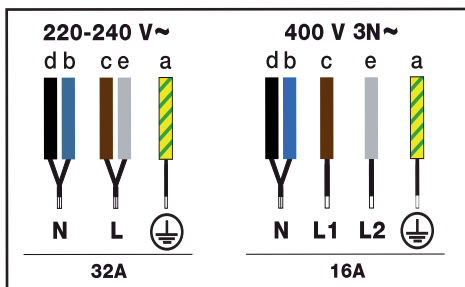
Electric connections

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

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

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

This information disappears after around 30 seconds.





CHOICE OF COOKWARE

Most cookware is compatible with induction. Only glass, earthenware, aluminium without a special bottom, copper and some non-magnetic stainless steel do not work with induction cooking.



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

Advice on how to save energy

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control

BURNER SELECTION

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

Do not use containers with a smaller diameter than that of the fireplace (see table).

Diameter of burner (cm)	Maximum power of burner (Watts)	Diameter of bottom of cookware
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oval, fishmonger
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

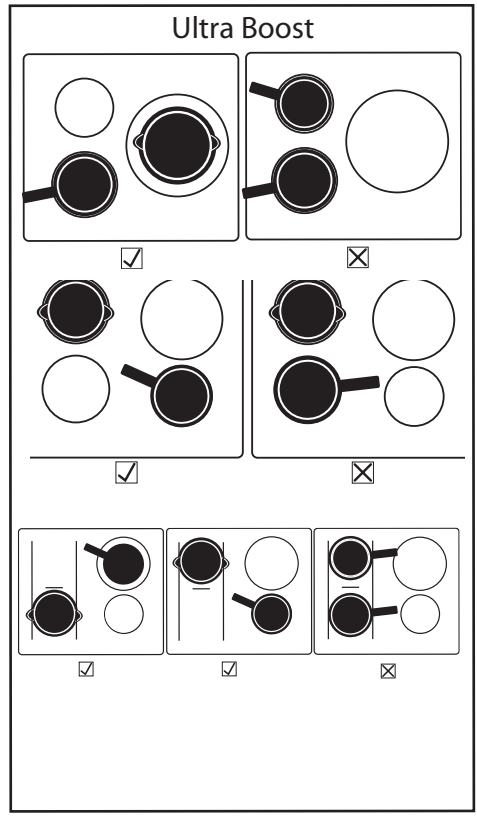


When using the two hobs simultaneously, the hob manages the power distribution so as not to exceed the total power of the hob.

When using the maximum power (Ultra Boost) on several hobs at the same time, make sure that you use the best position for your containers according to the model of your hob as shown in the illustrations.

This will avoid automatic power limitation on one of the hobs if the positioning is not optimal:

- ☑ = Recommended positioning
- ☒ = positioning to be avoided



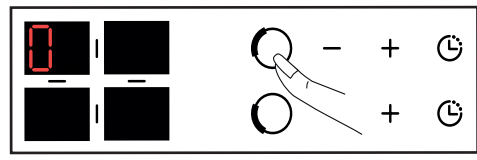
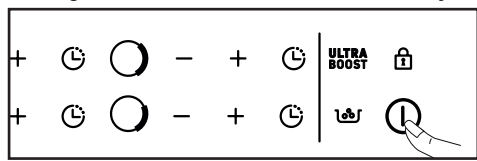


① SWITCHING ON - STOPPING

Switching on:

Press the ① button and then the ① button corresponding to the desired zone.

A 0 is displayed and a beep indicates that the zone is on. You can set the desired power of the selected cooking zone. If no power is requested, the cooking zone will be switched off automatically.



Stopping a zone:

Press and hold the ○ button for the desired heat source.

A long beep sounds and the display goes out or the "H" symbol (residual heat) appears.

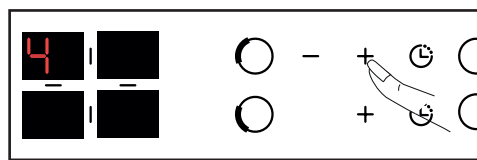
General shutdown:

Press and hold the ① on/off button . A long beep sounds and the display goes out or the symbol "H" (residual heat) appears.

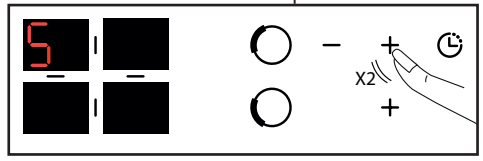
+ / - Power setting

With a power level > 5, a quick double press on the + button allows you to switch directly to power level 9.

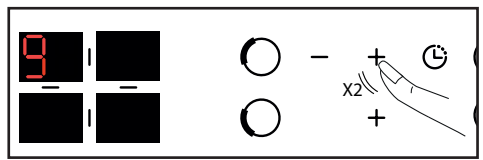
Press the + or - button to set the power level from 1 to 9.



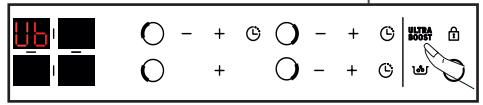
With a power < 5, a quick double press on the + button allows direct access to power 5.



With a power > 5, a quick double press on the + button allows direct access to power 9.

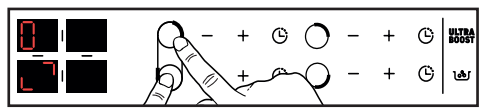


UPress **ULTRA BOOST** to access the maximum power.



DUOZONE :

Pressing the 2 keys ○ and ○ simultaneously activates the "duoZone" function.



The □ symbol is displayed. The power and timer settings are made on the controls of the left rear firebox, as for a normal firebox. The setting for the front left firebox is inactive.

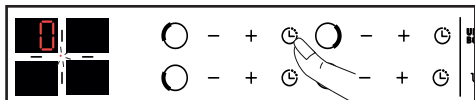
To deactivate the "duozone" function, press the ○ or key ○.



SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer that can be set for up to 99 minutes. The timer is incremented from 1 to 15 and then from 5 to 99 and can be started as soon as the relevant cooking zone is in operation.

Press the button of the selected focus a light point is displayed on the right.



(according to model).

The setting is made by pressing + or - . The 99 minutes can be accessed directly by pressing the - key from the start.

At the end of the cooking time, the display shows 0 and a beep sounds for about 20 seconds. To deactivate the timer, press any of the control keys of the relevant cooking zone.

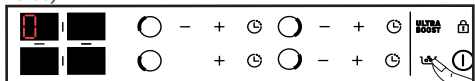
To stop the timer manually, press and hold the + and - keys simultaneously or return to 0 with the - key. Press to view the remaining time.

Boil function

This function allows you to boil and maintain the boiling of water for cooking pasta for example.

Select your cooker, press the "Boil" button briefly

By default, the quantity of water proposed is 2 litres but you can modify it using the + or - keys. Set the desired amount of water (from 1 to 6 litres).



Confirm by pressing the "Boil" symbol or wait a few seconds and the confirmation will be automatic.

The cooking process starts: b fixed + o scrolling in the display.

A beep will sound when the water is boiling and

"B" + "o" will flash in the display.

Pour in the pasta and confirm by pressing the "Boil" button .

By default the display suggests power 8 and a cooking time of 8 minutes.

However, you can adjust the proposed power and cooking time.

A beep will sound at the end of the cooking time.

NOTE: It is important that the water is at room temperature when you start cooking. Do not use a cast iron pan for this function.

You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.

CHILD SAFETY

Your hob has a child lock which locks the controls when the appliance is switched off or during cooking. For safety reasons, however, the button remains active and allows the heating zones to be switched off even when locked.

Locking :

Press the button until the lock symbol appears and a beep confirms your operation

The display of the operating cooking zones now shows the power and the lock symbol alternately.

The display of the operating cooking zones now shows the power and the lock symbol alternately.

Unlocking :

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





CLEAN LOCK function:

The Clean Lock function allows the table to be temporarily locked during cleaning.

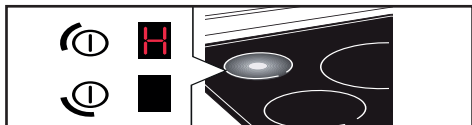
To activate the Clean Lock function, press the button briefly, a beep will sound and the symbol will flash. After about 1 minute, the lock is automatically deactivated. A double beep is heard and the symbol disappears. You can deactivate the Clean Lock function at any time by pressing and holding the button.

SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat:

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

The symbol **H** is displayed during this period .



Avoid touching the areas concerned during this time.

Anti-overheat protection:

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

Protection against overflows

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

- Overflow that spills onto the buttons
- Damp towel placed over the buttons.
- Metallic object placed on the buttons

Remove the object or clean and dry the touch controls, then restart cooking.



Auto-Stop :

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

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



Tips

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

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



Tips

We do not recommend a protective device.



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

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

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

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

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




DURING INITIAL USE:

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


6.2 WHEN POWERING ON:

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

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

- **The hob does not work and another message is displayed.** The electronic board is functioning poorly. Call the After-Sales Service Department.
- **The hob does not work,** the symbol  is displayed. Unlock the child safety device.
- **Error code F9:** voltage less than 170 V
- **Error code F0:** voltage less than 5°C

6.3 DURING USE:

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

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

- **Code F7 is displayed.**
The electronic circuits have overheated. Check the hob's ventilation.
- **During operation of a heating zone, the keypad display continues to flash.**
The cookware used is not compatible with induction or its size is not suitable for the burner.
- **The cookware makes noise and your hob clicks during cooking** (see chapter on Safety precautions and recommendations 4.5).
This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob

to the cookware.

- **The fan continues to function after your hob is turned off.**
This is normal. It cools the electronic parts.
- **In the event of persistent malfunction.**
Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the after-sales service.



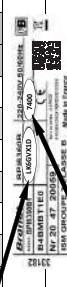
ENERGY EFFICIENCY



EN

- IT** Informazioni relative al pannello elettrico per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kooplampen - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych żarówek elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a lâmpadas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácie o výrobe elektrických žiaroviek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hållare för hushållbruk - UE n° 662014

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zu elektrischen Haarthochdruckkochen - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές πλάκες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

	Symbol	Value	Unit					
Model identification	LK6XX1D	LK6XX1D	LK6XX1D	FR: Identificateur du modèle CS: Identificateur du modèle ES: Identification de modelo IT: Identificatore del modello NL: Identificatie van het model PT: Identificador do modelo PL: Identifikacja modelu SK: Identifikácia modelu SV: Identifikator modelu				
Rating plate				FR: Plaque signalétique CS: Výrobní značka DA: Typemærke DE: Typenmerkmale EL: Μητρώο σύμβολο EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta informativa NL: Identificatiekaart PT: Tabela de características PL: Tablica znamionowa SK: Typový štítok SV: Märkeskyl				
Type of hob	Induction **			FR: Type de plaque CS: Výrobní značka DA: Typemærke DE: Typenmerkmale EL: Μητρώο σύμβολο EN: Type of plate ES: Tipo de placa de cocinas IT: Categoria di piano cottura NL: Typeplaatje PT: Tipo de placa SK: Typový štítok SV: Märkeskyl				
Total power	7400	7400	7400	** FR: Induktion CS: indukce DA: induktion DE: Induktion EL: Induktion ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PT: Indução SK: indukcia SV: Induktion				
Number of cooking zones and/or areas	3	4	4	FR: Nombre de zones et/ou de surfaces DA: Antal af kogezoner og/eller overflader DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Αριθμός ζωνών μαγειρέματος και/ή επιφανειών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción IT: Numero di zone di cottura e/o superfici di cottura NL: Aantal kookzones en/of kookvlakken PT: Número de zonas de cozimento e/ou superfícies de cozimento PL: Liczba stref lub powierzchni do gotowania SK: Počet zón alebo oblastí na varenie SV: Antal kockozoner och/eller ytor				
Heating technology (inductive cooking zones and cooking area within cooking zones) (heat pump)				FR: Technologie de chauffage CS: Ažadná indukce DA: Induktionszoner og/eller overflader DE: Heiztechnologie ES: Tecnología de calentamiento inductivo IT: Tecnologia di cottura a induzione NL: Inductie kookzones en/of kookvlakken PT: Tecnologia de aquecimento indutivo ES: Tecnología de calentamiento inductivo IT: Tecnologia di cottura a induzione NL: Inductie kookzones en/of kookvlakken PT: Tecnologia de aquecimento indutivo SK: Vytvářecí technologie (induktivní zóny a plocha na vaření) SV: Värmevärmeslag (induktiva zoner och ytor inom kockozoner)				
For heater cooking zones or areas: length and width of useful electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	21	16	cm	FR: Longueur et largeur des zones de cuisson CS: Délka a šířka ohřevných zón EN: Total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc SK: celkový výkon SV: total effekt			
	2	16	18	21	cm	FR: Nombre de zones et/ou de surfaces DA: Antal af kogezoner og/eller overflader DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Αριθμός ζωνών μαγειρέματος και/ή επιφανειών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción IT: Numero di zone di cottura e/o superfici di cottura NL: Aantal kookzones en/of kookvlakken PT: Número de zonas de cozimento e/ou superfícies de cozimento PL: Liczba stref lub powierzchni do gotowania SK: Počet zón alebo oblastí na varenie SV: Antal kockozoner och/eller ytor		
	3	29	16		cm	FR: Longueur et largeur des zones de cuisson CS: Délka a šířka ohřevných zón EN: Total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc SK: celkový výkon SV: total effekt		
	4	21			cm	FR: Longueur et largeur des zones de cuisson CS: Délka a šířka ohřevných zón EN: Total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc SK: celkový výkon SV: total effekt		
	5	21			cm	FR: Longueur et largeur des zones de cuisson CS: Délka a šířka ohřevných zón EN: Total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc SK: celkový výkon SV: total effekt		
For non-electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone nearest 5 mm	6	LW1	37x18	37x18	cm	FR: Longueur et largeur des zones de cuisson CS: Délka a šířka ohřevných zón EN: Total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc SK: celkový výkon SV: total effekt		
Energy consumption for the hob calculated per kg	1	EC _{min,cook}	170,2	188,2	175,1	172,8	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
	2	EC _{min,cook}	175,1	170,2			Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
	3	EC _{min,cook}	172,8	175,1			Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
	4	EC _{min,cook}	170,2				Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
	5	EC _{min,cook}					Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
	6	EC _{min,cook}				178,7	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
	7	EC _{min,cook}					Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC _{min,hot}	173	176	175	176	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou par surface de cuisson CS: Spotřeba energie v zóně nebo na ploše indukčního ohřevného povrchu EN: Energy consumption per cooking zone or surface calculated per kg ES: Consumo energético por zona o por superficie de cocción calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o per superficie di cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak berekend per kg PT: Consumo energético por zona ou por área de cozimento calculado por kg SK: Spotřeba energie na jednotku plochy nebo jednotku povrchu na varenie SV: Energiförbrukning per kockozon eller kockyta beräknat per kg

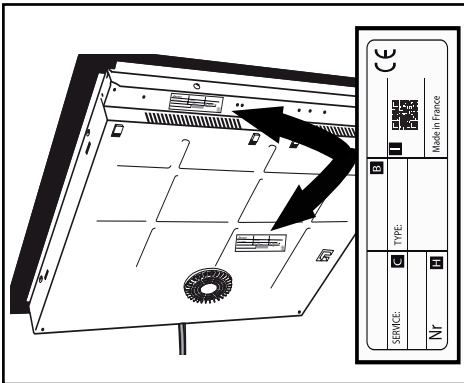


Interventions

Any work on your appliance must be carried out by a qualified professional who is a brand owner. When you call, in order to make it easier to deal with your request, please have the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number). This information can be found on the nameplate attached to the bottom of the appliance.

ORIGINAL PARTS

When servicing, only use certified original spare parts.



B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

I: QR Code

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

Placa de cocción

Estimado cliente:

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

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

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










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

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



Importante :

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

	CONSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD	4
	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA	6
	IDENTIFICACIÓN	7
	INSTALACIÓN	9
	Desembalaj	9
	Instalación	9
	Conexión eléctrica.....	11
	UTILIZA.....	12
	Selección de la embarcación	12
	Selección de la placa de cocción.....	12
	Ⓜ Encendido/apagado	13
	+ / - Ajuste de la potencia	13
	🕒 Ajuste del temporizador	14
	🔥 Función Boil.....	14
	🔒 Seguridad infantil.....	14
	Seguridad y recomendaciones.....	15
	MANTENIMIENTO.....	16
	MENSAJES ESPECIALES, INCIDENTES.....	17
	EFICIENCIA ENERGÉTICA	18
	SERVICIO POSVENTA	19



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

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

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

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

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

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

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

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

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

Si la superficie está agrietada, desconectar el aparato para evitar el riesgo de electrocución. No utilice la placa hasta que no



cambie la superficie de vidrio. Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

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

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

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

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico

del fabricante o una persona cualificada.

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

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

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

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



Medio ambiente



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

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

recogida habilitado.

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

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

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Consejo de ahorro de energía

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

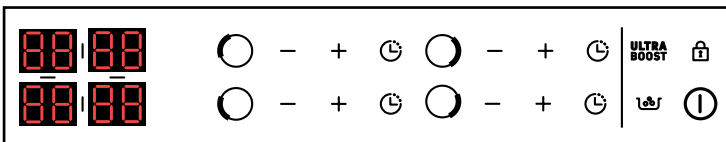
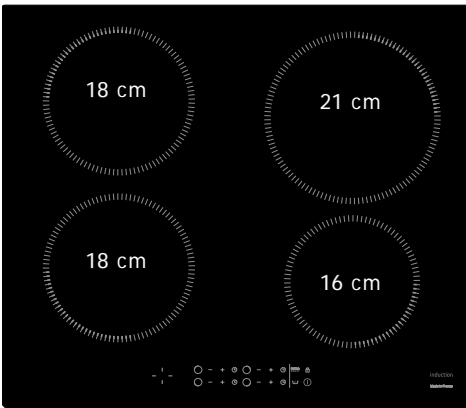
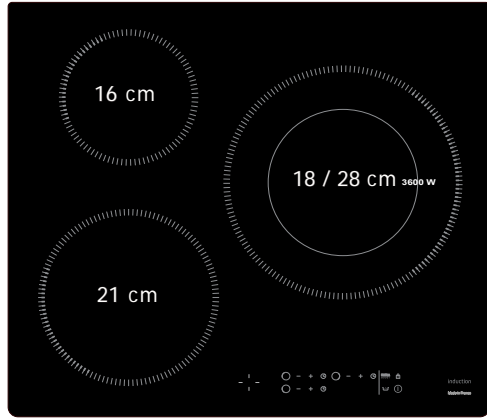
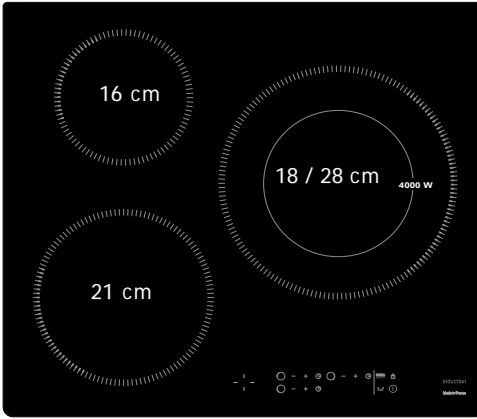
ENVASES



Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

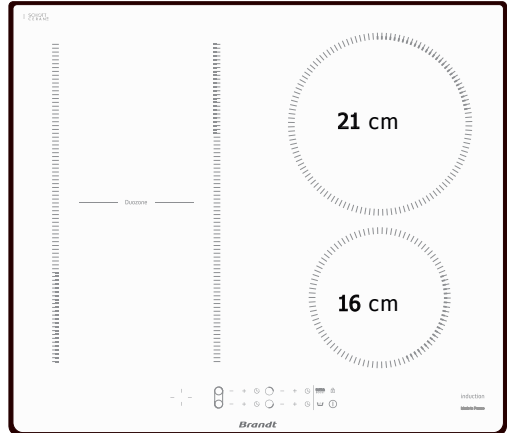
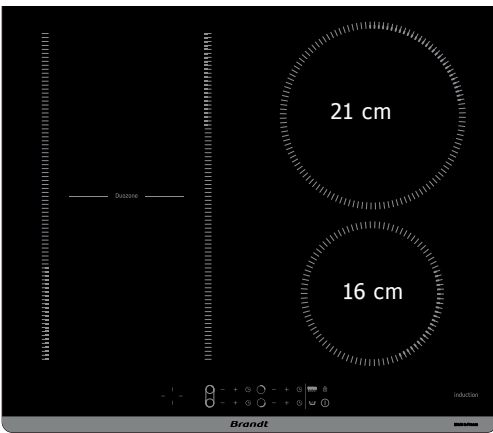
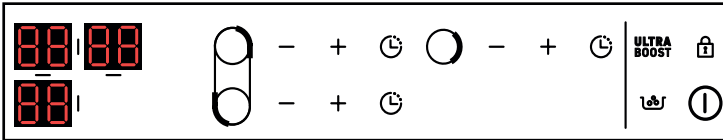
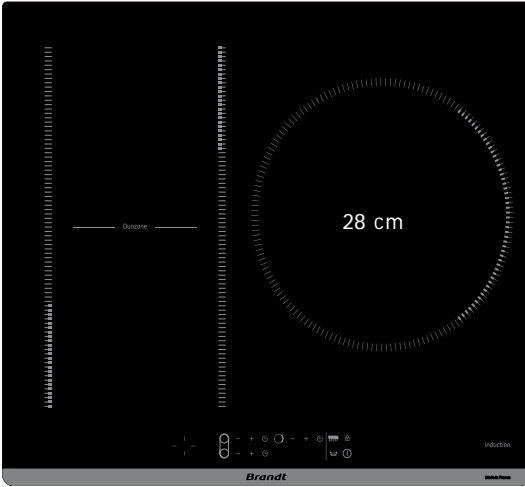


IDENTIFICACIÓN





IDENTIFICACIÓN



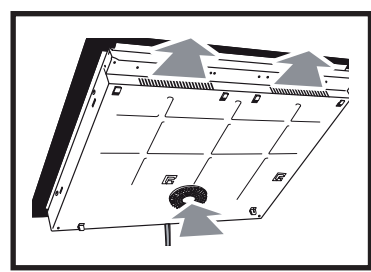
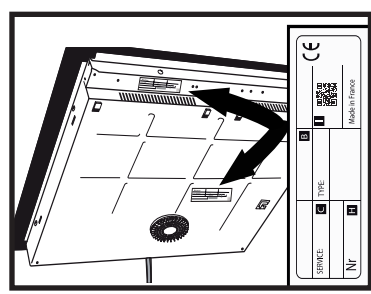


INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

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

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

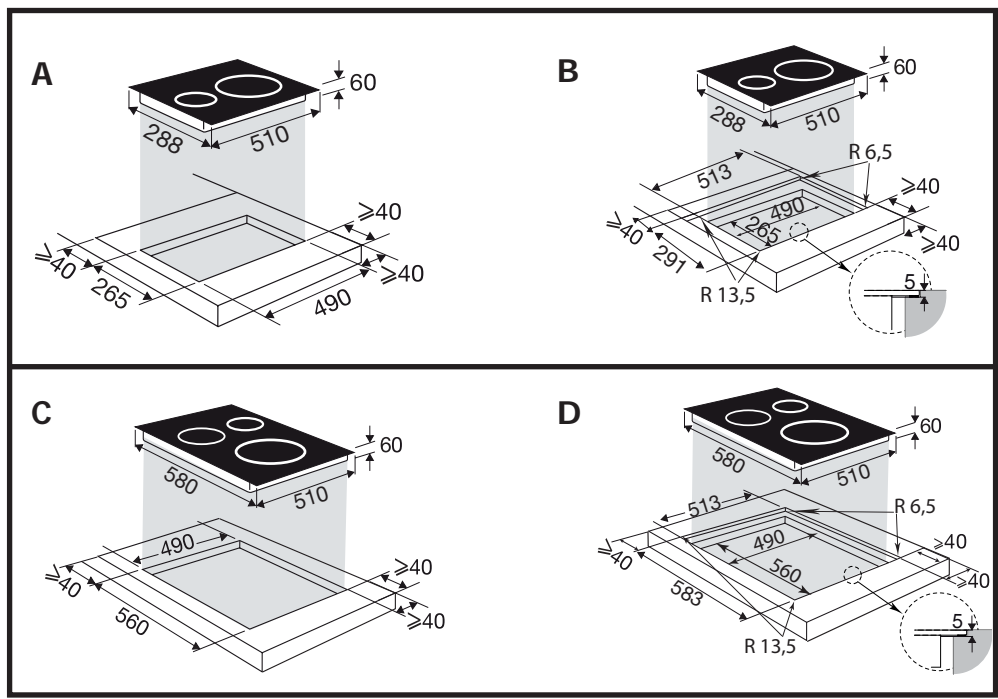


Service :

Type :

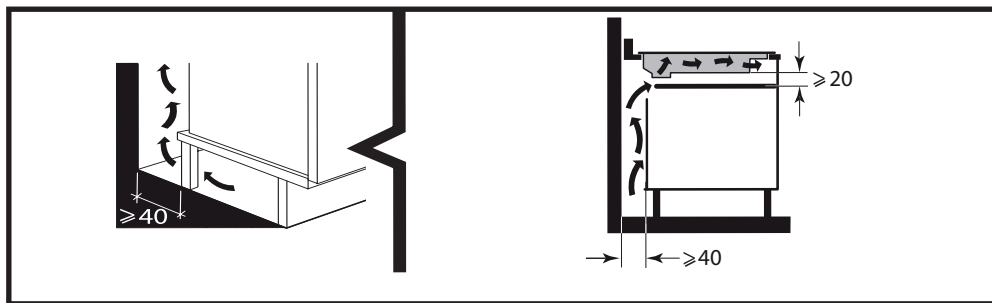
EMPOTRAMIENTO

Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas. Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa. Pega cuidadosamente la junta alrededor del vaso de la placa antes de proceder al empotramiento. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

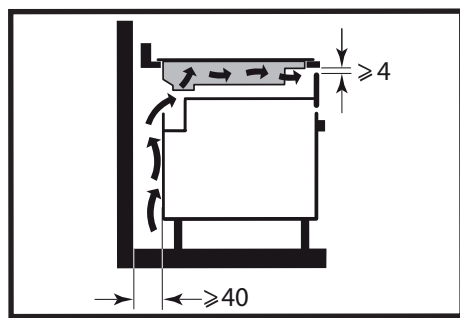




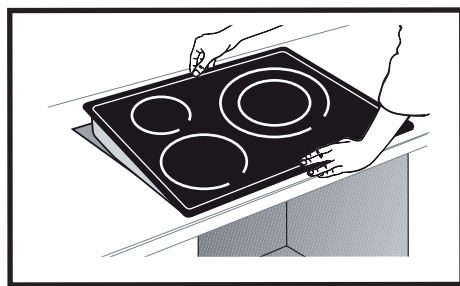
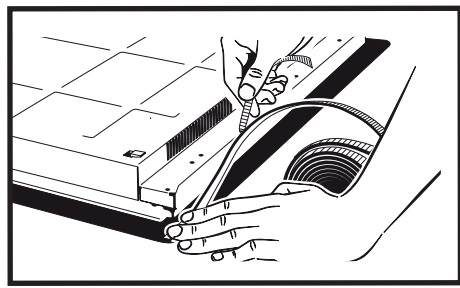
En caso de instalar la placa por encima de un cajón



o un horno empotrable, respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante.



Pegue la junta blindada alrededor del borde de la mesa y inserte la mesa en el gabinete.





Importante

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

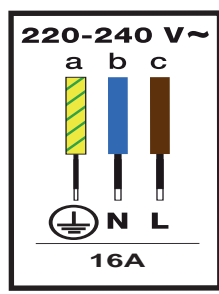
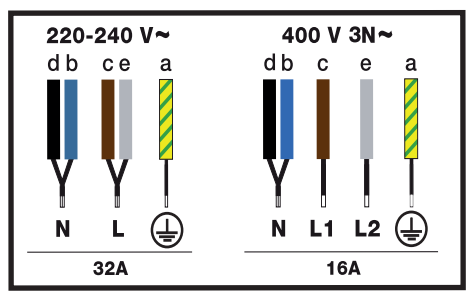
CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

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

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos..





SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de las baterías de cocina son compatibles con la inducción. Sólo el vidrio, la loza, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos no funcionan con la cocina de inducción.



Conseils

Le sugerimos que elija recipientes con un fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más uniforme. No calentar nunca un recipiente vacío sin supervisión.

SELECCIÓN DEL FUEGO

Existen varios modelos de fogones sobre los que colocar los recipientes. Seleccione la que más le convenga, según el tamaño de la sartén. Si la base de la sartén es demasiado pequeña, el indicador de potencia parpadeará y la placa no funcionará, aunque el material de la sartén sea adecuado para la inducción. No utilice utensilios de cocina de tamaño inferior al diámetro de la placa de cocción (véase la tabla).

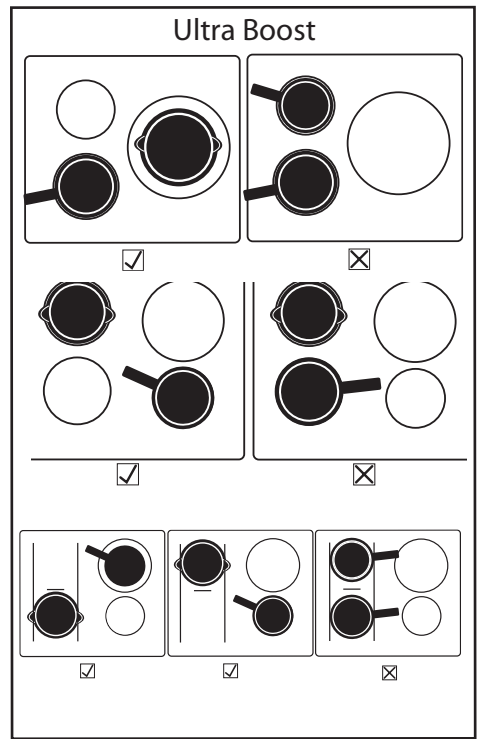
Diámetro de la chimenea (cm)	Potencia máxima(Watt)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovale, poissonnière
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32



Consejo

Quando se utilizan las dos placas simultáneamente, la placa de cocción gestiona la distribución de la potencia para no superar la potencia total de la placa. Cuando utilice la máxima potencia (Ultra Boost) en varias placas de cocción al mismo tiempo, asegúrese de elegir la mejor posición para sus recipientes según el modelo de su placa de cocción, como se muestra en las ilustraciones. Esto evitará la limitación automática de la potencia en una de las placas de cocción si el posicionamiento no es óptimo: Traducción realizada con la versión gratuita del traductor www.DeepL.com/Translator

- = posición correcta.
- = posición incorrecta



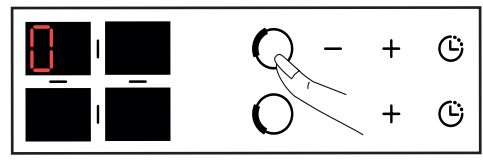
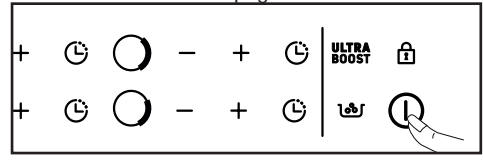


ENCENDIDO/APAGADO

Puesta en marcha:

Pulse el botón y luego pulse el botón correspondiente a la zona deseada.

Aparece un 0 y un pitido indica que la zona está activada. Puede ajustar la potencia deseada de la zona de cocción seleccionada. Si no se solicita potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.



Detener una zona :

Mantenga pulsado el botón de la fuente de calor deseada.

Suena un pitido largo y la pantalla se apaga o aparece el símbolo "H" (calor residual).

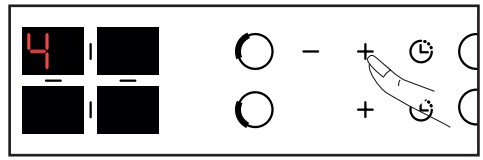
Apagado general :

Mantén pulsado el botón de encendido/apagado . Suena un pitido largo y la pantalla se apaga o aparece el símbolo "H" (calor residual).

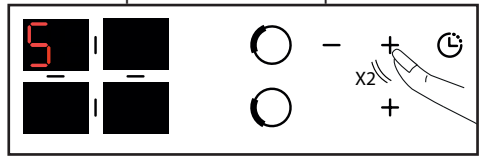
+ / - AJUSTE DE LA POTENCIA

Al encender, puede pasar directamente a la potencia 9 pulsando el botón - .

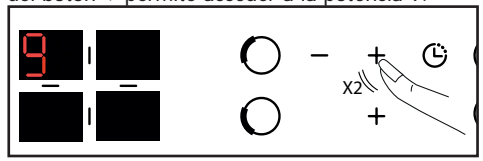
Pulse el botón + o - para ajustar el nivel de potencia de 1 a 9.



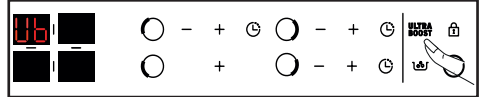
Con una potencia < 5, una rápida doble pulsación del botón + permite acceder a la potencia 5



Con una potencia > 5, una rápida doble pulsación del botón + permite acceder a la potencia 9.

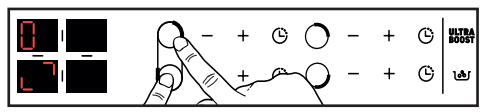


Pulsando el botón **ULTRA BOOST** se accede a la máxima potencia



DUOZONE :

Pulsando los dos botones y simultáneamente se activa la función "duoZone".



Se muestra el símbolo . Los ajustes de potencia y del temporizador se realizan en los mandos traseros izquierdos del calefactor, como en el caso de un calefactor normal. El ajuste de la caja de fuego delantera izquierda está inactivo.

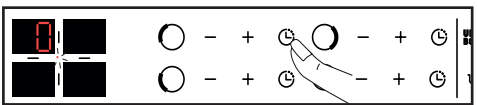
Para desactivar la función "duozona", pulse la tecla o .



CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción tiene un temporizador específico que puede ajustarse hasta 99 minutos. El temporizador se incrementa de 1 a 15 y luego de 5 a 99 minutos. Se puede poner en marcha desde que la zona de cocción está en funcionamiento.

Pulse el botón de la zona de cocción seleccionada, un punto iluminado se muestra a la derecha



(según el modelo).

El ajuste se realiza pulsando + o -. Se puede acceder directamente a los 99 minutos pulsando la tecla - desde el inicio.

Al final del proceso de cocción, la pantalla muestra 0 y suena un pitido durante unos 20 segundos. Para desactivar el temporizador, pulse cualquiera de las teclas de control de la zona de cocción correspondiente.

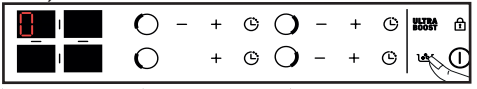
Para detener el temporizador manualmente, mantenga pulsadas las teclas + y - simultáneamente o vuelva a 0 con la tecla -. El tiempo restante se puede ver pulsando .

Función Boil

Esta función permite hervir y mantener la ebullición del agua para cocinar pasta, por ejemplo.

Seleccione su modo de cocción, pulse brevemente el botón "Hervir".

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero puede modificarla con las teclas + o -. Ajuste la cantidad de agua deseada (de 1 a 6 litros).



Confirme pulsando el símbolo «Boil» o espere unos segundos y la confirmación será automática.

El proceso de cocción se inicia: b fijo + o se desplaza en la pantalla.

Sonará un pitido cuando el agua esté hirviendo y "B fijo + o" parpadeará en la pantalla.

Vierta la pasta y confirme pulsando el botón «Boil» .

Por defecto, la pantalla sugiere una potencia de 8 y un tiempo de cocción de 8 minutos.

Sin embargo, puede ajustar la potencia y el tiempo de cocción propuestos.

Un pitido sonará al final del tiempo de cocción.

NOTA: Es importante que el agua esté a temperatura ambiente al inicio de la cocción, por lo que no se debe utilizar una sartén de hierro fundido para esta función.

También puede utilizar esta función para cocinar cualquier alimento que necesite ser cocinado en agua hirviendo.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta placa de cocción posee una seguridad para niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción. Por razones de seguridad, solo las teclas siguen activas y permiten apagar las zonas de calor incluso bloqueadas.

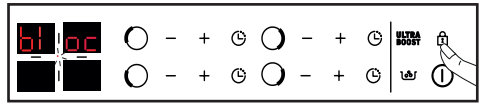
Bloqueo :

Pulse la tecla hasta que aparezca el símbolo del candado y un pitido confirme su acción

La pantalla de las zonas de cocción en funcionamiento muestra ahora la potencia y el símbolo de bloqueo

Desbloqueo:

Pulse el botón hasta que el símbolo desaparezca y un pitido confirme su operación.



Función CLEAN LOCK:

Esta función permite bloquear temporalmente la placa durante la limpieza.

Para activar la función Clean Lock, pulse brevemente la tecla . Se oye un pitido y el símbolo parpadea. Después de aproximadamente 1 minuto, el bloqueo se desactiva automáticamente.



Se oye un doble pitido y el símbolo desaparece. Puede desactivar la función Clean Lock en cualquier momento manteniendo pulsada la tecla .

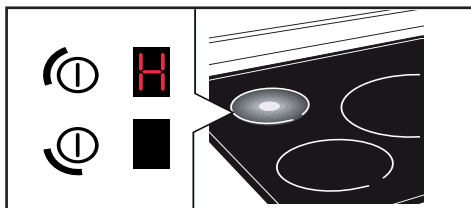
SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual:

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

Se visualiza una "H" durante este periodo.

Evite tocar las zonas concernidas.



Seguridad anticalentamiento:

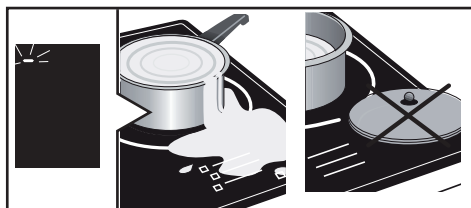
Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvido de un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro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

Protección en caso de desbordamiento:

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

- Desbordamiento que recubra las teclas.
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas.

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



Auto-Stop:

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

En caso de activarse esta seguridad, el apagado de la zona de cocción es indicado por la visualización "AS" en la zona de mando y suena una señal sonora durante unos 2 minutos. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para pararlo.

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

Consejo de ahorro de energía

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



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

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

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

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


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

DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO:


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

DURANTE LA PUESTA EN MARCHA:**La placa no funciona y los visualizadores luminosos en el teclado permanecen apagados.**

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

- **La placa no funciona y se visualiza otro mensaje.** El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.
- **La placa no funciona y aparece**  **el símbolo**. Desbloquee la seguridad para niños.
- **Código fallo F9:** tensión inferior a 170 V
- **Código fallo F0:** temperatura inferior a 5°C

DURANTE LA UTILIZACIÓN:

- **La placa deja de funcionar, aparece en símbolo  y se emite una señal sonora.** Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.
- **Aparece el código F7.** Los circuitos electrónicos se han recalentado. Compruebe la aireación de la placa.
- **Durante el funcionamiento de un fuego, el visualizador del teclado sigue parpadeando.** El recipiente utilizado no es compatible con la inducción o su tamaño no se adapta al fuego (ver capítulo 3).
- **Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción.** Es normal con algunos recipientes. Eso se debe al paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

- **La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.**

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

- **En caso de fallo persistente.**

Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.

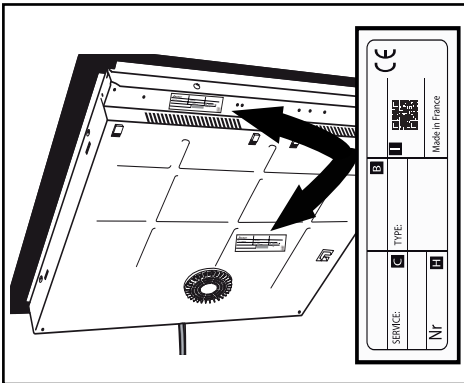


Intervenciones

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

PIEZAS ORIGINALES

Para el mantenimiento, utilice únicamente piezas de recambio originales certificadas.



- B: Referencia de ventas
- C: Referencia del servicio
- H: Número de serie
- I: Código QR

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



BEDIENUNGSHANDBUCH DE

Kochfeld

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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












Wichtig :

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

Das Benutzerhandbuch und weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie dank des QR-Codes am Ende dieses Dokuments.

Inhaltsübersicht

	SICHERHEITSANWEISUNG.....	4
	UMWELT UND ENERGIEEINSPARUNG	6
	IDENTIFIKATION	7
	INSTALLATION.....	9
	Auspacken.....	9
	Installation	9
	Elektrischer Anschluss	11
	VERWENDEN	12
	Wählen Sie das Gefäß aus	12
	Auswahl der Heizplatte	12
	Ⓜ Einschalten / Ausschalten	13
	+ / - Leistungseinstellung	13
	🕒 Einstellung des Timers.....	14
	🔥 Boil-Funktion	14
	🔒 Kindersicherheit	14
	Sicherheit und Empfehlungen	15
	WARTUNG	16
	SONDERMELDUNGEN, VORFÄLLE.....	17
	ENERGIE-EFFIZIENZ.....	18
	KUDENDIENSTN.....	19



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

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

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

Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

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

Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

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

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

sie heiß werden könnten.

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

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

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

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden.



Ein kurzer Garvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

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


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



Umwelt



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

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

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

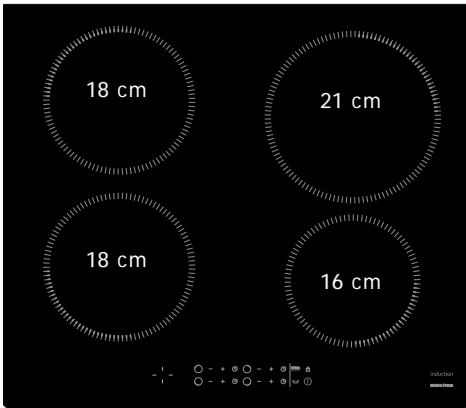
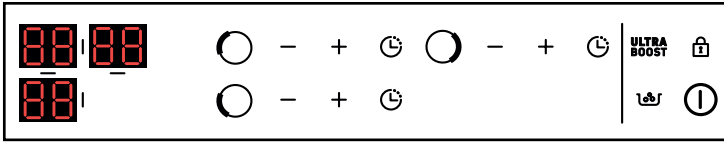
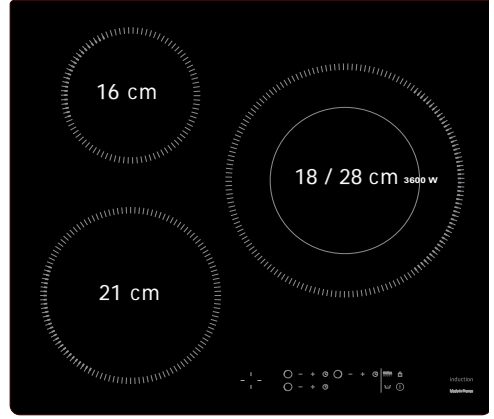
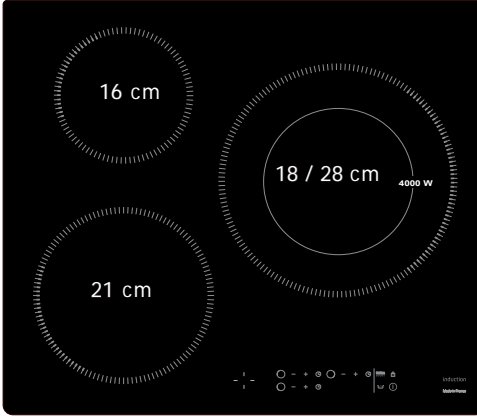
Für glänzende metallic-farbene Teile oder zur wöchentlichen Pflege verwenden Sie ein Spezialpflegemittel für Glaskerami

Energiespar-Tipp

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

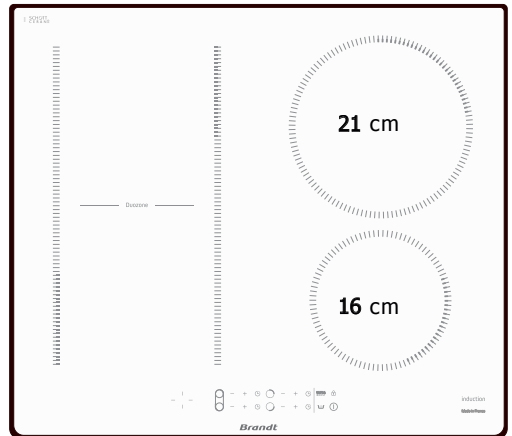
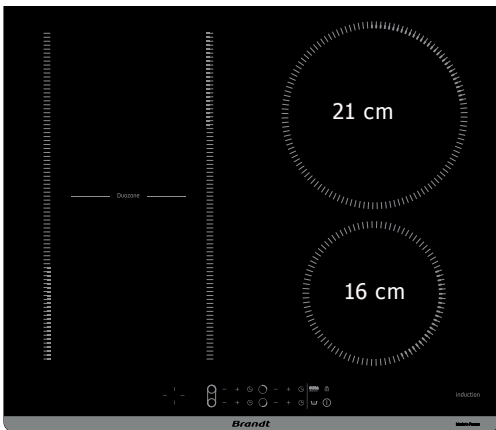
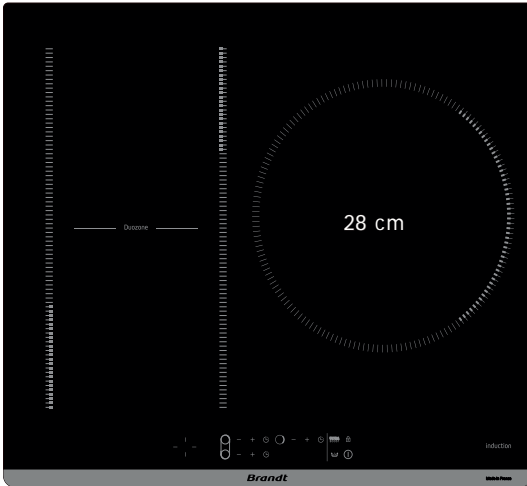


IDENTIFIKATION





IDENTIFIKATION





EINBAU

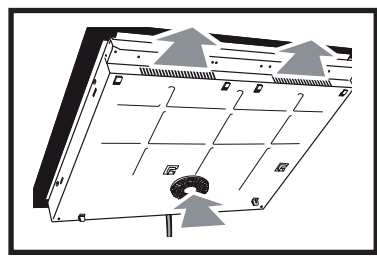
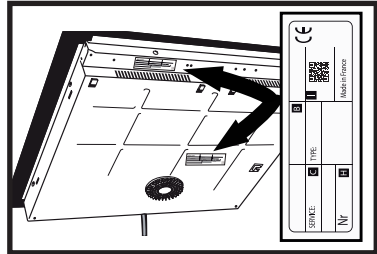
AUSPACKEN

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

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

Service :

Type :



EINBETTEN

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -gänge frei bleiben. Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll. Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfelds gut zirkuliert.

A

B

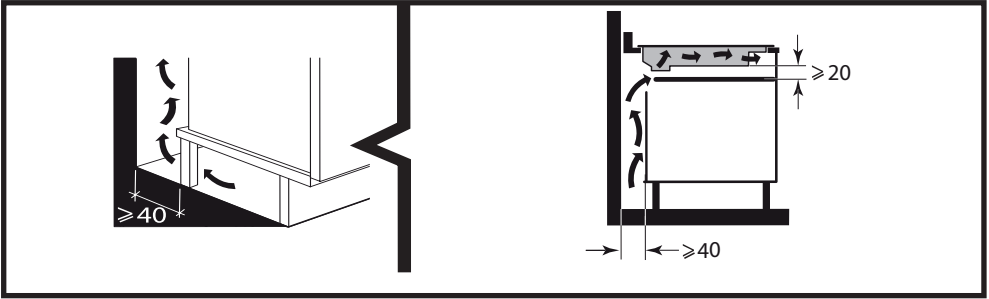
C

D

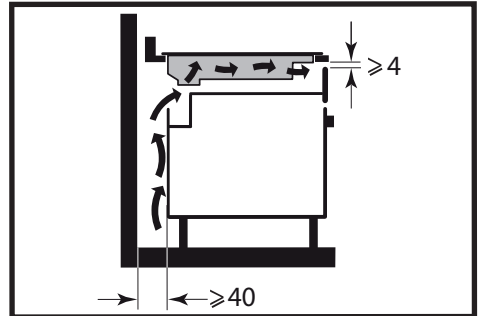


EINBAU

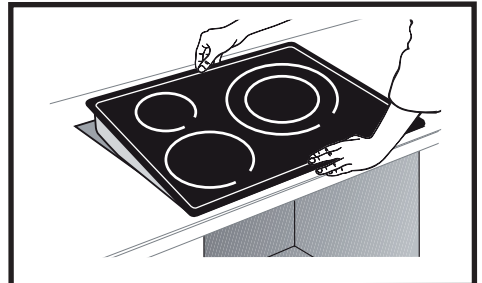
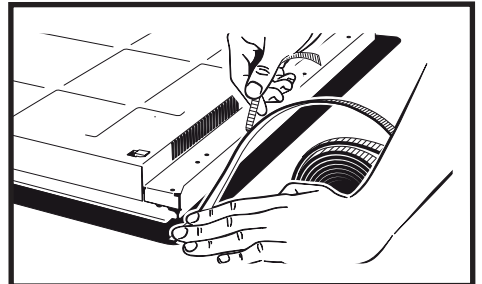
Wenn das Kochfeld über einer Schublade,



oder über einem einbaubaren Backofen installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann.



Kleben Sie die Dichtung vorsichtig um das Glas des Kochfeldes herum



**Wichtig**

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

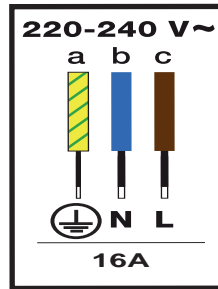
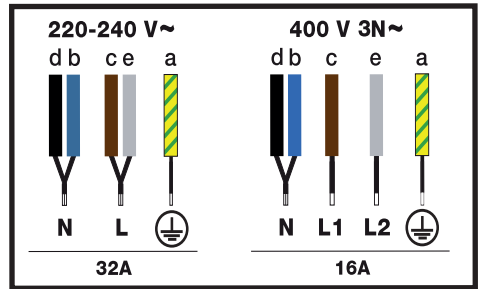
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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


Diese Informationen erlöschen nach etwa 30 Sekunden.




AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Die meisten Kochgeschirre sind mit Induktion kompatibel. Nur Glas, Steingut, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Edelmehle funktionieren nicht mit Induktionskochern.

Beratung

 empfehlen Ihnen, Behälter mit einem dicken, flachen Boden zu wählen. Die Wärme wird besser verteilt und das Garen wird gleichmäßiger. Erhitzen Sie niemals einen leeren Behälter ohne Aufsicht.

AUSWAHL DER ZONE

Es gibt verschiedene Modelle von Feuerstellen, auf die die Behälter gestellt werden können. Wählen Sie je nach Größe der Pfanne die für Sie passende aus. Wenn der Boden der Pfanne zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und das Kochfeld funktioniert nicht, auch wenn das Material der Pfanne für Induktion geeignet ist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das kleiner ist als der Durchmesser der Kochplatte (siehe Tabelle).

Durchmesser des Kamins (cm)	P Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oval, fishbowl
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

 **Beratung**

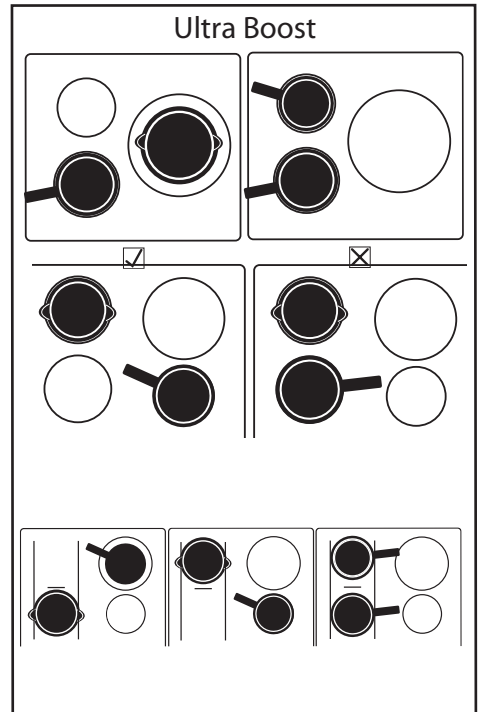
Bei gleichzeitiger Verwendung der beiden Kochfelder verwaltet das Kochfeld die Leistungsverteilung so, dass die Gesamtleistung des Kochfeldes nicht überschritten wird.

Wenn Sie die maximale Leistung (Ultra Boost) auf mehreren Kochfeldern gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die beste Position für Ihre Behälter entsprechend dem Modell Ihres Kochfeldes wählen, wie in den Abbildungen gezeigt.

Dadurch wird eine automatische Leistungsbegrenzung auf einem der Kochfelder vermieden, wenn die Positionierung nicht optimal ist:

= empfohlene Positionierung.

= zu vermeidende Positionierung.



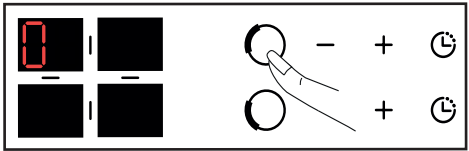
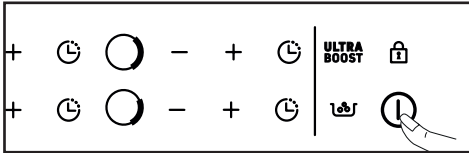


① EIN- UND AUSSCHALTEN

Einschalten :

Drücken Sie die Taste ① und dann die Taste ①, die der gewünschten Zone entspricht.

Es wird eine 0 angezeigt und ein Piepton zeigt an, dass die Zone eingeschaltet ist. Sie können die gewünschte Leistung der ausgewählten Kochzone einstellen. Wenn keine Leistung angefordert wird, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.



Ausschalten einer Zone :

Die Taste ① lange drücken, die der gewünschten Zone entspricht.

Es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol „H“ (Restwärme) erscheint.

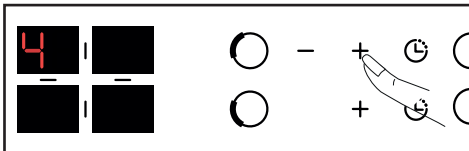
Allgemeine Abschaltung :

Halten Sie die Ein/Aus-Taste ① gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und die Anzeige erlischt oder es erscheint das Symbol "H" (Restwärme).

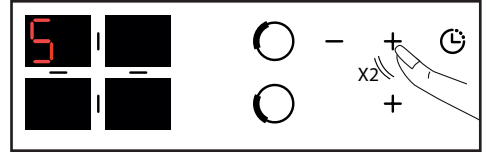
+ / - Leistungsanpassung

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

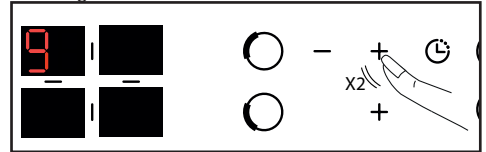
Drücken Sie die Taste + oder -, um die Leistungstufen von 1 bis 9 einzustellen.



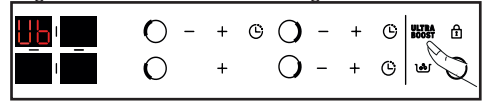
Bei einer Leistung < 5 ermöglicht ein schneller Doppeldruck auf die +-Taste den Zugriff auf die Leistung 5.



Bei einer Leistung > 5 ermöglicht ein doppeltes schnelles Drücken der Taste + den Zugriff auf die Leistung 9.



Das Drücken der Taste **ULTRA BOOST** ermöglicht den Zugriff auf die maximale Leistung



DUOZONE :

Durch gleichzeitiges Drücken der 2 Tasten und wird die Funktion "duoZone" aktiviert.



Wird das Symbol angezeigt. Die Einstellungen für Leistung und Timer werden wie bei einer normalen Heizung an der linken hinteren Heizungsteuerung vorgenommen. Die vordere linke Feuerraumeinstellung ist inaktiv.

Um die Funktion "Duozone" zu deaktivieren, drücken Sie die Taste oder .



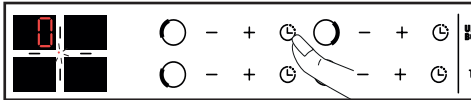
VERWENDEN



EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Kochzone hat einen eigenen Timer, der bis zu 99 Minuten eingestellt werden kann. Der Timer wird von 1 bis 15 und dann von 5 bis 99 Minuten hochgezählt und kann gestartet werden, sobald die Kochzone in Betrieb ist.

Drücken Sie die Taste der gewählten Kochzone, rechts wird ein Leuchtpunkt angezeigt.



(je nach Modell).

Die Einstellung wird durch Drücken von + oder - vorgenommen. Die 99 Minuten können direkt durch Drücken der - Taste vom Start aus aufgerufen werden.

Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display 0 an und ein Signalton ertönt für ca. 20 Sekunden. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie eine beliebige Bedientaste der jeweiligen Kochzone.

Um den Timer manuell zu stoppen, halten Sie die Tasten + und - gleichzeitig gedrückt oder gehen Sie mit der Taste - auf 0 zurück. Drücken Sie , um die verbleibende Zeit anzuzeigen.

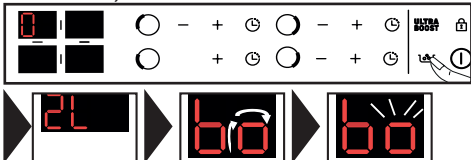
Funktion Boil

Mit dieser Funktion können Sie das Wasser zum Kochen bringen und aufrechterhalten, um z. B. Nudeln zu kochen.

Wählen Sie Ihren Haushalt und drücken Sie kurz die Taste "Boil" .

Standardmäßig wird eine Wassermenge von 2 Litern vorgeschlagen, die Sie jedoch mit den Tasten + oder - ändern können.

Stellen Sie die gewünschte Wassermenge ein (von 1 bis 6 Liter).



Wenn das Wasser kocht, ertönt ein Signalton und im Display blinkt "B fix + o".

Geben Sie die Nudeln ein und bestätigen Sie durch Drücken der Taste "Boil" .

Standardmäßig schlägt das Display die Leistung 8 und eine Garzeit von 8 Minuten vor.

Sie können jedoch die vorgeschlagene Leistung und Garzeit anpassen.

Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton.

HINWEIS: Es ist wichtig, dass das Wasser zu Beginn des Kochvorgangs Raumtemperatur hat, verwenden Sie also keine gusseiserne Pfanne für diese Funktion.

Sie können diese Funktion auch zum Garen aller Speisen verwenden, die in kochendem Wasser gegart werden müssen.



KINDERSICHERUNG

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedienung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt. Aus Sicherheitsgründen bleiben jedoch nur die Tasten aktiv und erlauben eine Abschaltung der Heizzonen, auch wenn sie gesperrt sind.

Verriegelung

Drücken Sie die Taste , bis das Schloss-Symbol erscheint und ein Signalton Ihre Bedienung bestätigt

Im Display der Betriebskochzonen wird nun abwechselnd das Leistungs- und das Verriegelungssymbol angezeigt.

Entsperrn





Drücken Sie die -Taste, bis das -Symbol verschwindet und ein Signalton Ihre Bedienung bestätigt.





Funktion CLEAN LOCK:

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

Um die Funktion Clean Lock zu aktivieren, drücken Sie kurz die Taste , es ertönt ein Piepton und das Symbol  blinkt. Nach ca. 1 Minute wird die Sperre automatisch deaktiviert. Es ertönt ein doppelter Piepton und das Symbol  verschwindet. Sie können die Funktion "Clean Lock" jederzeit deaktivieren, indem Sie die Taste  gedrückt halten.

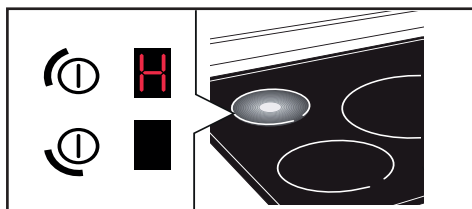
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme:

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

Das Symbol „H“ wird während dieser Zeit angezeigt.


Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.



Überhitzungsschutz:

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

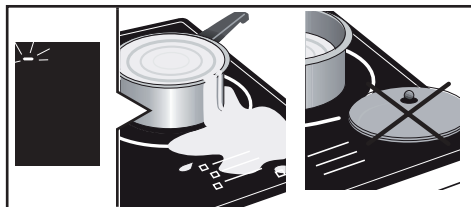
Überlaufschutz:

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

- Überlaufen über die Bedientasten

- Feuchter Lappen auf den Tasten
- Metallgegenstand auf den Tasten

Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie die Tasten und starten Sie anschließend erneut den Garvorgang.



Auto-Stopp:

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

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



Beratung

Es können Töne wie bei einem Uhrwerk zu hören sein.

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



Beratung

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



Beratung

Ein Tischschutz wird nicht empfohlen.



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

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

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

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

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


BEI DER INBETRIEBNAHME:

- **Es erscheint eine Leuchtanzeige.** Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.
- **Die Anlage schaltet sich aus oder es funktioniert nur eine Seite des Kochfeldes.** Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft. Die Konformität überprüfen.
- **Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.** Das Gerät ist neu. Jede Zone mit einem mit Wasser gefüllten Topf eine halbe Stunde heizen lassen.
- **Die Gargefäße machen Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen.** Bei gewissen Gefäßtypen ist das normal. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.
- **Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.** Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.
- **Im Fall einer dauerhaften Störung.** Schalten Sie das Kochfeld für 1 Minute aus. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.


BEIM EINSCHALTEN:

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

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

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

WÄHREND DER BENUTZUNG:

- **Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet, das Symbol  erscheint und ein Signalton ertönt.** Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
- **Der Code F7 erscheint.** Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt. Lüftung des Kochfeldes prüfen.
- **Während des Betriebs einer Heizzone blinkt die Anzeige der Tastatur ständig.** Das verwendete Gargefäß ist nicht induktionsgeeignet oder seine Größe passt nicht zur Garzone.



ENERGIE-EFFIZIENZ

DE



FR	Formations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
CS	Formace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
DA	Oplysninger for elkedjeborde til husholdningsbrug - UE n° 662014
DE	Formationen zur elektrischen Haushaltskochfläche - UE n° 662014
EL	Προσφυλαγές για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
EN	Formation for domestic electric hobs - UE n° 662014
ES	Formación sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
IT	Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
LX	Informacje na temat elektrycznych płyt kuchennych - UE n° 662014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
PT	Formação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
SK	Informácia v príručke elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
SV	Information om elektriska hållar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Test Method	Remarks					
Model identification	LK60XX1D LK60XX1D LK60XX1D LK60XX1D								
Rating plate									
Type of hob	Electric hob								
Total power	7600 7600 7600 7600	W							
Number of cooking zones and/or areas	3 4 4 3								
Heating technology (inductive cooking zones and cooking area within cooking zones) (see test plan)	Induction **								
Energy consumption for the hob (calculated per kg)	1	ϕ	21	18	16	15	28	cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta. ** Information on the use of induction hobs.
	2	ϕ	16	18	21			cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.
	3	ϕ	29	16				cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.
	4	ϕ	21					cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.
	5	ϕ						cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.
	6	LW					37x18	cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.
	7	LW						cm	FR: Hauteur de la zone de cuisson par induction, de l'axe médian de la zone de cuisson à la surface de la zone de cuisson. CS: Výška plochy ohřevu indukční zóny od středové osy zóny ohřevu k povrchu zóny ohřevu. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.

FR: Consommation électrique zone de cuisson à induction par kg de cuisson. CS: Elektrická spotřeba indukční zóny ohřevu na 1 kg masa. DE: Induktionshöhe der Zonen innerhalb der Zonen, gemessen von der vertikalen Mittellinie der Zonen bis zur Zonenoberfläche. EL: Ύψος επιπέδου ζώνης ζεστασίματος επαγωγικής ζώνης από τον άξονα των ζώνων ζεστασίματος. EN: Induction height of the cooking zones, measured from the vertical midline of the zones to the zone surface. ES: Altura de la zona de cocción por inducción, desde el eje central de la zona de cocción hasta la superficie de la zona de cocción. IT: Altezza delle zone di cottura a induzione, misurate dall'asse medio delle zone di cottura. LX: Wysokość powierzchni inducyjnej strefy grzewczej, mierzonej od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PL: Wysokość powierzchni strefy grzewczej indukcyjnej, mierzona od pionowej linii środkowej strefy grzewczej do powierzchni strefy grzewczej. PT: Altura da zona de cozedura por indução, medida do eixo central da zona de cozedura até à superfície da zona de cozedura. SK: Výška plochy ohrevu indukčnej zóny od stredovej osy zóny ohrevu k povrchu zóny ohrevu. SV: Höjden för induktionszonen från zonen mittlinje till zonen yta.

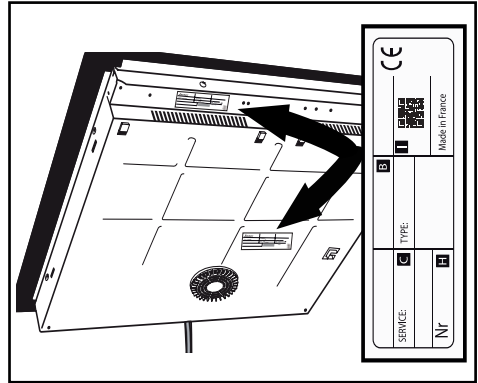


REPARATURARBEITEN

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

ORIGINALTEILE

Verwenden Sie im Servicefall nur zertifizierte Original-Ersatzteile.



- B: Verkaufsreferenz
- C: Service-Referenz
- H: Seriennummer
- I: QR-Code

FR

EN

ES

DE

EA ◀

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΕΛ

Μαγειρικές εστίες

Αγαπητοί πελάτες,

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

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

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

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










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



Σημαντικό :

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

Βρείτε τον οδηγό χρήσης και περισσότερες πληροφορίες σχετικά με αυτά τα προϊόντα χάρη στον κωδικό QR που βρίσκεται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

	ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	4
	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ.....	6
	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ	7
	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	9
	Αποσυσκευασία.....	9
	Ενσωμάτωση.....	9
	Ηλεκτρική σύνδεση.....	11
	ΧΡΗΣΗ	12
	Επιλογή δοχείου.....	12
	Επιλογή του τζακιού.....	12
	Ⓜ Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση.....	13
	+ / - Ρύθμιση ισχύος	13
	⌚ Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη.....	14
	🔥 Λειτουργία Boil.....	14
	🔒 Παιδική κλειδαριά.....	14
	Ασφάλεια και συστάσεις	15
	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	16
	ΕΙΔΙΚΑ ΜΗΝΥΜΑΤΑ, ΕΜΠΟΔΙΑ.....	17
	ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	18
	ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ.....	19



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

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

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες, σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους έχουν δοθεί σωστές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

Τα μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια, διότι μπορεί να γίνουν καυτά.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας για παιδιά, το οποίο εμποδίζει τη χρήση της κατά τη

διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφαλείας για παιδιά).

Η συσκευή σας είναι σύμφωνη με τις ευρωπαϊκές Οδηγίες και τους κανονισμούς στους οποίους υπόκειται.

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται με επίβλεψη. Ακόμη και το μαγείρεμα σύντομης διάρκειας απαιτεί συνεχή επίβλεψη.



Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

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

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθώς με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί

ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.

Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.

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

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.

Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Η :

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



Προστασία του περιβάλλοντος



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

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

Ενημερωθείτε μέσω του αντιπροσώπου σας ή των τεχνικών υπηρεσιών της πόλης σας σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Με τον τρόπο αυτόν, η ανακύκλωση των συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής θα πραγματοποιηθεί υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ορισμένα από τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι επίσης ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

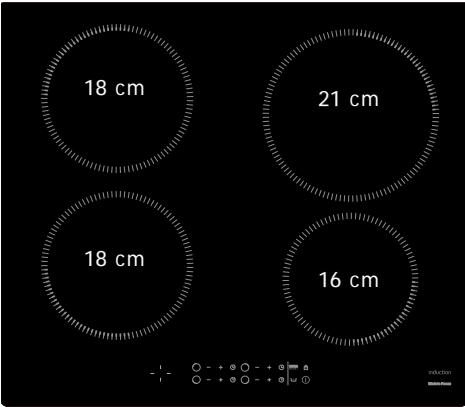
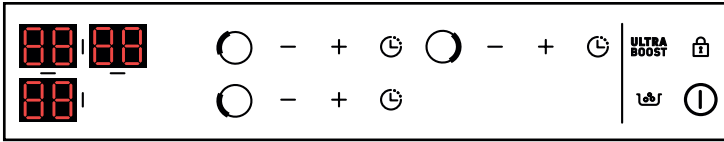
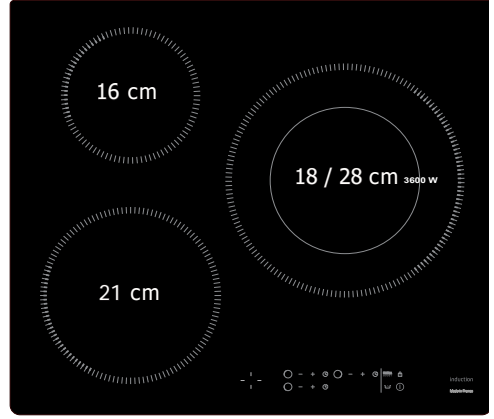
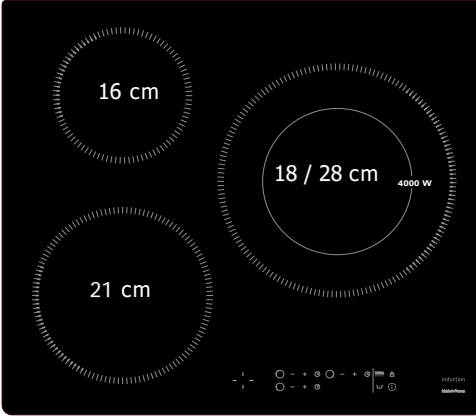
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

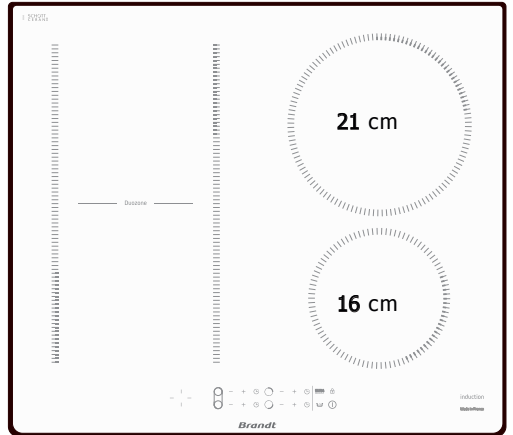
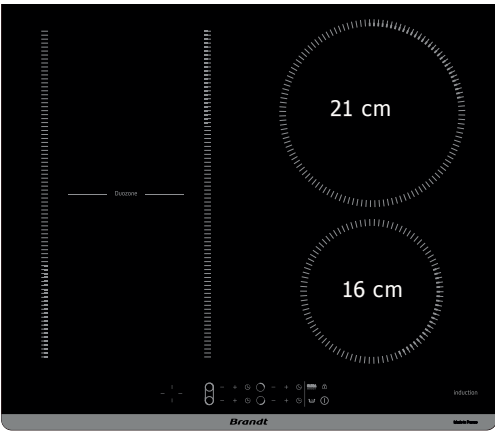
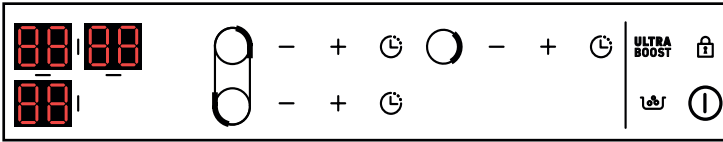
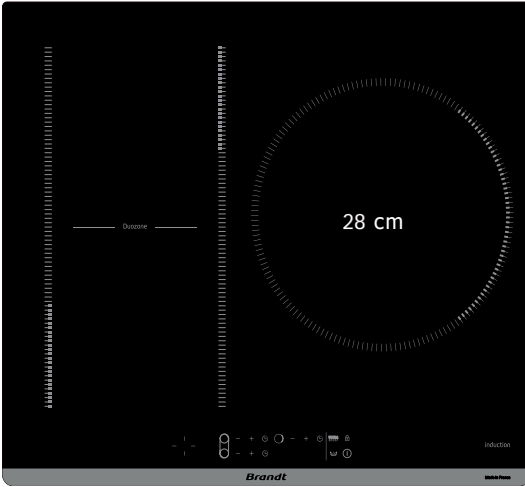
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

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



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ



**ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ**



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

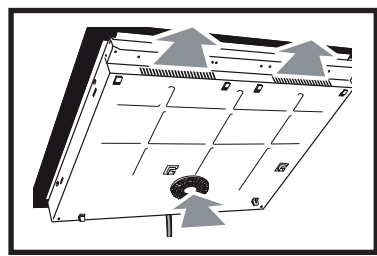
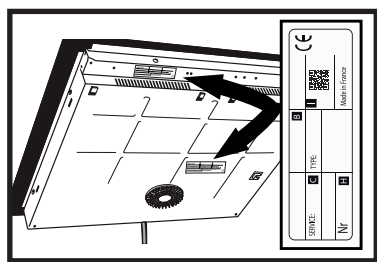
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Για μελλοντική χρήση, αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης.

Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα.

Service :

Type :



ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Βεβαιωθείτε ότι οι εισοδοί και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται. Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων εντοιχισμού (σε χιλιοστά) του πάγκου εργασίας στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά προς και πίσω από τη συσκευή σας.

A

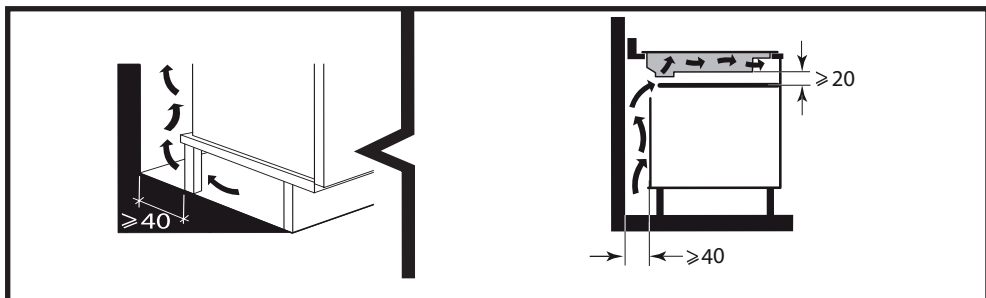
B

C

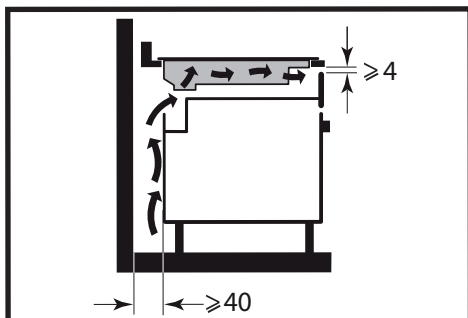
D



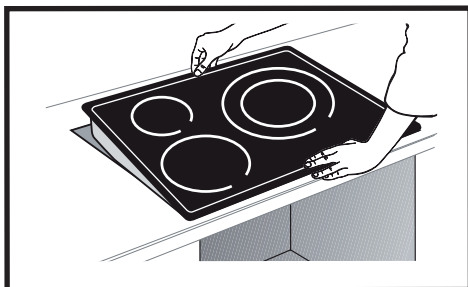
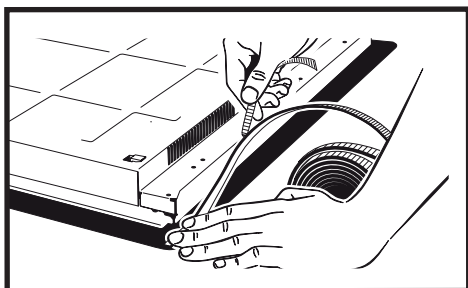
Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι,



ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής.



Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής, πριν από τον εντοιχισμό.



**Σημαντικό**

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

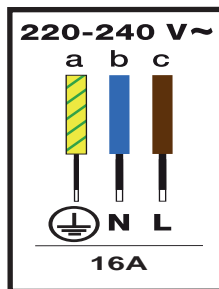
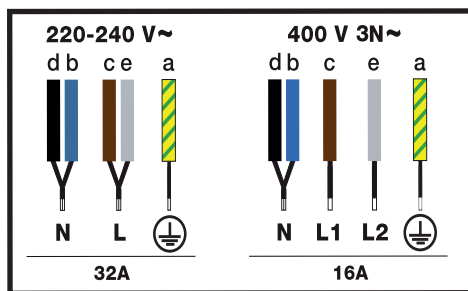
Ηλεκτρική σύνδεση

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

Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα.

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

Οι πληροφορίες αυτές εξαφανίζονται μετά από 30 δευτερόλεπτα περίπου.





Επιλογή δοχείου

Τα περισσότερα μαγειρικά σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο το γυαλί, τα πήλινα σκεύη, το αλουμίνιο χωρίς ειδικό πυθμένα, ο χαλκός και κάποιο μη μαγνητικό ανοξείδωτο ατσάλι δεν λειτουργούν με το επαγωγικό μαγείρεμα.

Συμβουλές

Σας προτείνουμε να επιλέγετε δοχεία με παχύ, επίπεδο πυθμένα. Η θερμότητα θα καταναμηθεί καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιόμορφο. Ποτέ μην θερμαίνετε άδειο δοχείο χωρίς επίβλεψη.

Sélection du foyer

Υπάρχουν διάφορα μοντέλα εστιών για την τοποθέτηση των δοχείων. Επιλέξτε αυτό που σας ταιριάζει, ανάλογα με το μέγεθος του ταψιού. Εάν η βάση του σκεύους είναι πολύ μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργεί, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους είναι κατάλληλο για επαγωγή. Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μικρότερα από τη διάμετρο της εστίας (βλ. πίνακα).

Διάμετρος τζακιού (cm)	Μέγιστη ισχύς (Watt)	Διάμετρος του πυθμένα του δοχείου (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Οβάλ, fishbowl
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

Συμβουλές

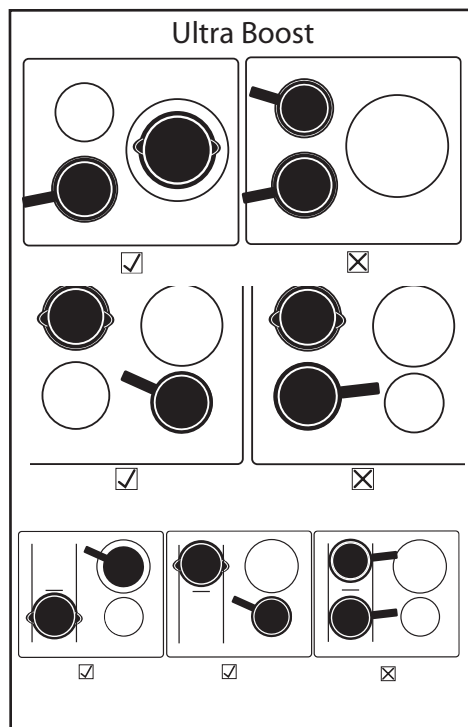
Κατά την ταυτόχρονη χρήση των δύο εστιών, η εστία διαχειρίζεται την κατανομή της ισχύος ώστε να μην υπερβαίνει τη συνολική ισχύ της εστίας.

Όταν χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Ultra Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να επιλέξετε την καλύτερη θέση για τα δοχεία σας ανάλογα με το μοντέλο της εστίας σας, όπως φαίνεται στις εικόνες.

Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται ο αυτόματος περιορισμός της ισχύος σε μία από τις εστίες, εάν η τοποθέτηση δεν είναι η βέλτιστη:

= συνιστώμενη τοποθέτηση..

= τοποθέτηση που πρέπει να αποφεύγεται.



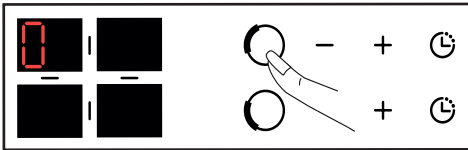
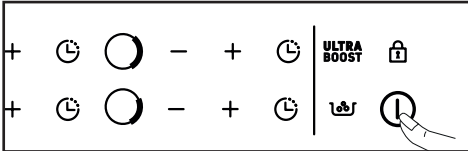


① Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση

Εκκίνηση :

Πατήστε το κουμπί ① και στη συνέχεια το κουμπί που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ζώνη.

Εμφανίζεται ένα 0 και ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι η ζώνη είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Εάν δεν ζητηθεί ισχύς, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Διακοπή μιας ζώνης :

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί που αντιστοιχεί στην επιθυμητή πηγή θερμότητας. Ακούγεται ένα μακρύ ηχητικό σήμα και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο "H" (υπολειπόμενη θερμότητα).

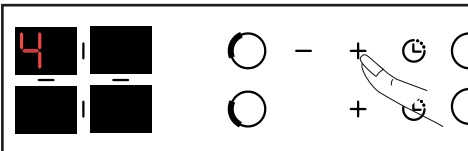
Γενική διακοπή λειτουργίας :

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ①. Ακούγεται ένα μακρύ ηχητικό σήμα και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο "H" (υπολειπόμενη θερμότητα).

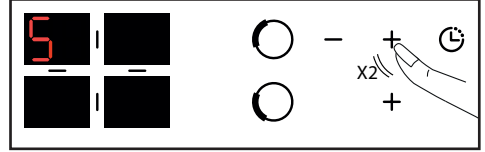
+ / - Ρύθμιση ισχύος

Κατά την ενεργοποίηση, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στην ισχύ 9 πατώντας το κουμπί -.

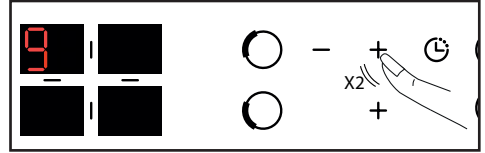
Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 9.



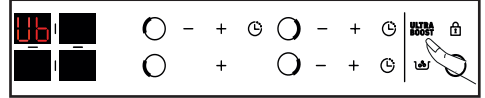
Με ισχύ < 5, ένα γρήγορο διπλό πάτημα του πλήκτρου + επιτρέπει την πρόσβαση στην ισχύ 5.



Με ισχύ > 5, ένα διπλό γρήγορο πάτημα του πλήκτρου + επιτρέπει την πρόσβαση στην ισχύ 9.



Πατήστε το κουμπί **ULTRA BOOST** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη μέγιστη ισχύ.



DUOZONE :

Το ταυτόχρονο πάτημα των 2 πλήκτρων και ενεργοποιεί τη λειτουργία "duoZone".



εμφανίζεται το σύμβολο . Οι ρυθμίσεις ισχύος και χρονοδιακοπή πραγματοποιούνται στα αριστερά πίσω χειριστήρια της θερμάστρας όπως και για μια κανονική θερμάστρα. Η ρύθμιση της μπροστινής αριστερής εστίας φωτιάς είναι ανενεργή.

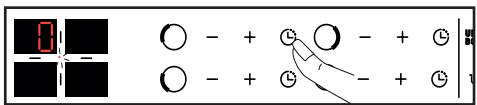
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία "duozone", πατήστε το κουμπί ή .



Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ειδικό χρονοδιακόπτη που μπορεί να ρυθμιστεί για έως και 99 λεπτά. Ο χρονοδιακόπτης αυξάνεται από 1 έως 15 και στη συνέχεια από 5 έως 99 λεπτά. Μπορεί να ξεκινήσει μόλις η ζώνη μαγειρέματος τεθεί σε λειτουργία.

Πατήστε το κουμπί της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.



(σύμφωνα με το μοντέλο).

Η ρύθμιση γίνεται με το πάτημα των πλήκτρων + ή - . Η πρόσβαση στα 99 λεπτά μπορεί να γίνει απευθείας πατώντας το πλήκτρο - από την αρχή.

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε οποιοδήποτε από τα πλήκτρα ελέγχου της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη χειροκίνητα, πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - ή επιστρέψτε στο 0 με το πλήκτρο -. Πατήστε για να δείτε τον εναπομείναντα χρόνο.

Λειτουργία "Boil"

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να βράζετε και να διατηρείτε το νερό σε βρασμό για να μαγειρέψετε ζυμαρικά, για παράδειγμα.

Επιλέξτε την κουζίνα σας, πατήστε το κουμπί "Boil"

Από προεπιλογή, η προτεινόμενη ποσότητα νερού είναι 2 λίτρα, αλλά μπορείτε να την τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή -.

Ρυθμίστε την επιθυμητή ποσότητα νερού (από 1 έως 6 λίτρα).



Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο "Boil" ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η επιβεβαίωση θα γίνει αυτόματα.

Ξεκινά η διαδικασία μαγειρέματος: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη b fixed + o.

Όταν το νερό βράζει, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη "B fixed + o".

Ρίξτε μέσα τα ζυμαρικά και επιβεβαιώστε πατώντας το κουμπί "Boil" .

Από προεπιλογή, η οθόνη προτείνει ισχύ 8 και χρόνο μαγειρέματος 8 λεπτών.

Ωστόσο, μπορείτε να ρυθμίσετε την προτεινόμενη ισχύ και το χρόνο μαγειρέματος.

Ένα ηχητικό σήμα θα ακουστεί στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό το νερό να είναι σε θερμοκρασία δωματίου όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα. Μην χρησιμοποιείτε τηγάνι από χυτοσίδηρο για αυτή τη λειτουργία.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε οποιοδήποτε φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί σε βραστό νερό.

Προστασία από τα παιδιά

Η εστία σας διαθέτει κλειδαριά για παιδιά που κλειδώνει τα χειριστήρια όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για λόγους ασφαλείας, ωστόσο, το κουμπί παραμένει ενεργό και επιτρέπει την απενεργοποίηση των ζωνών θέρμανσης ακόμη και όταν είναι κλειδωμένες.

Κλειδώμα :

Πατήστε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο κλειδώματος και ένα ηχητικό σήμα να επιβεβαιώσει τη λειτουργία σας.

Στην οθόνη των ζωνών μαγειρέματος που λειτουργούν εμφανίζονται τώρα εναλλάξ το σύμβολο ισχύος και το σύμβολο κλειδώματος.





Ξεκλειδώμα :

Πιέστε το κουμπί μέχρι να εξαφανιστεί το σύμβολο και ένα ηχητικό σήμα να επιβεβαιώσει τη λειτουργία σας.



Λειτουργία CLEAN LOCK:

Η λειτουργία Κλειδωμα καθαρισμού επιτρέπει το προσωρινό κλειδωμα του τραπεζιού κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

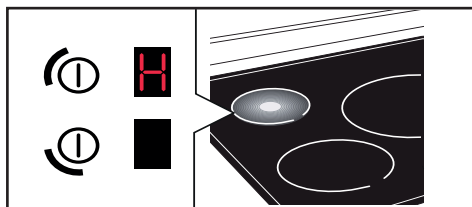
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Clean Lock, πατήστε σύντομα το κουμπι , θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα αναβοσβήσει το σύμβολο . Μετά από περίπου 1 λεπτό, το κλειδωμα απενεργοποιείται αυτόματα. Ακούγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα και το σύμβολο  εξαφανίζεται. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Clean Lock ανά πάσα στιγμή πατώντας παρατεταμένα το κουμπι .

Ασφάλεια και συστάσεις

Υπολειπόμενη θερμότητα

Μετά από εντατική χρήση, η ζώνη μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε παραμένει ζεστή για λίγα λεπτά.

Το σύμβολο "H" θα εμφανίζεται κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.




Αποφύγετε να αγγίζετε τις πληγείσες περιοχές.

Προστασία από υπερθέρμανση

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφαλείας που παρακολουθεί τη θερμοκρασία του πυθμένα του ταψιού. Εάν ένα άδειο σκεύος παραμείνει σε μια αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, η εστία μειώνει αυτόματα την ισχύ και περιορίζει έτσι τον κίνδυνο ζημιάς.

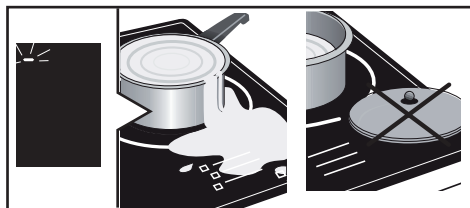
Προστασία υπερχειλίσης

Μια ειδική ένδειξη (σύμβολο ) , ένα ηχητικό σήμα, ακολουθούμενο από τη διακοπή λειτουργίας του τραπεζιού, μπορεί να ενεργοποιηθεί στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα.
- Υγρό πανί στα πλήκτρα.
- Ένα μεταλλικό αντικείμενο τοποθετείται στα

πλήκτρα.

Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα και ξεκινήστε ξανά την πυροδότηση.



Auto-Stop :

Οι εστίες σας είναι εξοπλισμένες με το σύστημα ασφαλείας Auto-Stop, το οποίο απενεργοποιεί αυτόματα κάθε ζώνη μαγειρέματος που έχει παραμείνει αναμμένη για υπερβολικό χρονικό διάστημα (μεταξύ 1 και 10 ωρών ανάλογα με το επίπεδο ισχύος που χρησιμοποιείται).

Εάν ενεργοποιηθεί αυτή η διάταξη ασφαλείας, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται από την ένδειξη "AS" στον πίνακα ελέγχου και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 2 λεπτά. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να το σταματήσετε.



Συμβουλές

Μπορεί να ακούγονται ήχοι παρόμοιοι με ρολόι. Αυτοί οι θόρυβοι εμφανίζονται μόνο όταν το τραπεζι είναι σε λειτουργία και εξαφανίζονται ή μειώνονται ανάλογα με τη διαμόρφωση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκάφους σας μπορεί επίσης να εμφανιστούν ήχοι σφυρίγματος. Οι θόρυβοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της τεχνολογίας επαγωγής και δεν υποδηλώνουν δυσλειτουργία.



Συμβουλές

Δεν συνιστούμε προστατευτικό τραπεζι.



Για ελαφριά ρύπανση, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι υγιεινής. Μουλιάστε καλά την περιοχή που πρόκειται να καθαριστεί με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε την.

Για συσσώρευση ψημένης βρωμιάς, διαρροών ζάχαρης, λιωμένου πλαστικού, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι υγιεινής ή/και μια ειδική ξύστρα γυαλιού. Μουλιάστε καλά την περιοχή που πρόκειται να καθαριστεί με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε μια ξύστρα γυαλιού για να την τραχύσετε, τελειώστε με ένα σφουγγάρι υγιεινής και, στη συνέχεια, σκουπίστε.

Για λεκέδες και σημάδια από ασβέστη, εφαρμόστε ζεστό λευκό ξύδι στο λεκέ, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

Για λαμπερούς μεταλλικούς λεκέδες και εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν υαλοκεραμικής. Εφαρμόστε το ειδικό προϊόν (το οποίο περιέχει σιλικόνη και κατά προτίμηση έχει προστατευτική δράση) στο γυάλινο κεραμικό.

Σημαντική σημείωση: μην χρησιμοποιείτε πούδρα ή λειαντικά σφουγγάρια. Χρησιμοποιήστε ειδικές κρέμες και σφουγγάρια για τα ευαίσθητα πιάτα.



Κατά την έναρξη λειτουργίας

Θα παρατηρήσετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή οθόνη. Αυτό είναι φυσιολογικό. Θα εξαφανιστεί μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Η εγκατάστασή σας είναι αποσυνδεδεμένη ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση του τραπεζιού σας είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τη συμμόρφωσή του (βλέπε κεφάλαιο Σύνδεση).

Η εστία αναδίδει μια οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων μαγειρέματος. Η συσκευή είναι καινούργια. Ζεστάνετε κάθε ζώνη για μισή ώρα με μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.

Κατά την ενεργοποίηση

Το τραπέζι δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στο πληκτρολόγιο παραμένουν σβηστές.

Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα. Η παροχή ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

Ο πίνακας δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρονικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Κλήση για εξυπηρέτηση.

Ο πίνακας δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η πληροφορία "" ή "block". Ξεκλειδώστε το κλειδί για παιδιά.

Κωδικός σφάλματος F9: τάση κάτω από 170 V.

Κωδικός σφάλματος F0: θερμοκρασία κάτω από 5°C.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Το τραπέζι δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η οθόνη και ακούγεται ένα σήμα.

Το τραπέζι δεν λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται

και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, υπάρχει υπερχειλίση ή κάποιο αντικείμενο εμποδίζει τον πίνακα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και επανεκκινήστε τη διαδικασία όπτησης.

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.

Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα έχουν θερμανθεί (βλέπε κεφάλαιο για την εγκατάσταση).

Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι ενδεικτικές λυχνίες στο πληκτρολόγιο εξακολουθούν να αναβοσβήνουν.

Το δοχείο που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο.

Τα τηγάνια κάνουν θόρυβο και οι εστίες σας κροταλίζουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. συμβουλή "Ασφάλεια και συστάσεις").

Αυτό είναι φυσιολογικό. Με έναν συγκεκριμένο τύπο τηγανιού, αυτή είναι η ροή ενέργειας από τις εστίες προς το τηγάνι.




ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ



EA

- IT** Informazioni relative al piano cottura elettrico per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácie o prídavných elektrických varných doskách pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska tillägg för hushållsbruk - UE n° 662014

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zu elektrischen Haushaltskochflächen - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές πλάκες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D		FR: Identificación del modelo. CS: Identifikační číslo modelu. DE: Modellnummer. EL: Ταυτοποίηση μοντέλου. EN: Model identification. ES: Identificación del modelo. NL: Identificatie van het model. PL: Wykaz numer modelu. PT: Identificação do modelo. SK: Identifikačné číslo modelu. SV: Modellnummer.
Rating plate			FR: Plaque d'identification du modèle. CS: Tabulka s údaji o modelu. DE: Typenschild. EL: Πλάκα ταυτοποίησης. EN: Rating plate. ES: Placa de identificación del modelo. NL: Typeplaat. PL: Tablica z danymi o modelu. PT: Placa de identificação do modelo. SK: Tabuľka so údajmi o modeli. SV: Typskyl.
Type of hob	Induction		FR: Type de plaque. CS: Typ des varného povrchu. DE: Typ des Kochfeldes. EL: Τύπος επιφάνειας. EN: Type of plate. ES: Tipo de placa de cocina. NL: Type van kookvlak. PL: Typ płyty grzewczej. PT: Tipo de placa de cozinha. SK: Typ varného povrchu. SV: Typ av platt.
Total power	7400 7400 7400 7400 7400	W	** FR: Induktion. CS: indukční. DA: Induktion. DE: Induktion. EL: Induktion. EN: Induction. ES: Inducción. FR: Induktion. NL: Inductie. PL: indukcyjny. PT: Indução. SK: indukčná. SV: Induktion.
Number of cooking zones and/or areas	3 4 4 3		FR: Nombre de zones et/ou de surfaces de cuisson. CS: Počet varných zón a/alebo oblastí. DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Flächen. EL: Αριθμός ζωνών μαγειρέματος και/ή επιφανειών μαγειρέματος. EN: Number of cooking zones and/or areas. ES: Número de zonas de cocción y/o áreas de cocción. NL: Aantal kookzones en/of oppervlakten. PL: Liczba pól do gotowania i powierzchni. PT: Número de zonas de cozimento e/ou áreas de cozimento.
Heating technology (induction cooking zones and cooking area within cooking zones) (heat pump)	Induction **		FR: Technologie de chauffage. CS: Ažuračková technológia. DE: Heiztechnologie. EL: Τεχνολογία θέρμανσης. EN: Heating technology. ES: Tecnología de calentamiento. NL: Verwarmingsmethode. PL: Technologia podgrzewania. PT: Tecnologia de aquecimento. SK: Kúrenie. SV: Utsättningsteknik.
For smaller cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated element rounded to the nearest 5 mm	1 2 3 4 5	cm	FR: Dimensions des zones de cuisson. CS: Rozměry ploch kvaření. DE: Abmessungen der Kochzonen. EL: Διαστάσεις ζωνών μαγειρέματος. EN: Dimensions of cooking zones. ES: Dimensiones de las zonas de cocción. NL: Afmetingen van kookzones. PL: Wymiary powierzchni gotowania. PT: Dimensões das zonas de cozimento. SK: Rozmery plochy kvaření. SV: Mått för kookzoner.
For eye-clean cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated element rounded to the nearest 5 mm	6 7	cm	FR: Dimensions des zones de cuisson. CS: Rozměry ploch kvaření. DE: Abmessungen der Kochzonen. EL: Διαστάσεις ζωνών μαγειρέματος. EN: Dimensions of cooking zones. ES: Dimensiones de las zonas de cocción. NL: Afmetingen van kookzones. PL: Wymiary powierzchni gotowania. PT: Dimensões das zonas de cozimento. SK: Rozmery plochy kvaření. SV: Mått för kookzoner.
Energy consumption for the hob calculated per kg	170.2 175 175 175.1 172.6 170.2 170.2	Wh/kg	FR: Consommation énergétique. CS: Energetická spotřeba. DE: Energieverbrauch. EL: Ενέργεια που καταναλώνεται. EN: Energy consumption. ES: Consumo energético. NL: Energieverbruik. PL: Zużycie energii. PT: Consumo energético. SK: Energetická spotřeba. SV: Energiförbrukning.

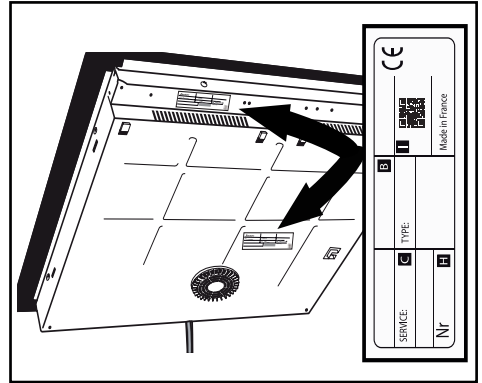


Παρεμβάσεις

Οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή σας πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο επαγγελματία που είναι καταχωρημένο εμπορικό σήμα. Όταν καλέσετε, για να διευκολυνθεί η διεκπεραίωση του αιτήματός σας, παρακαλείστε να έχετε στη διάθεσή σας τα πλήρη στοιχεία της συσκευής σας (εμπορική αναφορά, αναφορά σέρβις, αριθμός σειράς). Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τύπου που είναι προσαρτημένη στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΑΡΧΑΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Κατά τη συντήρηση, χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένα γνήσια ανταλλακτικά.



B: Αναφορά πωλήσεων

C: Αναφορά υπηρεσίας

H: Σειριακός αριθμός

I: Κώδικας QR

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



NÁVOD K POUŽITÍ CS

Varná deska

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

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

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

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










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



Důležité upozornění :

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

Uživatelskou příručku a další informace o těchto produktech najdete díky QR kódu na konci tohoto dokumentu.

	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	6
	IDENTIFIKACE	7
	INSTALACE	9
	Vybalování.....	9
	Instalace	9
	Elektrické připojení.....	11
	POUŽITÍ	12
	Výběr nádoby	12
	Výběr varné desky	12
	Ⓜ Zapnutí/vypnutí	13
	+ / - Nastavení výkonu.....	13
	⌚ Nastavení časovače	14
	🔥 Funkce Boil	14
	🔒 Dětský záme.....	14
	Bezpečnost a doporučení.....	15
	ÚDRŽBA	16
	ZVLÁŠTNÍ ZPRÁVY, INCIDENTY	17
	ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	18
	POPRODEJNÍ SERVIS	19



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

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

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

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

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

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

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

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnici a předpisům, kterým podléhá.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

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

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

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

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

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

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

Nepokládejte na varnou desku



horkou pokličku. Existuje riziko, že efekt „baňky“ by poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce. Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.

chráničů může dojít k vážným úrazům.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.

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

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

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

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

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



Ochrana životního prostředí



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

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

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

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

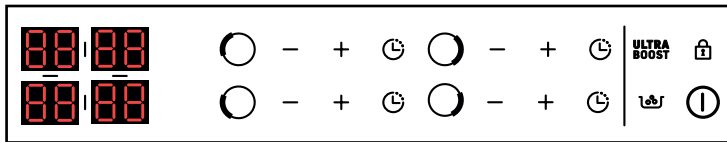
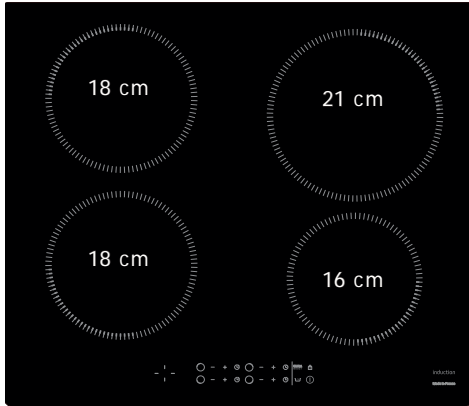
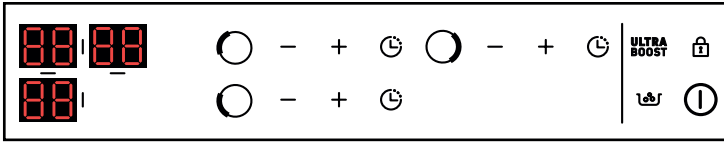
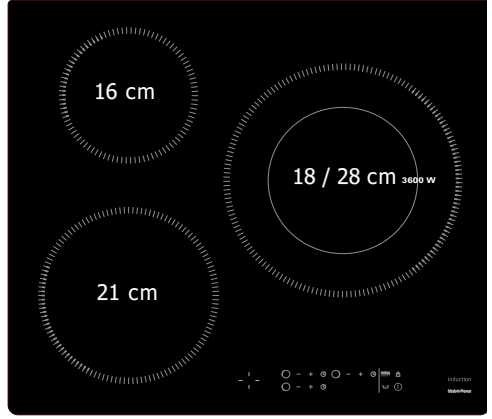
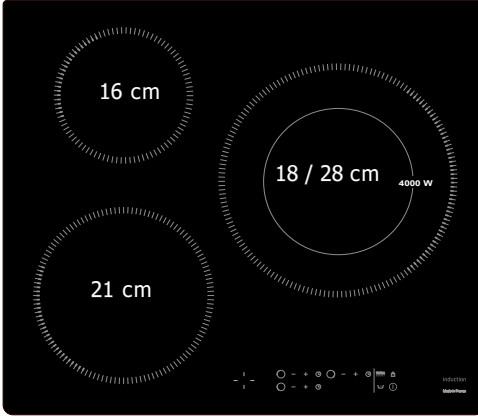
Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

Rada pro úsporu energie

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

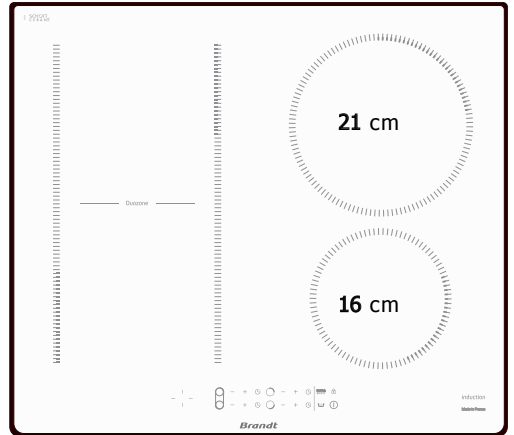
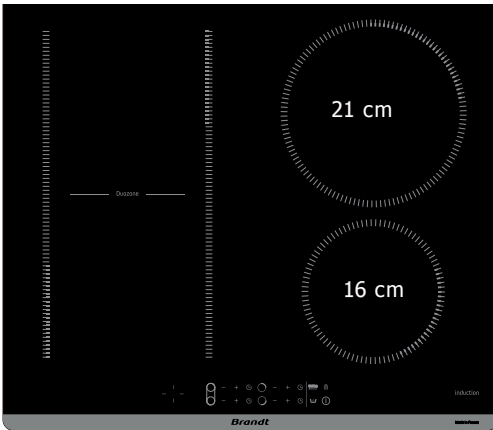
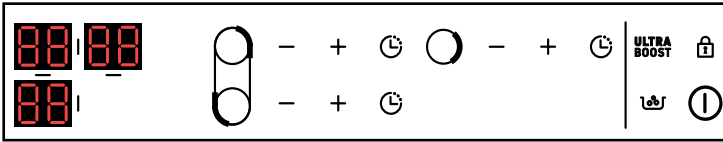
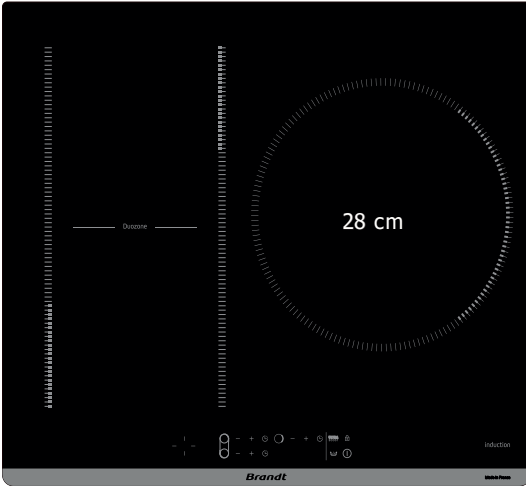


IDENTIFIKACE





IDENTIFIKACE





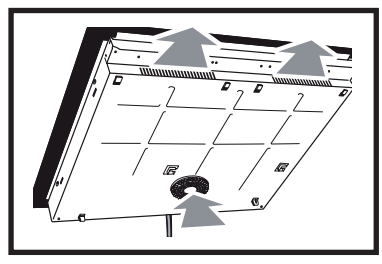
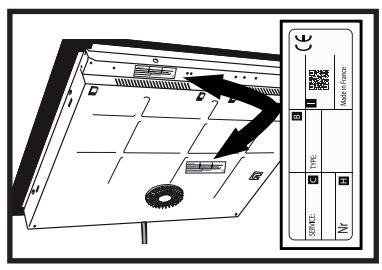
INSTALACE

VBALENÍ

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

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

Service :
Type :

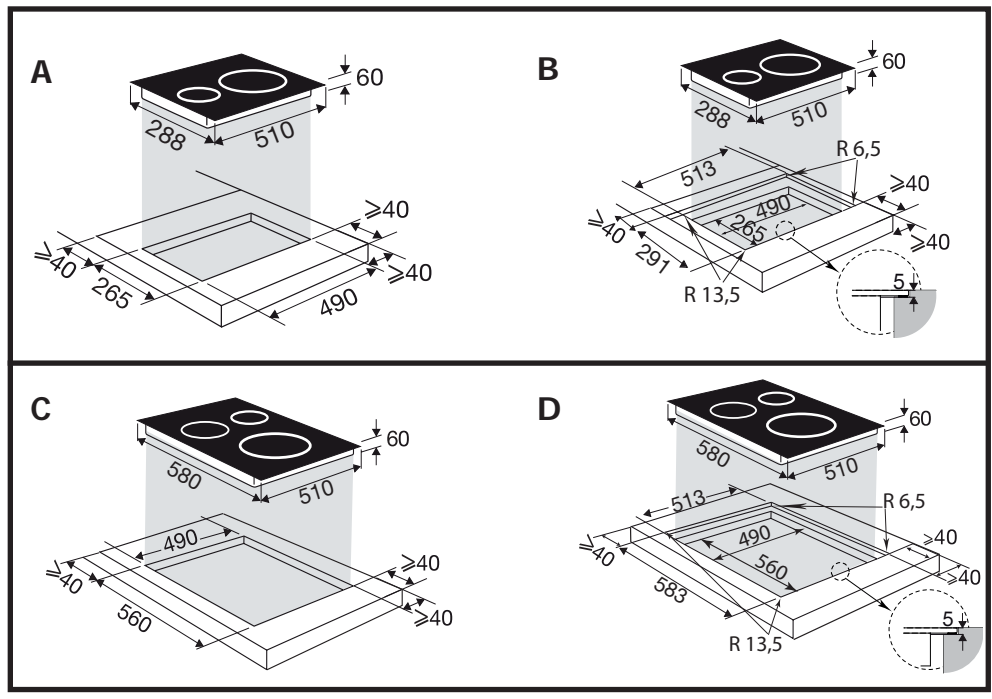


ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY

Zkontrolujte, zda je přívod i odvod vzduchu dokonale volný.

Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky.

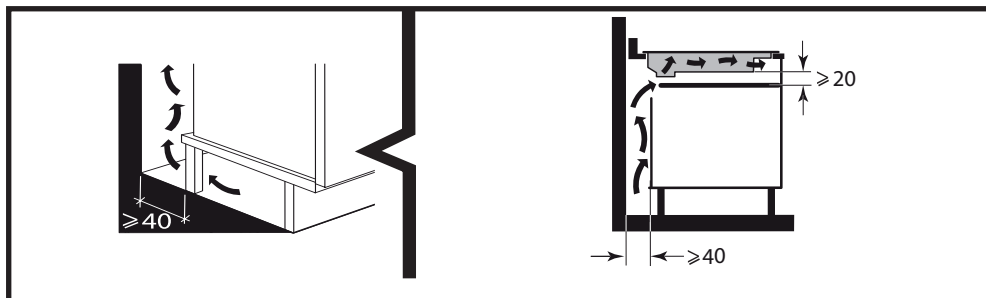
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



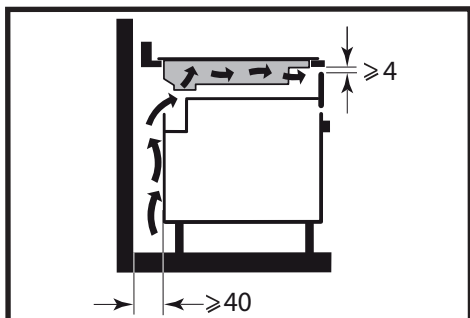


INSTALACE

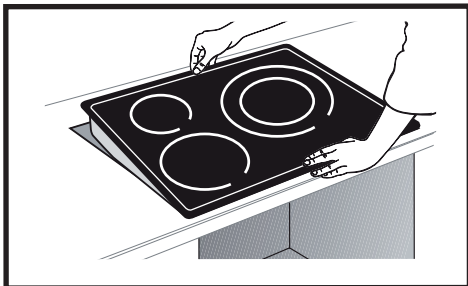
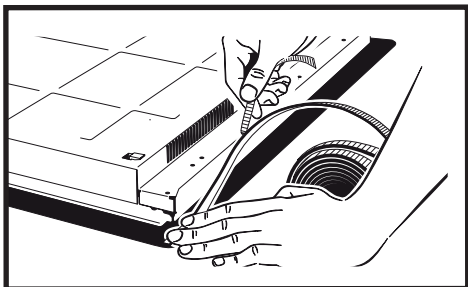
V případě instalace desky nad zásuvku,



nebo nad vestavnou troubu, dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu.



Opatrně přilepte těsnění po celém okraji skla varné desky, než zahájíte vestavbu



**Důležité**

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

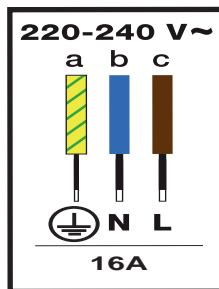
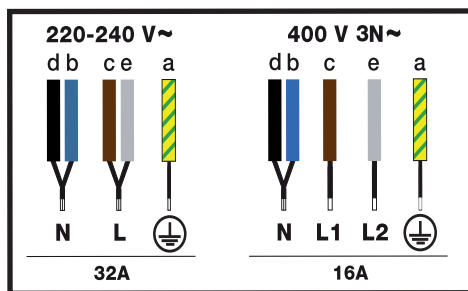
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev.

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

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.





Výběr kontejneru

Většina nádobí je kompatibilní s indukci. Pouze sklo, kamenina, hliník bez speciálního dna, měď a některé nemagnetické nerezové oceli se na indukčním vaření nehodí.



Poradenství

Doporučujeme vybírat nádoby se silným a plochým dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude rovnoměrnější. Nikdy neohřívejte prázdnou nádobu bez dozoru.

Výběr zaměření

Existuje několik modelů ohnišť, na které lze nádoby umístit. Podle velikosti pánve si vyberte tu, která vám vyhovuje. Pokud je dno pánve příliš malé, ukazatel výkonu bude blikat a varná deska nebude fungovat, i když je materiál pánve vhodný pro indukci. Nepoužívejte nádoby o průměru menším, než je průměr varné desky (viz tabulka).

Diameter open haard (cm)	Maximaal vermogen (Watt)	Diameter van de bodem van de container (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oválný, fishbowl
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

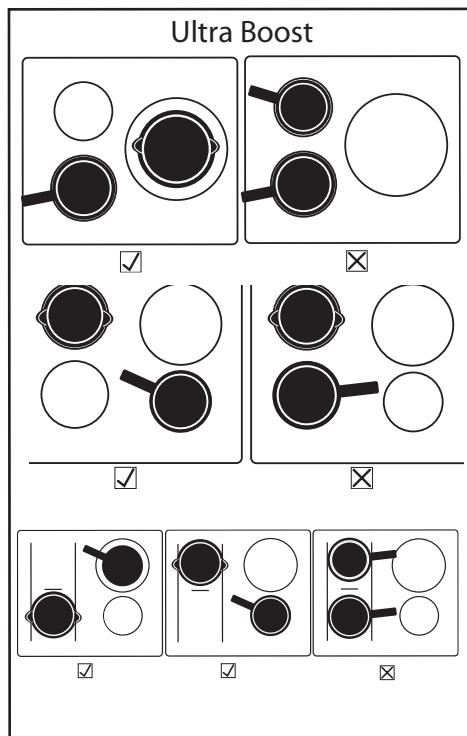


Poradenství

Při současném použití dvou varných desek řídí varná deska rozdělení výkonu tak, aby nebyl překročen celkový výkon varné desky.

Při použití maximálního výkonu (Ultra Boost) na několika varných deskách současně nezapomeňte zvolit nejlepší polohu pro nádoby podle modelu vaší varné desky, jak je znázorněno na obrázcích. Tím se zabrání automatickému omezení výkonu jedné z varných desek, pokud není její umístění optimální:

- = doporučené umístění.
- = umístění, kterému je třeba se vyhnout.



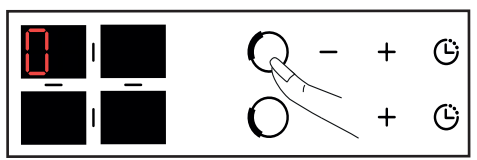
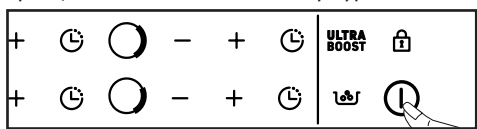


POUŽITÍ

① SPUŠTĚNÍ - VYPNUTÍ**Uvedení do provozu :**

Stiskněte tlačítko a poté stiskněte tlačítko odpovídající požadované zóně.

Na displeji se zobrazí 0 a pípnutí signalizuje, že je zóna zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon vybrané varné zóny. Pokud není požadován žádný výkon, varná zóna se automaticky vypne.

**Zastavení zóny :**

Stiskněte a podržte tlačítko odpovídající požadované zóně.

Ozve se dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se zobrazí symbol "H" (zbytkové teplo).

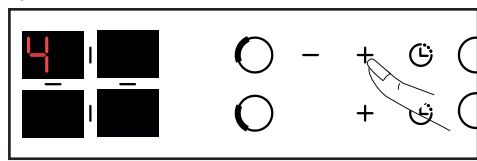
Obecné vypnutí :

Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí . Zazní dlouhé pípnutí a displej zhasne nebo se zobrazí symbol "H" (zbytkové teplo).

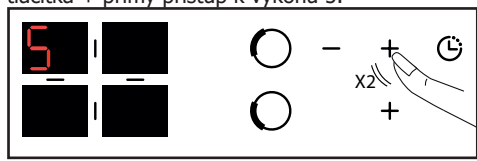
+ / - REGULACE VÝKONU

Při zapnutí můžete stisknutím tlačítka - přepnout přímo na stupeň výkonu 9.

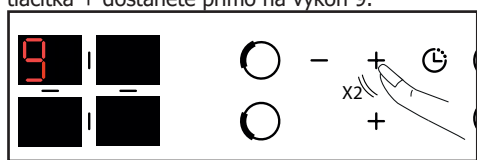
Stisknutím tlačítka + nebo - nastavte úroveň výkonu od 1 do 9.



Při výkonu < 5 umožňuje rychlé dvojité stisknutí tlačítka + přímý přístup k výkonu 5.



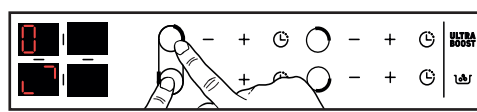
Při výkonu > 5 se rychlým dvojitým stisknutím tlačítka + dostanete přímo na výkon 9.



Stisknutím tlačítka **ULTRA BOOST** získáte přístup k maximálnímu výkonu

DUOZONE :

Současným stisknutím 2 tlačítek a aktivujete funkci "duoZone".



Zobrazí se symbol . Nastavení výkonu a časovače se provádí na levém zadním ovladači topení jako u běžného topení. Nastavení levého předního topeniště je neaktivní.

Chcete-li funkci "duozone" deaktivovat, stiskněte tlačítko nebo .

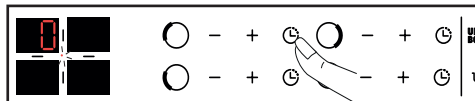


POUŽITÍ

REGULACE ČASOVAČE

Každá varná zóna má vyhrazený časovač, který lze nastavit až na 99 minut. Časovač se stupňuje od 1 do 15 a dále od 5 do 99 minut. Lze jej spustit, jakmile je varná zóna v provozu.

Stiskněte tlačítko vybrané varné zóny.



(v závislosti na modelu).

Nastavení se provádí stisknutím tlačítka + nebo -. Na 99 minut se dostanete přímo stisknutím klávesy - od začátku.

Na konci procesu vaření se na displeji zobrazí 0 a po dobu přibližně 20 sekund zazní zvukový signál. Chcete-li časovač deaktivovat, stiskněte kterékoli ovládací tlačítko příslušné varné zóny.

Chcete-li časovač zastavit ručně, stiskněte a podržte současně tlačítka + a - nebo se tlačítkem - vraťte na 0. Stisknutím tlačítka zobrazíte zbyvající čas.

Funkce Boil

Tato funkce umožňuje vařit a udržovat vroucí vodu například pro vaření těstovin.

Vyberte sporák, stiskněte tlačítko «Boil» .

Ve výchozím nastavení je navržené množství vody 2 litry, ale můžete jej upravit pomocí tlačítek + nebo -.

Nastavte požadované množství vody (od 1 do 6 litrů).



Potvrďte stisknutím symbolu "Boil" nebo počkejte několik sekund a potvrzení proběhne automaticky.

Spustí se proces vaření: na displeji se zobrazí b pevný + o.

Když se voda začne vařit, ozve se pípnutí a na

displeji začne blikat "B fixed + o".

Nasypte těstoviny a potvrďte stisknutím tlačítka "Vařit" .

Ve výchozím nastavení se na displeji zobrazí výkon 8 a doba vaření 8 minut.

Navrhovaný výkon a dobu vaření však můžete upravit.

Na konci doby vaření zazní zvukový signál.

POZNÁMKA: Je důležité, aby měla voda při vaření pokojovou teplotu. Pro tuto funkci nepoužívejte litinovou pánev.

Tuto funkci můžete použít také k vaření jakýchkoli potravin, které je třeba vařit ve vroucí vodě.

BEZPEČNOST DĚTÍ

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

Uzamčení:

Stiskněte tlačítko , dokud se nezobrazí symbol zámku a zvukový signál nepotvrdí vaši akci.

Na displeji provozních varných zón se nyní střídavě zobrazuje symbol napájení a symbol zámku.

Odblokování:

Stiskněte tlačítko , dokud symbol nezizní a pípnutí nepotvrdí vaši operaci.



Funkce CLEAN LOCK:

Funkce Clean Lock umožňuje dočasně zablokovat stůl během čištění.

Chcete-li aktivovat funkci Clean Lock, krátce stiskněte tlačítko , zazní zvukový signál a symbol začne blikat. Přibližně po 1 minutě se zámek automaticky deaktivuje. Ozve se dvojitě



pípnutí a symbol zmizí. Funkci Clean Lock můžete kdykoli deaktivovat stisknutím a podržením tlačítka X. .

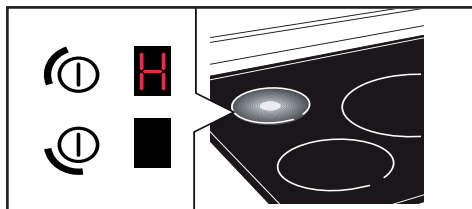
BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo:

Po intenzivním používání zůstane varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá.

Během této doby se zobrazí „H“.

Nedotýkejte se tedy těchto zón.



Pojistka proti přehřívání:

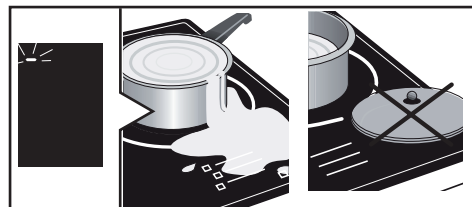
Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, varná deska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k poškození.

Ochrana v případě vykypění:

Zvláštní zobrazení (symbol) , zvukový signál a následné vypnutí varné desky se mohou aktivovat v těchto případech:

- Vykypění pokrmu na ovládací tlačítka
- Mokrá hadr položený na tlačítkách.
- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách

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



Auto-Stop:

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

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



Poradenství

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



Poradenství

Ochranu stolu nedoporučujeme.



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

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

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

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


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

**POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:**

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

POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:**Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.**

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

- **Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení.** Elektronický obvod funguje špatně. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.
- **Varná deska nefunguje,** zobrazí se symbol . Odblokujte dětskou pojistku.
- **Kód chyby F9:** napětí nižší než 170 V
- **Kód chyby F0:** teplota nižší než 5 °C

V PRŮBĚHU POUŽITÍ:

- **Varná deska přestává fungovat, zobrazí se symbol  a ozve se zvukový signál.**

Pokrm překypěl nebo na ovládací klávesnici leží nějaký předmět. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.

- **Zobrazí se kód F7.**

Přehřály se elektronické obvody. Zkontrolujte odvětrání desky.

- **Během provozu varné plotny neustále bliká displej na klávesnici.**

Použitá nádoba není kompatibilní s indukci nebo její velikost není vhodná pro danou plotnu.

- **Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání.**

Je to normální u některých typů nádobí. Je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádoby.

- **Ventilace běží ještě několik minut po vypnutí varné desky.**

To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.

- **V případě nemizející poruchy.**

Na 1 minutu odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte servisní oddělení.



ENERGETICKÁ ÚČINNOST



CS

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zu elektrischen Haushaltsbacköfen - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
- IT** Informazioni concernenti le piastre di cottura domestiche elettriche - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácie o prídave elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	FR	CS	DA	DE	EN	ES	IT	NL	PL	PT	SK	SV
Model identification	LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D													
Rating plate														
Type of hob	Induction **													
Total power	7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400	W												
Number of cooking zones and/or areas	3 4 4 3													
Heating technology (inductive cooking zones and cooking area within cooking zones, see table 1)	Induction **													
For heater cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated element rounded to the nearest 5 mm	1 2 3 4 5	cm	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21	16 18 21 21 21
For non-electric cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated element rounded to the nearest 5 mm	6 7	cm	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18	37x18 37x18
Energy consumption for the hob calculated per kg	1 2 3 4 5 6 7	Wh/kg	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	170.2 170.2 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1 175.1	

FR: Identification du modèle CS: Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS. Vérifier l'étiquette CS.

CS: Informace týkající se modelu CS: Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS. Zkontrolujte štítek CS.

DA: Oplysninger for modelidentifikation CS: Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS. Tjek skiltet CS.

DE: Informationen zur Modellidentifizierung CS: Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild. Prüfen Sie das CS-Schild.

EN: Model identification CS: Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label. Check the CS label.

ES: Información sobre la identificación del modelo CS: Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS. Verificar la etiqueta CS.

IT: Identificazione del modello CS: Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS. Controllare l'etichetta CS.

NL: Modelidentificatie CS: Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label. Controleer het CS-label.

PL: Informacja o identyfikacji modelu CS: Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS. Sprawdź etykietę CS.

PT: Identificação do modelo CS: Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS. Verificar a etiqueta CS.

SK: Informácia o identifikácii modelu CS: Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS. Skontrolovať štítek CS.

SV: Modellidentifikation CS: Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket. Kontrollera CS-märket.

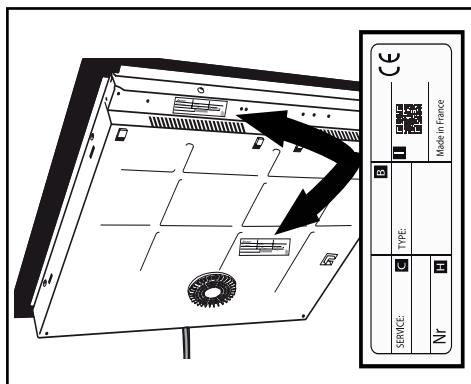
**ZÁSAHY**

Případné zásahy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník

s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti.

PŮVODNÍ DÍLY

Při údržbě používejte pouze certifikované originální náhradní díly.



B: Prodejní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: QR kód

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



BEDIENINGSHANDLEIDING NL

Kookplaat Płyta indukcyjna

Geachte klant,

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

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

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

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










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



Belangrijk :

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

De gebruikershandleiding en meer informatie over deze producten vindt u dankzij de QR-code aan het eind van dit document.

	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	4
	MILIEU EN ENERGIEBESPARING	6
	IDENTIFICATIE	7
	INSTALLATIE.....	9
	UITPAKKEN	9
	INSTALLATIE	9
	ELEKTRISCHE AANSLUITING	11
	GEBRUIK	12
	KEUZE VAN HET VAARTUIG	12
	KIEZEN VAN DE KOOKPLAAT	12
	🕒 IN-/UITSCHAKELEN	13
	+ / - INSTELLEN VAN HET VERMOGEN	13
	🕒 DE TIMER INSTELLEN	14
	🔧 Functie Boil	14
	🔒 Kindveilig maken	14
	VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN	15
	ONDERHOUD	16
	SPECIALE BERICHTEN, INCIDENTEN	17
	ENERGIE-EFFICIËNTIE	18
	SERVICE NA VERKOOP	19

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES. LEES DEZE ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke of fysieke capaciteiten, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij worden ingelicht over het gebruik van dit product, en de risico's hiervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan. Het toestel en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik.

Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

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

Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer

de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen volgens dewelke het onderworpen is.

Om interferentie tussen uw fornuis en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

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

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking.

Brandgevaar: geen objecten op het kooktoestel plaatsen.

Als het oppervlak gebarsten is,



schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik het fornuis niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

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

Plaats geen heet deksel plat op het fornuis. Een 'zuignap'-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten. Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw fornuis.

Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder het fornuis opbergen.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een omnipolaire schakelaar

volgens de geldende installatieregels. Een loskoppelingswijze moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van het fornuis is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis.

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

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



Milieu



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

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

gescheiden.

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

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

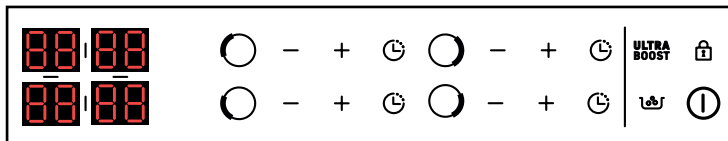
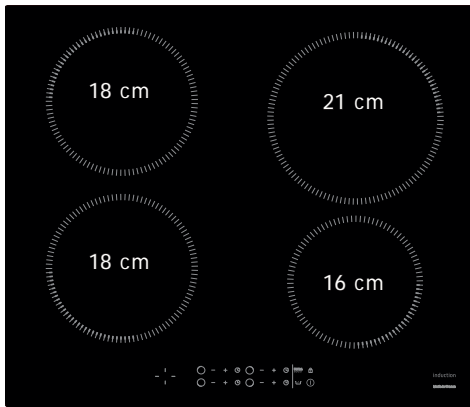
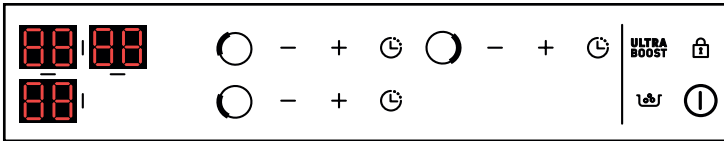
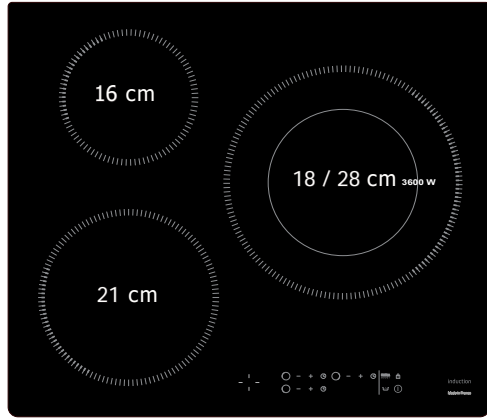
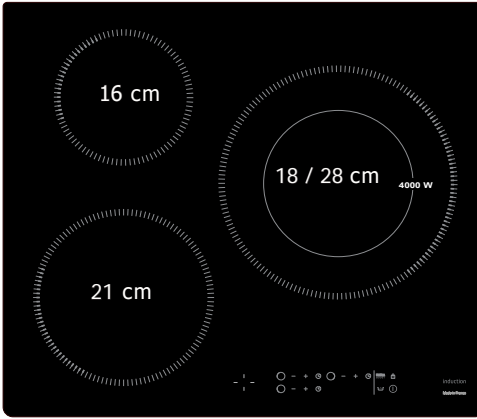
Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Tip voor energiebesparing

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

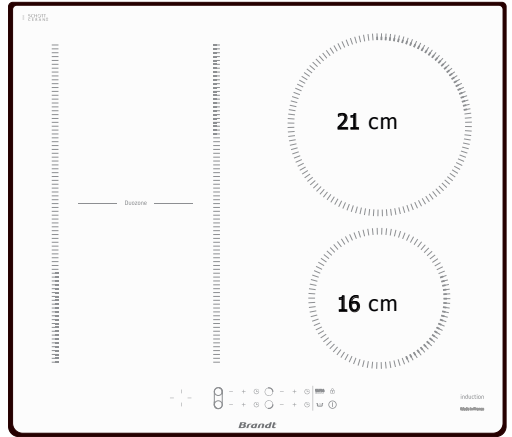
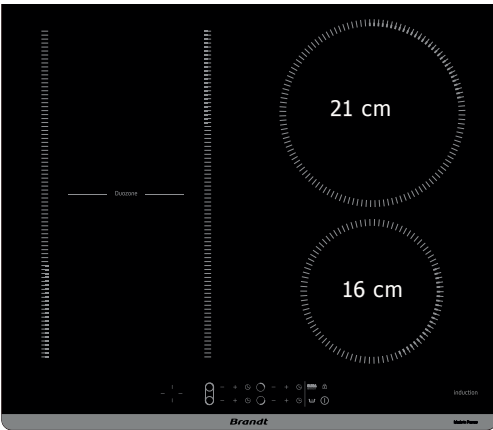
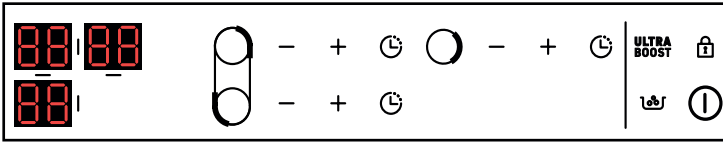
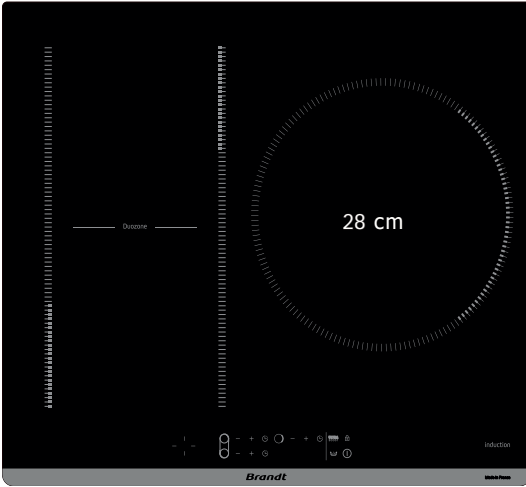


IDENTIFICATIE





IDENTIFICATIE





INSTALLATIE

UITPAKKEN

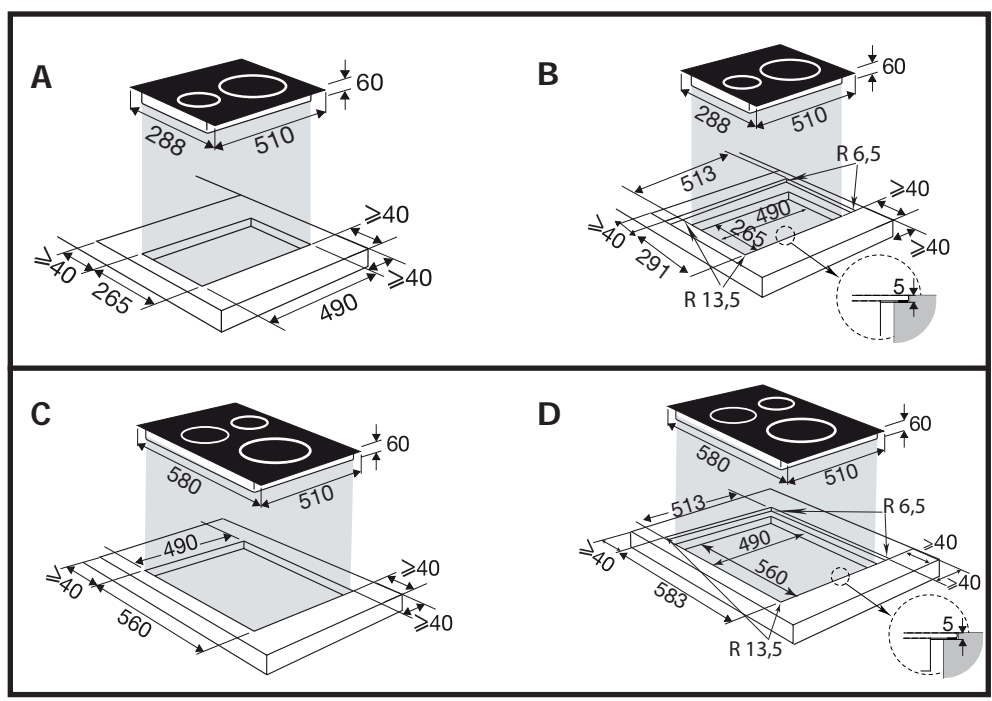
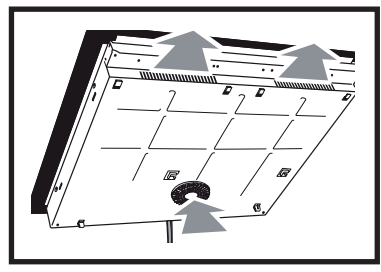
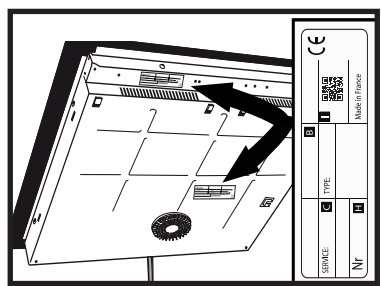
Voor toekomstig gebruik, verwijder alle beschermende elementen. Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje.

Vul in de onderstaande kaders de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Service :
Type :

INBOUWEN IN HET WERKVLAK

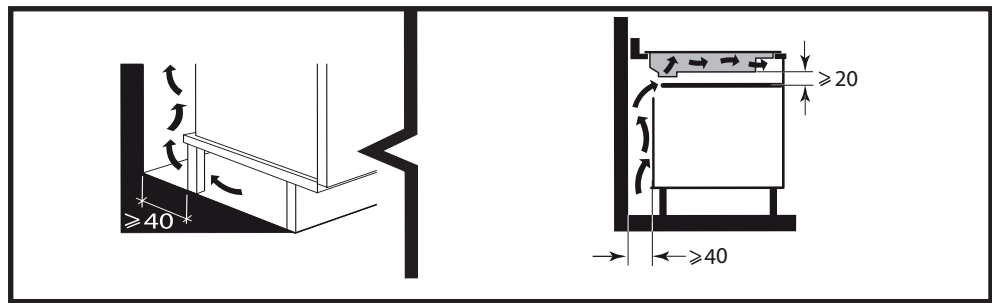
Zorg ervoor dat de luchtgingen en uitgangen goed vrij zijn. Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkplanblad voor het ontvangen van de kookplaat. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.



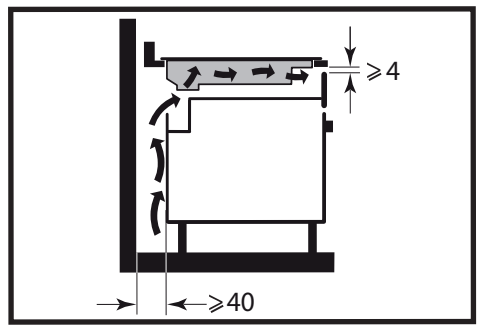


INSTALLATIE

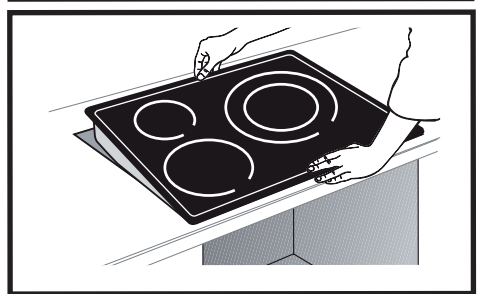
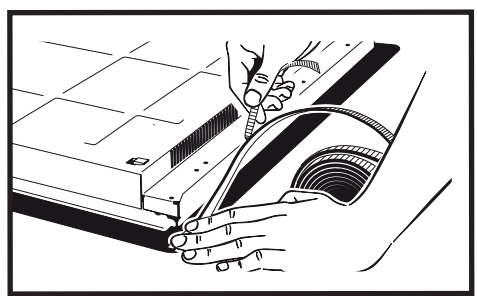
Als de kookplaat boven een lade,



of een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat te waarborgen aan de voorzijde.



Lijm de pakking zorgvuldig rondom het glas van de kookplaat.





INSTALLATIE



Belangrijk

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

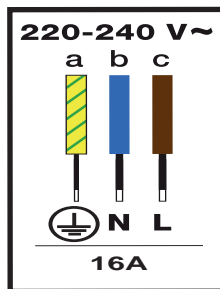
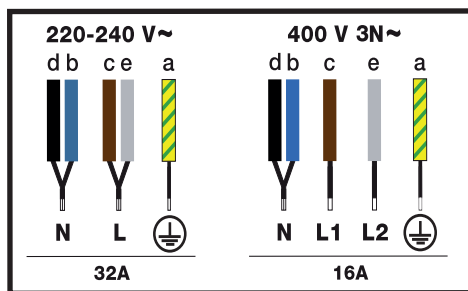
ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Identificeer het type van de kabel van uw kookplaat, afhankelijk van het aantal draden en de kleuren:

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

Deze informatie verdwijnt na ongeveer 30 seconden.





Keuze van container

Het meeste kookgerei is geschikt voor inductie. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en sommige niet-magnetische roestvrijstalen zullen niet werken met inductiekoken.



Advies

Wij raden u aan containers te kiezen met een dikke, vlakke bodem. De warmte wordt beter verdeeld en het koken gelijkmatiger. Verwarm nooit een lege container zonder toezicht.

Kiezen van de focus

Er zijn verschillende modellen haarden waarop de bakken kunnen worden geplaatst. Kies de pan die bij u past, afhankelijk van de grootte van de pan. Als de panbodem te klein is, gaat de vermogensindicator knipperen en werkt de kookplaat niet, zelfs als het materiaal van de pan geschikt is voor inductie. Gebruik geen kookgerei dat kleiner is dan de diameter van de kookplaat (zie tabel).

Diameter open haard (cm)	Maximaal vermogen (Watt)	Diameter van de bodem van de container (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovaal, viskom
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32



Advies

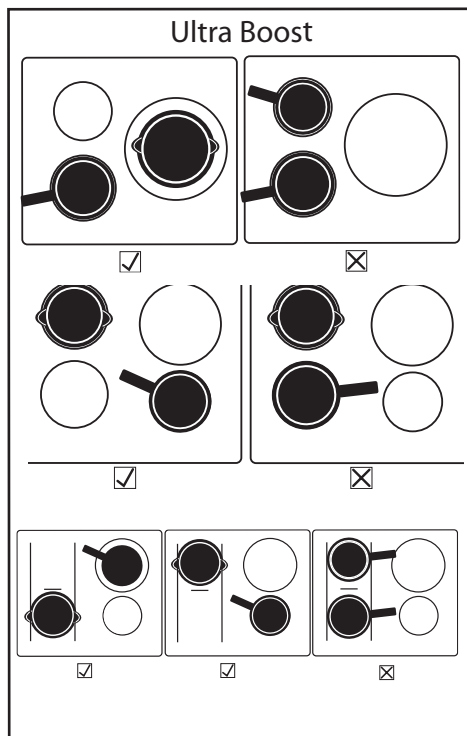
Bij gelijktijdig gebruik van de twee kookplaten regelt de kookplaat de vermogensverdeling, zodat het totale vermogen van de kookplaat niet wordt overschreden.

Wanneer u het maximumvermogen (Ultra Boost) op meerdere kookplaten tegelijk gebruikt, moet u de beste positie voor uw recipiënten kiezen volgens het model van uw kookplaat zoals aangegeven in de illustraties.

Dit voorkomt automatische vermogensbeperking op een van de kookplaten als de plaatsing niet optimaal is:

☑ = aanbevolen positionering.

☒ = positionering die vermeden moet worden.



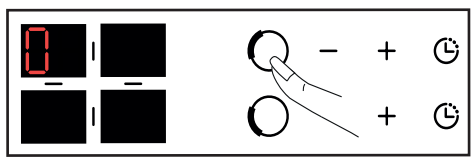
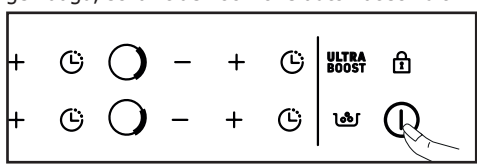


Ⓜ In-/uitschakelen

Opstarten :

Druk op de Ⓜ toets en vervolgens op de ○ toets die overeenkomt met de gewenste zone.

Een 0 wordt weergegeven en een pieptoon geeft aan dat de zone is ingeschakeld. U kunt het gewenste vermogen van de geselecteerde kookzone instellen. Als er geen stroom wordt gevraagd, schakelt de kookzone automatisch uit.



Stoppen van een zone :

Druk op de ○ toets voor de gewenste warmtebron en houd deze ingedrukt.

Er klinkt een lange pieptoon en het display gaat uit of het symbool "H" (restwarmte) verschijnt.

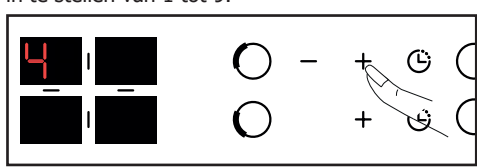
Algemene uitschakeling :

Houd de aan/uit-knop Ⓜ ingedrukt. Er klinkt een lange pieptoon en het display gaat uit of het symbool "H" (restwarmte) verschijnt.

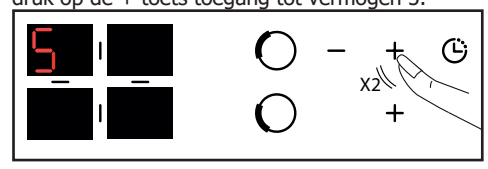
+ / - Vermogen aanpassing

Bij het inschakelen kunt u direct overschakelen naar vermogen 9 door op de -toets te drukken.

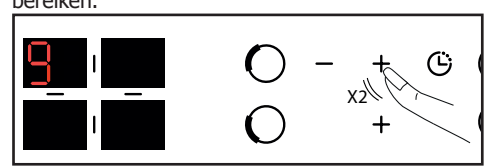
Druk op de + of - toets om het vermogensniveau in te stellen van 1 tot 9.



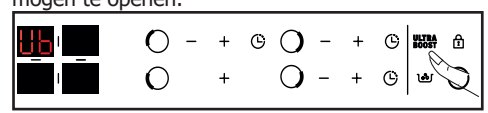
Met een vermogen < 5, geeft een snelle dubbele druk op de + toets toegang tot vermogen 5.



Als het vermogensniveau > 5 is, drukt u tweemaal snel op de + toets om vermogensniveau 9 te bereiken.

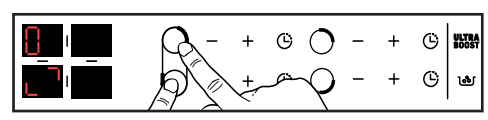


Druk op de **ULTRA BOOST** toets om het maximum vermogen te openen.



DUOZONE :

Het gelijktijdig indrukken van de 2 toetsen ○ en ○ activeert de "duoZone" functie.



Wordt het symbool □ weergegeven. Het vermogen en de timer worden ingesteld op de bedieningsknoppen linksachter, zoals bij een normale kachel. De instelling van de vuurhaard linksvoor is inactief.

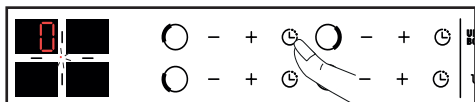
Om de "duozone" functie uit te schakelen, drukt u op de ○ of ○ toets.



De timer instellen

Elke kookzone heeft een eigen timer die tot 99 minuten kan worden ingesteld. De timer wordt opgevoerd van 1 tot 15 en vervolgens van 5 tot 99 minuten. Hij kan worden gestart zodra de kookzone in werking is.

Druk op de toets van de gekozen kookzone.



(afhankelijk van het model).

De instelling wordt gemaakt door op + of - te drukken. De 99 minuten kunnen rechtstreeks worden opgeroepen door vanaf het begin op de -toets te drukken.

Aan het einde van het kookproces toont het display 0 en klinkt er gedurende ongeveer 20 seconden een pieptoon. Om de timer uit te schakelen, drukt u op een van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone.

Om de timer handmatig te stoppen, houdt u de + en - toetsen gelijktijdig ingedrukt of gaat u met de - toets terug naar 0. Druk op om de resterende tijd te bekijken.

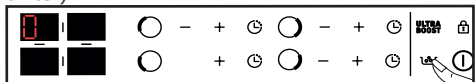
Functie Boil

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en houden om bijvoorbeeld pasta te koken.

Selecteer uw huishouden en druk kort op de toets "Boil" .

Standaard is de voorgestelde hoeveelheid water 2 liter, maar u kunt dit wijzigen met de + of - toetsen.

Stel de gewenste hoeveelheid water in (van 1 tot 6 liter).



Bevestig door op het symbool "Boil" te drukken of wacht enkele seconden en de bevestiging zal automatisch plaatsvinden.

Het kookproces begint: b vast + o rolt op het display.

Er klinkt een pieptoon wanneer het water kookt en "B vast + o" knippert op het display.

Giet de pasta erin en bevestig door op de "Boil" knop te drukken.

Standaard stelt het display vermogen 8 en een kooktijd van 8 minuten voor.

U kunt echter het voorgestelde vermogen en de kooktijd aanpassen.

Aan het einde van de kooktijd klinkt een pieptoon.

OPMERKING: Het is belangrijk dat het water op kamertemperatuur is wanneer u begint te koken. Gebruik geen gietijzeren pan voor deze functie.

U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te koken dat in kokend water moet worden gekookt.

Kindveilig maken

Uw kookplaat is voorzien van een kinderslot dat de bediening vergrendelt wanneer het apparaat is uitgeschakeld of tijdens het koken. Om veiligheidsredenen blijft de toets echter actief en kunnen de verwarmingszones ook in vergrendelde toestand worden uitgeschakeld.

Vergrendeling

Druk op de toets totdat het slot symbool verschijnt en een piepje uw handeling bevestigt

Op het display van de in bedrijf zijnde kookzones verschijnen nu afwisselend het aan/uit-symbool en het vergrendelsymbool.

Ontgrendeling:

Druk op de toets totdat het slot symbool verdwijnt en een piepje uw handeling bevestigt.





CLEAN LOCK functie

Met de functie Clean Lock kan de tafel tijdens het schoonmaken tijdelijk worden vergrendeld.

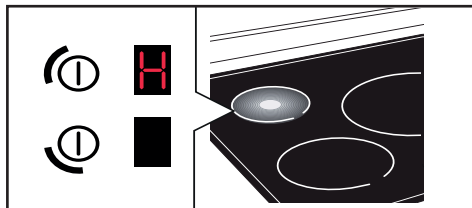
Om de Clean Lock-functie te activeren, drukt u kort op de X -toets; er klinkt een pieptoon en het -symbool knippert. Na ongeveer 1 minuut wordt het slot automatisch gedeactiveerd. U hoort een dubbele pieptoon en het -symbool verdwijnt. U kunt de Clean Lock functie op elk moment uitschakelen door de toets ingedrukt te houden.

Veiligheid en aanbevelingen

Restwarmte

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

Le symbole "H" s'affiche durant cette période.



Évitez alors de toucher les zones concernées.

Oververhitting bescherming

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die de bodemtemperatuur van de pan bewaakt. Als een lege pan op een verlichte kookzone wordt achtergelaten, vermindert de kookplaat automatisch het afgegeven vermogen en beperkt zo het risico op schade.

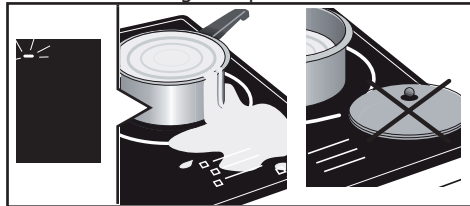
Overloopbeveiliging

Een speciale weergave (symbool), een geluidssignaal, gevolgd door het stoppen van de tafel kan in de volgende gevallen in werking worden gesteld:

- Overloop die de toetsen bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Een metalen voorwerp wordt op de sleutels

geplaatst.

Verwijder het voorwerp of reinig en droog de toetsen en begin opnieuw met vuren.



Auto-Stop :

Uw kookplaat is uitgerust met het Auto-Stop veiligheidssysteem, dat automatisch elke kookzone uitschakelt die te lang aan is gelaten (tussen 1 en 10 uur, afhankelijk van het gebruikte vermogensniveau).

Als deze beveiliging in werking treedt, wordt de kookzone uitgeschakeld door de aanduiding "A" op het bedieningspaneel en klinkt er gedurende ongeveer 2 minuten een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het te stoppen.



Advies

Er kunnen geluiden klinken die op een uurwerk lijken.

Deze geluiden treden alleen op wanneer de tafel in werking is en verdwijnen of verminderen afhankelijk van de verwarmingsconfiguratie. Fluitende geluiden kunnen ook voorkomen, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw vaartuig. De beschreven geluiden zijn normaal, ze horen bij de inductietechniek en duiden niet op een defect.



Advies

Een tafelbeschermer is niet aan te bevelen.



Gebruik voor lichte vervuiling een maandverband. Maak het te reinigen gebied goed nat met warm water en veeg het vervolgens droog.

Gebruik voor een opeenhoping van aangebakken vuil, gemorste suiker, gesmolten plastic een sanitaire spons en/of een speciale glasschraper. Maak het te reinigen gedeelte goed nat met heet water, gebruik een glasschraper om het op te ruwen, werk af met een sanitaire spons en veeg het vervolgens af.

Voor vlekken en kalkvlekken brengt u hete witte azijn op de vlek aan, laat deze inwerken en veeg af met een zachte doek.

Voor glanzende metaalvlekken en wekelijks onderhoud gebruikt u een speciaal glaskeramiek product. Breng het speciale product (dat siliconen bevat en bij voorkeur een beschermende werking heeft) aan op het glaskeramiek.

Belangrijke opmerking: gebruik geen poeder of schurende sponzen. Gebruik speciale crèmes en sponzen voor delicaat vaatwerk.



Bij het opstarten

U zult merken dat er een lichtgevend scherm verschijnt. Dit is normaal. Het zal verdwijnen na 30 seconden.

Uw installatie is losgekoppeld of slechts één kant werkt. De verbinding van uw tafel is defect. Controleer de conformiteit (zie hoofdstuk Aansluiting).

De kookplaat geeft een geur af tijdens de eerste paar kookbeurten. Het toestel is nieuw. Verwarm elke zone gedurende een half uur met een pan vol water.

Bij het inschakelen van

De tafel werkt niet en de lichtdisplays op het toetsenbord blijven uit.

Het toestel staat niet onder stroom. De stroomvoorziening of de aansluiting is defect. Controleer de zekeringen en de stroomonderbreker.

De tabel werkt niet en er verschijnt een ander bericht. Het elektronische circuit is defect. Oproep voor dienst.

De tabel werkt niet, de informatie "" of "blok" wordt weergegeven. Ontgrendel het kinderslot.

Foutcode F9: spanning lager dan 170 V.

Foutcode F0: temperatuur lager dan 5°C.

Tijdens de werking

De tafel werkt niet, het display toont en er klinkt een signaal.

De tafel werkt niet, het display geeft aan en er klinkt een geluidssignaal, er is een overloop of een voorwerp belemmert het bedieningspaneel. Maak het voorwerp schoon of verwijder het en start het bakproces opnieuw.

Code F7 wordt weergegeven.

De elektronische circuits zijn heet geworden (zie hoofdstuk over installatie).

Tijdens de werking van een verwarmingszone knipperen de controlelampjes op het toetsenbord nog steeds.

De gebruikte container is niet geschikt.

De pannen maken lawaai en uw kookplaat rammelt tijdens het koken (zie de tip "Veiligheid en aanbevelingen").

Dit is normaal. Bij een bepaald type pan is dit de energiestroom van de kookplaat naar de pan.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



NL

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zur elektrischen Haushaltskochfläche - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
- IT** Informazioni concernenti le piastre di cottura domestiche elettriche - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácie o prístroji elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	FR
Model identification	LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D LK6XX1D		FR: Identification du modèle CS: Identification du modèle DA: Identification du modèle DE: Identification du modèle EL: Identification du modèle EN: Identification du modèle ES: Identification du modèle IT: Identification du modèle NL: Identification du modèle PL: Identification du modèle PT: Identification du modèle SK: Identification du modèle SV: Identification du modèle
Rating plate			FR: Plaque d'identification du modèle CS: Plaque d'identification du modèle DA: Plaque d'identification du modèle DE: Plaque d'identification du modèle EL: Plaque d'identification du modèle EN: Plaque d'identification du modèle ES: Plaque d'identification du modèle IT: Plaque d'identification du modèle NL: Plaque d'identification du modèle PL: Plaque d'identification du modèle PT: Plaque d'identification du modèle SK: Plaque d'identification du modèle SV: Plaque d'identification du modèle
Type of hob			FR: Type de plaque CS: Type de plaque DA: Type de plaque DE: Type de plaque EL: Type de plaque EN: Type de plaque ES: Type de plaque IT: Type de plaque NL: Type de plaque PL: Type de plaque PT: Type de plaque SK: Type de plaque SV: Type de plaque
Total power	7400 7400 7400 7400 7400 7400 7400	W	FR: Puissance totale CS: Puissance totale DA: Puissance totale DE: Puissance totale EL: Puissance totale EN: Puissance totale ES: Puissance totale IT: Puissance totale NL: Puissance totale PL: Puissance totale PT: Puissance totale SK: Puissance totale SV: Puissance totale
Number of cooking zones and/or areas	3 4 4 3		FR: Nombre de zones de cuisson CS: Nombre de zones de cuisson DA: Nombre de zones de cuisson DE: Nombre de zones de cuisson EL: Nombre de zones de cuisson EN: Nombre de zones de cuisson ES: Nombre de zones de cuisson IT: Nombre de zones de cuisson NL: Nombre de zones de cuisson PL: Nombre de zones de cuisson PT: Nombre de zones de cuisson SK: Nombre de zones de cuisson SV: Nombre de zones de cuisson
Heating technology (inductive cooking zones and cooking area within cooking zones) (heat pump)	Induction **		FR: Technologie de chauffage CS: Technologie de chauffage DA: Technologie de chauffage DE: Technologie de chauffage EL: Technologie de chauffage EN: Technologie de chauffage ES: Technologie de chauffage IT: Technologie de chauffage NL: Technologie de chauffage PL: Technologie de chauffage PT: Technologie de chauffage SK: Technologie de chauffage SV: Technologie de chauffage
For heater cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated element 5 mm rounded to the nearest 5 mm	1 2 3 4 5	cm	FR: Longueur CS: Longueur DA: Longueur DE: Longueur EL: Longueur EN: Longueur ES: Longueur IT: Longueur NL: Longueur PL: Longueur PT: Longueur SK: Longueur SV: Longueur
For non-electric cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated element 5 mm	6 7	cm	FR: Longueur CS: Longueur DA: Longueur DE: Longueur EL: Longueur EN: Longueur ES: Longueur IT: Longueur NL: Longueur PL: Longueur PT: Longueur SK: Longueur SV: Longueur
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{hob,cook} 170.2 175.1 172.6 170.2 175.1 172.6	Wh/kg	FR: Consommation énergétique CS: Consommation énergétique DA: Consommation énergétique DE: Consommation énergétique EL: Consommation énergétique EN: Consommation énergétique ES: Consommation énergétique IT: Consommation énergétique NL: Consommation énergétique PL: Consommation énergétique PT: Consommation énergétique SK: Consommation énergétique SV: Consommation énergétique

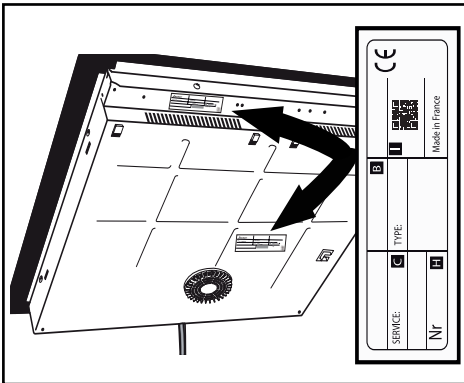


INTERVENTIES

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

ORIGINELE ONDERDELEN

Gebruik bij onderhoud alleen gecertificeerde originele reserveonderdelen.



B: Verkoopreferentie

C: Dienstreferentie

H: Serienummer

I: QR-code

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Stół do gotowania

Szanowni Klienci!

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony z myślą o Was, Waszym stylu życia i Waszych potrzebach – nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny www.brandt.com, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.










Firma BRANDT z wielką przyjemnością towarzyszy Państwu w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



Ważne :

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji i obsługi, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.

Znajdź podręcznik użytkownika i więcej informacji na temat tych produktów za pośrednictwem kodu QR na końcu tego dokumentu.

	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	6
	IDENTYFIKACJA	7
	INSTALACJA.....	9
	Rozpakowanie	9
	Instalacja	9
	Przyłącze elektryczne	11
	UŻYJ	12
	Wybór statku	12
	Wybór płyty grzejnej	12
	Ⓜ Włączanie / wyłączanie	13
	+ / - Ustawianie mocy	13
	🕒 Ustawianie zegara sterującego	14
	🔥 Funkcja Boil.....	14
	🔒 Zamek z zabezpieczeniem przed dziećmi	14
	Bezpieczeństwo i zalecenia	15
	KONSERWACJA	16
	WIADOMOŚCI SPECJALNE, INCYDENTY	17
	EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	18
	OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA	19



WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.

Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania.

Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.

Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi,

które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.

Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyń, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem

rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.



Środowisko



Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

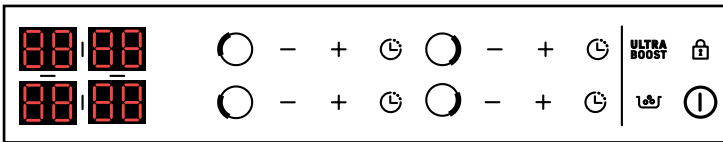
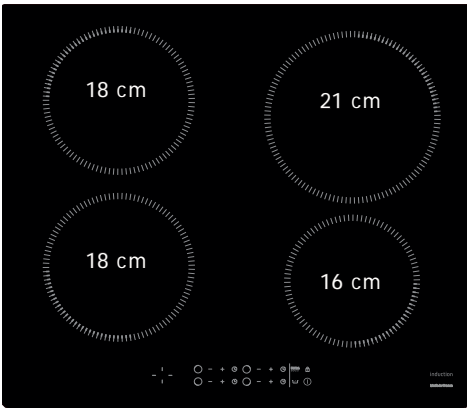
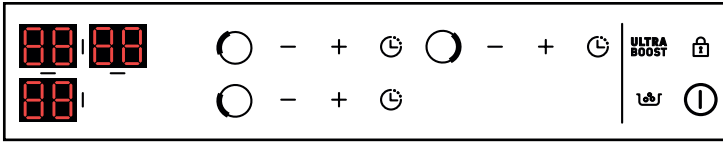
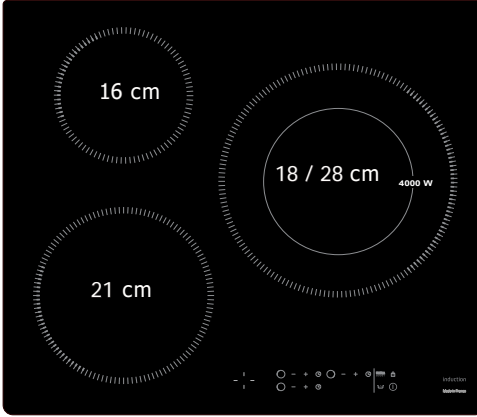
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

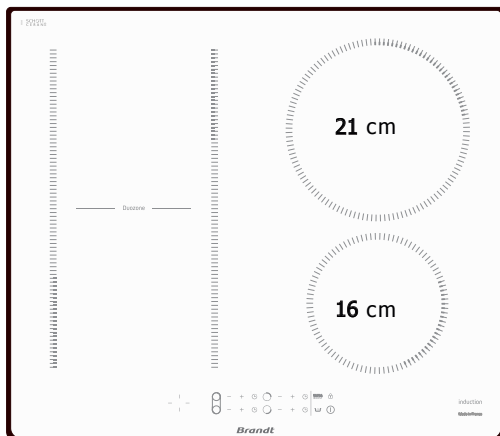
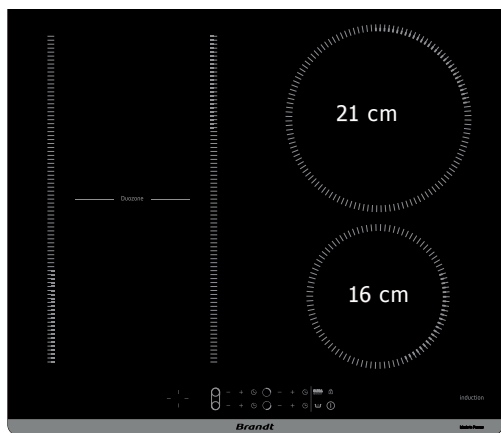
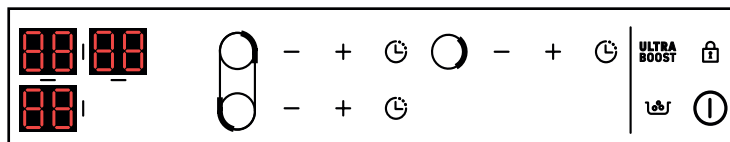
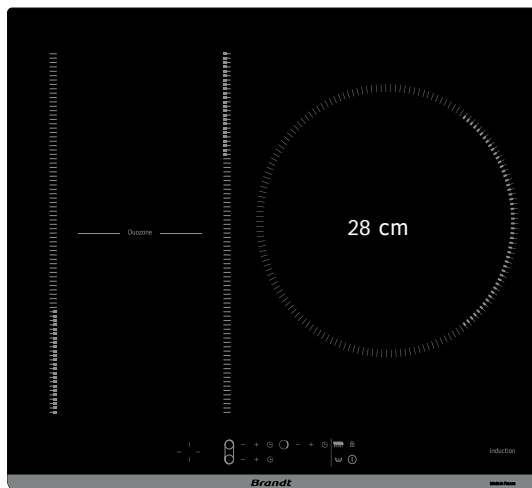
Porady dotyczące oszczędzania energii

Gotowanie z szczelnie przylegającą pokrywą oszczędza energię. Jeśli użyjesz szklanej pokrywy, będziesz mógł doskonale kontrolować proces gotowania.



IDENTYFIKACJA







ROZPAKOWANIE

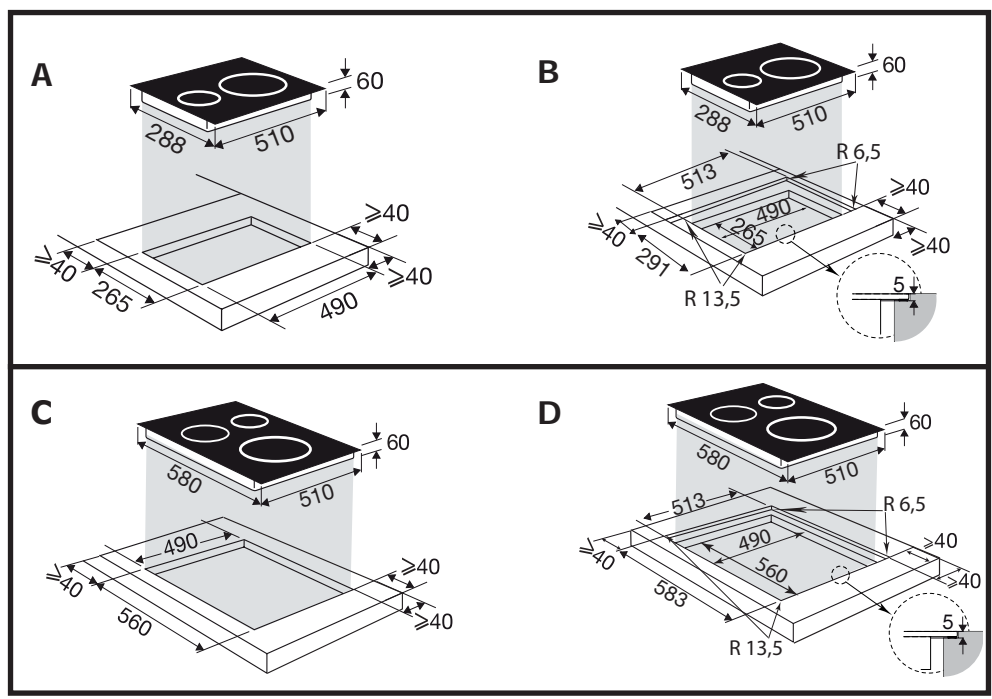
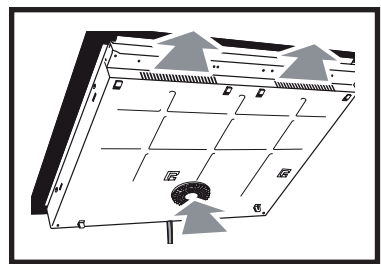
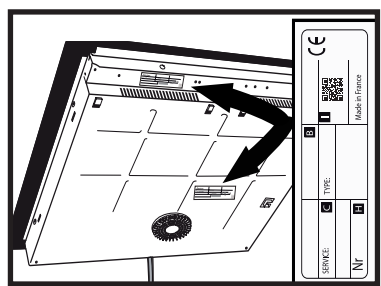
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające i zachować je do użycia w przyszłości. Sprawdzić parametry urządzenia zamieszczone na tabliczce znamionowej i przestrzegać ich.

Zapisać w poniższej ramce podany na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy.

Service :
Type :

ZABUDOWA

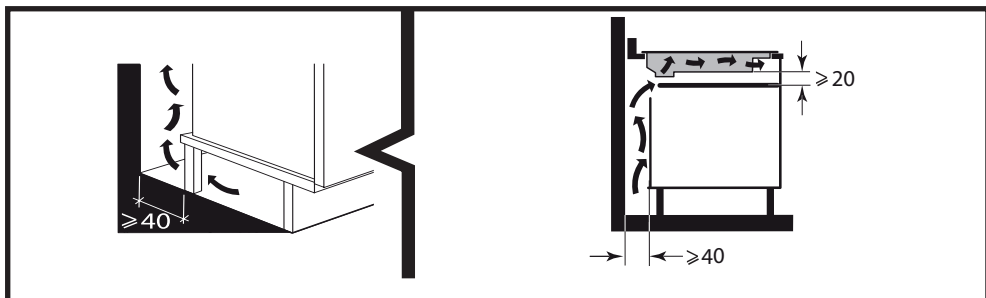
Upewnić się, że wloty i wyloty powietrza nie są zasłonięte. Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



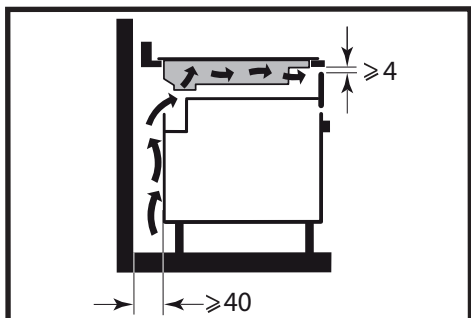


INSTALACJA

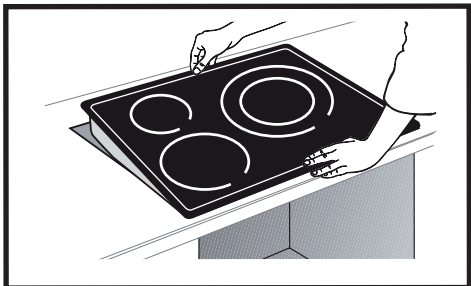
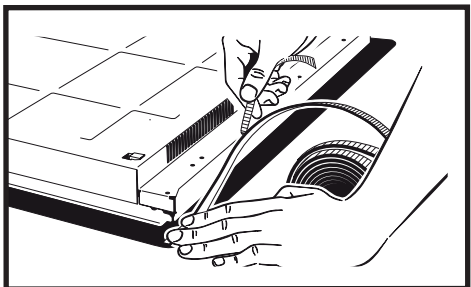
W przypadku montażu płyty nad szufladą,



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia.



Ostrożnie przyklej uszczelkę dookoła szyby płyty grzewczej.



**Ważne**

Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).

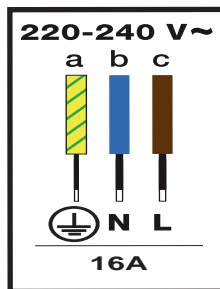
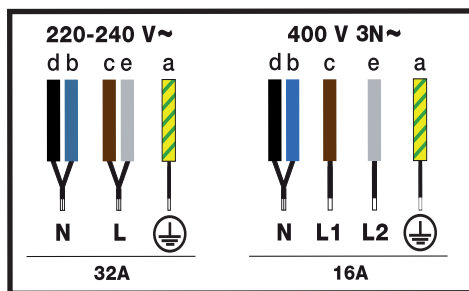
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej — przewód 5-żyłowy.

Po włączeniu zasilania płyty lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na klawiaturze sterującej wyświetla się kod przeznaczony dla serwisu. Użytkownik płyty nie musi go brać pod uwagę.

Informacje te znikają po około 30 sekundach.





Wybór pojemnika

Większość naczyń kuchennych jest kompatybilna z indukcją. Tylko szkło, gliniane naczynia, aluminium bez specjalnego dna, miedź i niektóre niemagnetyczne stale nierdzewne nie będą działać na kuchence indukcyjnej.



Porady

Sugerujemy, aby wybierać pojemniki z grubym, płaskim dnem. Ciepło będzie lepiej rozprzewadzone, a gotowanie bardziej równomierne. Nigdy nie podgrzewać pustego pojemnika bez nadzoru.

Wybieranie ostrości

Istnieje kilka modeli palenisk, na których można ustawić pojemniki. Wybierz ten, który Ci odpowiada, w zależności od wielkości patelni. Jeśli dno patelni jest zbyt małe, wskaźnik mocy będzie migać i płyta nie będzie działać, nawet jeśli materiał, z którego wykonana jest patelnia, nadaje się do indukcji. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej niż średnica płyty grzejnej (patrz tabela).

Średnica paleniska (cm)	Moc maksymalna (Watt)	Średnica dna pojemnika (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Owalny, rybi miska
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32



Porady

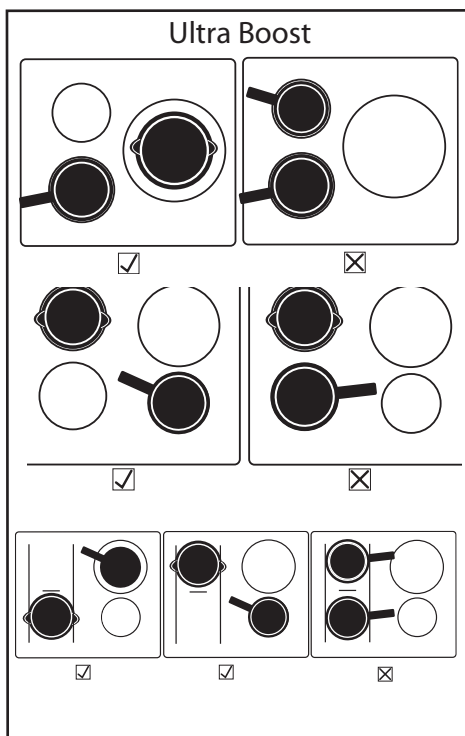
Podczas jednoczesnego korzystania z dwóch płyt grzewczych, płyta zarządza rozdziałem mocy tak, aby nie przekroczyć całkowitej mocy płyty.

W przypadku korzystania z maksymalnej mocy (Ultra Boost) na kilku płytach grzewczych jednocześnie, należy pamiętać o wybraniu najlepszego położenia dla pojemników, zgodnie z modelem płyty grzewczej, jak pokazano na ilustracjach.

Pozwoli to uniknąć automatycznego ograniczania mocy na jednej z płyt grzewczych, jeśli jej ustawienie nie jest optymalne:

☑ = zalecane pozycjonowanie.

☒ = pozycjonowanie, którego należy unikać.



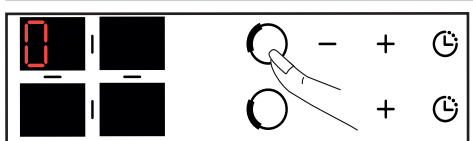
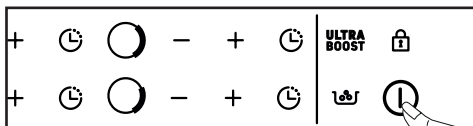


Ⓜ Włączanie / wyłączanie

Uruchomienie :

Naciśnij przycisk Ⓜ, a następnie przycisk ○ odpowiadający żądanej strefie.

Wyświetlane jest 0, a sygnał dźwiękowy oznacza, że strefa jest włączona. Można ustawić żądaną moc dla wybranej strefy gotowania. Jeśli nie jest wymagane zasilanie, strefa gotowania wyłączy się automatycznie.



Zatrzymanie strefy :

Nacisnąć i przytrzymać przycisk ○ dla żądanego źródła ciepła.

Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zgaśnie lub pojawi się symbol "H" (ciepło resztkowe).

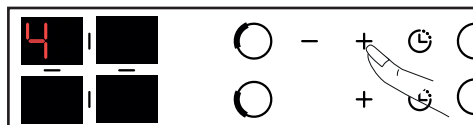
Ogólne zamknięcie :

Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączenia Ⓜ. Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zgaśnie lub pojawi się symbol "H" (ciepło resztkowe).

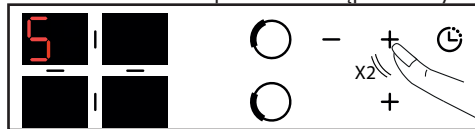
+ / - Regulacja mocy

Po włączeniu można bezpośrednio przełączyć na moc 9, naciskając przycisk -.

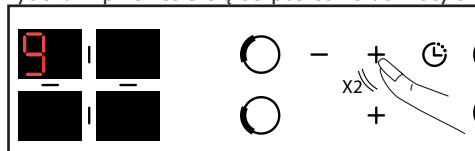
Naciśnij przycisk + lub -, aby ustawić poziom mocy od 1 do 9.



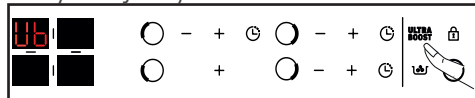
Przy mocy < 5, szybkie podwójne naciśnięcie przycisku + umożliwia bezpośredni dostęp do mocy 5.



Przy mocy > 5, szybkie podwójne naciśnięcie przycisku + przeniesie Cię bezpośrednio do mocy 9.



Naciśnij przycisk **ULTRA BOOST**, aby uzyskać dostęp do maksymalnej mocy



DUOZONE :

Jednoczesne naciśnięcie 2 przycisków ○ i ○ aktywuje funkcję "duoZone".



wyświetlany jest symbol □. Ustawienia mocy i regulatora czasowego dokonuje się na lewym tylnym panelu sterowania nagrzewnicy, tak jak w przypadku zwykłej nagrzewnicy. Ustawienie przedniego lewego paleniska jest nieaktywne.

Aby dezaktywować funkcję "duozone", naciśnij przycisk ○ lub ○.

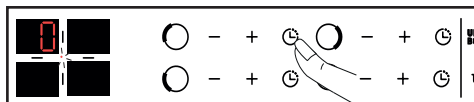


Ustawianie zegara sterującego

* Zgodnie z modelem

Każda strefa gotowania posiada dedykowany timer, który można ustawić na maksymalnie 99 minut. Timer jest zwiększany od 1 do 15, a następnie od 5 do 99 minut. Można go uruchomić, gdy tylko strefa gotowania zacznie działać.

Nacisnąć przycisk , wybranej strefy gotowania.



Ustawienia dokonuje się za pomocą przycisków + lub -. Dostęp do 99 minut można uzyskać bezpośrednio przez naciśnięcie klawisza - od początku.

Po zakończeniu procesu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się 0 i przez około 20 sekund będzie słycał sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć minutnik, należy nacisnąć dowolny przycisk sterujący odpowiedniej strefy gotowania.

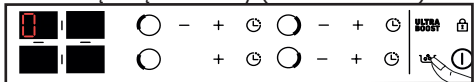
Aby ręcznie zatrzymać zegar, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski + i - lub wróć do 0 za pomocą przycisku -. Naciśnij , aby wyświetlić pozostały czas.

Fonction Boil

Funkcja ta pozwala na zagotowanie i utrzymanie w stanie wrzenia wody do gotowania np. makaronu. Wybierz swoje gospodarstwo domowe i naciśnij krótko przycisk "Boil" .

Domyślnie ilość proponowanej wody wynosi 2 litry, ale można ją zmienić za pomocą przycisków + lub -.

Ustawić żądaną ilość wody (od 1 do 6 litrów).



Potwierdzić naciskając symbol "Boil" lub

odczekać kilka sekund i potwierdzenie nastąpi automatycznie.

Proces pieczenia rozpoczyna się: b stałe + o przewija się na wyświetlaczu.

Po zagotowaniu wody rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać "B fixed + o".

Wyspać makaron i potwierdzić przyciskiem "Boil" .

Domyślnie wyświetlacz sugeruje moc 8 i czas gotowania 8 minut.

Można jednak dostosować proponowaną moc i czas gotowania.

Po zakończeniu czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Ważne jest, aby woda miała temperaturę pokojową przed rozpoczęciem gotowania. Nie należy używać do tej funkcji patelni żeliwnej.

Możesz również użyć tej funkcji do gotowania wszelkich potraw, które wymagają gotowania we wrzącej wodzie.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Państwa płyta kuchenna posiada blokadę przed dziećmi, która blokuje elementy sterujące, gdy jest wyłączona lub podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa przyciski włączania/wyłączania na każdej strefie pozostają jednak aktywne i umożliwiają wyłączenie stref grzewczych również w stanie zablokowanym.

Zamykanie

Naciskaj przycisk , aż pojawi się symbol blokady b | oc, a sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie tej czynności.

Na wyświetlaczu pracujących stref gotowania pojawia się teraz na przemian symbol zasilania i symbol blokady.

Odblokowanie:


Naciskaj przycisk , aż symbol b | oc zniknie, a sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie operacji.





Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja Clean Lock pozwala na tymczasowe zablokowanie stołu podczas czyszczenia.

Aby aktywować funkcję Clean Lock, przy wyłączonym stole, naciśnij krótko przycisk , dioda LED nad blokadą miga, a sygnał dźwiękowy potwierdza operację. Po około 1 minucie blokada jest automatycznie dezaktywowana. Zostanie wyemitowany podwójny sygnał dźwiękowy i dioda LED zgaśnie.

Funkcję Clean Lock można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk

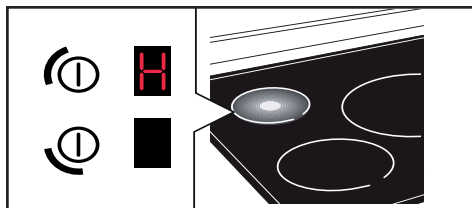


Bezpieczeństwo i zalecenia

Ciepło resztkowe

Po intensywnym użytkowaniu używana strefa gotowania pozostaje gorąca jeszcze przez kilka minut.

W tym czasie na wyświetlaczu pojawi się symbol "H".




Unikaj dotykania miejsc dotkniętych chorobą.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa, który monitoruje temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego garnka na zapalanej strefie gotowania, płyta automatycznie zmniejsza moc i tym samym ogranicza ryzyko uszkodzenia.

Zabezpieczenie przed przelaniem

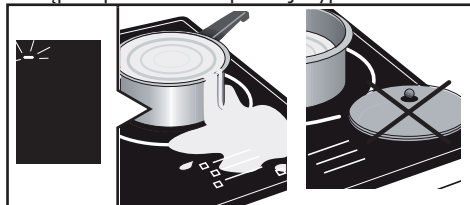
Specjalny wyświetlacz (symbol ) , sygnał dźwiękowy, a następnie zatrzymanie stołu mogą zostać uruchomione w następujących przypadkach:

- Przepelnienie przykrywające klawisze.

- Mokra ściereczka na klawiszach.

- Na kluczach umieszczony jest metalowy przedmiot.

Usuń obiekt lub wyczyść i osusz klucze, a następnie ponownie rozpocznij wypalanie.



Auto-Stop :

Państwa płyta kuchenna wyposażona jest w system bezpieczeństwa Auto-Stop, który automatycznie wyłącza każdą strefę gotowania, która pozostała włączona przez zbyt długi okres czasu (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia strefa gotowania zostaje wyłączona na wyświetlaczu "A" na panelu sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.



Porady

Mogą pojawić się dźwięki podobne do pracy zegara.

Odgłosy te występują tylko wtedy, gdy stół jest w pracy i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji ogrzewania. W zależności od modelu i jakości statku mogą również występować gwizdy. Opisane odgłosy są normalne, są częścią technologii indukcyjnej i nie wskazują na usterkę.



Porady

Nie zalecamy stosowania osłony stołu.



W przypadku lekkich zabrudzeń należy użyć gąbki sanitarnej. Dobrze zmoczyć czyszczone miejsce ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.

W przypadku nagromadzenia zapieczonego brudu, rozlanych cukrów, stopionego plastiku, należy użyć gąbki sanitarnej i/lub specjalnego skrobaka do szyb. Dobrze namoczyć czyszczone miejsce gorącą wodą, zszorstkować skrobaczką do szkła, wykończyć gąbką sanitarną, a następnie wytrzeć.

Dla plam i wapiennych śladów, stosuje gorącego białego ocet plamę, pozwala ją pracować, i wyciera z miękką płótno.

W celu uzyskania doskonałych metalicznych plam i cotygodniowej konserwacji należy użyć specjalnego produktu do szkła ceramicznego. Nanieść specjalny produkt (zawierający silikon i najlepiej o działaniu ochronnym) na ceramikę szklaną.

Ważna uwaga: nie używać proszku ani gąbek ściernych. Do delikatnych naczyń używaj specjalnych kremów i gąbek.



Przy uruchamianiu

Zauważysz, że pojawi się wyświetlacz świetlny. To jest normalne, zniknie po 30 sekundach.

Instalacja jest rozłączona lub działa tylko jedna strona. Podłączenie Twojego stołu jest uszkodzone. Sprawdzić jego zgodność (patrz rozdział Przyłącze).

Podczas kilku pierwszych gotowań z płyty wydobywa się nieprzyjemny zapach. Urządzenie jest nowe. Podgrzewaj każdą strefę przez pół godziny z patelnią pełną wody.

Przy włączaniu

Stół nie działa, a wskaźniki świetlne na klawiaturze pozostają wyłączone.

Urządzenie nie jest zasilane. Zasilanie lub połączenie jest uszkodzone. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik obwodu elektrycznego.

Tabela nie działa i wyświetlany jest kolejny komunikat. Układ elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwanie do serwisu.

Tabela nie działa, wyświetlana jest informacja "" lub "blok". Odblokować blokadę dziecięcą.

Kod błędu F9: napięcie poniżej 170 V.

Kod błędu F0: temperatura poniżej 5°C.

Podczas pracy

Stół nie działa, na wyświetlaczu pojawia się i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Stół nie działa, na wyświetlaczu pojawia się i rozlega się sygnał dźwiękowy, nastąpiło

przepełnienie lub jakiś przedmiot zasłania panel sterowania. Oczyszczyć lub usunąć obiekt i ponownie rozpocząć proces wypalania.

Wyświetlany jest kod F7.

Układy elektroniczne nagrzały się (patrz rozdział o instalacji).

Podczas pracy strefy grzewczej lampki kontrolne na klawiaturze ciągle migają.

Zastosowany pojemnik nie jest odpowiedni.

Patelnie hałasują, a płyta grzewcza grzechocze podczas gotowania (patrz wskazówka "Bezpieczeństwo i zalecenia").

To jest normalne. W przypadku określonego typu patelni, jest to przepływ energii z płyty grzewczej do patelni.

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



MANUALE DI ISTRUZIONI IT

Piano di cottura

Gentile Cliente,

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

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

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

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










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



Importante :

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

Trova il manuale d'uso e maggiori informazioni su questi prodotti grazie al codice QR situato alla fine di questo documento.

	ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
	AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO.....	6
	IDENTIFICAZIONE	7
	INSTALLAZIONE	9
	Disimballaggio	9
	Installazione	9
	Collegamento elettrico.....	11
	UTILIZZARE.....	12
	Selezione della nave.....	12
	Scelta della piastra riscaldante	12
	Ⓜ Accensione / spegnimento.....	13
	+ / - Impostazione della potenza	13
	🕒 Impostazione del timer	14
	🔥 Funzione Boil	14
	🔒 Serratura a prova di bambino	14
	Sicurezza e raccomandazioni.....	15
	MANUTENZIONE	16
	MESSAGGI SPECIALI, INCIDENTI	17
	EFFICIENZA ENERGETICA.....	18
	SERVIZIO POST-VENDITA	19

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

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

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono

scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

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

ATTENZIONE: la cottura deve



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Questi piani cottura devono essere

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

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



Ambiente



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

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

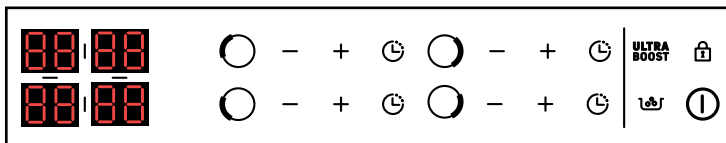
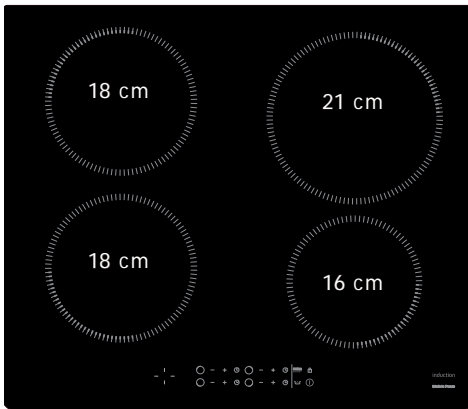
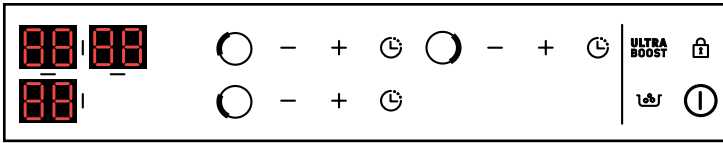
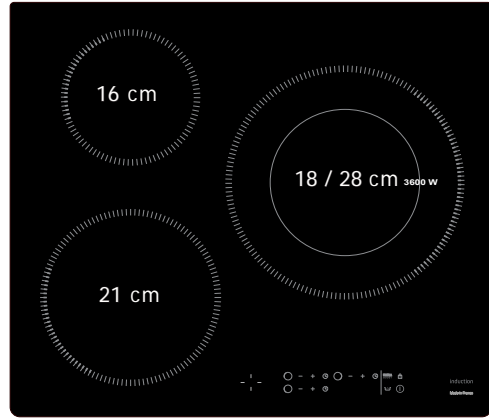
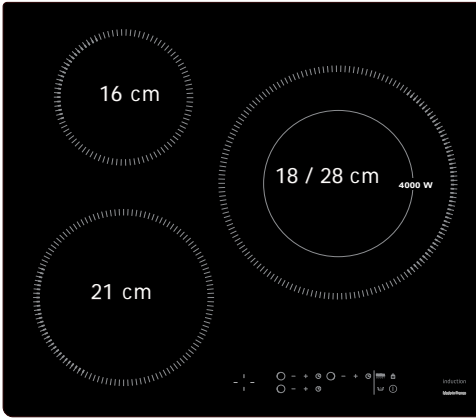
Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica.

Consiglio per risparmiare energia

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

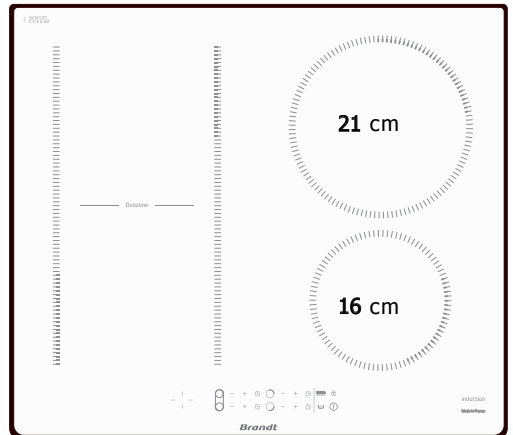
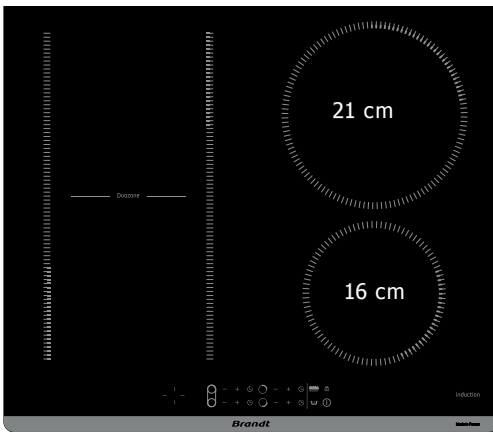
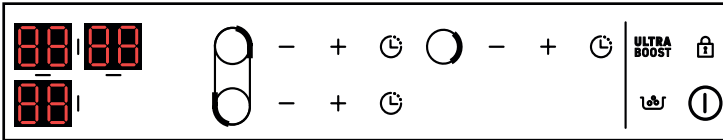
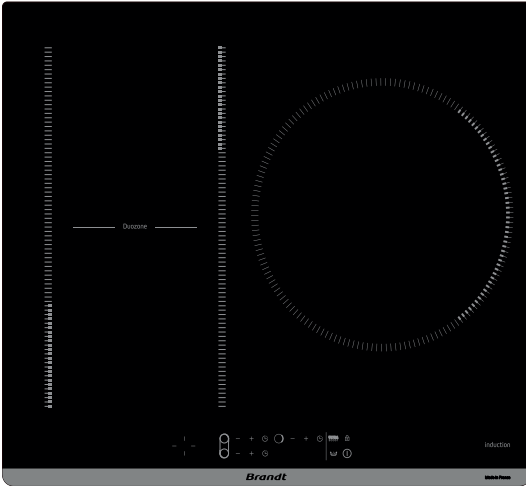


IDENTIFICAZIONE





IDENTIFICAZIONE





INSTALLAZIONE

DISIMBALLO

Per l'utilizzo futuro, rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica.

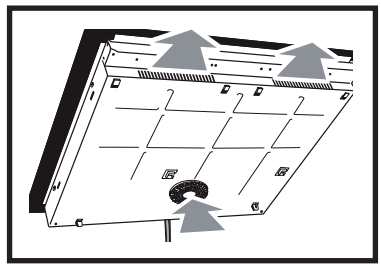
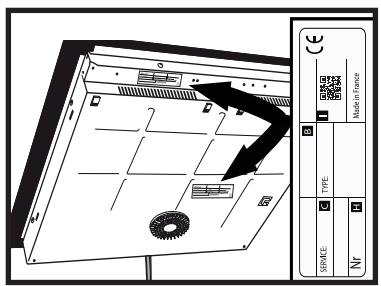
Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma che figurano sulla targhetta.

Service :

Type :

INCASSO

Controllare che gli ingressi d'aria e le uscite d'aria siano sgombri. Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.



A

288 510 60

265 490 ≥40

B

288 510 60

513 265 R6,5 ≥40 ≥40

291 R13,5 5

C

580 510 60

490 ≥40 ≥40

D

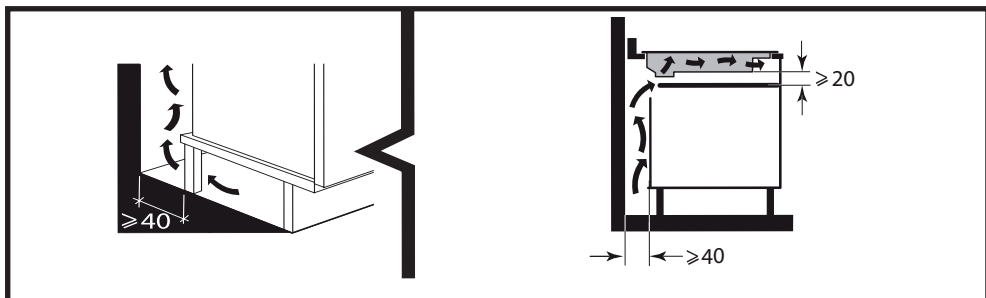
580 510 60

513 490 R6,5 ≥40 ≥40

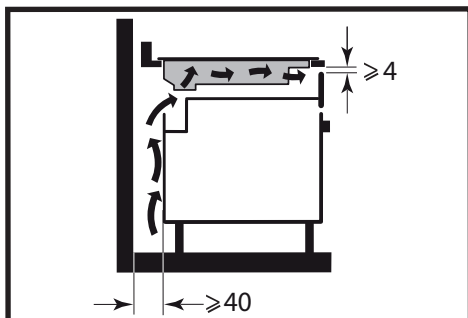
583 560 R13,5 5



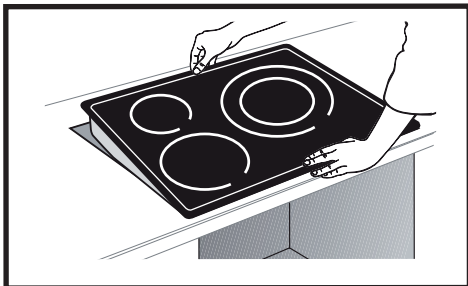
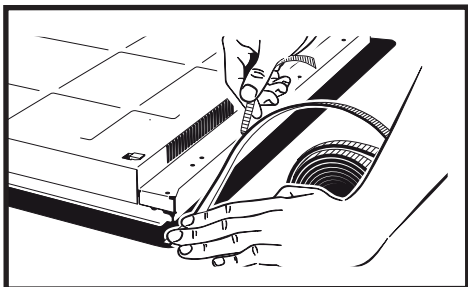
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto,



o di un forno a incasso (1.2.5), rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente sulla parte anteriore.



Incollare con cura la guarnizione intorno al vetro del piano di cottura prima dell'incasso.





Importante

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

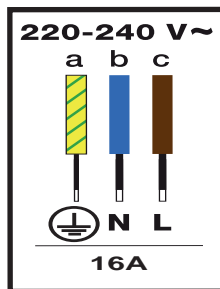
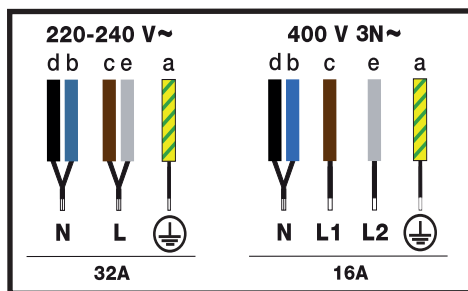
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori.

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

Queste informazioni scompaiono dopo circa 30 secondi.





UTILIZZARE

Scelta del contenitore

La maggior parte delle pentole è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terracotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni acciai inossidabili non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

Consigli

Suggeriamo di scegliere contenitori con un fondo spesso e piatto. Il calore sarà meglio distribuito e la cottura più uniforme. Non riscaldare mai un contenitore vuoto senza supervisione.

Selezionare la messa a fuoco

Ci sono diversi modelli di focolari su cui collocare i contenitori. Scegliete quello che fa per voi, a seconda delle dimensioni della padella. Se la base della pentola è troppo piccola, l'indicatore di potenza lampeggia e il piano cottura non funziona, anche se il materiale della pentola è adatto all'induzione. Non usare pentole più piccole del diametro della piastra (vedi tabella).

Diametro del camino (cm)	Potenza massima (Watt)	Diametro del fondo del contenitore (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovale, a coppa di pesce
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

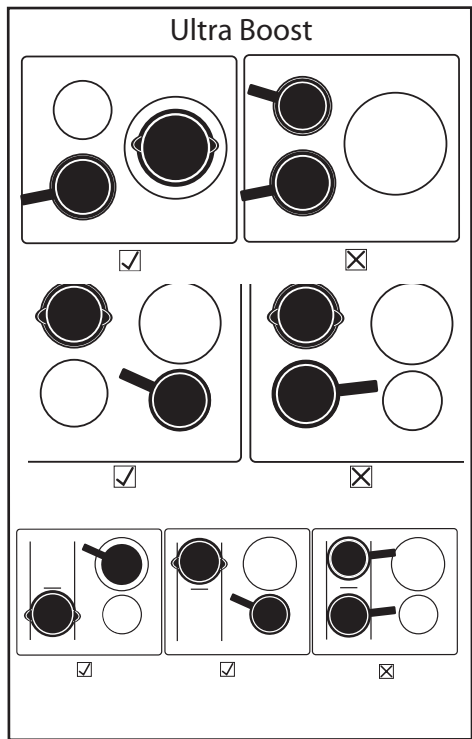
Consigli

Quando si usano i due piani cottura contemporaneamente, il piano di cottura gestisce la distribuzione della potenza in modo da non superare la potenza totale del piano.

Quando si utilizza la massima potenza (Ultra Boost) su più piani cottura contemporaneamente, assicurarsi di scegliere la posizione migliore per i contenitori in base al modello del piano cottura, come mostrato nelle illustrazioni.

Questo eviterà la limitazione automatica della potenza su uno dei piani di cottura se il posizionamento non è ottimale:

- = posizionamento raccomandato.
- = posizionamento da evitare.



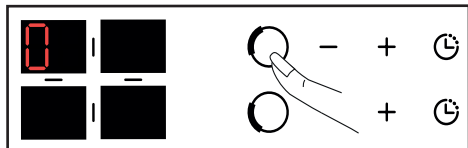
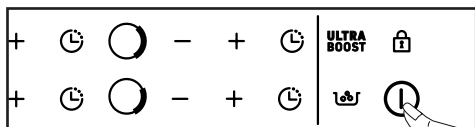


① Accensione / spegnimento

Avvio :

Premere il tasto e poi il tasto corrispondente alla zona desiderata.

Viene visualizzato uno 0 e un bip indica che la zona è attiva. È possibile impostare la potenza desiderata della zona di cottura selezionata. Se non viene richiesta energia, la zona di cottura si spegne automaticamente.



Fermare una zona :

Tenere premuto il tasto corrispondente alla zona desiderata.

Verrà emesso un lungo segnale acustico e il display si spegnerà o apparirà il simbolo "H" (calore residuo).

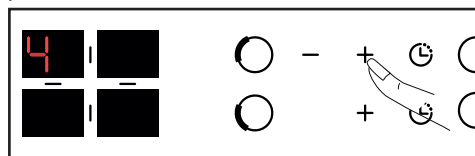
Chiusura generale:

Tenere premuto il pulsante on/off . Viene emesso un segnale acustico lungo e il display si spegne o appare il simbolo "H" (calore residuo).

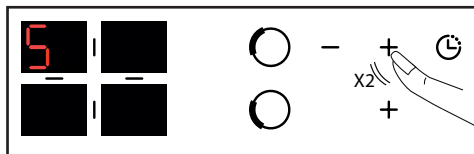
+ / - Regolazione della potenza

Quando si accende, si può passare direttamente al livello di potenza 9 premendo il pulsante -.

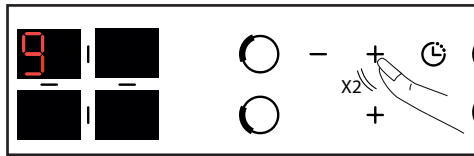
Premere il pulsante + o - per impostare il livello di potenza da 1 a 9.



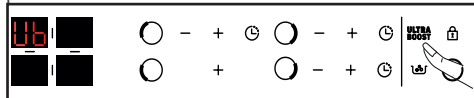
Con una potenza < 5, una rapida doppia pressione sul pulsante + permette di accedere direttamente alla potenza 5.



Con una potenza > 5, una rapida doppia pressione sul pulsante + vi porterà direttamente alla potenza 9.



Premendo il pulsante **ULTRA BOOST** si arriva al livello di potenza massima



DUOZONE :

Premendo contemporaneamente i 2 tasti e si attiva la funzione "duoZone".



Il simbolo viene visualizzato. Le impostazioni della potenza e del timer si effettuano sui comandi posteriori di sinistra del riscaldatore come per un riscaldatore normale. L'impostazione del focolare anteriore sinistro è inattiva.

Per disattivare la funzione "duozone", premere il tasto o .



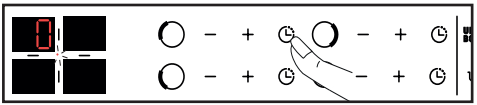
UTILIZZARE

Impostazione del timer

* Secondo il modello

Ogni zona di cottura ha un timer dedicato che può essere impostato fino a 99 minuti. Il timer viene incrementato da 1 a 15 e poi da 5 a 99 minuti e può essere avviato non appena la zona di cottura è in funzione.

Premere il tasto della zona di cottura selezionata.



(a seconda del modello).

L'impostazione viene fatta premendo + 0 -. Si può accedere direttamente ai 99 minuti premendo il tasto - dall'inizio.

Alla fine del processo di cottura, il display mostra 0 e un bip suona per circa 20 secondi. Per disattivare il timer, premere uno qualsiasi dei tasti di comando della zona di cottura interessata.

Per fermare il timer manualmente, tenere premuti contemporaneamente i tasti + e - o tornare a 0 con il tasto -. Premere per visualizzare il tempo rimanente.

Funzione Boil

Questa funzione permette di far bollire e mantenere l'ebollizione dell'acqua per cuocere la pasta per esempio.

Seleziona la tua famiglia, premi brevemente il tasto "Boil".

Per impostazione predefinita, la quantità d'acqua proposta è di 2 litri, ma è possibile modificarla utilizzando i tasti + o -.

Impostare la quantità d'acqua desiderata (da 1 a 6 litri).



Confermare premendo il simbolo "Boil" o aspettare qualche secondo e la conferma sarà

automatica.

Il processo di cottura inizia: b fisso + o scorre sul display.

Un bip suonerà quando l'acqua sta bollendo e "B fisso + o" lampeggerà sul display.

Versare la pasta e confermare premendo il pulsante "Boil" .

Per default, il display suggerisce potenza 8 e un tempo di cottura di 8 minuti.

Tuttavia, è possibile regolare la potenza proposta e il tempo di cottura.

Un bip suonerà alla fine del tempo di cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente quando si inizia la cottura. Non usare una padella di ghisa per questa funzione.

Potete anche usare questa funzione per cucinare qualsiasi cibo che deve essere cotto in acqua bollente.

Protezione dei bambini

Il vostro piano cottura è dotato di un blocco per bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura. Per motivi di sicurezza, tuttavia, i pulsanti on/off su ogni zona rimangono attivi e permettono di spegnere le zone di riscaldamento anche quando sono bloccate.

Bloccaggio

Premi il pulsante finché non appare il simbolo di blocco e un bip conferma la tua azione.

Il display delle zone di cottura in funzione mostra ora alternativamente il simbolo della potenza e il simbolo del blocco.

Sbloccare:

Premete il pulsante finché il simbolo non scompare e un bip conferma la vostra operazione.









UTILIZZARE

Funzione CLEAN LOCK

La funzione Clean Lock permette di bloccare temporaneamente il tavolo durante la pulizia.

Per attivare la funzione Clean Lock, premere brevemente il pulsante , verrà emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggerà. Dopo circa 1 minuto, il blocco si disattiva automaticamente. Si sente un doppio bip e il simbolo  scompare.

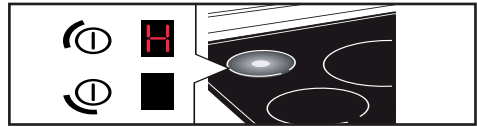
È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento tenendo premuto il pulsante .

Sicurezza e raccomandazioni

Calore residuo

Dopo un uso intensivo, la zona di cottura appena utilizzata rimane calda per alcuni minuti.

Il simbolo "H" sarà visualizzato durante questo periodo.




Evitare di toccare le aree colpite.

Protezione dal surriscaldamento

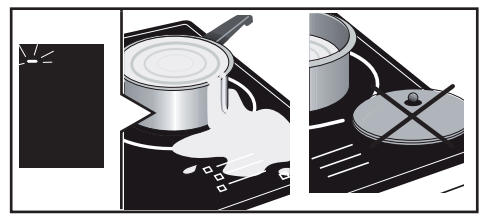
Ogni zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che controlla la temperatura del fondo della pentola. Se una pentola vuota viene lasciata su una zona di cottura accesa, il piano di cottura riduce automaticamente la potenza e limita così il rischio di danni.

Protezione dal trabocco

Una visualizzazione speciale (simbolo , un segnale acustico, seguito dall'arresto della tavola possono essere attivati nei seguenti casi:

- Trabocco che copre i tasti.
- Panno bagnato sui tasti.
- Un oggetto metallico è posto sui tasti.

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti e ricominciare a sparare.



Auto-Stop :

Il vostro piano cottura è dotato del sistema di sicurezza Auto-Stop, che spegne automaticamente qualsiasi zona di cottura che sia rimasta accesa per un periodo di tempo eccessivo (tra 1 e 10 ore a seconda del livello di potenza utilizzato).

Se questo dispositivo di sicurezza viene attivato, la zona di cottura viene spenta dal display "AS" nel pannello di controllo e viene emesso un segnale acustico per circa 2 minuti. Premere un tasto qualsiasi per fermarlo.

Consigli

Possono verificarsi suoni simili a quelli di un orologio.

Questi rumori si verificano solo quando il tavolo è in funzione e scompaiono o diminuiscono a seconda della configurazione del riscaldamento. Possono anche verificarsi dei fischi a seconda del modello e della qualità della vostra imbarcazione. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano un malfunzionamento.

Consigli

Non raccomandiamo una protezione per il tavolo.



Per lo sporco leggero, usare una spugna sanitaria. Bagnare bene l'area da pulire con acqua calda, poi asciugare.

Per un accumulo di sporco cotto, fuoriuscite zuccherate, plastica fusa, usate una spugna sanitaria e/o un raschietto speciale per vetri. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, usare un raschietto per vetri per irruvidire, finire con una spugna sanitaria, poi pulire.

Per le macchie e i segni di calcare, applicare aceto bianco caldo sulla macchia, lasciarlo agire e pulire con un panno morbido.

Per le macchie metalliche brillanti e la manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto speciale per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (che contiene silicone e preferibilmente ha un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

Nota importante: non usare spugne in polvere o abrasive. Usare creme e spugne speciali per piatti delicati.



All'avvio

Noterete che appare un display luminoso. Questo è normale, scomparirà dopo 30 secondi.

Il tuo impianto è scollegato o funziona solo un lato. La connessione del vostro tavolo è difettosa. Controllate la sua conformità (vedi capitolo Connessione).

Il piano cottura emette un odore durante le prime cotture. L'apparecchio è nuovo. Riscaldare ogni zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

Quando si accende

Il tavolo non funziona e i display luminosi sulla tastiera rimangono spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Ispezionare i fusibili e l'interruttore elettrico.

La tabella non funziona e viene visualizzato un altro messaggio. Il circuito elettronico non funziona bene. Chiamata per il servizio.

La tabella non funziona, viene visualizzata l'informazione "" o "blocco". Sbloccare la sicura per bambini.

Codice di errore F9: tensione inferiore a 170 V.

Codice di errore F0: temperatura inferiore a 5°C.

Durante il funzionamento

Il tavolo non funziona, il display mostra e suona un segnale.

Il tavolo non funziona, il display mostra e suona un segnale acustico, c'è un trabocco o un oggetto sta ostruendo il pannello di controllo. Pulire o rimuovere l'oggetto e riavviare il processo di cottura.

Viene visualizzato il codice F7.

I circuiti elettronici si sono surriscaldati (vedi capitolo sull'installazione).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie sulla tastiera continuano a lampeggiare.

Il contenitore utilizzato non è adatto.

Le pentole fanno rumore e il tuo piano cottura sferraglia durante la cottura (vedi il consiglio "Sicurezza e raccomandazioni").

Questo è normale. Con un certo tipo di **pentola, questo è il flusso di energia dal piano di cottura alla pentola.**

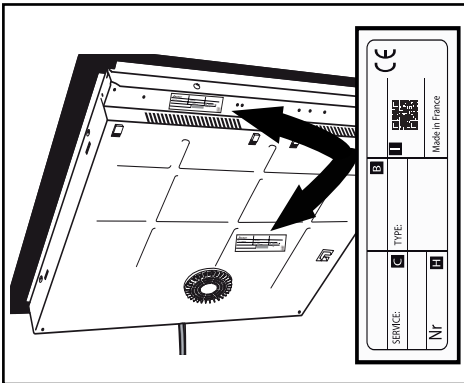


INTERVENTI

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

PARTI ORIGINALI

Durante la manutenzione, utilizzare solo parti di ricambio originali certificate.



B: Riferimento vendite

C: Riferimento del servizio

H: Numero di serie

I: codice QR

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



NÁVOD NA OBSLUHU SK

Varná doska

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

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

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

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










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



DŮLEŽITÉ :

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a obsluze, abyste se mohli rychle seznámit s jeho funkcemi.

Uživatelskou příručku a další informace o těchto produktech najdete díky QR kódu na konci tohoto dokumentu.

	BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
	ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE	6
	IDENTIFIKÁCIA	7
	INŠTALÁCIA	9
	Vybalenie	9
	Enclosure	9
	Elektrické zapojenie	11
	POUŽÍVAJTE	12
	Výber nádoby	12
	Výber zamerania	12
	Ⓜ Zapnutie/vypnutie	13
	+ / - Nastavenie výkonu	13
	🕒 Nastavenie časovača	14
	🔥 Funkcia Boil	14
	🔒 Ochrana pred deťmi	14
	Bezpečnosť a odporúčania	15
	ÚDRŽBA	16
	ŠPECIÁLNE SPRÁVY, INCIDENTY	17
	ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE	18
	POPREDAJNÝ SERVIS	19



DÔLEŽITÉ: BEZPEČNOSTNÉ POKYNY SI PRED POUŽITÍM POZORNE PREČITAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE. Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach značky.

Tento prístroj môžu používať deti a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúsenosti a znalostí, len ak na ne dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a údržbu nesmú deti vykonávať bez dozoru. Deti musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dozorom. Prístroj a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé. Je nutné prijať opatrenia, aby nedošlo k dotyku ohrevných prvkov. Kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrývky neodkladajte na dosku, môžu sa veľmi zahriať. Varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá ju pri použití zablokuje v polohe vypnutia alebo v polohe varenia (viď kapitolu 4.4 Detský zámok). Váš prístroj zodpovedá Európskym smerniciam a predpisom, ktorým podlieha (vrátane

elektromagnetické rušenie).

Aby nedochádzalo k interferenciám medzi varnou doskou a Vaším kardiostimulátorom, musí byť aj kardiostimulátor vyrobený a nastavený podľa platných predpisov. Informujte sa u výrobcu kardiostimulátora alebo Vášho ošetrojúceho lekára. Varenie s olejom alebo tukom na varnej doske vykonávané bez dozoru môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale vždy vypnite napájanie zariadenia a prekryte plameň napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou (dekou). POZOR: Vždy je nutné mať varenie pod dozorom. Aj krátke varenie vyžaduje nepretržitý dozor! Nebezpečenstvo požiaru: na varnej doske neskladujte predmety. Ak je povrch prasknutý, je potrebné prístroj odpojiť, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom. Do výmeny sklenenej hornej



plochy už prístroj nepoužívajte. Zabráňte nárazom nádob: sklokeramická plocha je veľmi odolná, nie však nezničiteľná. Neodkladajte na varnú dosku horúcu pokrývku. Existuje riziko, že by efekt „banky“ poškodil sklokeramickú dosku. Netrite o varnú dosku riad, čo by dlhodobomohlo poškodiť dekoráciu na sklokeramickej doske. Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Nikdy neodkladajte na varnú dosku výrobky zabalené v alobale alebo v hliníkovej vaničke. Hliník by sa roztavil a nenávratne by poškodil varnú dosku. Neuchovávajte v skrinke pod varnou doskou čistiace alebo horľavé prípravky. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca (dodávateľ), popr. ich záručný servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, tak, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko. Skontrolujte, či sa prírodný kábel elektrického prístroja zapojeného v blízkosti varnej dosky nedotýka varných zón. Na údržbu dosky nepoužívajte parný čistič. Prístroj nie je určený na zapínanie prostredníctvom

externého časového spínača alebo samostatného diaľkového ovládača. **VÝSTRAHA:** Používajte len ochranné prvky navrhnuté výrobcom varného panela, alebo priamo uvedené tomto v návode na obsluhu ako vhodné. Pri použití nevhodných ochranných prvkov môže dôjsť k vážnym úrazom.



Ochrana životného prostredia



Tento symbol označuje, že s týmto zariadením by sa nemalo zaobchádzať ako s domovým odpadom.

Váš spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov.

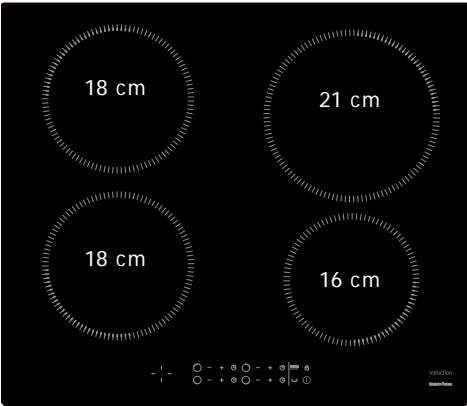
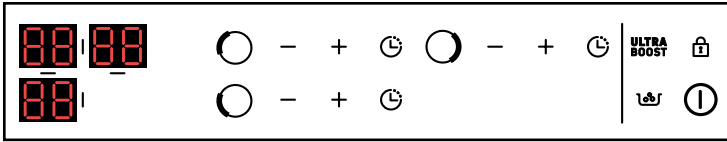
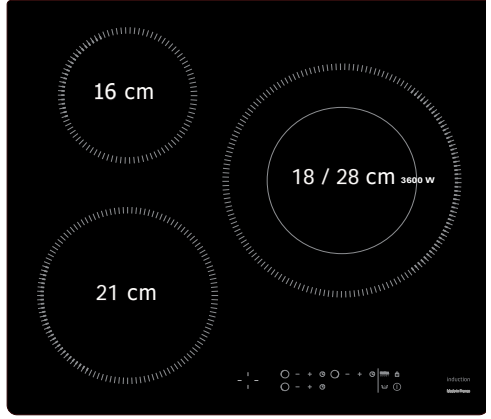
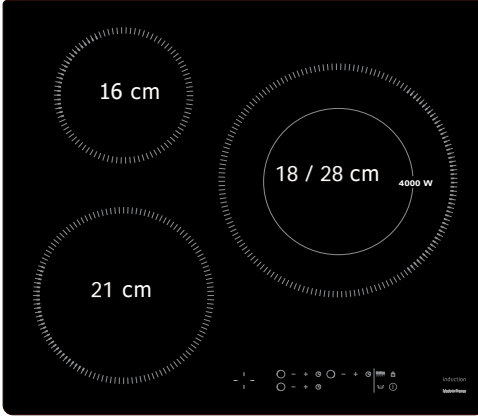
Preto je označený týmto symbolom, ktorý upozorňuje, že použité spotrebiče sa majú odovzdať na autorizovanom zbernom mieste. Informujte sa u svojho predajcu alebo na miestnom úrade o najbližších zberných miestach pre použité zariadenia. Tým sa zabezpečí, že recyklácia zariadenia organizovaná vaším výrobcom sa uskutoční za najlepších možných podmienok v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení. Niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú tiež recyklovateľné. Zapojte sa do recyklácie týchto materiálov a prispejte k ochrane životného prostredia tým, že ich vložíte do nádob na tento účel určených. Ďakujeme vám za váš príspevok k ochrane životného prostredia.

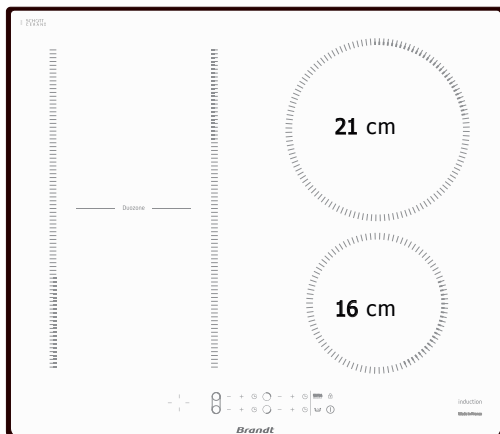
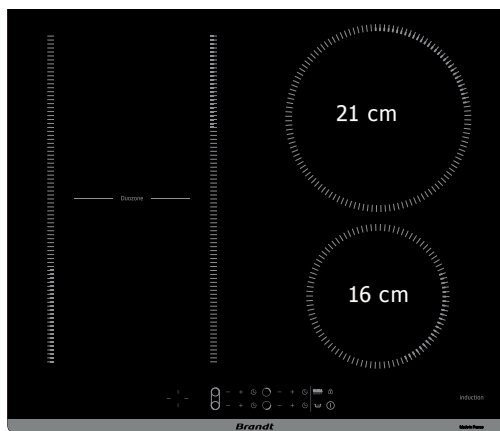
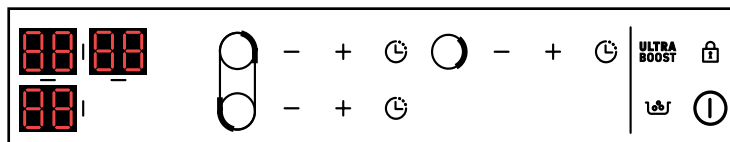
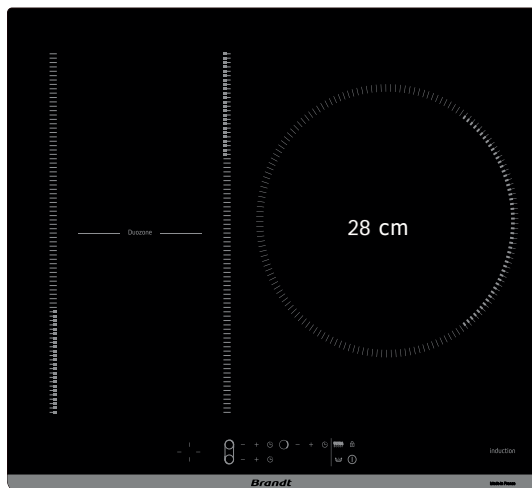
Poradenstvo v oblasti úspory energie

Varenie s tesne priliehajúcim vekom šetrí energiu. Ak použijete sklenenú pokrievku, môžete varenie dokonale .



IDENTIFIKÁCIA





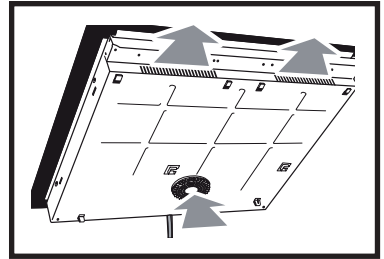
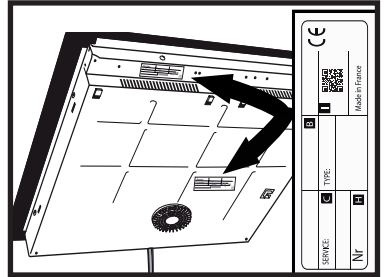


VYBALENIE

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

Service :

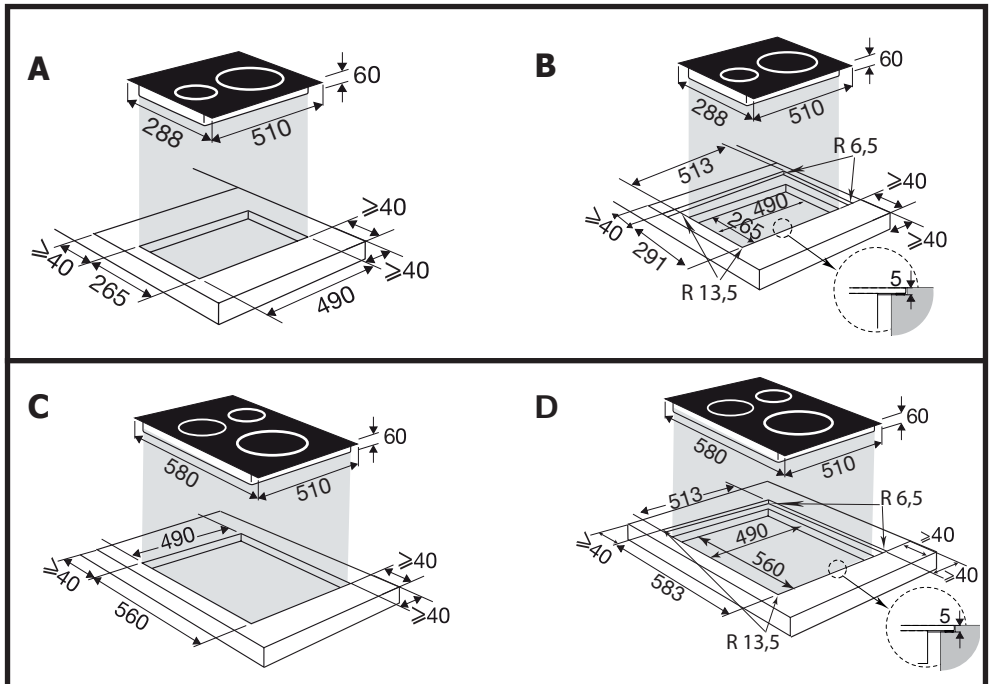
Type :



ENCLOSURE

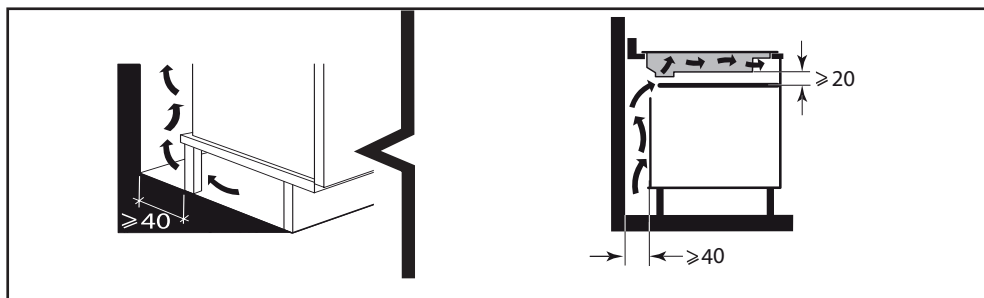
Uistite sa, že vstupy a výstupy vzduchu nie sú blokované.

Dodržiavajte inštalačné rozmery (v milimetroch) pracovnej dosky, na ktorú bude varná doska nainštalovaná. Uistite sa, že cirkulácia vzduchu medzi prednou a zadnou časťou varnej dosky je správna.

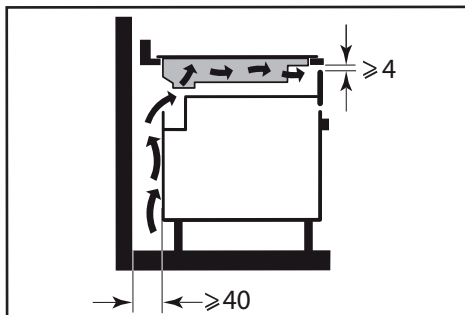




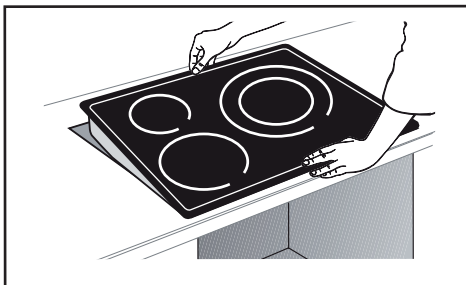
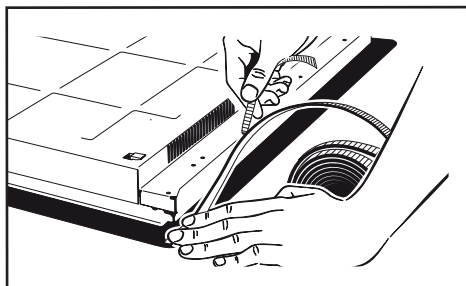
Ak je stôl nainštalovaný nad zásuvkou,



alebo nad vstavanou rúrou, dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby ste zabezpečili dostatočné prúdenie vzduchu.



Pred inštaláciou starostlivo nalepte tesnenie okolo celého skla stola.





Dôležité

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

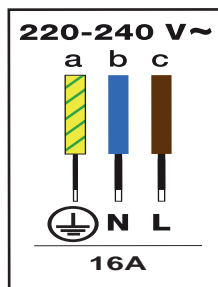
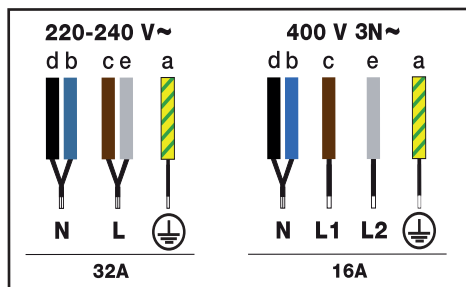
ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

Identifikujte typ napájacieho kábla varnej dosky podľa počtu/farieb vodičov.

Po zapnutí stola alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacej klávesnici zobrazí kód (toto zobrazenie je vyhradené pre váš popredajný servis, používateľ stola ho v prípade potreby nesmie brať do úvahy).

Tieto informácie zmiznú približne po 30 sekundách.





Výber nádoby

Väčšina kuchynského riadu je kompatibilná s indukciou. Na indukčnom varení nefunguje len sklo, kamenina, hliník bez špeciálneho dna, med' a niektoré nemagnetické druhy nehrdzavejúcej ocele.

Poradenstvo

Odporúčame vám vybrať si nádoby s hrubým a plochým dnom. Teplo sa lepšie rozloží a varenie bude rovnomernejšie. Nikdy neohrievajte prázdnu nádobu bez dozoru.

Výber zamerania

K dispozícii sú dve ohniská, na ktoré môžete umiestniť nádoby. Vyberte si ten, ktorý vám vyhovuje, v závislosti od veľkosti panvice. Ak je dno panvice príliš malé, indikátor výkonu bude blikať a varná doska nebude fungovať, aj keď je materiál panvice vhodný na indukciu. Nepoužívajte kuchynský riad menší ako priemer varnej dosky (pozri tabuľku).

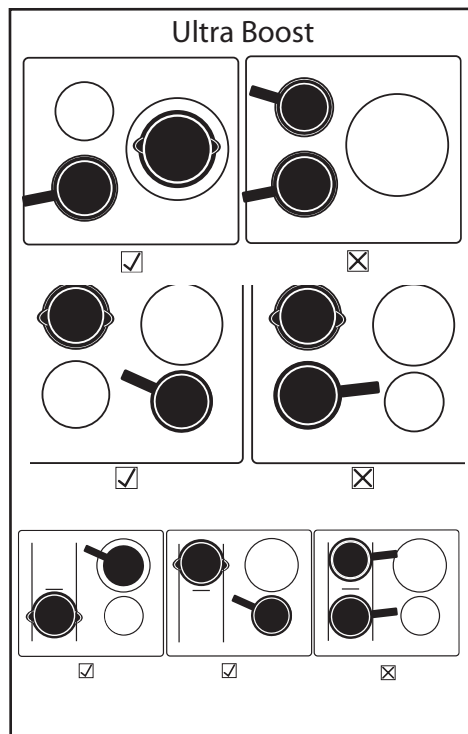
Priemer krbu (cm)	Maximálny výkon (Watt)	Priemer dna nádoby (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovale, poissonnière
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

Poradenstvo

Pri súčasnom používaní dvoch varných dosiek varná doska riadi rozdelenie výkonu tak, aby nebol prekročený celkový výkon varnej dosky. Ak používate maximálny výkon (Ultra Boost) na viacerých varných doskách súčasne, nezabudnite vybrať najlepšiu polohu pre nádoby podľa modelu varnej dosky, ako je znázornené na obrázkoch.

Tým sa zabráni automatickému obmedzeniu výkonu jednej z varných dosiek, ak umiestnenie nie je optimálne:

- = odporúčané umiestnenie.
- = polohovanie, ktorému sa treba vyhnúť.



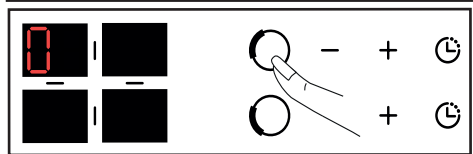
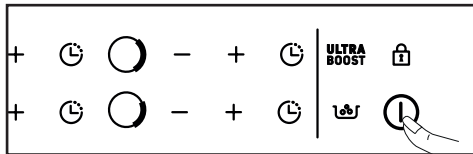


① Zapnutie/vypnutie

Spustenie :

Stlačte tlačidlo ① a potom tlačidlo ○ zodpovedajúce požadovanej zóne.

Zobrazí sa 0 a pípnutie signalizuje, že zóna je zapnutá. Môžete nastaviť požadovaný výkon vybranej varnej zóny. Ak nie je požadovaný žiadny výkon, varná zóna sa automaticky vypne.



Zastavenie zóny :

Stlačte a podržte tlačidlo ○ pre požadovaný zdroj tepla.

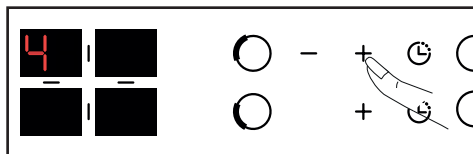
Zaznie dlhý zvukový signál a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol "H" (zvyškové teplo).

Arrêt général :

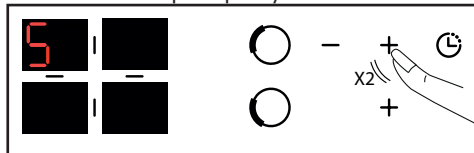
Stlačte a podržte tlačidlo zapnutia/vypnutia ①. Zaznie dlhý zvukový signál a displej zhasne alebo sa zobrazí symbol "H" (zvyškové teplo).

+ / - Nastavenie výkonu

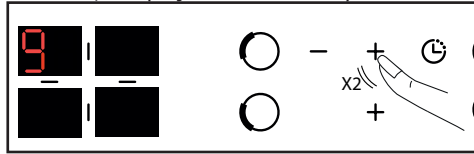
Pri zapnutí môžete stlačením tlačidla - prepnúť priamo na výkon 9. Stlačením tlačidla + alebo - nastavte úroveň výkonu od 1 do 9.



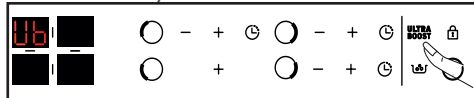
Ak je výkon < 5, rýchlym dvojitém stlačením tlačidla + získate prístup k výkonu 5.



Ak je úroveň výkonu > 5, stlačte dvakrát rýchlo tlačidlo +, čím prejdete na úroveň výkonu 9.



Stlačením tlačidla **ULTRA BOOST** získate prístup k maximálnemu výkonu.



DUOZONE :

Súčasným stlačením 2 tlačidiel ○ a ○ sa aktívuje funkcia "duoZone".



Zobrazí sa symbol □. Nastavenie výkonu a časovača sa vykonáva na ľavom zadnom ovládači ohrievača ako pri bežnom ohrievači. Nastavenie ľavého predného ohniska je neaktívne.

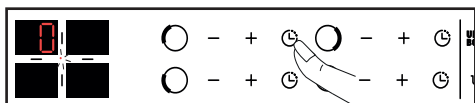
Ak chcete deaktivovať funkciu "duozone", stlačte tlačidlo ○ alebo ○.



Nastavenie časovača

Každá varná zóna má vyhradený časovač, ktorý možno nastaviť až na 99 minút. Časovač sa zväčšuje od 1 do 15 a potom od 5 do 99 minút. Je možné ho spustiť hneď, ako je varná zóna v prevádzke.

Stlačte tlačidlo vybranej varnej zóny, vpravo sa zobrazí svetelná bodka.



(v závislosti od modelu).

Nastavenie sa vykonáva stlačením tlačidla + alebo - . K 99 minútam sa dostanete priamo stlačením tlačidla - od začiatku.

Na konci procesu varenia sa na displeji zobrazí 0 a približne 20 sekúnd znie zvukový signál. Ak chcete časovač deaktivovať, stlačte ktorékoľvek ovládacie tlačidlo príslušnej varnej zóny.

Ak chcete časovač zastaviť manuálne, stlačte a podržte súčasne tlačidlá + a - alebo sa tlačidlom - vráťte na hodnotu 0. Stlačením tlačidla zobrazíte zostávajúci čas.

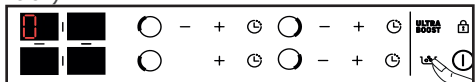
Funkcia Boil

Táto funkcia umožňuje variť a udržiavať teplotu varu vody, napríklad na varenie cestovín.

Vyberte svoju domácnosť, krátko stlačte tlačidlo "Boil".

Predvolene je navrhnuté množstvo vody 2 litre, ale môžete ho upraviť pomocou tlačidiel + alebo -.

Nastavte požadované množstvo vody (od 1 do 6 litrov).



Potvrďte stlačením symbolu "Var" alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie prebehne

automatically.

Spustí sa proces varenia: na displeji sa posúva pevná klávesnica b + o.

Keď sa voda začne variť, zaznie zvukový signál a na displeji začne blikať "B fixed + o".

Nasypte cestoviny a potvrdíte stlačením tlačidla "Boil".

V predvolenom nastavení sa na displeji zobrazí výkon 8 a čas varenia 8 minút.

Navrhovaný výkon a čas varenia však môžete upraviť.

Na konci varenia zaznie zvukový signál.

POZNÁMKA: Je dôležité, aby mala voda pri začatí varenia izbovú teplotu. Na túto funkciu nepoužívajte liatinovú panvicu.

Túto funkciu môžete použiť aj na varenie akýchkoľvek potravín, ktoré sa musia variť vo vriacej vode.

Ochrana pred deťmi

Vaša varná doska je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje ovládacie prvky, keď je spotrebič vypnutý alebo počas varenia. Z bezpečnostných dôvodov však tlačidlo zostáva aktívne a umožňuje vypnutie vykurovacích zón aj po uzamknutí.

Uzamykanie :

Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol zámku a operáciu nepotvrdí zvukový signál.

Na displeji prevádzkových varných zón sa teraz striedavo zobrazuje symbol napájania a symbol zámku.





Odomknutie stránky :

Stláčajte tlačidlo , kým symbol nezizmie a operáciu nepotvrdí zvukový signál.



**Funkcia CLEAN LOCK:**

Funkcia Clean Lock umožňuje dočasné zablokovanie stola počas čistenia.

Ak chcete aktivovať funkciu Clean Lock, krátko stlačte tlačidlo , zaznie zvukový signál a symbol  začne blikať. Po približne 1 minúte sa zámok automaticky deaktivuje. Ozve sa dvojitý pípnutie a symbol  zmizne. Funkciu Clean Lock môžete kedykoľvek deaktivovať stlačením a podržaním tlačidla .

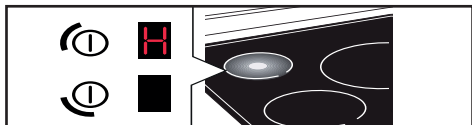
systémom Auto-Stop, ktorý automaticky vypne každú varnú zónu, ktorá zostala zapnutá dlhší čas (1 až 10 hodín v závislosti od použitého stupňa výkonu).

Ak sa toto bezpečnostné zariadenie aktivuje, varná zóna sa vypne zobrazením "AS" na ovládacom paneli a približne na 2 minúty sa vydá zvukový signál. Ak chcete zariadenie vypnúť, jednoducho stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Bezpečnosť a odporúčania**Zvyškové teplo:**

Po intenzívnom používaní zostane práve použitá varná zóna niekoľko minút horúca.

Počas tohto času sa zobrazuje symbol "H".




Nedotýkajte sa postihnutých oblastí.

Ochrana proti prehriatiu :

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý monitoruje teplotu dna panvice. Ak na zapálenej varnej zóne zostane prázdna panvica, varná doska automaticky zníži výkon, a tým obmedzí riziko poškodenia.

Ochrana proti pretečeniu :

Špeciálne zobrazenie (symbol ) , zvukový signál a následné zastavenie stola sa môže spustiť v nasledujúcich prípadoch:

- Prepad pokrývajúci kľúče.
- Mokrú handrička na klávesoch.
- Na kľúče sa položí kovový predmet.

Odstráňte predmet alebo vyčistite a vysušte kľúče a znovu spustite strelbu.

**Poradenstvo**

Môžu sa vyskytnúť zvuky podobné hodinám.

Tieto zvuky sa objavujú len vtedy, keď je stôl v prevádzke, a v závislosti od konfigurácie ohrevu miznú alebo sa zmenšujú. V závislosti od modelu a kvality vášho plavidla sa môže vyskytnúť aj pískanie. Opísané zvuky sú normálne, sú súčasťou indukčnej technológie a neznamenaajú poruchu.

**Poradenstvo**

Ochranný kryt stola neodporúčame.

Auto-Stop :

Vaša varná doska je vybavená bezpečnostným



Na ľahké znečistenie použite hygienickú hubku. Čistené miesto dobre namočte teplou vodou a potom ho utrite do sucha.

V prípade nahromadenia zapečenej špiny, rozliateho cukru, roztaveného plastu použite hygienickú hubku a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Čistenú plochu dobre namočte horúcou vodou, pomocou škrabky na sklo ju zdrsníte, zakončíte hygienickou hubkou a potom utrite.

Na škrvny a stopy po vodnom kameni naneste na škrvnu horúci biely ocot, nechajte ho pôsobiť a utrite mäkkou handričkou.

Na lesklé kovové škrvny a týždennú údržbu používajte špeciálny sklokeramický výrobok. Na sklokeramiku naneste špeciálny výrobok (ktorý obsahuje silikón a má prednostne ochranný účinok).

Dôležité upozornenie: nepoužívajte práškové alebo abrazívne hubky. Používajte špeciálne krémy a špongie na jemný riad.

Pri spustení

Všimnite si, že sa zobrazí svetelný displej. Je to normálne. Po 30 sekundách zmizne.

Vaša inštalácia je odpojená alebo funguje len jedna strana. Pripojenie vášho stola je chybné. Skontrolujte jeho zhodu (pozri kapitolu Pripojenie).

Varná doska vydáva počas niekoľkých prvých varení zápach. Spotrebič je nový. Každú zónu zahrievajte pol hodiny v hrnci plnom vody.

Pri zapnutí

Tabuľka nefunguje a svetelné displeje na klávesnici zostávajú vypnuté.

Spotrebič nie je napájaný. Napájanie alebo pripojenie je chybné. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

Tabuľka nefunguje a zobrazí sa ďalšia správa. Elektronický obvod je nefunkčný. Vyžiadanie služby.

Tabuľka nefunguje, zobrazí sa informácia "" alebo "blok". Odomknite detskú poistku.

Kód poruchy F9: napätie nižšie ako 170 V.

Kód poruchy F0: teplota nižšia ako 5 °C.

Počas prevádzky

Tabuľka nefunguje, zobrazí sa displej a zaznie signál.

Stôl nefunguje, na displeji sa zobrazí a zaznie akustický signál, došlo k pretečeniu alebo ovládaciemu panelu bráni nejaký predmet.

Vyčistite alebo odstráňte predmet a znovu spustite proces vypaľovania.

Zobrazí sa kód F7.

Elektronické obvody sa zahriali (pozri kapitolu o inštalácii).

Počas prevádzky vykurovacej zóny kontrolky na klávesnici stále blikajú.

Použitá nádoba nie je vhodná.

Panvice vydávajú hluk a varná doska počas varenia hrká (pozri tip "Bezpečnosť a odporúčania").

To je normálne. Pri určitom type panvice ide o tok energie z varnej dosky do panvice.

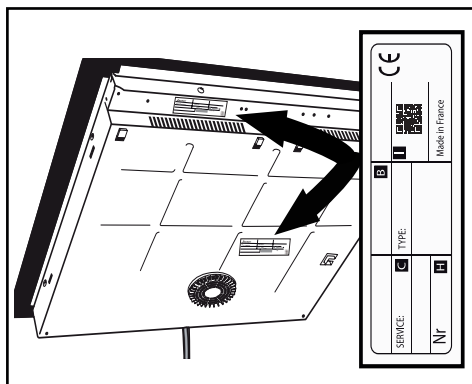


INTERVENČIE

Všetky práce na vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je registrovanou ochrannou známkou. Pri telefonáte si pre uľahčenie vybavenia vašej požiadavky pripravte kompletne referencie vášho spotrebiča (obchodné číslo, servisné číslo, sériové číslo). Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku.

ORIGINÁLNE DIELY

Pri servise používajte len certifikované originálne náhradné diely.



B: Referencia predaja

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

I: Kód QR

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



BRUGSVEJLEDNING DA

Kogeplade

Kære kunde,

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

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

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

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










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



Vigtigt:

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

Du kan finde brugervejledningen og flere oplysninger om disse produkter ved hjælp af QR-koden i slutningen af dette dokument.

	SIKKERHEDSANVISNING	4
	MILJØ OG ENERGIBESPARELSER.....	6
	IDENTIFIKATION	7
	INSTALLATION	9
	Udpakning.....	9
	Installation	9
	Elektrisk tilslutning.....	11
	BRUG	12
	Valg af fartøj	12
	Valg af kogeplade	12
	ⓘ Tænd/sluk.....	13
	+ / - Strømindstilling	13
	🕒 Indstilling af timeren.....	14
	🔌 Funktion Boil	14
	🔒 Sikkerhed for børn.....	14
	Sikkerhed og anbefalinger	15
	VEDLIGEHOLDELSE	16
	SÆRLIGE MEDDELELSER, HÆNDELSER	17
	ENERGIEFFEKTIVITET	18
	EFTERSALGSSERVICE.....	19



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

Denne vejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

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

Børn må ikke lege med apparatet. Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

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

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

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

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

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

Dit apparat er i overensstemmelse

med de europæiske direktiver og forordninger, som angår apparatet.

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

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

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

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

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

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men



det er ikke umuligt at slå den i stykker.

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

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

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

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

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

undgå enhver fare.

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

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

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

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

**Beskyttelse af miljøet**

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

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

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

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

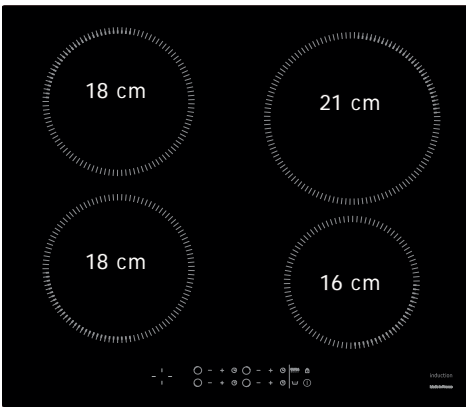
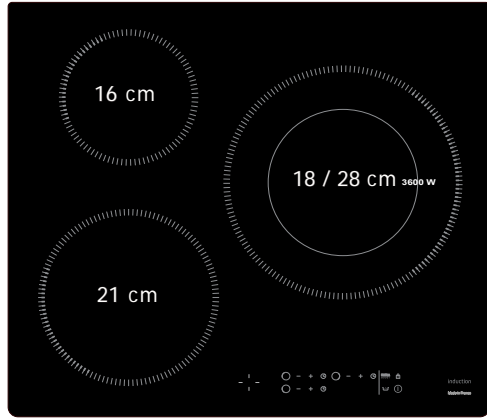
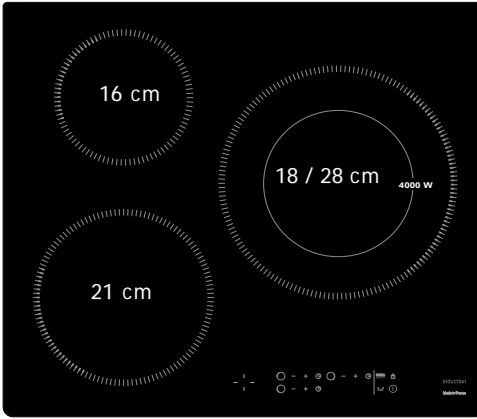
Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Gode råd til energibesparelse

Madlavning med et tætsluttende låg sparer energi. Hvis man bruger glaslåg, er det nemt at overvåge tilberedningen.

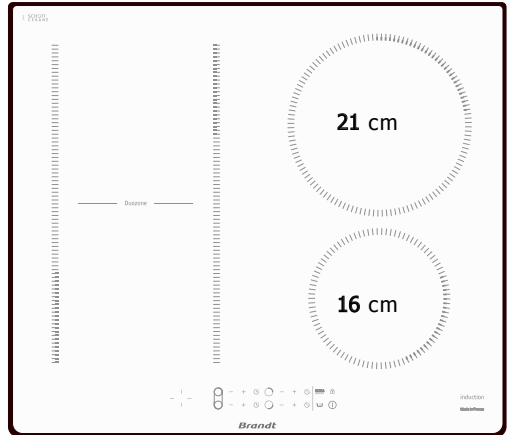
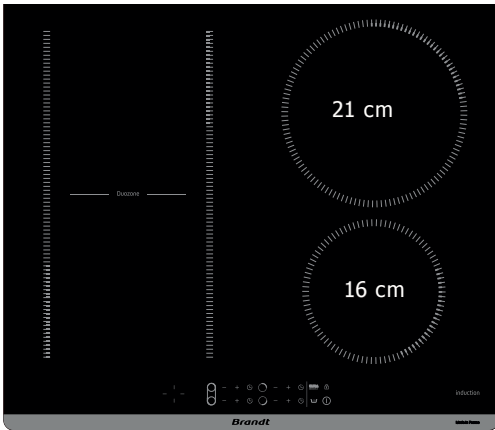
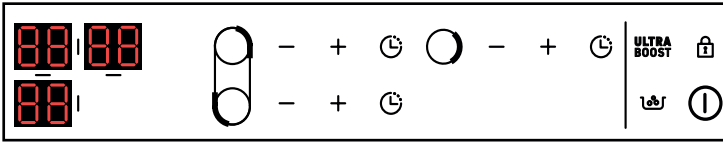
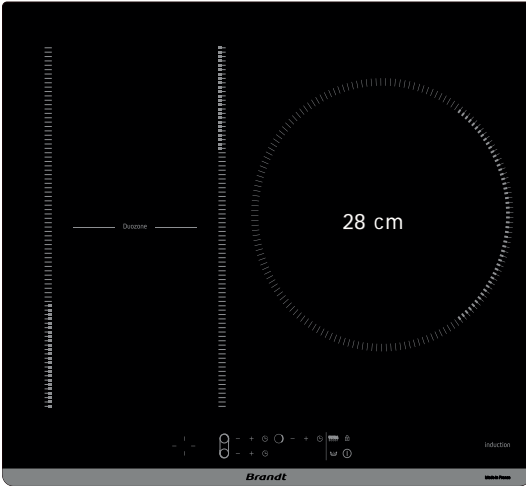


IDENTIFIKATION





IDENTIFIKATION





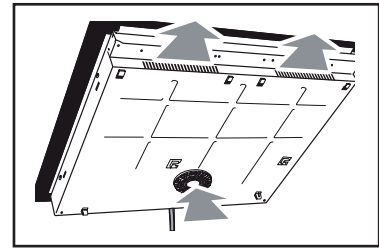
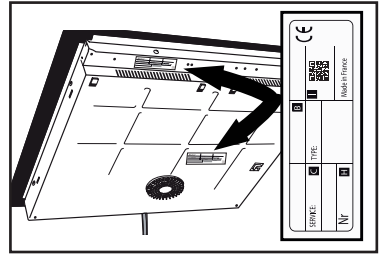
UDPAKNING

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

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

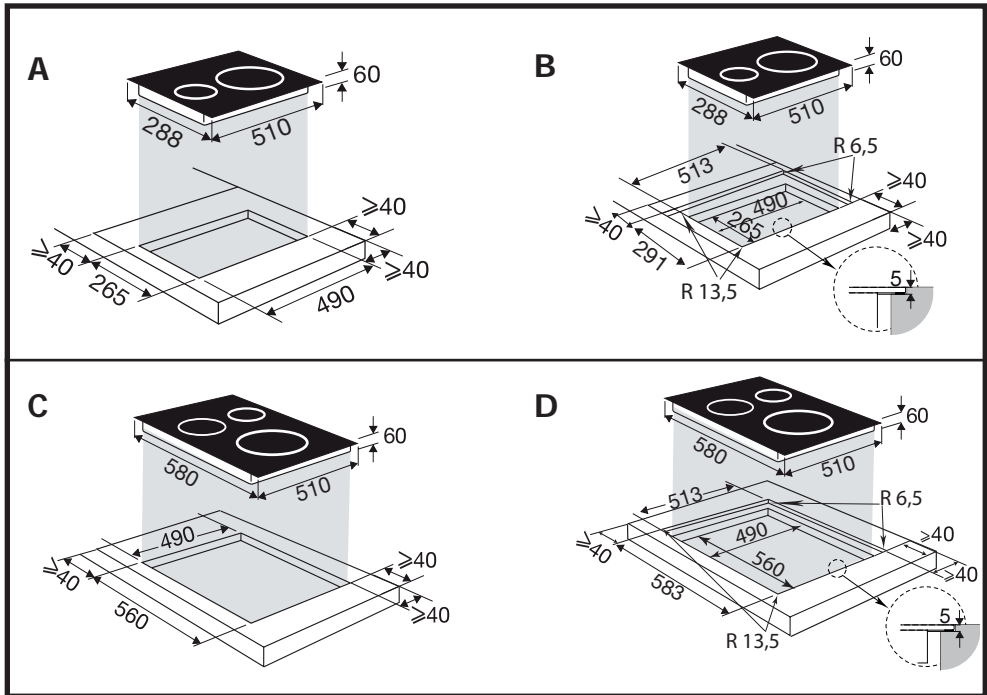
Service :

Type :



INDBYGNING I KØKKENBORDPLADEN

Sørg for, at luftindtag og -udtag ikke er tildækket . Overhold oplysningerne om indbygningsmål (i mm) for bordpladen, hvor kogepladen skal indbygges. Kontroller, at luften cirkulerer frit mellem for- og bagsiden af kogepladen.



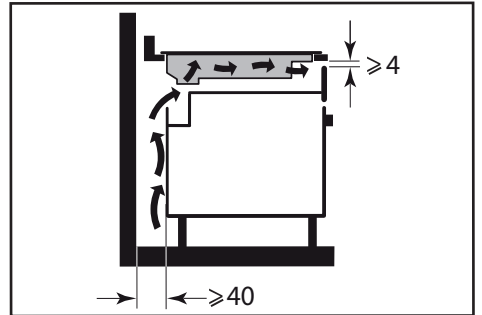


INSTALLATION

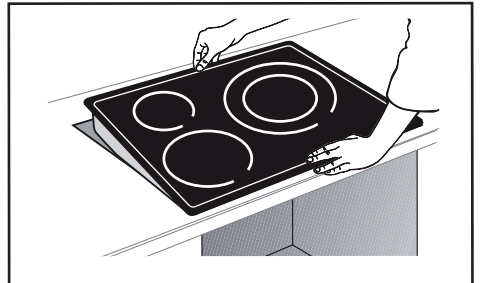
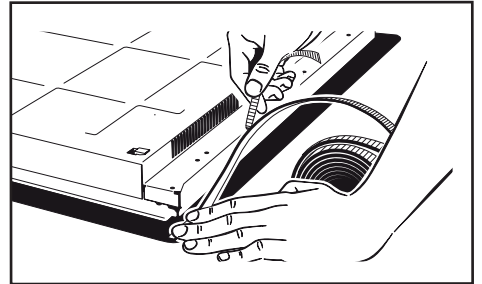
Hvis kogepladen indbygges oven over en skuffe,



eller over en indbygningsovn, skal målene på illustrationerne overholdes for at sikre tilstrækkeligt luftudtag på forsiden.



Lim forsigtigt pakningen rundt om kanten af kogepladens glas før indbygning



**Vigtigt**

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

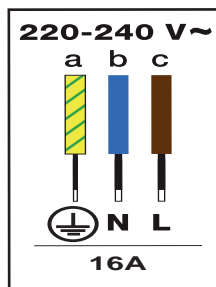
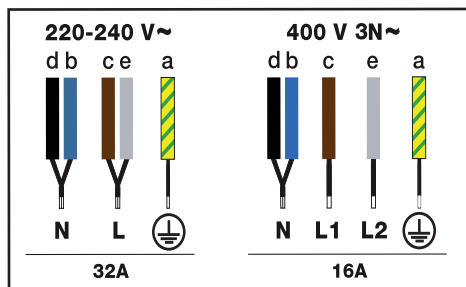
ELEKTRISK TILSLUTNING

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

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

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

Informationerne vises i ca. 30 sek.





VALG AF GRYPDE/PANDE

De fleste kogegrej er kompatible med induktion. Kun glas, lertøj, aluminium uden en særlig bund, kobber og visse ikke-magnetiske rustfrie ståltyper fungerer ikke med induktionskogning.

Rådgivning

Vi anbefaler, at du vælger beholdere med en tyk, flad bund. Varmen fordeles bedre og tilberedningen bliver mere jævn. Opvarm aldrig en tom beholder uden opsyn.

ZONEVÆLGER

Der er flere ildsteder, som beholderne kan placeres på. Vælg den, der passer til dig, afhængigt af størrelsen på panden. Hvis bunden af gryden er for lille, blinker strømindikatoren, og kogepladen vil ikke fungere, selv om grydens materiale er egnet til induktion. Brug ikke kogegrej, der er mindre end diameteren på kogepladen (se tabellen).

Kogezonens diameter (cm)	Zonens maksimale styrke (Watt)	Grydens/ pandens bunddiameter (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oval, akvarium
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

Rådgivning

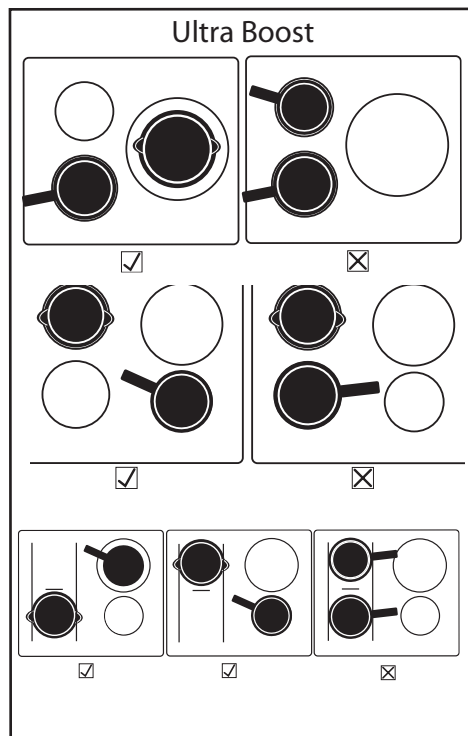
Når du bruger flere kogeplader på samme tid, styrer kogepladen strømfordelingen, så den samlede effekt ikke overskrides.

Når du bruger den maksimale effekt (Ultra Boost) på flere kogeplader på samme tid, skal du sørge for at vælge den bedste placering til dine beholdere i henhold til kogeplademodellen som vist på illustrationerne.

På den måde undgås automatisk effektbegrænsning på en af kogepladerne, hvis placeringen ikke er optimal:

= anbefalet placering.

= positionering, der skal undgås.



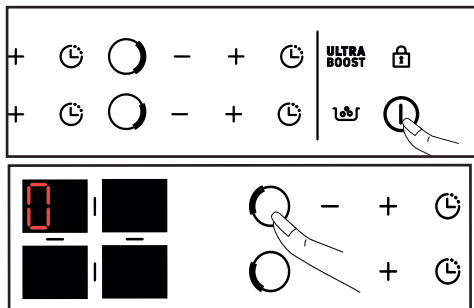


ⓘ Tænd/sluk

Igangsætning :

Tryk på ⓘ-knappen og derefter på den ○-knap, der svarer til den ønskede zone.

Der vises et 0, og et bip angiver, at zonen er tændt. Du kan indstille den ønskede effekt for den valgte kogezone. Hvis der ikke anmodes om strøm, slukkes kogezone automatisk.



Stop af en zone :

Tryk på ○-knappen, der svarer til den ønskede zone, og hold den nede.

Der lyder et langt bip, og displayet slukker, eller symbolet "H" (restvarme) vises.

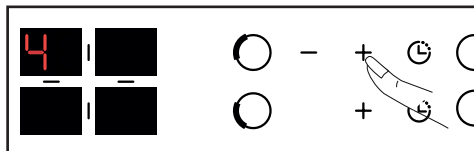
Generel nedlukning :

Tryk på tænd/sluk-knappen ⓘ, og hold den nede. Der lyder et langt bip, og displayet slukker, eller symbolet "H" (restvarme) vises.

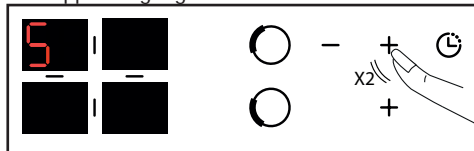
+ / - Justering af effekt

Når du tænder, kan du skifte direkte til strøm 9 ved at trykke på -knappen.

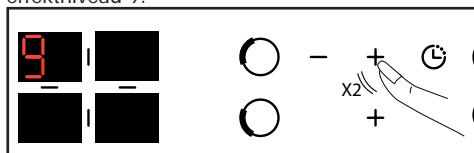
Tryk på knappen + eller - for at indstille effekt-niveauet fra 1 til 9.



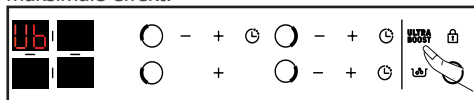
Med en effekt < 5 giver et hurtigt dobbelttryk på +-knappen adgang til effekt 5.



Hvis effekt-niveauet er > 5, skal du trykke to gange hurtigt på knappen + for at få adgang til effekt-niveau 9.



Tryk på **ULTRA BOOST**-knappen for at få adgang til den maksimale effekt.



DUOZONE :

Ved at trykke på de 2 taster ○ og ○ samtidigt aktiveres "duoZone"-funktionen.



vises □-symbolet. Indstillingerne for effekt og timer foretages på den bageste venstre betjeningsanordning for varmelegemet som for et normalt varmelegeme. Indstillingen forreste venstre brændkammer er inaktiv.

For at deaktivere "duozone"-funktionen skal du trykke på knappen ○ eller ○ knappen.

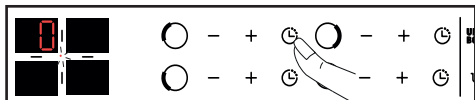


Indstilling af timeren

Hver kogezone har en dedikeret timer, der kan indstilles til op til 99 minutter. Timeren er trinvis opdelt fra 1 til 15 og derefter fra 5 til 99 minutter.

Den kan startes, så snart kogezone er i drift.

Tryk på -knappen for den valgte kogezone.



(afhængigt af modellen).

Indstillingen foretages ved at trykke på + eller - . De 99 minutter kan tilgås direkte ved at trykke på tasten - fra starten.

Når tilberedningen er afsluttet, vises 0 på displayet, og der lyder et bip i ca. 20 sekunder. For at deaktivere timeren skal du trykke på en af kontroltasterne i den pågældende kogezone for at deaktivere timeren.

For at stoppe timeren manuelt skal du holde tasterne + og - nede samtidig eller vende tilbage til 0 med tasten - for at stoppe timeren manuelt. Tryk på for at få vist den resterende tid.

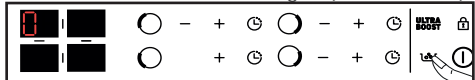
Funktion Boil

Denne funktion giver dig mulighed for at koge og holde vandet i kog, f.eks. til at koge pasta.

Vælg din husstand, og tryk kort på knappen "Boil".

Som standard er den foreslåede vandmængde 2 liter, men du kan ændre den ved hjælp af tasterne + eller -.

Indstil den ønskede vandmængde (fra 1 til 6 liter).



Bekræft ved at trykke på symbolet "Boil" eller vent et par sekunder, så bekræftes det automatisk.

Tilberedningsprocessen starter: b fast + o ruller i displayet.

Der lyder et bip, når vandet koger, og "B fixed +

o" blinker i displayet.

Hæld pastaen i, og bekræft ved at trykke på knappen "Boil" .

Som standard angiver displayet effekt 8 og en tilberedningstid på 8 minutter.

Du kan dog justere den foreslåede effekt og tilberedningstid.

Der lyder et bip ved afslutningen af tilberedningstiden.

BEMÆRK: Det er vigtigt, at vandet har stuetemperatur, når du begynder at lave mad. Du må ikke bruge en støbejernspande til denne funktion.

Du kan også bruge denne funktion til at tilberede mad, der skal tilberedes i kogende vand.

BØRNESIKRING

Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke. Af sikkerhedsgrunde forbliver tasterne altid aktive, og du kan altid afbryde kogezonerne, selv om de er låst.

Låsning :

Tryk på -knappen, indtil -låsesymbolet vises, og et bip bekræfter din handling.

På displayet for de aktive kogezone vises nu skiftevis strøm- og låsesymbolet.

Oplåsning :

Tryk på -knappen, indtil -symbolet forsvinder, og et bip bekræfter din handling.





Funktion CLEAN LOCK:

Funktionen Clean Lock gør det muligt at låse kogepladen midlertidigt under rengøring.

For at aktivere Clean Lock-funktionen skal du trykke kort på -knappen, der lyder et bip, og -symbolet blinker. Efter ca. 1 minut deaktiveres låsen automatisk. Der høres et dobbelt bip, og -symbolet forsvinder. Du kan til enhver tid deaktivere Clean Lock-funktionen ved at trykke på -knappen og holde den nede.



Automatisk stop:

Din kogeplade er udstyret med et automatisk sikkerhedsstop, som automatisk slukker alle koge-zoner, der har været tændt i længere tid (inden for 1 til 10 timer alt efter den anvendte styrke).

Hvis denne sikkerhed udløses, signaleres afbrydelsen af kogezone via visning af «AS» i betjeningsområdet, og et lydsignal udsendes i ca. 2 minutter. Du skal blot trykke på en tast for at stoppe lydsignalet.

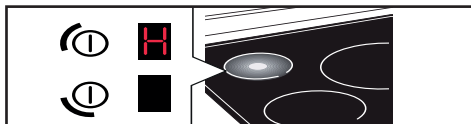
SIKKERHED OG ANBEFALINGER

Restvarme :

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

I så tilfælde vises et "H".

Undgå derfor at berøre de pågældende områder.



Sikkerhed mod overophedning:

Hver kogezone er udstyret med en sikkerhedsføler, som overvåger temperaturen i bunden af gryden. Hvis du har glemt en tom gryde på en tændt kogezone, tilpasser kogepladen automatisk styrken, der leveres, og begrænser således faren for beskadigelse.

Beskyttelse mod at maden koger over:

En speciel visning (symbol), et lydsignal, fulgt af slukning af kogepladen kan indtræde i følgende tilfælde:

- Overkogning der dækker tasterne
- Fugtig klud der ligger på tasterne
- Metalgenstand der ligger på tasterne

Fjern genstanden eller rengør og aftør tasterne, og start tilberedningen igen.



Rådgivning

Der kan forekomme lyde, der minder om mekanismen i et ur.

Disse lyde indtræder, når kogepladen er i drift. De forsvinder eller formindskes i forhold til opvarmningskonfigurationen. Der kan også forekomme fløjten alt efter modellen og kvaliteten af din gryde/pande. Disse lyde er normale. De opstår i forbindelse med induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.



Rådgivning

Vi anbefaler ikke en bordbeskyttelse.



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

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

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

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

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


VED FØRSTE IBRUGTAGNING:

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

VED IGANGSÆTNING:**Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.**


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

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

Kogepladen fungerer ikke, og symbolet  vises. Oplås børnesikringen.

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

UNDER BRUG :

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

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

- **Kode F7 vises.**

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

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

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

- **Gryderne frembringer lyde og kogepladen udsender klik under tilberedningen**

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

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

Det er normalt. Dette afkøler elektronikken.

- **I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.**

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

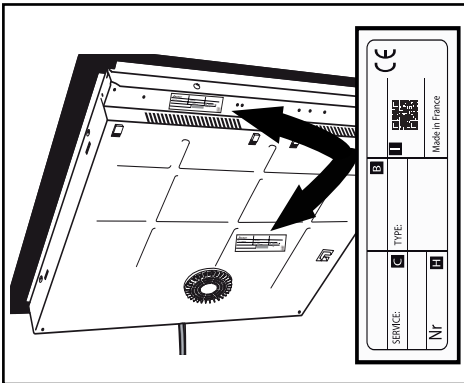


REPARATIONER FRANKRIG

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

ORIGINALE DELE

Brug kun certificerede originale reservedele ved vedligeholdelse.



B: Salgsreference

C: Tjenesten reference

H: serienummer

I: QR-kode

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



KÄYTTÖOHJE FI

Ruoanlaittopöytä

Hyvä asiakas,

Olet juuri ostanut BRANDT-tuotteen, ja kiitämme sinua luottamuksesta, jonka olet osoittanut meille.

Olemme suunnitelleet ja valmistaneet tämän tuotteen sinua, elämäntyyliäsi ja tarpeitasi silmällä pitäen, jotta se vastaisi mahdollisimman hyvin odotuksiasi. Olemme yhdistäneet osaamisemme, innovaatiohenkemme ja kaiken sen intohimon, joka on ohjannut meitä yli 60 vuoden ajan.

Kuluttajapalvelumme vastaa kaikkiin kysymyksiisi ja ehdotuksiisi, jotta voimme aina paremmin täyttää tarpeesi. Voit myös vieraila verkkosivuillamme www.brandt.com, josta löydät uusimmat innovaatiomme sekä hyödyllistä lisätietoa.










BRANDT on iloinen voidessaan seurata sinua päivittäin ja toivoo, että nautit ostoksestasi.



TÄRKEÄÄ

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, lue tämä asennus- ja käyttöopas huolellisesti, jotta opit tuntemaan laitteen toiminnan.

Löydät käyttöoppaan ja lisätietoja näistä tuotteista tämän asiakirjan lopussa olevan QR-koodin avulla.

	TURVALLISUUSOHJEET	4
	YMPÄRISTÖ JA ENERGIANSÄÄSTÖ	6
	TUNNISTAMINEN	7
	ASENNUS	9
	Purkaminen	9
	Sisällysluettelo	9
	Sähköliitäntä	11
	KÄYTTÖ	12
	Säiliön valinta	12
	Tarkennuksen valitseminen	12
	Ⓜ Kytkeminen päälle/pois päältä	13
	+ / - Tehon säätö	13
	⌚ Ajastimen asettaminen	14
	👨‍🔧 Toiminto Boil	14
	🔒 Lasten turvallisuus	14
	Turvallisuus ja suositukset	15
	HUOLTO	16
	ERITYISET VIESTIT, TAPAHTUMAT	17
	ENERGIATEHOKKUUS	18
	MYNNIN JÄLKEINEN PALVELU	19



TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa tuotemerkin verkkosivuilta.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heille on asianmukaisesti kerrottu tai heidät on koulutettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siitä aiheutuvat riskit.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjän suorittamaa puhdistusta ja huoltoa eivät saa tehdä lapset ilman valvontaa.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota koko ajan.

Laitte ja sen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varovaisuutta on noudatettava, jotta lämmityselementteihin ei kosketa.

Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa pinnalle, koska ne voivat kumentua.

Keittotaso on varustettu lapsilukolla, joka lukitsee keittotason, kun se on kytketty pois päältä tai ruoanlaiton aikana (katso luku: Lapsilukon käyttö).

Laitteesi on niiden

eurooppalaisten direktiivien ja asetusten mukainen, joita siihen sovelletaan.

Jotta keittotason ja sydämentahdistimen väliset häiriöt voidaan välttää, sydämentahdistin on suunniteltava ja säädettävä asiaankuuluvien määräysten mukaisesti. Kysy tästä valmistajalta tai lääkäriltäsi.

Valvomaton ruoanlaitto öljyllä tai rasvalla keittotasolla voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan katkaise laitteesta virta ennen liekin peittämistä esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Ruoanlaittoa on valvottava. Lyhyet kypsennysajat edellyttävät jatkuvaa valvontaa. Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittoalueilla.

Jos pinta on halkeillut, irrota laite sähköiskun vaaran välttämiseksi. Älä käytä pöytäsi uudelleen ennen kuin lasipinta on vaihdettu. Vältä iskuja keittoastian kanssa: lasikeraaminen pinta on erittäin kestävä, mutta ei särkymätön.



TURVALLISUUSOHJEET

Älä aseta kuumaa kantta tasaisesti keittotasolle. Imukuppivaikutus voi vahingoittaa lasikeraamista yläosaa. Vältä keittoastian hankaamista, sillä se voi pitkällä aikavälillä vahingoittaa lasikeraamista keittotasoa.

Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon. Älä koskaan aseta alumiiniin käärittyjä tuotteita tai alumiinialustoja keittotasolle. Alumiini sulaa ja vahingoittaa keittotasoa pysyvästi.

Älä säilytä puhdistusaineita tai syttyviä tuotteita keittotason alla olevassa kaapissa.

Keittotasot on kytkettävä virtalähteeseen kaikkinaisen irrotuslaitteen kautta voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinteässä putkessa on oltava irrotuslaite.

Jos virtalähteen kaapeli on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Varmista, että keittotason läheisyyteen kytketyn sähkölaitteen virtajohto ei pääse kosketuksiin keittoalueiden kanssa.

Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta lieden puhdistamiseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-

ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Käytä vain keittotason valmistajan suunnittelemia, käyttöohjeissa sopivina mainittuja tai laitteeseen sisällytettyjä liesitasosuoja. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.



Ympäristönsuojelu



Tämä symboli osoittaa, että tätä laitetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä.

Laitteesi sisältää monia kierrätettäviä materiaaleja. Sen vuoksi se on merkitty



tällä symbolilla sen osoittamiseksi, että

käytetyt laitteet on toimitettava valtuutettuun keräyspisteeseen.

Kysy jälleenmyyjältäsi tai paikalliselta viranomaiselta lähimpiä käytettyjen laitteiden keräyspisteitä. Näin varmistetaan, että valmistajan järjestämä laitteiston kierrätys tapahtuu parhaissa mahdollisissa olosuhteissa sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan eurooppalaisen direktiivin mukaisesti.

Osa tämän laitteen pakkausmateriaaleista on myös kierrätettävissä. Osallistu näiden materiaalien kierrättämiseen ja auta osaltaan suojelemaan ympäristöä tallettamalla ne tätä tarkoitusta varten varattuihin astioihin.

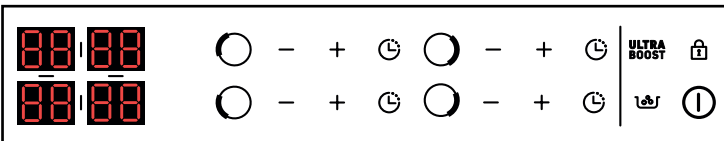
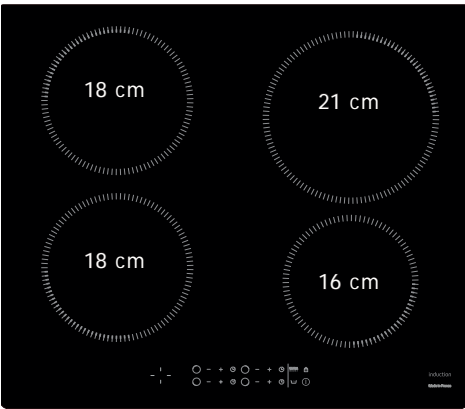
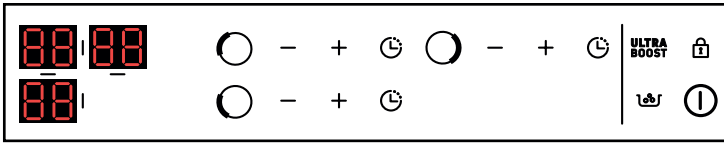
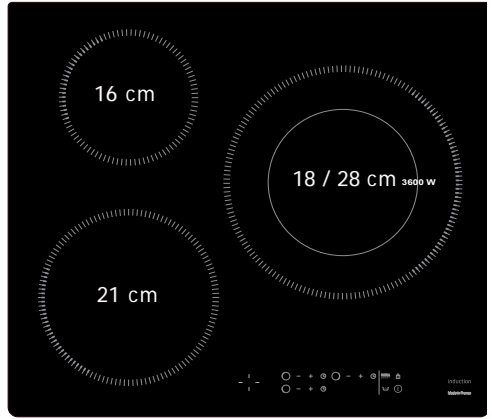
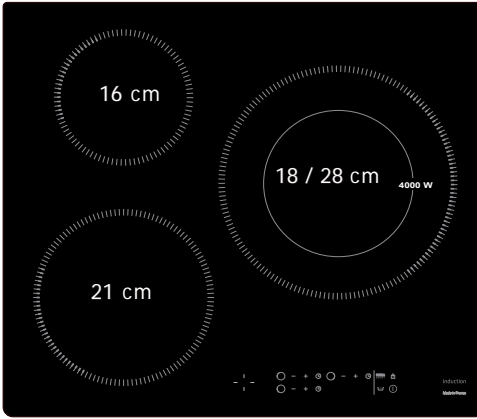
Kiitos panoksestasi ympäristönsuojeluun.

Energiansäästöneuvonta

Kypsennys tiiviillä kannella säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit hallita kypsennystä täydellisesti.

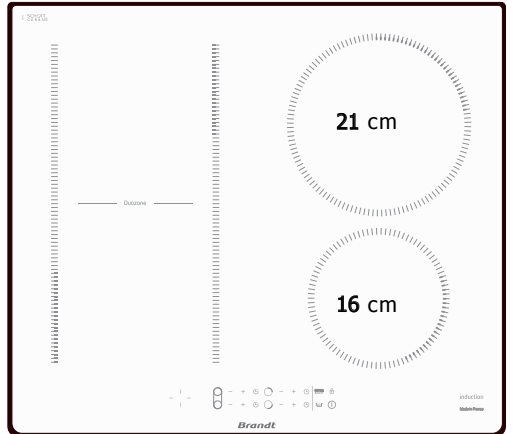
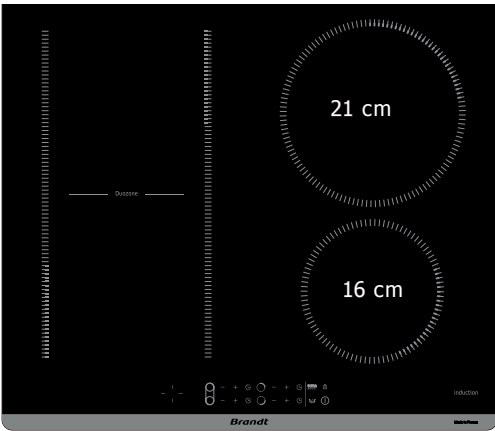
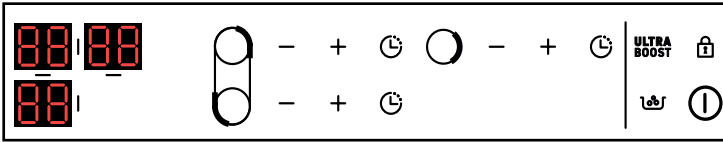


TUNNISTAMINEN





TUNNISTAMINEN





PURKAMINEN

Poista kaikki suojaosat tulevaa käyttöä varten. Tarkista ja noudata tyyppikilvessä olevia laitteen teknisiä tietoja.

Merkitse tyyppikilvessä olevat huolto- ja vakio-tyypiviitteet alla oleviin kenttiin.

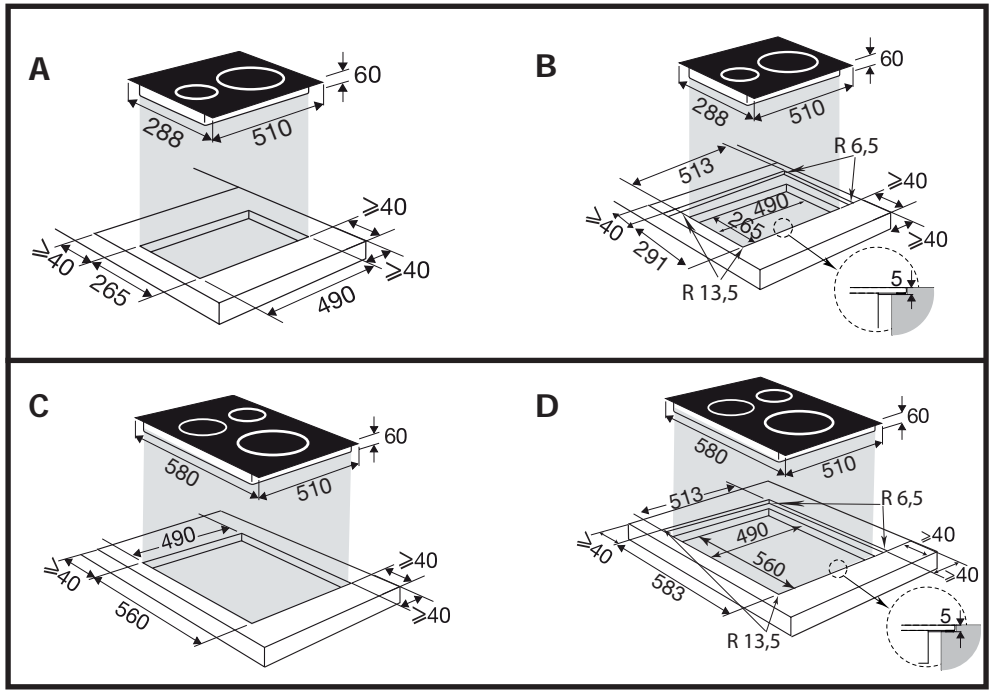
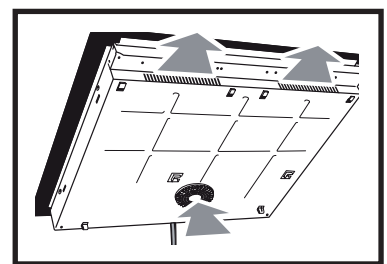
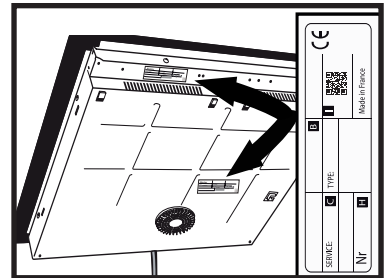
Service :

Type :

SISÄLLYSLUETTELO

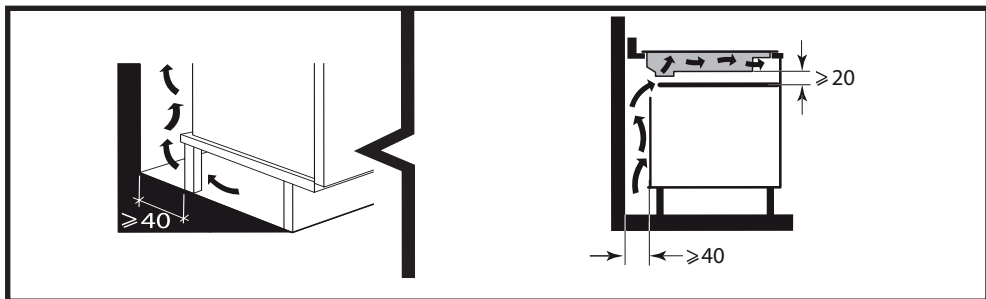
Varmista, että ilman sisään- ja ulostuloaukut ovat esteettömiä.

Huomioi sen työtason asennusmitat (millime-
treinä), johon keittotaso asennetaan. Varmista,
että ilmankierto keittotason etu- ja takaosan
välillä on oikea.

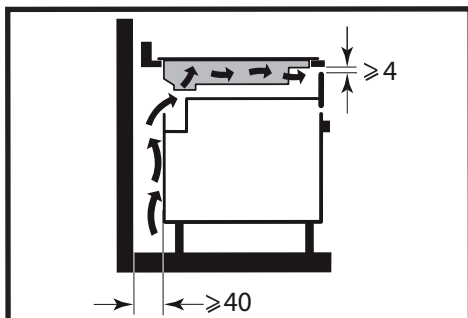




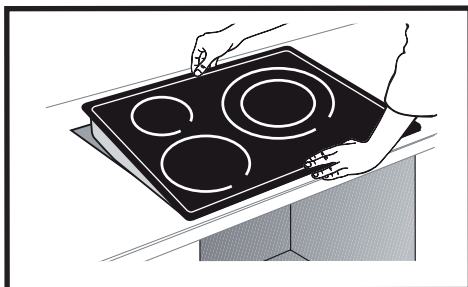
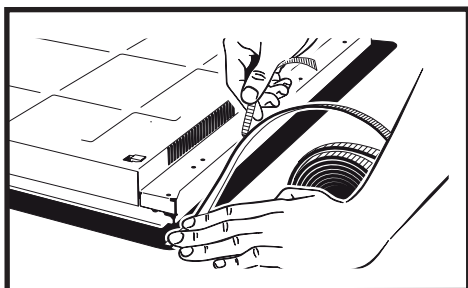
Jos pöytä asennetaan laatikon yläpuolelle,



tai sisäänrakennetun uunin yläpuolella, noudata kuvissa esitettyjä mittoja riittävän ilmavirran varmistamiseksi.



Liimaa tiiviste huolellisesti pöytälasin ympärille ennen asennusta.





Tärkeä

Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, keittotason lämpösuojat saattavat rajoittaa uunin ja keittotason samanaikaista käyttöä pyrotilassa, jolloin valvonta-alueilla näkyy koodi "F7". Tässä tapauksessa suosittelemme, että lisäät keittotason ilmanvaihtoa tekemällä kaapin sivuun aukon (8 cm x 5 cm).

SÄHKÖLIITÄNTÄ

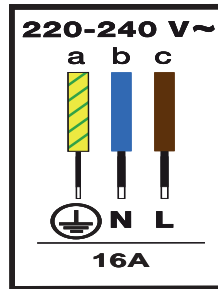
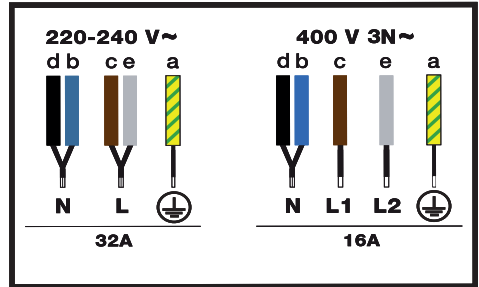
Nämä taulukot on kytkettävä verkkoon voimassa olevien asennussääntöjen mukaisella kaikinapaisella irrotuslaitteella. Kiinteään putkistoon on asennettava irrotuslaite.

Tunnista keittotasosi kaapeli,

* Liitäntä mallin mukaan

Kun keittotaso kytketään päälle tai pitkän sähkökatkon jälkeen, ohjauspaneelissa näkyy koodi (tämä näyttö on varattu tarvittaessa huoltopalvelua varten, eikä keittotason käyttäjän pidä ottaa sitä huomioon).

Tämä tieto häviää noin 30 sekunnin kuluttua.





Säiliön valinta

Useimmat keittoastiat ovat yhteensopivia induktiokeittimen kanssa. Ainoastaan lasi, saviastia, alumiini ilman erityistä pohjaa, kupari ja jotkut ei-magneettiset ruostumattomat teräkset eivät toimi induktiokeittimissä.



Neuvoja

Suosittelemme, että valitset astioita, joissa on paksu, tasainen pohja. Lämpö jakautuu paremmin ja kypsennys on tasaisempaa. Älä koskaan lämmitä tyhjää astiaa ilman valvontaa.

Tarkennuksen valitseminen

Astioita voidaan asettaa kahdelle tulisijaan. Valitse sinulle sopiva pannun koon mukaan. Jos pannun pohja on liian pieni, virran merkkivalo vilkkuu eikä keittotasot toimi, vaikka pannun materiaali soveltuisi induktiokäyttöön. Älä käytä keittolevyä halkaisijaa pienempää keittoastiaa (ks. taulukko).

Takan halkaisija (cm)	Maksimiteho (Watt)	Säiliön pohjan halkaisija (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovale, poissonnière
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32



Neuvoja

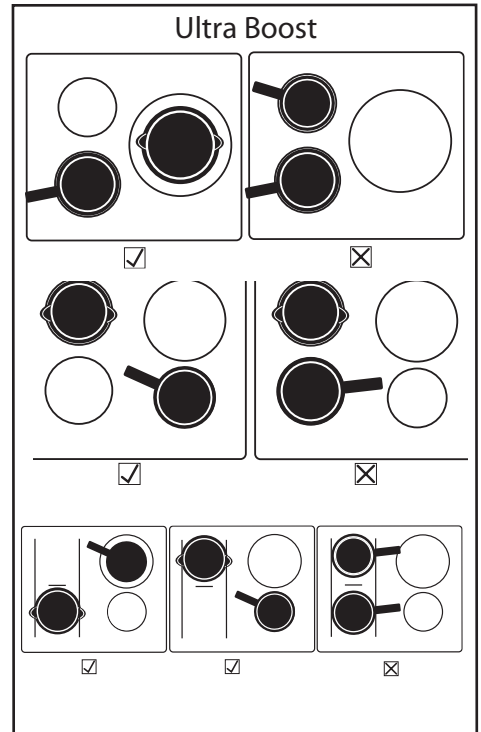
Kun kahta keittolevyä käytetään samanaikaisesti, keittotasot hallitsee tehonjakoa niin, ettei keittotasot kokonaisteho ylitä.

Kun käytät maksimitehoa (Ultra Boost) usealla keittotasolla samanaikaisesti, varmista, että valitset astioillesi parhaan paikan keittotasosi mallin mukaan, kuten kuvissa on esitetty.

Näin vältetään automaattinen tehon rajoittaminen jollakin keittotasolla, jos sijoitus ei ole optimaalinen:

☑ = suositeltu sijoittelu.

☒ = paikannus, jota on vältettävä.



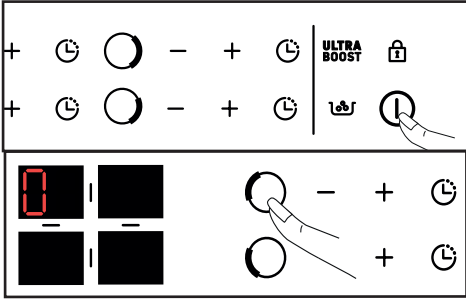


ⓘ Kytkeminen päälle/pois päältä

Käynnistäminen :

Paina ⓘ-painiketta ja sitten haluttua vyöhykettä vastaavaa ○-painiketta.

Näyttöön tulee 0 ja äänimerkki osoittaa, että alue on päällä. Voit asettaa valitun keittoalueen halutun tehon. Jos virtaa ei pyydetä, keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä.



Vyöhykkeen pysäyttäminen :

Pida ○-painiketta painettuna halutun lämmönlähteen kohdalla.

Pitkä äänimerkki kuuluu ja näyttö sammuu tai näyttöön ilmestyy symboli "H" (jäännöslämpö).

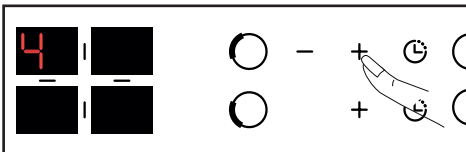
Yleinen alasajo :

Pida on/off-painiketta ⓘ painettuna . Pitkä äänimerkki kuuluu ja näyttö sammuu tai symboli "H" (jäännöslämpö) tulee näkyviin.

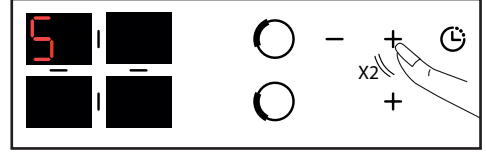
+ / - Tehon säätö

Kun laite kytketään päälle, voit siirtyä suoraan teholle 9 painamalla + -painiketta.

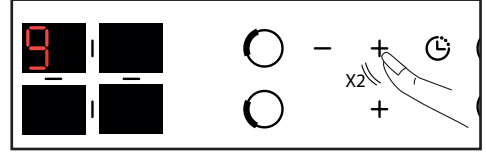
Paina + tai - painiketta asettaaksesi tehotason välillä 1-9.



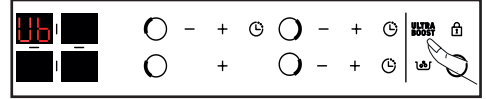
Kun teho on < 5, pääset teholle 5 painamalla + -painiketta nopeasti kahdesti.



Jos tehotaso on > 5, paina + -painiketta kahdesti nopeasti, jotta pääset tehotasolle 9.



ULTRA BOOST
Paina **BOOST**-painiketta päästäksesi maksimitehoon.



DUOZONE :

Kahden näppäimen ○ ja ○ samanaikainen painaminen aktivoi "duoZone"-toiminnon.



□ -symboli tulee näkyviin. Tehon ja ajastimen asetukset tehdään vasemmanpuoleisesta takalämmittimen säätimestä kuten tavallisessa lämmittimessä. Vasemmanpuoleisen etupalon asetus ei ole käytössä.

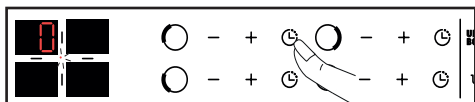
Voit poistaa "duozone"-toiminnon käytöstä painamalla ○ tai ○ painiketta.



⌚ Ajastimen asettaminen

Jokaisella keittoalueella on oma ajastin, joka voidaan asettaa enintään 99 minuutiksi. Ajastin kasvaa 1:stä 15:een ja sitten 5:stä 99 minuuttiin. Se voidaan käynnistää heti, kun keittoalue on toiminnassa.

Paina valitun keittoalueen ⌚-painiketta.



(mallista riippuen).

Asetus tehdään painamalla + tai - . 99 minuuttia voidaan käyttää suoraan painamalla -näppäintä alusta alkaen.

Kypsennysprosessin päätyttyä näytössä näkyy 0 ja äänimerkki kuuluu noin 20 sekunnin ajan. Voit poistaa ajastimen käytöstä painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjausnäppäintä.

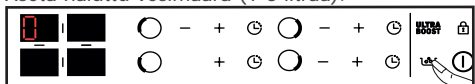
Voit pysäyttää ajastimen manuaalisesti painamalla + ja - näppäimiä samanaikaisesti ja pitämällä niitä alhaalla tai palaamalla 0:aan -näppäimellä. Paina ⌚ nähdäksesi jäljellä olevan ajan.

👤 Toiminto Boil

Tämän toiminnon avulla voit keittää ja ylläpitää veden kiehumista esimerkiksi pastan keittämistä varten.

Valitse kotitaloutesi ja paina lyhyesti 👤-painiketta "Boil".

Oletusarvoisesti ehdotettu vesimäärä on 2 litraa, mutta voit muuttaa sitä näppäimillä + tai -. Aseta haluttu vesimäärä (1-6 litraa).



Vahvasta painamalla "Boil"-symbolia 👤 tai odota muutama sekunti, jolloin vahvistus tapahtuu automaattisesti.

Kypsennysprosessi käynnistyy: b kiinteä + o rullaa näytössä.

Äänimerkki kuuluu, kun vesi kiehuu, ja näytössä vilkkuu "B fixed + o".

Kaada joukkoon pasta ja vahvasta painamalla "Boil"-painiketta 👤.

Oletusarvoisesti näyttö ehdottaa tehoa 8 ja kypsennysaikaa 8 minuuttia.

Voit kuitenkin säätää ehdotettua tehoa ja kypsennysaikaa.

Kypsennysajan päättyessä kuuluu äänimerkki.

HUOMAUTUS: On tärkeää, että vesi on huoneenlämpöistä, kun aloitat keittämisen. Älä käytä valurautapannua tähän toimintoon.

Voit käyttää tätä toimintoa myös minkä tahansa ruoan valmistamiseen, joka on kypsennettävä kiehuva vedessä.

🔒 Lapsisuojaus

Keittotasossasi on lapsilukko, joka lukitsee hallintalaitteet, kun laite on sammutettu tai kun se kypsennetään. Turvallisuussyistä ①-painike pysyy kuitenkin aktiivisena ja mahdollistaa lämmitysalueiden kytkemisen pois päältä, vaikka ne olisi lukittu.

Lukitus :

Paina 🔒-painiketta, kunnes **bloc** lukitusymboli tulee näkyviin ja äänimerkki vahvistaa toimintasi.

Toimivien keittoalueiden näytössä näkyy nyt vuorotellen virta- ja lukitusymboli.

Lukituksen avaaminen :

Paina 🔒-painiketta, kunnes symboli **bloc** häviää ja äänimerkki vahvistaa toimintasi.









KÄYTTÖ

Toiminto CLEAN LOCK:

Clean Lock -toiminnon avulla pöytä voidaan lukita väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.

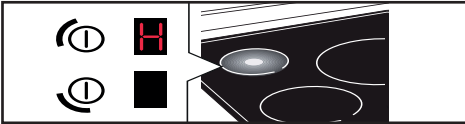
Aktivoi Clean Lock -toiminto painamalla lyhyesti  -painiketta, jolloin kuuluu äänimerkki ja  -symboli vilkkuu. Noin 1 minuutin kuluttua lukitus poistuu automaattisesti käytöstä. Kuuluu kaksinkertainen äänimerkki ja  -symboli katoaa. Voit poistaa Clean Lock -toiminnon käytöstä milloin tahansa painamalla  -painiketta pitkään.

Turvallisuus ja suositukset

Jälkilämpö:

Intensiivisen käytön jälkeen juuri käyttämäsi keittoalue pysyy kuumana muutaman minuutin ajan.

H-symboli näkyy tämän ajanjakson aikana.




Vältä koskettamasta vaurioituneita alueita.

Ylikuumentemissuoja :

Jokainen keittoalue on varustettu turva-anturilla, joka valvoo pannun pohjan lämpötilaa. Jos tyhjä pannu jätetään palavalle keittoalueelle, keittotaso vähentää automaattisesti tehoa ja rajoittaa siten vahinkoriskiä.

Ylivuotosuojaus :

Erityisnäyttö (symboli ) , äänimerkki ja sen jälkeen pöydän pysäytys voidaan käynnistää seuraavissa tapauksissa:

- Avaimet peittävä ylivuoto.
- Kosteaa kangasta näppäimille.
- Metalliesine asetetaan avaimille.

Poista esine tai puhdista ja kuivaa näppäimet ja käynnistä ampuminen uudelleen.



Auto-Stop :

Keittotaso on varustettu Auto-Stop-turvajärjestelmällä, joka kytkee automaattisesti pois päältä kaikki keittoalueet, jotka ovat olleet päällä liian kauan (1-10 tuntia käytetystä tehosta riippuen).

Jos tämä turvalaite aktivoituu, keittoalue kytkeytyy pois päältä ohjauspaneelin näytössä "AS" ja siitä kuuluu äänimerkki noin 2 minuutin ajaksi. Pysäytä se painamalla mitä tahansa näppäintä.



Neuvoja

Saattaa kuulua kellokoneistoa muistuttavia ääniä. Nämä äänet kuuluvat vain pöydän ollessa toiminnassa, ja ne häviävät tai vähenevät lämmityskokoonpanosta riippuen. Aluksen mallista ja laadusta riippuen voi esiintyä myös viheltäviä ääniä. Kuvatut äänet ovat normaaleja, ne kuuluvat induktiotekniikkaan eivätkä ne osoita toimintahäiriötä.



Neuvoja

Emme suosittele pöydän suojusta.



Käytä kevyeen likaantumiseen hygieniasieniä. Liota puhdistettava alue hyvin lämpimällä vedellä ja pyyhi sitten kuivaksi.

Jos lasiin on kertynyt paahtunutta likaa, sokeripitoisia roiskeita tai sulanutta muovia, käytä hygieniasieniä ja/tai erityistä lasikaavinta. Liota puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä, käytä lasikaavinta karhennukseen, viimeistele puhdistus hygieniasienellä ja pyyhi sitten.

Tahrat ja kalkkijäljet: levitä tahraan kuumaa valkoista etikkaa, anna sen vaikuttaa ja pyyhi pehmeällä liinalla.

Jos haluat loistavia metallitahroja ja viikoittaista huoltoa, käytä erityistä lasikeraamista tuotetta. Levitä lasikeramiikkaan erikoistuotetta (joka sisältää silikonin ja jolla on mieluiten suojaava vaikutus).

Tärkeä huomautus: älä käytä pulveria tai hankaavia sieniä. Käytä erityisiä voiteita ja sieniä herkille astioille.



Käynnistettäessä

Huomaat, että näyttöön ilmestyy valoisa näyttö. Tämä on normaalia. Se häviää 30 sekunnin kuluttua.

Asennus on katkaistu tai vain toinen puoli toimii. Pöydän liitântä on viallinen. Tarkista sen vaatimustenmukaisuus (katso luku KytKentä).

Keittotasosta lähtee hajua ensimmäisten kypsennyskertojen aikana. Laite on uusi. Kuumenna kutakin vyöhykettä puoli tuntia vedellä täytetyssä kattilassa.

Kytettäessä päälle

Pöytä ei toimi, ja näppäimistön valonäytöt pysyvät pois päältä.

Laitteeseen ei ole kytketty virtaa. Virtalähde tai liitântä on viallinen. Tarkasta sulakkeet ja sähkökatkaisija.

Taulukko ei toimi ja näyttöön tulee toinen viesti. Elektroninen piiri ei toimi kunnolla. Soita palveluun.

Taulukko ei toimi, näyttöön tulee tieto "" tai "block". Avaa lapsilukon lukitus.

Vikakoodi F9: jännite alle 170 V.

Vikakoodi F0: lämpötila alle 5°C.

Toiminnan aikana

Pöytä ei toimi, näytössä näkyy ja kuuluu merkkiäni.

Pöytä ei toimi, näytössä näkyy ja kuuluu äänimerkki, on ylivuoto tai jokin esine estää

ohjauspaneelin käytön. Puhdista tai poista esine ja käynnistä polttoprosessi uudelleen.

Näyttöön tulee koodi F7.

Elektroniset piirit ovat kuumentuneet (katso luku Asennus).

Lämmitysvyöhykkeen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat edelleen.

Käytetty säiliö ei ole sopiva.

Kattilat pitävät ääntä ja keittolevy kolisee ruoanlaiton aikana (katso vinkki "Turvallisuus ja suositukset").

Tämä on normaalia. Tietyn tyypillisellä pannulla tämä on energiavirta liedeltä pannulle.

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO ◀

PT

SV

Brandt



MANUELL D'ISTRUKSJON NO

Koketopp

Kjære klient,

Du har nettopp kjøpt et **BRANDT**-produkt, og vi takker for at du setter din lit til oss.

Vi har designet og produsert dette produktet med tanke på deg, din livsstil og dine behov, slik at det best oppfyller dine forventninger. Vi har lagt vår kunnskap, vår ånd av innovasjon og all lidenskapen som har drevet oss i mer enn 60 år til det.

I en permanent interesse for alltid å oppfylle dine behov bedre, står vår forbrukertjeneste til din disposisjon og til din disposisjon for å svare på alle dine spørsmål eller forslag.

Logg deg også på nettstedet vårt www.brandt.com hvor du finner de nyeste innovasjonene våre, samt nyttig og tilleggsinformasjon.










BRANDT støtter deg gjerne hver dag og ønsker at du skal nyte kjøpet ditt.



Viktig :

Før du starter apparatet, må du lese denne installasjonen og brukerhåndboken nøye for å gjøre deg kjent med bruken.

Du finner brukerhåndboken og mer informasjon om disse produktene via QR-koden på slutten av dette dokumentet.

	SIKKERHETSINSTRUKSJONER	4
	MILJØ OG ENERGIBESPARING	6
	IDENTIFIKASJON	7
	INSTALLATION	9
	Upakking.....	9
	Innfelt.....	9
	Elektrisk forbindelse.....	11
	BRUK	12
	Valg av container	12
	Velge fokus	12
	Ⓜ Slå på / av	13
	+ / - Kraftjustering	13
	🕒 Still inn tidtakeren	14
	🔌 Boil Funktion	14
	🔒 Barnesikkerhet.....	14
	Sikkerhet og anbefalinger	15
	INTERVJU.....	16
	SPESEILLE MELDINGER, EVENTS	17
	ENERGIEFFEKTIVITET	18
	KUNDESERVICE	19



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER LES NØYE FØR BRUK OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG BRUK.

Denne håndboken er tilgjengelig for nedlasting på merkets hjemmeside.

Denne enheten kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet eller mennesker uten erfaring og kunnskap, hvis de er riktig informert eller trent i bruk av sikkerheten og forståelsen av risikoen som resulterer .

Barn bør ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold av brukeren bør ikke gjøres av uovervåket barn.

Barn under 8 år må holdes fra hverandre med mindre de er permanent overvåket.

Enheten og dens tilgjengelige deler blir varme under bruk.

Forholdsregler bør tas for å unngå å berøre varmeelementene.

Metallobjekter som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på overflaten fordi de kan bli varme.

Tabellendin har en barnesikkerhet som låser bruken når du stopper eller tilbereder (se kapittel: BRUKSSTYRING).

Enheten din overholder de europeiske direktiver og forskrifter som det er underlagt. Slik at det ikke er noen forstyrrelser mellom koketoppen

din og en hjertestimulator, må sistnevnte utformes og avregnes i samsvar med forskriften. Fyll ut med sin produsent eller legen din.

Matlaging med olje eller fett laget på et bord, og uovervåket kan være farlig og gi opphav til en brann. Forsøk aldri å slå av en brann med vann, men slå av strømforsyningen før du dekker flammen med et lokk eller branddeksel.

Oppmerksomhet: Matlaging må overvåkes. Kort matlaging krever kontinuerlig overvåking.

Brannrisiko: Ikke lag gjenstander på kokesonen.

Hvis overflaten er sprukket, koble fra enheten for å forhindre risikoen for elektrisk støt.

Ikke bruk bordet ditt før du endrer toppglasset.

Unngå støt med beholderne: Vitroceramisk glassoverflate er svært motstandsdyktig, men er ikke ubrytelig.

Ikke legg et varmt deksel flatt på koketoppen din. En "suging"-effekt kan skade den keramiske toppen. Unngå friksjon av



beholdere som kan i det lange løp generere en nedbrytning av innredningen på den keramiske toppen.

For matlaging, bruk aldri en aluminiumsfolie. Aldri slipp produkter pakket med aluminium eller aluminiumskuff på koketoppen din. Aluminiumsmelte og ødelegger definitivt matlagingens apparat.

Ikke lagre i møblene som ligger under koketoppene dine vedlikeholdsprodukter eller brannfarlige produkter.

Disse tabellene må være koblet til nettverket gjennom en omnipolar nedleggingsanordning i samsvar med reglene for anlegg. En frakoblingsinnretning må inkorporeres i det faste røret.

Hvis strømkabelen er skadet, må den erstattes av produsenten, ettersalgsservice eller lignende kvalifiserende personer for å unngå fare.

Pass på at strømkabelen fra en elektrisk enhet som er tilkoblet i nærheten av bordet, er ikke i kontakt med kokesonen.

Bruk aldri damprensere for vedlikehold av bordet ditt.

Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

FORSIKTIG: Bruk kun tabellbeskyttelse designet

av produsenten av matlagingssapparatet, referert til i bruksanvisningen som tilpasset eller innlemmet i enheten. Bruken av uegnede beskyttelser kan forårsake ulykker.



Miljøvern



Dette symbolet indikerer at denne enheten ikke skal behandles som husholdningsavfall.

Enheten inneholder mange resirkulerbare materialer. Det er derfor merket med dette symbolet for å indikere at de brukte enhetene må gis til et samlingspunkt.

Forespør fra forhandleren eller tekniske tjenester i byen din for innsamlingspoeng av brukte enheter nærmest ditt hjem. Gjenvinningen av enhetene som er organisert av produsenten din, vil således utføres i de beste forholdene, i samsvar med EU-direktivet om avfall elektrisk og elektronisk utstyr.

Noen emballasjematerialer av denne enheten er også resirkulerbare. Delta i deres resirkulering og bidra dermed til beskyttelse av miljøet ved å deponere dem i beholderne som er tilveiebrakt for dette formålet.

Vi takker for samarbeidet ditt i å beskytte miljøet.

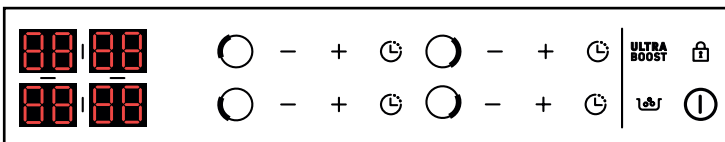
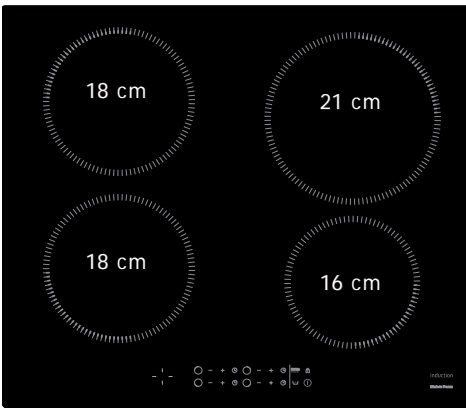
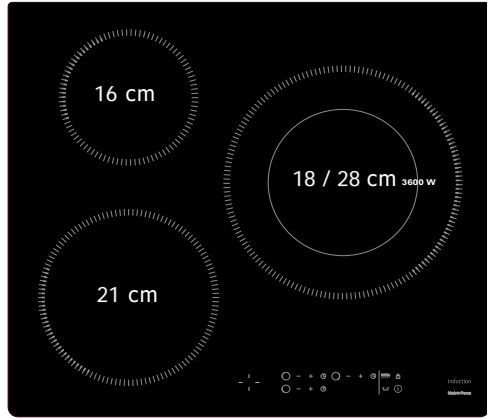
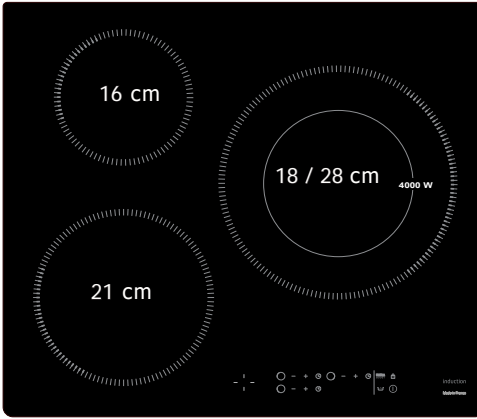
Energibesparende bord

Matlaging med et godt utstyrt lokk som sparer energi. Hvis du bruker et glasslokk, kan du perfekt kontrollere matlagingen din



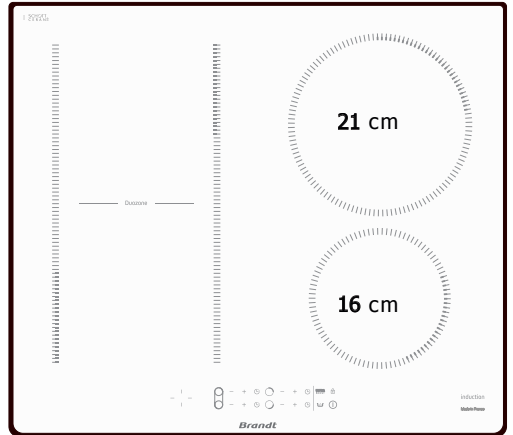
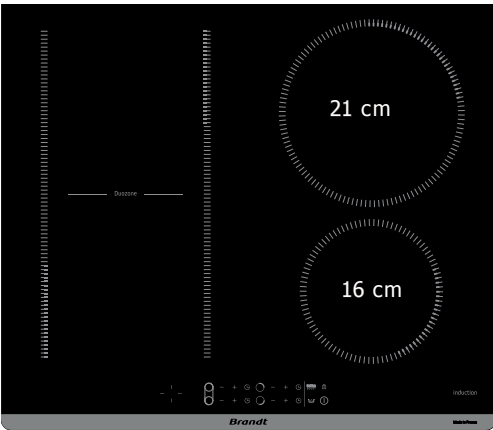
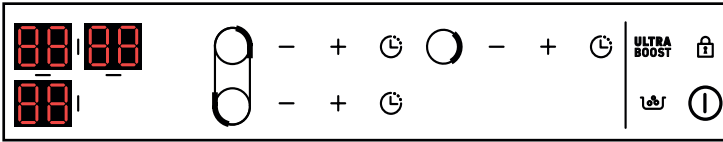
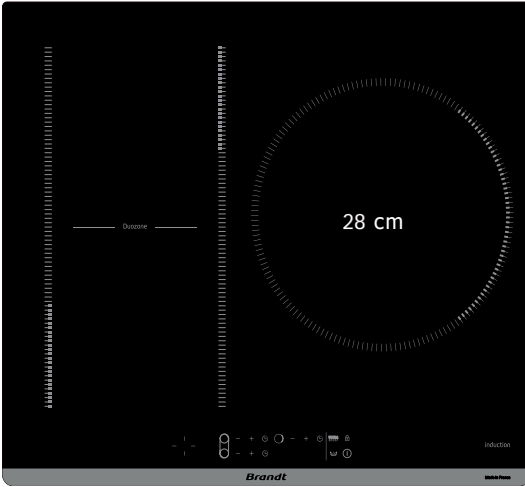
IDENTIFIKASJON

NO





IDENTIFIKASJON





INSTALLASJON

UTPAKKING

For fremtidig bruk, fjern alle beskyttende elementer. Kontroller og følg egenskapene til enheten på merkeskiltet.

Vær oppmerksom på rammene under service og standard referanse referanser på denne platen.

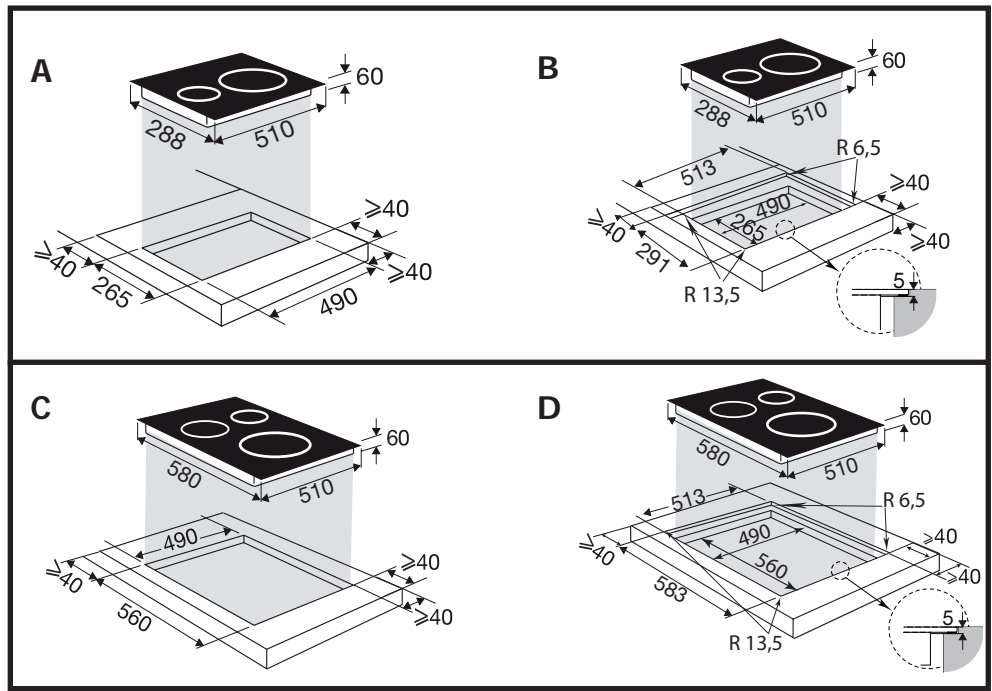
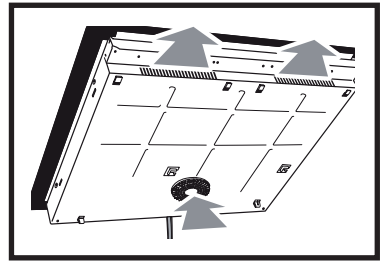
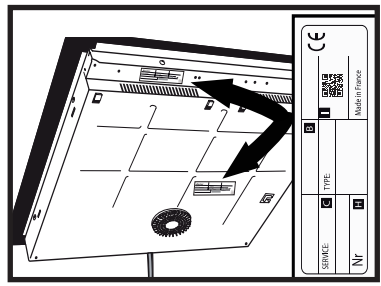
Service :

Type :

INNFELT

Kontroller at oppføringene og luftutgangene er klare.

Tenk på indikasjoner på de forsenkede dimensjonene (millimeter) på benkeplaten som er ment å motta koketoppen. Kontroller at luften sirkulerer riktig mellom forsiden og baksiden av koketoppen din.



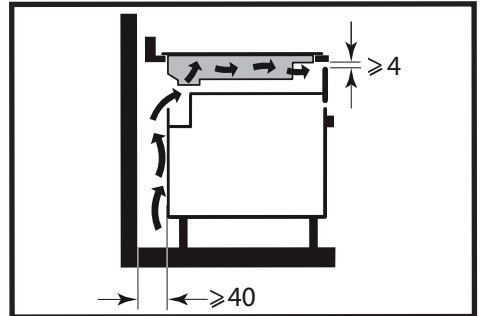


INSTALLASJON

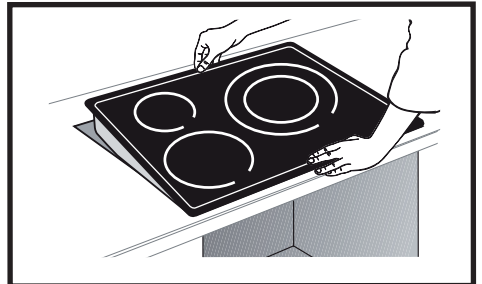
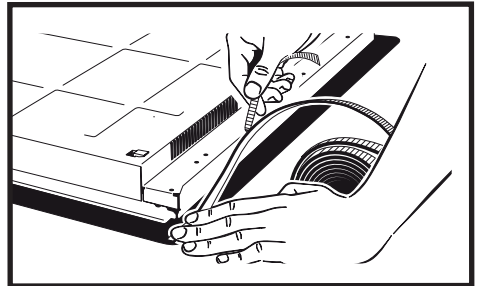
Ved installasjon av tabellen over en skuff,



Eller over en innebygd ovn, følg dimensjonene som er notert på illustrasjonene for å sikre et tilstrekkelig luftuttak.



Lim forsiktig forseglingen på hele periferien av glasset på bordet før de legger inn.





Viktig

Hvis ovnen din er plassert under koketoppen, kan de termiske sikrene i tabellen begrense samtidig bruk av den og ovnen i Pyro-modus, "F7" -koden i kontrollsonene. I dette tilfellet anbefaler vi at du øker ventilasjonen av koketoppen din ved å praktisere en åpning på siden av kabinettet ditt (8cm x 5cm).

ELEKTRISK FORBINDELSE

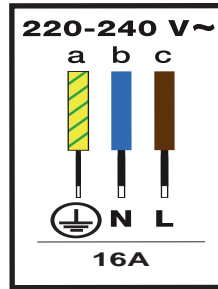
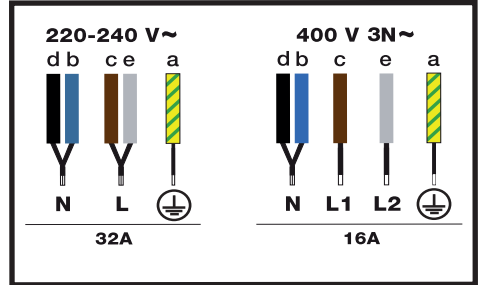
Disse tabellene må kobles til nettverket via en omnipolar nedleggingsanordning i samsvar med reglene for anlegg i kraft. En frakoblingsinnretning må inkorporeres i det faste røret.

Identifiser kabelen på koketoppen din,

* Tilkobling i henhold til modellen

Når du slår på bordet ditt, eller etter en langvarig strømbrudd, vises en kode på kontrolltastaturet (denne skjermen er reservert hvis nødvendig for ettersalgsservice, bør brukeren av bordet ikke vurdere det).

Denne informasjonen forsvinner etter ca. 30 sekunder.





Valg av container

De fleste beholdere er induksjonskompatible. Bare glass, jord, aluminium uten spesiell bunn, kobber og noe ikke-magnetisk rustfritt stål fungerer ikke med induksjonskoking.



Vi foreslår at du velger containere med tykk, flat bunn. Varmen blir bedre fordelt og tilberedningen mer homogen. Varm aldri en tom beholder uten tilsyn.

Velge fokus

Du har flere kokeplater du kan plassere containerne på. Velg den som passer deg, avhengig av størrelsen på containeren. Hvis bunnen av gryten er for liten, vil strømindikatoren blinke, og peisen vil ikke fungere, selv om grytematerialet anbefales for induksjon. Vær forsiktig så du ikke bruker beholdere med mindre diameter enn brennkammeret (se tabell).

Diamètre foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Ovale, poissonnière
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

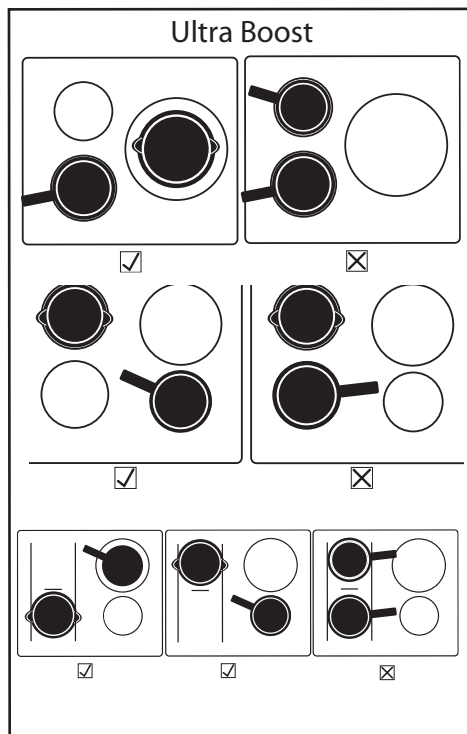


Når du bruker begge kokeplater samtidig, styrer koketoppen strømfordelingen for ikke å overskride den totale effekten.

Når du bruker maksimal effekt (Ultra Boost) på flere kokeplater samtidig, må du sørge for å foretrekke den beste plasseringen av beholderne dine i henhold til modellen på bordet ditt som vist på illustrasjonene.

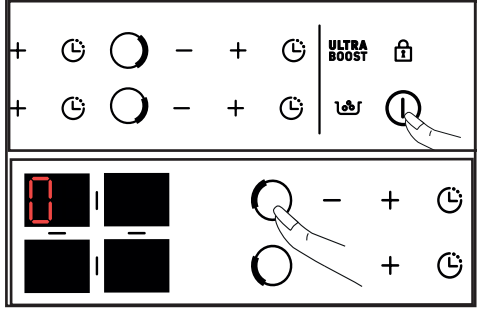
Du vil dermed unngå en automatisk kraftbegrensning på en av kokeplatene hvis posisjonen ikke er optimal:

- ☑ = anbefalt posisjonering
- ☒ = posisjonering som skal unngås



**① Slå på / av**

Start :
Trykk på ①-knappen og deretter på ○-knappen som tilsvarer ønsket kokeplate.
En 0 vises og et pip indikerer at sonen er på. Du kan stille inn ønsket effekt for den valgte kokeplaten. Uten strømforespørsel vil kokesonen slå seg av automatisk.

**Stopp en sone:**

Trykk lenge på ○-knappen som tilsvarer ønsket kokeplate.
En lang pipelyd høres og displayet slukker, eller symbolet "H" (restvarme) vises.

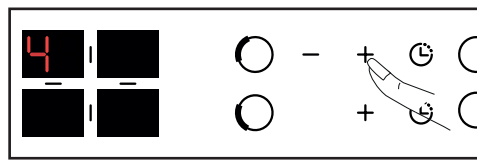
Generell stopp:

Trykk lenge på av / på-tasten ①. En lang pipelyd høres og displayet slukker, eller symbolet "H" (restvarme) vises.

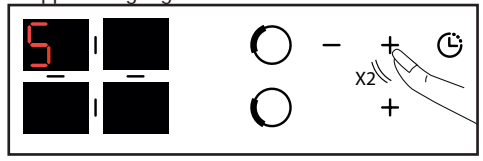
+ / - Kraftjustering

Når du slår på, kan du bytte direkte til strøm 9 ved å trykke på - knappen.

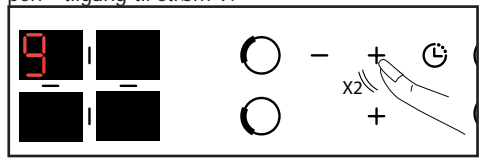
Trykk på + eller - knappen for å justere effektnivået fra 1 til 9.



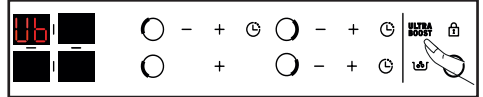
Med strøm < til 5, gir et raskt dobbeltrykk på knappen - tilgang til strøm 5.



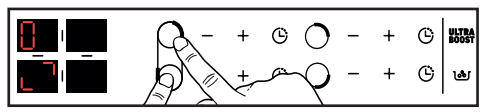
Med strøm > 5 gir et raskt dobbeltrykk på knappen - tilgang til strøm 9.



Ved å trykke på tasten **ULTRA BOOST** får du tilgang til maksimal effekt.

**DUOZONE funksjon :**

Samtidig trykk på 2 ○ og ○-tastene aktiverer "duoZone" -funksjonen.



□-symbolet vises. Effekten og tidtakeren justeres på venstre bakre peiskontroller, som for en vanlig peis. Fokusinnstillingen foran til venstre er inaktiv.

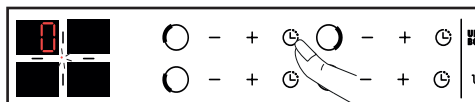
For å deaktivere "duozone" -funksjonen, trykk på ○ eller ○ knappen..



Still inn tidtakeren

Hver kokesone har en egen tidtaker som kan stilles opp til 99 minutter. Økningen gjøres fra 1 til 1 og opp til 15 og deretter fra 5 til 5 opp til 99. Den kan startes så snart kokesonen er i drift.

Trykk på -knappen for det valgte fokuspunktet, et lyspunkt vises til høyre



(avhengig av modell).

Innstillingen gjøres ved å trykke på + eller -. Du kan få direkte tilgang til 99 minutter ved å trykke på - knappen fra starten.

På slutten av tilberedningen viser displayet 0 og et pip høres i ca. 20 sekunder. For å deaktivere den, trykk på en hvilken som helst kontrollknapp for den aktuelle kokesonen.

For å stoppe timeren manuelt, trykk lenge på + og - tastene samtidig eller gå tilbake til 0 med - tasten. Ved å trykke på kan du se gjenstående tid.

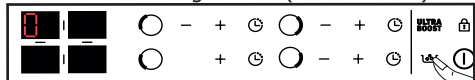
Boil funksjon

Denne funksjonen lar deg koke og holde vannet kokende for å lage pasta for eksempel.

Velg hjemmet ditt, trykk kort på "BOIL" -knappen.

Som standard er den foreslåtte mengden vann 2 liter, men du har muligheten til å endre den ved hjelp av tastene eller -.

Still inn ønsket mengde vann (fra 1 til 6 liter).



Bekreft ved å trykke på "Boil" -symbolet eller vent noen sekunder, og valideringen vil bli gjort automatisk.

Matlaging starter: b fast + o rull i displayet.

Det høres et pip når vannet koker og "B konstant

+ o blinker i displayet.

Hell i pastaen og valider deretter ved å trykke på "Boil" -knappen .

Som standard tilbyr skjermen strøm 8 og en tilberedningstid på 8 minutter.

Du kan imidlertid justere kraften og koketiden som tilbys.

Et pip høres når matlagingen er ferdig.

MERKNAD: Det er viktig at vannet har romtemperatur ved tilberedningen. Ikke bruk en støpejernsbeholder for denne funksjonen.

Du kan også bruke denne funksjonen til å lage mat som krever matlaging i kokende vann.

Barnesikkerhet

Koketoppen din har en barnesikring som låser kontrollene når du stopper eller under tilberedningen. Av sikkerhetsmessige grunner forblir imidlertid X -knappen aktiv og tillater stenging av varmesonene, selv når den er låst.

Låse:

Trykk på -knappen til -låsesymbolet vises og et pip bekrefter manøveren din

Visningen av kokesonene som er i drift viser deretter vekselvis kraften og låsesymbolet.

Låse opp:

Trykk på -knappen til -symbolet forsvinner og et pip bekrefter manøveren din.





Fonction CLEAN LOCK:

Clean Lock-funksjonen gjør at bordet kan låses midlertidig under rengjøring.

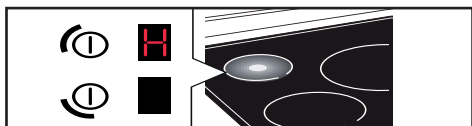
For å aktivere Clean Lock-funksjonen, trykk kort på

-knappen, det avgis et pip og -symbolet blinker. Etter ca. 1 min deaktiveres låsen automatisk. Et dobbelt pip avgis og -symbolet forsvinner. Du kan når som helst deaktivere Clean Lock-funksjonen ved å trykke lenge på -knappen.

Sikkerhet og anbefalinger

Restvarme: Etter intensiv bruk vil kokesonen du nettopp brukte være varm i noen minutter.

"H" -symbolet vises i løpet av denne tiden.



Unngå å berøre de berørte områdene.

Overopphetingssikkerhet:

Hver kokesone er utstyrt med en sikkerhetssensor som overvåker temperaturen på bunnen av beholderen. Hvis en tom beholder er igjen på en opplyst kokesone, reduserer koketoppen automatisk den leverte kraften og begrenser dermed risikoen for skade.

Beskyttelse ved overløp:

En spesiell skjerm (symbol), et hørbart signal, etterfulgt av stopping av tabellen, kan utløses i følgende tilfeller:

- Overløp som dekker tastene.
- Våt klut plassert på tastene.
- Metallgjenstand plassert på tastene.

Fjern gjenstanden eller rengjør og tørk tastene, og start deretter matlagingen på nytt.



Auto-Stop :

Koketoppen din er utstyrt med autostopp-sik-

kerhet, som automatisk slår av kokesonen som har stått på i for lang tid (mellom 1 og 10 timer, avhengig av strømmen du bruker).

Hvis denne sikkerhetsinnretningen utløses, blir kutting av kokesonen indikert med displayet "AS" i kontrollsonen, og det høres et lydsignal i omtrent 2 minutter. Du trenger bare å trykke på hvilken som helst tast for å stoppe den.



Råd

Det kan høres ut som klokkene på klokkene. Disse lydene oppstår bare når koketoppen er i drift og forsvinner eller avtar avhengig av varmekonfigurasjonen. Vissende lyder kan også vises, avhengig av modell og kvalitet på beholderen din. Støyene som er beskrevet er normale, de er en del av induksjonsteknologien og indikerer ikke en feil.



Råd

Vi anbefaler ikke en bordbeskyttelsesenheter.



For lett tilsmussing, bruk en sanitær svamp. Legg området som skal rengjøres i bløt med varmt vann, og tørk det av.

For en ansamling av glødet smuss, sukkerholdig søl, smeltet plast, bruk en sanitær svamp og / eller en spesiell glasskrape. Legg området som skal rengjøres i bløt med varmt vann, bruk en spesiell glasskrape for å grove, avslutt med en sanitær svamp, og tørk av.

For glories og spor av kalk, bruk varm hvit eddik på flekken, la den virke, og tørk av med en myk klut.

For skinnende metallfarger og ukentlig vedlikehold, bruk et spesielt glasskroppsprodukt. Påfør spesialproduktet (som inneholder silikon og som fortrinnsvis har en beskyttende effekt) på det keramiske glasset.

Viktig merknad: ikke bruk slipende pulver eller svamp. Velg kremer og svamper som er spesielle for delikate retter.



Ved igangkjøring

Du ser at en lys skjerm vises. Det er normalt, den forsvinner etter 30 sekunder.

Installasjonen din går i stykker eller bare den ene siden fungerer. Tilkoblingen til bordet ditt er feil. Kontroller dens samsvar (se kapittel Tilkobling).

Bordet avgir en lukt under den første tilberedningen. Enheten er ny. Varm hvert område i en halv time med en gryte full av vann.

Når du slår på

Koketoppen fungerer ikke, og de lysende displayene på tastaturet forblir av.

Enheten får ikke strøm. Strømforsyningen eller tilkoblingen er feil. Undersøk sikringene og den elektriske strømbryteren.

Tabellen fungerer ikke, og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer ikke. Ring kundeservice.

Tabellen fungerer ikke, informasjonen "" eller "blokker" vises. Lås opp barnesikringen.

Feilkode F9: spenning mindre enn 170 V.

Feilkode F0: temperatur under 5 ° C.

I bruk

Koketoppen fungerer ikke, displayet viser og et hørbart signal høres ut.

Det har vært overløp eller et objekt blokkerer kontrolltastaturet. Rengjør eller fjern gjenstanden og start tilberedningen på nytt.

Koden F7 vises.

De elektroniske kretsene er varmet opp (se avsnittet om installasjon).

Under drift av en varmesone blinker alltid indikatorlampene på tastaturet.

Beholderen som brukes er ikke egnet.

Beholderne lager lyd og koketoppen din gir en klikkelyd under tilberedningen (se rådene "Sikkerhet og anbefalinger").

Det er normalt. Med en bestemt type beholder er det overføring av energi fra bordet til beholderen.

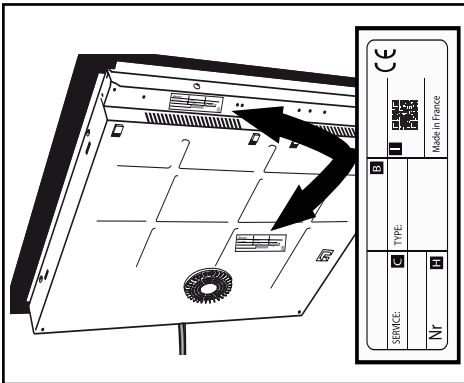


INTERVENSJONER

Eventuelle inngrep på enheten må utføres av en kvalifisert varemerke profesjonell. Når du ringer, for å lette støtten til forespørselen din, må du få deg til å fullføre referanser til enheten din (kommerisiell referanse, service referanse, serienummer). Denne informasjonen vises på merkeskiltet.

ORIGINALE DELER

Bruk kun sertifiserte originale reservedeler til vedlikehold.



B: Kommerisiell referanse

C: Tjenestereferanse

H: Serienummer

I: QR-kode

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



MANUAL DE INSTRUÇÕES PT

Placa de cozedura

Caro(a) cliente,

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

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

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

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










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



Importante :

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

Pode encontrar o guia do utilizador e mais informações sobre estes produtos através do código QR no final deste documento

	INSTRUÇÃO DE SEGURANÇA	4
	AMBIENTE E POUPANÇA DE ENERGIA	6
	IDENTIFICAÇÃO.....	7
	INSTALAÇÃO.....	9
	Desempacotar	9
	Instalação	9
	Ligação eléctrica	11
	UTILIZAÇÃO	12
	Seleccção do recipiente.....	12
	Seleccção da placa de aquecimento	12
	Ⓜ Ligar / desligar	13
	+ / - Ajuste da potência	13
	🕒 Ajuste do temporizador	14
	🔥 Função BOIL	14
	🔒 Segurança infantil.....	14
	Segurança e recomendações	15
	MANUTENÇÃO	16
	MENSAGENS ESPECIAIS, INCIDENTES.....	17
	EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	18
	SERVIÇO PÓS-VENDA.....	19



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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho.

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

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

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

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

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

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

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

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

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

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

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

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

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

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

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

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

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um

dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

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

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

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

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

**Proteção do meio ambiente**

Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como um resíduo doméstico.

O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, é marcado com este símbolo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha adequado.

Informe-se junto do seu revendedor ou junto dos serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados mais próximos da sua residência. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, em conformidade com a diretiva europeia sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Alguns materiais da embalagem deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito.

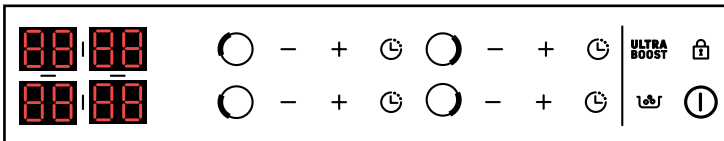
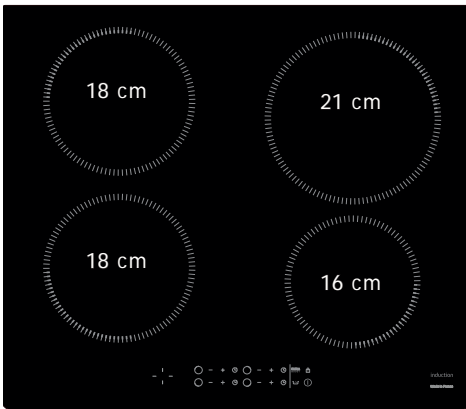
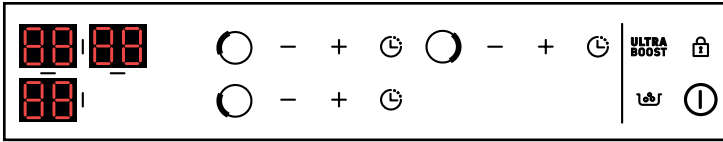
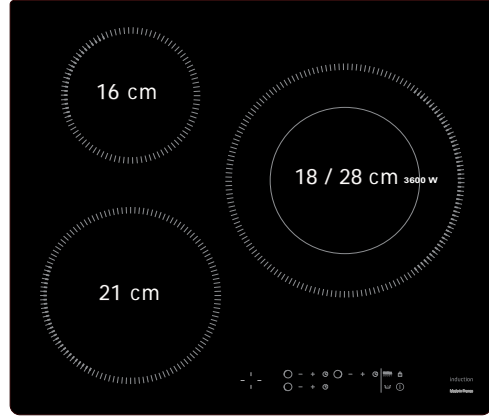
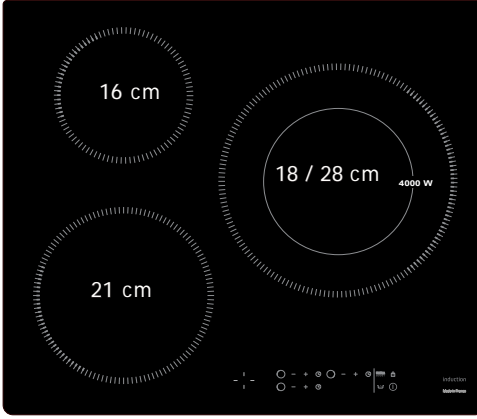
Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

Conselho de economia de energia

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

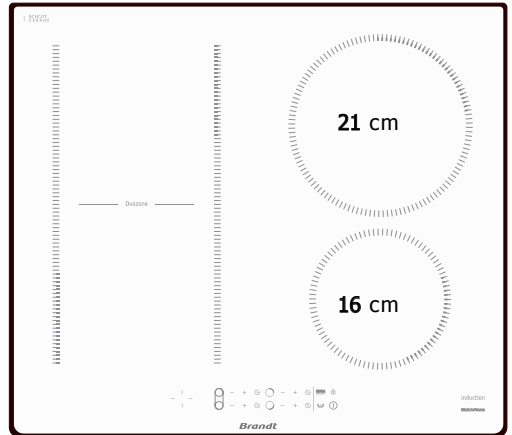
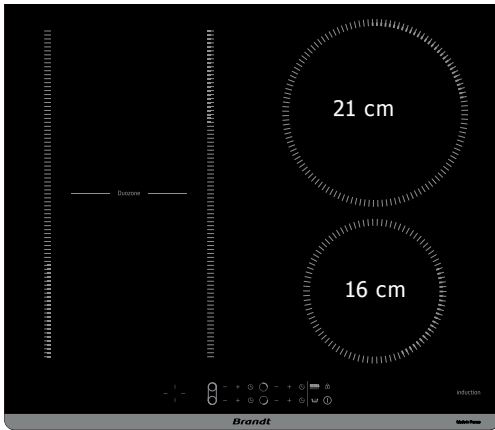
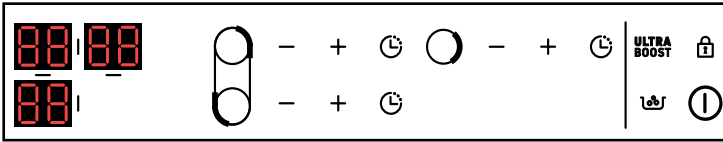
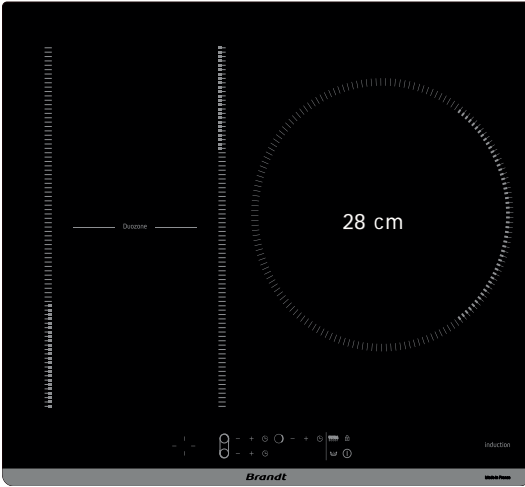


IDENTIFICAÇÃO





IDENTIFICAÇÃO





REMOÇÃO DA EMBALAGEM

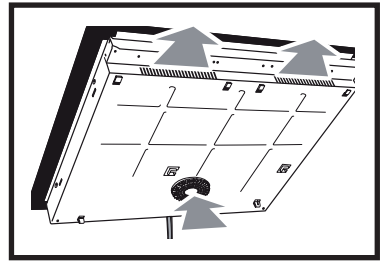
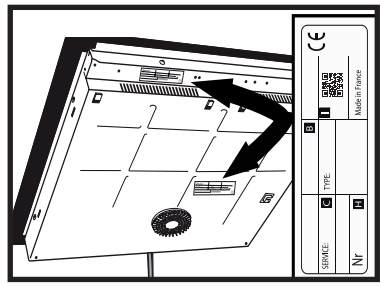
1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Para um uso futuro, retire todos os elementos de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa.

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e de tipo norma que figuram nesta placa.

Service :

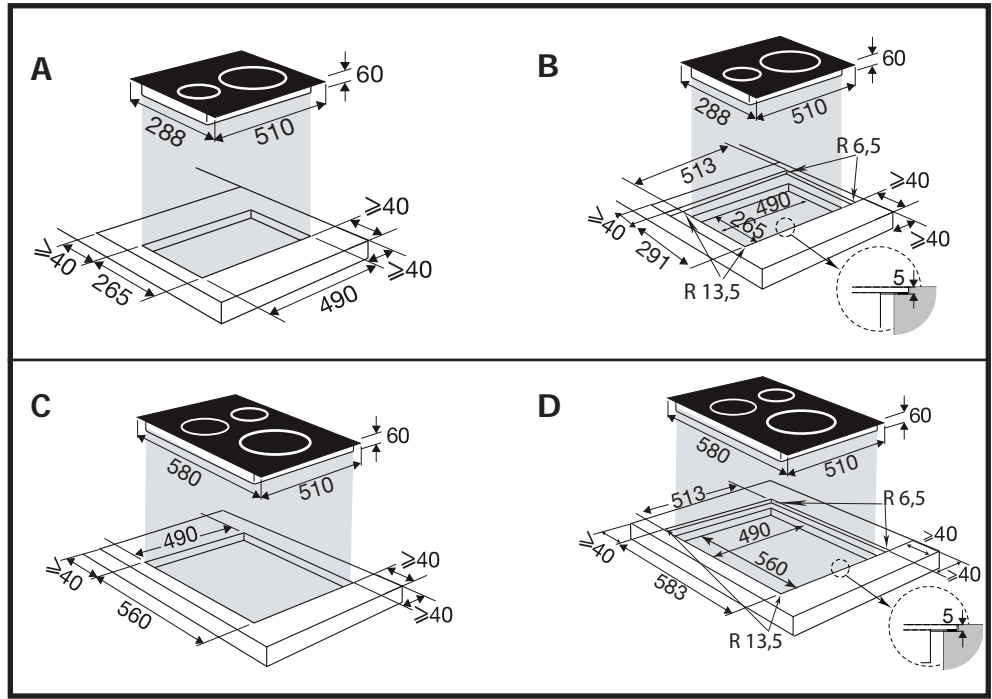
Type :



ENCASTRAMENTO

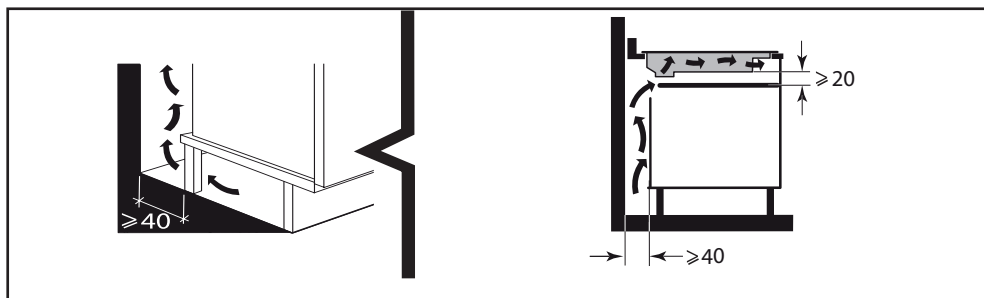
Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres.

Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) da bancada destinada a receber a placa de cozinha. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.

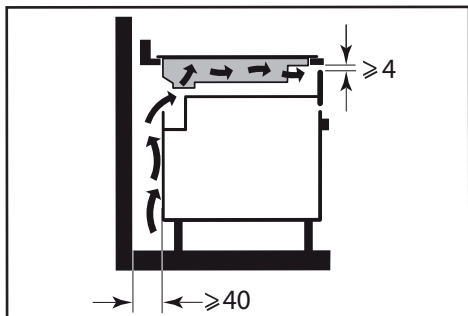




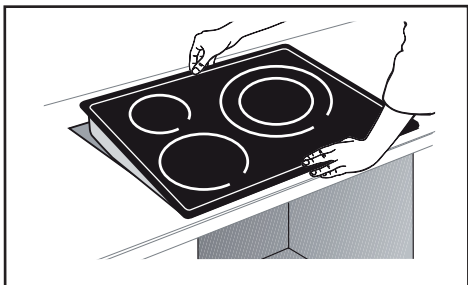
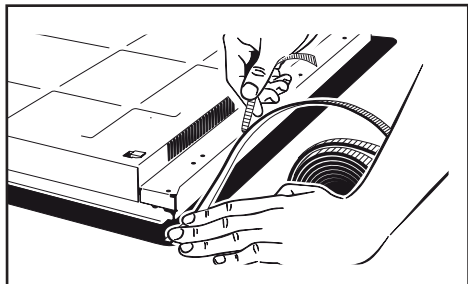
Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta,



ou acima de um forno encastrável, respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente.



Colar cuidadosamente a junta à volta do vidro da placa de cozedura, antes do encastramento.



**Importante**

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

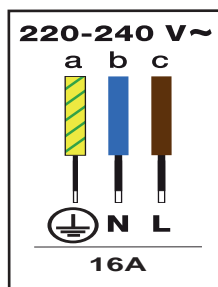
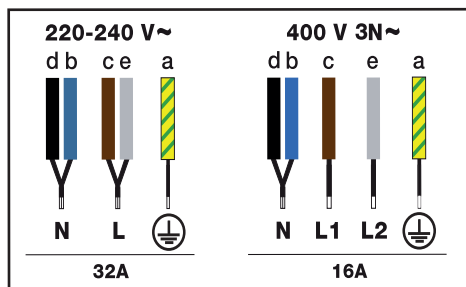
LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

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

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

Estas informações desaparecem após cerca de 30 segundos.





UTILIZAÇÃO

ESCOLHA DO RECIPIENTE

A maioria dos utensílios de cozinha é compatível com a indução. Apenas vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e algum aço inoxidável não magnético não funcionarão com cozedura por indução.

Conselho

Sugerimos que escolha recipientes com um fundo grosso e plano. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogênea. Nunca aqueça um recipiente vazio sem supervisão.

SELEÇÃO DO FOCO

Há várias lareiras nas quais colocar os recipientes. Selecciona a que lhe convier, dependendo do tamanho da panela. Se a base da panela for demasiado pequena, o indicador de potência piscará e a placa não funcionará, mesmo que o material da panela seja adequado para a indução. Não utilizar utensílios de cozinha de diâmetro inferior ao da chapa de aquecimento (ver tabela).

Diâmetro do foco (cm)	Potência máxima do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oval, aquário de peixe
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32

Conselho

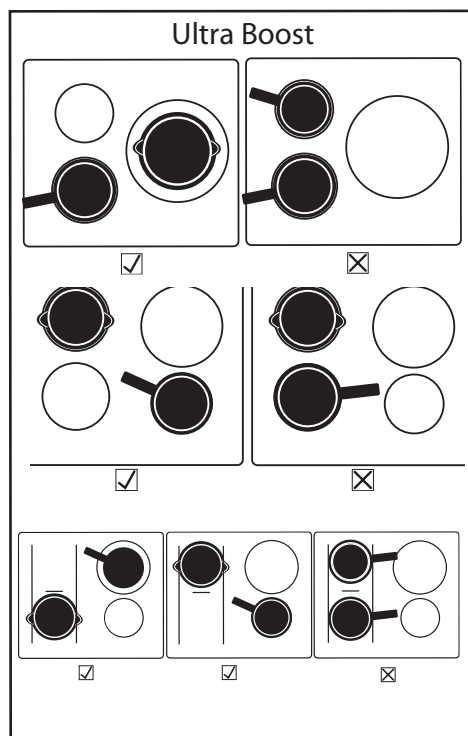
Ao utilizar as duas placas simultaneamente, a placa gere a distribuição de potência de modo a não exceder a potência total da placa.

Ao utilizar a potência máxima (Ultra Boost) em vários fogões ao mesmo tempo, certifique-se de escolher a melhor posição para os seus recipientes de acordo com o modelo da sua placa, como mostrado nas ilustrações.

Isto evitará a limitação automática da potência num dos fogões se o posicionamento não for ótimo:

☑ = posicionamento recomendado.

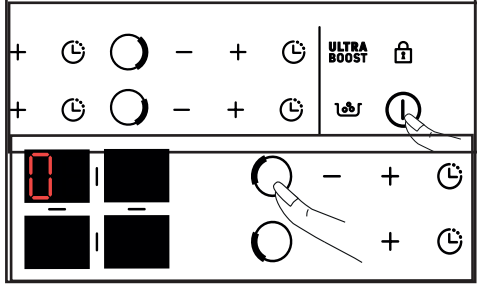
☒ = posicionamento a evitar.





① LIGAR - DESLIGAR

Ligar :
 Prima o botão ① e depois o botão ○ correspondente à zona desejada.
 É exibido um 0 e um sinal sonoro indica que a zona está ligada. É possível definir a potência desejada da zona de cozedura seleccionada. Se não for pedida energia, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.



Paragem de uma zona :

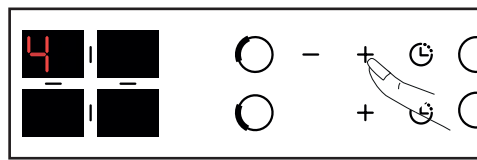
Manter premido o botão ○ para a fonte de calor desejada.
 Um bip longo soa e o visor apaga-se ou aparece o símbolo "H" (calor residual).

Encerramento geral:

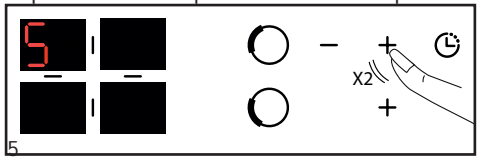
Manter premido o botão de ligar/desligar ①. Um bip longo soa e o visor apaga-se ou aparece o símbolo "H" (calor residual).

+ / - Ajuste da potência

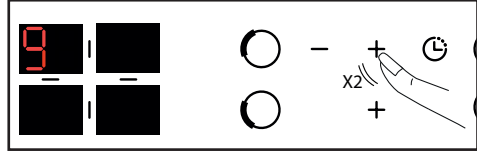
Ao ligar, pode mudar directamente para a energia 9 premindo o botão -.
 Prima o botão + ou - para definir o nível de potência de 1 a 9.



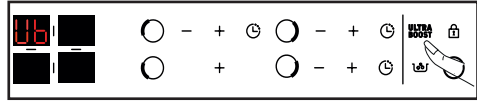
Com uma potência < 5, uma rápida pressão dupla no botão + permite o acesso à potência



Se o nível de potência for > 5, premir duas vezes rapidamente o botão + para aceder ao nível de potência 9.

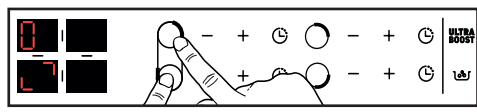


Prima o botão **ULTRA BOOST** para aceder à potência máxima.



DUOZONE :

Premindo as 2 teclas ○ e ○ activa simultaneamente a função "duoZone".



O símbolo □ é afixado. Os ajustes de potência e temporizador são feitos nos comandos do aquecedor traseiro esquerdo como para um aquecedor normal. O ajuste da caixa de fogo esquerda esquerda está inactivo.

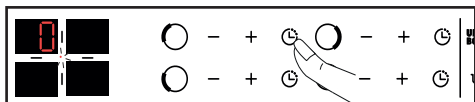
Para desactivar a função "duozone", premir o botão ○ ou ○.



Ajuste do temporizador

Cada zona de cozedura tem um temporizador dedicado que pode ser configurado por até 99 minutos. O temporizador é aumentado de 1 para 15 e depois de 5 para 99 minutos. Pode ser iniciado assim que a zona de cozedura estiver em funcionamento.

Premir o botão da zona de cozedura seleccionada.



(dependendo do modelo).

O ajuste é feito pressionando + ou -. Os 99 minutos podem ser acedidos directamente, premindo a tecla - desde o início.

No final do processo de cozedura, o visor mostra 0 e um sinal sonoro soa durante cerca de 20 segundos. Para desactivar o temporizador, prima qualquer uma das teclas de controlo da zona de cozedura relevante.

Para parar o temporizador manualmente, manter pressionadas as teclas + e - simultaneamente ou voltar a 0 com a tecla -. Prima para ver o tempo restante.

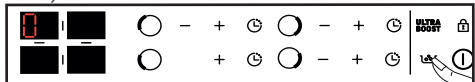
Função Boil

Esta função permite ferver e manter a água a ferver para cozinhar a massa, por exemplo.

Seleccione o seu fogão, prima o botão "Ferver" .

Por defeito, a quantidade de água proposta é de 2 litros, mas pode modificá-la utilizando as teclas + ou -.

Definir a quantidade desejada de água (de 1 a 6 litros).



Confirmar premindo o símbolo "Ferver" ou esperar alguns segundos e a confirmação será automática.

O processo de cozedura começa: b fixo + o rolo no visor.

Um sinal sonoro soará quando a água estiver a ferver e "B fixo + o" piscará no visor.

Verter a massa e confirmar pressionando o botão "Ferver" .

Por defeito, o visor sugere potência 8 e um tempo de cozedura de 8 minutos.

No entanto, é possível ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

Um sinal sonoro soará no final do tempo de cozedura.

NOTA: É importante que a água esteja à temperatura ambiente quando se começa a cozinhar. Não utilizar uma panela de ferro fundido para esta função.

Também pode utilizar esta função para cozinhar qualquer comida que precise de ser cozinhada em água a ferver.

Impermeabilização de crianças

A sua placa de cozedura tem uma fechadura para crianças que bloqueia os comandos quando o aparelho é desligado ou durante a cozedura. No entanto, por razões de segurança, o botão permanece activo e permite que as zonas de aquecimento sejam desligadas, mesmo quando bloqueadas.

Bloqueio :

Prima o botão até aparecer o símbolo de bloqueio e um sinal sonoro confirma a sua acção

A visualização das zonas de cozedura operacionais mostra agora alternadamente a potência e o símbolo do cadeado.

Desbloqueio :

Prima o botão até que o símbolo desapareça e um sinal sonoro confirme a sua operação.









UTILIZAÇÃO

Função CLEAN LOCK:

A função Clean Lock permite que a mesa seja temporariamente fechada durante a limpeza.

Para activar a função Clean Lock, prima brevemente o botão , soará um sinal sonoro e o símbolo  piscará. Após cerca de 1 minuto, a fechadura é automaticamente desactivada. Ouve-se um bip duplo e o símbolo  desaparece. Pode desactivar a função Clean Lock em qualquer altura, premindo e mantendo premido o botão .

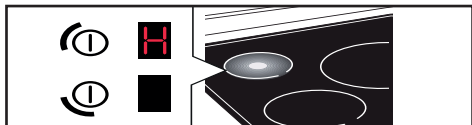
SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual:

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura que acabou de utilizar mantém-se quente durante alguns minutos.

Aparece o símbolo "H" durante este período.


Evite tocar nas zonas em questão.



Segurança contra o sobreaquecimento:

Cada zona de cozedura vem equipada com um sensor de segurança que supervisiona a temperatura do fundo do recipiente. No caso de esquecimento de um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura acesa, a placa reduz automaticamente a potência transmitida e limita os riscos de deterioração.

Proteção em caso de derrame:

Um mostrador especial (símbolo ) , um sinal sonoro, seguido pela paragem da placa podem ser desencadeados nos casos seguintes:

- Transbordo que cobre os botões
- Pano molhado colocado sobre os botões
- Objeto metálico colocado sobre os botões

Retire o objeto ou limpe e seque os botões, e depois reinicie a cozedura.



Auto-Stop :

A sua placa de cozedura é equipada com o dispositivo de segurança Auto-Stop, que desliga automaticamente as zonas de cozedura que fiquem acesas durante um período excessivo (entre 1 e 10 horas consoante a potência utilizada).

No caso de desencadeamento deste dispositivo de segurança, o corte da zona de cozedura é assinalado com a indicação "AS" na zona de comando e um sinal sonoro emitido durante cerca de 2 minutos. Basta premir um botão qualquer para parar.



Conselho

Pode ocorrer um som semelhante ao de um relógio.

Estes ruídos só ocorrem quando a mesa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem dependendo da configuração de aquecimento. Sons de assobio também podem ocorrer, dependendo do modelo e da qualidade do seu navio. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam um mau funcionamento.



Conselho

Não recomendamos um guarda de mesa.



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

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

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

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

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


NA COLORAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

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

NA LIGAÇÃO:**A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.**

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

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

- **A placa não funciona**, aparece o símbolo  . Desative a segurança para crianças.

- **Código de avaria F9:** tensão inferior a 170 V
- **Código de avaria F0:** temperatura inferior a 5°C

DURANTE A UTILIZAÇÃO:

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

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

- **É indicado o código F7.** Os circuitos eletrónicos aqueceram. Verifique o arejamento da placa.

- **Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, o teclado pisca sempre.** O recipiente utilizado não é compatível com a indução ou o tamanho não é adaptado ao foco de cozedura.

- **Os recipientes fazem barulho e a sua placa emite um «clique» durante a cozedura** . É normal, com um determinado tipo de recipiente. Deve-se à passagem de energia da placa na direção do recipiente.

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

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

- **No caso de avaria persistente.** Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

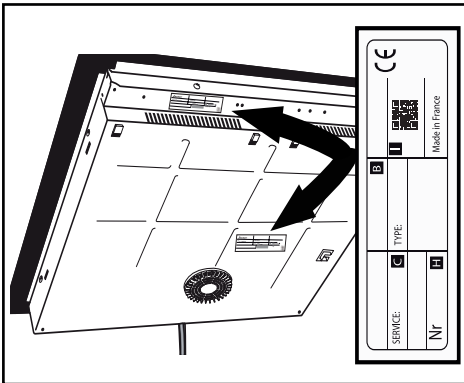


INTERVENÇÕES

Qualquer trabalho no seu aparelho deve ser realizado por um profissional qualificado que seja uma marca registada. Quando telefonar, para facilitar o tratamento do seu pedido, queira ter consigo as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Esta informação pode ser encontrada na chapa de identificação.

PEÇAS ORIGINÁRIAS

Na manutenção, utilizar apenas peças de reposição originais certificadas.



B: Referência de vendas

C: Referência de serviço

H: Número de série

I: Código QR

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

SK

DA

FI

NO

PT

SV

Brandt



BRUKSANVISNING SV

Matlagningsbord

Kära kund,

Du har just köpt en **BRANDT**-produkt .

Vi har utformat och tillverkat den här produkten med dig, din livsstil och dina behov i åtanke, så att den uppfyller dina förväntningar så bra som möjligt. Vi har lagt in vårt kunnande, vår innovationsanda och all den passion som har drivit oss i över 60 år.

I en ständig strävan efter att alltid bättre uppfylla dina krav står vår konsumenttjänst till ditt förfogande för att besvara alla dina frågor och förslag.

Du kan också besöka vår webbplats www.brandt.com där du hittar våra senaste innovationer samt användbar och kompletterande information.










BRANDT är glada att få följa med dig varje dag och hoppas att du får glädje av ditt köp.



Viktigt :

Innan du startar din apparat ska du läsa denna installations- och bruksanvisning noggrant för att du ska bli bekant med hur den fungerar.

Du hittar användarhandboken och mer information om dessa produkter via QR-koden i slutet av det här dokumentet.

	SÄKERHETSANVISNING	4
	MILJÖ OCH ENERGIBESPARING	6
	IDENTIFIERING	7
	INSTALLATION	9
	Uppackning	9
	Innehållning	9
	Elektrisk anslutning	11
	ANVÄNDNING	12
	Val av fartyg	12
	Val av kokplatta	12
	ⓘ Slå på/av	13
	+ / - Inställning av effekt	13
	🕒 Ställa in timern	14
	🔥 Boil funktion	14
	🔒 Barnsäkerhet	14
	Säkerhet och rekommendationer	15
	UNDERHÅLL	16
	SÄRSKILDA MEDDELANDEN, INCIDENTER	17
	ENERGIEFFEKTIVITET	18
	EFTERMARKNADSSERVICE	19

**VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER SOM SKA LÄSAS NOGGRANT INNAN ANVÄNDNING OCH SPARAS FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.**

Den här handboken kan laddas ner från varumärkets webbplats.

Denna apparat får användas av barn från 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer utan erfarenhet och kunskap, om de har informerats eller utbildats på rätt sätt om säker användning av apparaten och förstår de risker som följer av detta.

Barn får inte leka med apparaten. Användarens rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas borta om de inte är övervakade hela tiden.

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.

Försiktighetsåtgärder bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på ytan eftersom de kan bli varma.

Hällen är utrustad med ett barnsäkert lås som låser hällen när den är avstängd eller under matlagning (se kapitlet: Användning av barnsäkert lås).

Apparaten uppfyller de europeiska

direktiv och bestämmelser som den omfattas av.

För att undvika störningar mellan din kokplatta och en pacemaker måste pacemakern utformas och justeras i enlighet med gällande bestämmelser. Fråga tillverkaren eller din läkare om detta.

Obevakad matlagning med olja eller fett på en kokplatta kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av strömmen till apparaten innan du täcker lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

FÖRSIKTIGHET: Matlagning måste övervakas. Kort tillagningstid kräver kontinuerlig övervakning.

Brandrisk: Förvara inga föremål på kokplattorna.

Om ytan är sprucken ska du koppla bort apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.

Använd inte bordet igen förrän glasskivan har bytts ut.

Undvik stötar med kokkärlet: den glaskeramiska ytan är mycket motståndskraftig, men inte okrossbar.



SÄKERHETSANVISNINGAR

Placera inte ett hett lock platt på kokplattan. En "sugkoppseffekt" kan skada den glaskeramiska toppen. Undvik att gnugga kokkärlet, eftersom det kan skada den glaskeramiska plattan i längden.

Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning. Placera aldrig produkter som är förpackade i aluminium eller i aluminiumlådor på kokplattan. Aluminiumet smälter och skadar kokplattan permanent.

Förvara inte rengöringsmedel eller brännbara produkter i skåpet under kokplattan.

Spishällarna måste anslutas till strömförsörjningen via en omnipolär frånkopplingsanordning i enlighet med gällande installationsföreskrifter. En avbrytningsanordning ska finnas i det fasta röret.

Om strömförsörjningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Se till att strömkabeln till en elektrisk apparat som är ansluten i närheten av hällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

Använd aldrig en ångrengörare för att rengöra hällen.

Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

FÖRSIKTIGHET: Använd endast skydd för kokplattan som är utformade av kokplattans tillverkare, som anges i bruksanvisningen som lämplig eller som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



Skydd av miljön



Denna symbol visar att den här apparaten inte får behandlas som hushållsavfall.

Din apparat innehåller många återvinningsbara material. Den är därför märkt med denna symbol för att ange att begagnade apparater ska lämnas in till en auktoriserad insamlingsstation.

Fråga din återförsäljare eller din lokala myndighet om närmaste insamlingsställen för begagnad utrustning. Detta garanterar att återvinningen av utrustningen som organiseras av din tillverkare sker under bästa möjliga förhållanden i enlighet med EU-direktivet om avfall som utgörs av elektrisk och elektronisk utrustning.

En del av förpackningsmaterialet till denna apparat är också återvinningsbart. Var vänlig och delta i återvinningen av dessa material och bidra till miljöskyddet genom att lämna dem i de behållare som finns för detta ändamål.

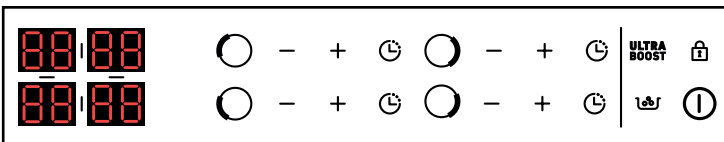
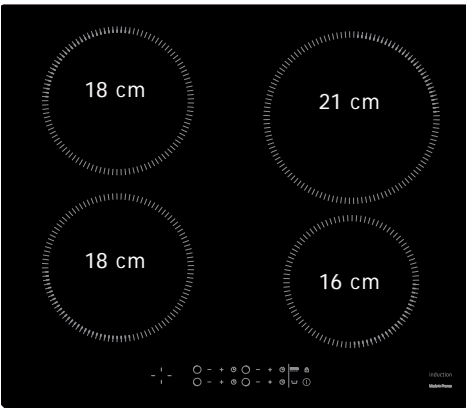
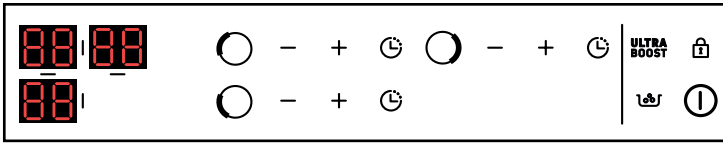
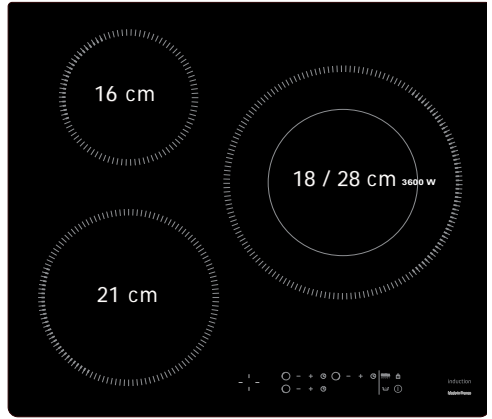
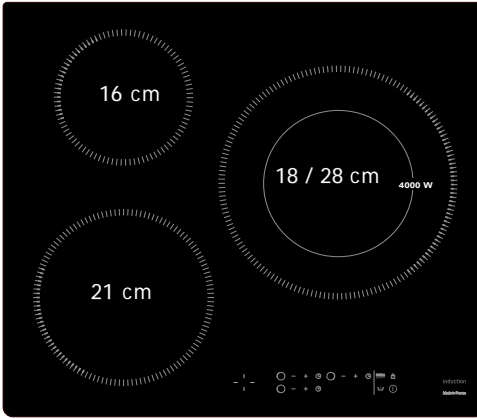
Tack för ditt bidrag till miljöskyddet.

Råd om energibesparing

Att laga mat med ett tättslutande lock sparar energi. Om du använder ett glaslock kan du kontrollera matlagningen perfekt.

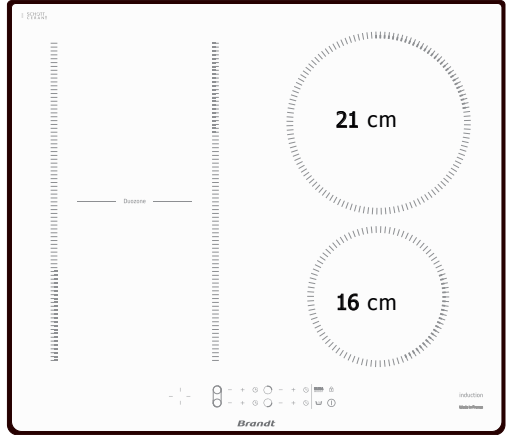
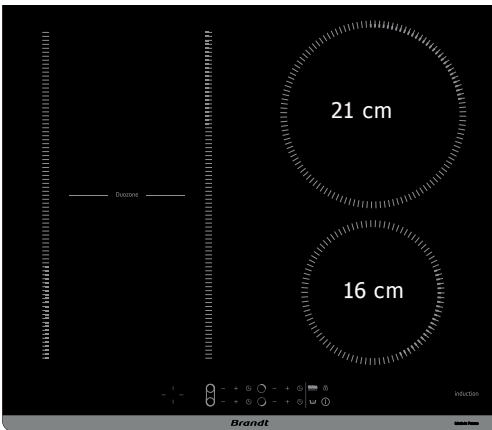
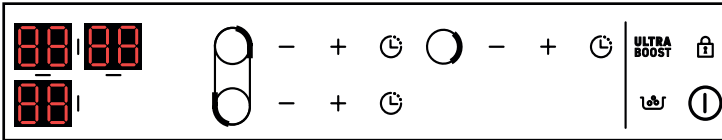
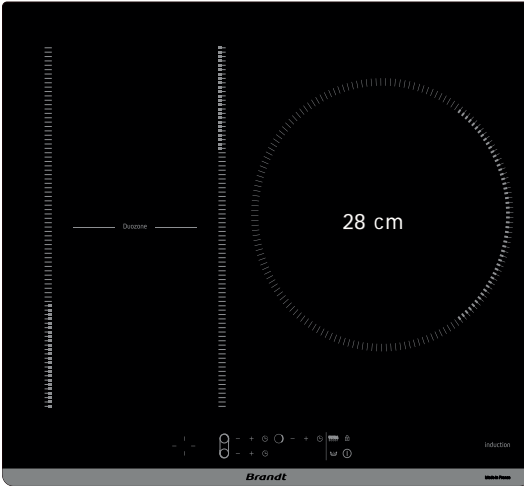


IDENTIFYING





IDENTIFIERING





INSTALLATION



SV

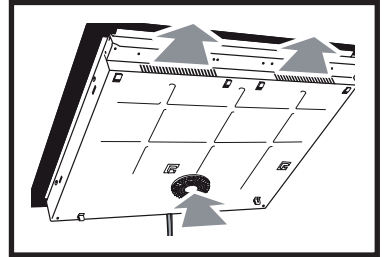
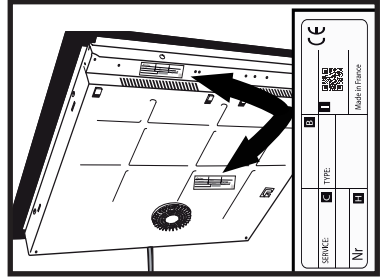
UTPACKNING

Ta bort alla skyddande delar för framtida användning. Kontrollera och iaktta specifikationerna för enheten på typskylten.

Anteckna service- och standardtyppreferenser på typskylten i rutorna nedan.

Service :

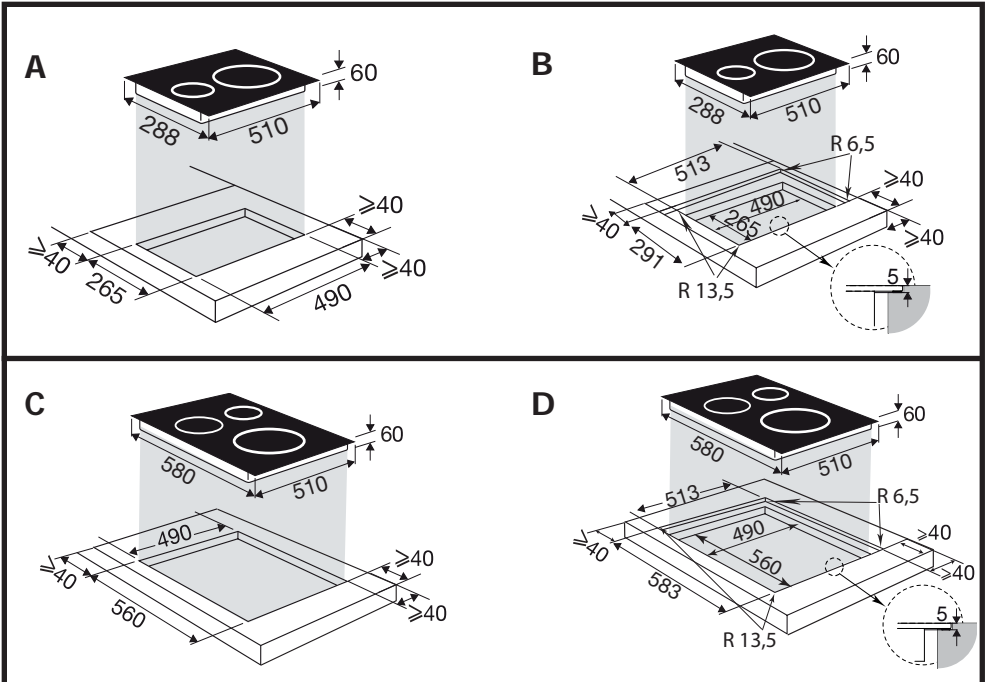
Type :



INNEHÅLLNING

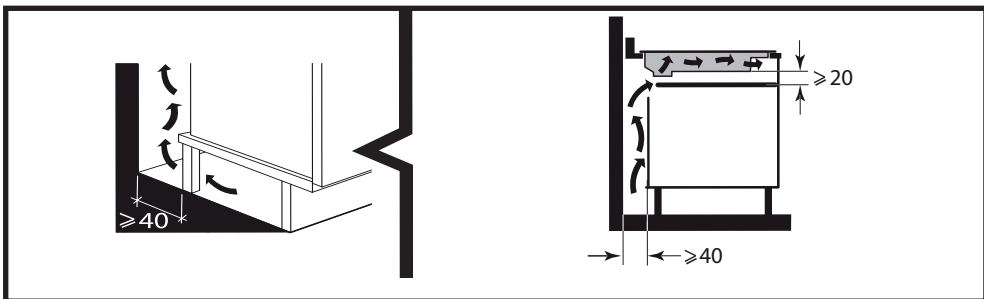
Se till att luftin- och utgångarna är fria från hinder.

Observera monteringsmått (i millimeter) för den bänkskiva som kokplattan ska monteras på. Kontrollera att luftcirkulationen mellan plattans fram- och baksida är korrekt.

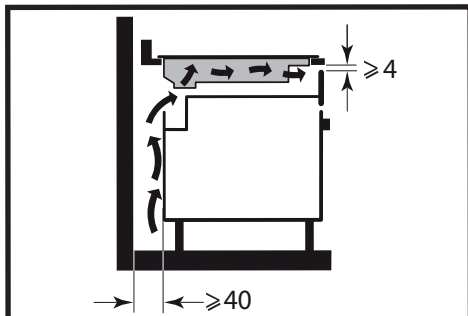




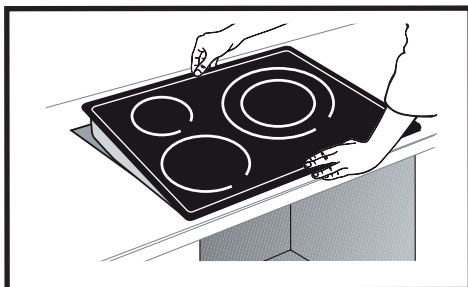
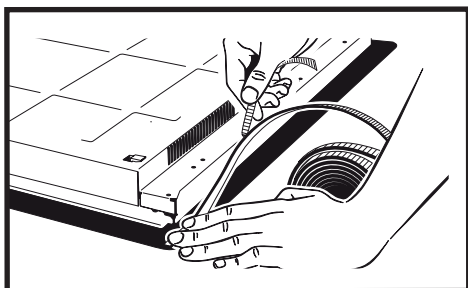
Om bordet installeras ovanför en låda,



eller ovanför en inbyggd ugn, observera de mått som visas i illustrationerna för att säkerställa ett tillräckligt luftflöde.



Limma försiktigt packningen runt hela bordsglasets innan du monterar det.



**Viktigt**

Om ugnen är placerad under kokplattan kan kokplattans termiska säkerhetsanordningar begränsa samtidig användning av ugnen och kokplattan i pyroläge och visa koden "F7" i kontrollområdena. I det här fallet rekommenderar vi att du ökar ventilationen av din kokplatta genom att göra en öppning på sidan av skåpet (8 cm x 5 cm).

ELEKTRISK ANSLUTNING

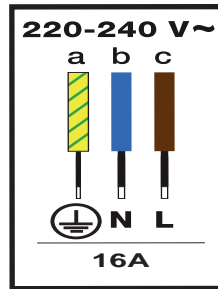
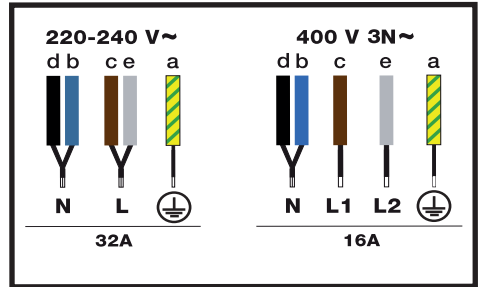
Dessa tabeller måste anslutas till nätet med hjälp av en omnipolär frångkopplingsanordning i enlighet med gällande installationsregler. Ett avbrottsorgan ska finnas i den fasta rörledningen.

Identifiera kabeln till din kokplatta,

* Anslutning enligt modellen

När spisen sätts på, eller efter ett längre strömbrott, visas en kod på kontrollpanelen (denna visning är reserverad för din kundtjänst, om det behövs, och ska inte beaktas av användaren av spisen).

Denna information försvinner efter cirka 30 sekunder.





Val av behållare

De flesta köksredskap är kompatibla med induktion. Endast glas, lergods, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa icke-magnetiska rostfria stålslag fungerar inte med induktionshållar.



Rådgivning

Vi föreslår att du väljer behållare med en tjock, platt botten. Värmen fördelas bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig en tom behållare utan övervakning.

Välja fokus

Det finns två eldstäder som man kan placera behållarna på. Välj den som passar dig, beroende på storleken på pannan. Om kastrullens botten är för liten blinkar strömindikatorn och spisen fungerar inte, även om kastrullens material är lämpligt för induktion. Använd inte kokkärl som är mindre än kokplattans diameter (se tabell).

Diameter på eldstaden (cm)	Maximal effekt (Watt)	Diameter på behållarens botten (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32
Duozone	4000	Oval, fiskskål
18 / 28 (3600)	3600	15 - 32
18 / 28 (4000)	4000	15 - 32



Rådgivning

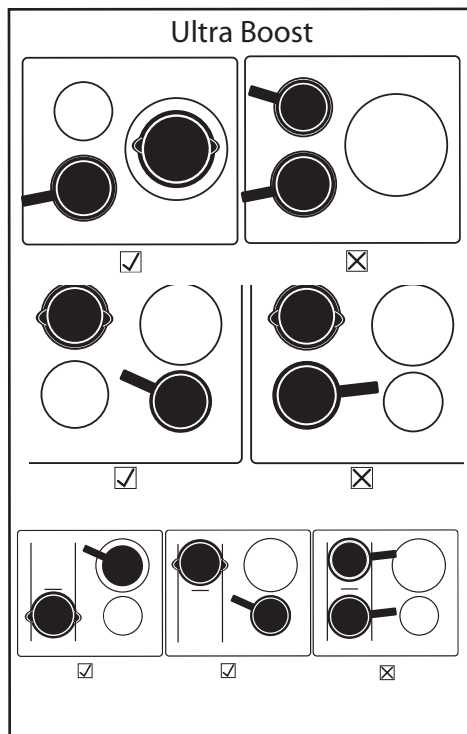
När du använder de två kokplattorna samtidigt styr kokplattan strömfördelningen så att den totala effekten inte överskrids.

När du använder den maximala effekten (Ultra Boost) på flera kokplattor samtidigt ska du välja den bästa placeringen för dina behållare beroende på vilken modell din kokplatta har, enligt illustrationerna.

På så sätt undviker du automatisk effektbegränsning på en av kokplattorna om placeringen inte är optimal:

☑ = rekommenderad placering.

☒ = positionering bör undvikas.



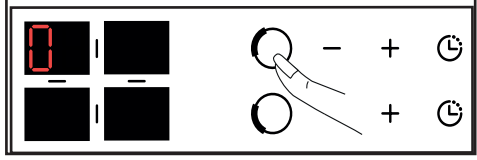
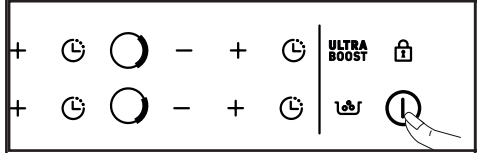


① Slå på/av

Start:

Tryck på ① -knappen och sedan på ○ -knappen som motsvarar den önskade zonen.

En 0 visas och ett pip indikerar att zonen är på. Du kan ställa in önskad effekt för den valda matlagningszonen. Om ingen ström begärs, stängs matlagningszonen automatiskt av.



Stoppa en zon :

Håll in ○ -knappen för önskad värmekälla. Ett långt pip ljuder och displayen slöcknar eller symbolen "H" (restvärme) visas.

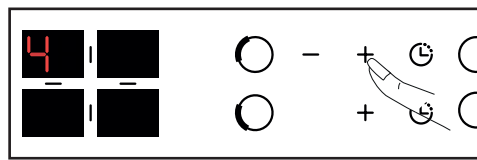
Allmän avstängning :

Tryck och håll in on/off-knappen ①. Ett långt pip ljuder och displayen släcks eller symbolen "H" (restvärme) visas.

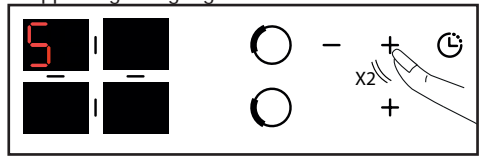
+ / - Justering av effekt

När du slår på kan du gå direkt till effekt 9 genom att trycka på -knappen.

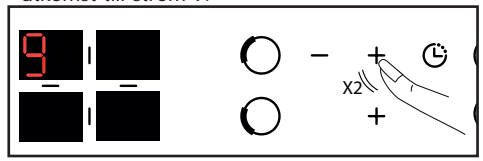
Tryck på knappen + eller - för att ställa in effektnivån från 1 till 9.



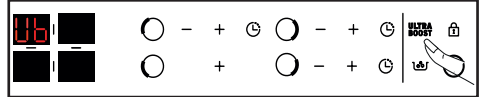
Med ström < till 5 ger ett snabbt dubbeltryck på knappen - ger tillgång till ström 5.



Med ström > 5, ett snabbt dubbeltryck på knappen - återkomst till ström 9.

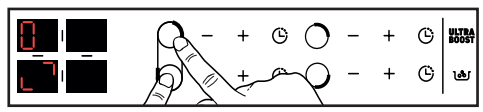


Tryck på **ULTRA BOOST**-knappen för att komma till den maximala effekten..



DUOZONE :

Genom att trycka på de två tangenterna ○ eller ○ samtidigt aktiveras funktionen "duoZone".



Symbolen □ visas. Inställningarna för effekt och timer görs på den vänstra bakre reglaget för värmaren som för en normal värmare. Inställningen för den främre vänstra eldstaden är inaktiv.

Om du vill avaktivera funktionen "duozone" trycker du på knappen ○ eller ○.

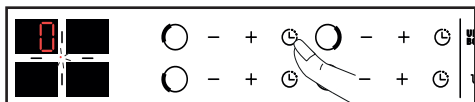


ANVÄNDNING

Ställa in timern

Varje matlagningszon har en särskild timer som kan ställas in på upp till 99 minuter. Timern är uppdelad i steg från 1 till 15 och sedan från 5 till 99 minuter. Den kan startas så snart matlagningszonen är i drift.

Tryck på -knappen för den valda matlagningszonen.



(beroende på modell).

Inställningen görs genom att trycka på + eller - . De 99 minuterna kan nås direkt genom att trycka på tangenten - från början.

I slutet av tillagningsprocessen visas 0 på displayen och ett pip ljuder i cirka 20 sekunder. Om du vill avaktivera timern trycker du på någon av styr tangenterna för den aktuella matlagningszonen.

Om du vill stoppa timern manuellt håller du ned + och - samtidigt eller återgår till 0 med -tangenten. Tryck på för att visa den återstående tiden.

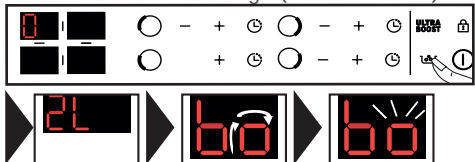
Funktion Boil

Med den här funktionen kan du koka och upprätthålla kokningen av vatten för att till exempel koka pasta.

Välj din spis och tryck på knappen "Boil" .

Som standard är den föreslagna vattenmängden 2 liter, men du kan ändra den med hjälp av tangenterna + eller -.

Ställ in önskad vattenmängd (från 1 till 6 liter).



Bekräfta genom att trycka på symbolen "Boil" eller vänta några sekunder så sker bekräftelsen automatiskt.

Tillagningsprocessen startar: b fast + o rullar på displayen.

Ett pip ljuder när vattnet kokar och "B fixed + o" blinkar på displayen.

Håll i pastan och bekräfta genom att trycka på knappen "Boil" .

Som standard visar displayen effekt 8 och en tillagningstid på 8 minuter.

Du kan dock justera den föreslagna effekten och tillagningstiden.

Ett pip ljuder i slutet av tillagningstiden.

OBS: Det är viktigt att vattnet har rumstemperatur när du börjar laga mat. Använd inte en gjutjärnspanna för den här funktionen.

Du kan också använda den här funktionen för att tillaga mat som måste tillagas i kokande vatten.

Barnskydd

Din kokplatta har ett barnlås som låser kontrollerna när apparaten är avstängd eller under matlagning. Av säkerhetsskäl förblir dock -knappen aktiv och gör det möjligt att stänga av värmezoner även när de är låsta.

Låsning :

Tryck på -knappen tills -lås symbolen visas och ett pip bekräftar din åtgärd.

På displayen för de olika matlagningszonerna visas nu växelvis ström- och låssymbolen.

Lås upp :

Tryck på -knappen tills -symbolen försvinner och ett pip bekräftar din åtgärd.





Funktion CLEAN LOCK:

Funktionen Clean Lock gör det möjligt att tillfälligt låsa bordet under rengöring.

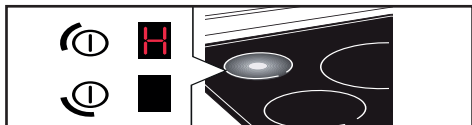
För att aktivera Clean Lock-funktionen trycker du kort på -knappen, ett pip ljuder och -symbolen blinkar. Efter cirka 1 minut avaktiveras låset automatiskt. Ett dubbelt pip hörs och -symbolen försvinner. Du kan avaktivera Clean Lock-funktionen när som helst genom att hålla -knappen intryckt.

Sécurité et recommandations

Restvärme:

Efter intensiv användning förblir matlagningssonen som du just har använt varm i några minuter.

H-symbolen visas under denna period.



Undvik att röra de drabbade områdena.

Överhettningsskydd :

Varje matlagningsszon är utrustad med en säkerhetssensor som övervakar botten temperaturen i kastrullen. Om en tom kastrull lämnas på en tänd matlagningsszon minskar spisen automatiskt effekten och begränsar därmed risken för skador.

Överströmningsskydd :

En särskild display (symbol), en ljudsignal och därefter stopp av bordet kan utlösas i följande fall:

- Överflödet täcker nycklarna.
- Våt trasa på tangenterna.
- Ett metallföremål placeras på nycklarna.

Ta bort föremålet eller rengör och torka nycklarna och börja om med eldningen.



Auto-Stop :

Hällen är utrustad med säkerhetssystemet Auto-Stop, som automatiskt stänger av alla matlagningssoner som har lämnats på under en alltför lång tid (mellan 1 och 10 timmar beroende på vilken effektnivå som används).

Om denna säkerhetsanordning aktiveras stängs matlagningssonen av genom displayen "AS" på kontrollpanelen och en ljudsignal avges i cirka 2 minuter. Tryck på någon tangent för att stoppa den.



Rådgivning

Det kan förekomma ljud som liknar urverk.

Dessa ljud uppstår endast när bordet är i drift och försvinner eller minskar beroende på värmekonfigurationen. Det kan också förekomma visslande ljud beroende på fartygets modell och kvalitet. De ljud som beskrivs är normala, de är en del av induktionstekniken och tyder inte på något fel.



Rådgivning

Vi rekommenderar inte en bordsskyddsennhet.



Använd en sanitetssvamp för lätt nedsmutsning. Blötlägg området som ska rengöras väl med varmt vatten och torka sedan torrt.

Om det finns en ansamling av inbakad smuts, socker eller smält plast, använd en sanitetssvamp och/eller en speciell glasskrapa. Blötlägg det område som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en glasskrapa för att göra det grovt, avsluta med en sanitetssvamp och torka sedan av.

För fläckar och kalkfläckar applicerar du varm vit vinäger på fläcken, låter den verka och torkar av med en mjuk trasa.

Använd en speciell glaskeramisk produkt för briljanta metalliska fläckar och veckovis underhåll. Applicera specialprodukten (som innehåller silikon och helst har en skyddande effekt) på glaskeramiken.

Viktigt att notera: Använd inte pulver eller slipande svampar. Använd speciella krämer och svampar för känsliga rätter.



Vid uppstart

Du kommer att märka att en självlysande display visas. Detta är normalt. Det försvinner efter 30 sekunder.

Din installation är fränkopplad eller bara en sida fungerar. Anslutningen till ditt bord är defekt. Kontrollera att den överensstämmer med kraven (se kapitel Anslutning).

Hållen avger en lukt under de första stegen. Apparaten är ny. Värm upp varje zon i en halvtimme med en kastrull full av vatten.

När du slår på

Bordet fungerar inte och ljuset på tangentbordet är avstängt.

Apparaten är inte strömförsörd. Strömförsörjningen eller anslutningen är defekt. Kontrollera säkringarna och den elektriska brytaren.

Tabellen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Den elektroniska kretsen fungerar dåligt. Ring efter service.

Tabellen fungerar inte, informationen "" eller "block" visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänning under 170 V.

Felkod F0: temperatur under 5 °C.

Under drift

Bordet fungerar inte, displayen visas och en signal ljuder.

Bordet fungerar inte, displayen visar och en

akustisk signal ljuder, det finns ett överflöde eller ett föremål hindrar kontrollpanelen. Rengör eller avlägsna föremålet och starta om eldningsprocessen.

Kod F7 visas.

De elektroniska kretsarna har blivit varma (se kapitlet om installation).

Under drift av en värmezona blinkar indikatorlamporna på knappsatsen fortfarande.

Den behållare som används är olämplig.

Stekpannorna låter och kokplattan skramlar under matlagning (se tipset "Säkerhet och rekommendationer").

Detta är normalt. Med en viss typ av stekpanna är detta energiflödet från kokplattan till stekpannan.

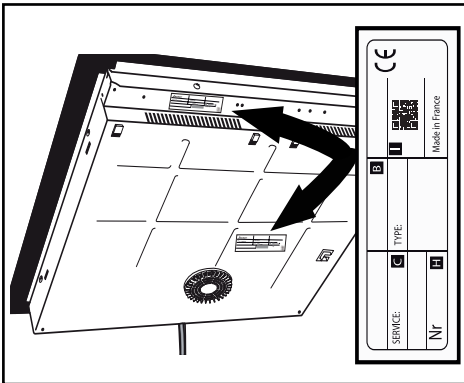


INTERVENTIONER

Allt arbete på apparaten måste utföras av en kvalificerad yrkesman som är ett registrerat varumärke. För att vi lättare ska kunna behandla din fråga kan du ringa med alla referenser för din apparat (kommersiell referens, servicereferens, serienummer). Denna information finns på namnskylden.

ORIGINAL PARTS

Vid service får endast certifierade originalreservdelar användas.



- B: Försäljningsreferens
- C: Referens för tjänsten
- H: Serienummer
- I: QR-kod