

FR ◀

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

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.

	INSTRUCTIONS 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	13
	🔒 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.

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

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

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

qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

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


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

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



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.

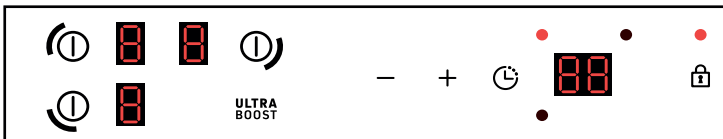
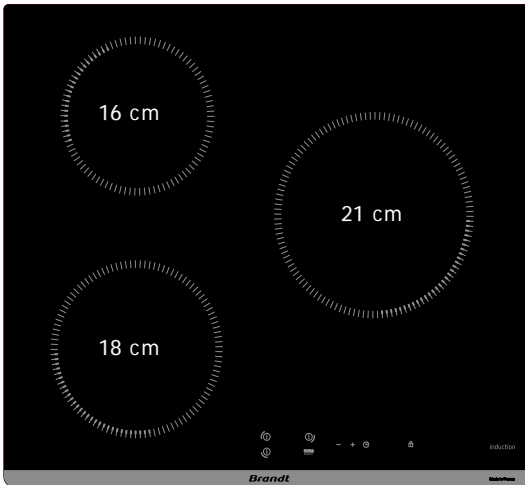
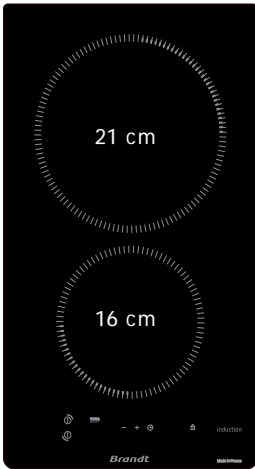
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

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.

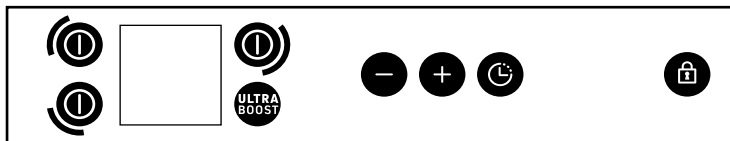
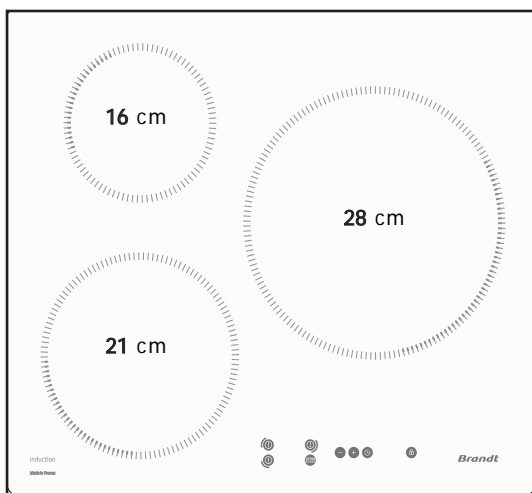
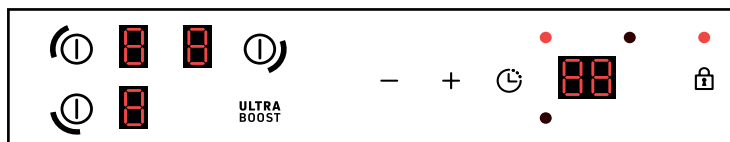
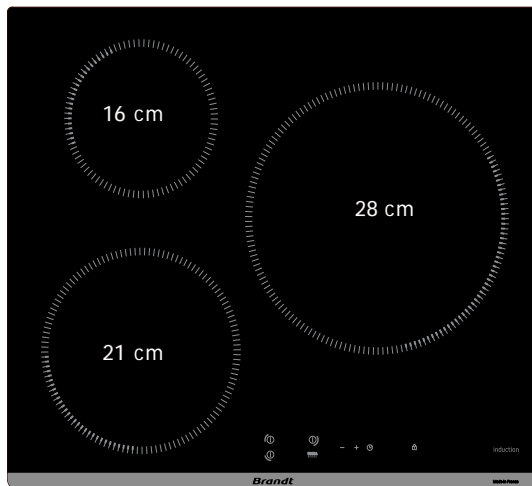


IDENTIFICATION





IDENTIFICATION





INSTALLATION

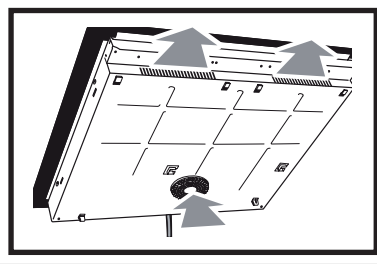
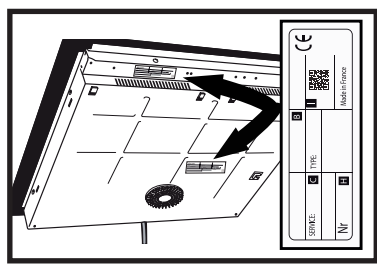
Déballage

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.

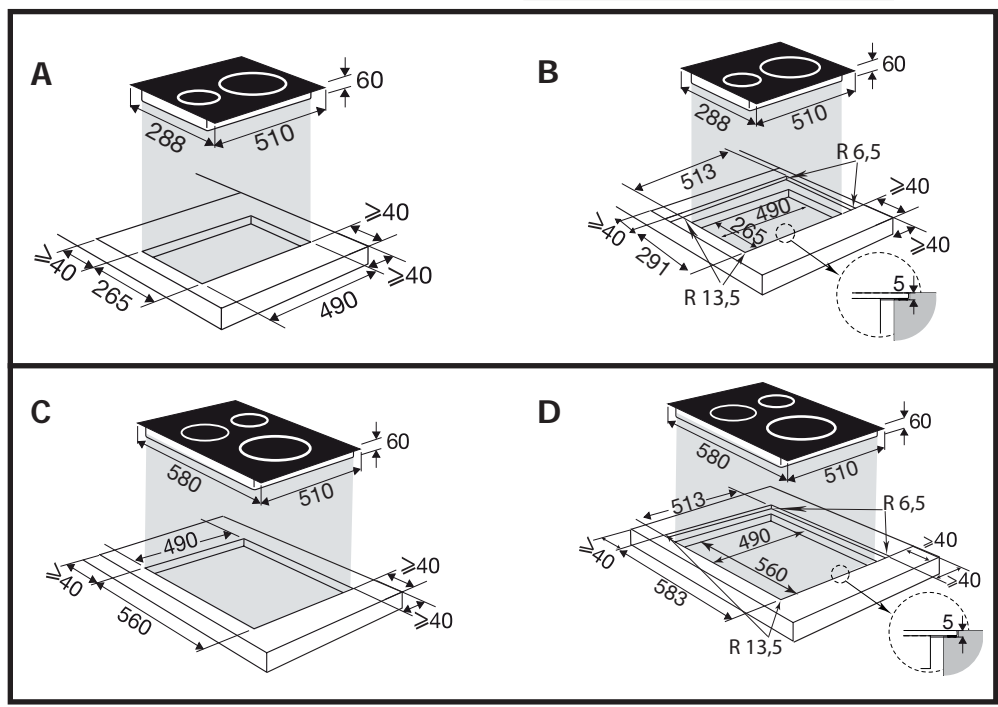
Service :

Type :



Encastrement

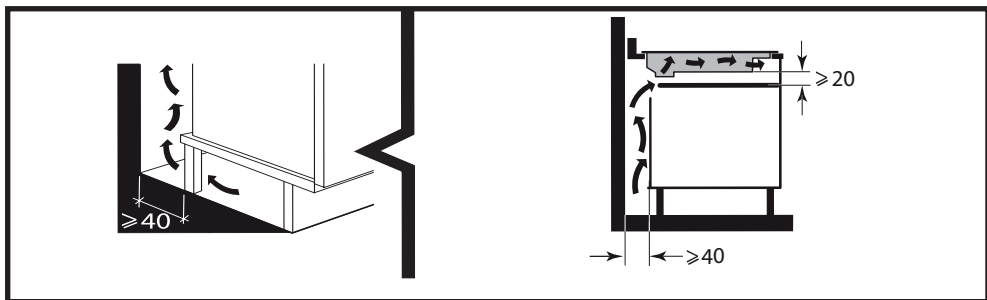
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



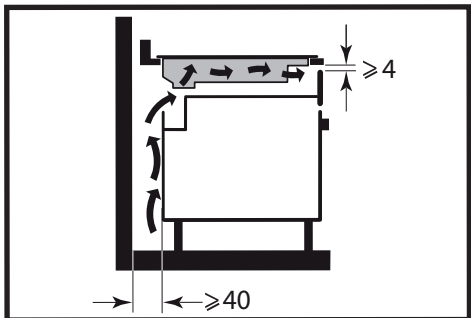


INSTALLATION

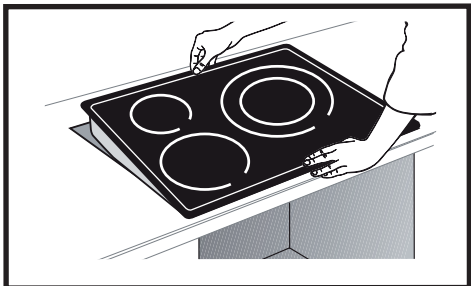
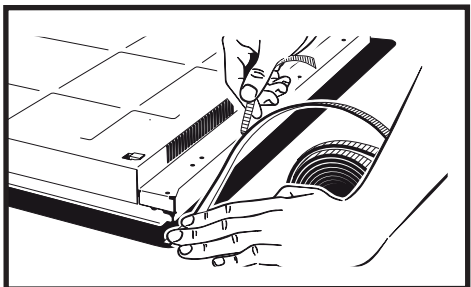
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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**

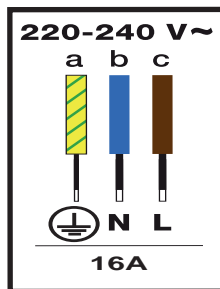
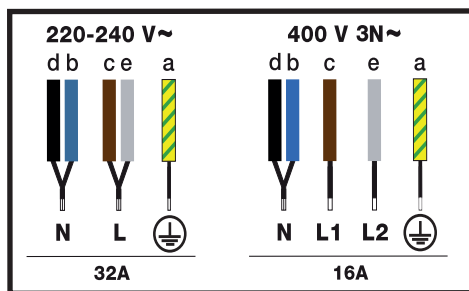
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation 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 modèles de 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



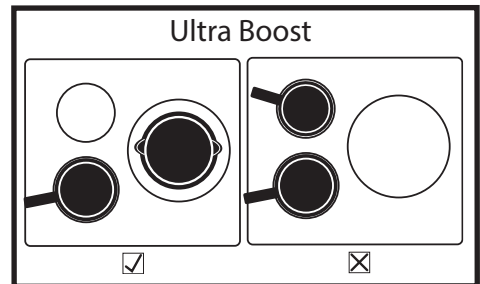
Conseils

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.



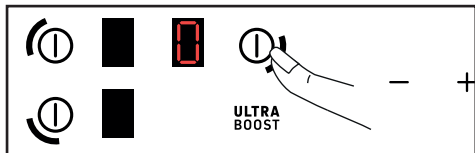


① Mise en marche / arrêt

Mise en Marche :

Appuyer sur la touche ① 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 ① correspondant au foyer désiré.

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.



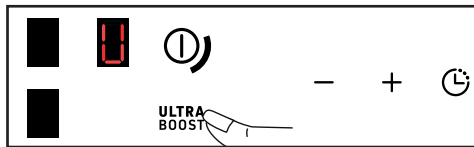
Avec une puissance < à 5, un double appui rapide sur la touche + permet d'accéder directement à la puissance 5.



Avec une puissance > à 5, un double appui rapide sur la touche + vous pouvez passer directement à la puissance 9.



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



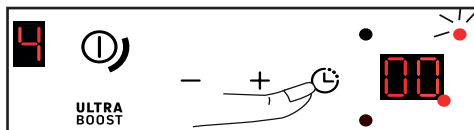
⌚ Réglage de la minuterie

* Selon modèle

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.

1 foyer en fonctionnement :

Appuyer sur la touche ⌚, afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie du foyer actif a sa led en surbrillance

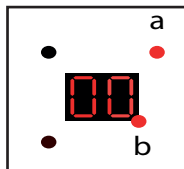


les zéros de la minuterie clignotent avec la led des unités de la minuterie et celle du foyer actif.

* Selon modèle

a : led (à l'extérieur de l'afficheur) du témoin foyer en cours de réglage, elle clignote et est plus intense que les autres.

b : led (au bord de l'afficheur) indiquant que la minuterie est en cours de réglage. Les touches + et - sont actives pour le réglage de la minuterie. Dès sa disparition, les touches + et - sont actives pour le réglage de la puissance du foyer sélectionné.





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

Sans action sur les touches +/- durant 20 secondes, la durée de cuisson est validée (la led b n'est plus allumée) et les touches +/- rebasculent sur le réglages de la puissance du foyer actif (led a allumée)

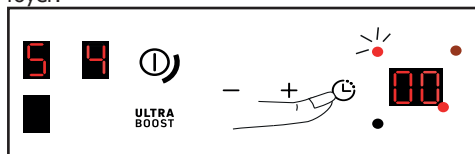
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche - .

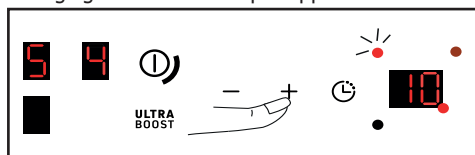
Plusieurs foyers en fonctionnement :

Quand plusieurs foyers sont allumés (avec une puissance >0), le réglage de la minuterie se fait toujours dans l'ordre suivant : avant gauche, arrière gauche, arrière droit, pour le domino arrière puis avant.

Appuyer sur la touche , pour sélectionner le foyer.



Le réglage se fait ensuite par appui sur + ou - .

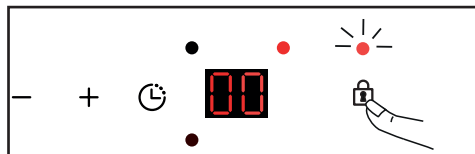


Sécurité enfants

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, les touches marche / arrêt de chaque zone restent cependant actives et autorisent l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

Verrouillage

Faites un appui long sur la touche , la led au dessus du verrou s'allume durant 10 secondes et 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 de verrouillage 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, table éteinte faites un appui court sur la touche , la led au dessus du verrou clignote et un bip confirme votre manoeuvre. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et la led s'éteint.



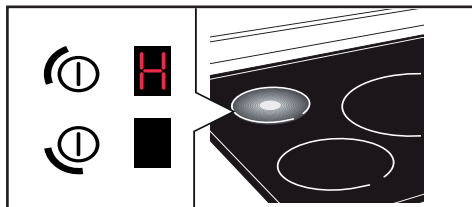
Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche .

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

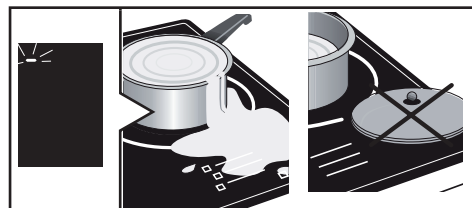
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

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 "A" 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.



MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

- 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.

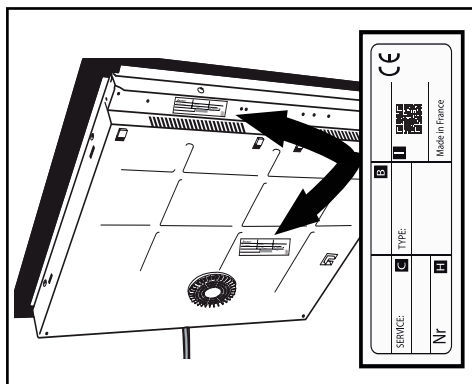
Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

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



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

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 ADVICE	4
	ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING	6
	IDENTIFICATION	7
	INSTALLATION	9
	Unpacking	9
	Enclosure	9
	Electrical connection	11
	USING	12
	Choice of cookware	12
	Burner selection	12
	🔊 Switching on / Stopping	13
	+ / - Setting the power	13
	🕒 Setting the timer	13
	🔒 Child safety	14
	Safety precautions 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.

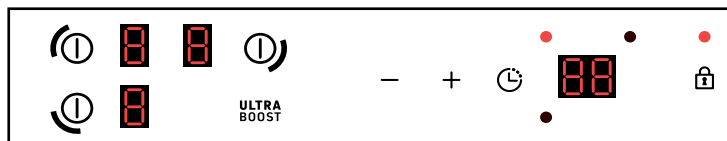
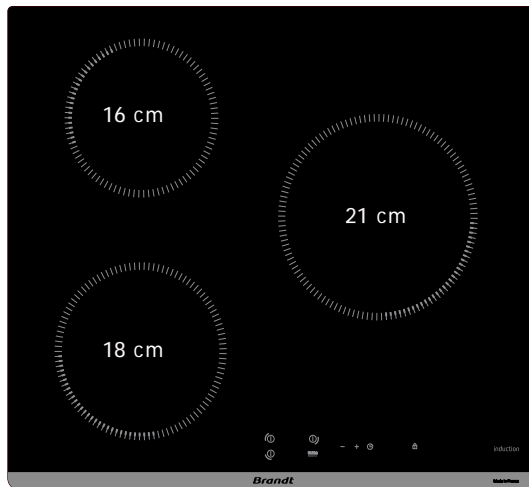
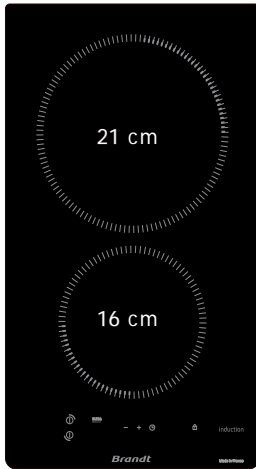
We thank you for your help in protecting the environment.

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.

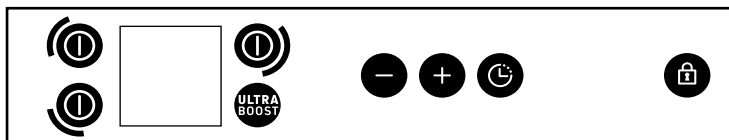
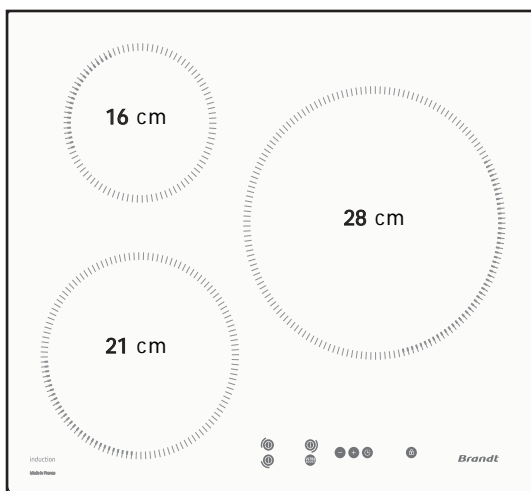
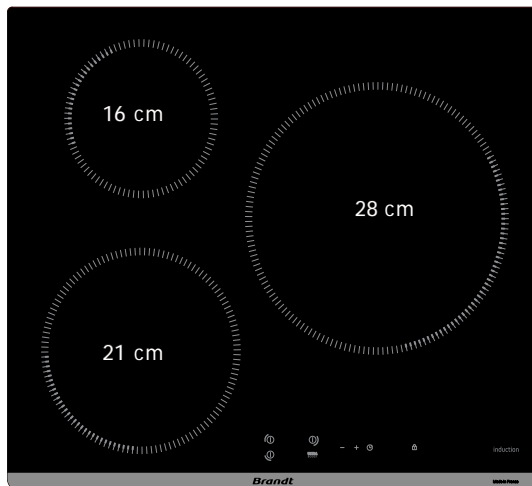


IDENTIFICATION





IDENTIFICATION



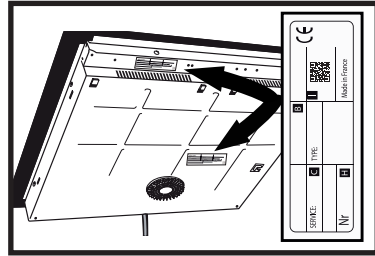


INSTALLATION

UNPACKING

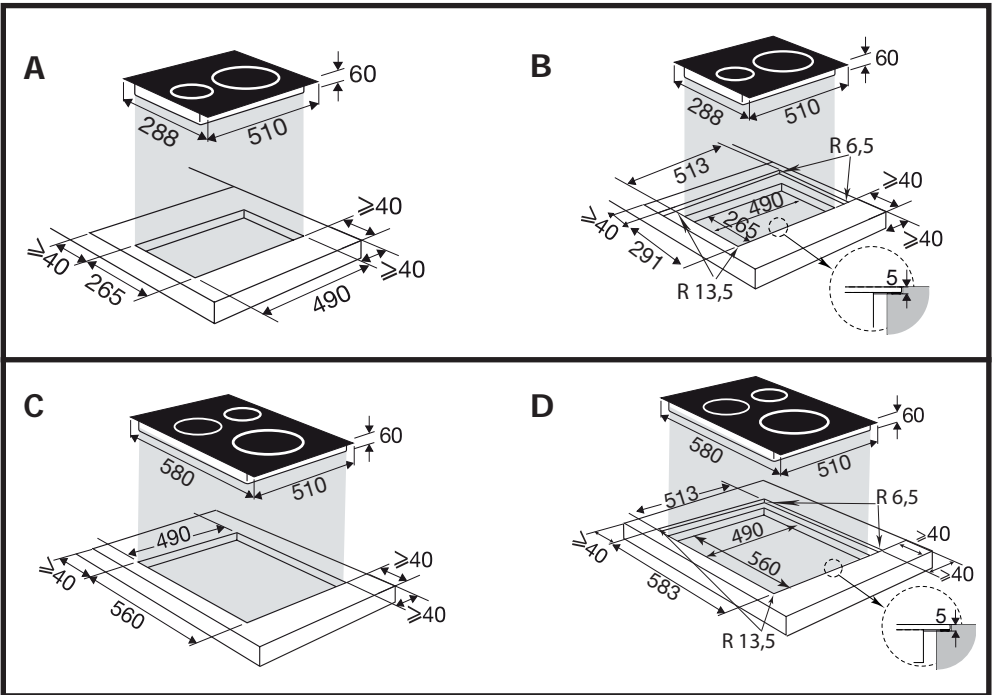
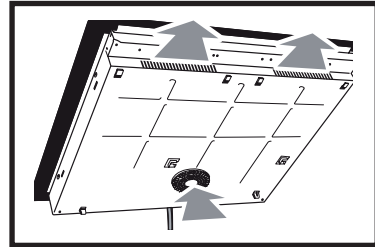
For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

Service :
Type :



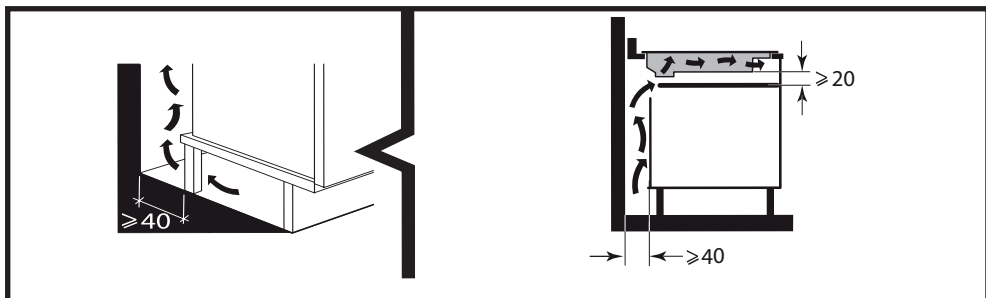
ENCLOSURE

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.

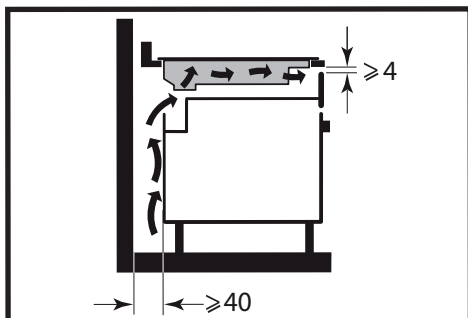




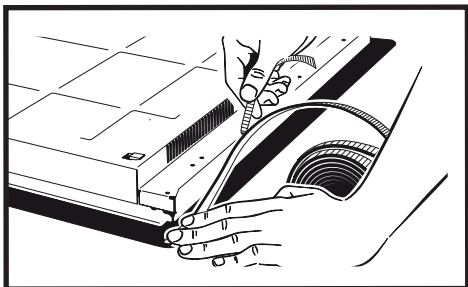
If you are installing the hob above a drawer,



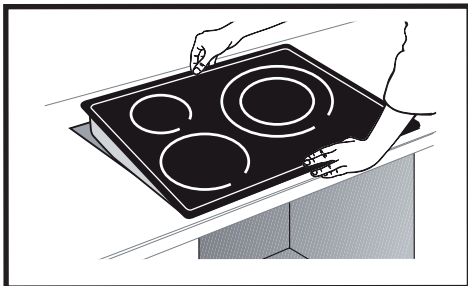
or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.



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



insert the table into the cabinet





INSTALLATION



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).

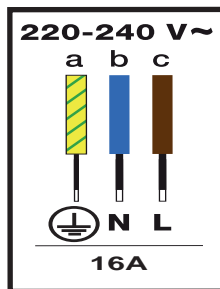
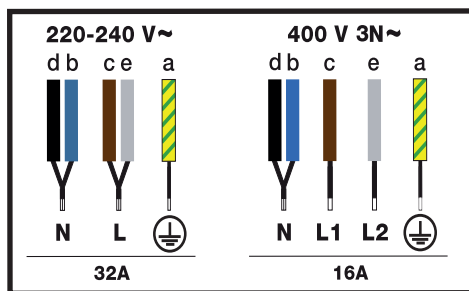
Electric connections

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.


Tips

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).

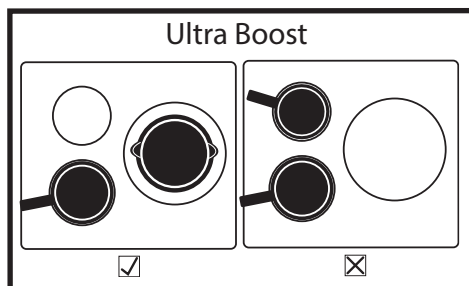

Tips

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



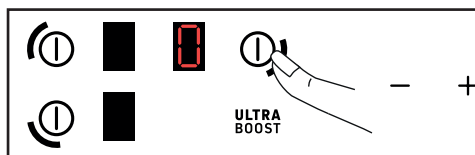
Diameter of burner (cm)	Maximum power of burner (Watts)	Diameter of bottom of cookware
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32



① SWITCHING ON - STOPPING

Switching on:

Press the corresponding to the required burner. A 0 and a beep indicate that the cooking zone is on. You can adjust the required power of the burner selected. If you do not set the power level, the cooking zone will be switched off automatically.



Stopping a zone:

Keep the key corresponding to the required burner pressed down.

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

+ / - Power setting

When switching on, you can switch directly to power level 9 by pressing the - button.

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



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



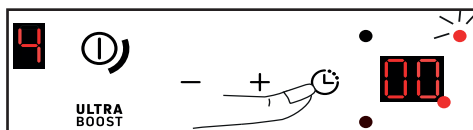
🕒 SETTING THE POWER

* According to model

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.

1 cooking zone in operation :

Press , to select the cooking zone to which you want to assign the timer. The timer of the active cooking zone has its LED highlighted

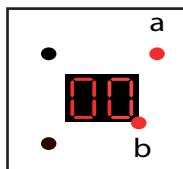


The timer zeros are flashing with the timer units LED and the active focus LED.

* Depending on the model

a: led (outside the display) of the fire place indicator being set, it flashes and is more intense than the others.

b: LED (at the edge of the display) indicating that the timer is being set. The + and - buttons are active for setting the timer. When the timer disappears, the + and - buttons are active for the power setting of the selected heater.





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

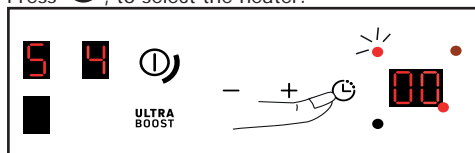
If the +/- keys are not pressed for 20 seconds, the cooking time is validated (LED b is no longer lit) and the +/- keys switch back to the power setting of the active hotplate (LED a is lit)

At the end of the cooking time, the display indicates 0 and a beep sounds for about 20 seconds. To deactivate it, press any key.

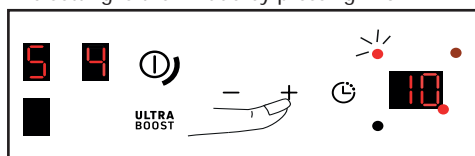
To stop the timer manually, press and hold the + and - keys simultaneously or return to 0 with the - key.

Multiple fireplaces in operation:

Press to select the heater.



The setting is then made by pressing + or -.

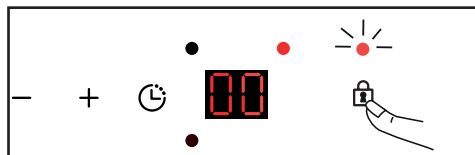


CHILD SAFETY

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

Locking

Press . The LED above the lock lights up and a beep confirms your operation.



The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .



Unlocking

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

CLEAN LOCK function:

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

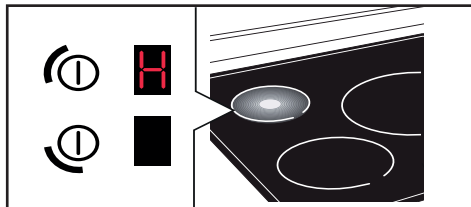
To activate the Clean Lock function, press briefly on . The LED above the lock flashes and a beep confirms your operation. After around 1 minute, locking is automatically deactivated. Two beeps will sound and the light will switch off. You can stop the Clean Lock function at any time by holding down 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:

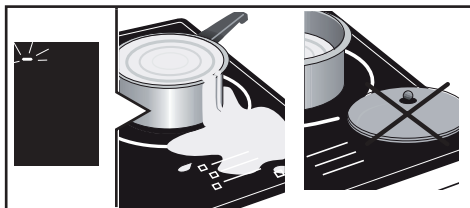
Each cooking zone has a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that empty cookware is left on a cooking zone that is switched on, the hob automatically lowers the power output and thus limits any risk of damage.

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 "**A**" 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 (5).

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

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

For shiny metal streaks or weekly maintenance, use a special vitroceraamic 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.

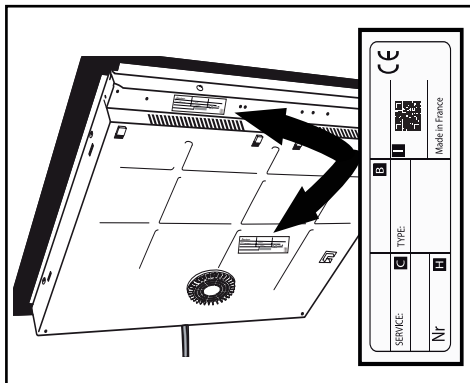


Interventions

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 : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

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.

	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA	6
	IDENTIFICACIÓN	7
	INSTALACIÓN.....	9
	Desembalaje	9
	Instalación	9
	Conexión eléctrica.....	11
	UTILIZA.....	12
	Selección del contenedor.....	12
	Selección de la placa de cocción.....	12
	Ⓜ Encendido/apagado	13
	+ / - Ajuste de la potencia.....	13
	🕒 Ajuste del temporizador	13
	🔒 Cerradura a prueba de niños.....	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.

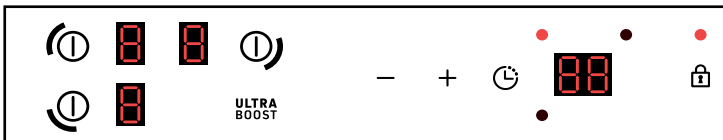
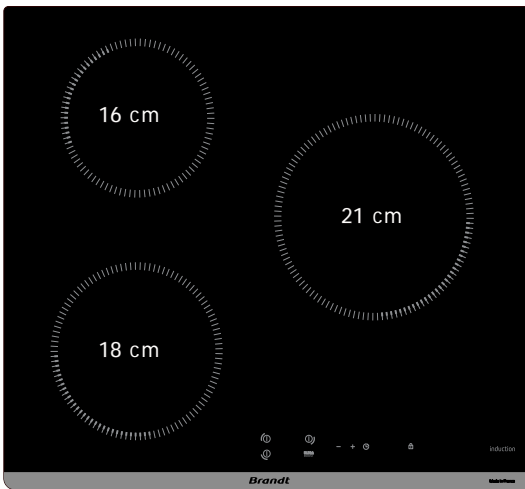
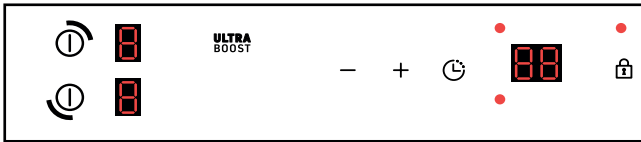
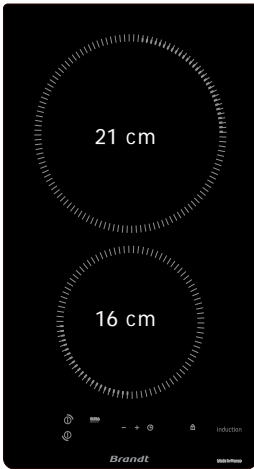
ENVASES



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.

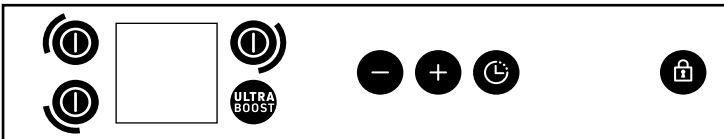
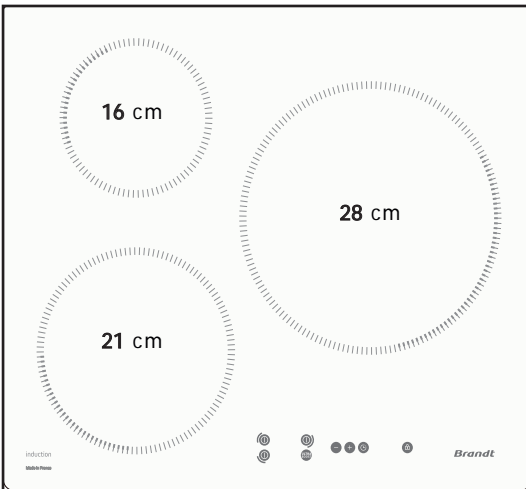
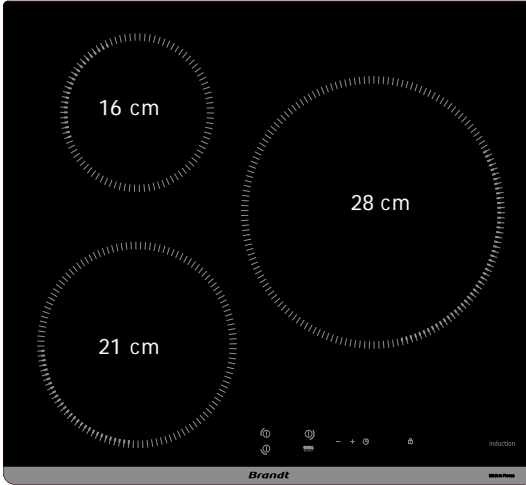


IDENTIFICACIÓN





IDENTIFICACIÓN





INSTALACIÓN

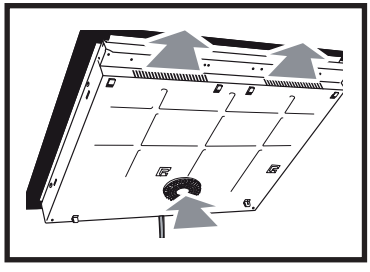
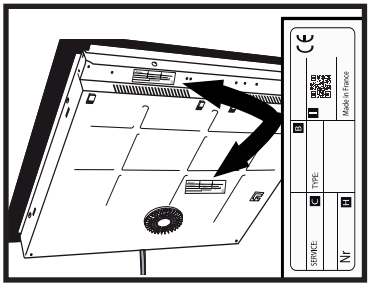
DESEMBALAJE

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.

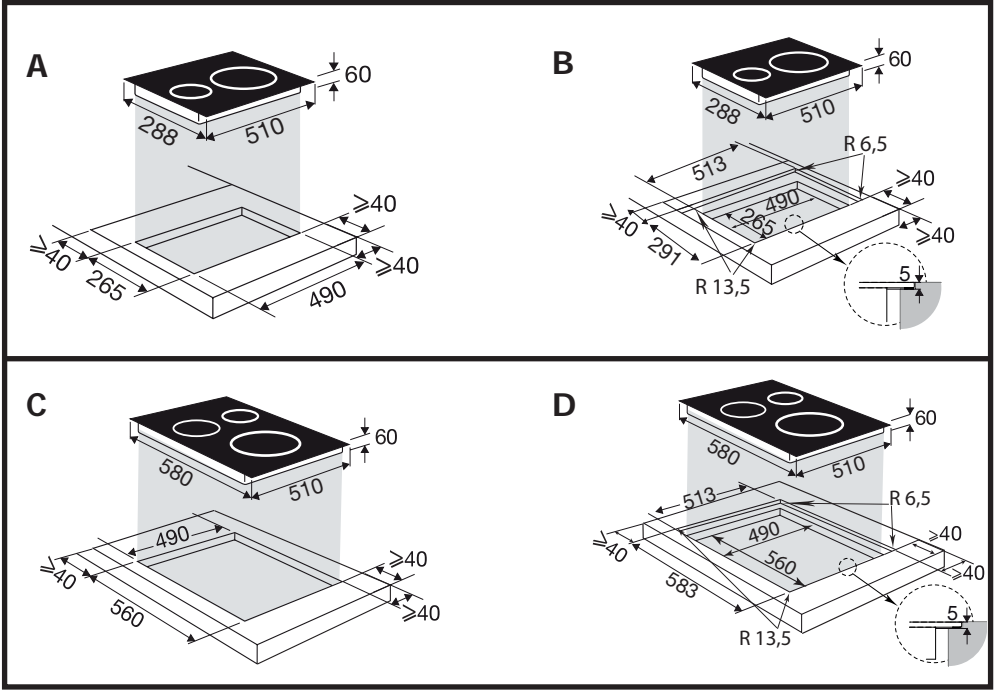
Service :

Type :



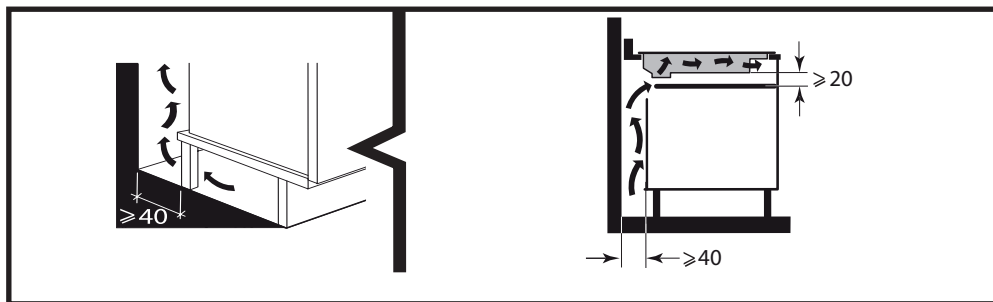
EMPOTRAMIENTO

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.

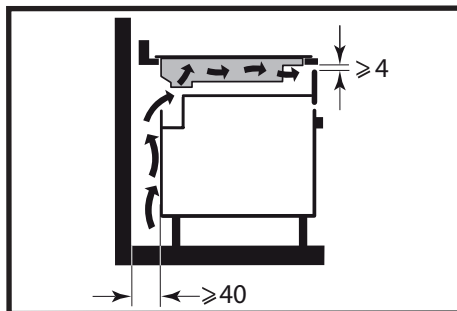




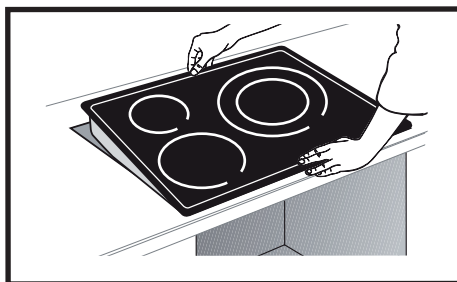
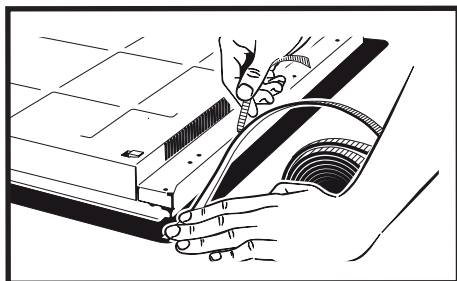
En caso de instalar la placa por encima de un cajón



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).

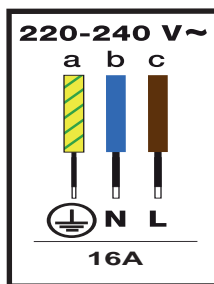
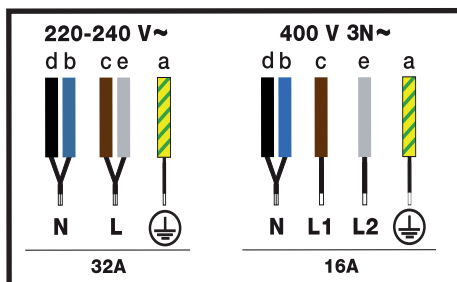
CONEXIÓN ELÉCTRICA

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.

Consejo

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.

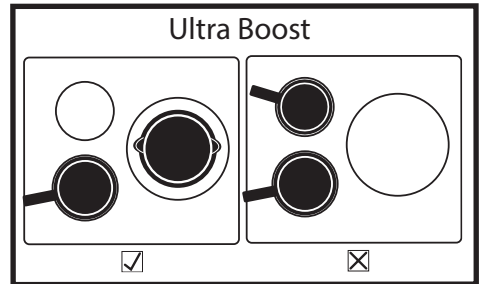
SELECCIÓN DEL FUEGO

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).

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



Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32



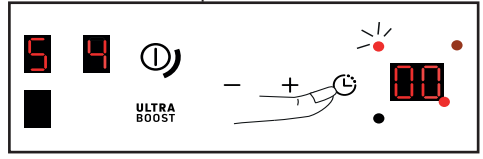
El ajuste se realiza entonces pulsando + o -. Se puede acceder directamente a los 99 minutos pulsando la tecla al principio.

Si no se pulsan las teclas +/- durante 20 segundos, se confirma el tiempo de cocción (el LED b deja de estar encendido) y las teclas +/- vuelven a cambiar al ajuste de potencia de la cámara de cocción activa (el LED a está encendido). Al final del tiempo de cocción, la pantalla indica 0 y suena un pitido durante unos 20 segundos. Para desactivarlo, pulse cualquier tecla. Para detener el temporizador manualmente, mantenga pulsadas las teclas + y - simultáneamente o vuelva a 0 con la tecla -.

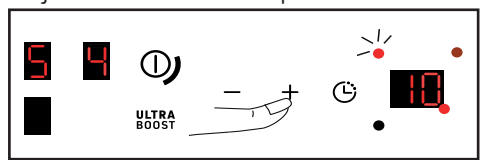
Varias viviendas en funcionamiento:

Quand plusieurs foyers sont allumés (avec une puissance >0), le réglage de la minuterie se fait toujours dans l'ordre suivant : avant gauche, arrière gauche, arrière droit, pour le domino arrière puis avant.

Pulse el botón , para seleccionar el foco.



El ajuste se realiza entonces pulsando + o -.

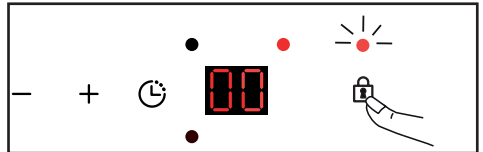


SEGURIDAD PARA NIÑOS

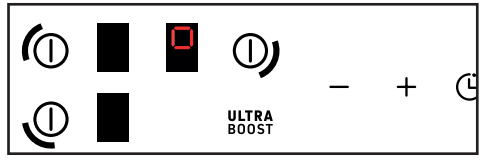
Esta placa de cocción posee una seguridad para niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción. Por razones de seguridad, solo las teclas siguen activas y permiten apagar las zonas de calor incluso bloqueadas.

Verrouillage

Mantenga pulsado el botón , el LED situado encima de la cerradura se ilumina durante 10 segundos y un pitido confirma su operación.



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



Desbloqueo:


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

Función CLEAN LOCK:

Esta función permite bloquear temporalmente la placa durante la limpieza.

Para activar la función Clean Lock, pulse brevemente la tecla . El led encima del cerrojo se enciende y suena un bip de confirmación. Al cabo de 1 minuto, el bloqueo se desactiva automáticamente. Suena un doble bip y el indicador se apaga. Puede desactivar en todo momento la función



Clean Lock pulsando unos segundos la tecla  .

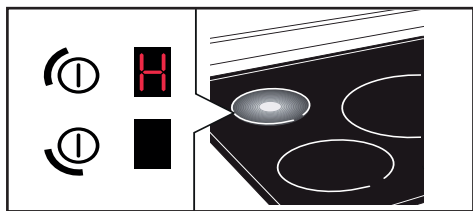
SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

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 (4.5.1).


Evite tocar las zonas concernidas.



Seguridad anticalentamiento:

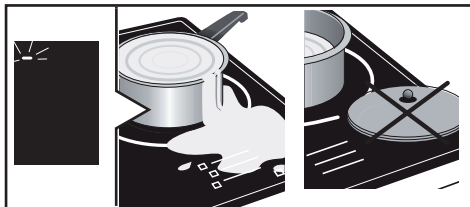
Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvido de un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro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

Protección en caso de desbordamiento:

Puede aparecer el símbolo  , oírse una señal sonora 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 "A" 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 (5).

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

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

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

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


**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.



EFICIENCIA ENERGÉTICA



ES

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 602014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 602014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 602014
- DE** Informationen zu elektrischen Hausbackblechprodukten - UE n° 602014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές πλάκες - UE n° 602014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 602014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 602014

- IT** Informazioni relative al piatto cottura elettrico per uso domestico - UE n° 602014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 602014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 602014
- PT** Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 602014
- SK** Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 602014
- SV** Information om elektriska tillåtar för hushåll - UE n° 602014

Symbol	Value	Unit	Link
Model identification	LK30XX1D LK6FX1D LK6GX1D		FR: Identification du modèle DA: Modellnummer DE: Modellnummer EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikacja modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellnummer
Rating plate			FR: Plaque d'identification ES: Placa de identificación DE: Identifikationsplatte IT: Etichetta identificativa NL: Identificatieplaat PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa de identificação SK: Tablica označenia SV: Identifikationsplåt
Type of hob	Induktion **		FR: Type de plaque CS: Typ varná deska DA: Typ af kogeplade DE: Art der Kochplatte ES: Tipo de placa cocinadora IT: Tipo di piastrina PT: Tipo de placa SK: Typ varná deska SV: Typ varn plåt
Total power	3700 7400 7400	W	** FR: Indicación CE: Indica DA: Indikation DE: Indikation ES: Indicación IT: Indicazione NL: Indicaçie PT: Indicação SK: Indikace SV: Indikation
Number of cooking zones and/or areas	2 3 3		FR: Nombre de zones de cuisson ou de cuisson combinée DA: Antal af kogezoner eller kombi-zoner DE: Anzahl der Kochzonen oder Kombi-Zonen ES: Número de zonas de cocción o de cocción combinada IT: Numero di zone di cottura o di cottura combinata NL: Aantal kookzones of gecombineerde kookzones PL: Liczba stref grzewczych lub stref grzewczych kombinowanych PT: Número de zonas de cozimento ou de cozimento combinado SK: Počet zón na varenie alebo kombinovaných zón SV: Antal kookzoner eller kombinerade kookzoner
Heating technology (induction cooking zones and/or electric heated cooking zones, solid plates)	Induktion **		FR: Technologie de chauffage par zone de cuisson ou de cuisson combinée DA: Kogeplades teknologi ES: Tecnología de calentamiento por zonas de cocción o de cocción combinada IT: Tecnologia di cottura per zone di cottura o di cottura combinata NL: Kookzone technologie of gecombineerde kookzone technologie PL: Technologia grzewcza stref grzewczych lub stref grzewczych kombinowanych PT: Tecnologia de aquecimento por zonas de cozimento ou de cozimento combinado SK: Typ varenia alebo kombinovaného varenia SV: Kookzoner eller kombinerade kookzoner
For electric heated zones or electric heated cooking zones, a surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 16 18 21 21 21 28	cm	FR: Pour les zones de cuisson combinées, diamètre de la surface utile par zone de cuisson combinée, arrondi à 5 mm le plus proche CS: Pentru zonele de coccie combinata, diametrul suprafeței utile pe zona de coccie combinata, rotunjit la cel mai apropiat număr de 5 mm DA: For kombi-zoner, diameter af den nyttige overflade pr kombi-zone, rundet til nærmest 5 mm DE: Für Kombi-Zonen, Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizte Kookzone, aufgerundet auf das nächste 5 mm ES: Para zonas de cocción combinada, diámetro de la superficie útil por zona de cocción combinada, redondeado a 5 mm el más cercano PL: Liczba powierzchni grzewczych w strefach grzewczych kombinowanych, zaokrąglona do najbliższego 5 mm PT: Para zonas de cozimento combinado, diâmetro da superfície útil por zona de cozimento combinado, arredondado a 5 mm o mais próximo SV: För kombinerade kookzoner, diameter för användbar yta per elektrisk uppvärmd kookzon, avrundat till närmast 5 mm
For non-electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 16 18 21 21 21 28	cm	FR: Pour les zones de cuisson combinées, diamètre de la surface utile par zone de cuisson combinée, arrondi à 5 mm le plus proche CS: Pentru zonele de coccie combinata, diametrul suprafeței utile pe zona de coccie combinata, rotunjit la cel mai apropiat număr de 5 mm DA: For kombi-zoner, diameter af den nyttige overflade pr kombi-zone, rundet til nærmest 5 mm DE: Für Kombi-Zonen, Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizte Kookzone, aufgerundet auf das nächste 5 mm ES: Para zonas de cocción combinada, diámetro de la superficie útil por zona de cocción combinada, redondeado a 5 mm el más cercano PL: Liczba powierzchni grzewczych w strefach grzewczych kombinowanych, zaokrąglona do najbliższego 5 mm PT: Para zonas de cozimento combinado, diâmetro da superfície útil por zona de cozimento combinado, arredondado a 5 mm o mais próximo SV: För kombinerade kookzoner, diameter för användbar yta per elektrisk uppvärmd kookzon, avrundat till närmast 5 mm
Energy consumption per cooking zone or electric heated cooking zone at 230 V and 50 Hz	170.2 177.2 177.2 172.6	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone de cuisson combinée, calculée par kg CS: Consumația de energie pe zona de coccie combinata, calculată pe kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch pro Kookzone ES: Consumo de energía por zona de cocción combinada, calculado por kg IT: Consumo di energia per zona di cottura combinata, calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookzone of gecombineerde kookzone, berekend per kg PL: Zużycie energii w strefach grzewczych kombinowanych, wyliczone na kilogram PL: Zużycie energii w strefach grzewczych kombinowanych, wyliczone na kilogram PT: Consumo de energia por zona de cozimento combinado, calculado por kg SK: Spotřeba energie v zónach kombinovaných, vypočítaná na kilogram SV: Energiförbrukning per kookzon eller kombinerad kookzon, beräknad per kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{max} energy 174 179 173	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie du plateau de cuisson, calculée par kg CS: Consumația de energie pe placi de coccie, calculată pe kg DA: Energiforbrug pr. kogepanel beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch pro Kookplatte ES: Consumo de energía de la placa cocinadora, calculado por kg IT: Consumo di energia per piastrina, calcolato per kg NL: Energieverbruik per kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii w płytach grzewczych, wyliczone na kilogram PT: Consumo de energia da placa de cozimento, calculado por kg SK: Spotřeba energie v zónach kombinovaných, vypočítaná na kilogram SV: Energiförbrukning per kookplåt, beräknad per kg

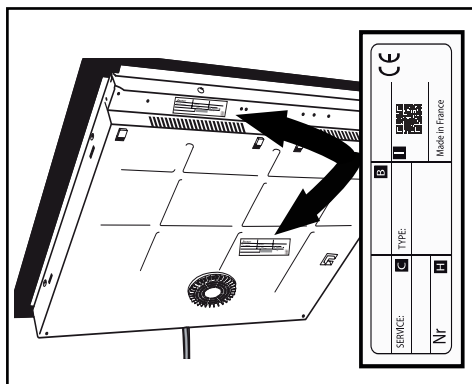


Intervenciones

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

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-Co-des am Ende dieses Dokuments.

	SICHERHEITSHINWEISE	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
	+ / - Einstellung der Leistung	13
	🕒 Einstellen des Timers	13
	🔒 Kindersicherung	14
	Sicherheit und Empfehlungen	15
	WARTUNG	16
	SONDERMELDUNGEN, VORFÄLLE	17
	ENERGIE-EFFIZIENZ	18
	KUNDENDIENST	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 Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.



Environnement



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.

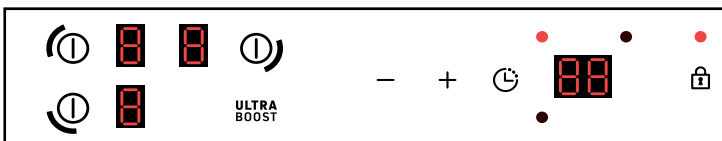
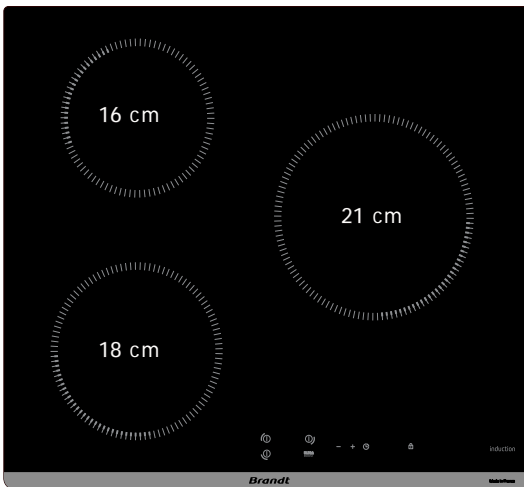
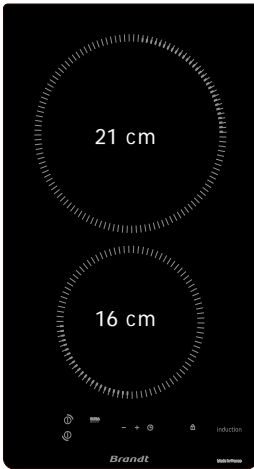
Für glänzende metallic-farbene Teile oder zur wöchentlichen Pflege verwenden Sie ein Spezialpflegemittel für Glaskerami

Energiespar-Tipp

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

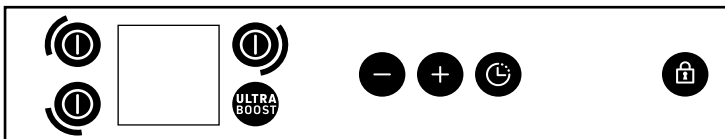
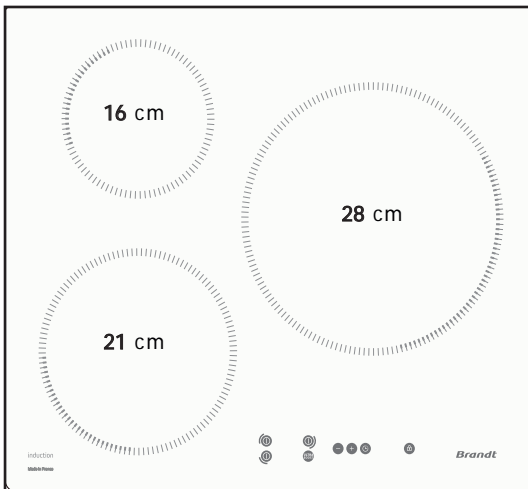
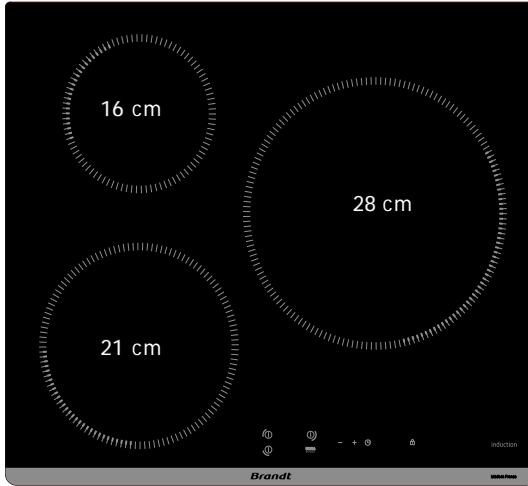


IDENTIFIKATION





IDENTIFIKATION





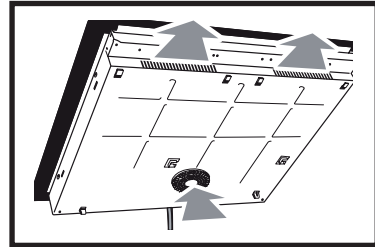
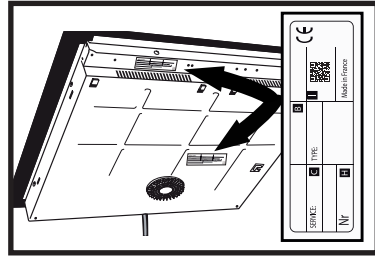
EINBAU

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

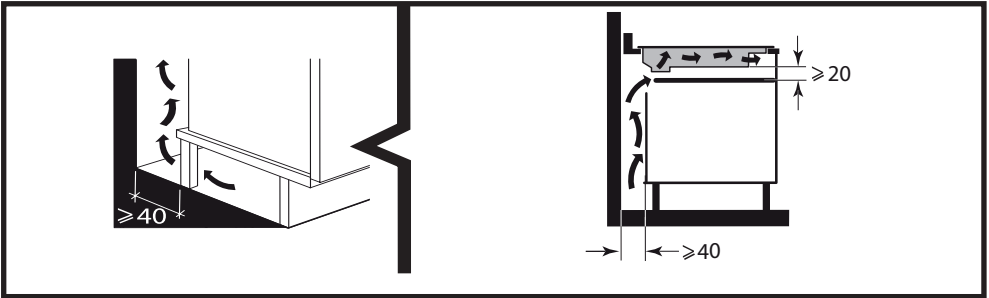
C

D

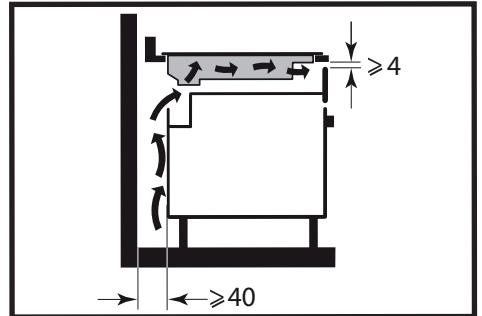


EINBAU

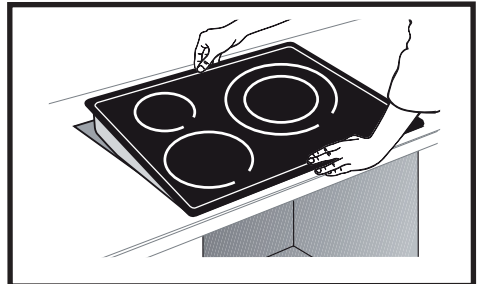
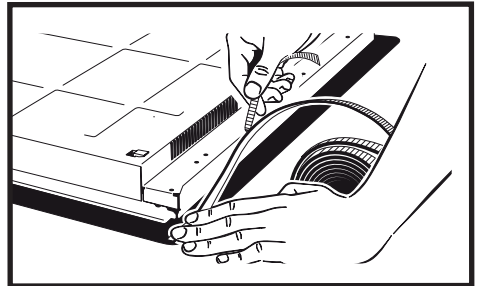
Wenn das Kochfeld über einer Schublade,



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).

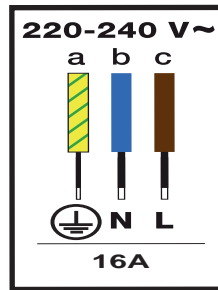
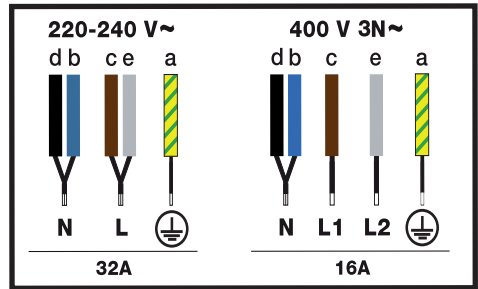
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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 Edelstähle funktionieren nicht mit Induktionskochern.

Beratung

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.

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)	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

Beratung

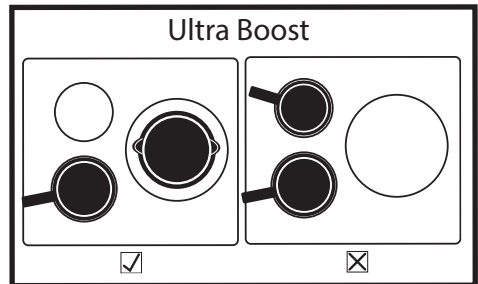
Bei gleichzeitiger Verwendung der beiden Kochfelder verwaltet das Kochfeld die Leistungsverteilung so, dass die Gesamtleistung des Kochfeldes nicht überschritten wird.

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.



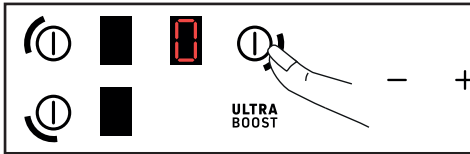


⌚ EIN- UND AUSSCHALTEN

Einschalten :

Die Taste ⌚ drücken, die der gewünschten Zone entspricht.

Eine eingblendete 0 und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. Sie können die gewünschte Leistung der ausgewählten Zone einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Garzone automatisch



Ausschalten einer Zone :

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

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

+ / - Leistungsanpassung

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

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



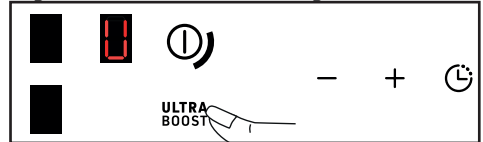
Bei einer Leistung < 5 ermöglicht ein schneller Doppeldruck auf die +-Taste den direkten Zugriff auf die Leistung 5.



Bei einer Leistung > 5 gelangen Sie mit einem kurzen Doppeldruck auf die + Taste direkt in die Leistung 9.



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



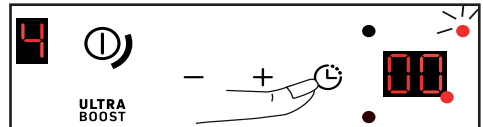
⌚ EINSTELLUNG DER ZEITSCHLUHR

* Je nach Modell

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 hochgezählt und kann gestartet werden, sobald die Kochzone in Betrieb ist.

1 Kochzone in Betrieb :

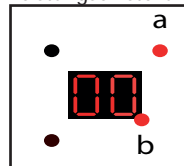
Drücken Sie die ⌚, um die Kochzone auszuwählen, der Sie den Timer zuweisen möchten. Der Timer der aktiven Kochzone wird durch seine LED hervorgehoben



Die Timer-Nullen blinken zusammen mit der LED für die Timer-Einheiten und der LED für den aktiven Fokus. * Je nach Modell

a : led (außerhalb des Displays) der Kaminanzeige in Betrieb, sie blinkt und ist intensiver als die anderen.

b: LED (am Rande des Displays), die anzeigt, dass der Timer eingestellt wird. Die Tasten + und - sind zum Einstellen des Timers aktiv. Wenn der Timer ausgeblendet wird, sind die Tasten + und - für die Leistungseinstellung der gewählten Heizung aktiv.





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

Taste beim Start.

Werden die Tasten +/- 20 Sekunden lang nicht gedrückt, wird die Garzeit bestätigt (LED b leuchtet nicht mehr) und die Tasten +/- schalten zurück auf die Leistungseinstellung des aktiven Garraums (LED a leuchtet).

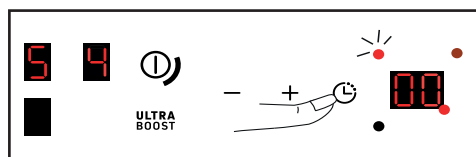
Am Ende der Garzeit zeigt das Display 0 an und ein Signalton ertönt für ca. 20 Sekunden. Um sie zu deaktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste.

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

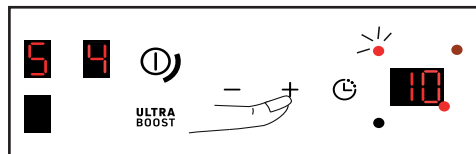
Mehrere Häuser in Betrieb:

Wenn mehrere Kamine angezündet werden (mit einer Leistung >0), wird der Timer immer in folgender Reihenfolge eingestellt: vorne links, hinten links, hinten rechts, für das hintere Domino und dann vorne.

Drücken Sie die , um den Fokus zu wählen.



Die Einstellung erfolgt anschließend durch Drücken auf + oder -

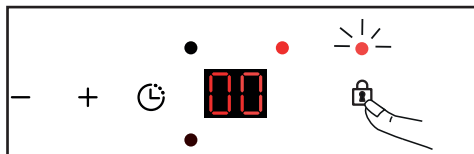


KINDERSICHERUNG

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.

Verrouillage

Drücken Sie die Taste , die LED über der Verriegelung geht an und ein Signalton bestätigt die Einstellung



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



Entsperren:

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

Funktion CLEAN LOCK:

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

Zum Aktivieren der Funktion Clean Lock drücken Sie die Taste kurz, die LED über der Verriegelung geht an und ein Signalton bestätigt die Einstellung. Nach etwa 1 Minute wird die Sperrung automatisch deaktiviert. Es ertönt ein doppelter



Signalton, und die LED geht aus.

Sie können die Funktion Clean Lock jederzeit durch langes Drücken der Taste deaktivieren.

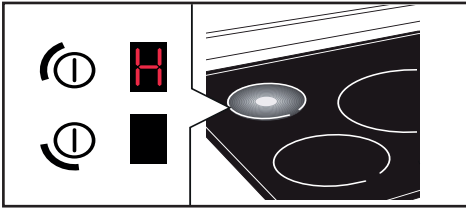
SIHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

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 „A“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.



BOARD

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.



BOARD

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



BOARD

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.

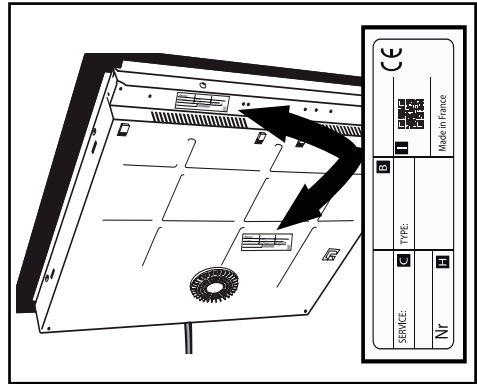


REPARATURARBEITEN

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

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.....	13
	🔒 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 ηλεκτροπληξιάς.

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.

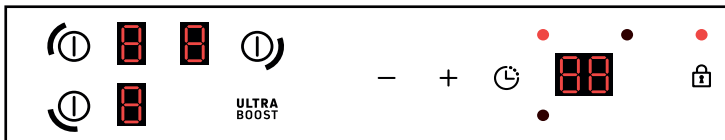
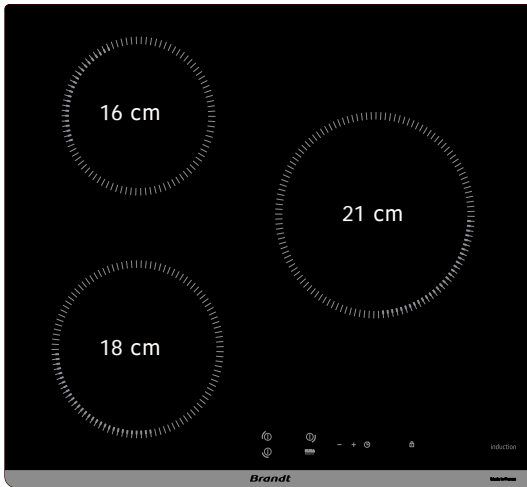
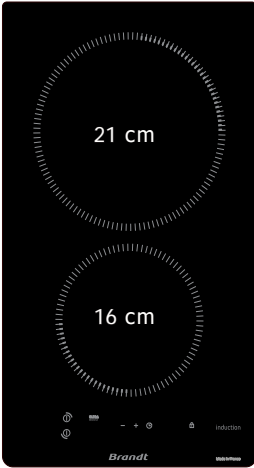
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

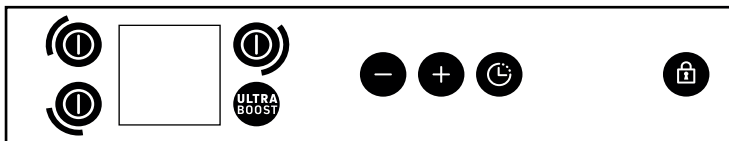
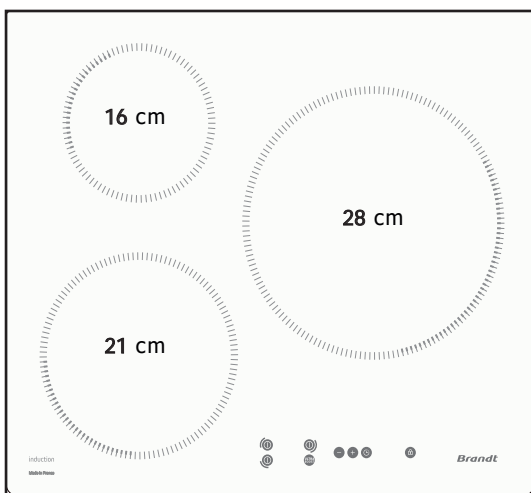
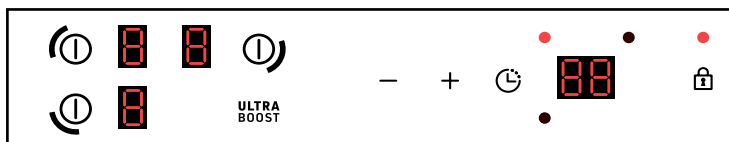
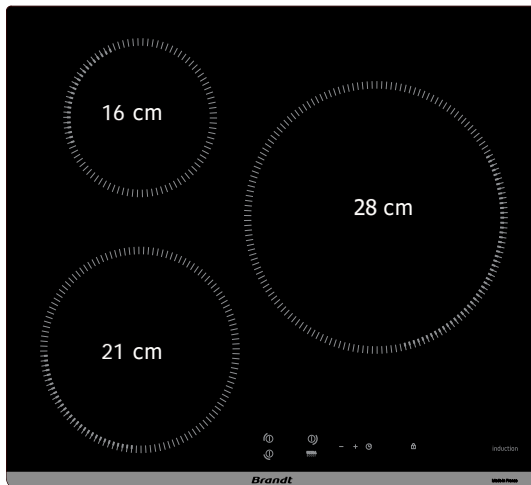
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

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



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ







ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

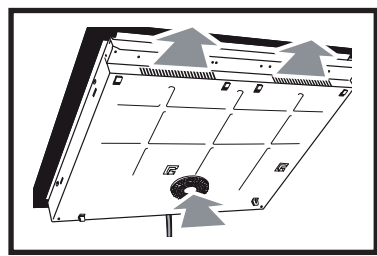
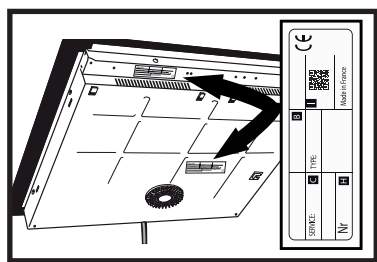
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

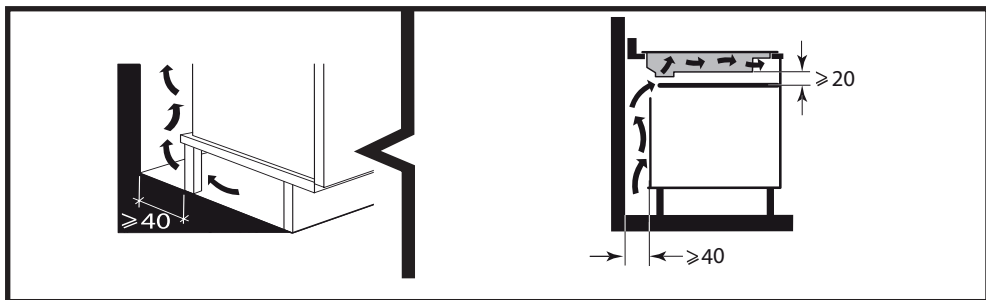
B

C

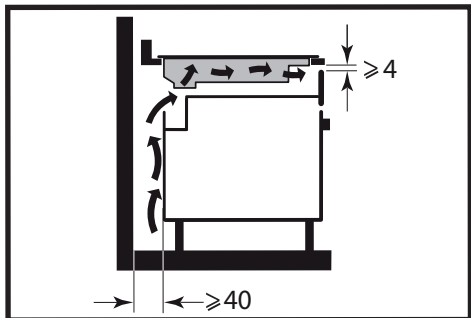
D



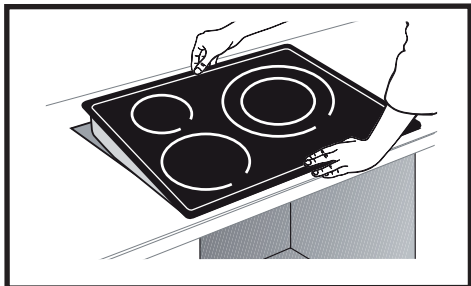
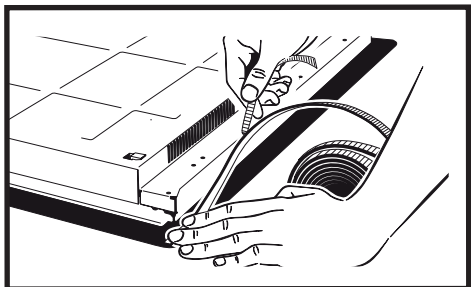
Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι,



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).

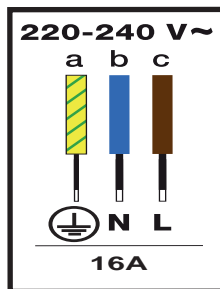
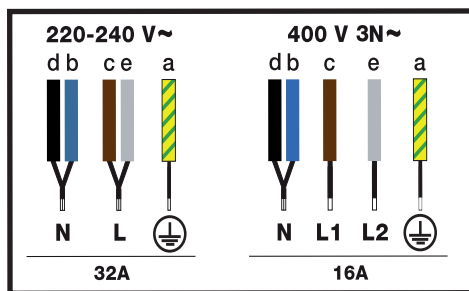
Ηλεκτρική σύνδεση

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 κατανεμηθεί 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).

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

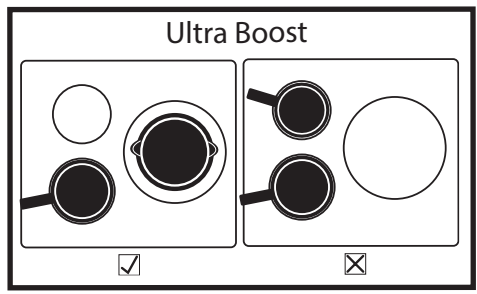
Συμβουλές

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.



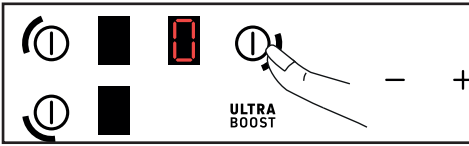


Ⓜ Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση

Εκκίνηση :

Πατήστε 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 παρατεταμένα το κουμπί Ⓜ για την επιθυμητή πηγή θερμότητας.

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 στο επίπεδο ισχύος 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 άμεση πρόσβαση στην ισχύ 5.



Με ισχύ > 5, ένα γρήγορο διπλό πάτημα του πλήκτρου + θα σας μεταφέρει απευθείας στην ισχύ 9.



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



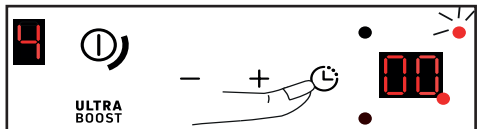
⌚ Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

* Ανάλογα με το μοντέλο

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

1 ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία :

Πατήστε το κουμπί ⌚, για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος στην οποία θέλετε να αντιστοιχίσετε το χρονοδιακόπτη. Το LED του χρονοδιακόπτη της ενεργής ζώνης μαγειρέματος είναι φωτισμένο.

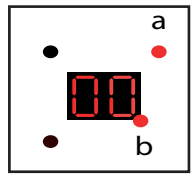


Τα μηδενικά του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν μαζί με την λυχνία LED μονάδων χρονοδιακόπτη και την ενεργή λυχνία LED εστίασης.

* Ανάλογα με το μοντέλο

a : led (έξω από την οθόνη) της ένδειξης του χώρου φωτιάς σε εξέλιξη, αναβοσβήνει και είναι πιο έντονη από τις άλλες.

b: LED (στην άκρη της οθόνης) που δείχνει ότι ρυθμίζεται ο χρονοδιακόπτης. Τα κουμπιά + και - είναι ενεργά για τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης εξαφανιστεί, τα κουμπιά + και - είναι ενεργά για τη ρύθμιση ισχύος της επιλεγμένης θερμάστρας.



Στη συνέχεια, η ρύθμιση γίνεται με το πάτημα των πλήκτρων + ή -. Τα 99 λεπτά μπορούν να προσπελαστούν απευθείας πατώντας το πλήκτρο στην αρχή.

Εάν τα πλήκτρα +/- δεν πατηθούν για 20 δευτερόλεπτα, επιβεβαιώνεται ο χρόνος μαγειρέματος (η λυχνία LED b δεν ανάβει πλέον) και τα πλήκτρα +/- επιστρέφουν στη ρύθμιση ισχύος του ενεργού θαλάμου μαγειρέματος (η λυχνία LED a ανάβει).

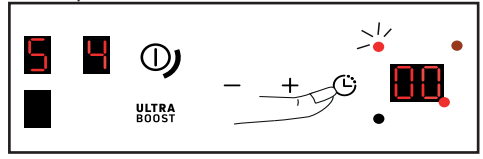
Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη χειροκίνητα, πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - ή επιστρέψτε στο 0 με το πλήκτρο -.

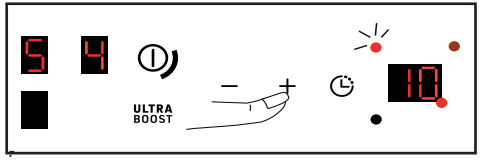
Αρκετά τζάκια σε λειτουργία :

Όταν είναι ενεργοποιημένα πολλά τζάκια (με ισχύ >0), ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται πάντα με την ακόλουθη σειρά: μπροστά αριστερά, πίσω αριστερά, πίσω δεξιά, για το πίσω ντόμινο και στη συνέχεια μπροστά.

Πατήστε το κουμπί , για να επιλέξετε τη εστίαση.



Στη συνέχεια, η ρύθμιση γίνεται με το πάτημα των πλήκτρων + ή -.

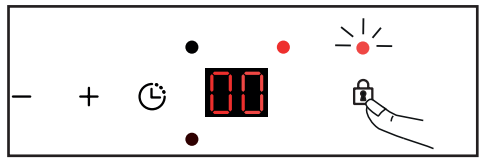


Προστασία από τα παιδιά

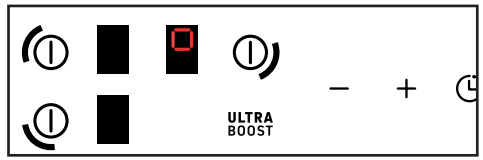
Η εστία σας διαθέτει κλειδαριά για παιδιά που κλειδώνει τα χειριστήρια όταν είναι απενεργοποιημένη ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για λόγους ασφαλείας, ωστόσο, τα κουμπιά on/off σε κάθε ζώνη παραμένουν ενεργά και επιτρέπουν την απενεργοποίηση των ζωνών θέρμανσης ακόμη και όταν είναι κλειδωμένες.

Κλειδώμα

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί , η λυχνία LED πάνω από την κλειδαριά ανάβει για 10 δευτερόλεπτα και ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει τη λειτουργία σας.



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



Ξεκλειδώμα


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


Λειτουργία CLEAN LOCK

Η λειτουργία Κλειδώμα καθαρισμού επιτρέπει το προσωρινό κλειδώμα του τραπέζιου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Clean Lock, με το τραπέζι απενεργοποιημένο, πατήστε σύντομα



το κουμπι , η λυχνία LED πάνω από την κλειδαριά αναβοσβήνει και ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει τη λειτουργία σας. Μετά από περίπου 1 λεπτό, το κλειδίωμα απενεργοποιείται αυτόματα. Εκπέμπεται ένα διπλό ηχητικό σήμα και η λυχνία LED σβήνει.

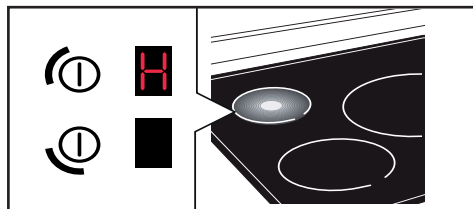
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Clean Lock ανά πάσα στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο .

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

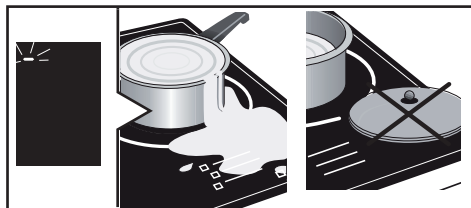
Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφαλείας που παρακολουθεί τη θερμοκρασία του πυθμένα του ταψιού. Εάν ένα άδειο σκεύος παραμένει σε μια αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, η εστία μειώνει αυτόματα την ισχύ και περιορίζει έτσι τον κίνδυνο ζημιάς.

Προστασία υπερχειλίσης

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

- Υπερχειλίση 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 "A" 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 τραπέζι 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 τραπέζι.



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

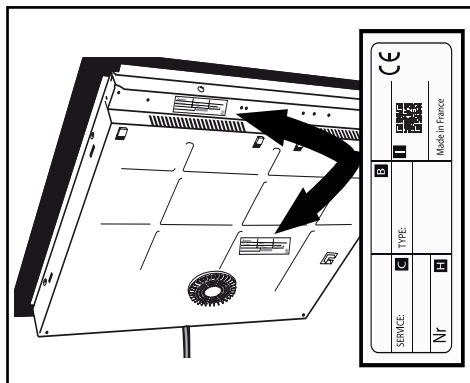
- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 692014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 692014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 692014
- DE** Informationen zu elektrischen Hausbackblechbrennern - UE n° 692014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 692014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 692014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 692014
- IT** Informazioni relative al piatto cottura elettrico per uso domestico - UE n° 692014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 692014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 692014
- PT** Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 692014
- SK** Informácie v príručke elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 692014
- SV** Information om elektriska tillåtar för hushåll - UE n° 692014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	LK30X1D		FR: Identification du modèle DA: Modellnummer DE: Modellnummer EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikacja modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Identifikationsmodell
Rating plate			FR: Plaque d'identification CS: Vytisk štítka DA: Typeplade EL: Πλακέ ταυρίσεως EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta caratteristica NL: Identificatieplaat PT: Tabela características SK: Vytisk štítka SV: Årskylt
Type of hob	Induktion **		FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Typeplade EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipo di piano cottura NL: Type plaat PT: Tipo de placa SK: Typ varnej desky SV: Typ av platta
Total power	7000	W	** FR: Induktion CE: Induktion DE: Induktion EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione PT: Indução SV: Induktion
Number of cooking zones and/or areas	2 3 3		FR: Nombre de zones ou de surfaces de cuisson DA: Antal af kogezoner eller kogeflader EL: Αριθμός ζωνών ή επιφανειών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de zonas de cocción SK: Počet zón na kuchačské ploche SV: Antal kokkzoner eller kokkflator
Heating technology (induction cooking zones and/or electric heated cooking zones, solid plates)	Induktion **		FR: Technologie de chauffage CS: Typ varné desky DA: Typeplade EL: Τύπος εστίας EN: Heating technology ES: Tecnología de calentamiento IT: Tecnologia di cottura NL: Typeplaattype PT: Tipo de placa SK: Typ varnej desky SV: Typ av platta
For electrically heated zones or electric heated cooking zones, the surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 16 18 21	cm	FR: Pour les zones de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm le plus proche CS: Pentru zonele de încălzire electrică, rotunjit la 5 mm cel mai apropiat DA: For elektriske kogezoner, afrundet til nærmest 5 mm EL: Για ηλεκτρικά ζώνες μαγειρέματος, στρογγυλεμένο προς τα πάνω ή προς τα κάτω σε 5 mm IT: Per le zone di cottura elettriche, arrotondato al millimetro più vicino a 5 mm NL: Voor elektrisch verwarmde kookzones, afgerond tot 5 mm PT: Para as zonas de aquecimento elétrico, arredondado para o milímetro mais próximo a 5 mm SK: Pre elektricky vyhrievané kuchačské zóny, zaokrúhlené na najbližšie 5 mm SV: För elektriskt uppvärmda kokzoner, avrundat till närmast 5 mm
For non-electric cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	2 21 21 28	cm	FR: Pour les zones de cuisson non électrique, arrondi aux 5 mm le plus proche CS: Pentru zonele de încălzire neelectrică, rotunjit la 5 mm cel mai apropiat DA: For non-electric cooking zones, rounded to the nearest 5 mm EL: Για μη ηλεκτρικά ζώνες μαγειρέματος, στρογγυλεμένο προς τα πάνω ή προς τα κάτω σε 5 mm IT: Per le zone di cottura non elettriche, arrotondato al millimetro più vicino a 5 mm NL: Voor niet elektrisch verwarmde kookzones, afgerond tot 5 mm PT: Para as zonas de aquecimento não elétrico, arredondado para o milímetro mais próximo a 5 mm SK: Pre neelektricky vyhrievané kuchačské zóny, zaokrúhlené na najbližšie 5 mm SV: För icke elektriskt uppvärmda kokzoner, avrundat till närmast 5 mm
Energy consumption per cooking zone or electric hotplate per kg	170.2 177.2 172.6	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg ES: Consumo de energía por kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg NL: Energieverbruik per kookzone of elektrische kookplaat berekend per kg PT: Consumo de energia por zona de aquecimento por kg SK: Spotřeba energie vlní kuchačské plochy vlní kalkulovaná na kg SV: Energiförbrukning per kockzoner eller kockplattor beräknade per kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	174 179 173	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg ES: Consumo de energía, calculado por kg DA: Energiforbrug for kogeplade eller -område beregnet per kg NL: Energieverbruik van het kookvlak berekend per kg PT: Consumo de energia da placa de aquecimento por kg SK: Spotřeba energie vlní kalkulovaná na kg SV: Energiförbrukning för kockplattan beräknad per kg



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

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	13
	🔒 Dětský zámek.....	14
	Bezpečnost a doporučení.....	15
	ÚDRŽBA	16
	ZVLÁŠTNÍ ZPRÁVY, INCIDENTY	17
	ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	18
	POPRODEJNÍ SERVIS	19



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

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

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

Váš přístroj odpovídá Evropským 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.

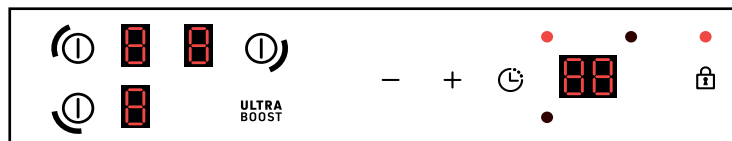
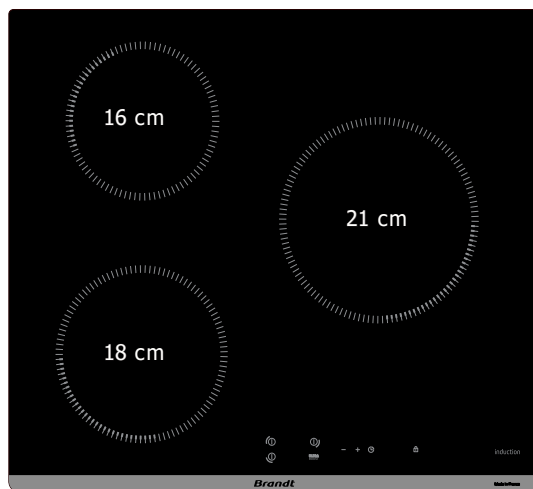
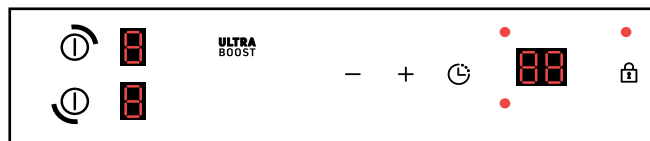
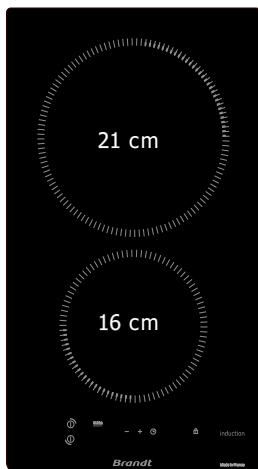
Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

Rada pro úsporu energie

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

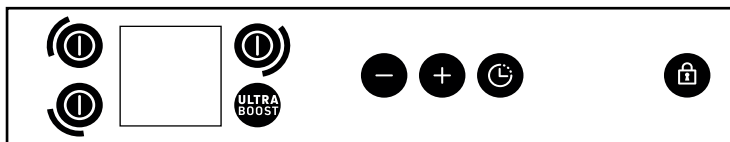
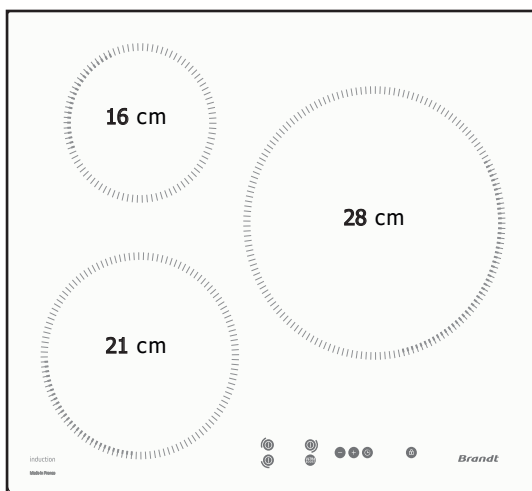
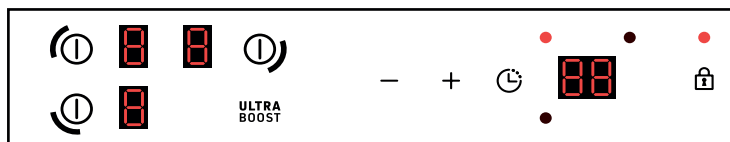
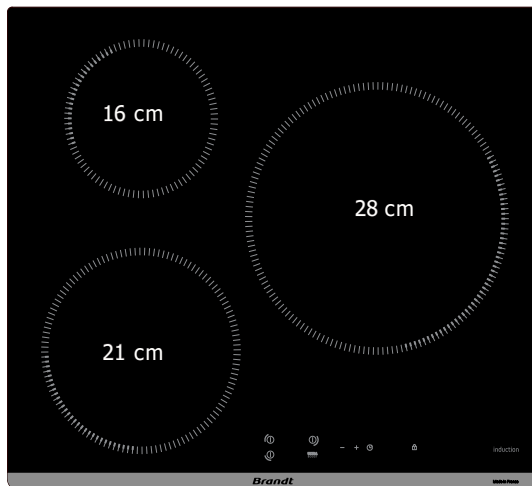


IDENTIFIKACE





IDENTIFIKACE





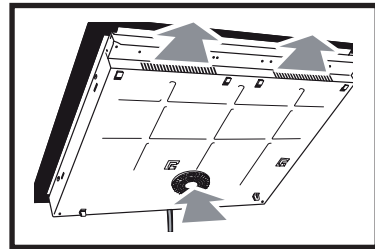
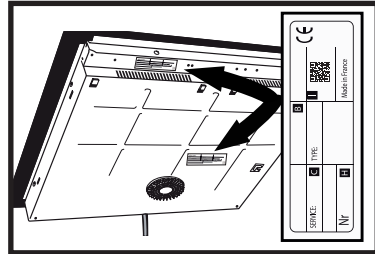
VBALENÍ

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 :

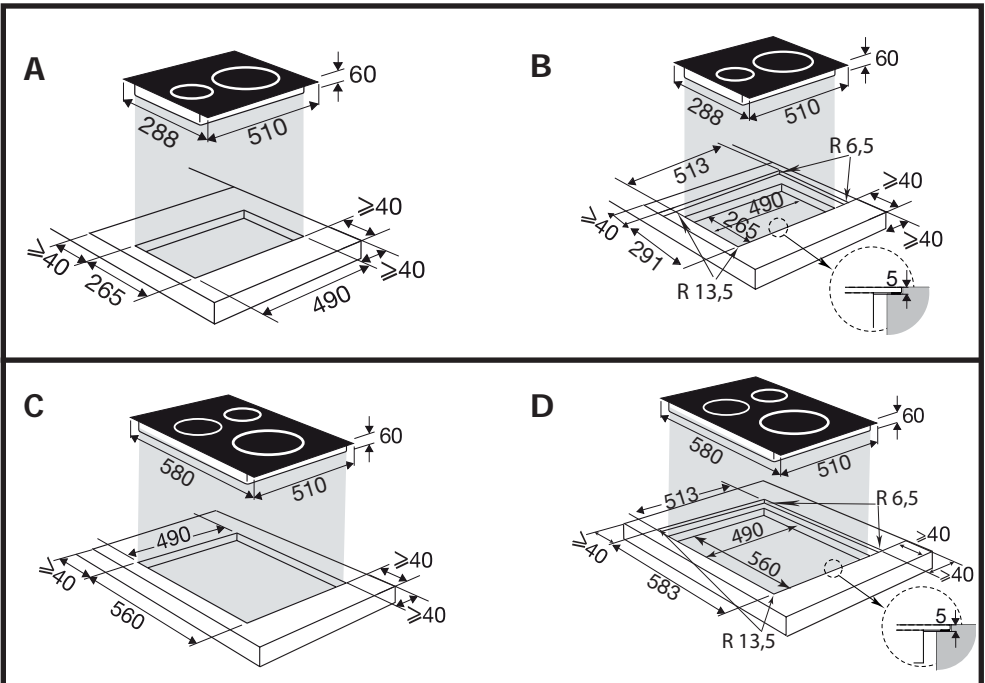


ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY

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.

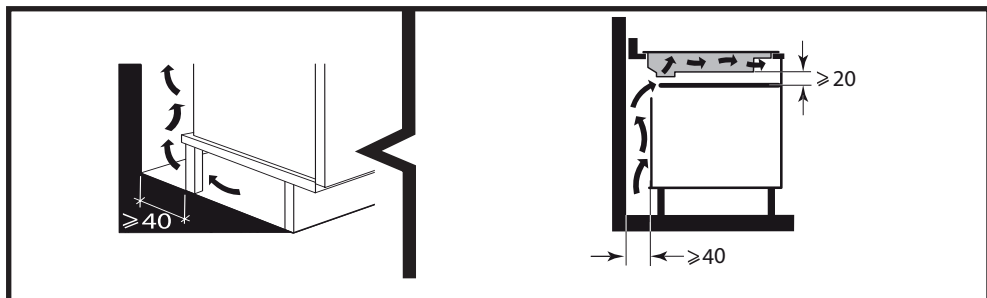
Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.



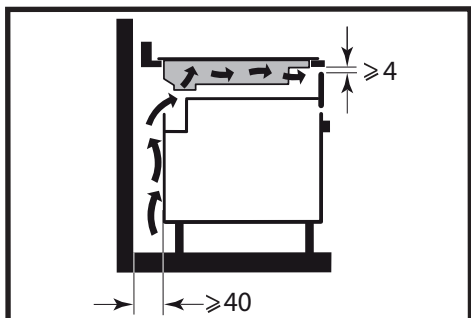


INSTALACE

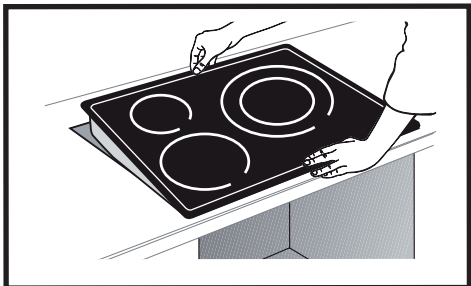
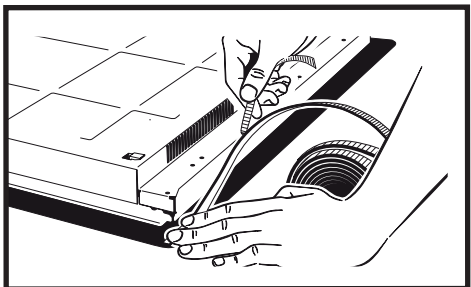
V případě instalace desky nad zásuvku,



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).

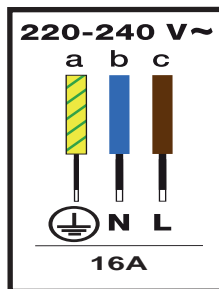
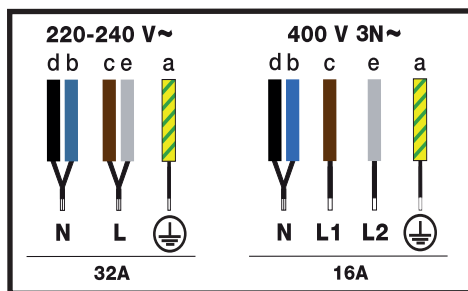
ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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 prodejněmu 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

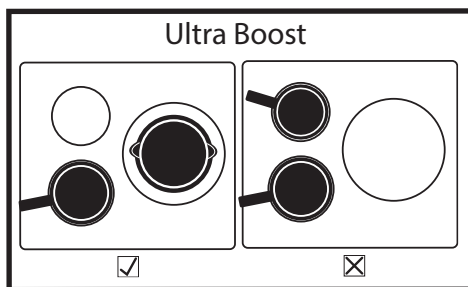
Existuje několik modelů ohnišť, na které lze nádoby umístit. Podle velikosti pánve si vyberte tu, která vám vyhovuje. Pokud je dno pánve příliš malé, ukazatel výkonu bude blikat a varná deska nebude fungovat, i když je materiál pánve vhodný pro indukci. Nepoužívejte nádobí o průměru menším, než je průměr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



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.



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

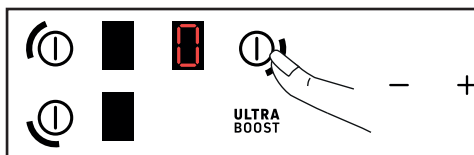


① SPUŠTĚNÍ - VYPNUTÍ

Mise en Marche :

Zapínání:

Stiskněte tlačítko ① odpovídající požadované plotně. Blikající 0 a pípnutí signalizují, že zóna je zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon zvolené plotny. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne



Zapínání:

Stiskněte tlačítko ① odpovídající požadované plotně. Blikající 0 a pípnutí signalizují, že zóna je zapnutá. Můžete nastavit požadovaný výkon zvolené plotny. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne

+ / - 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



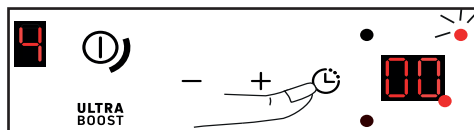
🕒 REGULACE ČASOVAČE

* V závislosti na modelu

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

1 trouba v provozu :

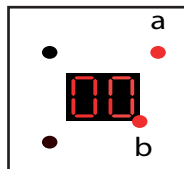
Stisknutím tlačítka 🕒 vyberte varnou zónu, které chcete přiřadit časovač. Časovač aktivní varné zóny má zvýrazněnou kontrolku LED.



Nuly časovače blikají spolu s kontrolkou jednotek časovače a kontrolkou aktivního zaostření.

* V závislosti na modelu

a : LED dioda (mimo displej) indikátoru probíhajícího ohniště, bliká a je intenzivnější než ostatní.
b : LED dioda (na okraji displeje) signalizující, že se nastavuje časovač. Pro nastavení časovače jsou aktivní tlačítka + a -. Když časovač zmizí, jsou aktivní tlačítka + a - pro nastavení výkonu zvoleného topného tělesa.



Nastavení pak provedete stisknutím tlačítka + nebo -. 99 minut lze vyvolat přímo stisknutím tlačítka klíč od začátku.



POUŽITÍ

Pokud tlačítka +/- nestisknete po dobu 20 sekund, potvrdí se doba vaření (kontrolka b již nesvíí) a tlačítka +/- se přepnou zpět na nastavení výkonu aktivní varné komory (kontrolka a svítí). Na konci doby vaření se na displeji zobrazí 0 a po dobu přibližně 20 sekund zazní zvukový signál. Chcete-li ji deaktivovat, stiskněte libovolnou klávesu. Chcete-li časovač zastavit ručně, stiskněte a podržte současně tlačítka + a - nebo se tlačítkem - vraťte na 0.

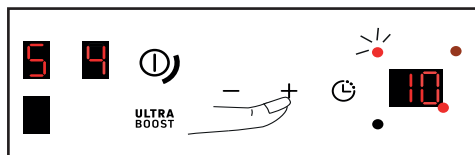
Několik krbů v provozu :

Pokud je zapáleno několik krbů (s výkonem >0), časovač se vždy nastavuje v následujícím pořadí: přední levý, zadní levý, zadní pravý, pro zadní domino a pak přední.

Stisknutím tlačítka vyberte zaostření.



Nastavení pak provedete stisknutím tlačítka + nebo -.



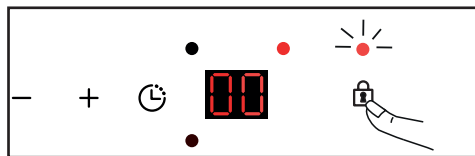
BEZPEČNOST DĚTÍ

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 , kontrolka nad zámek se rozsvítí a zvukový signál potvrdí zvolený postup (4.4.1).

Zobrazení funkčních varných zón znázorňuje střídavě výkon a symbol zablokování .



Odblokování:

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

Funkce CLEAN LOCK:

Funkcí Clean Lock můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Funkci Clean Lock aktivujete krátkým stiskem tlačítka , začne blikat kontrolka nad zámek a postup potvrdí i zvukový signál. Asi po 1 min se uzamčení automaticky uvolní. Zazní dva zvukové signály a kontrolka zhasne.



Funkci Clean Lock můžete kdykoli vypnout také dlouhým stiskem tlačítka .

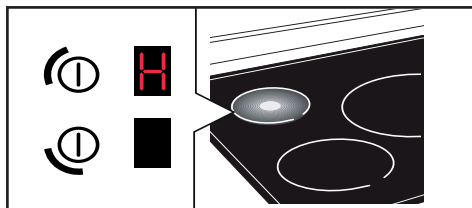
BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

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:

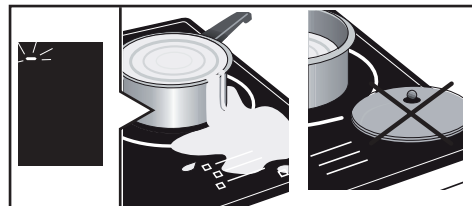
Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, varná deska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k poškození.

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
- Mokrý 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

Ochrana 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.

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

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	13
	🔒 DE TIMER INSTELLEN	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.



Environment



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.

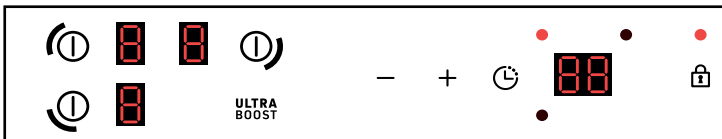
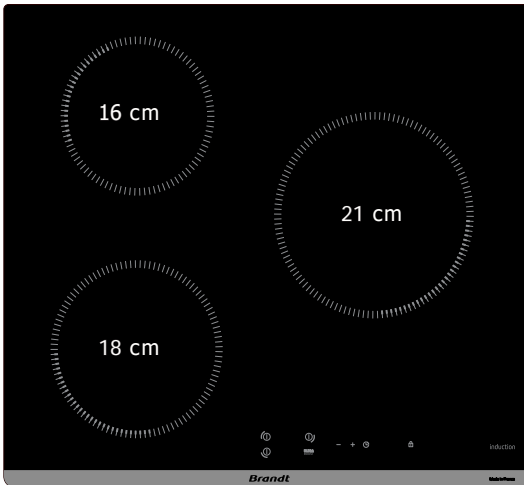
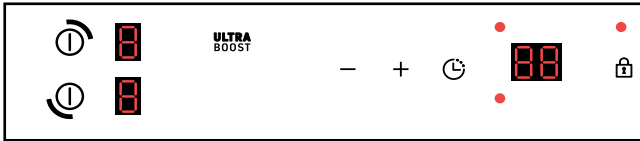
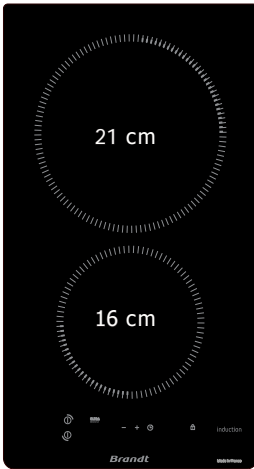
Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Tip voor energiebesparing

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

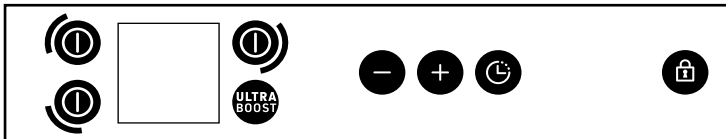
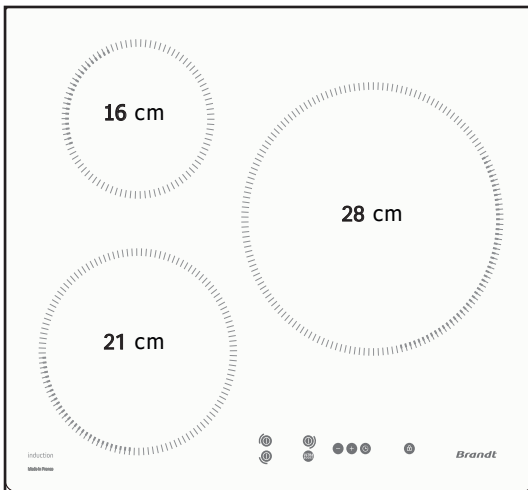
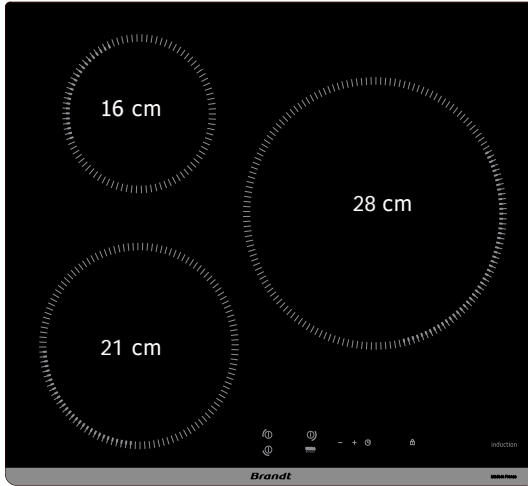


IDENTIFICATIE





IDENTIFICATIE





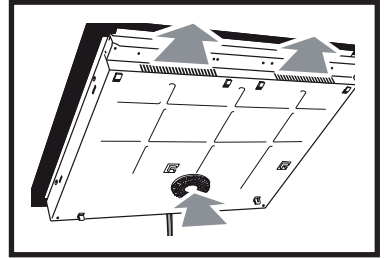
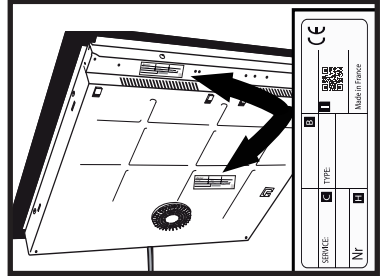
INSTALLATIE

UITPAKKEN

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

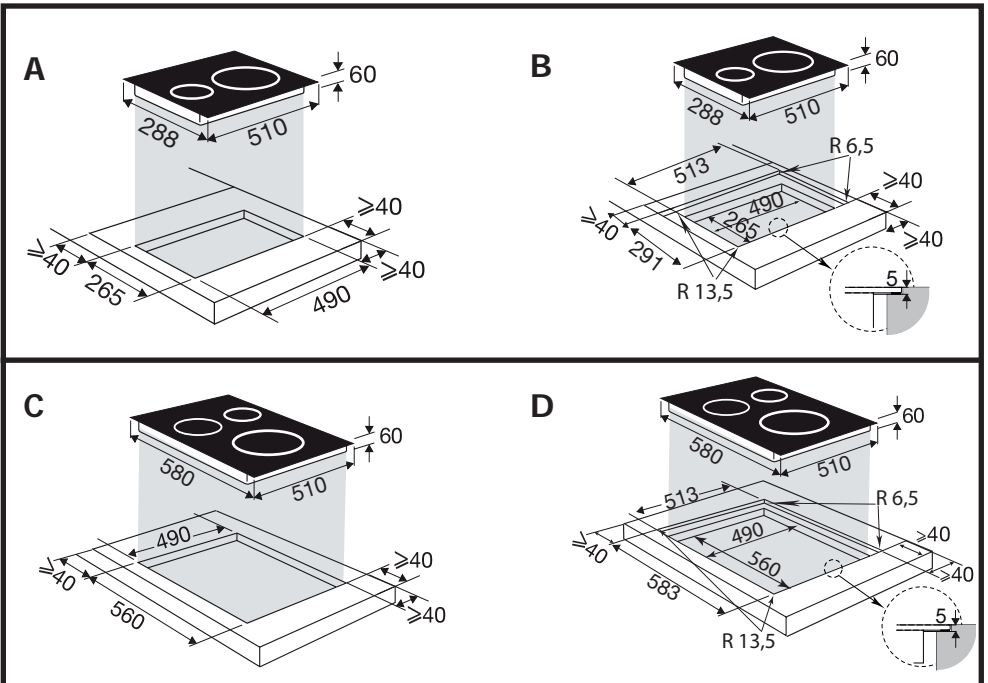
Vul in de onderstaande kaders de servicereferenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Service :
Type :



INBOUWEN IN HET WERKVLAK

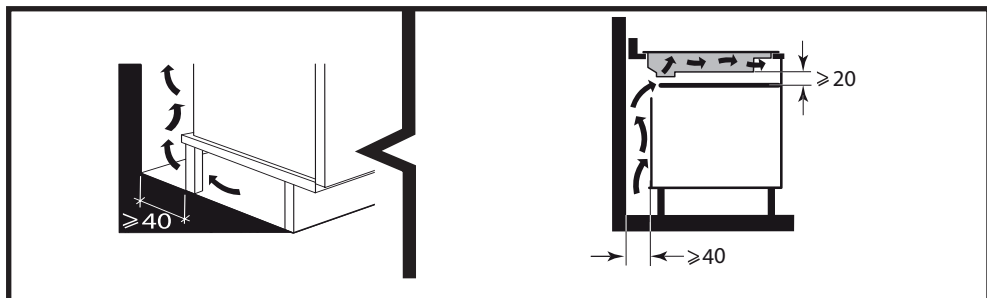
Zorg ervoor dat de luchtgangen en uitgangen goed vrij zijn. Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkplanblad voor het ontvangen van de kookplaat. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.



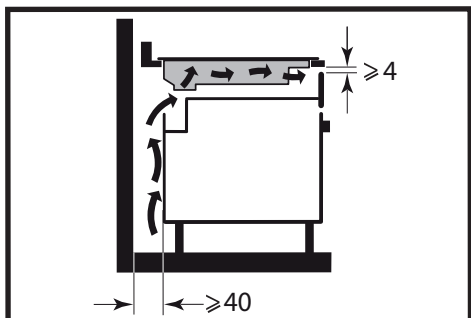


INSTALLATIE

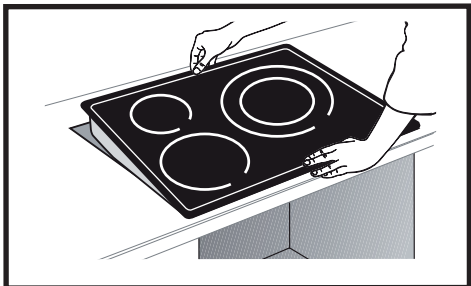
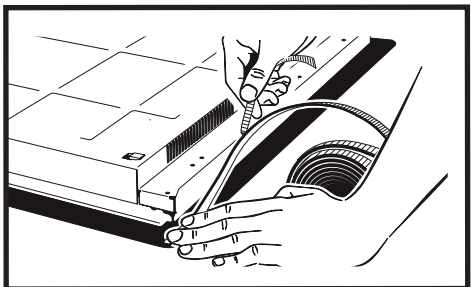
Als de kookplaat boven een lade,



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.



**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).

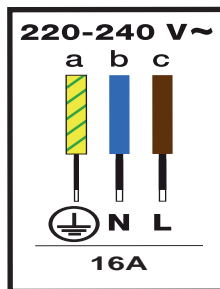
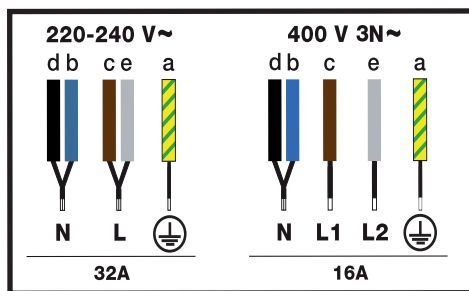
ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Advies

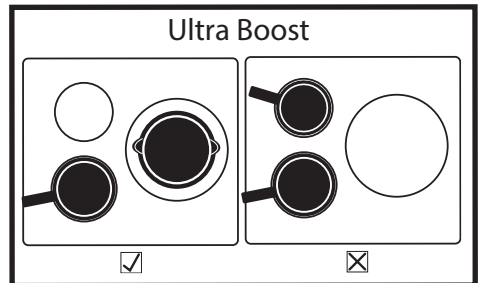
Bij gelijktijdig gebruik van de twee kookplaten regelt de kookplaat de vermogensverdeling, zodat het totale vermogen van de kookplaat niet wordt overschreden.

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.



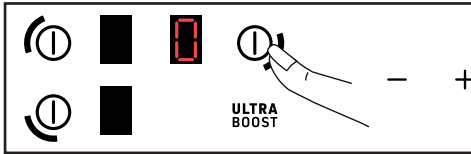


⌚ In-/uitschakelen

Opstarten :

ADruk 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 :

Houd de toets ⌚ voor de gewenste warmtebron 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 vermogensniveau 9 door op de -toets te drukken.

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



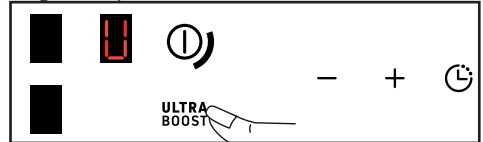
Met een vermogen < 5, geeft een snelle dubbele druk op de + toets direct toegang tot vermogen 5.



Met een vermogen > 5, brengt een snelle dubbele druk op de + toets u direct naar vermogen 9.



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



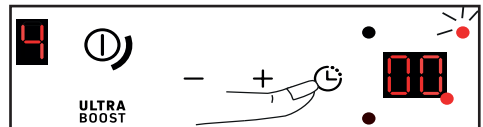
⌚ De timer instellen

* Afhankelijk van het model

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 en kan worden gestart zodra de kookzone in werking is.

1 kookzone in werking :

Druk op de ⌚ toets om de kookzone te selecteren waaraan u de timer wilt toewijzen. De timer van de actieve kookzone heeft zijn LED oplichten

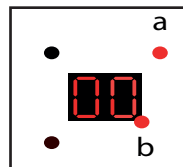


De timer nullen knipperen samen met de timer eenheden LED en de actieve focus LED.

* Afhankelijk van het model

a : led (buiten het display) van de vuurhaardindicator in werking, deze knippert en is intenser dan de andere.

b: LED (aan de rand van het display) die aangeeft dat de timer wordt ingesteld. De + en - toetsen zijn actief voor het instellen van de timer. Wanneer de timer verdwijnt, zijn de + en - toetsen actief voor het instellen van het vermogen van het geselecteerde verwarmingstoestel.





De instelling wordt vervolgens gemaakt door op + of - te drukken. 99 minuten kunnen direct worden opgeroepen door op de

toets aan het begin.

Als de +/- toetsen gedurende 20 seconden niet worden ingedrukt, wordt de kooktijd bevestigd (LED b brandt niet meer) en schakelen de +/- toetsen terug naar de vermogensinstelling van de actieve kookruimte (LED a brandt).

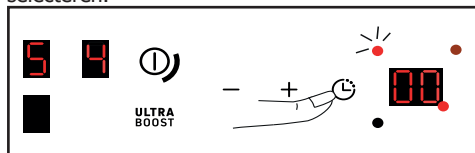
Aan het einde van de kooktijd geeft het display 0 aan en klinkt er gedurende ongeveer 20 seconden een pieptoon. Om het uit te schakelen, drukt u op een willekeurige toets.

Om de timer handmatig te stoppen, houdt u de + en - toetsen gelijktijdig ingedrukt of gaat u met de - toets terug naar 0.

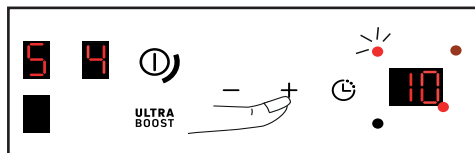
Verschillende woningen in gebruik:

Wanneer meerdere haarden worden aangestoken (met een vermogen >0), wordt de timer altijd in de volgende volgorde ingesteld: links voor, links achter, rechts achter, voor de domino achter en dan voor.

Druk op de -toets om de scherpstelling te selecteren.



De instelling wordt vervolgens gemaakt door op + of - te drukken.

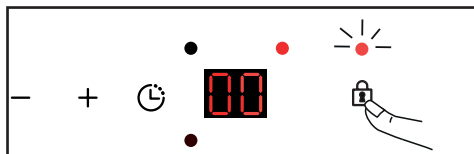


Kindveilig maken

Uw kookplaat is voorzien van een kinderslot dat de bediening vergrendelt wanneer de kookplaat is uitgeschakeld of tijdens het koken. Om veiligheidsredenen blijven de aan/uit-knoppen voor elke zone actief en kunnen de verwarmingszones worden uitgeschakeld, zelfs wanneer ze vergrendeld zijn.

Vergrendeling

Houd de toets ingedrukt, de LED boven het slot brandt gedurende 10 seconden en een pieptoon bevestigt uw handeling.



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



Déverrouillage:

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

REINIGEN VERGRENDELEN functie

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

Om de Clean Lock functie te activeren, terwijl de tafel uitgeschakeld is, drukt u kort op de toets, de LED boven het slot knippert en een pieptoon bevestigt uw handeling. Na ongeveer 1 minuut wordt het slot automatisch gedeactiveerd. Er klinkt een dubbele pieptoon en de LED dooft.

U kunt de Clean Lock functie op elk moment



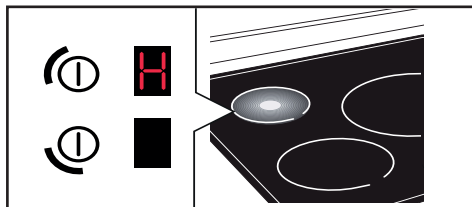
uitschakelen door de toets ingedrukt te houden.

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

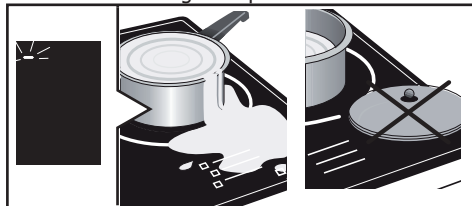
Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die de bodemtemperatuur van de pan bewaakt. Als een lege pan op een verlichte kookzone wordt achtergelaten, vermindert de kookplaat automatisch het afgegeven vermogen en beperkt zo het risico op schade.

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 vaattuig. 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.



ENERGIE-EFFICIENTIE



NL

- FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 602014
- CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 602014
- DA Oplysninger for elektriske plader til husholdning - UE n° 602014
- DE Informationen zu elektrischen Hausbacköfen - UE n° 602014
- EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 602014
- EN Information for domestic electric hobs - UE n° 602014
- ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 602014

- IT Informazioni relative al piatto cottura elettrico per uso domestico - UE n° 602014
- NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaat - UE n° 602014
- PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 602014
- PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 602014
- SK Informácie v príručke elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 602014
- SV Information om elektriska tillåtar för hushåll - UE n° 602014

Symbol	Value	Unit	Remarks
Model identification	LK30XX1D LK6FX1D LK6GX1D		FR: Identification du modèle DA: Model identification DE: Modellierung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo NL: Identificatie van het model PL: Identyfikacja modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellidentifikation
Rating plate			FR: Plaque signalétique CS: Vytisk štítku DA: Typeplade DE: Typenschild EL: Ηλεκτρονική Ετικέτα ES: Placa de características IT: Etichetta informativa NL: Informatieplaat PT: Tabela informativa PL: Rada SK: Typový štítok SV: Årskylt
Type of hob	Induktion **		FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Typeplade DE: Art der Kochfläche EL: Τύπος επιφάνειας εστίας ES: Tipo de placa de cocción IT: Tipo cooktop NL: Type plaat SK: Typ varnej dosky SV: Typ av platta
Total power	3700 7400 7400	W	** FR: Induktion CE: Induktion DE: Induktion ES: Inducción EL: Ενέργεια ΗΕ Induktion PT: Indução PZ: Indukcija SV: Induktion
Number of cooking zones or areas	2 3 3		FR: Nombre de zones ou de surfaces de cuisson DA: Antal af kogezoner eller kogeflader EL: Αριθμός ζωνών ή επιφανειών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones or areas DE: Anzahl der Kochzonen oder Kochflächen ES: Número de zonas de cocción o superficies de cocción IT: Numero di zone o superfici di cottura NL: Aantal kookzones of kookvlakken SK: Počet zón alebo ploch na varenie SV: Antalet kokzoner eller kokytor
Heating technology (induction cooking zones and area for electric heated cooking zones, solid plates)	Induktion **		FR: Technologie de chauffage zones de cuisson par induction, zones de cuisson par induction, zones de cuisson par induction, zones de cuisson par induction ES: Tecnología de calentamiento por inducción, zonas de cocción por inducción, zonas de cocción por inducción, zonas de cocción por inducción NL: Inductie verwarming, inductie verwarming, inductie verwarming, inductie verwarming SK: Vytvárenie tepla indukčným ohrevom, indukčný ohrev, indukčný ohrev, indukčný ohrev
For electric heated zones or areas: surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 16 18 21 21	cm	FR: Pour les zones de cuisson chauffées par induction, la surface de la zone de cuisson électrique, arrondie aux 5 mm les plus proches CS: Povrchová plocha indukčně vytvářených zón nebo ploch pro elektrické vytváření tepla EN: For electric heated cooking zones or areas: surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. DE: Flächenbereich pro elektrisch beheizte Zonen, abgerundet auf 5 mm. ES: Superficie de zonas de cocción por inducción, redondeada a 5 mm. IT: Superficie delle zone di cottura per induzione, arrotondata a 5 mm. NL: Voor elektrisch verwarmde kookzones of kookvlakken: oppervlakte van het kookvlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm. PL: Powierzchność powierzchni podgrzewanych przez indukcyjność, zaokrąglona do 5 mm. PT: Área da superfície de zonas de aquecimento por indução, arredondada para cima ou para baixo para 5 mm. SK: Povrchová plocha indukčne vytváraných zón alebo ploch na varenie, zaokrúhlená na najbližšie 5 mm. SV: Yta för elektriskt uppvärmda kookzoner eller kookytor, avrundat till närmast 5 mm.
For non-electric cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	2 21 16 21	cm	FR: Pour les zones de cuisson non chauffées par induction, la longueur et la largeur de la zone de cuisson électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches CS: Délka a šířka indukčně vytvářených zón nebo ploch pro elektrické vytváření tepla EN: For non-electric cooking zones or areas: length and width of surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. DE: Längenbereich pro elektrisch beheizte Zonen, abgerundet auf 5 mm. ES: Largo y ancho de zonas de cocción por inducción, redondeado a 5 mm. IT: Lunghezza e larghezza della superficie di cottura per induzione, arrotondata a 5 mm. NL: Voor niet elektrisch verwarmde kookzones of kookvlakken: lengte en breedte van het kookvlak per niet elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm. PL: Długość i szerokość powierzchni podgrzewanych przez indukcję, zaokrąglone do 5 mm. PT: Comprimento e largura da superfície de zonas de aquecimento por indução, arredondada para cima ou para baixo para 5 mm. SK: Dĺžka a šírka indukčne vytváraných zón alebo ploch na varenie, zaokrúhlená na najbližšie 5 mm. SV: Längd och bredd för elektriskt uppvärmda kookzoner eller kookytor, avrundat till närmast 5 mm.
Energy consumption per cooking zone or area (calculated per kg)	1 EC _{max} energy 177,2 188,2 170,2	Wh/kg	FR: Pour les zones de cuisson non chauffées par induction, le facteur d'efficacité énergétique de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondé à 5 mm les plus proches CS: Účinnost kuchařského prvku pro elektrické vytváření tepla EN: Energy consumption per cooking zone or area (calculated per kg) DA: Spørgsmål om energi pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieaufwand pro Kookzone oder Kookfläche EN: Energy consumption per cooking zone or area (calculated per kg) ES: Consumo de energía por zona de cocción por inducción, calculado por kg. IT: Consumo di energia per zona di cottura per induzione, arrotondato a 5 mm. NL: Energieverbruik per kookzone of kookvlak, berekend op basis van de kookzone of kookvlakoppervlakte per kg. SK: Spotreba energie varnej dosky (vypočítaná na kg) SV: Energiförbrukning per kockzoner eller kookytor beräknat per kg
2 EC _{max} energy 170,2 177,2 177,2	Wh/kg		
3 EC _{max} energy 170,2 172,6	Wh/kg		
4 EC _{max} energy			
5 EC _{max} energy			
6 EC _{max} energy			
7 EC _{max} energy			
Energy consumption for the hob (calculated per kg)	EC _{max} energy 174 179 173	Wh/kg	FR: Concentration d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg. ES: Superficie energética, calculada por kg. DE: Energieaufwand pro Kookzone pro kg. NL: Energieverbruik per kookvlak, berekend op basis van de kookvlakoppervlakte per kg. SK: Spotreba energie varnej dosky (vypočítaná na kg) SV: Energiförbrukning per kockzoner eller kookytor beräknat per kg

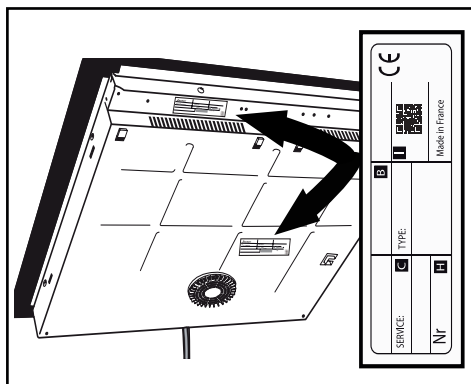


INTERVENTIES

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

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
	UŻYTKOWANIE	12
	Wybór statku	12
	Wybór płyty grzejnej	12
	ⓘ Włączanie / wyłączanie	13
	+ / - Ustawianie mocy	13
	🕒 Ustawianie zegara sterującego	13
	🔒 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 naczyniami, 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.

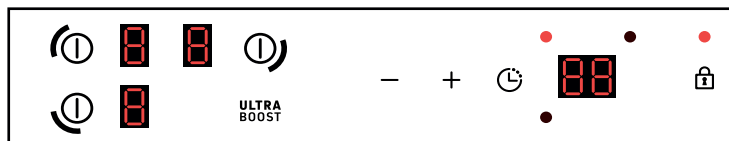
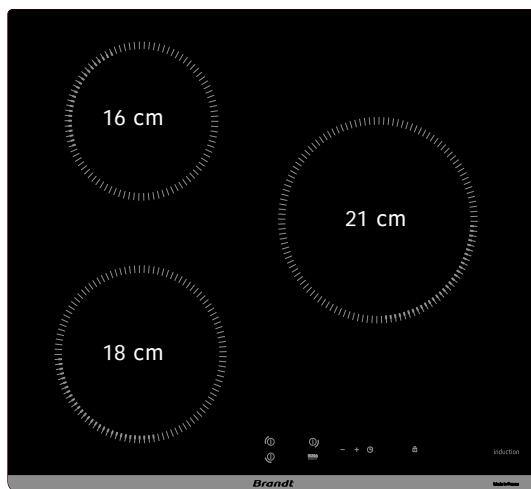
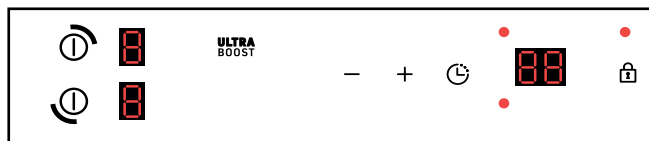
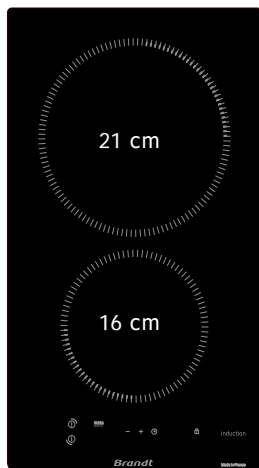
W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 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.

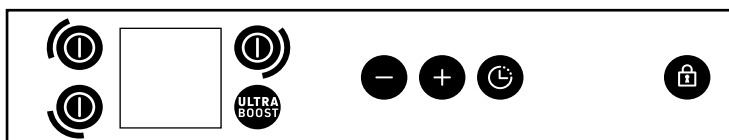
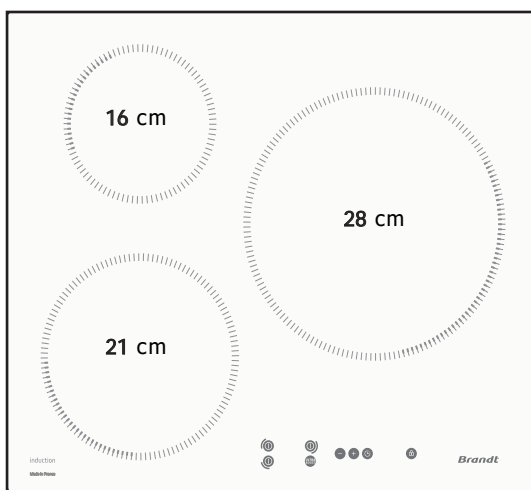
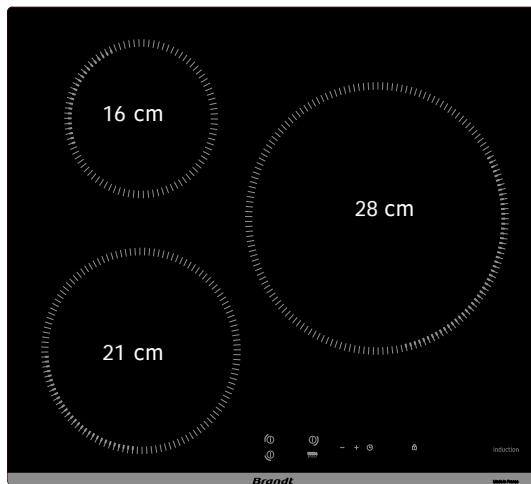
Porady dotyczące oszczędzania energii

Gotowanie z szczelnie przylegającą pokrywą oszczędza energię. Jeśli użyjesz szklanej pokrywy, będziesz mógł doskonale kontrolować proces gotowania.





IDENTYFIKACJA





INSTALACJA

ROZPAKOWANIE

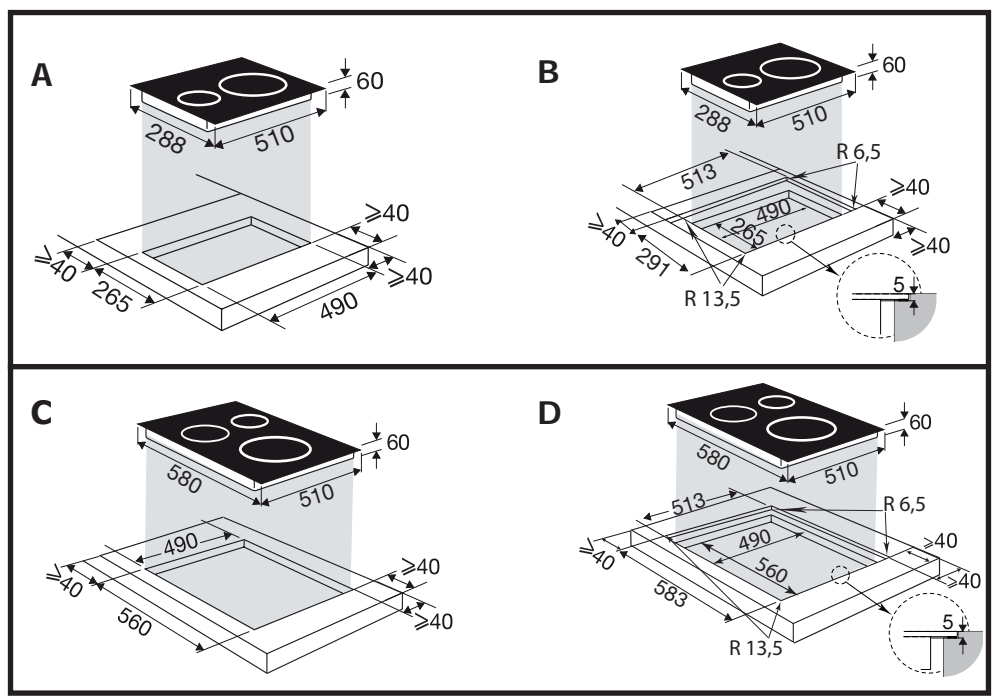
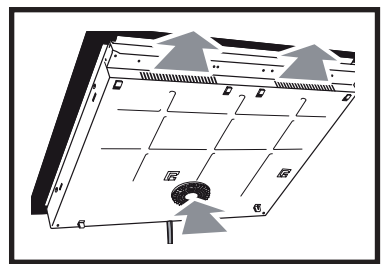
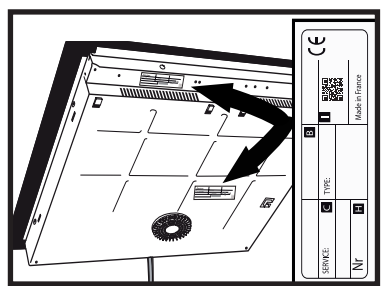
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające i zachować je do użycia w przyszłości. Sprawdzić parametry urządzenia zamieszczone na tabliczce znamionowej i przestrzegać ich.

Zapisać w poniższej ramce podany na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy.

Service :
Type :

ZABUDOWA

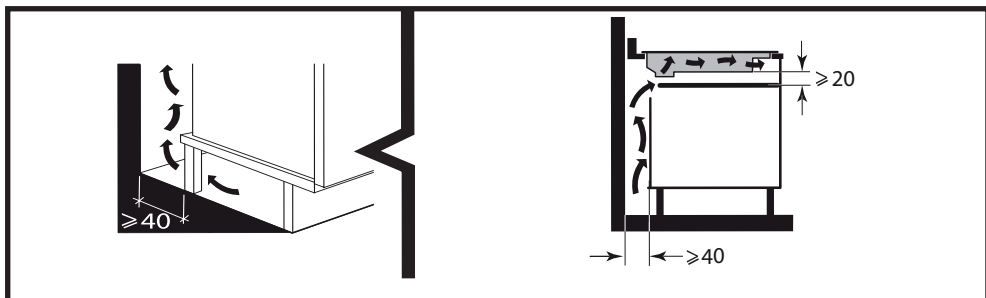
Upewnić się, że wloty i wyloty powietrza nie są zasłonięte. Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



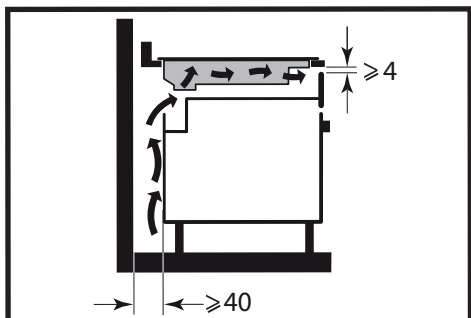


INSTALACJA

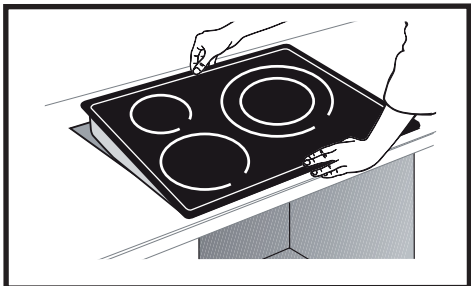
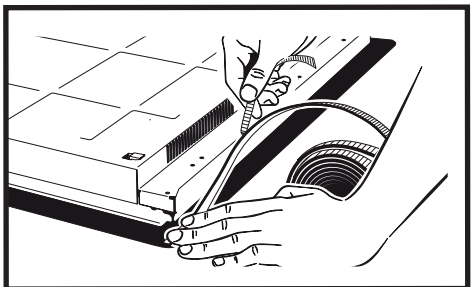
W przypadku montażu płyty nad szufladą,



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).

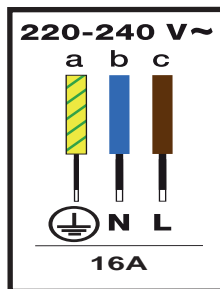
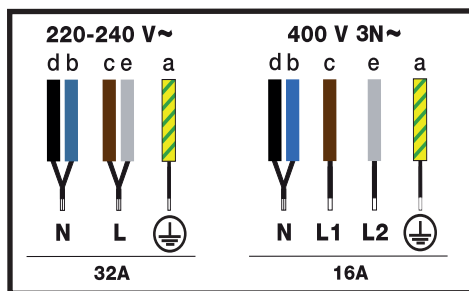
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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



Porady

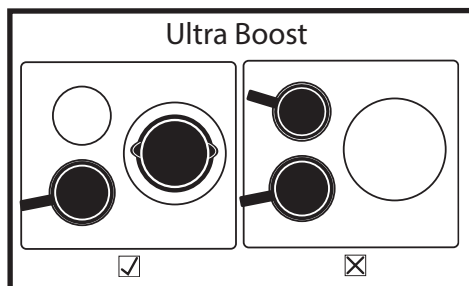
Podczas jednoczesnego korzystania z dwóch płyt grzewczych, płyta zarządza rozdziałem mocy tak, aby nie przekroczyć całkowitej mocy płyty.

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.



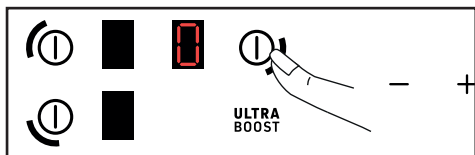


① Włączanie / wyłączanie

Uruchomienie :

Nacisnąć przycisk ① 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 ① dla żądanego źródła ciepła.

Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zgaśnie lub pojawi się symbol "H" (ciepło rezerwowe).

+ / - Regulacja mocy

Po włączeniu można bezpośrednio przełączyć na poziom mocy 9, naciskając przycisk -.

Nacisnąć 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.



Nacisnąć przycisk **ULTRA BOOST**, aby uzyskać dostęp do maksymalnej mocy



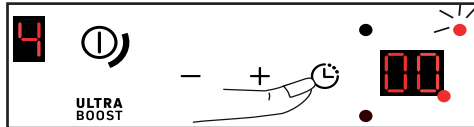
⌚ Ustawianie zegara sterującego

* Zgodnie z modelem

Każda strefa gotowania posiada dedykowany timer, który można ustawić na maks. 99 minut. Timer jest inkrementowany od 1 do 15, a następnie od 5 do 99 i może zostać uruchomiony, gdy tylko strefa gotowania zacznie działać.

1 uruchomiona strefa gotowania :

Nacisnąć przycisk ⌚, aby wybrać strefę gotowania, do której chcesz przypisać timer. Timer aktywnej strefy gotowania ma podświetloną diodę LED

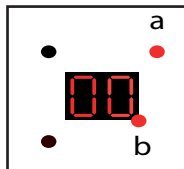


Zera timera migają wraz z diodą LED jednostek timera i diodą LED aktywnej ostrości.

* W zależności od modelu

a : dioda led (poza wyświetlaczem) wskaźnika paleniska w toku, miga i jest bardziej intensywna niż inne.

b : dioda LED (przy krawędzi wyświetlacza) sygnalizująca, że timer jest w trakcie ustawiania. Przyciski + i - są aktywne do ustawiania timera. Gdy timer zniknie, przyciski + i - są aktywne dla ustawienia mocy wybranej grzałki.





Ustawienie jest następnie wprowadzane za pomocą przycisków + lub -. 99 minut można uzyskać bezpośrednio przez naciśnięcie przycisku

klawisz na początku.

Jeśli przyciski +/- nie zostaną naciśnięte przez 20 sekund, czas pieczenia zostanie potwierdzony (diody b nie świecą się), a przyciski +/- przełączą się z powrotem na ustawienie mocy aktywnej komory pieczenia (diody a świecą się).

Po zakończeniu czasu gotowania na wyświetlaczu pojawi się 0 i przez około 20 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy. Aby ją wyłączyć, naciśnij dowolny klawisz.

Aby ręcznie zatrzymać zegar, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski + i - lub wróć do 0 za pomocą przycisku -.

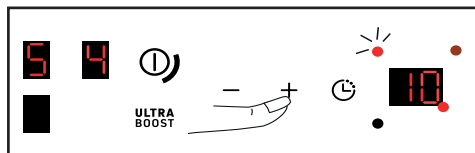
Kilka domów w eksploatacji:

Gdy kilka kominków jest włączonych (o mocy >0), zegar sterujący jest zawsze ustawiany w następującej kolejności: przód lewy, tył lewy, tył prawy, dla tylnego domina, a następnie przedniego.

Naciśnij przycisk , aby wybrać ostrość.



Ustawienia dokonuje się za pomocą przycisków + lub -.

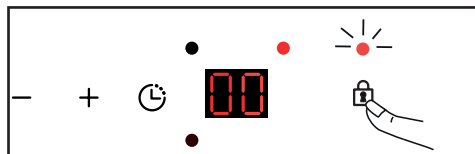


Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Wciśnij i przytrzymaj przycisk , dioda LED nad zamkiem zaświeci się na 10 sekund, a sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie operacji.



Na wyświetlaczu pracujących stref gotowania pojawia się teraz na przemian symbol zasilania i symbol blokady .



Odblokowanie:

Naciskaj przycisk , aż symbol blokady zniknie, a sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie tej czynności.

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.

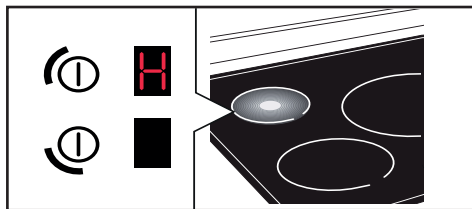


Bezpieczeństwo i zalecenia

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

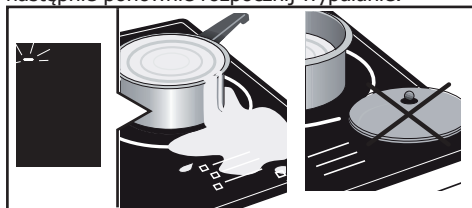
Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa, który monitoruje temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego garnka na zapalanej strefie gotowania, płyta automatycznie zmniejsza moc i tym samym ogranicza ryzyko uszkodzenia.

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.



EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA



PL

- FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 692014
- CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 692014
- DA Oplysninger for elektriske plader til husholdning - UE n° 692014
- DE Informationen zu elektrischen Hausbacköfen - UE n° 692014
- EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 692014
- EN Information for domestic electric hobs - UE n° 692014
- ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 692014

- IT Informazioni relative al piatto cottura elettrico per uso domestico - UE n° 692014
- NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaat - UE n° 692014
- PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 692014
- PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 692014
- SK Informácie v príručke elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 692014
- SV Information om elektriska tillåtar för hushåll - UE n° 692014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	LK60XXID		FR: Identification du modèle DA: Model identification DE: Modellierung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo NL: Identificatie van het model PL: Identyfikacja modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellidentifikation
Rating plate			FR: Plaque signalétique CS: Vytisk štítka DA: Typeplade DE: Typenschild EL: Ηλεκτρική οπτική ΕΒ: Placa de características IT: Etichetta segnalativa NL: Identificatieplaat PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa de características SK: Typový štítok SV: Årskylt
Type of hob	Induktion **		FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Typeplade DE: Art der Kochplatte EL: Τύπος επιφάνειας εστίας ES: Tipo de placa de cocinar IT: Tipo cooktop NL: Type plaat PL: Typ płyty SK: Typ des sporáku SV: Typ av platta
Total power	7000	W	** FR: Induktion CE: Induktion DE: Induktion ES: Inducción EL: Επιρροή ΕΒ: Inducción IT: Induzione PT: Indução PL: Indukcja SK: Indukční SV: Induktion
Number of cooking zones and/or areas	2 3 3		FR: Nombre de zones de cuisson EL: Αριθμός ζωνών εστίας DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Flächen EL: Τύπος επιφάνειας εστίας ES: Número de zonas de cocción NL: Aantal kookzones en/of oppervlakten PL: Liczba stref grzewczych i/lub powierzchni SK: Počet zón na varenie a/alebo plôch SV: Antalet kokzoner och/eller ytor
Heating technology (induction cooking zones and/or electric heated cooking zones, solid plates)	Induktion **		FR: Technologie de chauffage par zone de cuisson électrique, éventuellement par zone de cuisson à induction CE: Induction DE: Induktion ES: Inducción EL: Ηλεκτρική επιρροή ΕΒ: Inducción IT: Induzione PT: Indução PL: Technologia grzewcza strefowa i/lub indukcyjna SK: Typ vykurovania zónou elektrického ohrevu a/alebo indukčným ohrevom SV: Elektrisk eller induktionszonorördning
For electric heated zones or electric heated cooking zones, the surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 16 18 21	cm	FR: Pour les zones de cuisson électrique, éventuellement par zone de cuisson à induction, la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondie au plus près à 5 mm. Pour les zones de cuisson à induction, la surface utile par zone de cuisson à induction, arrondie au plus près à 5 mm. DA: For elektrisk opvarmede zoner eller elektrisk opvarmede kogeplader, den samlede nyttige overflade pr. elektrisk opvarmet kogeplade, afrundet til nærmest 5 mm. ES: Para las zonas de cocción eléctrica, eventualmente por zonas de cocción por inducción, el área útil por zona de cocción eléctrica, redondeada al más próximo a 5 mm. NL: Voor elektrisch verwarmde zones of elektrisch verwarmde kookplaten, de totale nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookplaat, afgerond op 5 mm. PL: Dla powierzchni grzewczych stref lub powierzchni grzewczych stref indukcyjnych, łączna powierzchnia użyteczna na każdą powierzchnię grzewczą, zaokrąglona do najbliższej wartości 5 mm. SK: Pre elektricky ohrevané zóny alebo elektricky ohrevané kúpací plochy, celková užitočná plocha na elektricky ohrevanú kúpaciu plochu, zaokrúhlená na najbližšiu hodnotu 5 mm. SV: För elektriskt uppvärmda zoner eller elektriskt uppvärmda kookplattor, den totala användbara ytan per elektriskt uppvärmd kookplatta, avrundad till närmast 5 mm.
For non-electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 170.2 188.2	cm	FR: Pour les zones de cuisson non électrique, la longueur utile par zone de cuisson non électrique, arrondie au plus près à 5 mm. Pour les zones de cuisson à induction, la longueur utile par zone de cuisson à induction, arrondie au plus près à 5 mm. DA: For ikke elektrisk opvarmede zoner eller ikke elektrisk opvarmede kogeplader, den samlede nyttige længde pr. ikke elektrisk opvarmet kogeplade, afrundet til nærmest 5 mm. ES: Para las zonas de cocción no eléctrica, el tamaño útil por zona de cocción no eléctrica, redondeado al más próximo a 5 mm. NL: Voor niet elektrisch verwarmde zones of niet elektrisch verwarmde kookplaten, de totale nuttige lengte per niet elektrisch verwarmde kookplaat, afgerond op 5 mm. PL: Dla powierzchni grzewczych stref lub powierzchni grzewczych stref indukcyjnych, łączna długość użyteczna na każdą powierzchnię grzewczą, zaokrąglona do najbliższej wartości 5 mm. SK: Pre nieelektricky ohrevané zóny alebo nieelektricky ohrevané kúpací plochy, celková užitočná dĺžka na elektricky ohrevanú kúpaciu plochu, zaokrúhlená na najbližšiu hodnotu 5 mm. SV: För icke elektriskt uppvärmda zoner eller icke elektriskt uppvärmda kookplattor, den totala användbara längd per icke elektriskt uppvärmd kookplatta, avrundad till närmast 5 mm.
Energy consumption per cooking zone or electric heated cooking zone	170.2 177.2 172.6	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg. CE: Specific energy per kg. DA: Energiforbrug pr. kg. ES: Consumo de energía por kg. NL: Energieverbruik per kg. PL: Zużycie energii na kilogram. SK: Spotreba energie na kilogram. SV: Energiförbrukning per kg. DE: Energieverbrauch pro kg. IT: Consumo di energia per chilogrammo
Energy consumption for the hob calculated per kg	174 179 173	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie du plateau de cuisson, calculée par kg. CE: Specific energy per kg. DA: Energiforbrug pr. kg. ES: Consumo de energía por kg. NL: Energieverbruik per kg. PL: Zużycie energii na kilogram. SK: Spotreba energie na kilogram. SV: Energiförbrukning per kg. DE: Energieverbrauch pro kg. IT: Consumo di energia per chilogrammo

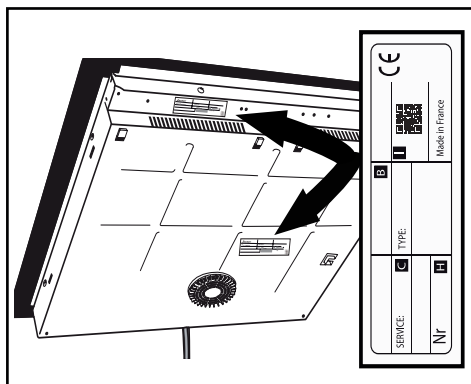


Interwencje

Wszelkie prace przy urządzeniu muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest zarejestrowanym znakiem towarowym. Aby ułatwić obsługę zgłoszenia, prosimy o udostępnienie podczas rozmowy telefonicznej pełnych danych urządzenia (numer handlowy, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas serwisowania należy używać wyłącznie certyfikowanych, oryginalnych części zamiennych.



B: Odniesienie do sprzedaży

C: Odniesienie do usługi

H: Numer seryjny

I: Kod QR

FR

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

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
	USO	12
	Selezione della nave.....	12
	Scelta della piastra riscaldante	12
	Ⓜ Accensione / spegnimento.....	13
	+ / - Impostazione della potenza	13
	🕒 Impostazione del timer	13
	🔒 Serratura a prova di bambino	14
	Sicurezza e raccomandazioni.....	15
	MANUTENZIONE	16
	MESSAGGI SPECIALI, INCIDENTI	17
	EFFICIENZA ENERGETICA.....	18
	SERVIZIO POST-VENDITA	19



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, 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.

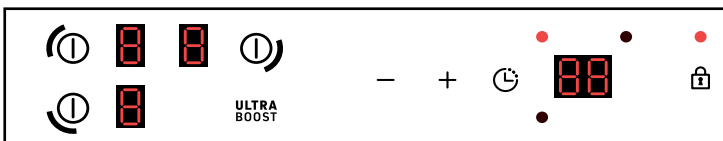
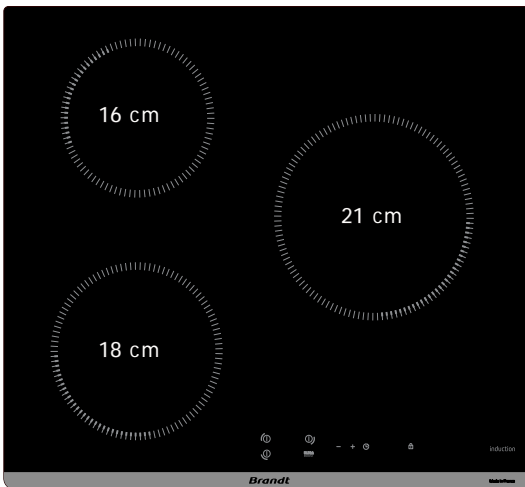
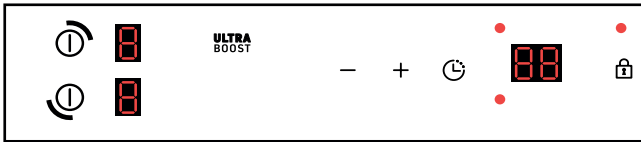
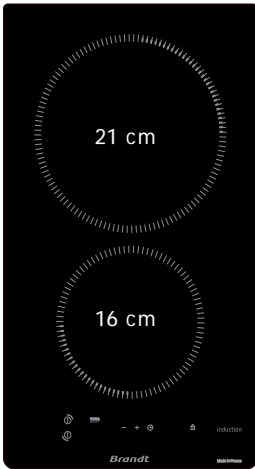
Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica.

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.

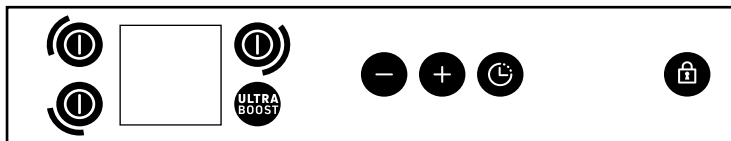
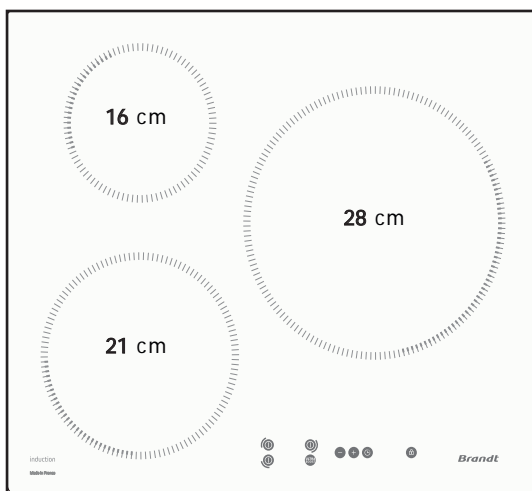
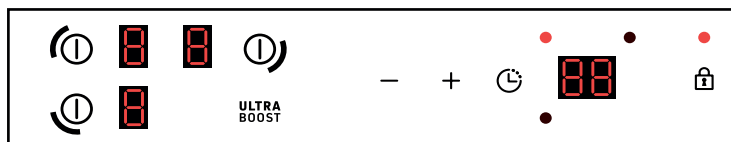
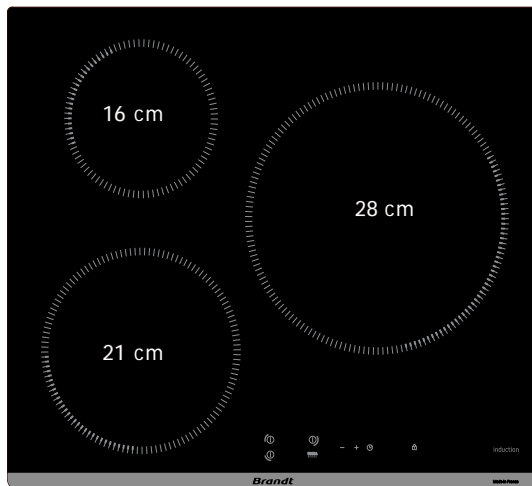


IDENTIFICAZIONE





IDENTIFICAZIONE





INSTALLAZIONE

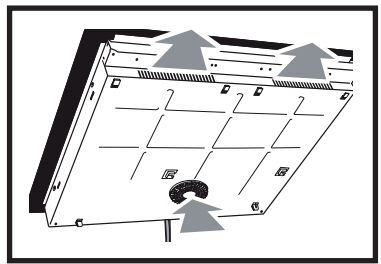
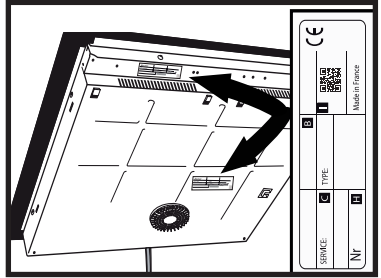
DISIMBALLO

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.

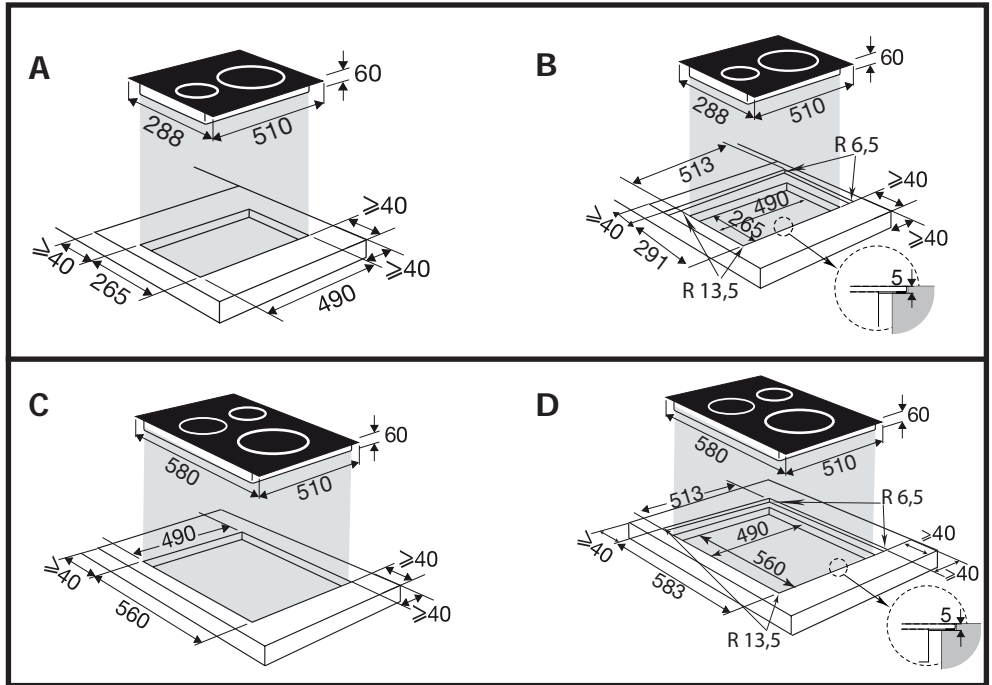
Service :

Type :



INCASSO

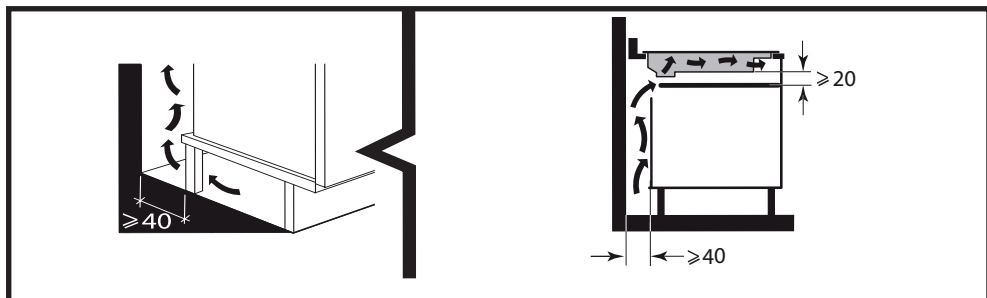
Controllare che gli ingressi d'aria e le uscite d'aria siano sgombri. Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.



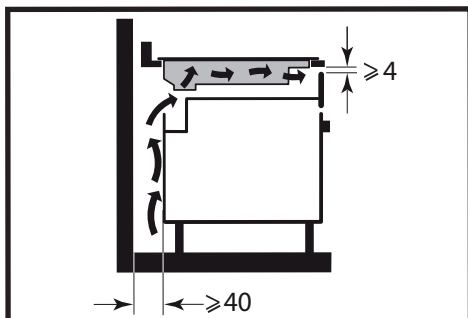


INSTALLAZIONE

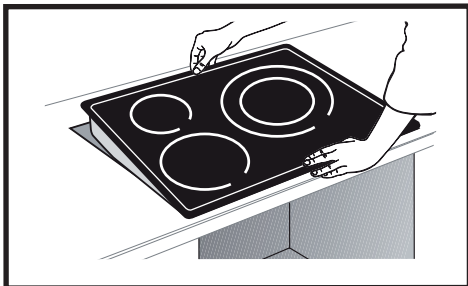
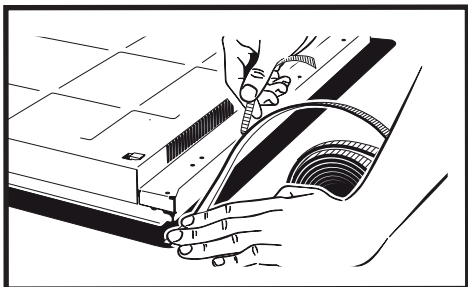
In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto,



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).

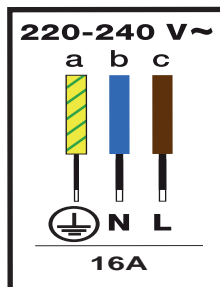
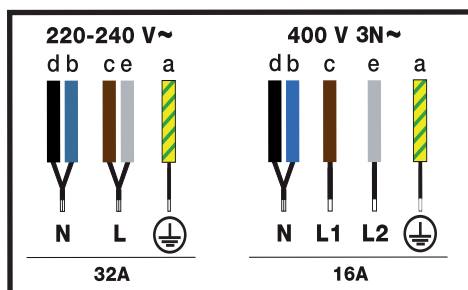
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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.





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).



Consigli

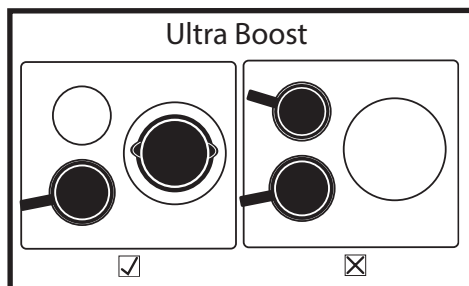
Quando si usano i due piani cottura contemporaneamente, il piano di cottura gestisce la distribuzione della potenza in modo da non superare la potenza totale del piano.

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.



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

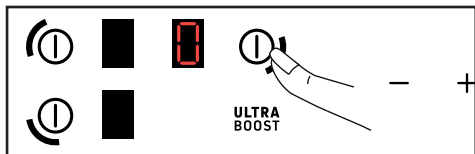


① Accensione / spegnimento

Avvio :

Premere il tasto ① 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 pulsante ① per la fonte di calore desiderata.

Viene emesso un lungo segnale acustico 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.



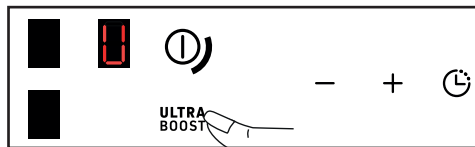
Con una potenza < 5, una rapida doppia pressione sul pulsante + permette di accedere direttamente alla potenza 5.



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



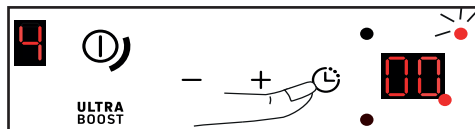
⌚ Impostazione del timer

* 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 e può essere avviato non appena la zona di cottura è in funzione.

1 zona di cottura in funzione :

Premere il tasto ⌚ per selezionare la zona di cottura a cui si vuole assegnare il timer. Il timer della zona di cottura attiva ha il suo LED evidenziato.

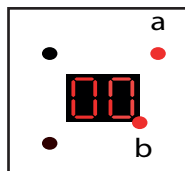


Gli zeri del timer lampeggiano con il LED delle unità del timer e il LED del fuoco attivo.

* A seconda del modello

a : led (esterno al display) dell'indicatore del camino in corso, lampeggia ed è più intenso degli altri.

b : LED (sul bordo del display) che indica l'impostazione del timer. I pulsanti + e - sono attivi per impostare il timer. Quando il timer scompare, i pulsanti + e - sono attivi per l'impostazione della potenza del riscaldatore selezionato.





L'impostazione viene poi effettuata premendo + o -. Si può accedere direttamente a 99 minuti premendo il tasto

all'inizio.

Se i tasti +/- non vengono premuti per 20 secondi, il tempo di cottura viene confermato (il LED b non è più acceso) e i tasti +/- tornano all'impostazione di potenza della camera di cottura attiva (il LED a è acceso).

Alla fine del tempo di cottura, il display indica 0 e un bip suona per circa 20 secondi. Per disattivarlo, premere un tasto qualsiasi.

Per fermare il timer manualmente, tenere premuti contemporaneamente i tasti + e - o tornare a 0 con il tasto -.

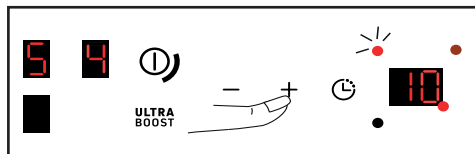
Diversi caminetti in funzione :

Quando diversi caminetti sono accesi (con una potenza >0), il timer è sempre impostato nel seguente ordine: anteriore sinistro, posteriore sinistro, posteriore destro, per il domino posteriore e poi anteriore.


Premere il pulsante  per selezionare la messa a fuoco.




L'impostazione viene poi effettuata premendo + o -.

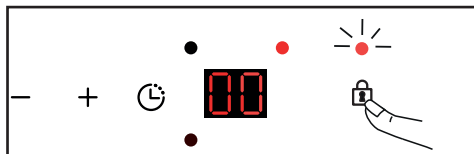



Protezione dei bambini

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



Premere e tenere premuto il pulsante , il LED sopra la serratura si accenderà per 10 secondi e un segnale acustico confermerà l'operazione



Il display delle zone di cottura in funzione mostra ora alternativamente il simbolo di potenza e il simbolo di blocco .




Sbloccare:

Premi il pulsante  finché il simbolo del blocco  non scompare e un bip conferma la tua azione.

Funzione CLEAN LOCK

La funzione Clean Lock permette di bloccare temporaneamente il tavolo durante la pulizia.

Per attivare la funzione Clean Lock, con il tavolo spento, premere brevemente il pulsante , il LED sopra il blocco lampeggia e un segnale acustico conferma l'operazione. Dopo circa 1 minuto, il blocco si disattiva automaticamente. Viene emesso un doppio bip e il LED si spegne.



UTILIZZARE

È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento tenendo premuto il pulsante

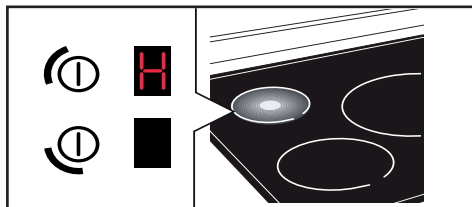


Sicurezza e raccomandazioni

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

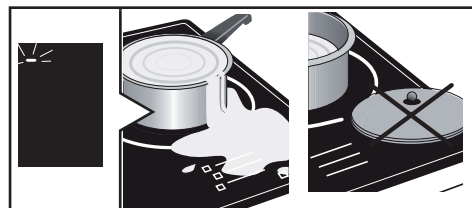
Ogni zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che controlla la temperatura del fondo della pentola. Se una pentola vuota viene lasciata su una zona di cottura accesa, il piano di cottura riduce automaticamente la potenza e limita così il rischio di danni.

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 "A" 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.



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.



A t czas oddania do eksploatacji

Zauważysz, że pojawi się podświetlony wyświetlacz. Jest to normalne. zniknie po 30 sekundach.

Instalacja rozłącza się 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 niektórych rodzajów naczyń jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do naczynia.

YCZNA

